

**Santiago, 06 de diciembre de 2016**

**Resolución Exenta N° 354/2016**

**VISTO:**

Lo dispuesto en los artículos 85°, 87°, 89°, 90° y 97° al 102° del Decreto con Fuerza de Ley N° 2, de 2009, del Ministerio de Educación, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 20.370, con las normas no derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1, de 2005, del Ministerio de Educación; lo prescrito en el inciso séptimo del artículo 3° de la Ley 19.880, de 2003, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado; el Decreto Supremo N° 359, de 2014, del Ministerio de Educación, Resolución N° 011, de 2016, del Consejo Nacional de Educación, y la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

**CONSIDERANDO:**

1) Que, el Consejo Nacional de Educación es un organismo público autónomo, con personalidad jurídica y patrimonio propio;

2) Que, corresponde al Consejo Nacional de Educación, en ejercicio de sus cometidos legales, administrar el proceso de licenciamiento de las nuevas instituciones de educación superior, en conformidad con lo establecido por la Ley General de Educación;

3) Que, en sesión celebrada con fecha 12 de octubre de 2016, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 074/2016, respecto del Centro de Formación Técnica Culinaria Francesa, mediante el cual se acordó no certificar la autonomía del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa y ampliar el período de licenciamiento por el plazo de tres años; y

4) Que, la Secretaria Ejecutiva del Consejo Nacional de Educación debe cumplir sus acuerdos, pudiendo, para tales efectos, celebrar los actos administrativos que sean necesarios para el debido cumplimiento de las funciones de este organismo.

**RESUELVO:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Ejecútese el Acuerdo N° 074/2016 del Consejo Nacional de Educación, adoptado en sesión de fecha 12 de octubre de 2016, cuyo texto es el siguiente:

**ACUERDO N° 074/2016**

En sesión ordinaria de 12 de octubre de 2016, con arreglo a las disposiciones del DFL N° 2, de 2009, 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, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

**VISTOS:**

Lo dispuesto en los artículos 85, 87 letras a) y c), 97, 99 y 100 del DFL N° 2, de 2009; y

**TENIENDO PRESENTE:**

- 1) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, obtuvo reconocimiento oficial por parte del Ministerio de Educación en virtud de las normas contenidas en la Ley N° 18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza, a través del Decreto Exento N° 1114, de 29 de julio de 2010, del Ministerio de Educación, y fue inscrito en el Registro correspondiente con el N° 365, de fecha 17 de marzo de 2008.
- 2) Que, con fecha 4 de junio de 2009, mediante Acuerdo N° 031/2009, el entonces Consejo Superior de Educación, acordó aprobar el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, (en formación), considerando que la reformulación de su proyecto institucional se hacía cargo en términos generales de las observaciones que el Consejo formuló a su primera presentación. Sin embargo, el Acuerdo mencionado decidió no certificar que el Centro contara para efectos del reconocimiento oficial, con los recursos docentes, didácticos, económicos, financieros y físicos para desarrollar su proyecto institucional.
- 3) Que, con fecha 21 de enero de 2010, mediante Acuerdo N° 023/2010, el Consejo Nacional de Educación, acordó certificar que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, cuenta con los recursos docentes, didácticos, económicos, financieros y físicos para desarrollar su proyecto institucional.
- 4) Que la institución fue reconocida oficialmente por medio del Decreto Exento del Ministerio de Educación N° 1114, de 29 de julio de 2010. Inició sus actividades docentes en marzo del mismo año, en la ciudad de Santiago, ofreciendo la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, en jornada diurna.
- 5) Que, los días 14 y 15 de octubre de 2010, se realizó la primera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. El Consejo remitió al Centro el correspondiente informe de la visita con el fin de recibir su respuesta, con fecha 11 de noviembre de 2010.
- 6) Que, en sesión del 23 de diciembre de 2010, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, el informe emitido por la comisión visitadora, las observaciones a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 146/2010, sobre Informe de Estado de Avance del Proyecto Institucional.

En dicho Acuerdo, se destacaron las áreas de mayores logros en el desarrollo del Centro, entre las cuales se mencionaron: claridad en el establecimiento de la misión y los objetivos de la institución, adecuada divulgación de éstos entre los distintos estamentos y marcado compromiso de dichos cuerpos para con ellos; estructura organizacional funcional al tamaño de la institución lo que le permite operar eficazmente en cuanto a su manejo y control; bajas tasas de deserción como índice de adecuada eficiencia académica; idoneidad del cuerpo docente y suficiencia en la existencia de recursos como indicador de formación de calidad; existencia de convenios con el sector productivo nacional que garantizan la práctica profesional de los alumnos; existencia de lazos con una agrupación de chefs extranjera que posibilita la proyección internacional de las carreras de los alumnos; correcta aplicación de políticas financieras para llevar a cabo los objetivos de la Institución.

También se señalaron aquellos aspectos sobre los cuales el Centro debía prestar atención, referidos a: falta de adecuada comunicación al alumnado sobre el carácter opcional de la posibilidad de que éstos cursaran un tercer año y una práctica laboral en Francia, conducentes al *Grand Diplôme Culinaire Francaise*; la necesidad de revisar la aplicación *exclusiva para casos excepcionales* del objetivo estratégico relativo a que el Centro se convirtiera en una alternativa educativa para alumnos de menores recursos, la que por la forma de llevarse a cabo no satisfacía un objetivo de tal magnitud; la necesidad de subsanar incoherencias entre el planteamiento del Programa General de Desarrollo y algunas iniciativas que se pretendía ejecutar, como la creación de nuevas carreras; la existencia de incoherencias entre la cantidad de objetivos planteados en el Programa General de Desarrollo y el Proyecto Institucional; la necesidad de revisar la integración en el Directorio de cargos subalternos al de la Directora considerando la facultad de aquél de designar y remover a la máxima autoridad del Centro; la necesidad de elaborar instrumentos que dieran cuenta de mecanismos que permitieran evaluar sistemáticamente el quehacer institucional en su conjunto como el cumplimiento de las metas asociadas al Programa General de Desarrollo; la necesidad de crear instancias formales que favorecieran la interacción y la participación de docentes en la definición de acciones destinadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje; la existencia de diferencias entre el flujo de caja presupuestado y el ejecutado, y la necesidad de proveer montos por concepto de indemnizaciones en general y a aquellas personas cuya relación laboral se había reconocido como discontinua desde antes de la formación del Centro.

Finalmente, el Acuerdo N° 146/2010 dispuso seis acciones que debían ser cumplidas por la institución a plena satisfacción del Consejo a más tardar el 30 de mayo de 2011. Las acciones se refirieron a lo siguiente:

- a) Aclarar, en términos de difusión, que el programa *Grand Diplôme Ecole Culinaire Francaise*, no forma parte del plan de estudio de la carrera que el centro imparte.
- b) Revisar los objetivos estratégicos definidos en el proyecto que fundó la creación del Centro, a fin de adecuarlos a las reales proyecciones de desarrollo institucional contempladas por el cuerpo directivo.
- c) Generar condiciones para un proceso de autoevaluación, mediante la elaboración de mecanismos e instrumentos que permitan evaluar el desempeño de las diferentes instancias del quehacer institucional; definiendo responsables de su implementación, fechas estimativas para su aplicación y análisis de resultados y velando por lograr una efectiva participación de los distintos estamentos en este proceso.
- d) Revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, proponiendo los cambios que el Centro de Formación Técnica estime pertinentes, o bien, justificando en qué medida dicha composición no afecta el control de la gestión institucional y académica.
- e) Definir e implementar, formalmente, una instancia que favorezca la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje.
- f) Analizar las políticas presupuestarias del Centro, efectuando las modificaciones pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado, y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones al personal.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar su respuesta al Acuerdo, a más tardar, el 30 mayo de 2011.

- 7) Que el Acuerdo N° 146/2010, sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 032/2011, de fecha 27 de enero de 2011.
- 8) Que, con fecha 1 de junio de 2011 el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, solicitó al Consejo una prórroga para dar respuesta a las acciones dispuestas por medio del Acuerdo N° 146/2010. Dicha prórroga fue concedida hasta el 24 de junio, a través del Oficio N° 249/2011, fecha en que la institución presentó su respuesta.

- 9) Que en sesión de fecha 25 de agosto de 2011, el Consejo analizó las respuestas presentadas por la institución al Acuerdo N° 146/2010 y calificó como cumplidas aquellas referidas en las letras a), b) y d). Por otra parte, consideró no cumplidas las de las letras c), e) y f), cuestión que comunicó al Centro por medio del Oficio N° 373/2011, de 6 de septiembre de 2011.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones calificadas como no cumplidas, fue el siguiente:

- a) Respecto de la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para implementar un proceso de autoevaluación, el Centro informó que, con el fin de evaluar el quehacer institucional y el cumplimiento del Programa General de Desarrollo (PGD), creó un Comité Docente encargado de recoger opiniones, inquietudes y sugerencias. Sin embargo, no eran claras las razones por las cuales le asignó a esta instancia funciones asociadas a la autoevaluación, en cuanto el PGD contemplaba instaurar otro organismo para estos efectos (Comité de Autoevaluación Institucional). Por tanto, era preciso que el Centro definiera el organismo que, efectivamente, se encargaría de conducir estos procesos, detallando su composición y funciones en su normativa interna, y remita dicho documento para efectos de revisión de sus aspectos jurídicos.
- b) En relación con la **acción e)**, que dispuso implementar una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza, la respuesta del Centro daba cuenta de iniciativas adoptadas para desarrollar habilidades de los profesores, las que, si bien eran relevantes, no respondían a lo solicitado por el Consejo.

Por su parte, el acta del Directorio informó sobre la creación de un Comité Docente destinado a las tareas mencionadas; sin embargo, no eran claras las funciones ni los miembros que conformarían esta instancia, ya que se le asignaron, además, labores vinculadas con la autoevaluación y seguimiento del PGD. Era preciso que el Centro definiera sus miembros y regulara sus responsabilidades en su normativa interna, remitiendo dicho documento para efectos de revisión, como fue solicitado.

- c) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones, el Centro sólo adjuntó un balance en el que constaba la provisión por años de servicio, sin presentar el análisis solicitado.

En relación con las acciones a), b) y d), el Consejo estimó que las respuestas presentadas satisfacían los requerimientos planteados, por lo que fueron calificadas como cumplidas. Sin embargo, cabía efectuar algunas observaciones, que debían ser atendidas por la institución:

- a) Respecto de la **acción a)**, que solicitó aclarar en términos de difusión que el programa *Grand Diplôme* no formaba parte del plan de estudio de la carrera impartida por el Centro, considerando que en el sitio web del Centro se exponían en forma clara las exigencias asociadas a cada instancia, sólo restaba efectuar precisiones orientadas a facilitar la comprensión de la información entregada mediante esta herramienta.
- b) En relación con la **acción b)**, que dispuso revisar los objetivos estratégicos y efectuar las modificaciones correspondientes en el PGD, el Centro presentó la sección del proyecto institucional en la que se consignaban estos objetivos, así como también la nueva versión de este instrumento.

Con todo, era necesario efectuar algunas modificaciones, a fin de perfeccionar el PGD, a saber: revisar la decisión de suprimir la iniciativa orientada a ofrecer remediales a los estudiantes con problemas de rendimiento; no incorporar en su PGD iniciativas destinadas a articular mallas curriculares con la de los colegios, habiéndose eliminado el objetivo asociado; considerar indicadores para constatar el cumplimiento de metas y fechas precisas de implementación de iniciativas, y priorizar objetivos estratégicos.

- c) En cuanto a la **acción d)**, que dispuso revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, la institución informó su decisión de mantener la estructura con la que contaba, ya que, si bien el Directorio tenía la facultad de designar y remover a la Rectora, éste se componía por siete miembros, tres de los cuales no eran subalternos a ella. Por su parte, indicó que los otros dos miembros subalternos a la máxima autoridad unipersonal del Centro eran, además, accionistas, de modo que –en virtud de la ley de sociedades anónimas- su interés debía ser el buen desempeño de la institución.

