

ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 14

Carrera de Gastronomía

Instituto Profesional DUOC UC

En la sesión del Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile de fecha 02 de diciembre de 2009, la Comisión acordó lo siguiente:

TENIENDO PRESENTE:

1. Los criterios generales de evaluación para carreras y programas de formación conducentes al título de técnico de nivel superior sancionados por la Comisión Nacional de Acreditación.
2. Que la carrera de Gastronomía se somete en forma voluntaria al sistema de acreditación de carreras administrado por la Agencia Acreditadora de Chile.
3. El Informe de Autoevaluación de la carrera de Gastronomía presentado el 19 de Octubre de 2009 por la Escuela de Turismo de la Fundación DUOC-UC.
4. El Informe del Comité de Pares Evaluadores, realizado como consecuencia de la visita efectuada entre los días 02 y 04 de noviembre del 2009.
5. Los comentarios, de fecha 30 de noviembre de 2009, emitidos en documento del Director de la Escuela de Turismo de la Fundación DUOC-UC, en

respuesta al Informe de Visita de los Pares Evaluadores de la Agencia Acreditadora de Chile.

CONSIDERANDO

6. Que la Carrera es impartida por una escuela perteneciente a una institución que cuenta con una clara misión, objetivos y plan estratégico; que desarrolla un proyecto educativo serio que ha concitado un alto nivel de compromiso por parte de sus distintos estamentos; que cuenta con un equipo directivo altamente competente; que dispone de mecanismos claros y efectivos de autorregulación y aseguramiento de la calidad y cuya dotación de infraestructura, equipamiento y soporte tecnológico, en sus distintas sedes, es de excelente calidad.
7. Que la carrera impartida por la Escuela de Turismo está debidamente organizada para el logro de sus objetivos.
8. Que el perfil de egreso está claramente definido, siendo conocido y valorado por los empleadores y docentes.
9. Que el Plan de Estudio y los Programas de los Cursos son coherentes para alcanzar las competencias previstas en el perfil de egreso.
10. Que el perfil de egreso, al ser definido de acuerdo al modelo de competencias laborales, permite establecer metas y objetivos medibles y verificables.

11. Que existen mecanismos de verificación del cumplimiento de los objetivos definidos en el perfil de egreso, dentro de los cuales destacan la “maleta didáctica”, los exámenes transversales y las prácticas laboral y profesional.
12. Que la información recibida por la comunidad respecto de la carrera es clara y acorde con los propósitos declarados.
13. Que existe un cuerpo docente calificado, especializado en los perfiles definidos para la carrera y con experiencia en el mundo laboral.
14. Que existe preocupación Institucional en el proceso de capacitación continua de los docentes, incluyendo cursos de especialización y pasantías en el extranjero.
15. Que la infraestructura, instalaciones y recursos de apoyo de la sede donde se imparte la carrera son de primer nivel.
16. Que existen variadas instancias de vinculación con el medio gastronómico y turístico, con participación frecuente del cuerpo docente, donde destacan la incorporación de las empresas a los paneles de expertos, los proyectos colaborativos y la vinculación con el medio internacional.
17. Que la Escuela de Turismo ha establecido mecanismos de articulación para que los alumnos de Gastronomía puedan continuar su formación en una etapa más avanzada.
18. Que, al margen de las fortalezas descritas en los números anteriores, existen aspectos, como los que se mencionan en los números siguientes, que deben ser abordados.
19. Que los porcentajes de titulación podrían mejorarse.

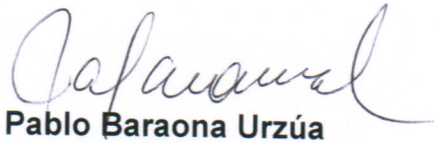
20. Que si bien existe un Consejo de Escuela y un Comité de Autoevaluación, se deben fortalecer las instancias de participación de los docentes en temas relacionados con la carrera.
21. Que el Informe de Pares Evaluadores constata que, a pesar de que los procesos de actualización del currículo están claramente definidos, deben propiciarse mayores canales de comunicación con los egresados, generando, quizás, la posibilidad de educación continua a través de capacitaciones constantes.
22. Que estos aspectos fueron reconocidos y analizados en la propia carrera, la que, asumiendo sus debilidades, ha planteado hacerse cargo de los mismos, mediante planes de acción secuenciales de tareas y actividades que parecen adecuadas.

POR LO TANTO,

23. Analizados la totalidad de los antecedentes señalados previamente, el Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile resuelve:
- a. Acreditar por **6 años**, a partir de esta fecha, la carrera de Gastronomía, que conduce al título de Técnico en Gastronomía, impartida en las sedes de Viña del Mar y Concepción, en jornada diurna y vespertina, en modalidad presencial.
 - b. Que, en el plazo señalado, la carrera de Gastronomía de la Escuela de Turismo de la Fundación DUOC-UC podrá someterse voluntariamente a

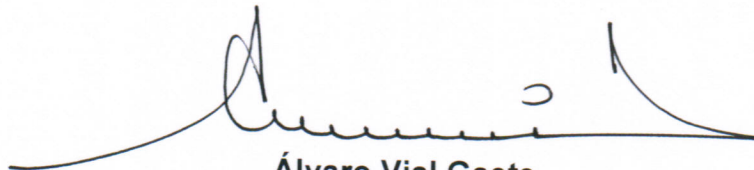
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE

un nuevo proceso de acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones transmitidas por este Consejo. Para tal efecto deberá presentar la documentación correspondiente al menos 90 días antes del vencimiento de esta acreditación.



Pablo Baraona Urzúa

**PRESIDENTE
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE A&C S.A.**



Álvaro Vial Gaete

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