

**ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 401**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA INTERNACIONAL**

**INSTITUTO PROFESIONAL AIEP**

**CAMPUS SAN JOAQUÍN (SANTIAGO)**

**DICIEMBRE 2015**

## **ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 401**

### **Carrera de Gastronomía Internacional**

#### **Instituto Profesional AIEP**

En la sesión del Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 29 de Diciembre de 2015, la Comisión acordó lo siguiente:

#### **TENIENDO PRESENTE:**

1. Que la Carrera de Gastronomía Internacional del Instituto Profesional AIEP se somete en forma voluntaria al sistema de acreditación de carreras administrado por la Agencia Acreditadora de Chile.
2. Los Criterios Generales de Evaluación para Carreras y Programas de Formación, conducentes al Título de Técnico de Nivel Superior, sancionados por la Comisión Nacional de Acreditación.
3. El Informe de Autoevaluación de la Carrera de Gastronomía Internacional del Instituto Profesional AIEP, presentado con fecha 01 de Octubre de 2015.
4. El Informe del Comité de Pares Evaluadores, realizado como consecuencia de la visita efectuada los días 14, 15 y 16 de Octubre de 2015.
5. Los Comentarios de la Carrera, de fecha 11 de Diciembre de 2015, en respuesta al Informe de Visita de los Pares Evaluadores de la Agencia Acreditadora de Chile.

## **CONSIDERANDO**

6. Que del proceso evaluativo que se ha llevado a cabo se desprenden fortalezas y debilidades que se mencionan, de manera resumida, en cada una de las dimensiones analizadas:

### **A. PERFIL DE EGRESO Y RESULTADOS**

#### **Perfil de Egreso**

- El Perfil de Egreso definido es congruente con la Misión, Visión y Propósitos Institucionales, lo cual es coherente con el proyecto académico Institucional. El perfil de egreso ha sido validado por profesionales de la gastronomía.

#### **Estructura Curricular**

- El Plan de Estudios y los programas de las distintas asignaturas responden adecuadamente a los requerimientos del perfil de egreso, los que son coherentes con los principios y objetivos educacionales; se ajustan a los planteamientos y objetivos trazados con miras a responder a las demandas presentes y futuras que impone la gastronomía tanto a nivel nacional como internacional.
- Tiene una orientación eminentemente práctica, lo que facilita la integración de las competencias de manera favorable durante su periodo académico. Por su parte los programas de las distintas asignaturas tributan adecuadamente al perfil de egreso de la carrera.
- La Carrera cuenta con una práctica intermedia que vincula a los estudiantes con el entorno profesional y el medio social, lo que es muy valorado por los empleadores consultados.

- Las prácticas tienen una metodología formal que permite la retroalimentación entre la carrera y el medio. Además cumplen una importante misión, cual es la de otorgar a los futuros Técnicos en Gastronomía, oportunidades reales de integración profesional en la industria Gastronómica.
- Se aplican evaluaciones periódicas, tanto individuales como grupales, principalmente prácticas, para establecer el avance en el logro de competencias. Sin embargo, en las evaluaciones escritas no se observa que estas sean coherentes con el modelo adoptado por la institución.
- Debido a que la carrera es inclusiva y, salvo las legales, no ha establecido exigencias académicas o de otra índole para la admisión, se observa que existen brechas de inicio en los estudiantes, las que son detectadas mediante diagnósticos y son resueltas mediante acciones remediales por parte de la Carrera e institución. Sin embargo, estas acciones no son reconocidos como una ayuda real por los estudiantes de la misma.
- Los docentes de la Carrera estiman que el plan de estudios es coherente, al igual que la secuencia y progresión de las asignaturas, y que, si bien existe una socialización del plan de estudios y que hay espacio para que estos hagan sugerencias, hace falta una metodología de trabajo periódica que asegure una participación más activa y orgánica del estamento docente.
- Las referencias bibliográficas indicadas en los programas de estudio se consideran adecuadas en relación con la profundidad y diversidad que señalan los contenidos de las Unidades de Aprendizaje respectivas.
- Los métodos aplicados son apropiados y suficientes para que los estudiantes adquieran las competencias que se han definido para la Carrera. El concepto pedagógico fundamental que se aplica es aprender en forma práctica, lo cual entusiasma y compromete rápidamente a los

estudiantes por cuanto desde un comienzo de su formación acceden a trabajo práctico en taller de gastronomía y servicio.