Con todo, era necesario informar acerca de los mecanismos de que dispondría para no poner en riesgo el control de su gestión.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar su respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio, a más tardar el 12 de noviembre de 2011.

- 10) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las observaciones del Oficio N° 373/2011, con fecha 11 de noviembre de 2011.
- 11) Que, en sesión de 5 de enero de 2012, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Oficio N° 373/2011, teniendo a la vista los antecedentes presentados, el análisis que efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, concluyendo que, no obstante que las respuestas presentadas daban cuenta de que en forma progresiva, la institución había internalizado el sentido y alcance de los requerimientos planteados, ellas aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar las acciones llevadas a cabo. El Consejo, en dicha oportunidad, señaló:

- a) En relación con la **acción e)** que dispuso crear una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente, la institución no explicó las razones que le impidieron constituir una instancia de este tipo; en cambio, propuso la creación de un boletín electrónico que, si bien podría fomentar la participación, perseguía un objetivo diferente, lejano a la integración de los profesores, toda vez que ella difícilmente ocurre en forma virtual. Desconociendo los aspectos operativos asociados a la implementación del boletín electrónico y de las jornadas de trabajo curricular, como las responsabilidades asignadas, temas a abordar y la periodicidad con que se realizan, el Consejo sostuvo que carecía de los elementos de juicio necesarios para evaluar favorablemente esta acción.

En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**, y solicitar a la institución que, en una nueva respuesta, se abordaran los aspectos antes mencionados.

- b) Respecto de la **acción f)**, la institución describió la metodología mediante la cual provisionó los años de servicio del personal; sin embargo, nuevamente no analizó las políticas presupuestarias, a fin de detectar posibles falencias en la gestión y adoptar medidas que permitieran lograr una mayor coherencia entre el flujo de caja estimado y el flujo de caja presupuestado. Por lo tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida** y solicitar a la institución efectuar ese análisis.
- c) En relación con la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para la implementación de un proceso de autoevaluación, el Consejo concluyó que la respuesta del Centro de Formación Técnica, satisfacía los requerimientos planteados. Señaló que, si bien es válido que las instituciones en licenciamiento consulten el material elaborado por la Comisión Nacional de Acreditación y escojan libremente los criterios bajo los cuales evaluarán su quehacer, era necesario advertir que dichos criterios fueron elaborados considerando la realidad de instituciones autónomas, es decir, de aquellas que presentan un mayor grado de desarrollo. Asimismo, hizo presente que la estructura que guiaría la autoevaluación que efectuaría el Centro correspondía a la indicada en la Guía para la Acreditación de Carreras de dicha Comisión, la que podría no ser la más pertinente para evaluar el quehacer institucional en su conjunto.

Con todo, el Consejo decidió calificar esta acción como **cumplida** y –junto con lo anterior- le hizo presente la importancia que podría tener la constitución de una instancia encargada de conducir estos procesos, que contara con independencia y, a la vez, el respaldo de las máximas autoridades.

- d) Finalmente, el Consejo estimó que las acciones b) y d), fueron cumplidas por la institución, sin perjuicio de que debían atenderse algunas observaciones que se transmitieron.

Las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro por medio del Oficio N° 036/2012, de fecha 20 de enero de 2012, en el que además se indicó que la institución debía responder las observaciones señaladas, a más tardar, el 20 de abril de 2012, fecha en la que el Centro entregó su respuesta.

- 12) Que, en sesión de 11 de julio de 2012, el Consejo analizó los antecedentes presentados en respuesta a las acciones e) y f) dispuestas en el Acuerdo N° 146/2010, dando por cumplida la acción e), pero concluyendo, no obstante, que las respuestas presentadas respecto de la acción f) aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar la acción llevada a cabo. Las consideraciones anteriores fueron comunicadas al Centro por medio del Oficio N° 287, de 17 de julio de 2012.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas, fue el siguiente:

- a) En relación con la **acción e)**, referida a crear una instancia que favoreciera la integración de los docentes, la institución describió los aspectos asociados a la realización de jornadas curriculares y adjuntó la primera versión de un boletín electrónico. Se estimó que las jornadas curriculares podrían constituirse en un mecanismo efectivo tanto para integrar a los docentes, como para involucrarlos en la definición de iniciativas orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje. En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción **como cumplida**.
- b) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias del Centro, la institución efectuó una descripción de ellas, pero sin realizar el análisis requerido. Por tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar a más tardar el 30 de agosto de 2012, un informe que diera respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio.

- 13) Que los días 4 y 5 de octubre de 2012 se realizó la segunda visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión, y ministra de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de la acción f), sobre la generación de un análisis de las políticas presupuestarias del Centro, dispuesta en Acuerdo N° 146/2010.
- 14) Que, con fecha 9 de noviembre de 2012, el Consejo remitió al Centro el correspondiente informe con el fin de recibir su respuesta, lo que ocurrió el 14 de noviembre.
- 15) Que, en sesión de 12 de diciembre de 2012, con mérito en el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 099/2012, sobre Informe de Estado de Avance de la institución.

En cuanto los aspectos destacados, el Consejo, en síntesis, señaló que: la institución entregó información completa, clara y realista sobre los procesos institucionales y educacionales sobre los que se le examinó; el Centro mostró un manejo financiero coherente con su Programa General de Desarrollo, lo que le permitió generar inversiones, como la adquisición del recinto donde funciona y la construcción de un nuevo taller de cocina; la infraestructura

del Centro era adecuada para el desarrollo del plan de estudio impartido; el plan y los programas de estudio abordaban adecuadamente las competencias propuestas para el perfil de ingreso; la institución contaba con un número adecuado de docentes para impartir la carrera ofrecida, con preparación idónea y con perfiles requeridos para el pleno desarrollo de las diferentes asignaturas, y los estudiantes conocían las definiciones institucionales fundamentales del Centro, tales como la misión, propósitos, reglamentos y se encontraban satisfechos con la formación recibida.

Respecto de los aspectos que requerían atención por parte de la institución, el Consejo señaló que: en líneas generales no existía una sistematización adecuada de los diferentes procesos claves para el funcionamiento institucional, como políticas financieras, y planes de reforzamiento, entre otros; no existía un respaldo formal de las decisiones que se adoptaban en el Directorio; pese a un manejo responsable de los recursos del Centro, éste no había logrado desarrollar una planificación financiera, sustentada en planes maestros de infraestructura, equipamiento y gastos operacionales que incluyeran proyecciones de modificación ante escenarios futuros; la institución no tenía una política explícita de perfeccionamiento docente, tanto en competencias técnicas como pedagógicas; por otro lado, en cuanto a la evaluación docente, si bien el instrumento aplicado tomaba en consideración la opinión de los estudiantes, la información que se obtenía no se utilizaba para la toma de decisiones y el desarrollo de planes de mejora continua; el Centro no contaba con programas remediales para la nivelación de estudiantes que demostraran condiciones académicas insuficientes; no existían procesos formales para el seguimiento de los alumnos egresados para obtener información sobre su inserción y desempeño en el ámbito laboral, para la evaluación y adecuación de los programas de estudio y perfiles de egreso y, por último, el Comité de autoevaluación se encontraba aún en etapa muy inicial de su funcionamiento, por lo que no había logrado generar información valiosa para mejorar la gestión de la institución.

Asimismo, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- a) Definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, que aborden, al menos, la capacitación docente; el desarrollo de recursos bibliotecarios; instancias de reforzamiento y ayudantías; acciones vinculadas a la evaluación docente, y criterios para entrega de becas.
- b) Sistematizar el trabajo del Directorio, mediante el uso de actas, informes, indicadores definidos para los distintos procesos y otros elementos que dieran cuenta del trabajo de seguimiento y entrega de directrices al Centro.
- c) Presentar, en el marco de la política financiera, definiciones de criterios de efectividad y elementos de planificación que considerasen distintos escenarios frente a los cuales se podía ver enfrentado el Centro.
- d) Diseñar un modelo de evaluación docente que considerase, además de la opinión de los alumnos, un informe de alguna autoridad académica y la percepción de los propios docentes, con el fin de recopilar información relevante para la toma de decisiones vinculadas a la capacitación, sanciones, estímulos, generación de nuevas instancias pedagógicas, entre otros.
- e) Definir un plan de seguimiento a los egresados del Centro, con el objetivo de monitorear la pertinencia del perfil de egreso del Técnico en Gastronomía Internacional.
- f) Fortalecer al Comité de Autoevaluación formalizándolo y entregándole el respaldo de las máximas autoridades, para crear y emprender procesos de autoevaluación institucional.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar a más tardar el 31 de mayo de 2013 un informe que diera respuesta a las referidas acciones.

- 16) Que el Acuerdo N° 099/2012 sobre Informe de Estado de Avance fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 554/2012, de fecha 27 de diciembre de 2012.
- 17) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N° 099/2012 con fecha 31 de mayo de 2013.

- 18) Que, en sesión de 24 de julio de 2013, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Acuerdo N° 099/2012, y teniendo a la vista los antecedentes presentados, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, el Consejo concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en casi todos los puntos observados, varias de las respuestas carecían de los detalles y análisis suficientes, razón por la que no fue posible calificar como cumplidas todas las acciones dispuestas.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas fue el siguiente:

- a) Para la acción a), que solicitó definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, el Centro incorporó una serie de medidas que abordaron la totalidad de aspectos requeridos por el Consejo. Ahora bien, en dos de éstos ámbitos (reforzamiento y ayudantías y políticas vinculadas a la evaluación docente), la respuesta de la institución se refirió más a medidas o actividades a desarrollar, que a una política que orientara el quehacer en esas áreas. En particular, la política de evaluación docente no abordó suficientemente las consecuencias de la implementación de dicha herramienta, razón por la que la acción se calificó como **no cumplida**.
- b) La acción b), sobre la sistematización del trabajo del Directorio, fue abordada por la institución mediante un aumento de la periodicidad de las reuniones, la configuración de actas y la determinación de informes detallados que serían requeridos para cada sesión. Sumado a ello, el Centro generó un nuevo Comité de Administración, el que tendría la función de tomar las decisiones del día a día para el correcto funcionamiento de la institución. Con ello se estimó que se abordaban adecuadamente las falencias detectadas en la visita pasada, respecto de la falta de sistematización de del trabajo del Directorio. Pese a ello, se consideró que aún faltaba por incorporar indicadores y otros elementos que pudieran dar cuenta del seguimiento y entrega de directrices al Centro por parte del Directorio. En base a lo anterior, se calificó la acción como **cumplida**, sin perjuicio de tener que atender las observaciones antes indicadas.
- c) En cuanto a la acción c), que solicitaba presentar aspectos que definieran de mejor forma la política financiera de la institución, se constató que el Centro solicitó asesoría experta, a fin de construir un manual sobre políticas, las que serían sometidas a aprobación del Directorio en una sesión entonces futura (30 de agosto de 2013). Al tiempo de la visita, por consiguiente, no existía información disponible para evaluar la acción, razón por la cual se la estimó como **no cumplida**.
- d) Por su parte, la acción d), sobre el diseño de un modelo de evaluación docente, fue abordada por la institución mediante la configuración de una herramienta que recogía antecedentes de los distintos actores involucrados. Se destacó la generación de un proceso de evaluación que consideraba la opinión de alumnos, docentes, autoridades y observación de clases. Se incorporó una planilla de resumen con la ponderación de cada instancia evaluativa, pero no se observó una descripción de los indicadores y estándares utilizados, ni las consecuencias del resultado final. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida**, sin perjuicio de la obligación de la institución de entregar mayor información sobre los perfiles que debían cumplir quienes efectuaran las observaciones de clases, así como detalles sobre los indicadores y estándares a utilizar, a partir de la planilla de ponderación descrita.
- e) Para la acción e), que solicitó definir un plan de seguimiento a los ex alumnos del Centro, la institución propuso cuatro instancias de vinculación con sus egresados de modo de poder captar información que sirviera para evaluar la pertinencia del perfil profesional y el currículo de la carrera. La respuesta carecía de algunos detalles, por lo que se estimó importante comunicar a la institución que considerara que estas instancias requerirían de una sistematización de la información y generación de indicadores, con el fin de configurar una efectiva herramienta para la toma de decisiones. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida** transmitiendo observaciones para que la institución considerase elementos como la generación de indicadores y la periodicidad de la revisión y sistematización de la información.

