

ACUERDO N° 008/2014

En sesión ordinaria de 8 de enero de 2014, 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 Nacional 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 29 y 30 de octubre de 2013; el informe preparado por la comisión verificadora; las observaciones de la institución al informe de la comisión; 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. Planificación y desarrollo del proyecto institucional

La información hacia la comunidad interna y externa que difunde el Centro respecto de su misión, principios y propósitos es clara y consistente con su proyecto educacional, conocida por todos los actores y no conduce a error. Los documentos declarativos han sido bien difundidos por medio de impresos, sitio web de la institución y actividades ligadas al personal.

Actualmente, el Centro se encuentra realizando una revisión y actualización del proyecto institucional, sin embargo, no se percibe una adecuada planificación al respecto.

La estructura organizacional de la institución es apropiada con respecto a su propósito, y el liderazgo del equipo directivo es internamente reconocido. El Directorio, Rectora, Comité de Administración, los equipos de gestión (Vicerrectorías Académicas y Económica) y los directivos en general, están compuestos por profesionales calificados. Al respecto, se evidencia un avance en la sistematización del trabajo del Directorio y el respaldo de la sesiones de trabajo mediante actas e informes para la gestión.

Se creó el Comité de Administración compuesto por el Rector, Vicerrector Académico, Vicerrector Económico y Coordinador de Carrera, aunque no se ha podido constatar su funcionamiento efectivo, ni los productos derivados de su acción.

II. Administración institucional

Al tener gran cercanía con el mercado gastronómico, los directivos del Centro conocen su evolución y han sido capaces de generar importantes convenios de prácticas, logrando

una vinculación efectiva con el mundo productivo. Junto con ello, las autoridades han generado estudios de matrícula en el sector, entregando información relevante al Directorio.

El personal de apoyo es suficiente en número y capacidad para los objetivos que persigue el Centro, aunque no se observa un plan de capacitación para este estamento. Por su parte, el personal docente tiene el perfil requerido para el desarrollo de las asignaturas, presentando una experiencia laboral adecuada. Se ha establecido una política de capacitación docente, un plan de acompañamiento docente y un programa de incentivo, sujeto a la autorización del Directorio, con el fin de robustecer este estamento.

La institución dispone de recursos necesarios para el normal desarrollo de sus actividades y del proyecto educacional, lo que se traduce en un servicio reconocido y valorado por los estudiantes.

En cuanto a los resultados, se evidencian pérdidas para el 2012 con malas proyecciones para el ejercicio contable 2013. Como una forma de mejorar los ingresos generados por la matrícula, se determinó la contratación de un Asesor Comercial y Marketing que desarrollará un plan comercial. Sin embargo, aún no está clara la implementación del plan y los resultados obtenidos.

Por otro lado, no se pudo observar cómo se medirán y mejorará el sistema de control sobre los gastos del Centro, permitiendo inferir una mejora de las utilidades para el 2014. No existe claridad suficiente con respecto a los supuestos que se plantearon y que permiten construir la planificación financiera, estado de resultado, flujos de cajas proyectados y estructura de gastos.

La infraestructura de la cual dispone el Centro es suficiente y cubre las necesidades actuales de operación. Se evidencian mejoras significativas en áreas comunes y de servicio para los estudiantes.

El Centro dispone de un sistema informático que registra y administra los antecedentes derivados del proceso de formación, manteniendo el debido resguardo de dicha documentación.

III. Servicios de apoyo

El Centro ha desarrollado una variedad de programas y servicios consistentes con su misión, a cargo de Coordinación Académica y Admisión y Asuntos Estudiantiles, destacando mejoras en biblioteca, recursos informáticos, cafetería, convenios de prácticas profesionales y un sistema de acompañamiento y seguimiento de alumnos. No obstante lo anterior, se observa como una deficiencia que el Centro carezca de una política interna de becas para los alumnos regulares.

Se desarrollan Jornadas Gastronómicas que consisten en concursos internos y externos, catas de vinos, reuniones con egresados, participación en ferias y eventos relacionados. A su vez existe un conjunto de talleres extra programáticos, visitas a empresas de la industria alimentaria y a viñas.

El Centro presta servicios de apoyo a los estudiantes, en concordancia con su nivel de desarrollo. Una de sus principales fortalezas es la cercanía del equipo directivo con los estudiantes, evidenciando una preocupación permanente por dar solución a los requerimientos del estudiantado, el cual manifiesta sus problemas por medio de un sistema formal de delegados de curso.

Se observa un conjunto importante de convenios de prácticas laborales que son monitoreadas permanentemente por académicos del Centro, lo que permite actuar oportunamente si se presentan situaciones que afecten a los alumnos en sus lugares de trabajo.

Se han implementado talleres extra programáticos, los que están pensados como actualización para los alumnos sobre las nuevas tendencias gastronómicas, los que son bien valorados. Sin embargo se carece de una actualización del plan de estudios para ver la necesidad de incorporar dentro de la malla curricular estas nuevas líneas.

