

ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 642

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL**

INSTITUTO PROFESIONAL INACAP

**SEDES IQUIQUE, ANTOFAGASTA, VALPARAÍSO, SANTIAGO
(APOQUINDO), CURICÓ, TALCA, CHILLÁN, CONCEPCIÓN-
TALCAHUANO, LOS ÁNGELES, TEMUCO, VALDIVIA Y OSORNO**

DICIEMBRE 2018

ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 642

Carrera de Administración Gastronómica Internacional

Instituto Profesional INACAP

En la sesión del Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 12 de diciembre de 2018, la Comisión acordó lo siguiente:

TENIENDO PRESENTE:

1. Que la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP se somete en forma voluntaria al sistema de acreditación de carreras administrado por la Agencia Acreditadora de Chile.
2. El Contrato de Prestación de Servicios, de fecha 16 de mayo de 2018, firmado por los representantes legales de ambas instituciones.
3. El Acuerdo de Acreditación N° 159 de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 19 de diciembre de 2012, que acredita la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP, por un plazo de 5 años.
4. El Acuerdo de Reposición N° 36 de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 02 de mayo de 2013, que acoge el recurso de reposición presentado por la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP, en contra del Acuerdo de Acreditación N° 159, y se aumenta el plazo de acreditación otorgado a 6 años.

5. El Informe de Autoevaluación de la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP, presentado con fecha 10 de agosto de 2018.
6. El Informe del Comité de Pares Evaluadores, realizado como consecuencia de la visita efectuada los días 27, 28, 29, 30 y 31 de agosto de 2018 y enviado a la institución con fecha 27 de noviembre de 2018.
7. Los Comentarios de la Carrera, de fecha 10 de diciembre de 2018, en respuesta al Informe de Visita de los Pares Evaluadores de la Agencia Acreditadora de Chile.

CONSIDERANDO

8. 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:

I DIMENSIÓN: PROPÓSITOS E INSTITUCIONALIDAD DE LA CARRERA

CRITERIO 1: PROPÓSITOS

La Carrera se inserta en una institución que define con claridad sus propósitos y los materializa en una planificación estratégica y planes operativos anuales que contemplan la gestión académica y económica.

Lo anterior implica que la unidad, en concordancia con las definiciones institucionales, define sus propósitos, misión, objetivos y metas.

La unidad anualmente planifica sus actividades académicas y, conforme a esto, asigna los recursos pertinentes. Se establecen, además, una serie de

indicadores académicos de gestión, que son monitoreados permanentemente por sistemas informáticos desarrollados por la institución, conforme a sus necesidades. Los indicadores son revisados por el consejo de carrera y de escuela.

La misión, propósitos, objetivos y campo ocupacional de la carrera están claramente definidos y son conocidos y valorados por toda la comunidad académica. Además, son coherentes con la misión declarada por la institución.

Por otra parte, la carrera se adscribe a la misión, modelo educativo y lineamientos institucionales, información que se describe en el informe de autoevaluación y que se corrobora durante la visita de pares.

CRITERIO 2: INTEGRIDAD

La unidad cuenta con planes de desarrollo que se adecuan a los planes de la institución a través de un modelo de gestión institucional de pregrado, el cual desarrolla un sistema de gestión de la calidad de pregrado SGC y un proceso de aseguramiento de calidad de carreras PACC.

La carrera cuenta con la reglamentación que establece derechos y obligaciones para los estudiantes. Esta información, según lo declarado en el informe de autoevaluación y constatado en la visita, es entregada a principio de cada año.

El personal docente, técnico y administrativo de la carrera, la unidad y la institución se gestionan centralizada y matricialmente, y se aplican las normativas institucionales establecidas para el óptimo funcionamiento y organización de las actividades académicas.

El Instituto Profesional INACAP dispone de sistemas de información de desarrollo propio que satisfacen y dan soporte a la gestión adecuadas de las carreras.

