

**ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 367**

**CARRERA DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA  
INTERCULTURAL**

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE LA SANTÍSIMA CONCEPCIÓN**

**SEDE CAÑETE**

**NOVIEMBRE 2015**

## **ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 367**

### **Carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural**

### **Universidad Católica de la Santísima Concepción**

En la sesión del Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 18 de Noviembre de 2015, la Comisión acordó lo siguiente:

#### **TENIENDO PRESENTE:**

1. Que la Carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción se somete en forma voluntaria al sistema de acreditación de carreras administrado por la Agencia Acreditadora de Chile.
2. 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.
3. El Informe de Autoevaluación de la Carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, presentado con fecha 13 de Agosto de 2015.
4. El Informe del Comité de Pares Evaluadores, realizado como consecuencia de la visita efectuada los días 07, 08 y 09 de Septiembre de 2015.
5. Los Comentarios de la Carrera, de fecha 14 de Octubre de 2015, en respuesta al Informe de Visita de los Pares Evaluadores de la Agencia Acreditadora de Chile.

## CONSIDERANDO

6. Que del proceso evaluativo que se ha llevado a cabo se desprenden fortalezas y debilidades que se mencionan, de manera resumida, en cada una de las dimensiones analizadas:

### a) Perfil de Egreso y Resultados

- El Perfil de Egreso ha sido definido de manera conveniente y clara a partir de paneles de expertos y del análisis del campo ocupacional regional. Esto da origen al plan de estudios de la carrera Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural, existiendo coherencia entre el perfil de Egreso, la Misión y Visión Institucional.
- La carrera de Técnico en Gastronomía Intercultural muestra consistencia entre el Perfil de Egreso, el currículo y las estrategias Pedagógicas utilizadas y observadas en la visita.
- Sin embargo, al ser consultados los egresados y los empleadores, se pudo constatar la existencia de ciertas carencias en relación a algunas áreas importantes dentro de la gastronomía, tales como la pastelería y repostería.
- A su vez, se detecta una insuficiente socialización de la malla curricular y perfil de Egreso en directivos, estudiantes y empleadores.

### Plan de Estudios

- El Plan de Estudio es consistente y responde de forma efectiva a los requerimientos de mundo laboral regional. Por su parte, los programas

de las distintas asignaturas tributan adecuadamente al perfil de egreso de la carrera.

- La formación basada en competencias permite generar mecanismos adecuados para evaluar la progresión de los estudiantes y el logro de los conocimientos previstos en el perfil de egreso. Se aplican evaluaciones periódicas, tanto individuales como grupales, principalmente prácticas, para establecer el avance en el logro de competencias. Adicionalmente, la Carrera cuenta con práctica profesional, vinculando a los alumnos con el entorno profesional y el medio social.
- Existe una descripción clara de los conocimientos, habilidades y actitudes que se espera desarrollar en los estudiantes en las asignaturas. El Plan de Estudios y los programas de las distintas asignaturas responden adecuadamente a los requerimientos del perfil de egreso. Son coherentes con los principios y objetivos educacionales y se ajustan a los planteamientos y objetivos trazados con miras a responder a las demandas presentes y futuras que impone la gastronomía en la región.
- Se evidencia la integración cultural, generando con ello un modelo institucional reconocido y valorado por docentes, estudiantes y la comunidad académica, dando la coherencia con la misión y visión institucional
- Los contenidos de las asignaturas son consistentes con el Perfil de Egreso de la Carrera. Por otra parte, debido a que la carrera es inclusiva y no se requieren exigencias académicas o de otra índole, se observa que existen brechas de ingreso, las que son detectadas mediante diagnósticos al ingreso de la carrera y que son resueltas mediante

acciones remediales. Sin embargo, estas acciones aún no están sistematizadas en su totalidad y no son reconocidos como una ayuda real por los estudiantes de la misma.