IV. Carreras

Las directrices y lineamientos que definen a la carrera ofrecida, están enmarcados en la misión y visión del Centro. A su vez, mantiene una estrecha relación con el mundo productivo, lo que se evidencia a través de los convenios formalizados por el Centro con diversas empresas del rubro hotelero y gastronómico, asegurando la calidad, pertinencia y retroalimentación a la carrera.

En el artículo 13 del Reglamento Académico el Centro se propone revisar la pertinencia de los contenidos de los planes de estudio, de sus asignaturas, en función de los cambios del mercado y, cuando se requiera, realizar las modificaciones y adecuaciones necesarias para asegurar la vigencia y actualización de los mismos. Cabe destacar que la institución está en su cuarto año de funcionamiento, y el 2012 egresó su primera promoción. De las reuniones sostenidas con directivos, docentes y egresados, se observó que la institución ha iniciado acciones de mejora de su plan curricular, lo que debe regularizarse ante el Consejo.

Si bien el conjunto de asignaturas contenidas en el plan de estudio atiende los atributos contenidos en el actual perfil de egreso, se visualiza, a través de las reuniones sostenidas con los diversos actores, la necesidad de actualizar la malla curricular conforme a la actual demanda del sector productivo.

Respecto de la evaluación de los aprendizajes, se visualiza un proceso sistemático y continuo para lograr los objetivos, en el que destaca una adecuada relación profesor-alumno, la que se encuentra claramente establecida en el Reglamento Académico del Centro.

El Centro dispone de instalaciones y recursos necesarios para lograr los resultados de aprendizaje esperados y cumplir su proyecto educativo, que lo distinguen y posicionan como institución. Existe una preocupación constante del Centro por contar con altos estándares de calidad, ya sea, en equipamiento, talleres, espacio físico al servicio del alumno y cuerpo docente, lo que se ha reflejado en la renovación de camarines, un nuevo taller, cafetería y cambio de techumbre en uno de los talleres.

Existe una óptima mantención del equipamiento y de los lugares de uso común. Cabe destacar que se percibe una rápida respuesta del Centro a las necesidades manifestadas por estudiantes y docentes.

V. Docentes

El Centro, concordante con su misión, enfatiza una enseñanza centrada en el alumno, para lo cual cuenta con una dotación de docentes al servicio de la carrera de Técnico en Gastronomía Internacional, conforme al perfil requerido por cada asignatura. Se ha avanzado en los criterios y procedimientos de reclutamiento, selección, inducción, formación y desvinculación. El Centro dispone de un cuerpo docente que cuenta con las competencias adecuadas para el logro de los resultados de aprendizaje de los alumnos.

Se ha avanzado en los procesos de formación y desarrollo, planificando cada año la oferta de capacitación y perfeccionamiento a sus docentes, con el fin de que éstos puedan desarrollar sus prácticas pedagógicas de manera coherente con el perfil de egreso. Cabe destacar que los docentes de especialidad tienen jornada completa, lo que les permite apoyar diversos procesos académicos, así como también brindar una atención más personalizada al estudiante, lo que es coherente con el proyecto institucional. Se dispone de un proceso de formación de instructores, donde éstos se van preparando como ayudantes, antes de estar a cargo de los talleres. A su vez, la institución detecta las necesidades de los docentes y entrega las herramientas para que permanezcan actualizados en conocimientos técnicos-profesionales, lo que se verifica en la participación de ellos en concursos gastronómicos, asistencia a diversos eventos, charlas y seminarios.

Se dispone de un procedimiento formal para evaluar el desempeño de los docentes en forma periódica. La evaluación docente contempla los siguientes ámbitos: autoevaluación, cumplimiento administrativo, opinión de los alumnos y observación de clases. La información obtenida se consolida y los resultados obtenidos permiten retroalimentar el desempeño de los docentes y disponer de las acciones correspondientes.

VI. Estudiantes

El Centro cuenta con criterios y mecanismos de admisión de estudiantes claramente establecidos en su Reglamento Académico. La información y la publicidad difundida por la institución refleja la situación real de la carrera que imparte, así como su modelo de formación. El Centro entrega a los estudiantes que se matriculan un completo dossier publicitario con información académica, reglamentaria e institucional.

Para el proceso de renovación de matrícula, no existe integración entre el sistema de registro académico y el sistema de matrícula. Así, el alumno antiguo puede no estar cumpliendo con las condiciones dispuestas en el Reglamento Académico del Centro e igualmente puede ser matriculado.

Se destaca que la comunicación de los alumnos con las autoridades, si bien se produce de forma dinámica al ser una institución pequeña, se encuentra debidamente formalizada, a través de delegados de curso que sostienen reuniones periódicas con las autoridades del Centro, manifestando sus inquietudes y necesidades y, a su vez recibiendo

información de la institución. Los alumnos destacan que el Centro ha dado pronta respuesta a sus inquietudes y necesidades.