- Se considera que la duración de los cursos es suficiente para el logro de las competencias que integran el Plan de Estudios.
- Si bien la institución declara un modelo educativo basado en competencias, no se observa en las evaluaciones teóricas la coherencia con el modelo adoptado por la institución.
- En el proceso de titulación se advierte una evaluación teórica que complementa la actividad práctica, la cual busca medir objetivos y conceptos teóricos que no es acorde con el modelo basado en competencias.

### **Efectividad del Proceso Enseñanza-Aprendizaje**

- Para ingresar a la Carrera se aplica un criterio de admisión de puertas abiertas, sin selección ni discriminación. No se exige PSU, sólo haber cursado Enseñanza Media. Esto forma parte de la Misión Institucional, que busca atender a jóvenes que provienen de ambientes familiares más desventajados y en muchos casos con una deficiente formación escolar.
- La Carrera cuenta con mecanismos de evaluación aplicados a los estudiantes en forma individual, advirtiendo con esto posibles anomalías en el rendimiento, lo que permite a la carrera el tomar acciones y decisiones remediales en pos del aprendizaje y progresión académica de los estudiantes.
- La matrícula de la carrera ha ido en aumento los últimos años.
- Las cifras de retención son inferiores a las del promedio de la escuela e Institución. Sin embargo, se encuentra sobre el promedio al nacional (59.4)

cuya medición la realiza el Consejo Nacional de Educación. La Carrera aplica un sistema de detección y apoyo a los estudiantes de primer año, que permite tomar medidas preventivas que puedan llevar a una posible deserción de los estudiantes.

- La carrera presenta una tasa de Titulación oportuna de 42.5 %. Esta tasa corresponde a la primera generación y la única presentada en el informe, por lo que no es posible proyectar un porcentaje real con las generaciones posteriores. Sin embargo, es importante señalar que el indicador es superior a la media nacional.
- El modelo y carrera permite a los estudiantes certificarse de manera internacional con Kendall College, lo cual es altamente valorado por la comunidad académica.
- Existe un trabajo sistemático para corregir y ayudar a los estudiantes que ingresan a superar las deficiencias o desventajas iniciales. Para ello, la Institución y Carrera realizan un diagnóstico de nivelación a todos los estudiantes nuevos en las áreas de Lenguaje y Comunicación.
- En cuanto a mecanismos para conocer el grado de satisfacción de los estudiantes, la Carrera realiza encuestas de satisfacción estudiantil.

### **Resultados del Proceso de Formación**

- La Institución posee un sistema y mecanismos de información con registros computarizados del proceso de enseñanza-aprendizaje. De manera complementaria, los alumnos cuentan con información vía intranet para acceder a ver notas, material de apoyo a la enseñanza, información financiera, sistema de mensajería profesor-alumno, etc. Este completo registro de información permite disponer de importantes datos estadísticos

para evaluar avances y comparaciones cuando sea necesario y con la combinación de variables que se requiera.

- Si bien la Carrera declara no contar con un sistema de seguimiento sistemático de egresados, expresa en el informe de autoevaluación que la institución tiene una unidad de apoyo a egresados que ofrece diferentes servicios para encontrar empleo. Sin perjuicio de lo anterior, se apreció la necesidad de contar con un sistema de mayor formalización y profundidad de seguimiento de los egresados, manteniendo una relación estable y periódica, que le proporcione a la carrera e institución, información valiosa para su crecimiento y futura toma de decisiones.

### **Vinculación con el Medio**

- La Carrera no ha establecido un proceso regular de participación del sector profesional gastronómico en materias de planificación, desarrollo o revisión de contenidos del Plan de Estudios. Los docentes de la Carrera habitualmente entregan opiniones y recomendaciones destinadas a mejorar el currículo de la Carrera. Sin embargo, éstas no son sistematizadas dentro de un proceso regular de la carrera.
- La Carrera mantiene una estrecha relación con los centros de práctica. Sin embargo, se observa que no todos los empleadores conocen el perfil de egreso del Técnico en Gastronomía Internacional, lo que dificulta el desarrollo de ciertas competencias específicas de la misma.
- Si bien la carrera realiza algunas acciones de extensión con la comunidad, no se aprecia una política que le permita generar acciones acordes con esta dimensión.