- Consultados los docentes de la Carrera, se constata que si bien existe una socialización del plan de estudios, y que hay espacio para que estos hagan sugerencias, hace falta una metodología de trabajo periódica que asegure una participación más activa y orgánica del estamento docente.
- En la actividad académica de servicio, comedor, bar, coctelería y vinos se observa una demanda por desarrollar más las competencias. En este contexto se advierte que la cantidad de horas de la actividad curricular no son suficientes para el logro de las competencias a la cual tributa.
- Los métodos aplicados son apropiados y suficientes para que los estudiantes adquieran las competencias que se han definido para la Carrera. El concepto pedagógico fundamental que se aplica, es aprender en forma práctica, lo cual entusiasma y compromete rápidamente a los estudiantes por cuanto desde un comienzo de su formación acceden a actividades prácticas de taller.
- La Carrera cuenta con docentes altamente comprometidos, verificándose un reconocimiento generalizado a la gestión docente, así como también se evidencian directivos comprometidos con el propósito y modelo educativo adoptado por la institución.
- Si bien la institución declara un modelo educativo basado en competencias, no se observa en las evaluaciones teóricas la coherencia con el modelo adquirido.

- El Perfil de Egreso y la Malla Curricular fueron levantados durante el año 2010. En dicho proceso se constata una metodología sujeta a protocolos debidamente normados que permite la revisión y actualización periódica del Perfil de Egreso y Plan de Estudios, de forma de garantizar oportuna y sistemáticamente los cambios e innovaciones planteados en la Gastronomía.

### **Efectividad del Proceso Enseñanza -Aprendizaje**

- Para ingresar a la Carrera se aplica un criterio de admisión de puertas abiertas, sin selección ni discriminación. Sólo se exige haber cursado Enseñanza Media. Esto forma parte de la Misión Institucional, que busca atender a jóvenes que provienen de ambientes familiares más desventajados y atendiendo a una necesidad de atender los requerimientos de educación superior en la región y provincia de Arauco.
- La Institución y Carrera, realizan una nivelación a todos los estudiantes novatos, reforzando e igualando los conocimientos adquiridos durante la educación media y ayudándolos en la adaptación a las nuevas exigencias académicas. Estas nivelaciones se desarrollan en las áreas de Matemática, Lenguaje y Comunicación, TIC's y Formación Personal.
- La Carrera cuenta con una evaluación intermedia denominada "me caso" que permite evaluar la progresión de los estudiantes. Esta evaluación es transversal e integra un conjunto de competencias del perfil de egreso. Sin embargo, aún no es posible evidenciar los resultados de este proceso, ni acciones de mejora que permitan disminuir las posibles brechas existentes entre el resultado obtenido y el esperado.

- La Carrera aplica un sistema de detección temprana mediante diagnósticos aplicados al momento de la matrícula, lo que permite detectar posibles brechas existentes en áreas como Matemática, Tics. Estos resultados permiten a la carrera hacer gestión oportuna mediante tutorías y acciones de monitoreo periódicos por parte del comité de carrera.
- Hay un trabajo sistemático, institucional y docente para corregir y ayudar a los estudiantes que ingresan a superar las deficiencias o desventajas iniciales. La carrera implementó un sistema de ayudantías en asignaturas de mayor complejidad. Sin embargo, esta medida no está totalmente implementada, ya que no todos los estudiantes acceden a ella.
- La carrera cuenta con programas y planificaciones, complementado con un Sistema Syllabus, lo que permite monitorear la progresión de cada actividad académica de la carrera.

### **Resultados del Proceso de Formación**

- La institución cuenta con un sistema y mecanismos de información claros y conocidos por la comunidad educativa. De manera complementaria, los alumnos cuentan con información vía intranet para acceder a ver notas, material de apoyo a la enseñanza, sistema de mensajería profesor-alumno, etc. Este completo registro de información permite disponer de importantes datos estadísticos para evaluar avances y comparaciones cuando sea necesario. También entrega información oportuna a los directivos de la carrera, lo que les permite tomar acciones preventivas durante el proceso de formación.
- La carrera de Técnico en Gastronomía Intercultural tiene una práctica laboral que permite evidenciar por parte de los empleadores el

cumplimiento real de las competencias declaradas en el perfil de egreso. Ésta, según opinión de los egresados y empleadores, es supervisada y acompañada por la institución.

- Si bien la Carrera declara tener a la fecha pocos egresados, no cuenta con un sistema de seguimiento de los mismos que permita obtener información valiosa sobre el desarrollo laboral de los mismos.
- La carrera presenta bajos indicadores en la tasa de titulación y titulación oportuna.
- La carrera no presenta una oferta de educación continua que permita enriquecer la formación profesional de los egresados.