La carrera se imparte en doce sedes en forma presencial y en dos de ellas en forma tanto diurna como vespertina (Concepción-Talcahuano y Valdivia).

CRITERIO 3: PERFIL DE EGRESO

Para la elaboración del perfil de egreso la carrera desarrolla el llamado Proceso de Diseño Curricular.

El Perfil de Egreso se crea a partir de la reflexión disciplinar del área académica y la consulta al medio social-profesional. Por este motivo, es fundamental conocer el perfil profesional que originó el plan de estudio vigente.

El perfil de egreso es valorado por los distintos estamentos, en especial por los empleadores. Esta situación es ratificada por las cifras de empleabilidad de los titulados.

El trabajo desarrollado durante la primera etapa del Proceso de Diseño Curricular, perfil profesional, se constituye como una fase de diagnóstico que permitió establecer las bases para determinar la situación actual y una visión futura del programa de estudio. Esta etapa contempla el levantamiento y actualización del perfil profesional requerido a nivel nacional, además de la revisión del marco legal vigente, de los desafíos y tendencias disciplinares (o de la especialidad), de un análisis comparativo de la oferta formativa (benchmarking) nacional e internacional y la consulta a egresados y empleadores.

Para lo anterior, se levantó información relevante a partir de entrevistas que sirvieron de insumo para levantar información del perfil profesional a empleadores, trabajadores expertos y jefes directos.

CRITERIO 4: PLAN DE ESTUDIOS

Para el desarrollo de la etapa II del Proceso de Diseño Curricular, perfil de egreso, se utilizan como base las decisiones tomadas a partir del análisis de los productos realizados en la Etapa I, así como también lineamientos institucionales.

Para trabajar con la información proveniente de estas fuentes, y como parte del proceso de Diseño Curricular, se constituyó un equipo base, que tuvo la responsabilidad de elaborar la matriz del perfil de egreso, donde participaron dos directoras de carrera, académicos de cinco sedes y los coordinadores de carrera de otras dos sedes.

La matriz de perfil de egreso establece para cada una de las competencias, las evidencias asociadas, condiciones de realización, desempeños clave, contenidos asociados y el estándar de equipamiento y software que se requiere para su desarrollo y evaluación favoreciendo la comprensión y el alcance de cada una de las competencias

Las competencias especificadas en el perfil de egreso de la carrera, etapa II, son abordadas en las asignaturas de la malla curricular a partir de la organización de los indicadores de desarrollo (escalamiento).

La elaboración del plan de estudio y los programas de asignatura corresponden a las etapas III y IV del Proceso de Diseño Curricular, y se describen en este criterio. Ellas tienen como base el perfil de egreso y los lineamientos de la carrera construidos en la etapa anterior.

El plan de estudio de la carrera se estructura en tres áreas formativas: formación en disciplinas básicas, formación para la especialidad y formación para la empleabilidad.

La organización del currículum se realizó en base a la Matriz de Perfil de Egreso, que en la etapa II se desarrolló a través del escalamiento de

competencias. Esto permite establecer logros intermedios para cada competencia, denominados indicadores de desarrollo, iniciales, intermedios y finales, los cuales se distribuyen en el plan de estudio y, por tanto, constituyen la base de este. Así se justifica la creación de asignaturas hito.

El plan de estudios es el resultado de un proceso de análisis y organización de las competencias declaradas en el perfil de egreso, organizado en una estructura, secuencia y progresión de asignaturas que, en conjunto con sus respectivos prerrequisitos y orientaciones metodológicas, permiten evaluar, retroalimentar y cerrar brechas entre los estudiantes respecto de las competencias declaradas.

Asimismo, en esta etapa se toman decisiones curriculares relevantes, como, por ejemplo, qué es lo que se enseñará (asignaturas), cuánto tiempo se destinará al aprendizaje (horas pedagógicas) y cómo se estructurará el proceso (secuencia, asignaturas requisitos y áreas formativas).