## **B. CONDICIONES DE OPERACIÓN**

### **Estructura Organizacional, Administrativa y Financiera**

- La Carrera tiene una estructura organizacional de nivel central, dependiendo funcionalmente de la Vicerrectoría Académica Dirección, de la Directora Nacional de Escuela y del respectivo Director de Escuela.
- Tiene una estructura que gestiona de manera matricial las sedes, permitiéndole que la carrera se organice adecuadamente. La institución es sólida en sus políticas organizacionales y se aprecian adecuados procedimientos para la gestión propia de la carrera.
- Sus condiciones operativas son claras y conocidas por los diferentes estamentos. Los mecanismos de información y gestión responden a una cultura de satisfacción del estudiante y la calidad de servicio, dando respuesta a los requerimientos para un apropiado funcionamiento.
- Existe un manejo financiero centralizado que da respuesta a los requerimientos de las diversas actividades académicas que demanda la Carrera, asegurando una apropiada distribución y uso racional de los recursos en una carrera que requiere y posee particularidades que son conocidas por las autoridades financiera administrativas de la casa central.
- La Carrera cuenta con un equipo de gestión de nivel adecuado para la carrera, con conocimientos prácticos de la disciplina y el campo laboral, evidenciando como fortaleza un permanente vínculo con el mundo productivo. La calidad de los mismos es altamente apreciada por los diferentes estamentos consultados, destacando su gran compromiso con los estudiantes, no solo en las aulas, sino que también en la atención fuera de clases, en apoyo remediales, según lo planteado por los mismos alumnos.



- Los docentes evidencian conformidad en la relación contractual con la Institución, que les permite seguir contactados con la industria.
- La estructura de toma de decisión está definida. El balance entre la autonomía de la carrera y la dependencia de la institución es adecuado para los propósitos de la misma. Se pudo comprobar que todos los aspectos de funcionamiento de la Carrera están bien regulados y normados. En especial, los procedimientos específicos para cada actividad, junto con instancias de solución de problemas, principalmente en el plano académico y de estudiantes, sobre todo en una carrera que demanda una logística y gestión de alto flujo de información, de productos y de administración de alimentos y bebidas.
- Las funciones y atribuciones del cuerpo directivo están definidas con claridad. El modelo ha sido internalizado y ajustado a los propósitos institucionales, y proporciona el contexto para la definición adecuada de normas y funciones.
- El cuerpo directivo está integrado por un equipo altamente comprometido con el proyecto y se aprecia un alto sentido de pertenencia con la institución y la carrera. Los directivos se encuentran conformando este equipo desde la creación de la carrera, lo que explica esto.
- Los directivos tienen la experiencia necesaria para desempeñar de manera eficaz y eficiente los cargos que ocupan. Han adquirido tanto títulos como experiencia laboral y cuentan con los antecedentes apropiados para gestionar sus áreas de manera efectiva.
- Existe comunicación fluida con los docentes de la Carrera. Sin embargo, no se evidencia la existencia de participación efectiva en sugerencias o recomendaciones de los docentes para la mejora de la Carrera.

- Los estudiantes sostienen que existe una fluida relación con sus docentes, y directivos de la carrera y área, lo que facilita la canalización de sus inquietudes y necesidades, logrando con ello condiciones óptimas en el desarrollo y proceso de aprendizaje.
- Se constata que existen buenas relaciones entre los profesores y el positivo clima laboral, tal como plantea la institución a través de gestiones intencionadas, tendientes a velar por este ámbito.
- Los titulados manifiestan sostener un contacto con sus profesores y directivos de la Carrera, aun cuando no se aprecia una vinculación sistemática, sino que más bien acciones aisladas, y charlas y clases con profesionales del sector invitados esporádicamente.
- La Carrera cuenta con mecanismos que le permiten tener disponibles para el proceso de formación todos los recursos necesarios tanto de equipamiento, de infraestructura, como de insumos para la docencia, observando estabilidad y viabilidad financiera de la misma.
- El número de equipos y dimensiones de los talleres son suficientes para el logro de las competencias definidas en el perfil de egreso. Sin embargo, en este aspecto es importante señalar que en la visita a las dependencias de la carrera se observó que no existe similitud en los talleres, generando diferencias considerables en los espacios físicos, distribución de equipos y flujos. Hay una “Ficha Técnica”, la cual detalla los elementos mínimos que un taller práctico debe contar, los cuales se cumplen cabalmente.
- Existen mecanismos apropiados que organizan y controlan el presupuesto, asegurando con ello el desarrollo de la carrera, tanto en lo operacional, como en la renovación de equipamiento mayor y menor.

