

ACUERDO DE REPOSICIÓN N° 187

CARRERA DE GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP

**SEDES ARICA, IQUIQUE, ANTOFAGASTA, CALAMA, COPIAPÓ,
LA SERENA, VALPARAÍSO, SANTIAGO (APOQUINDO, MAIPÚ Y
PUENTE ALTO), RANCAGUA, CURICÓ, TALCA, CHILLÁN,
CONCEPCIÓN – TALCAHUANO, LOS ÁNGELES, TEMUCO,
VALDIVIA, OSORNO, PUERTO MONTT, COYHAIQUE Y PUNTA
ARENAS**

ENERO 2019

ACUERDO DE REPOSICIÓN N° 187

Rechaza Recurso de Reposición presentado por la Carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP

En la sesión del Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, de fecha 24 de enero de 2019, la Comisión acordó lo siguiente:

TENIENDO PRESENTE:

1. Las Normas y Procedimientos para Carreras y Programas de Pregrado de la Agencia Acreditadora de Chile.
2. Que la Agencia Acreditadora de Chile, mediante Acuerdo de Acreditación N° 643, se pronunció sobre la acreditación de la Carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP.
3. Que con fecha 18 de enero de 2019, la carrera presentó un Recurso de Reposición en contra del Acuerdo antes mencionado.

CONSIDERANDO

4. Que la carrera, a través de su Comité Nacional de Autoevaluación, en su Recurso de Reposición interpuesto en contra del Acuerdo de Acreditación N° 643, deja constancia de su disconformidad con algunas afirmaciones o conclusiones que se hacen en este, y con el plazo de acreditación de seis años otorgado.

La solicitud se basa en que en el Acuerdo de Acreditación N° 643 se hacen consideraciones que merecen comentarios de parte de la Carrera. Las consideraciones del Acuerdo que son objetadas se transcriben textualmente, con excepción de los Anexos y las notas, por economía de espacio:

“Este recurso se fundamenta en los siguientes antecedentes: La carrera, a través de su Comité Nacional de Autoevaluación, considera necesario solicitar la revisión o eliminación de algunos de los juicios emitidos por el Consejo de Acreditación del Área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, una vez este revise y evalúe la pertinencia y sustento de los antecedentes que la carrera expone ante los juicios sobre los cuales discrepa”.

a) Del Perfil de Egreso y Resultados

Respecto de la debilidad emitida en el acuerdo N° 643:

“A pesar de los esfuerzos que se han desplegado, el proceso de seguimiento de egresados aún está en desarrollo”.

Este comité nacional de autoevaluación agradece la observación anterior, enfatizando que, efectivamente, el proceso de seguimiento de egresados se encuentra en desarrollo y con carácter permanente dentro de la institución, aunque reconoce que el modelo de Relacionamiento con Egresados está en un estado aún no maduro.

Es por ello, y tal como se señaló en el informe de respuesta de pares, la carrera de Gastronomía Internacional incluyó en su plan de mejoras acciones tendientes a apalancar esta brecha institucional. Por ello, se diseñó un plan que ha logrado conformar una comunidad activa de exalumnos que mantiene redes de contacto con otros profesionales de su disciplina y un vínculo con la Institución que los formó. Estos encuentros son conocidos como parte de la

Red de Profesionales del área de Hotelería, Turismo y Gastronomía, y se realizan en todas las sedes donde se imparte la carrera.

Presentados los antecedentes relacionados a la observación, este comité nacional de autoevaluación solicita a la Agencia eliminar esta debilidad del Acuerdo final de acreditación.

“Algunos estudiantes entrevistados manifiestan su interés por contar con mayores actividades en terreno, pasantías u otras modalidades que les permiten conocer el trabajo en contextos reales”.

Para este comité nacional de autoevaluación es importante recalcar que la carrera, dentro de su estructura curricular, cuenta con asignaturas que se desarrollan en talleres de especialidad desde el primer semestre, equipados con tecnología de punta (señalado en el informe de autoevaluación) utilizada por la gran mayoría de restaurantes y hoteles de categoría internacional, lo que implica que el estudiante aprende manejando cada uno de los equipos que existen en los espacios reales de trabajo desde los primeros inicios de su formación, tal como lo señalaron los mismos pares evaluadores en su informe (pág. 11: “por cuanto desde un comienzo de su formación acceden a talleres equipados completamente con tecnología de vanguardia”. En consecuencia, las actividades en terreno declaradas en la carrera son consideradas como pertinentes y suficientes para cumplir con el perfil de egreso declarado.

Además, es importante señalar que la actividad en talleres se complementa con charlas de expertos, workshop y diferentes actividades curriculares y co-curriculares, donde participan los estudiantes, acercándose a sus futuros espacios laborales. Todo lo anterior, se realiza en forma estandarizada en las sedes en donde se imparte la carrera.

Sumado a lo anterior, la carrera cuenta con una práctica profesional que forma parte del proceso formativo y cuenta con el apoyo del sector productivo para brindar plazas a nuestros estudiantes.

Finalmente, es importante aclarar que “algunos estudiantes” se refiere a una minoría que pudo estar ubicada en los primeros semestres, debido a lo cual no tienen mucha visibilidad de lo que se entiende por “actividades en terreno”.

