

ACUERDO N° 061/2013

En sesión ordinaria de 16 de octubre de 2013, con arreglo a las disposiciones del DFL N° 2, de 2009, de Educación, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 20.370 con las normas no derogadas del DFL N° 1, de 2005, de Educación, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

VISTOS:

El proyecto institucional presentado al Consejo Superior de Educación -antecesor legal del Consejo Nacional de Educación- por el Instituto Profesional "Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios" para efectos de iniciar su proceso de licenciamiento; la visita realizada a la institución los días 19 y 20 de agosto de 2013; el informe preparado por la comisión verificadora; y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Instituto Profesional "Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios".

El Consejo Nacional de Educación, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 99 del DFL 2/2009 del Ministerio de Educación, acuerda, por unanimidad de sus miembros presentes, emitir el siguiente:

Informe sobre el estado de avance del proyecto institucional del Instituto Profesional "Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios"

I. Nivel de desarrollo del Instituto Profesional "Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios", según los criterios de evaluación

1. Respecto del criterio de **Integridad Institucional**, el Instituto cuenta con una trayectoria y un reconocido posicionamiento de marca. Se constata el interés de todos los miembros de la institución por avanzar en el proyecto definido. El mercado reconoce en la institución algunas fortalezas que le han permitido establecer una red de contactos y convenios nacionales e internacionales.

Los estudiantes y docentes se encuentran satisfechos con lo que el Instituto les proporciona.

El Instituto posee una importante exposición en los medios relevantes relacionados a su ámbito. Participa en las actividades de su rubro, como seminarios, charlas, concursos, exposiciones, entre otros.

El material publicitario es claro y explica adecuadamente lo que se ofrece. Los folletos que describen las carreras ofrecidas son explícitos. Los estudiantes conocen con claridad las proyecciones laborales de los titulados y los niveles de rentas a los que aspirarán.

2. En cuanto al criterio de **Propósitos Institucionales**, el Instituto cuenta con una misión y propósitos claramente definidos. La participación activa del fundador le otorga una impronta peculiar al esfuerzo y sentido del quehacer institucional.

Se aprecia un alto grado de cohesión y coherencia con el proyecto institucional, lo que permite inferir que el Instituto ha logrado establecer un equipo de trabajo empoderado con la misión y visión.

Se destaca la coherencia y alineación que trasciende desde los altos niveles directivos (Rector, Directorio) hasta los niveles más operativos de la organización, evidenciando un discurso común y altos niveles de cohesión

organizacional. Por su parte, los estudiantes y académicos comprenden adecuadamente el proyecto y sus propósitos y se sienten parte de él.

El periodo contemplado en el programa general de desarrollo ya expiró. En consecuencia, la institución no cuenta en la actualidad con una planificación estratégica vigente que cautele la originalidad del proyecto y que oriente su actuar, lo que representa un riesgo para la proyección y viabilidad institucional. En tal sentido, resulta fundamental que en los posibles escenarios futuros la institución no pierda la dirección de su desarrollo como propuesta educacional, asumiendo decididamente la originalidad de su proyecto en un horizonte claro.

3. Respecto del criterio **Administración Institucional, Gobierno y Autorregulación**, el Instituto presentó una modificación de su estructura organizacional, la que recientemente fue aprobada por el Ministerio de Educación. Los ajustes propuestos a la estructura y los cargos de la institución tienen el propósito de hacer coincidente la organización interna y la establecida en los estatutos sociales.

El Directorio demuestra un alto conocimiento respecto de la realidad institucional y su aporte es evidente cuando se verifica directamente con las áreas de administración. Estas últimas valoran el acompañamiento que reciben de parte de los miembros del Directorio, quienes participan en comités ad-hoc en conjunto con miembros de la organización.

El Instituto presenta una gestión ordenada, con un equipo humano cohesionado, identificado con la institución, eficiente e idóneo para desempeñar las funciones encomendadas. El área administrativa y financiera demuestra una solidez de gestión, mientras que el área académica requiere de mayor consolidación.

El registro curricular se encuentra en un estado de orden y prolijidad que da garantías sobre el resguardo de la información de los estudiantes. Sin embargo, es fundamental pasar del registro manual al registro informatizado, ya que este sistema está debidamente validado para poder ser utilizado, resguardando la privacidad y seguridad con la que un sistema de registro académico debe contar.