Las normas empleadas en los procesos para apoyar la trayectoria académica del alumno se encuentran estructuradas, reglamentadas, declaradas y comunicadas en las distintas instancias que participan en los procesos de admisión, permanencia y titulación de los alumnos.

Hay evidencias de procesos de estructuración y homologación de la información para ofertar el programa educativo, tomando en cuenta los medios digitales.

Durante la visita del Comité de Pares se constató que la carrera cuenta con un perfil de egreso conocido y validado por la comunidad académica. Se evidenció la existencia de mecanismos sistematizados de seguimiento, evaluación y de planificaciones conducentes a cumplir con sus objetivos.

Se constata el uso de herramientas tecnológicas (SIGA) que favorecen la gestión académica y administrativa.

La institución propicia y facilita la participación en la industria por parte de alumnos y académicos tanto en programas de carácter social, como de fomento.

Se consideran actividades teóricas y prácticas en las aulas, talleres.

Adicionalmente, la carrera contempla la realización de dos prácticas en empresas, para lo cual la unidad contribuye con una serie de convenios de prácticas con empresas de la región, país e internacionales.

Los estudiantes están informados respecto del plan de estudio y las actividades curriculares.

Si bien existen acciones que promueven el contacto con egresados, estas son de carácter incipiente.

CRITERIO 5: VINCULACIÓN CON EL MEDIO

Para concretar la contribución al desarrollo local, regional y nacional, el Instituto Profesional INACAP articula su quehacer utilizando sus capacidades, las de sus académicos y las de sus estudiantes.

La función de vinculación con el medio es liderada por la Vicerrectoría de Vinculación con el Medio y Comunicaciones, por medio de su Dirección Nacional, a través de dos funciones: la primera es proponer políticas, estrategias, mecanismos y procesos relacionados con la implementación de la función, así como articular las acciones y apoyos que las diversas vicerrectorías, direcciones y unidades para el ejercicio de la vinculación. La segunda consiste en liderar el desarrollo del Plan Institucional de Vinculación con el Medio, gestionando acciones de carácter nacional de los Programas Vinculación con el Medio.

Para el cumplimiento de estas funciones, se articula con la Vicerrectoría Académica, la Vicerrectoría de Investigación y Postgrado, la Vicerrectoría Nacional de Sedes y la Dirección Nacional de Capacitación.

A nivel de sedes, la gestión, desarrollo y liderazgo de la función de vinculación con el medio recae en el vicerrector de sede, quien administra/gestiona localmente los lineamientos y desafíos planteados por las unidades de Casa Central, liderando el Consejo consultivo.

El plan institucional de Vinculación con el Medio es el principal mecanismo de aseguramiento de la función de Vinculación con el Medio. Tiene por objetivo operacionalizar los lineamientos estratégicos definidos en el PDE 2020, para orientar la contribución que se busca entregar a la comunidad. Fue construido a partir del levantamiento de necesidades y demandas existentes en cada una de las regiones donde está presente la Institución.

El IP INACAP cuenta con seis programas de vinculación con el medio a los cuales la carrera puede adherir. Entre ellos se pueden mencionar programas del ámbito productivo como Desarrollo Productivo de las Empresas de Menor Tamaño y Promoción del Desarrollo Sostenible que busca promover el desarrollo sostenible de la sociedad, incentivando la protección del medioambiente y sus recursos a nivel local y regional.

Por su parte, la función de docencia cuenta con una alta interacción con el entorno, ya que su quehacer educativo se retroalimenta permanentemente con los actores relevantes del medio. El objetivo es asegurar una oferta formativa pertinente a las necesidades de los sectores productivos y mantenerla actualizada respecto de los estándares nacionales, internacionales y requerimientos de la industria.