#### **Vinculación con el Medio**

- La Carrera mantiene una estrecha relación con los centros de práctica. Sin embargo, se observa que no todos los empleadores conocen el perfil de egreso del Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural, lo que dificulta el desarrollo de ciertas competencias específicas de la misma.
- La Carrera participa de actividades gastronómicas nacionales, lo que permite que la comunidad educativa desarrolle un intercambio tanto en lo gastronómico como en lo cultural.
- La carrera posee un comité académico que entrega opiniones y recomendaciones destinadas a mejorar el currículo de la Carrera. Ello es posible debido a la vinculación que mantienen los integrantes del mismo con el medio gastronómico.
- La institución posee un consejo empresarial. Sin embargo, no se evidencia con claridad su participación en la carrera.



## **b) Condiciones de Operación**

### **Estructura Organizacional, Administrativa y Financiera**

- La Carrera tiene una estructura organizacional dividida en tres; Rectoría de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, un Director de los Institutos Tecnológicos y, por último, una Directora de Sede.
- La Carrera cuenta con un cuerpo directivo de planta que, además, son docentes.
- Existe una clara definición de las políticas y estándares, asignación de recursos, supervisión y ejecución de actividades de apoyo definidos desde la administración superior para cada una de las autoridades de la institución. Esto permite un conocimiento claro de las responsabilidades y deberes de cada función, lo que se evidencia en las reuniones sostenidas.
- Existe una concordancia con la información para todas las unidades de apoyo definidos en la estructura de la sede, en relación a los lineamientos centrales que se establecen desde la Casa Central.
- La carrera cuenta con un comité de carrera que interactúa con los directivos de la sede para asegurar tanto la calidad de la educación impartida como el cumplimiento de todos los estándares y definidos desde la administración central.
- El Director de carrera se muestra comprometido con la aplicación de los sistemas tanto de operación como de comunicación de los lineamientos estratégicos, lo que se evidencia a través de la documentación entregada en la visita y reuniones sostenidas por el Comité de Pares Evaluadores.

- En la reunión realizada con los docentes, ellos destacan que existen instancias de comunicación con el comité de carrera, ya sea con el objetivo de retroalimentación académica, o aprendizaje para la enseñanza.
- Existe buena relación desde el cuerpo directivo y docente hacia los alumnos. Se evidencian instancias y mecanismos de retroalimentación destinados a la mejora continua tanto para el ejercicio de la docencia como para el desarrollo de los lineamientos estratégicos de la carrera e institución.
- La carrera busca un desarrollo viable y sostenible en el tiempo. Es importante destacar que las autoridades de la institución, tanto local, como de nivel central, sostienen la importancia de la existencia de la institución y carrera en la región, lo que asegura su financiamiento.
- Existen criterios de asignación de recursos y gastos generales para asegurar la calidad de la carrera, permitiendo el cumplimiento de la misión institucional.
- La elaboración, ejecución y control del presupuesto se realiza a través de un ciclo presupuestario definido, detallado y explicado claramente en el proceso de visita a la sede. Existe una concordancia entre lo señalado y lo evidenciado.
- Se determina el cumplimiento satisfactorio de cada participante en pos del logro de los objetivos educacionales. Adicionalmente, existen instancias de retroalimentación para mejorar continuamente los procesos a través de la acción del comité de carrera.
- Se evidencian también herramientas de apoyo financiero que facilitan la progresión del estudiante, como becas internas y del estado, siendo la

institución, además, un puente de comunicación y gestión para la obtención de éstas en caso de ser requeridas.