4. Respecto del criterio **Progresión y Logros de los Estudiantes**, la institución exhibe índices de retención mejores que el promedio del sistema. Los criterios de admisión son claros y se cumplen de acuerdo con lo definido. Este proceso se basa en una entrevista personal a cada postulante además de la aplicación de exámenes de matemática, lenguaje y comunicación en inglés.

La mayor dificultad que enfrentan los estudiantes en su proceso formativo está relacionada con asignaturas como contabilidad y costos, matemática y estadísticas. Para superar esas dificultades los docentes realizan actividades de reforzamiento. A los estudiantes, al comienzo de su vida académica, se les aplica una prueba diagnóstico en matemática, habilidades en lecto-escritura e inglés y, a partir de los resultados alcanzados, se les imparten actividades de nivelación.

Los estudiantes se manifiestan identificados con la institución y expresan su satisfacción con la formación recibida, así como con el ambiente de acogida y cercanía que les entregan directivos, docentes y funcionarios.

Existe consistencia entre el proceso de admisión definido, el perfil de ingreso y las exigencias del proceso formativo. Todo ello permite los resultados que la institución ha alcanzado respecto de la aceptación que tienen sus egresados en el mercado laboral nacional e internacional.

5. En cuanto al criterio **Servicios para los Estudiantes**, la plataforma *MyInstitute*, que informa las principales operaciones vinculadas con la gestión curricular, se encuentra operativa y funcionando con normalidad dentro de la intranet de la institución. Ello implica que a la brevedad la institución debiera trabajar bajo este sistema.

La institución ofrece todos los servicios que el proceso formativo requiere, no obstante, en la Sede Santiago, por razones de espacio, se ven limitadas las instalaciones de cafetería para los estudiantes y las áreas de servicio.

Respecto de becas y ayudas económicas, dada la condición socioeconómica de los estudiantes, ellas no son muy requeridas. Sin embargo, cuando algún estudiante ha manifestado alguna dificultad ha contado con el apoyo de la institución.

La institución aplica una evaluación docente en forma periódica a través de sus estudiantes, identificando el desempeño de los docentes y adoptando decisiones estratégicas relacionadas con la continuidad y/o renovación de los servicios académicos o con la identificación de brechas que se requiere superar por la vía de cursos específicos, especialmente en materias de formación pedagógica básica, evaluación y motivación.

6. Respecto del criterio referido a los **Académicos y al Proceso de Enseñanza**, se aprecia un equipo docente altamente motivado y comprometido con la apuesta educativa de la institución, primando un criterio de orientación de servicio a los estudiantes. Se trata de un grupo idóneo, con experiencia, dedicado a la labor docente.

El Instituto ha impartido capacitación para sus docentes sobre metodología y evaluación, de asistencia obligatoria, en Santiago y Viña del Mar, y los académicos manifiestan que el Instituto los respalda cuando desean asistir a alguna actividad de su área, tanto fuera como al interior del país.

Por otra parte, se constata que se han ido suprimiendo las horas de permanencia por las que se contrataba a los docentes para preparar material y revisar pruebas.

7. En cuanto al criterio **Carreras y otros Programas Académicos**, el Instituto ofrece en la actualidad cuatro programas de una duración de cuatro años. Los planes de estudio están estructurados a partir de una formación práctica desde el primer año y con tres pasantías, una nacional y dos internacionales.

Los procesos docentes se encuentran articulados adecuadamente, combinándose en ello, de manera eficaz, las clases teóricas con la práctica. Los académicos demuestran conocimiento y experiencia en el proceso formativo. Lo anterior garantiza el dominio de las competencias definidas para el profesional, lo que queda consignado con los resultados obtenidos en los egresados.

La institución exhibe claros signos de consolidación y desarrollo de sus dos carreras principales: Artes Culinarias y Servicios Hoteleros.

8. En cuanto al criterio **Recursos Educativos**, el Instituto dispone de laboratorios y talleres adecuados en número, los que se encuentran habilitados con los equipos idóneos para cumplir con la labor formativa.

La totalidad de los insumos son proporcionados por la misma institución y los estudiantes son expuestos al trabajo práctico en igualdad de condiciones.

La biblioteca es reducida en número de ejemplares y espacio físico.