- f) En relación con la acción f), se fortaleció el Comité de Autoevaluación del Centro, a través de la definición de objetivos y la entrega de condiciones formales para el correcto funcionamiento de esta instancia. El detalle de las fases de su funcionamiento, así como el cronograma asociado a ellas, permitían observar una planificación que orientaba el quehacer de esta instancia. Lo mismo ocurría con la definición de objetivos, los cuales resultaban pertinentes a la naturaleza del Centro y a las funciones del Comité. Debido a lo anterior, se estimó **cumplida** esta acción.
- 19) Que, las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro, por medio del Oficio N° 371/2013 de 13 agosto de 2013, en el que se indicó que la institución debía responder a las observaciones señaladas a más tardar el 21 de octubre de 2013, siendo respondidas las observaciones en esa fecha por la institución.
- 20) Que, los días 29 y 30 de octubre de 2013, se realizó la tercera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretario de la comisión, y ministro de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de las acciones a) y c) del Acuerdo N° 099/2012, así como la acción f) del Acuerdo N° 146/2010. El Consejo recibió el correspondiente informe el 29 de noviembre de 2013, el que fue remitido al Centro, para recibir su respuesta el 13 de diciembre de 2013.
- 21) Que, en sesión de 8 de enero de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, el informe emitido por la comisión respecto de la tercera visita de verificación integral, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 008/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa.

Al respecto, el Consejo en resumen estimó:

Sobre la **planificación y el desarrollo del proyecto institucional**, la información que el Centro difundía tanto interna como externamente respecto de su misión, principios y propósitos, era clara y consistente con su proyecto educacional, conocida por todos los actores y no inducía a error; la estructura organizacional era apropiada y los órganos directivos del Centro estaban compuestos por profesionales calificados. Se creó un Comité de Administración compuesto por el Rector, Vicerrector Académico, Vicerrector Económico y Coordinador de Carrera, aunque no existía evidencia de su funcionamiento efectivo, ni de los productos derivados de su acción.

En cuanto a la **administración institucional**, los directivos del Centro habían generado importantes convenios para la práctica de los alumnos, logrando una vinculación efectiva con el mundo productivo; el personal de apoyo era suficiente para la atención de la carrera, aunque no se percibían planes para su capacitación; el personal docente contaba con el perfil requerido, y se había establecido una política de capacitación docente, un plan de acompañamiento docente, y un programa de incentivo, para robustecer a este estamento.

La institución disponía de recursos necesarios para el normal desarrollo de sus actividades y del proyecto institucional, aunque, en cuanto a los resultados, se evidenciaban pérdidas para 2012 con malas proyecciones para el ejercicio contable 2013. Para mejorar los ingresos generados por la matrícula, se contrató a un Asesor Comercial y de Marketing que desarrollaría un plan comercial, no estando, aun claros al momento de la visita su implementación ni sus resultados. Tampoco pudo determinarse cómo se mediría y mejoraría el sistema de control sobre los gastos para permitir una mejora para el 2014 no existiendo claridad respecto de los supuestos que permitirían construir una planificación financiera, estado de resultados, flujos de cajas proyectados y estructura de gastos hacia tal mejora.

La infraestructura de la institución era suficiente y se evidenciaban mejoras significativas en áreas comunes y de servicio para los estudiantes. El Centro disponía de un sistema informático que registraba y administraba los antecedentes derivados del proceso de formación, manteniéndose el debido resguardo de dicha información.

Con respecto a los **servicios de apoyo**, el Centro había desarrollado una serie de acciones consistentes con su misión, destacando mejoras en bibliotecas, servicios informáticos, cafetería, convenios de prácticas profesionales y un sistema de acompañamiento y seguimiento de alumnos, aunque carecía de una política de becas para los alumnos regulares.

Se evidenció el desarrollo de diversas actividades, como Jornadas Gastronómicas, catas de vino, reuniones con egresados, participación en ferias y eventos relacionados, entre otras. Se observó como una fortaleza la cercanía del equipo directivo con los alumnos, y la existencia de un número importante de convenios para la realización de prácticas laborales. Se implementaron talleres extra programáticos, ideados para exponer a los alumnos a las nuevas tendencias gastronómicas, pero se carecía de una actualización del plan de estudio para ver la necesidad de incorporar estas nuevas líneas dentro de la malla curricular.

En relación con las **carreras**, las directrices y lineamientos que definían la carrera ofrecida, se enmarcaban dentro de la misión y visión del Centro. Se mantenía además estrecho vínculo con el sector productivo asegurando, calidad, pertinencia y retroalimentación de la carrera.

Se observó que la institución había iniciado acciones de mejora de su plan curricular, lo que, a la fecha de la visita, debía regularizarse ante el Consejo.

Si bien la malla curricular revisada era coherente con el perfil de egreso, se advirtió la necesidad de actualizarla para atender las demandas cambiantes del sector productivo.

Respecto de la evaluación de los aprendizajes, se advirtió un proceso sistemático y continuo para lograr los objetivos.

El Centro disponía de los recursos e infraestructura necesarios para lograr los aprendizajes esperados y cumplir con su proyecto educativo, y había una óptima mantención del equipamiento y de los espacios de uso común.

En cuanto a los **docentes**, se advirtió el énfasis del Centro en una enseñanza enfocada en el alumno, para lo cual contaba con una dotación de docentes, conforme al perfil requerido para cada asignatura. Se notaron también avances en los procesos de formación y desarrollo, planificándose anualmente instancias de capacitación y perfeccionamiento de los docentes.

Se dispuso de un procedimiento formal y periódico para la evaluación de los docentes, que contemplaba autoevaluación, cumplimiento administrativo, opinión de los alumnos y observación de clases. La información obtenida se consolidó y con los resultados se retroalimentó el desempeño docente y se tomaban las acciones correspondientes.

Con respecto a los **estudiantes**, los mecanismos y criterios de admisión estaban claramente establecidos en su Reglamento Académico. La información y publicidad difundida, reflejaba la situación real de la carrera impartida, así como el modelo de formación.

Para la renovación de matrícula no existía integración entre el sistema de registro académico y el sistema de matrícula.

Se destacó la comunicación de los alumnos con las autoridades, la que se encontraba debidamente formalizada por medio de delegados de curso que sostenían reuniones periódicas con las autoridades del Centro.

No se pudo establecer la utilidad del examen de admisión para el seguimiento y fortalecimiento de los conocimientos deficitarios que se pudieran detectar en los nuevos alumnos, y no se contaba con un plan de acciones remediales relacionado con él.

El Centro disponía de niveles satisfactorios de progresión académica y realizaba talleres de refuerzo en el área gastronómica, en relación con las necesidades detectadas del mercado laboral y las necesidades e intereses de los propios estudiantes.

En lo referido a los **egresados**, se observó que ellos poseían una rápida inserción laboral y las capacidades para desarrollarse en forma óptima. La institución dispuso de una bolsa de trabajo, a través de la cual los egresados podían acceder a ofertas laborales.

Se percibió una alta conformidad de los estudiantes con su plan de estudio, considerando que se les brindaban todas las herramientas para que se enfrentaran al mercado laboral.

El Centro había avanzado en el seguimiento de egresados, estableciendo un plan que implicaba actualización de bases de datos, reuniones de camaradería, charlas, actividades de extensión, redes sociales y bolsas de trabajo. Quedaba, sin embargo, pendiente trabajar con los indicadores obtenidos en estas instancias y sistematizarlos para respaldar la toma de decisiones.

En cuanto a la **sustentabilidad**, se pudo apreciar la evaluación de los resultados del Centro. Por su parte el Comité de Administración efectuó una mirada operacional de las acciones de la institución, autorizando gastos no presupuestados y actividades de extensión no consideradas en la planificación inicial, lo que dio flexibilidad a la gestión. No se observaron evidencias de que las dos máximas instancias colegiadas –Directorio y Comité de Administración- analizaran los resultados de los procesos formativos, notándose más bien un análisis financiero, comercial y presupuestario. Tampoco se observó la determinación de metas e indicadores para medir la eficacia y eficiencia del desempeño de los procesos formativos.

La información derivada de un conjunto de convenios con importantes empresas gastronómicas que emplean estudiantes desde el primer semestre, no parecía utilizarse en la reformulación del plan y programas de la carrera que imparte el Centro, ni en el análisis de su pertinencia.

Por último, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- 1) Presentar una planificación que propusiera una reflexión institucional en torno a la necesidad de modificaciones y actualización del Programa General de Desarrollo (PGD).
- 2) Generar una revisión y actualización de planes y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, presentando al Consejo las modificaciones derivadas de este proceso, para su evaluación, e informar las modificaciones introducidas a la fecha.
- 3) Generar una evaluación de la implementación del plan comercial y de marketing.
- 4) Implementar un proceso de sistematización y análisis de los resultados obtenidos por los postulantes en las pruebas de ingreso.
- 5) Establecer mecanismos que permitieran la integración de los sistemas de información para la gestión académica y financiera, con el fin de contar con información completa y actualizada para la toma de decisiones, y evitar descoordinaciones entre las distintas áreas.
- 6) Con respecto al funcionamiento del Comité de Autoevaluación, debía informarse al Consejo sobre los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014, entregando informes respectivos a cada área de análisis.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar a más tardar el 30 de mayo de 2014 un informe que diera respuesta a las acciones establecidas en el Acuerdo.

Además, en la misma sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones pendientes de los anteriores ciclos de verificación, concluyendo lo siguiente:

- a) Acción f) dispuesta en el Acuerdo N° 146/2010 y calificada como no cumplida en los Oficios N° 373/2011, N° 036/2012, N° 287/2012 y N° 554/2013. Nuevamente fue calificada como no cumplida en tanto no se había entregado un documento en el que de forma clara se explicitaran los supuestos utilizados en la construcción del presupuesto del Centro, el que a la fecha de la última visita contenía información confusa sobre el número de alumnos matriculados, así como escasa justificación para el aumento sustancial en los gastos en los que se incurre en el proceso formativo.

Al ser calificada por quinta vez como **no cumplida**, implicando el transcurso de tres años sin que el Centro hubiera dado cumplimiento a la acción, ésta fue reiterada bajo el apercibimiento de aplicar la medida del artículo 99 inciso 3° del DFL 2, de 2009, del Ministerio de Educación, referida a la suspensión de ingreso de nuevos alumnos a la carrera.

- b) Acciones a) y c) dispuestas en el Acuerdo N° 099/2012 y calificadas como no cumplidas en el Oficio N° 371/2013, se consideraron **cumplidas**.

En cuanto a la acción a), se estimó que se abordaron adecuadamente las políticas institucionales sobre reforzamiento y ayudantías, y evaluación docente, incorporando estándares y abordando las consecuencias de su aplicación.

En cuanto a la acción c), se consideró que la política financiera detallada incorporó estándares institucionales y escenarios posibles, sobre una serie de ámbitos como cobranzas, egresos, selección de proveedores, ventas, mantención de activos fijos, remuneraciones, honorarios, publicidad y marketing, gastos generales, inversiones y dividendos. También se constató la implementación de dicha política aplicando medidas concretas cuando se presentaron desviaciones.

- 22) Que el Acuerdo N° 008/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 051/2014, de fecha 21 de enero de 2014.
- 23) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N° 008/2014 con fecha 30 de mayo de 2014.
- 24) Que en sesión ordinaria de 11 de junio de 2014 el Consejo analizó el cumplimiento de la acción f) del Acuerdo N° 146/2010 considerada como no cumplida en los oficios N° 373/2011, N° 036/2012, N° 287/2012 y N° 051/2014, de acuerdo con la respuesta presentada por la institución y al informe que al efecto emitieron los evaluadores que analizaron la respuesta.

