



INformativo abril 2011

La educación en el Refugio de Cristo

Asumir la responsabilidad de acoger a un niño o a una niña representa en sí un reto. Se deben resolver muchas y variadas situaciones inherentes a su propia vulnerabilidad. Sin embargo, no sólo se trata de "pan, techo y abrigo", sino también al grado de educación que se pueda entregar a ese niño o esa niña. Y allí, el desafío es mayúsculo.

Sobre este tema versa nuestra edición del Informativo Cuatrimestral que hoy, amable lector o lectora, está en sus manos.

La Fundación Refugio de Cristo con 58 años de existencia ha cumplido muchas jornadas y en este quehacer se refleja la labor desplegada con más de 23 mil personas, hombres y mujeres que llegaron siendo niños o adolescentes a ampararse al alero del Refu-

gio de Cristo.

Hoy, ellos son padres o madres de familia, y en su mayoría, mantiene e inculca a sus propios hijos los valores éticos y morales propios del cristianismo que conocieron a su paso por la institución, y en gran parte, manejan un oficio que les da las herramientas para enfrentar la vida y asumir sus propias familias.

"Capacitar para el Trabajo", ha sido el lema que desde los inicios ha mantenido vigente el Refugio de Cristo a través de sus Liceos Técnicos Profesionales.

Los establecimientos, ubicado el más antiguo en Quilpué, dedicado a la Hotelería y a

la Gastronomía, y el de La Cruz, como técnico Agropecuario, son los encargados de impartir esa enseñanza.

Son colegios cuyo proyecto educativo es de especial singularidad, es decir, atienden a alumnos de alta vulnerabilidad socio-afectiva y económica.

Se trata de menores, hombres y mujeres, que presentan necesidades especiales, y que deben ser tratadas profesionalmente por sus maestros y educadores.

Estos son los esfuerzos de los diversos establecimientos de la Fundación Refugio de Cristo, tarea, dirigida a potenciar y capacitar a la Familia más grande de la V Región.



LICEOS TÉCNICOS PROFESIONALES

-Liceo Obispo Rafael Lira Infante de Quilpué: Cuenta con ocho cursos de educación media técnico profesional en el área de Hotelería y Gastronomía.

-Liceo Obispo Rafael Lira Infante de La Cruz: Entrega capacitación técnica profesional a jóvenes de ambos sexos en el área Agropecuaria.



Emotiva ceremonia despidió a promoción de 2009

Egresó primera hornada de técnicos agropecuarios del Liceo de La Cruz



A principios de abril y contando con la presencia del director general de la Fundación Refugio de Cristo, monseñor Jorge Bosagna Aguayo y de autoridades de la zona encabezadas por el gobernador provincial de Quillota, Jorge Ebner, se realizó la ceremonia de titulación de los primeros técnicos agropecuarios de nivel medio, egresados del Liceo Técnico Profesional "Obispo Rafael Lira Infante" de La Cruz.

Fueron 16 jóvenes de ambos sexos, quienes, tras cumplir con su práctica profesional y con todas las disposiciones dictadas por el Ministerio de Educación, recibieron su título de

manos del director del establecimiento, Patricio Vargas y de la jefa de la Unidad Técnico Pedagógica, Natalia Ojeda.

A la ceremonia, realizada en el patio del establecimiento, concurrieron diversas autoridades, directivos del Refugio de Cristo, además invitados especiales, representantes de Rotary La Cruz, agricultores de la zona, y gran cantidad de padres y apoderados.

El director del Liceo Agrícola, Patricio Vargas resaltó en su alocución que los titulados de ésta promoción del año 2009 era la primera que accedía al título de técnico agropecuario de nivel medio, y que entre ellos estaban los que habían decidido continuar sus estudios y otros habían entrado al mundo del trabajo. Luego, Moisés Araya Cortés, a nombre de los alumnos titulados agradeció las enseñanzas recibidas.