FORTALEZAS

1. Se constata que la Unidad que imparte la Carrera cumple con los propósitos del programa y ellos se encuentran alineados a los objetivos y metas que se plantean. Durante la visita fue posible constatar la existencia de una planificación de la gestión académica que establece indicadores y dispone de mecanismos y recursos económicos que le permiten evaluar y sustentar el logro de los propósitos definidos para la carrera. Fue posible recabar antecedentes referidos a Planes Estratégicos y Políticas de Gestión de nivel institucional y específicos que establecen evidencias respecto de definiciones claras, objetivas y participativas.
2. Las normas empleadas en los procesos para apoyar la trayectoria académica del alumno se encuentran estructuradas, reglamentadas, declaradas y comunicadas en las distintas instancias que participan en los procesos de admisión, permanencia y titulación de los alumnos.
3. Existe evidencia de procesos de estructuración y homologación de la información para ofertar el programa educativo, tomando en cuenta los medios digitales.
4. Se constató que la carrera cuenta con un perfil de egreso conocido y validado por la comunidad académica. Se evidenció la existencia de mecanismos sistematizados de seguimiento, evaluación y de planificaciones conducentes a cumplir con sus objetivos.
5. Se constata el uso de herramientas tecnológicas (SIGA) que favorecen la gestión académica y administrativa.
6. La institución propicia y facilita la participación con la industria de alumnos y académicos, tanto en programas de carácter social como de fomento.

DEBILIDADES

1. Si bien existen acciones que promueven el contacto con egresados, estas son de carácter incipiente.

II DIMENSIÓN: CONDICIONES DE OPERACIÓN

CRITERIO 6: ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN

La Dirección de Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía (HOTUGA), dependiente de la Vicerrectoría Académica, es la responsable de gestionar la carrera, resguardando la calidad de la oferta formativa, la satisfacción de requerimientos del mundo productivo nacional, las tendencias internacionales en educación superior y la definición de los recursos materiales y didácticos para el logro de aprendizajes esperados y competencias del perfil de egreso. Además, lidera la correcta implementación del currículum a través de una permanente coordinación con las sedes.

La Dirección de Área define el currículum de la carrera que se impartirá en las 12 sedes, de acuerdo a los lineamientos entregados por la Dirección de Desarrollo Académico. También define los estándares asociados a su implementación y desarrollo. Luego, distintas direcciones de Casa Central colaboran en la implementación de los estándares y requerimientos. Finalmente, unidades de distintas vicerrectorías de Casa Central aportan al desarrollo de la carrera e interactúan con la Dirección de Área y las sedes.

La Dirección de Área se reúne semanalmente con las direcciones de la Vicerrectoría Académica (en específico, con las direcciones de Desarrollo Académico y de Aseguramiento de Estándares) y, según necesidad, con direcciones de otras vicerrectorías para retroalimentar con información y definiciones estratégicas para la carrera.

CRITERIO 7: PERSONAL DOCENTE

La Institución reconoce que sus académicos se desarrollan en el contexto de una carrera académica.

Es importante destacar que existe una importante cantidad de docentes contratados bajo la modalidad de indefinido, situación que, incluso, se incrementa cada año.

La vida académica del docente dentro de la institución cuenta con varias etapas, las cuales están claramente definidas y, además, son reconocidas por los propios docentes.

Los docentes son permanentemente evaluados por su jefatura y alumnos. Se puede observar que los docentes cuentan con un porcentaje de aprobación cercano al 80%.

Destacable también es la vinculación con el medio que mantienen la mayoría de los docentes, a través de emprendimientos propios del área o con empleos en la industria.

Existe un alto grado de satisfacción de estudiantes y de egresados con la calidad y compromiso de los docentes, tanto en su desempeño académico como por el buen trato y relación con ellos.

Los alumnos reconocen que sus profesores están siempre disponibles para recibirlos y ayudarlos a resolver los problemas y desafíos planteados.