Tras el análisis de los antecedentes, el Consejo acordó calificar la acción como **cumplida**, en atención al avance en políticas que contemplaran supuestos pertinentes en relación con el tamaño y actividad desarrollada. Sin perjuicio de lo anterior, se estimó que aún era necesario desarrollar una visión más estratégica con el objetivo de mantener una coherencia en la elaboración y ejecución de los presupuestos y flujos futuros.

Con respecto a la adopción de medidas para provisionar el pago de indemnizaciones, la institución definió una metodología que daba cuenta de la forma de calcular esos montos. Además, la revisión de los estados financieros 2013-2012 evidenció que esta provisión había sido considerada en los estados de situación financiera.

Con todo, y apreciando el esfuerzo del Centro por enfrentar los requerimientos del Consejo, se estimó que para lograr un total cumplimiento de la acción debía efectuarse las siguientes acciones complementarias:

- a) Un análisis de las políticas presupuestarias de la institución a través del cual definir y ajustar con claridad orientaciones, prioridades, normas y procedimientos para elaborar sus presupuestos y que permita analizar el nivel de coherencia entre lo presupuestado y lo ejecutado.
- b) Un análisis de la situación financiera de la entidad, particularmente, la posible dependencia a los ingresos provenientes de entidades relacionadas, y el impacto de los mayores gastos operacionales sobre los resultados futuros de la institución.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía responder a las acciones referidas a más tardar el 1 de agosto de 2014.

- 25) Que los resultados de la evaluación previamente reseñada fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 373/2014, de fecha 17 de junio de 2014.

- 26) Que, el 18 de julio de 2014, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa solicitó una prórroga para dar respuestas a las observaciones efectuadas por el Consejo y comunicadas por medio del Oficio N° 373/2014, lo que fue acogido, por medio del Oficio N° 414/2014, de 23 de julio de 2014.
- 27) Que, en sesión de 30 de julio de 2014, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta al Acuerdo 008/2014, teniendo a la vista la evaluación que de dichos antecedentes realizaron consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa. Al respecto, concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en varios puntos observados, algunas de las respuestas carecían del detalle requerido por el Consejo.

En el análisis del grado de cumplimiento de cada acción, el Consejo estimó:

- a) Respecto de la acción 1) que solicitó una reflexión en torno a la necesidad de efectuar modificaciones y actualizar el PGD, si bien se valoró que el Centro hubiera instaurado mesas de trabajo sobre el tema, no se advirtieron detalles acerca de los participantes de dichas mesas, ni de su periodicidad, ni del tipo de asesorías que se recibieron al efecto. Por otra parte, la planificación propuesta carecía de metas cuantificables, plazos, tiempos de logro, responsables, metodologías de aplicación, indicadores de seguimiento y asignación de recursos para cada una de las 44 acciones planteadas, indicándose sólo una fecha de inicio (mayo 2014). Por todo lo anterior se consideró la acción 1) como **no cumplida**.
- b) Sobre la acción 2), que pedía generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, se valoró que el Centro hubiera diseñado un plan al efecto a cargo del Vicerrector Académico. No obstante, en el Acta de la Sesión de Directorio anexada para respaldar la autorización de recursos involucrados, no se explicitó la autorización del plan, ni los recursos destinados a éste. La institución tampoco presentó la información solicitada sobre las modificaciones ya realizadas de los planes y programas vigentes. Sobre la base de lo anterior, se calificó la acción como **no cumplida**.
- c) En cuanto a la acción 3), sobre la generación de una evaluación para el plan comercial y de marketing, a la luz de los resultados de la matrícula del primer semestre de 2014, la institución mostró datos que daban cuenta del efecto positivo de los planes, logrando ese año la cifra más alta de matriculados desde 2010. Por consiguiente, esta acción fue calificada como **cumplida**.
- d) En cuanto a la acción 4,) sobre la implementación de una sistematización de los resultados obtenidos por los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión que serían analizados para aplicar medidas paliativas de los aspectos débiles del examen. Se recomendó avanzar en este proceso mediante un sistema automatizado capaz de proveer información sin errores y de forma oportuna para la toma de decisiones. Se calificó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de las recomendaciones indicadas.
- e) En cuanto a la acción 5) relativa a establecer mecanismos de integración de la gestión académica y financiera de la institución, el Centro anunció que se llevarían a cabo reuniones bimensuales entre el área financiera y académica, lo que se consideró adecuado dado el tamaño de la institución. Sin embargo, no se definió cómo se integraría la información de ambas áreas en las reuniones. En consecuencia, se estimó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de verificar en una próxima visita la manera en que efectivamente se hubiera dado esta integración.
- f) Por su parte, la acción 6) sobre los resultados de los procesos de seguimiento del Comité de Autoevaluación, el Centro explicó que dicho Comité había funcionado desde octubre de 2013, pero sólo desde julio de 2014 había entregado insumos para la institución. Se adjuntaron avances en materia de autoevaluación, pero sólo de un área –Unidad de Admisión-, que se estimó incompleta al no presentar fechas de aplicación para todas las medidas establecidas, ni una real operacionalización para poder observar los resultados. No había información sobre todas las áreas como para poder evaluar la acción en su

conjunto. Asimismo, si bien se adjuntaron Actas del Comité de Autoevaluación del 15 y 22 de abril, no había evidencias del trabajo realizado entre noviembre de 2013 y abril de 2014. En virtud de lo expuesto, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Finalmente, se dispuso que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía dar respuesta a estas observaciones a más tardar el 15 de octubre de 2014. Asimismo, se acordó que, en la visita de verificación institucional del segundo semestre de 2014, debían verificarse los avances, tanto de las acciones cumplidas, como de aquellas sobre las que persistían observaciones.

- 28) Que los resultados de la evaluación referida en el punto precedente fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 433/2014, de fecha 11 de agosto de 2014.
- 29) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las observaciones contenidas en el Oficio N° 373/2014, sobre las acciones complementarias dispuestas en el Acuerdo 008/2014 para el cumplimiento de la acción de la letra f) del Acuerdo N° 146/2010, con fecha 29 de agosto de 2014.
- 30) Que los días 22 y 23 de octubre de 2014 se realizó la cuarta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo, correspondió analizar las tres acciones que permanecían no cumplidas, de los procesos anteriores.
- 31) Que, con fecha 26 de noviembre de 2014 la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la cuarta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 03 de diciembre de 2014. El Centro respondió a él con fecha 3 de diciembre de 2014.
- 32) Que, en sesión extraordinaria del 23 de diciembre de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la visita realizada a la institución los días 22 y 23 de octubre de 2014, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 084/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa.

En relación con el estado de avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, el Consejo, en síntesis, sostuvo:

En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro disponía de una declaración de misión, visión y objetivos estratégicos claramente definidos, conocidos por los miembros de la comunidad y evidenciados en las actividades del centro.

El modelo educativo de la institución era explícito y se ejecutaba de acuerdo con los lineamientos y objetivos estratégicos definidos. No obstante, el concepto de Educación Dual contemplado en el primer objetivo estratégico del Centro no se encontraba claramente definido.

La estructura organizacional del Centro era coherente con su tamaño y objetivos. Además, las distintas funciones de sus directivos estaban bien definidas, efectuándose la toma de decisiones de acuerdo a esas definiciones. Se valoró la creación del cargo de Vicerrector de Comunicación y Desarrollo y de un Comité General de Administración.

No obstante, la existencia de un Programa General de Desarrollo (PGD), éste se encontraba aún en etapa de desarrollo, no pudiendo constatarse su uso como herramienta de gestión y seguimiento de acciones. No pudo tampoco observarse evidencia clara de procedimientos formales para la revisión y actualización del proyecto institucional ni la utilización de los resultados obtenidos de la autoevaluación para la mejora del Centro.

Con respecto a la **administración institucional**, se observó que el equipo directivo del Centro era idóneo y sus miembros estaban insertos en el medio gastronómico tanto nacional como internacional.

La entonces nueva Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo había desarrollado estrategias comerciales y de vinculación con el medio y con egresados, lo que permitió mejorar la matrícula 2014, mejorando también la posición financiera del Centro.

El personal de apoyo era suficiente y tenía las capacidades para cumplir con la labor desempeñada. No obstante, en determinados periodos, las áreas de Coordinación Académica y Registro Curricular podían verse sobrepasadas, lo que podría afectar sus tiempos de respuesta.

El Centro contaba con los recursos financieros suficientes para su normal operación, existiendo una preocupación por contar con equipamiento del mejor nivel. No obstante, no se observaron políticas formales de capacitación y actualización del personal, ni políticas o mecanismos formales que guiaran los procesos de selección, contratación y/o desvinculación del personal.

El Centro contaba con un sistema informático que facilita el acceso y registro de la información financiera-contable.

La infraestructura del Centro era concordante con las necesidades de los estudiantes, aun cuando el número de estudiantes había aumentado, existiendo además un plan de mantenciones y de actualización de la infraestructura.

El Centro disponía de un sistema informático de registro y administración de los antecedentes académicos de los estudiantes que permitía un resguardo adecuado de éstos, pero no se observaban avances en el proceso de integración de este sistema con la información del área de administración.

En relación con los **servicios de apoyo**, la provisión de servicios a los estudiantes era aún incipiente en el Centro, aunque concordante con el nivel de desarrollo de la institución. Se observó como muy valorada por los estudiantes, la implementación de talleres extraprogramáticos que incluían visitas a empresas del rubro.

La cercanía del equipo directivo con los estudiantes y la relación con los delegados de curso, evidenció una preocupación permanente por dar solución a sus requerimientos. Por último, se destacó la creación de un Comité General de Administración con relación directa con los estudiantes, y como instancia ágil, en la que se comparte información de las diferentes áreas y se resuelven situaciones que no requieren validación del Comité Directivo.

En cuanto a las **carreras**, la única carrera del Centro, así como el perfil de egreso definido, eran coherentes con la misión y propósitos institucionales. Para un manejo adecuado del Centro, se estableció que la matrícula no podría ser mayor a 250 estudiantes, no existiendo un estudio de factibilidad de crecimiento ni presupuesto asociado a un aumento en la matrícula.

La estrecha relación que mantenía el Centro con los egresados y con el mundo productivo le permitió detectar ciertas necesidades de actualización de la malla curricular, con el objetivo de mejorar la inserción laboral de los egresados, y orientar el perfil de egreso a los requerimientos del sector productivo. La actualización de la malla curricular se llevaría a cabo el 2015 para implementarse el 2016.

Se valoró la existencia de actividades en aula, talleres de especialidad propios de la institución y pasantías en restaurantes y otras áreas relacionadas al ámbito profesional. Se observó que las instalaciones y equipamientos eran de última tecnología y en cantidades suficientes, proporcionando a los estudiantes las condiciones para el desarrollo las competencias declaradas por la institución.

La metodología didáctica implementada y los instrumentos de evaluación utilizados por el Centro eran adecuados para el tamaño de la institución y daban cuenta del logro de competencias requeridas en el mercado laboral. Sin embargo, se observó la importancia de revisar la manera de abordar la evaluación de las competencias transversales de las asignaturas, alineando a los docentes en este proceso.

Si bien el Centro no tenía definida una articulación de estudios de nivel superior, destacó la posibilidad otorgada a los egresados de optar al “Grand Diplôme E.C.F.”

Con respecto a los **docentes**, la institución disponía de un equipo docente contratado a honorarios semestralmente y con un grupo de profesores con contrato indefinido en aquellas asignaturas de especialidad que requieren de la presencia permanente del docente. El cuerpo académico era adecuado para los requerimientos de la carrera que imparte el Centro, en términos de número, dedicación, experiencia laboral, y compromiso con el proyecto institucional.