Finalmente, monseñor Jorge Bosagna Aguayo, director general del Refugio de Cristo, en cálidas palabras expresó la emoción que significaba participar en este acto de titulación, recordando haber estado presente en la primera piedra del establecimiento, lo que le producía una gran alegría.



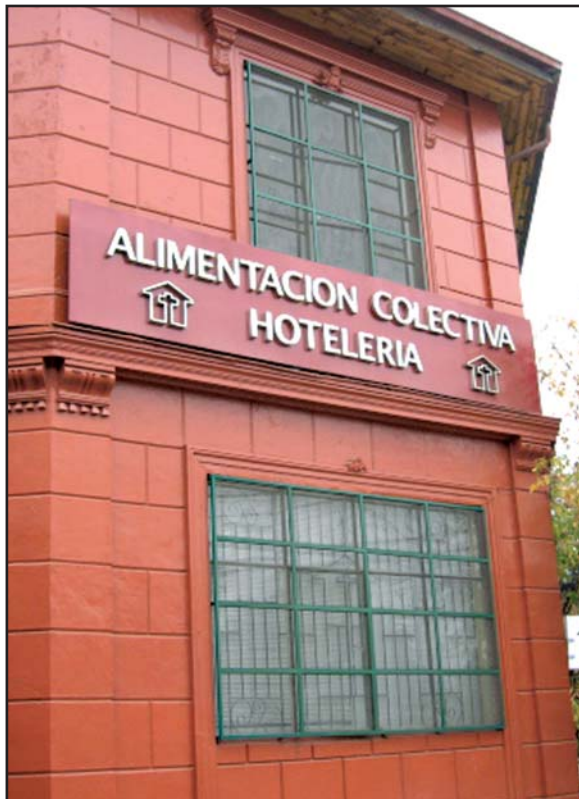
Liceo de Quilpué

Preparando a los técnicos hoteleros y gastronómicos que la región necesita

El Liceo Técnico Profesional de Quilpué pasa por un momento de gran productividad y se mantiene en un excelente nivel. Cuenta con una matrícula de 267 alumnos que están asistiendo de Primero a Cuarto Medio.

Este año, el Liceo muestra diversas novedades. Se ha invertido grandes sumas para mejorar su infraestructura. Se implementó mayor espacio para la biblioteca, que es una de las dependencias importantes del establecimiento; se creó una Portería, que es una dependencia necesaria para el ingreso de los alumnos y personal que labora; se repararon e hicieron las ampliaciones en los pasillos para enfrentar contingencias y salidas de emergencia.

Según señala su director, Manuel Sánchez Garcés, "el Refugio siempre ha estado preocupado que noso-



tros partamos el año en las mejores condiciones para recibir a nuestros niños".

Sánchez señala que el proyecto educativo del Liceo de la Fundación Refugio de Cristo

es de "ser un colegio de especial singularidad, es decir, atendemos alumnos de alta vulnerabilidad socioafectiva y económica. Y los educamos y los preparamos para

El Liceo recibe alumnos desde 1° a 4° Medio que son vulnerables. Se entrega no sólo la especialización que es su asignatura, sino también la formación valórica que se requiere para realizar un trabajo integral en su medio laboral.

"Nosotros, en primera instancia estamos formando personas, con valores cristianos. El sello del Refugio de Cristo está avalado por nuestra institución y nosotros queremos tener los mejores hoteleros y los mejores alumnos de gastronomía", acota.

El liceo funciona desde el 19 de marzo de 1992, partió como una Escuela de Oficio. "A la fecha, tenemos gran cantidad de alumnos egresados y exitosamente trabajando en sus especialidades. Nuestros índices señalan que el 70% de los egresados están trabajando en sus especialidades, en buenos lugares.

-¿Era necesario un colegio de esta naturaleza?

