

ACUERDO N° 146/2010

En sesión ordinaria de 23 de diciembre de 2010, con arreglo a las disposiciones del DFL N° 2, de 2009, de Educación, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 20.370 con las normas no derogadas del DFL N° 1, de 2005, de Educación, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

VISTOS:

El proyecto institucional presentado al Consejo Superior de Educación por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa para efectos de iniciar su proceso de licenciamiento; la visita realizada a la institución los días 14 y 15 de octubre de 2010, el informe preparado por la comisión verificadora y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica.

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

Informe sobre el Estado de Avance del Proyecto Institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa

I. Aspectos destacados del proyecto de desarrollo institucional

- a) El Centro cuenta con una declaración de misión y propósitos que reflejan fielmente su carácter y que constituyen marcos de referencia efectivos para la toma de decisiones. Asimismo, estas declaraciones son de amplio conocimiento por parte de los diferentes estamentos; directivos y docentes manifiestan un alto compromiso por darles cumplimiento.
- b) La estructura organizacional de la institución es funcional a su tamaño, opera en forma eficaz y permite llevar a cabo un adecuado manejo y control de la gestión institucional y académica.
- c) En relación con los índices de eficiencia académica, el Centro de Formación Técnica registra bajas tasas de deserción, lo que se explica, en gran medida, por la adecuada definición y aplicación de los requisitos de admisión definidos para ingresar a la única carrera que imparte.
- d) La institución ofrece a sus estudiantes una formación de calidad, lo que se explica por la idoneidad del cuerpo docente y por la existencia de recursos para la enseñanza e instalaciones que cumplen con adecuados estándares.
- e) El Centro de Formación Técnica mantiene estrechos lazos con el sector productivo nacional, lo que se materializa en un conjunto de convenios que garantizan la práctica laboral de los alumnos. Asimismo, los estudiantes

cuentan con la posibilidad de proyectar su carrera académica y laboral en el extranjero, en virtud de los lazos que la institución mantiene con *Les Maitres Cuisiniers de France*, agrupación de chefs cuyo objetivo es mantener y difundir el arte culinario francés, fomentar el aprendizaje de la cocina y ayudar al desarrollo profesional.

- f) La institución cuenta con recursos necesarios para asegurar el desarrollo de su proyecto institucional y, en general, aplica políticas que le permiten llevar a cabo una adecuada administración financiera.

II. Aspectos que requieren atención por parte de la institución

- a) El Centro de Formación Técnica contempla ofrecer a sus egresados la posibilidad de cursar un tercer año de estudio, para especializarse en las áreas de cocina y pastelería, efectuar una práctica laboral en Francia y optar al *Grand Diplome Ecole Culinaire Francaise*. Sin embargo, la difusión que se hace al respecto, no es clara en cuanto a indicar que ésta es una opción adicional al currículum regular de la carrera, de manera que puede inducirse a error a los estudiantes, en lo referido a la real duración de la carrera y a los requisitos que se deben cumplir para acceder al título técnico de nivel superior.
- b) Algunos de los objetivos estratégicos bajo los cuales se estructura el Programa General de Desarrollo parecen no corresponder a las reales proyecciones del Centro. Esta divergencia se ejemplifica, especialmente, en el objetivo referido a “convertirse en una alternativa educacional post media para aquellos alumnos que estudien en el sector subvencionado y deseen obtener el título técnico en el área gastronómica”, que la institución pretende abordar a través de la oferta de becas a alumnos de menores recursos. Tal iniciativa, por sí sola, es insuficiente para cumplir con un propósito de esta magnitud, ya que este tipo de medidas están diseñadas para casos excepcionales y no para hacerse cargo de un objetivo estratégico institucional.

Asimismo, el Programa General de Desarrollo no recoge ni contiene una planificación detallada de algunos proyectos contemplados por las autoridades de la institución, como por ejemplo, la creación de nuevas carreras. Por otra parte, en dicho programa, se indica un mayor número de objetivos que los consignados en el Proyecto Institucional del Centro de Formación Técnica, por lo que resulta necesario revisar las formulaciones de ambos documentos, a fin de dotarlas de mayor coherencia.

- c) La integración del Directorio por autoridades unipersonales del Centro, subalternos a la rectora, puede limitar el control de la gestión institucional y académica, considerando que dicho Directorio tiene la facultad de designar y remover a la máxima autoridad unipersonal de la institución.
- d) La institución no cuenta con mecanismos que permitan evaluar sistemáticamente tanto el quehacer institucional en su conjunto, como el cumplimiento de las metas asociadas al Programa General de Desarrollo. Al respecto, se observa un escaso avance de las actividades contempladas en este instrumento para el corto plazo.

- e) Si bien el cuerpo académico cuenta con la formación y/o experiencia necesaria para ejercer la docencia y demuestra un alto grado de compromiso con el proyecto educativo, el Centro de Formación Técnica no cuenta con una instancia formal que favorezca la interacción entre docentes y su participación en la definición de acciones destinadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje.
- f) Pese a que la institución, en general, aplica políticas de administración en forma adecuada, se detectaron importantes diferencias entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado. Asimismo, se observó que la institución no ha efectuado provisiones por concepto de indemnizaciones, en circunstancias que reconoció los años de servicio del personal que formaba parte de la Escuela Culinaria Francesa, antes de conformarse como Centro de Formación Técnica.

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

- a) Aclarar, en términos de difusión, que el programa *Grand Diplome Ecole Culinaire Francaise* no forma parte del plan de estudio de la carrera que el Centro imparte, precisando el carácter adicional de esta especialización, que no un requisito para acceder al título técnico.
- 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 su cuerpo directivo.

En virtud de lo anterior, el Centro deberá revisar su Programa General de Desarrollo y efectuar los cambios que estime necesarios, en función de la experiencia vivida en su primer año de funcionamiento y sus proyecciones futuras, incorporando en este instrumento los nuevos proyectos que tiene contemplado implementar en el corto, mediano o largo plazo.

Junto con lo anterior, se sugiere que al planificar las actividades se consideren fechas más específicas para su implementación y definan indicadores sobre cuya base puedan efectuarse seguimientos continuos sobre el nivel de cumplimiento de metas.

- c) Generar condiciones para la implementación de 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 que sean pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado.

Asimismo, será necesario adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones al personal, especialmente considerando que la institución reconoció los años de servicio de quienes se incorporaron a la Escuela Culinaria Francesa antes de conformarse como institución de educación superior.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa deberá presentar, a más tardar el día 30 mayo de 2011 un informe que dé respuesta a las acciones establecidas en este acuerdo.

El texto del presente Acuerdo de Informe de Estado de Avance no podrá publicarse sino en su integridad.

**Nicolás Velasco Fuentes
Vicepresidente
Consejo Nacional de Educación**

**Daniela Torre Griggs
Secretaria Ejecutiva
Consejo Nacional de Educación**