Si bien se definieron mecanismos para el reclutamiento y perfeccionamiento docente, ellos operaban de manera informal y no eran concordantes con las políticas establecidas por el Centro. Por otro lado, el Centro no contaba con un programa formal de formación y actualización de competencias, ni con un plan sistemático y formal de capacitación que abordara las necesidades de especialización de los docentes.

En relación con los **estudiantes**, para favorecer su permanencia y progresión, la institución aplicaba un test de admisión, pero no utilizaba la información obtenida en esa prueba para formalizar procesos de nivelación de competencias.

La información impresa que entregaba el Centro y aquella expuesta en el sitio web, era consistente con el proyecto institucional y acorde con el grado de avance de la institución.

Con respecto a los **egresados** el Centro evidenció una adecuada y cercana relación con ellos, acción desarrollada principalmente por la Coordinación Académica, lo que permitió detectar la necesidad de actualizar su malla curricular.

Los egresados del Centro evaluaban satisfactoriamente su formación académica, manifestando una rápida inserción al mundo laboral, así como la posibilidad de continuar sus estudios. El Centro emprendió medidas para favorecer la inserción laboral de sus egresados recientes y realizar un seguimiento de ellos.

En relación con la **sustentabilidad**, el Centro generó convenios de prácticas laborales con importantes empresas gastronómicas, y desarrolló acciones que le permitieron que estas empresas se transformaran en futuros empleadores.

El Directorio, como principal órgano colegiado, efectúa el análisis de los resultados económicos y del proceso de admisión de cada periodo y las necesidades de recursos del Centro.

El Centro disponía de información de contexto, utilizada en el proceso de reflexión que se llevaría a cabo en la reformulación de sus planes y programas de estudio, incorporando contenidos de vanguardia gastronómica en las asignaturas que se imparten o realizando talleres complementarios a la formación de los estudiantes.

El Centro aún no presentaba mecanismos claros, formales y conocidos por los distintos estamentos que permitieran medir, controlar y evaluar el nivel de avance del proyecto institucional, careciéndose de un sistema de control de gestión con indicadores claros y definidos por área. El Comité de Autoevaluación tenía un precario rol ya que no estaba empoderado para apoyar los procesos institucionales de evaluación y carecía de la retroalimentación necesaria por parte del Directorio respecto de su accionar y de la implementación de los planes de mejora que proponía.

En relación con las acciones dispuestas en el Acuerdo N°008/2014, el Consejo acordó considerar como no cumplidas las acciones 1 y 6 y posponer el pronunciamiento sobre la acción 2 en atención a las siguientes razones:

- a) Sobre la acción N° 1, que requería presentar una planificación en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo (PGD), se estimó que, si bien las autoridades de la institución manifestaron la intención de reflexionar sobre su PGD, no se constató la existencia de políticas para una reflexión planificada. Aún era necesario instaurar un proceso formalizado de reflexión institucional respaldado por una planificación detallada del trabajo llevado a cabo. Por lo anterior, el Consejo calificó la acción como **no cumplida**.
- b) Respecto de la acción N° 2, relacionada con generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, presentando al Consejo las modificaciones que derivaran de ese proceso, **se pospuso el pronunciamiento**, hasta que la institución sometiera a evaluación del Consejo el proyecto de modificaciones mayores de la carrera, considerando la definición de Educación Dual que emplearía e incorporando los cambios que esto generaría en el perfil de egreso.
- c) La acción N° 6 requería informar al Consejo respecto del funcionamiento del Comité de Autoevaluación de acuerdo con los resultados de los procesos de seguimiento para el segundo semestre de 2013 y el primer semestre de 2014. El Consejo estimó que subsistía la falta de evidencia del trabajo del Comité con anterioridad a abril de 2014. Además, no se presentaron avances de todas las áreas ni una operacionalización de las propuestas existentes. Por último, no quedaba claro el rol que el Centro otorgaba al Comité, ya que, si bien existía un adecuado trabajo de levantamiento de información y de propuestas en algunas áreas, faltaba una planificación de su actuar y una relación formal con los directivos para apreciar los frutos de su trabajo. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Por su parte, respecto de las acciones 4) y 5), anteriormente calificadas como cumplidas por el Oficio N° 433/2014, a las que se les hizo seguimiento, se formularon las siguientes observaciones:

- d) En relación con la acción 4) referida a la implementación de un proceso de sistematización y análisis de los resultados de los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión, los que serían analizados para aplicar medidas paliativas que permitieran reforzar los aspectos débiles del examen.

Durante la visita de verificación no se observó evidencia del análisis de los resultados de los test de admisión, razón por la que se acordó reiterar el requerimiento.

- e) Respecto de la acción N° 5), referida a establecer mecanismos que permitieran integrar sistemas de información de la gestión financiera y académica, durante la visita de verificación se constató que el Centro continuaba con entrega recíproca de información manual entre esas dos áreas mientras se desarrollaba el sistema informático. Por lo anterior, se acordó reiterar el requerimiento.

Además, el Consejo dispuso dos nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa debía realizar, referidas a lo siguiente:

1. Desarrollar un mecanismo formal de la gestión del recurso humano de la institución, que contemplara las políticas respecto de la selección, contratación, evaluación, capacitación, desarrollo docente, y desvinculación tanto de su personal administrativo como docente.
2. Definir claramente las acciones a implementar en aquellos casos de estudiantes que no alcanzaran los niveles requeridos por la propia institución para mejorar los indicadores de progresión, retención y egreso de sus estudiantes, y presentar datos y antecedentes que dieran cuenta del análisis de los resultados del test de admisión aplicados a los alumnos en el proceso de matrícula de agosto de 2014, y resultados preliminares 2015.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar, a más tardar, el 25 de mayo de 2015, su respuesta a dicho Acuerdo.

- 33) Que el Acuerdo N° 084/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 020/2015, de fecha 21 de enero de 2015.
- 34) Que, con fecha 11 de mayo de 2015 el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, solicitó al Consejo una prórroga para dar respuestas a las observaciones realizadas por medio del Acuerdo N° 084/2014, solicitud que fue acogida por medio del Oficio N° 253/2015 de fecha 12 de mayo de 2015, fijándose como plazo el 8 de junio de 2015. En esa fecha, la institución hizo entrega de su informe de respuesta.
- 35) Que, en sesión de 29 de julio de 2015, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta a las dos acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N° 084/2014 y a las dos acciones no cumplidas, originalmente dispuestas mediante el Acuerdo N° 008/2014. Asimismo, el Consejo evaluó el nivel de cumplimiento de las observaciones formuladas a la acción 5), dispuesta mediante el Acuerdo N° 008/2014 y calificada como cumplida a través del Acuerdo N° 084/2014, teniendo en cuenta para todo lo anterior, los antecedentes de la institución, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica.

Así, el Consejo concluyó que, pese a los importantes avances mostrados, las respuestas del Centro carecían del detalle y análisis suficientes, razón por la cual no fue posible calificar todas las acciones como cumplidas.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones nuevas del Acuerdo N° 084/2014 fue el siguiente:

- a) En relación con la acción N° 1), sobre el desarrollo de mecanismos formales de gestión del recurso humano, el Consejo estimó que, a pesar de ciertos avances, la formalización de los mecanismos era incipiente, siendo necesario diseñar un cronograma para su instalación progresiva. Por lo anterior, considerando la etapa inicial en que se encontraba el diseño de los mecanismos mencionados, se estimó esta acción **como cumplida**, sin perjuicio de las observaciones hechas.
- b) Sobre la acción 2), relativa a acciones a implementar para aquellos estudiantes que no alcanzaran los niveles de logro establecidos por la institución, el Consejo observó que las iniciativas de reforzamiento no se enfocaron en las asignaturas con las tasas más altas de reprobación, siendo además la participación en esas instancias muy escasa. No se precisaron tampoco los objetivos de las acciones de reforzamiento ni de las actividades académicas que se emprendieron. Por otro lado, el análisis de las pruebas de admisión era insuficiente y no se percibió que la entidad comprendiera la utilidad de contar con esa información, para implementar medidas que tendieran a disminuir la reprobación. Por lo anterior, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

Por otro lado, la evaluación sobre el grado de cumplimiento de las dos acciones dispuestas mediante el Acuerdo N° 008/2014, y calificadas como no cumplidas en el Acuerdo N° 084/2014, fue la siguiente:

- c) En cuanto a la acción 1), referida a la necesidad de planificar una reflexión en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo, la institución presentó iniciativas, pero aún no había formalizado dichos procesos para que quedaran respaldados por políticas institucionales. Además, la planificación presentada carecía de detalles sobre fases posteriores como sanción y evaluación de propuestas y no incluía metas cuantificables o indicadores de seguimiento y asignación de recursos. Por estos motivos, el Consejo calificó esta acción como **no cumplida**.
- d) En relación con la acción 6), sobre informar al Consejo acerca de los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014 del Comité de Autoevaluación, no se presentó evidencia del trabajo de dicho Comité con anterioridad a abril de 2014, ni los avances en todas las áreas de la

institución. El Comité había sistematizado sus reuniones, aclarado su funcionamiento, e incluido al Vicerrector Académico, pero con posterioridad a las fechas indicadas por la acción. Por último, no había evidencia concreta del uso que daba la institución a la información elaborada por el Comité. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

No obstante, y habiendo operado en el Centro un cambio de Vicerrector Académico, que había plasmado un nuevo enfoque al Comité de Autoevaluación, el Consejo decidió precisar esta acción, solicitando a la institución evidencias de resultados del trabajo del Comité **desde ese momento en adelante**, y explicar la utilidad del Comité para el desarrollo del Centro.

En cuanto al cumplimiento de las observaciones dispuestas sobre la acción 5) del Acuerdo N° 008/2014, relativas a establecer mecanismos de integración entre los sistemas de información para la gestión académica y financiera, que se calificó como cumplida por medio del Acuerdo N° 084/2014, el Consejo estimó que el Centro presentaba avances en términos de planificación, definición de su proyecto de integración y acercamiento con una empresa externa de asesoramiento. No obstante, aún se requería evidencia de la concreción del proyecto digital propuesto, lo que se analizaría en la próxima visita de verificación.

Por último, respecto de la acción 2 del Acuerdo N°008/2014, referida a generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, acción cuya evaluación **se pospuso** por medio del Acuerdo N° 084/2014 hasta que el Centro presentara al Consejo el proyecto de modificaciones mayores a la carrera, el Centro informó al Consejo, que habiendo iniciado la revisión del plan de estudio para actualizar y ajustar el contenido de las asignaturas, postergó la presentación de las modificaciones hasta contar con todos los elementos que la revisión y análisis requerían. Estando el cumplimiento de la acción 2) aún pendiente, se solicitó al Centro informar sobre las decisiones relacionadas con las modificaciones mayores de la carrera y sobre los avances en la revisión y actualización del plan y los programas de estudio.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía presentar, a más tardar el 15 de octubre de 2015, un informe que diera respuesta a todas las acciones y observaciones establecidas en el Acuerdo. A esa fecha, además, debía dar respuesta a las observaciones relacionadas con la acción 2) del Acuerdo N° 008/2014.

- 36) Que el resultado de la evaluación de las acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N° 084/2014 y acciones reiteradas, originalmente dispuestas mediante Acuerdo 008/2014, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 406/2015, de fecha 05 de agosto de 2015.
- 37) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las acciones y observaciones, no referidas a las modificaciones mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, comunicadas por medio del Oficio N°406/2015, con fecha 15 de octubre de 2015.
- 38) Que, los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, se realizó la quinta visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. En esa ocasión, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo para Centros de Formación Técnica, se analizó el grado de avance de aquellas acciones de procesos anteriores aún no cumplidas o con observaciones pendientes de seguimiento, consignadas en los Acuerdos N° 008/2014 y N° 084/2014 y reiteradas por medio del Oficio N° 406/2015.
- 39) Que, con fecha 7 de enero de 2016, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la quinta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la Institución a más tardar para el 12 de enero de 2016, la que se recibió en esa fecha.