## **Recursos Humanos**

- La Carrera cuenta con un cuerpo académico capacitado y vinculado con el medio. Es valorado que el cuerpo docente se encuentre activo en el ámbito laboral. Los estudiantes reconocen el excelente nivel de los docentes y valoran el tener la oportunidad de recorrer las diferentes asignaturas con distintos profesores y por ende recibir variadas visiones de la gastronomía.
- La mayoría de los docentes ha cursado perfeccionamiento en el ámbito metodológico y pedagógico.
- La Carrera cuenta con un cuerpo docente a honorarios que mantiene un estrecho vínculo con el mundo profesional, ya que es requisito de la institución que acrediten su pertenencia al sector productivo. Ello contribuye a que los estudiantes tengan una visión correcta de las posibilidades de empleabilidad, lo que representa una garantía de pertinencia del trabajo docente con respecto a la realidad profesional y características del ámbito laboral.
- El personal docente que se incorpora a la Carrera tiene la oportunidad de perfeccionarse en el proceso de enseñanza. Esto es considerado de gran relevancia por tratarse generalmente de profesionales muy vinculados a la industria gastronómica, pero no necesariamente con conocimientos de metodologías de enseñanza.
- La carrera a la fecha no ha desarrollado una actualización curricular. Sin embargo, es importante destacar que la institución cuenta con un procedimiento y metodología sujeta a protocolos debidamente normados que permite la revisión y actualización del Perfil de Egreso y Plan de Estudios.
- La dotación y dedicación del equipo de profesores es suficiente para cumplir con las necesidades de docencia de asignaturas teóricas y prácticas de la carrera.

- El cuerpo docente de la Carrera tiene calificaciones académicas, especializaciones y experiencia profesional adecuadas para cumplir eficazmente sus funciones.
- Los docentes postulan semestralmente a cada asignatura o módulo que dictan, lo que los obliga a estar permanentemente atentos a las novedades del medio laboral para seguir siendo considerados en la dictación de dichos módulos.
- La Carrera cuenta con un equipo de personal administrativo que es evaluado positivamente por todos los estamentos de alumnos y egresados.
- La Carrera aplica dos mecanismos de evaluación durante el periodo académico; la evaluación docente, realizada por los estudiantes en forma semestral, y la observación de clases en aula.
- Como política de perfeccionamiento del cuerpo docente, la institución aplica los cursos PPDI para todos los docentes y para quienes cumplan ciertos requisitos definidos por la institución (perfeccionamientos dictados por Kendall en la especialidad).

### **Infraestructura, Apoyo Técnico y Recursos para la Enseñanza**

- La dotación de recursos materiales es suficiente para atender las necesidades de los estudiantes de la Carrera. Asimismo, la calidad del equipamiento y las instalaciones son óptimas y cumple con estándares internacionales.
- La Carrera dispone de salas suficientes para atender la docencia, con dotación de equipamiento adecuada. Las salas que se ocupan para laboratorios de computación están dotadas del equipamiento en número y calidad óptima, además de software especializados.

- En cuanto a elementos exclusivos de la Carrera, se dispone de espacios y equipamiento en cantidad y calidad de acuerdo con las necesidades de las diversas Unidades de Aprendizaje. Se cuenta con restaurante didáctico, talleres de panadería, equipamiento adecuado dentro de estos.
- En cuanto a recursos de biblioteca, la institución cuenta con el 100% del estándar bibliográfico descrito en los programas de asignatura.
- Si bien las instalaciones de la Carrera son nuevas, se evidencia la preocupación de la institución de mantener permanente la renovación y actualización del equipamiento y mejoramiento de dichas instalaciones.
- Existen mecanismos para la adquisición de equipamiento y para renovación de material menor, los que son requeridos por el Director de Carrera.

## **C. CAPACIDAD DE AUTORREGULACIÓN**

### **Propósitos**

- Los propósitos de la Carrera están definidos y expresados en forma de competencias que están detalladas en los programa de estudios y definidas en cada una de sus actividades académicas o asignaturas. Los propósitos son compartidos por todos los miembros de la Carrera y se difunden mediante diversas instancias a toda la comunidad educativa.
- La Carrera conoce el medio profesional en que se inserta. Este conocimiento se mantiene actualizado, ya que se da preferencia a aquellos que junto con impartir docencia en la Carrera realicen actividades de trabajo profesional, de manera que ellos están continuamente retroalimentando hacia el ámbito académico las innovaciones y avances de la disciplina.

