



Escuela Especial Dr. Ricardo Olea Guldemont de Rancagua fortalece sus talleres laborales gracias al Gobierno Regional



La iniciativa, impulsada por el Centro General de Padres y Apoderados del Establecimiento, permitió implementar diversos espacios formativos que promueven la inclusión y autonomía de los estudiantes. Con gran orgullo, la comunidad educativa de la Escuela Especial Dr. Ricardo Olea Guldemont de Rancagua dio a conocer la exitosa ejecución del proyecto "Implementando Nuestros Talleres", iniciativa postulada durante el año 2025 por su Centro General de Padres y Apoderados al Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) 8% Comunitario del Gobierno Regional, en la línea de Inclusión Social. "Estamos muy contentos de apoyar este proyecto que contribuye a la inclusión y que fortalece áreas como el desarrollo laboral de los jóvenes, entregándoles herramientas fundamentales para lo que será su futuro en diferentes áreas de la sociedad", sostuvo el gobernador regional, Pablo Silva Armayá. El proyecto tuvo como principal objetivo la adquisición de herramientas e implementación para fortalecer los talleres laborales del establecimiento, contribuyendo significativamente al desarrollo integral de sus estudiantes, especialmente en su preparación para la vida adulta y la inserción social. Gracias a esta iniciativa, actualmente se encuentran implementados y en funcionamiento diversos talleres, entre ellos madera, alimentación, cocina funcional, cosmética y frutos secos, espacios donde los estudiantes desarrollan habilidades prácticas, fortalecen su autonomía y potencian su participación activa en la comunidad. Se pudo implementar el taller de madera con nuevas herramientas eléctricas por ejemplo taladros, lijadora orbital y frezadoras y herramientas manuales como martillos, huinchas de medir, sargentos, escuadras entre otras. Para los talleres de alimentación se logró adquirir juegos de loza, moldes, balanzas, set de cuchillerías, un visi cooler, cocina, licuadora, batidoras de pedestal, una sobadora, implementos que sin duda ayudarán a la



preparación de riquísimas recetas elaboradas por los alumnos. El Taller de cocina funcional cuenta con nueva lavadora, refrigerador, microonda, y variedad de electrodomésticos entre ellos saca jugos, sandwichera, hervidor, además de juegos de sartenes, de vasos, paños de cocina, así también se adquirieron implementos para jardinería rastrillos, carretillas, sacos de tierra de hojas, orilladoras, cortada de pasto manual, tijerones, tijeras de poda,

palas, chuzos, entre otras. La comunidad educativa destaca el impacto positivo de este proyecto, relevando el compromiso del Centro General de Padres y Apoderados y el apoyo del Gobierno Regional, que permiten avanzar hacia una educación más inclusiva, equitativa y centrada en las necesidades reales de los estudiantes. Cantidad de 50 alumnos beneficiados directos. Monto entregado \$5.850.064.