- 40) Que, en sesión ordinaria del 27 de enero de 2016, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, la visita realizada a la institución los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 015/2016, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa.

En síntesis, dicho acuerdo señaló lo siguiente:

Respecto de la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, la institución introdujo cambios en su estructura organizacional tendientes a facilitar la atención personalizada de los estudiantes y favorecer el logro de los propósitos institucionales, con responsabilidades y funciones claramente definidas.

Se destacó como fortaleza el proceso de reflexión y consecuente modificación al Programa General de Desarrollo (PGD) que incorporó acciones específicas, indicadores, plazos y valoración general, todo lo cual fue realizado por la institución dando respuesta a la **acción 1) del Acuerdo N° 008/2014**. Con todo, se consideró necesario, que el Centro incorporara mecanismos para el seguimiento formal del PGD, responsables por área, recursos, y planificación estratégica.

Por último, a pesar de las constantes menciones a las proyecciones de crecimiento, existían contradicciones entre las autoridades del Directorio y las académicas, respecto del real crecimiento de la matrícula y la apertura de nuevas carreras. Este era un aspecto fundamental por resolver, siendo necesario que las proyecciones que se realizaran se ajustaran a las posibilidades y necesidades de la institución.

En relación con la **administración institucional**, se apreció una mayor madurez organizacional y claridad respecto de los criterios y disposiciones del Consejo para las instituciones en licenciamiento, el empoderamiento de la Vicerrectoría Académica y el fortalecimiento del Comité de Autoevaluación.

Respecto de la gestión académica, se constató que la Vicerrectoría Académica lideraba y apoyaba procesos relevantes, como el cambio en el reglamento académico y la modificación curricular. Asimismo, el Comité de Autoevaluación había logrado posicionar, conducir y concretar mejoras en el área de gestión académica y aspectos docentes.

En este sentido, en respuesta a la **acción 6) del Acuerdo N° 008/2014**, la institución trabajó en fortalecer el Comité de Autoevaluación que se validó institucionalmente y que contaba con el reconocimiento de las autoridades superiores, académicas y los docentes.

En lo concerniente a la infraestructura y el equipamiento, el Centro mostró una preocupación constante por mantener altos estándares de calidad, coherentes con las necesidades del plan de estudio, realizando inversiones para ello.

En cuanto a la administración financiera, el Centro presentó, en general, una situación aceptable, que le había permitido disponer de los recursos necesarios para su normal operación. No obstante, según se revisó, los últimos estados financieros auditados revelaban una gestión operacional más ajustada que en años anteriores, así como un menor nivel patrimonial. En adición, ajustes contables por indemnizaciones y castigos, incrementaron el nivel de egresos registrado.

Así, la institución aún debía avanzar en formalizar un proceso de gestión financiera que le permitiera dar mayor sustento al proyecto en el largo plazo, mejorando los procesos presupuestarios de planificación financiera y trabajando en la elaboración y uso de indicadores financieros para la gestión y evaluación del riesgo de las operaciones.

Sobre los **servicios de apoyo**, se observó que los cargos directivos eran ocupados por profesionales idóneos y con amplia experiencia en el área gastronómica y académica.

Se destacó la constante preocupación del Centro por ofrecer un servicio educacional de calidad como el desarrollo de un proyecto informático cuyo objetivo buscaba optimizar la gestión y comunicación con estudiantes, reducir los tiempos y automatizar procesos, cuyo desempeño y resultados debieran ser evaluados en el mediano plazo.

En relación con las **carreras**, se indicó que la única carrera que imparte el Centro es coherente con sus propósitos institucionales y se ve potenciada gracias a los vínculos con organizaciones del rubro hotelero, mediante convenios de práctica. No obstante, los vínculos con el sector productivo aún no permeaban suficientemente a la institución para estrechar la relación formal con egresados.

Con el fin de dar respuesta a la **acción 2) del Acuerdo N° 008/2014**, la institución realizó un proceso para optimizar y modificar el currículum, el cual se caracterizó por ser participativo, liderado por la Vicerrectoría Académica y el Comité de Autoevaluación y las modificaciones fueron presentadas al Consejo.

Por otra parte, la evaluación de los aprendizajes quedó formalizada en el Reglamento Académico, poniendo a disposición de los estudiantes las principales características de los procedimientos e instrumentos utilizados para este fin.

Finalmente, el Centro consideraba un examen de título que permitía demostrar que al finalizar el plan de estudio los estudiantes lograban alcanzar un desempeño competente para enfrentarse al sector productivo.

Respecto de los **docentes**, se destacó el compromiso que éstos demuestran con el proyecto institucional y con los estudiantes.

En relación con los espacios de participación institucionalizados, los docentes evaluaban positivamente su participación en el Comité de Autoevaluación, debido a que el Centro acogía las propuestas surgidas en éste. Igualmente, el Centro contaba con un procedimiento formal para evaluar el desempeño docente, aplicado semestralmente, cuyos resultados permitían retroalimentar su desempeño. También contaba con un plan de perfeccionamiento docente, en función de los lineamientos definidos en su modelo educativo, el que debía ser formalizado y aplicado sistemáticamente.

Pese a lo anterior, el Programa General de Desarrollo no incorporaba objetivos estratégicos específicos para el desarrollo docente.

En cuanto a los **estudiantes**, la información que entregó la institución, así como el sistema de admisión, cuyos criterios estaban claramente definidos, eran adecuados, conocidos y consistentes con el servicio educacional ofrecido.

Respecto del perfil de ingreso, la institución se interiorizó sobre él analizando las notas de enseñanza media del postulante, realizando una entrevista personal, un proceso de nivelación en matemática y actividades de reforzamiento para aquellas asignaturas con mayores tasas de reprobación.

Se observó que el Centro debía mejorar la capacidad de análisis institucional respecto del proceso formativo y sus principales indicadores académicos (progresión académica, retención y titulación) con miras al mejoramiento continuo.

En respuesta a la **acción 2) del Acuerdo N° 084/2014**, el Centro trabajó una propuesta de un nuevo sistema de admisión. Pese a ello, no logró explicitar claramente cómo alinearía los resultados obtenidos en el sistema de admisión propuesto con las actividades remediales, ni especificó un mecanismo robusto que permitiera concluir que el sistema propuesto se haría cargo de las asignaturas que presentaban altos indicadores de reprobación.

Respecto de los **egresados**, la institución contaba con un objetivo estratégico incorporado en su Programa General de Desarrollo, dedicado al fortalecimiento del trabajo con egresados para formar docentes de entre ellos e instalar una estructura organizacional para la gestión. Esto último presentaba avances con la Dirección de Extensión adscrita a la Vicerrectoría

Académica, en ese entonces en instalación, siendo aún incipiente el sistema de registro y seguimiento de los egresados.

Se indicó que el Centro contribuye a la inserción laboral de los egresados mediante la comunicación de ofertas laborales a través de una base de datos.

En cuanto a la **sustentabilidad**, la institución revisaba y evaluaba internamente su desarrollo a través de sus comités de Administración y Autoevaluación. De esta manera, la institución analizaba los resultados de los procesos formativos y diseñaba políticas que apuntaban a un desarrollo sustentable con procesos de calidad.

El Centro contempló en su plan estratégico la optimización de los sistemas de gestión interna que soporten su modelo educativo, lo que se materializó en la incorporación de un sistema informático que tendría la capacidad de realizar seguimiento y análisis de los resultados intermedios y finales de la formación que brinda a sus estudiantes.

La institución desarrolló evaluaciones a su plan de estudio, con el propósito de mantenerlo vigente y acorde con las necesidades que el mercado laboral demanda, con la participación de docentes, egresados y empleadores.

El Centro mostró avances en su modelo de gestión institucional, al haber generado instancias que le permitieran evaluar en forma permanente el desarrollo institucional de mediano y largo plazo, así como en el aseguramiento de la calidad de sus procesos académicos.

Por último, se destacó la cantidad y pertinencia de convenios que el Centro mantenía con el sector hotelero, siendo una fortaleza su vinculación con el sector productivo.

En relación con las **acciones evaluadas**, y en conformidad con los fundamentos expuestos previamente, el Consejo acordó considerar como cumplida con observaciones la acción N° 1) del Acuerdo 008/2014, como cumplidas las acciones N° 2) y 6) del Acuerdo N° 008/2014, y como no cumplida la acción N° 2) del Acuerdo 0084/2014. Respecto de esta última, sin embargo, el Consejo acordó disponer en su lugar nuevas acciones respecto a la gestión de indicadores académicos y al nuevo sistema de admisión.

De esta forma, el Consejo dispuso cuatro nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa debía realizar a más tardar el 31 de mayo de 2016, junto con responder las observaciones de la acción N° 1 del Acuerdo N°008/2014:

- 1) *“Informar y explicar al Consejo en qué medida los nuevos ajustes presentados en la visita, reemplazan o complementan la misión y visión señaladas. El Centro deberá presentar un documento consolidado que contenga sus principales declaraciones institucionales (misión, visión y propósitos) debidamente actualizadas, precisando los cambios realizados.*
- 2) *Informar cómo se realiza el análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación, indicando la periodicidad, responsables y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y ayude a la toma de decisiones y mejoramiento continuo del Centro.*
- 3) *Informar respecto del grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y entregar un análisis preliminar de los resultados obtenidos por los estudiantes.*
- 4) *Explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la Institución. Para ellos es necesario explicitar: (i) infraestructura y equipamiento que se requerirá considerando el aumento de la matrícula proyectado, tanto para los estudiantes, docentes, como para los administrativos, y (ii) planta docente óptima que será necesaria de acuerdo con el proyecto.”*

- 41) Que el Acuerdo N° 015/2016 se ejecutó por medio de la Resolución Exenta N° 0046 de 24 de febrero de 2016, y fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, mediante el Oficio N° 129/2016, de fecha 24 de febrero de 2016.
- 42) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, dio respuesta a las acciones y observaciones comunicadas por medio del Oficio N° 129/2016, con fecha 31 de mayo de 2016 cuya evaluación se decidió efectuar en la próxima visita a la institución, en conjunto con la verificación integral y primer pronunciamiento de autonomía al que corresponde someterse la institución.
- 43) Que los días 16 y 17 de agosto de 2016, se realizó la sexta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el grado de desarrollo del proyecto institucional sobre la base de los criterios de evaluación definidos para centros de formación técnica, con el fin de adoptar el pronunciamiento de autonomía, se evaluó el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N° 015/2016.
- 44) Que, con fecha 22 de septiembre de 2016, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la sexta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 29 de septiembre de 2016, lo que fue cumplido por la institución.
- 45) Que, durante el proceso de licenciamiento, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, presentó al Consejo un proyecto de modificaciones mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, el que en definitiva fue aprobado en sesión ordinaria de 4 de mayo de 2016, por medio del Acuerdo N° 037/2016. Dicho Acuerdo se ejecutó por medio de la Resolución Exenta N° 140 de 16 de mayo de 2016, siendo ambos notificados a la institución por medio del Oficio N° 283/2016 de 19 de mayo de 2016.
- 46) Que, además, durante el proceso de licenciamiento, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, Ecole, fue sometido a un proceso de examinación selectiva, en modalidad revisión de exámenes, llevado a cabo durante los meses de septiembre a diciembre de 2014 y cuyos resultados fueron plasmados en el Informe Resultados Proceso de Examinación Modalidad Revisión de Exámenes de diciembre de 2014. En dicho informe, se concluyó, en síntesis, que respecto del **perfil de egreso y programas de asignatura**, existía una correspondencia adecuada entre aquél y los objetivos de éstos, siendo, sin embargo, necesario optimizar su redacción y precisión. En cuanto al **examen final de asignatura**, se consideró que, si bien en todas las asignaturas analizadas se aplicó, corrigió y calificó un instrumento de evaluación, el proceso de examinación evidenció debilidades importantes en su diseño y aplicación, como la falta de una tabla de especificaciones que asegurara la elaboración de preguntas consistentes con los objetivos de la asignatura y, por tanto, con las funciones declaradas en el perfil de egreso y la formulación de las preguntas, las que en general, se realizaban en un nivel taxonómico de menor complejidad que el definido en los objetivos del programa. En relación con el **rendimiento académico de los alumnos**, cuyo análisis se realizó considerando las actas de notas parciales y la calificación del examen final, se encontró que el proceso de examinación, que resultaba tanto en acta como en calificación, contenía errores en la aplicación de pautas de corrección de exámenes, en la transcripción de notas y en los cálculos de notas finales, además de debilidades en el diseño de los instrumentos de examinación que impedían correlacionar un buen o mal desempeño académico con el logro de resultados de aprendizajes esperados en cada asignatura.