Por otra parte, aunque se aplica un examen de admisión –que en la práctica no es usado para seleccionar- no se observa que preste una utilidad real al seguimiento y fortalecimiento de las capacidades y conocimientos deficitarios que se puedan detectar en los nuevos alumnos. Dicho instrumento puede usarse para levantar información del perfil de ingreso ya que incluye un test verbal y otro matemático, una entrevista personal y un examen psicológico, pudiendo proporcionar antecedentes en términos de conocimientos, habilidades y actitudes favorables para cursar y terminar con mayores posibilidades de éxito los estudios. Cabe mencionar que no existe un plan de acción de remediales en relación a este test de admisión, lo que reduce aún más su pertinencia.

El Centro, dispone niveles satisfactorios de progresión académica y realiza talleres de refuerzo en el área gastronómica, en relación a las necesidades que se han detectado en el mercado laboral y las necesidades e intereses de los propios estudiantes.

VII. Egresados

Se observa que los egresados del Centro poseen una rápida inserción laboral y que poseen las competencias para desarrollarse en forma óptima. El Centro dispone de una vinculación con el sector productivo, la que se evidencia a través de la existencia de convenios formales, además, de la vinculación que el cuerpo docente mantiene.

La institución dispone de una bolsa de trabajo, a través de la cual los egresados pueden acceder a ofertas laborales. Sin embargo, se indica que el nivel de remuneraciones del mercado es bastante deficiente, situación que en todo caso, les fue dada a conocer durante su proceso formativo y que ellos asumen conscientemente. Como consecuencia, los egresados presentan un alto interés en el emprendimiento, pese a no contar necesariamente con las herramientas para aquello.

Se percibe una alta conformidad y satisfacción de los estudiantes en relación con su plan de estudio, considerando que se les brindan todas las herramientas para que se enfrenten al mercado laboral.

El Centro ha avanzado en el seguimiento de egresados, estableciendo un plan que contempla acciones como: actualización de base de datos, reuniones de camaradería, charlas y actividades de extensión, redes sociales y bolsa de trabajo. Los egresados manifiestan haber sido parte de estas acciones y estar en permanente contacto con la institución. Es necesario indicar que si bien se ha avanzado en el seguimiento de los egresados, queda pendiente trabajar con los indicadores obtenidos a través de estas instancias y que proporcionen información sistematizada que permita respaldar la toma de decisiones.

VIII. Sustentabilidad

El Directorio, al comenzar a formalizar sus reuniones a contar de este año, ha permitido apreciar la existencia de evaluación de los resultados del Centro. Por su parte, el Comité de Administración efectúa una mirada operacional de las acciones que están sucediendo

en la institución, autoriza gastos fuera del presupuesto y actividades de extensión cuando no han sido consideradas en la planificación inicial, otorgándole flexibilidad a la gestión.

No hay evidencia de que las dos máximas instancias colegiadas -Directorio y Comité de Administración- analicen los resultados de los procesos formativos. Lo observado en actas y reuniones es una focalización del análisis financiero, comercial y presupuestario. A su vez, no se han determinado metas e indicadores para medir la eficacia y la eficiencia del desempeño de los procesos formativos, sólo algunos indicadores vinculados a metas financieras.

El Directorio, considerando la baja continua de nuevos alumnos (años 2012 y 2013), acordó contratar un especialista en el área de marketing. De dicha decisión, no existe información documentada del seguimiento, control y verificación de los logros esperados.

Existe un conjunto de convenios con importantes empresas gastronómicas, que les permite a los alumnos acceder a prácticas desde el primer semestre de su carrera. De la misma manera, estos empleadores son una fuente importante de información que retroalimenta al Centro para mejoras al proceso de formación. El Centro dispone de información de contexto, sin embargo no la utiliza en la reformulación del plan y programas de la carrera que imparte y en el análisis de su pertinencia.

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

- 1) Presentar una planificación que proponga una reflexión institucional en torno a la necesidad de modificaciones y actualización del Programa General de Desarrollo (PGD). Al respecto, se requiere informar de los tiempos y alcances esperados de dichas modificaciones, de las metodologías a utilizar y de los actores que participarán.
- 2) Generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, presentando al Consejo las modificaciones que deriven de este proceso, para su evaluación. Asimismo, deberán informarse las modificaciones que a la fecha ya se han introducido, a fin de regularizar la situación ante este organismo.
- 3) A la luz de los resultados obtenidos en el proceso de matrícula del primer semestre de 2014, 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. Incluir propuestas de mejoras a partir de los datos obtenidos.
- 5) Establecer mecanismos que permitan 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, debe informarse al Consejo sobre los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014, entregando los informes respectivos a cada área de análisis (Admisión; Registro Curricular; Biblioteca; Docencia; Logística; Administración y Finanzas; Instalaciones).

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa deberá presentar, a más tardar el día 30 mayo de 2014 un informe que dé respuesta a las acciones establecidas en el presente acuerdo.

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

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

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