### **Recursos Humanos.**

- Se observa una dotación de recursos humanos administrativo-docente al servicio de la carrera. Destaca el fuerte compromiso y conocimiento con la misión y lineamientos estratégicos de la institución.
- Se evidencia una dotación acorde con la finalidad de cumplir el Plan de Desarrollo Estratégico y el modelo educativo institucional. Esto es destacado tanto por docentes y alumnos.
- Existe una política definida para la gestión del docente, permitiendo así el cumplimiento de las directrices señaladas por la administración central: el dominio de la materia, capacidad pedagógica, experiencia y vinculación con las comunidades locales, y capacidad de transmisión de valores interculturales e institucionales.
- La institución y los propios docentes fomentan el desarrollo de las herramientas de docencia y conocimiento pedagógico en todo su equipo de profesores, generando así un equilibrio entre la vinculación con el medio local y la excelencia académica. Destaca su gran compromiso con el desarrollo educativo de los estudiantes en la interculturalidad y la institución.
- Se evidencia una necesidad de los docentes por adquirir capacitaciones en las actividades disciplinares propias de la carrera debido a que mantienen un vínculo de jornada completa con la institución, lo que les impide el contacto con el mundo productivo.
- Los mecanismos e instrumentos de evaluación docente son aplicados y conocidos por toda la comunidad académica y se evidenció su aplicación

y conocimiento en todas las entrevistadas realizadas tanto a alumnos, como docentes y cuerpo directivo.

- Los alumnos evalúan en general de manera positiva la labor que los docentes realizan, manifestando su conformidad con su conocimiento pedagógico y también respecto del medio productivo local en el cual se desenvuelven.
- La institución cuenta con un programa de formación docente que capacita de manera gratuita en programas pedagógicos, como en programas propios con la misión y visión institucional. Todos los docentes que se incorporan a la práctica de la docencia, deben cumplir con estos programas de formación, lo que asegura la calidad en la educación impartida.
- Es posible visualizar una constante preocupación respecto del cuerpo docente para ir evaluando y mejorando sus funciones. Esto es confirmado por directivos, docentes y alumnos.

### **Infraestructura, Apoyo Técnico y Recursos para la Enseñanza**

- La institución cuenta con los elementos necesarios para realizar el ejercicio de la docencia, tanto en instalaciones como en equipamiento.
- Se evidencia que la carrera cuenta con el material básico de apoyo bibliográfico. Sin embargo, en reuniones sostenidas se evidencia que el material no es suficiente para los requerimientos académicos de docentes y estudiantes.
- La carrera implementó la utilización de “dossier de recetas” en las asignaturas de taller. Sin embargo, para que sean de utilidad, deben ser entregados de manera oportuna en opinión de los estudiantes.

- La carrera cuenta con una infraestructura completa, para realizar las clases prácticas y en aula según el programa de estudios.
- La carrera cuenta con el equipo tecnológico adecuado para el proceso de enseñanza, su apoyo y acceso. Estos recursos están disponibles para los alumnos y docentes a través de la plataforma “Eva”, la cual es reconocida por toda la comunidad académica como un beneficio en sus labores.
- Se evidencia una infraestructura acorde con las necesidades académicas de la carrera. Estos recursos están disponibles para los alumnos y docentes con la finalidad de cumplir con el plan educacional a los cuáles se compromete la institución.

### **c) Capacidad de Autorregulación**

#### **Propósitos**

- Los propósitos de la Carrera están definidos y expresados en forma de competencias, detalladas claramente en el programa de estudios de ésta y definidas en cada una de sus actividades académicas o asignaturas. Los propósitos son compartidos por los miembros de la Carrera y se difunden mediante diversas instancias a toda la comunidad educativa.
- La Carrera conoce el medio profesional en que se inserta. Este conocimiento se mantiene actualizado, ya que se da preferencia a aquellos profesores que junto con impartir docencia en la Carrera realizan actividades de trabajo profesional, de manera que ellos están continuamente retroalimentando hacia el ámbito académico las innovaciones y avances de la disciplina.

- La Carrera mantiene información actualizada acerca de las características del medio en donde se desarrolla, no solamente en torno al ámbito gastronómico, sino también a la cosmovisión que poseen los pueblos originarios en donde está emplazado físicamente el Instituto. Esto último conlleva a una interacción de alumnos, docentes, comunidad educativa, la industria o campo laboral - ocupacional local y externo.
- La Carrera mantiene relación cercana con empleadores, con el objetivo de brindar oportunidades a los estudiantes en prácticas y después laborales. No obstante, los empleadores no poseen un amplio conocimiento del perfil de egreso de los estudiantes, lo cual determina que las competencias para los cuales fueron preparados no se apliquen en el área laboral específica que requiere cada plaza de empleabilidad.
- La Carrera está consciente de los avances de su actividad de formación y conoce el grado en que está logrando sus propósitos de forma interna. De la misma manera, conoce las fortalezas y debilidades del proceso académico y de los demás aspectos concernientes a la Carrera, como el grado de logro de las competencias del Plan de Estudios.