#### **Y CONSIDERANDO:**

- 1) Que el Consejo Nacional de Educación tiene la obligación legal de emitir un pronunciamiento sobre el grado de desarrollo institucional de las entidades que, habiendo reunido los requisitos legales, aspiran a la certificación de su plena autonomía.

2) Que el artículo 100 del DFL N° 2 de 2009, de Educación, dispone que “Las universidades, institutos profesionales y centros de formación técnica que, al cabo de seis años de licenciamiento hubieren desarrollado su proyecto satisfactoriamente a juicio del Consejo, alcanzarán su plena autonomía y podrán otorgar toda clase de títulos y grados académicos en forma independiente, lo que deberá ser certificado por éste. En caso contrario, podrá ampliar el período de verificación hasta por cinco años. Si transcurrido el nuevo plazo la entidad de educación superior no diere cumplimiento a los requerimientos del Consejo, éste deberá solicitar fundadamente al Ministerio de Educación la revocación del reconocimiento oficial”.

3) Que el plazo de licenciamiento dispuesto en el DFL N° 2 de 2009, de Educación, ha sido establecido con el objeto que, dentro de él, las instituciones de educación superior puedan demostrar que han consolidado su proyecto institucional y que han dado cabal cumplimiento a los requerimientos del Consejo, en orden a que se den las condiciones necesarias para que pueda certificarse su autonomía.

4) Que el análisis que realiza el Consejo sobre el desarrollo del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, de acuerdo con los criterios de evaluación para este tipo de instituciones, es el siguiente:

- a) En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro cuenta con misión, visión, propósitos, valores y fines claramente definidos, concordantes entre sí, recientemente actualizados y que guían la administración general del Centro. Asimismo, declara cuatro valores institucionales y objetivos estratégicos que se acompañan de indicadores, evidencia de cumplimiento, plazos y estimación de recursos para su concreción. Pese a que la reciente actualización del Programa General de Desarrollo (PGD 2015) incorpora indicadores académicos, éstos no son suficientemente conocidos por todos los actores involucrados.

Respecto de los objetivos asociados al proceso de admisión, seguimiento de egresados y perfeccionamiento docente, se observa un avance incipiente, mientras que no se advierte avance referido a la evaluación del modelo educativo y diseño del aula virtual.

Por otra parte, el Centro cuenta con autoridades unipersonales claramente definidas, con órganos colegiados y asesores que lo conducen a nivel estratégico y operativo. La toma de decisiones está formalizada y coordinada institucionalmente; ella radica en el Directorio a nivel estratégico, y en lo referido a la implementación y seguimiento del PGD, en la Rectora, con el apoyo del Comité de Administración. Si bien las modificaciones a la estructura realizadas en 2015 -entre las que destaca la creación de la Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo, la Jefatura de Carrera y la Dirección de Extensión- benefician la atención personalizada de los estudiantes, no es totalmente clara la definición de funciones y atribuciones de cada cargo, situación que debe ser atendida por el Centro.

- b) En lo referido a la **administración institucional**, el Centro cuenta con un marco regulatorio de políticas, reglamentos, planes de mejora, y posee organismos colegiados que se han erigido como instancias que posicionan temas estratégicos.

En relación con los recursos humanos, el Centro ha avanzado en un plan de capacitación y perfeccionamiento para el desarrollo de la planta académica y administrativa. Además, para mejorar la selección, búsqueda e inducción de los docentes cuenta, recientemente, con una política de incentivos y con una de inserción a la docencia. Si bien lo anterior favorece la permanencia y un bajo nivel de rotación de los profesores, el Centro debe resguardar que la calidad del modelo educativo que se pretende consolidar no se vea afectada por algunos de los indicadores y variables definidas para acceder a los incentivos antes descritos.

En cuanto a la administración financiera, aunque el Centro ha logrado hacer frente a su operación, debe prestar atención a la casi total dependencia de los ingresos por concepto de pago de matrícula, ya que cualquier variación de ésta puede afectar el logro de sus compromisos. Así, es necesario que avance en la planificación financiera de largo plazo, pues si bien posee mecanismos y procedimientos definidos para sus presupuestos anuales, no cuenta con el mismo nivel de desarrollo para el largo plazo.

La infraestructura es adecuada en tamaño, disponibilidad y equipamiento para las actividades de docencia, esparcimiento, administración y gestión, y en el último año ha habido un aumento de los metros cuadrados construidos para actividades académicas. Aunque la institución planifica de manera realista la infraestructura y equipamiento que requiere para operar, si alcanza el crecimiento esperado para 2018 las aulas serán insuficientes.

En relación con el registro curricular, debido al tamaño de la institución, el acceso a información institucional es expedita tanto para estudiantes como para docentes. Resulta positivo el proceso que se ha iniciado de desarrollo de una plataforma que permitiría mejorar la calidad de los servicios de apoyo curricular a los estudiantes, servicios docentes y directivos, pero preocupa el retraso en su implementación respecto de lo planificado e informado.

En síntesis, si bien la institución presenta una adecuada administración institucional en términos de su dirección, recursos humanos, infraestructura (con las prevenciones indicadas) y registro curricular, debe mejorar los aspectos referidos a política financiera y de endeudamiento para alcanzar los propósitos que ha definido y, por tanto, asegurar la sustentabilidad del proyecto institucional.

- c) Respecto de los **servicios de apoyo**, la institución informa a sus estudiantes los servicios que entrega. Pese a que los espacios de esparcimientos son adecuados para cubrir las necesidades de la Institución, el Centro debe mejorar las instancias de coordinación de los lugares y equipamiento comunes como camarines y casilleros, entre otros, para optimizar su uso por parte de los estudiantes.

Por otra parte, si bien el Centro posee una importante red de vínculos con organizaciones del sector gastronómico y hotelero que redundan en variados centros de práctica, dichos vínculos no han sido utilizados de manera estratégica para fortalecer el vínculo y empleabilidad de los egresados.

- d) En cuanto a las **carreras**, la oferta del Centro es coherente con su misión y propósitos. La carrera de Gastronomía Internacional que imparte ha sido actualizada recientemente para mejorar las herramientas que favorecen el desempeño laboral, con énfasis en el emprendimiento, prácticas e idioma francés, y se ha actualizado también su perfil de egreso.

Asimismo, el Centro dispone de los recursos educacionales (equipamiento, laboratorios y talleres) adecuados para la carrera que imparte, tanto en cantidad como en calidad, y están al servicio de estudiantes y docentes. Asimismo, tanto autoridades como directivos y docentes instan la utilización permanente del equipamiento especializado como parte fundamental de la formación de los estudiantes. Asimismo, como un mecanismo de aseguramiento de la calidad, el Centro ha fijado un máximo de 15 estudiantes por taller.

Los vínculos con el rubro hotelero y gastronómico aseguran la calidad y pertinencia de la carrera. Destaca el convenio con Les Maîtres Cuisiniers de France, que permite a los estudiantes optar voluntariamente a una práctica de seis meses en Francia. Sin embargo, el Centro debe lograr concretar vínculos similares con otras instituciones afines al perfil institucional, para cumplir con los propósitos de internacionalización declarados en su misión y visión.

No se evidencia la existencia de mecanismos para la creación, apertura y cierre de carreras, que debieran existir, aun cuando por ahora el Centro no proyecte aumentar su oferta académica. No obstante, el Centro considera los requerimientos del sector productivo para realizar las modificaciones y ajustes al plan de estudio y perfil de egreso.

Por otro lado, respecto de las evaluaciones, el Centro cuenta con mecanismos definidos y debidamente formalizados en el Reglamento Académico. Éste describe los mecanismos de evaluación, la nota mínima de aprobación, la ponderación de las evaluaciones acumulativas y el examen. A su vez, el nuevo plan de estudio incorpora en los programas de asignatura la cantidad de evaluaciones, el tipo, ponderación y contenidos. La actividad de finalización corresponde a un examen de título que considera

conocimientos teóricos y prácticos. Destaca la favorable tasa de retención que presenta el Centro. Pese a lo anterior, debe asegurar la existencia de mecanismos que le permitan resguardar la coherencia de las evaluaciones con los programas de asignatura y de éstos con el perfil de egreso.

- e) Respecto de los **docentes**, el cuerpo de profesores destaca por su experiencia, idoneidad y adhesión a los principios y definiciones estratégicas institucionales, y por el compromiso con el aprendizaje. Lo anterior es reconocido y valorado por estudiantes y egresados. La cantidad de docentes es adecuada para desarrollar las asignaturas de la carrera que imparte el Centro.

Si bien la institución cuenta con mecanismos para mantener y mejorar la calidad docente, dentro de los que destaca el proceso semestral de evaluación, cuyos resultados permiten retroalimentar el desempeño y el perfeccionamiento pedagógico, no cuenta con un plan de perfeccionamiento para profesores de la especialidad.

Respecto de los espacios de decisión y participación, los profesores del Comité de Autoevaluación valoran positivamente la forma en que el Centro acoge la opinión docente. Sin embargo, no se advierten instancias de participación que estén formalizadas y sean abiertas a todos los profesores.

- f) En cuanto a los **estudiantes**, la información y publicidad que entrega el Centro a ellos y a los postulantes es clara, precisa y fidedigna, y lo mismo ocurre respecto de la información dirigida al público en general. Con todo, el Centro debe aclarar y socializar con los estudiantes, docentes, directivos y administrativos el nuevo proceso de admisión.

Respecto del perfil de ingreso, la institución conoce las características de sus estudiantes, tanto en los aspectos académicos como socioeconómicos. Los estudiantes reconocen el apoyo que les brindan las autoridades, administrativos y los docentes en estos ámbitos. El Centro debe tomar las medidas para resguardar que se mantenga lo anterior en la eventualidad que se cumplan las proyecciones de crecimiento del Centro y aumente el número de estudiantes.

En relación con la progresión y logro de sus estudiantes, el Centro cuenta con mecanismos para favorecer su permanencia. Existen iniciativas remediales y de reforzamiento incipientes derivadas del nuevo sistema de admisión, operativo desde 2016. Además, ofrece reforzamiento para los estudiantes con resultados deficientes en las primeras evaluaciones y un taller de estudio dirigido. Pese a lo anterior, a medida que ingresen nuevas cohortes de estudiantes, se deben introducir mejoras tanto al sistema de admisión (reevaluar la ponderación del componente actitudinal en el test de admisión, considerando las particularidades del sector gastronómico, los bajos niveles salariales y el uso extensivo de mano de obra) como al programa de nivelación, a fin de apoyar el cumplimiento del nuevo perfil de egreso y las exigencias del plan de estudio vigente.

Con el fin de mejorar las comunicaciones, la información a la comunidad y la calidad del servicio ofrecido a los estudiantes, se creó la Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo y el cargo de Jefe de Carrera. Sin embargo, la institución debe trabajar en mejorar la definición de cargos y funciones para evitar que éstas se vean duplicadas.