CRITERIO 8: INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Los estándares de equipamiento y recursos para el aprendizaje se definen durante la elaboración de los programas de asignatura como parte del diseño curricular y son revisados periódicamente.

Dichos estándares contemplan la definición de talleres y laboratorios en cuanto a su condición física y a un diseño esquemático básico, junto con los elementos y equipos necesarios para el aprendizaje (especificados en cuanto a tipo, cantidad, modelo, entre otros). Esto busca la homogeneidad en la formación para todas las sedes en donde se imparte la carrera.

A través de la implementación del Programa de Renovación de Infraestructura, la Institución ha ampliado las edificaciones de la mayor parte de las sedes existentes, adoptando altos estándares de calidad.

En cuanto a infraestructura, equipamiento, espacios comunes y otros, la carrera cuenta con un sistema estandarizado de calidad, lo que permite replicar las diferentes tareas de los alumnos en las diferentes sedes. Dicho estándar es bien valorado por los alumnos, docentes y por empleadores.

Destacan la biblioteca, por la cantidad de material bibliográfico existente, y los laboratorios o talleres de cocina existentes, los cuales cuentan con tecnología de punta en parte importante de los equipos.

CRITERIO 9: PARTICIPACIÓN Y BIENESTAR ESTUDIANTIL

La institución asegura que los estudiantes disponen de información y soporte claro y oportuna de los servicios estudiantiles, becas, créditos, deberes y derechos, etc.

La Dirección de Asuntos Estudiantiles de cada sede es responsable de implementar las acciones definidas en la estrategia institucional de asuntos estudiantiles, así como de velar por el cumplimiento de los estándares definidos, siempre dentro del marco de los ámbitos de acción declarados centralmente y que contribuyen al desarrollo de la vida del estudiante en su relación con la institución.

Las actividades extracurriculares se clasifican según cuatro lineamientos: apoyo y desarrollo del estudiante, emprendimiento y empleabilidad, vida estudiantil, y responsabilidad social, contribuyendo de esta forma al logro del sello del estudiante y a una experiencia diferenciadora.

Los delegados estudiantiles (en cada sede, carrera, nivel y jornada) buscan canalizar las inquietudes e intereses académicos y facilitar su vinculación con las autoridades de la Institución.

El 80% de los estudiantes de la carrera de Administración Gastronómica Internacional cuentan con información clara sobre los servicios, beneficios y ayudas de distinta índole ofrecidas por el Instituto Profesional INACAP, el Estado u otros organismos afines.

La carrera, en forma reciente y a través del IP INACAP propicia instancias de participación estudiantil a través de la figura del “Representante Estudiantil”, tal como lo afirma el 75% de los estudiantes encuestados, lo que les permite desarrollar y expresarse.

Asimismo, independiente de las sedes en la que se imparte el programa de estudio, se dispone de servicios de apoyo que complementan la función docente y que son accesibles para toda la comunidad.

Con el propósito de asegurar que el desarrollo de la infraestructura responda a las necesidades del proyecto educativo y para el bienestar de los estudiantes, la gestión de recursos para infraestructura y equipamiento cuenta con mecanismos internos de aseguramiento de la calidad.

Un 73,4% de los estudiantes considera que la institución dispone de instalaciones deportivas y de esparcimiento apropiados para las características de los estudiantes. Un 73,7% señala que la institución dispone de suficientes instalaciones deportivas y de esparcimiento.

Es destacable el sistema de alerta temprana con el que cuenta la institución para detectar a los alumnos potenciales de abandono u otro inconveniente, sistema que a la vez de avisar del caso puntual, activa las redes de apoyo y acciones de ayuda a ese alumno, monitoreando, a su vez, su nuevo progreso.

CRITERIO 10: CREACIÓN E INVESTIGACIÓN FORMATIVA POR EL CUERPO DOCENTE

La Institución promueve, a nivel central y de sedes, iniciativas que favorecen el desarrollo de trabajos y estudios innovadores que impacten en la teoría y práctica de la enseñanza, generando y probando estrategias para la mejora de las prácticas pedagógicas y del aprendizaje de los estudiantes.