### **Integridad**

- Los propósitos y objetivos de la Carrera orientan de manera efectiva y clara las decisiones que se adoptan en la unidad académica, permitiendo que las actividades que se emprenden proporcionen un resultado consistente y académicamente satisfactorio.
- Las decisiones que se adoptan en la Carrera están basadas en información válida y confiable acerca de las condiciones en que se desarrolla el Plan de Estudios y en los aspectos administrativos, a través de una plataforma virtual con acceso de cada integrante de la comunidad educativa.

- El diseño del programa académico permite realizar procesos contingentes a la realidad local de la sede que imparte la carrera, manteniendo una línea definida por el programa mencionado.
- La información que se entrega a los potenciales estudiantes y postulantes a la Carrera es adecuada, completa y fidedigna con respecto a las características de los procesos académicos y de la formación, siendo expresada a través de campañas corporativas del Instituto Tecnológico de la Universidad Católica de la Santísima Concepción.
- La institución lleva a cabo un proceso de difusión de la Carrera, planificado anualmente y que proviene del nivel central de la Universidad, considerando la publicidad, difusión e información estandarizada de manera clara y fidedigna de las diferentes unidades a promocionar mediante el posicionamiento de la imagen institucional en la comunidad local y regional.
- Existe una reglamentación completa de los derechos y deberes de académicos y estudiantes que regula el funcionamiento y los procesos propios de la gestión del Instituto Profesional. Ellos están contenidos en un Reglamento que está a disposición de la comunidad institucional, con normativas sobre los derechos y deberes de los alumnos y docentes para regular los diversos aspectos de la vida estudiantil, las cuales son comunicadas por diversos canales, tales como sitio Web, Agenda del Estudiante, entre otros.

### **Proceso de Autoevaluación**

- El proceso de autoevaluación se ha realizado con acuciosidad e integrando diversos estamentos en la formulación de opiniones y datos específicos de cada uno de ellos. Dicho proceso ha identificado fortalezas y debilidades de la Carrera. Asimismo, contiene la

implementación inicial de un Plan de Mejoramiento acorde a las debilidades identificadas.

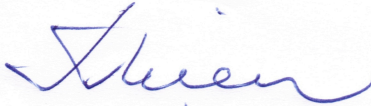
- Directivos, docentes, estudiantes, egresados/titulados y empleadores participaron en las encuestas para el desarrollo del informe, mediante el apoyo y gestión de la Unidad de Autoevaluación de la Universidad. Se recopiló información desde todos los sectores y se completaron los cuestionarios de acuerdo con las recomendaciones y formularios de la Comisión Nacional de Acreditación.
- Sin embargo, se constata que algunos estamentos de la Carrera tienen cierto desconocimiento y hay una baja socialización en el proceso general de autoevaluación, por ejemplo, considerando la importancia de contar con un sistema de mayor formalización y profundidad de seguimiento de los egresados, de manera de poder rescatar información primordial por parte de ellos.
- Además, la institución reconoce que hubo dificultad en reunir a los docentes, para realizar dicho proceso durante las fechas calendarizadas. Por lo tanto, la entidad estableció sugerencias para cumplir cabalmente con la próxima autoevaluación.
- El informe de autoevaluación entrega datos parciales y antiguos que no se condicen con lo observado en la visita a la carrera.

## **POR LO TANTO,**

7. 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 la Carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, que conduce al título de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural, impartida en la sede Cañete, en jornada Diurna y modalidad Presencial, por un plazo de **4 años**, que culmina el **18 de Noviembre de 2019**.
  
- b. Que en el plazo señalado, la Carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción podrá someterse voluntariamente a 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.



**Sergio Thiers Silva**

**DIRECTOR DE PROCESOS Y AUTOEVALUACIÓN  
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE A&C S.A.**



**Álvaro Vial Gaete**

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