- g) Respecto de los **egresados**, destaca la alta satisfacción que muestran con la formación recibida, la que debiera ser aprovechada mediante vínculos formales, ya sea para reforzar aspectos motivacionales y formativos del plan de estudio, como para estructurar redes colaborativas que faciliten los procesos de prácticas laborales externas y potenciales oportunidades para la colocación laboral de los titulados. Si bien esto se ha priorizado con la reciente creación de la Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo, no se aprecian resultados concretos a la fecha ni un plan explícito que dé cuenta de los avances reales en esta materia.

Pese al alto número de egresados, el Centro no ha logrado instaurar mecanismos formales e institucionalizados que permitan incorporarlos sistemáticamente como grupo de interés estratégico. Tampoco se aprecian mecanismos formales y sistemáticos de seguimiento y acompañamiento en la inserción al mundo laboral, evidenciándose análisis de casos puntuales más que indicadores que sustenten las apreciaciones que se tienen sobre ellos. Aunque la institución dispone de antecedentes respecto del perfil de ingreso y señala que existe un alto número que opta por los emprendimientos gastronómicos, desconoce datos sobre el número de egresados que trabajan por cuenta propia. Tampoco se aportan cifras respecto del nivel salarial al que pueden optar los titulados y del tiempo que tardan en encontrar su primer trabajo remunerado.

Finalmente, la institución debiera potenciar y fortalecer el vínculo con egresados que han desarrollado emprendimientos, ya que se podrían transformar en potenciales empleadores.

- h) En cuanto a la **sustentabilidad**, el Comité de Autoevaluación ha permitido desarrollar procesos de aseguramiento de la calidad en la institución. Sin embargo, se debe resguardar que el número de integrantes no dificulte la toma de decisiones ni afecte la asignación de responsabilidades.

La institución cuenta con un Plan de Desarrollo Estratégico para el periodo 2011-2016 que ha orientado su actuar. En general, los proyectos relacionados con el área académica han logrado avances significativos, siendo el más débil el relacionado con la Gestión Financiera, debido fundamentalmente por la baja sostenida de la matrícula en los últimos años.

En cuanto al análisis de los resultados intermedios, el Centro consideró la información de matrícula de los últimos tres años para establecer los elementos que abordaría en su nuevo Programa General de Desarrollo y determinó la creación de la Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo. Asimismo, consideró los resultados de los test de admisión para definir el nuevo sistema de admisión y los planes de nivelación para los postulantes que presenten un promedio NEM bajo lo requerido.

Pese a que se valora la preocupación por mejorar los indicadores académicos de aprobación, retención y titulación así como la información que permita contar con datos de empleabilidad, el Centro debe aumentar sus esfuerzos para mejorar el conocimiento y gestión de ellos a nivel transversal, ya que hasta ahora su análisis no se traduce en un seguimiento sistemático de acciones de mejora del proceso formativo.

Por otro lado, el Consejo valora los vínculos con instituciones prestigiosas del sector gastronómico y el interés por establecer nuevas alianzas internacionales que favorecerían su posicionamiento en el sector productivo. En el ámbito de los convenios, actualmente sólo está vigente el que mantiene con Maîtres Cuisiniers de France que posibilita un periodo de pasantía de 6 meses para los egresados del Centro, además de contar con un chef francés como examinador en los exámenes de título. Con todo, la institución deberá fortalecer el trabajo con egresados y hacer visibles sus logros.

En síntesis, aun cuando el Centro presenta avances, todavía debe mejorar el ajuste entre lo planificado, lo implementado y las mediciones para conocer efectos y resultados de su gestión, particularmente, en el ámbito presupuestario, pues aunque cuenta con una serie de políticas (financiera, de respaldo de datos, de imagen corporativa, de incentivos e inserción a la docencia) la reciente creación de la mayoría de éstas no permite evaluar su impacto en la gestión institucional. En el mismo sentido, pese a que el Centro declara contar con mecanismos de monitoreo del PGD no existe evidencia formal de las medidas tomadas en función de dicha revisión.

5) Que, en esta misma sesión, el Consejo ha evaluado el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N° 015/2016. Al respecto, el análisis efectuado ha permitido concluir lo siguiente:

- a) En relación con la acción 1), que requirió informar en qué medida los nuevos ajustes presentados en la última visita reemplazan o complementan la misión y visión señaladas, si bien la institución ha respondido precisamente respecto del carácter de los nuevos ajustes, afirmando que éstos reemplazan a los anteriores, no ha incorporado las observaciones que ha realizado el Ministerio de Educación sobre el cambio estatutario, lo que deberá efectuar. Por ello el Consejo califica esta acción como cumplida con observaciones.
- b) En cuanto a la acción 2), referida a informar cómo se realiza el análisis de los indicadores, y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y la toma de decisiones, el Centro cuenta con un Reglamento Académico que define los indicadores de reprobación, deserción y titulación y ha avanzado en procedimientos incipientes que permiten procesar sus resultados. Sin embargo, aún debe mejorar la capacidad de análisis que le permita utilizar dichos resultados como insumo para la toma de decisiones, como ajustes en el proceso de enseñanza aprendizaje, y para el mejoramiento continuo. Asimismo, no es posible evidenciar canales efectivos que aseguren la socialización de dicha información. Por lo anterior, el Consejo califica esta acción como no cumplida.
- c) Respecto de la acción 3), que solicitó informar sobre el grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y un análisis preliminar de los resultados, si bien la institución ha realizado esfuerzos por perfeccionar su proceso de admisión, no cuenta con análisis preliminares del proceso de 2016. Asimismo, el nuevo sistema de admisión debe ser mejorado a fin de delimitar los niveles y/o tramos que se consideran para calificar el nivel de conocimiento o dominio, por ejemplo en el caso del test de inglés. Por otro lado, se advierte que los distintos estamentos involucrados presentan distintos niveles de conocimiento sobre el nuevo sistema difiere, lo que debe ser corregido.

Por lo anterior, el Consejo ha decidido posponer la evaluación del grado de cumplimiento de esta acción hasta la finalización del proceso de admisión 2017, para que en esa oportunidad el Centro presente los análisis del sistema de admisión recién implementado, y aborde las observaciones efectuadas.

- d) En cuanto a la acción 4), referida a explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la institución, el Centro ha introducido mejoras a su Programa General de Desarrollo, explicita las proyecciones de crecimiento, los requerimientos de infraestructura y equipamiento y cuál es la planta docente óptima. Sin embargo, los objetivos se centran mayoritariamente en el ámbito académico, descuidándose la planificación referida a crecimiento de matrícula, carreras e infraestructura. Por lo anterior, se califica esta acción como cumplida con las observaciones indicadas, las que deberán ser atendidas por la institución.
- 6) Que, en síntesis, a juicio del Consejo, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, presenta un adecuado nivel de concreción de su proyecto institucional, observándose en general, un buen desarrollo en las áreas de gestión institucional y académica. Sin embargo, aunque cuenta con propósitos, misión, visión y objetivos estratégicos claros y coherentes con su oferta académica, carece de una planificación estratégica que guíe la gestión en el largo plazo y es necesario que aumente los vínculos y convenios con instituciones gastronómicas a fin de alcanzar el reconocimiento internacional declarado en su misión y visión. Asimismo, aún debe avanzar en mecanismos y procedimientos que permitan efectuar un seguimiento sistemático del cumplimiento de su planificación, con el fin de ir introduciendo medidas pertinentes cuando se producen desviaciones de plazos o no se cumplen los resultados esperados.

Respecto de las condiciones de operación, el Centro cuenta, en general, con aquellas necesarias para el desarrollo de su proyecto, como la existencia de una estructura organizacional apropiada a su tamaño y naturaleza, un cuerpo directivo competente y con experiencia, una dotación de personal suficiente e idónea, y la existencia de infraestructura, equipamiento y recursos educacionales adecuados. Sin embargo, no cuenta con una planificación clara respecto de la manera de enfrentar un potencial aumento en la matrícula, lo que podría poner en riesgo la calidad que ha demostrado hasta ahora. Además, requiere demostrar que es capaz de garantizar la continuidad de su proyecto, a través de medidas efectivas para revertir la excesiva dependencia de sus ingresos por concepto de matrícula y su impacto en términos financieros. Esto último debe ser atendido proactiva y oportunamente por sus autoridades.

En relación con la capacidad de autorregulación, el Centro cuenta con estructuras colegiadas, reglamentos, normativas y procedimientos para la gestión académica y administrativa. Asimismo, se ha preocupado por fortalecer el área de autoevaluación y análisis institucional, reestructurando el Comité de Autoevaluación. Pese a lo anterior, debe consolidar en el mediano plazo una cultura autoevaluativa a fin de mejorar la sistematicidad y seguimiento de sus procesos, socializar eficazmente la información relevante para la toma de decisiones y mejorar su vínculo con egresados y empleadores a fin de retroalimentar oportunamente sus procesos formativos. Concretamente, la institución debe analizar profunda y sistemáticamente los indicadores académicos (aprobación, retención, titulación, entre otros) y financieros (liquidez, endeudamiento, solvencia), y usar los resultados de tales análisis para orientar sus decisiones. Junto con lo anterior, el Centro debe consolidar el rol estratégico y consultivo de los organismos que se ocupan de la autoevaluación, de manera que se involucren activamente en las variables críticas que influyen directa e indirectamente sobre su desempeño.

- 7) Y, en atención a los antecedentes recabados durante el proceso de verificación de las variables docentes, didácticas, técnico-pedagógicas, físicas y de infraestructura involucrados en el desarrollo institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, analizados a la luz de los criterios de evaluación para centros de formación técnica de este organismo,

**EL CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN, EN EJERCICIO DE SUS FACULTADES LEGALES, ACUERDA POR LA UNANIMIDAD DE SUS MIEMBROS PRESENTES:**

1. No certificar la autonomía del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa y ampliar el período de licenciamiento por el plazo de tres años.
2. Disponer las siguientes acciones que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa deberá cumplir a satisfacción del Consejo, a más tardar, el 25 de abril de 2017:
  - a) Diseñar e implementar un plan de seguimiento y monitoreo del PGD que incorpore, a lo menos, responsables del monitoreo, periodicidad de la evaluación y evidencia del análisis de los resultados de él. Asimismo, el Centro debe mostrar evidencia de la aplicación de este plan.
  - b) Diseñar, implementar, y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores de corto y mediano plazo que cuente, entre otros componentes, con objetivos, actividades, responsables, indicadores y recursos así como con supuestos que puedan incidir en el cumplimiento de sus objetivos y actividades.
  - c) Diseñar, implementar y mostrar resultados de la implementación de un plan de análisis de los indicadores académicos y financieros, que contemple, al menos, responsables del plan, metodología de análisis, y estrategias de socialización de los resultados de dicho plan. En el área financiera este plan debe considerar reinversiones y/o remodelación de instalaciones específicas.

En el mismo plazo indicado, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa deberá responder a la acción calificada como no cumplida y a las observaciones formuladas a las demás acciones, indicadas en el considerando 5 del presente Acuerdo.

3. Hacer presente que, en conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la ley 19.880, la institución cuenta con la posibilidad de interponer ante este organismo un recurso de reposición en contra del presente acuerdo, dentro del plazo de 5 días hábiles contados desde su notificación. Lo anterior, sin perjuicio del ejercicio de otros recursos administrativos y de las acciones jurisdiccionales que estime convenientes
4. Publicar un extracto del presente Acuerdo en el Diario Oficial.
5. Publicar el presente acuerdo en la página web del Consejo Nacional de Educación.

Firman: Pedro Montt Leiva y Marta Gamboa Valenzuela, Presidente y Secretaria Ejecutiva (s) del Consejo Nacional de Educación, respectivamente.”

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notifíquese el presente acto administrativo a la institución interesada en conformidad con lo establecido en el acuerdo respectivo.

**ANÓTESE, NOTÍFIQUESE Y COMUNÍQUESE,**

**Paula Barros Mc Intosh  
Secretaria Ejecutiva  
Consejo Nacional de Educación**

PBM/CGM/mgg

DISTRIBUCION:

- Consejo Nacional de Educación	3
- Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa	1
- Archivo	1
TOTAL	<hr style="width: 100px; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> 5