En general, los recursos didácticos son adecuados y suficientes para las demandas derivadas del proceso de formación, no obstante es necesario atender a las mantenciones requeridas en hornos, refrigeradores, sistema de desagüe, extracción de olores en la sala de cata, entre otros. Algunos de los inconvenientes detectados se derivan de la imposibilidad de continuar creciendo por falta de espacio físico o de aspectos de diseño o estructurales, cuestión que no tiene una simple solución.

9. Respecto del criterio de **Administración Financiera y Recursos**, el Instituto define como estudiante objetivo a aquellos con alto nivel socioeconómico. De allí que la ubicación de sus sedes, en especial Santiago, se encuentre en sectores acordes a dicha condición. En ese segmento la institución posee un evidente prestigio, en particular en el área de gastronomía. Los aranceles que cobra son acordes con el nivel socioeconómico de los estudiantes que ingresan, y las tasas de morosidad son bajas.

El Directorio ha fijado la meta de crecimiento de un 10% en el número de estudiantes de inicio por año. Dicha definición resulta coherente con las características del proyecto institucional.

Actualmente el Instituto sólo se financia con recursos propios, lo que le deja un espacio importante a la posibilidad de acudir al financiamiento externo, si lo requiriera en el futuro.

10. En cuanto al criterio **Infraestructura Física e Instalaciones**, la infraestructura disponible en la sede de Santiago se encuentra utilizada en su máxima capacidad en algunos horarios de la jornada, especialmente por la mañana.

Adicionalmente, algunas oficinas de atención a los estudiantes carecen de suficiente espacio, generando incomodidad en la atención y en la permanencia de los funcionarios.

En Viña del Mar la situación es diferente en cuanto existe una mayor disponibilidad de espacios.

Las proyecciones de crecimiento en las matrículas, sumado al actual número de estudiantes, demuestran los primeros signos de insuficiencia de espacios e infraestructura. Esta situación es especialmente delicada en las carreras con régimen diurno, sobre todo durante las clases de la jornada de mañana, exhibiendo congestión, específicamente, en las áreas y espacios comunes al servicio de los estudiantes (cafetería, pasillos, sectores de descanso, estacionamientos).

II. Acciones dispuestas por el Consejo, que deberán ser cumplidas por la institución a plena satisfacción de este organismo

1. Elaborar un nuevo Programa General de Desarrollo que defina las prioridades estratégicas de la institución y que establezca con detalle la forma en que éstas se convierten en iniciativas; su mecanismo de seguimiento y control y los recursos que serán dispuestos para ello.
2. En materia de gestión de personal docente, el Instituto deberá presentar un diagnóstico y un plan de mejoras respecto de la dedicación horaria de los docentes, que considere, entre otras iniciativas, retomar su antigua práctica de

disponer de cuatro horas de dedicación adicional por profesor, para actividades académicas distintas de la docencia directa y el mejoramiento paulatino de las condiciones contractuales de docentes y funcionarios, que reconozcan el compromiso institucional de éstos.

3. Elaborar y presentar un programa de mantención, reposición y actualización del equipamiento didáctico que considere responsables, hitos y recursos asignados, así como mecanismos permanentes, mediante los cuales el Instituto se asegurará de la idoneidad de dichos procesos. Sin perjuicio de lo anterior, el Centro deberá certificar su actual nivel de cumplimiento de las normas sanitarias y municipales que se detallan en el Oficio N°503, de 19 de noviembre de 2013, adjunto a este Acuerdo, a más tardar el 20 de enero de 2014.
4. Desarrollar y presentar a la aprobación del Consejo un plan de acción que considere la apertura de un nuevo recinto para funcionar, en tanto no finalice el proyecto definitivo de construcción de nuevas dependencias, en la medida que la matrícula siga creciendo, o bien, establecer un límite al crecimiento que actualmente experimenta, hasta no solucionar la estrechez de infraestructura que actualmente experimenta.

El Instituto Profesional “Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios” deberá presentar, a más tardar el día 31 de marzo de 2014 un informe que dé respuesta a las acciones establecidas en el presente Acuerdo.

El texto del presente Acuerdo, sobre el informe de estado de avance no podrá publicarse sino en su integridad.

**Ignacio Irrázaval Llona
Presidente
Consejo Nacional de Educación**

**Fernanda Valdés Raczynski
Secretaria Ejecutiva
Consejo Nacional de Educación**