A partir del presente año se ha determinado un nuevo enfoque que da cuenta de un fuerte énfasis en temas de investigación, los cuales se traducen en acciones fuertemente vinculadas al medio y que hacen del docente y del alumno un actor principal.

FORTALEZAS

1. Se constata que la carrera dispone de la infraestructura, recursos de aprendizaje y equipamiento requeridos para el logro de los resultados esperados en los estudiantes. Se constata que se aplican políticas y mecanismos para el desarrollo, la reposición, mantenimiento y seguridad de dichas instalaciones y recursos.
2. Se constata que la carrera cuenta con personal docente suficiente, de amplia trayectoria y vinculación con el medio profesional, lo cual aporta a la actualización y mejoramiento de los procesos de redefinición de los programas de estudio de la carrera.

3. Se evidencia el interés institucional por mejorar el perfil de los docentes, mediante estímulos para seguir en un proceso de actualización, tanto en materias pedagógicas como disciplinares.
4. Existen acciones que promueven la innovación en temáticas gastronómicas, como la creación del centro de innovación gastronómica y el programa de vinculación con el medio.
5. El material bibliográfico de la carrera es de fácil de acceso, dado la existencia de plataformas computacionales en red. Está disponible las 24 horas.

DEBILIDADES

1. Si bien existe un protocolo establecido de prácticas, el Comité de Pares constató, en las entrevistas, que el proceso carece de acciones de supervisión institucional, durante la ejecución de ellas.

III DIMENSIÓN RESULTADOS Y CAPACIDAD DE AUTORREGULACIÓN

CRITERIO 11: EFECTIVIDAD Y RESULTADOS DEL PROCESO FORMATIVO

Los criterios de admisión están claramente definidos. El proceso de admisión se fundamenta en el Reglamento de Matrícula, Beneficios, Becas y Créditos, el que se encuentra publicado en la intranet institucional y es de público conocimiento para toda la comunidad académica.

La carrera cuenta con mecanismos claros para garantizar el buen desempeño de los y las estudiantes.

Durante el proceso de admisión, los postulantes tienen a su disposición un servicio de apoyo personalizado en las sedes, establecido según la calendarización de actividades definidas por la Vicerrectoría Nacional de Sedes.

Anualmente, cada sede establece las vacantes para los estudiantes nuevos, de acuerdo con su proyección histórica de matrícula y su capacidad de infraestructura. Adicionalmente, a la carrera ingresan los estudiantes de Gastronomía Internacional que optan por articular en la ruta formativa.

Para concretar el proceso de admisión, todo estudiante que se matricula en la carrera debe completar el Formulario Único de Postulación, el cual recopila antecedentes personales del establecimiento educacional donde obtuvo su licencia de enseñanza media y su promedio de notas, entre otros.

El Sistema de Evaluación Progresiva considera, en su etapa inicial, la evaluación diagnóstica de las condiciones de entrada de los estudiantes, con el fin de aplicar mecanismos de nivelación durante el primer año.

Además, se cuenta con una Plataforma de Atención de Estudiantes, que permite realizar seguimiento focalizado a los estudiantes en situación de riesgo académico.

Los indicadores han ido aumentando año tras año, tal como es el caso de la retención total, la retención del primer año y las tasas de aprobación.

CRITERIO 12: AUTORREGULACIÓN Y MEJORAMIENTO CONTINUO

La carrera cuenta con una serie de mecanismos que permiten su autorregulación: Sistema de Gestión de Calidad; Proceso de Mejora Continua del Programa de Estudio; Procesos de Aseguramiento de la Calidad.

El alcance del Sistema de Gestión de la Calidad de Pregrado considera los procesos de: planificación y desarrollo institucional, definición de la oferta

académica y capacitación, admisión, implementación de programas, desarrollo y cierre del ciclo del estudiante/participante, además de la gestión de titulados y graduados.