-Fundamental. Ésta es una zona turística, está creciendo, estamos viendo como día a día aumenta la importancia del rubro gastronómico y hotelero. Creo que nuestro proyecto educativo nació en el momento justo.

el mundo del trabajo, pues nuestro proyecto está orientado a que nuestros alumnos rompan ese círculo vicioso de pobreza o de vulnerabilidad entregándoles a ellos una

especialización en el área hotelera y en el área gastronómica que les va a permitir el día de mañana superar ciertas deficiencias, que ellos tienen".



Dice egresada del Liceo Gastronómico de Quilpué:

“Quiero llegar a ser una gran cocinera y chef”

Fructífera y plena de reconocimientos ha sido la vida de varios egresados de los Liceos Técnicos Profesionales que contactamos para saber de su experiencia de trabajo.

Valerie Buffanais Riquelme, egresada de Gastronomía, ahora en el Sheraton Miramar, expresó que su gran aspiración era llegar a ser “una gran Cocinera y Chef”. Con relación al Liceo, Valerie tuvo palabras de agradecimiento hacia el personal del establecimiento en el que estudió 4 años. Luego, al hacer mención a su actual lugar de trabajo, expresó: “La verdad nunca pensé en que iba a llegar tan lejos, o que me iba ir tan bien con todo esto de la cocina. Llegué a un lugar donde fuera del nombre es como una familia, los compañeros son excelentes y para qué decir el jefe (chef Ernesto Pacheco) muy buena persona. Aparte de ser jefe, es un amigo, que me ha enseñado muchas cosas”.



Valerie Buffanais Riquelme

Concluyó señalando su aspiración, “quiero llegar a ser una gran cocinera y chef y lograr todas las metas que me he propuesto. Y seguir en el rubro hotelero, que es muy sacrificado, pero sé que lo voy a lograr, porque amo lo que hago”.

CONTROL DE PERSONAL

Victor Silva Guerrero, es actualmente Control de Personal en Recursos Humanos en Enjoy Casino Viña del Mar. “Básicamente la experiencia ha sido bastante buena. En esta empresa comencé como garzón en distintos eventos, donde por mi experiencia y estudios me encomendaron la misión de trabajar en Room Service del primer hotel 5 estrellas de la región, aplicando mis conocimientos adquiridos en el liceo. Luego de esto y de consolidar mi trabajo decidí emprender otros rumbos, pasando a trabajar bajo un proceso de movilidad interna y crecimiento en la misma empresa donde hoy trabajo como Control de Personal en la Gerencia de Recursos Humanos de la empresa, siendo mi experiencia y título un plus para obtener el cargo”.



Victor Silva Guerrero



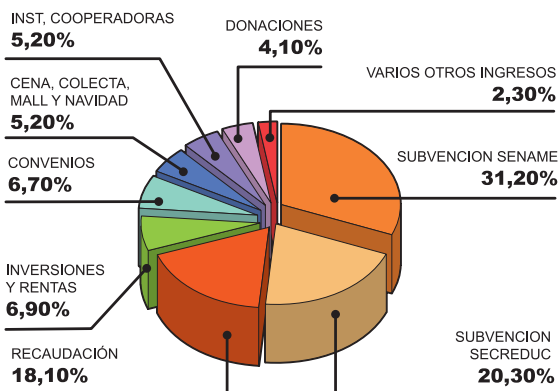
Ximena Vera Ampuero.

RECONOCIMIENTO

Por su parte Ximena Vera Ampuero, actualmente trabajadora en la tienda “Carretero”, en calle Victoria, a un costado de la casa central del Refugio de Cristo, reconoce que los tres últimos años de su estadía en el Refugio de Quilpué, ella estudió en el Liceo Técnico y cursó Gastron-

mía. “Cuando cumplí los 18 años y egresé, trabajé en Cocina, y gracias a los valores que recibí, pude afrontar la vida”. Hoy está casada. Con su esposo han conformado una linda familia, con dos retoños. En su actual trabajo, el propietario expresó su reconocimiento por su responsabilidad y empatía con el público.

INGRESOS AÑO 2010



GASTOS 2010