Presentando los antecedentes antes mencionados, este comité solicita reconsiderar esta debilidad, eliminándola del acuerdo de acreditación final, ya que la carrera sí cuenta con actividades en terreno debidamente fundamentadas, siendo reforzadas con talleres de especialidad en sede desde el primer día de clases y durante toda su carrera.

b) Condiciones de Operación

Respecto de la debilidad emitida en el acuerdo N° 643:

“Se observa cierta heterogeneidad entre las sedes en materia de espacios para vestidores, casilleros disponibles para alumno, recursos computacionales disponibles en biblioteca”.

Para el comité nacional de autoevaluación es importante recordar que gracias a 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 que dependen, efectivamente, de las dimensiones de las sedes en las cuáles se imparte la carrera.

Para determinar los requerimientos y especificaciones de su infraestructura, se analiza la demanda potencial de los servicios educacionales, considerando la oferta académica y la cantidad proyectada de estudiantes. Esto ha permitido contar con espacios para los alumnos que respondan a los requerimientos y comodidades en las instalaciones y, como se observa en el anexo 2 “Distribución de alumnos por Sección”, solo el 11% de ellos sobrepasó el estándar permitido en el año 2018.

Adicional a esto, se implementaron camarines y casilleros de acuerdo al número proyectado de alumnos por sede-carrera, por lo cual la situación no es heterogénea en todas las sedes en donde se imparte la carrera.

En cuanto a los recursos computacionales disponibles en sede para el desarrollo de las asignaturas, la carrera cuenta con aulas, biblioteca, salas de estudio, sala de videoconferencia, central de apuntes y laboratorios de computación (todo señalado en la página 59 del informe de autoevaluación), cumpliendo con el estándar requerido en cuanto a su número y cobertura, sin perder de vista que dependerá de las dimensiones de la sede en cuestión, el número mínimo de recursos presentes.

Respecto al uso de camarines, el comité nacional de autoevaluación pudo observar en las encuestas realizadas dentro del proceso de autoevaluación 2018 y constatar a través de entrevistas a estudiantes, que los espacios utilizados para el cambio de indumentaria no son suficiente en número para la cantidad de estudiantes. Es por ello que consideró elaborar en el plan de mejoras de la carrera un protocolo de eficiencia horaria en uso de camarines, que tiene como objetivo readecuar y organizar los horarios de uso de estos espacios/muebles. Ello permitirá dar cumplimiento a cabalidad con las normas sanitarias y de buenas prácticas que se les exige en talleres.

Respecto a los antecedentes antes mencionados, este comité solicita reconsiderar esta debilidad, ya que la carrera sí cuenta con estándares de equipamiento en recursos computacionales disponibles en biblioteca, como también con acciones tendientes a la readecuación horaria de los espacios destinados para casilleros y vestidores.

Consideraciones finales

En virtud de los antecedentes presentados en el presente documento, en el informe de autoevaluación y sus anexos y en la respuesta al informe de pares

evaluadores, el Comité Nacional de Autoevaluación de la carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP solicita modificar el Acuerdo N° 643, tomado en sesión del 12 de diciembre de 2018, en el que se acredita la carrera por un plazo de 6 años, de manera de eliminar las debilidades identificadas anteriormente, según lo descrito en este recurso de reposición y aumentar el período de certificación a 7 años.

Síntesis

Debilidad

Observación

“A pesar de los esfuerzos que se han desplegado, el proceso de seguimiento de egresados aún está en desarrollo”.

Esta debilidad está considerada dentro el Plan de Mejora de la carrera, iniciado el 2018 con acciones realizadas durante los semestres de otoño y primavera del año pasado, y con proyecciones en el 2019.

“Algunos estudiantes entrevistados manifiestan su interés por contar con mayores actividades en terreno, pasantías u otras modalidades que les permiten conocer el trabajo en contextos reales”.

Esta debilidad está siendo abordada a través de la simulación de los talleres de especialidad con altos estándares de calidad que se imparten en las sedes, complementadas con acciones como workshop y charlas de expertos.

“Se observa cierta heterogeneidad entre las sedes en materia de espacios para vestidores, casilleros disponibles para alumno, recursos computacionales disponibles en biblioteca”.

Esta debilidad está considerada dentro del Plan de Mejora de la carrera, iniciado el 2018 con acciones que se materializarán en marzo del presente año.

EL CONSEJO RESUELVE

5. Que el Consejo de Acreditación del área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora de Chile, analizó detenidamente los argumentos presentados en el Recurso de Reposición.

En primer lugar, el Consejo felicita a la Institución por detectar las debilidades observadas por el Comité de Pares.

Segundo, lo que la institución considera una debilidad manifestada por estudiantes y solicita sea eliminada, este Consejo no lo considera pertinente, ya que se trata de una opinión manifestada por ellos.

Finalmente, este Consejo debe señalar que el Comité de Pares Evaluadores no podía, durante la visita, evaluar programas futuros, se cumplan o no, dado que su labor consiste, precisamente, en analizar hechos y no intenciones, por muy buenas que estas sean.

POR LO TANTO,

6. Se rechaza el Recurso de Reposición interpuesto por la Carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP, en contra del Acuerdo de Acreditación N° 643, confirmando el plazo de acreditación otorgado de **6 años**, período que culmina el **20 de diciembre de 2024**.



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.**