Con el propósito de evaluar el grado de conocimiento e implementación de los procesos del Sistema de Gestión de Calidad de Pregrado, se diseñó y comenzó a definir el plan para implementar el proceso de Auditoría de Calidad.

A partir de 2017, la Dirección de Gestión de Calidad desarrolla auditorías al Sistema de Gestión de Calidad de Pregrado. El propósito es dar cumplimiento a los requisitos definidos en el alcance del sistema, junto con promover la mejora continua, que permita la certificación en 2018 del Sistema de Calidad de Pregrado, a través de Bureau Veritas Certification Chile, certificando que el sistema cumple con estándares internacionales como la norma ISO 9001, con vigencia hasta el 2021.

Entre los diferentes sistemas de aseguramiento de la calidad, se pueden destacar: Proceso de Mejora Continua de Programas de Estudio, Proceso de Aseguramiento de la Calidad de Carreras (PACC) y Proceso de autoevaluación de la carrera.

FORTALEZAS

1. La carrera cuenta con reglamentos y procedimientos de admisión claros, ampliamente difundidos y alineados con las políticas institucionales.
2. La carrera presenta indicadores de retención y titulación en aumento.
3. Existe un monitoreo permanente a la progresión académica del alumno, lo que permite generar alertas tempranas.

DEBILIDADES

No se observan.

CONSIDERACIONES SOBRE AVANCES RESPECTO DEL PROCESO DE ACREDITACIÓN ANTERIOR.

En el Acuerdo de Acreditación N°159, de diciembre de 2012, complementado por Acuerdo de Reposición N°36, de mayo de 2013, se estableció que se observaban cinco debilidades respecto de la dimensión Perfil de Egreso y Resultados, una en la dimensión Condiciones de Operación y una en la dimensión Capacidad de Autorregulación.

En el actual proceso, se puede considerar que las debilidades referidas a las dos últimas dimensiones se han resuelto. En tanto, tres de las cinco debilidades referidas al Perfil de Egreso, si bien han mejorado, aún no han alcanzado rangos satisfactorios como es el caso de la tasa de egreso y la tasa de titulación. En cuanto a la observación acerca de la supervisión de prácticas laborales, la institución considera que este aspecto no es parte de su política.

POR LO TANTO,

9. 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 **Administración Gastronómica Internacional** del Instituto Profesional INACAP, que conduce al título de Administrador Gastronómico Internacional, por un plazo de **6 años**, desde el 20 de diciembre de 2018 hasta el **20 de diciembre de 2024**.
- b. Detalle sedes, jornadas y modalidades:
 - Iquique; Diurna; Presencial
 - Antofagasta; Diurna; Presencial

- Valparaíso; Diurna; Presencial
 - Santiago (Apoquindo); Diurna; Presencial
 - Curicó; Diurna; Presencial
 - Talca; Diurna; Presencial
 - Chillán; Diurna; Presencial
 - Concepción- Talcahuano; Diurna; Presencial
 - Concepción- Talcahuano; Vespertina; Presencial
 - Los Ángeles; Diurna; Presencial
 - Temuco; Diurna; Presencial
 - Valdivia; Diurna; Presencial
 - Valdivia; Vespertina; Presencial
 - Osorno; Diurna; Presencial
- c. Que en el plazo señalado, la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP 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.

La institución podrá reponer la decisión de acreditación adoptada por este Consejo, según los procedimientos de la Agencia.

La Carrera tendrá la responsabilidad de informar los cambios en su oferta académica.



ACREDITADORA DE CHILE
ACREDITACIÓN & CALIDAD

Gonzalo Sepúlveda Campos

**CONSEJERO ÁREA ADMINISTRACIÓN Y COMERCIO
AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE A&C S.A.**

Álvaro Vial Gaete

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