- La Carrera mantiene información actualizada acerca de las características del medio en donde se desarrolla, no solamente en torno al ámbito gastronómico nacional, sino también en lo internacional, dada la vinculación con Kendall College. Esto último conlleva una interacción de alumnos, docentes y comunidad educativa con el mercado gastronómico internacional.
- La Carrera mantiene una relación cercana y eficiente con empleadores con el objetivo de brindar oportunidades a los estudiantes en plazas de prácticas y ocupacionales fijas. No obstante, los empleadores no poseen un amplio conocimiento del perfil de egreso de los estudiantes, generando que las competencias para los cuales fueron preparados no se apliquen en el área laboral específica que requiere cada plaza de empleabilidad.
- La Carrera está consciente de los avances de su actividad de formación y conoce el grado en que está logrando sus propósitos de forma interna. De la misma manera, tienen presente las fortalezas y debilidades del proceso académico y de los demás aspectos concernientes a la Carrera, por ejemplo, el grado de logro de las competencias del Plan de Estudios. No obstante, existen ciertas evaluaciones teóricas que se realizan por medio de cumplimiento de objetivos.

## **Integridad**

- Los propósitos y objetivos de la Carrera orientan de manera efectiva y clara las decisiones que se adoptan en la unidad académica, permitiendo que las actividades que se emprenden proporcionen un resultado consistente y académicamente satisfactorio.

- Las decisiones que se adoptan en la Carrera están basadas en información válida y confiable acerca de las condiciones en que se desarrolla el Plan de Estudios y los aspectos administrativos.
- Existen procedimientos adecuados y conocidos para organizar y llevar a cabo los procesos relativos a toma de decisiones en los distintos niveles de operación.
- La información que se entrega a los potenciales estudiantes y postulantes a la Carrera es adecuada, completa y fidedigna con respecto a las características de los procesos académicos y de la formación. Se expresa a través de campañas corporativas del Instituto Profesional en general.
- La institución lleva a cabo un proceso de difusión de Carreras planificado con suficiente anticipación. La publicidad y difusión de la Carrera es adecuada. Todos los estamentos conocen de manera clara y fidedigna los servicios de la unidad.
- En las acciones internas la Carrera cuenta con un sistema de información de buen nivel que permite acceder a estadísticas en cualquier ámbito y nivel de procesos.
- Existe una reglamentación completa de los derechos y deberes de académicos y estudiantes que regula el funcionamiento y los procesos propios de la gestión del Instituto Profesional y carrera. Ellos están contenidos en un Reglamento que está a disposición de la comunidad institucional y que posee normativas sobre los derechos y deberes de los alumnos y docentes para regular los diversos aspectos de la vida estudiantil. Son comunicadas por medios diversos tales como sitio web, agenda del estudiante y otros. Todo esto es conocido por los académicos y alumnos. Estas normativas están sujetas a constante revisión.

### Proceso de Autoevaluación

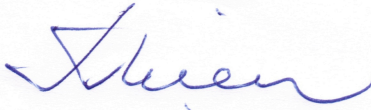
- El proceso de autoevaluación se ha realizado con bastante acuciosidad e integrando a los diversos estamentos en la formulación de opiniones y datos específicos de cada uno de ellos. El proceso de autoevaluación ha Identificado fortalezas y debilidades de la Carrera y ha establecido un Plan de Mejoramiento de las debilidades identificadas.
- Directivos, docentes, estudiantes, egresados/titulados y empleadores participaron en las encuestas para el desarrollo del informe. Se recogió información desde todos los sectores y se completaron los cuestionarios de acuerdo con las recomendaciones y formularios de la Comisión Nacional de Acreditación. Sin embargo, al ser consultados algunos estamentos de la Carrera, se constata cierto desconocimiento y baja socialización en el proceso general de autoevaluación, lo fue evidenciado en reunión con estudiantes, docentes y egresados.

### POR LO TANTO,

7. Analizados la totalidad de los antecedentes señalados previamente, el Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile resuelve:
  - a. Acreditar la Carrera de Gastronomía Internacional del Instituto Profesional AIEP, que conduce al título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, impartida en el Campus San Joaquín (Santiago), en jornada Diurna y Vespertina y modalidad Presencial, por un plazo de **5 años**, que culmina el **29 de Diciembre de 2020**.



- b. Que en el plazo señalado, la Carrera de Gastronomía Internacional del Instituto Profesional AIEP podrá someterse voluntariamente a un nuevo proceso de acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones transmitidas por este Consejo. Para tal efecto deberá presentar la documentación correspondiente al menos 90 días antes del vencimiento de esta acreditación.



**Sergio Thiers Silva**

**DIRECTOR DE PROCESOS Y AUTOEVALUACIÓN  
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE A&C S.A.**



**Álvaro Vial Gaete**

**DIRECTOR EJECUTIVO  
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE A&C S.A.**