

**DICTAMEN DE CERTIFICACIÓN N°846**

**Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena conducente al título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena  
Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás**

La Agencia Acreditadora AcreditAcción, con fecha 01 de septiembre de 2023, dictaminó lo siguiente:

**VISTOS:**

Que la Agencia Acreditadora AcreditAcción es una agencia de acreditación fundada el año 2006; que la Agencia Acreditadora AcreditAcción se encuentra afiliada a INQAAHE, The International Network for Quality Assurance Agencies in Higher Education desde enero del año 2009; que la Agencia Acreditadora AcreditAcción se encuentra adscrita al CIQG, The CHEA International Quality Group desde octubre del año 2012; que la Agencia Acreditadora AcreditAcción es miembro de RIACES, Red Iberoamericana para el Aseguramiento de la Calidad en la Educación Superior desde marzo de 2018; que la Agencia Acreditadora AcreditAcción ha firmado convenios de colaboración con diversos organismos acreditadores de Europa, América y Oceanía; que la Agencia Acreditadora AcreditAcción ha desarrollado procedimientos y criterios para llevar adelante procesos de certificación y acreditación; que se tuvieron a la vista todos los antecedentes del proceso de certificación de la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de la Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás.

**TENIENDO PRESENTE:**

1. Que la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena conducente al título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de la Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás, se sometió al proceso de certificación de carreras administrado por esta agencia.
2. Que con fecha 02 de agosto de 2021, don Juan Carlos Erdozáin Acedo, Vicerrector Académico, don José Julio León Reyes, Vicerrector de Desarrollo y Aseguramiento de la Calidad de la Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás y don José Miguel Rodríguez Sáez, representante legal de AcreditAcción firmaron contrato para la certificación de la Carrera.

3. Que el informe de autoevaluación de la Carrera fue recepcionado en formato digital con fecha 07 de marzo de 2023.
4. Que los días 03, 04 y 05 de julio de 2023, la Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás recibió la visita remota (virtual) de un comité de pares externos designado por la Agencia y aceptado por la Institución.
5. Que con fecha 31 de julio de 2023 el comité de pares externos emitió un informe que señala las principales fortalezas y debilidades de la Carrera, teniendo como referentes de evaluación los Criterios de Acreditación para Carreras Profesionales y los propósitos declarados por la misma institución y su carrera.
6. Que dicho informe fue enviado a la Institución, para su conocimiento.
7. Que con fecha 11 de agosto de 2023, la Institución envió a la Agencia un documento con sus observaciones y comentarios al informe del comité de pares externos.
8. Que la Coordinación Académica de AcreditAcción envió al Consejo de Acreditación de Administración y Derecho de la Agencia los documentos de evaluación relacionados con este proceso para su conocimiento y análisis.
9. Que el Consejo de Acreditación de Administración y Derecho de la Agencia AcreditAcción analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados con fecha de 01 de septiembre de 2023.

#### **CONSIDERANDO:**

Que los resultados de los procesos de autoevaluación y de verificación externa de la Carrera permiten identificar las siguientes principales fortalezas y debilidades, para cada una de las dimensiones de evaluación:

#### **CRITERIO PERFIL DE EGRESO Y ESTRUCTURA CURRICULAR**

##### **FORTALEZAS**

La Carrera cuenta con un perfil de egreso claro y preciso, consistente con la denominación de título técnico que otorga. Además, el programa de estudio contempla una serie de

fundamentos detallados en el ámbito de la especialidad, levantados eficazmente con una metodología que permite hacerlo en forma oportuna desde el mundo laboral.

La Unidad posee mecanismos y medios internos para la revisión periódica del perfil de egreso, tales como la evaluación docente, convención del área y el sistema de evaluación del nivel de logro del perfil de egreso *SEPE*.

Por su parte, es una fortaleza la adecuada correlación entre los propósitos institucionales y la Carrera, apreciándose un foco claro en que la Unidad materializa una bajada consecuente hacia el programa y sus elementos curriculares, con foco estratégico en la experiencia transformadora del estudiante. Asimismo, la Carrera contribuye al desarrollo del país, tal como lo señala la misión institucional en la formación Técnico Profesional.

## **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Si bien existen avances en materias de formación de habilidades blandas, es preciso reforzar estas temáticas, que se son fundamentales para la empleabilidad de los estudiantes.

## **CRITERIO PROPÓSITOS**

### **FORTALEZAS**

La Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena muestra coherencia entre su misión, propósitos y objetivos con los de la Institución, al alinear sus metas con la visión éstos se encuentran expresados de manera clara y concisa. Además, las autoridades académicas y administrativas, junto con el cuerpo docente, conocen y comprenden plenamente estas declaraciones, lo que fomenta su implementación efectiva.

La Unidad cuenta con estrategias institucionales que aseguran la oferta académica de la Carrera y se encuentran alineadas con los intereses y necesidades de la Institución y el mundo laboral.

La Carrera, al disponer de objetivos alineados, realiza una planificación y gestiona de manera más eficiente y efectiva, enfocándose en alcanzar resultados que contribuyen al cumplimiento de la visión institucional.

## **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Existe poca claridad de los lineamientos institucionales de innovación en métodos de enseñanza, programas de estudios y enfoques pedagógicos en las sedes de Antofagasta y Los Ángeles, lo que podría afectar el cumplimiento del objetivo y mejora continua.

Se visualiza cierta resistencia, por parte de algunos miembros del cuerpo docente, respecto de la nueva malla curricular.

Si bien se valora el enfoque territorial de la malla y las asignaturas que lo consideran, se observa que debiera existir una visión más amplia y transversal en recetas y productos de la gastronomía chilena. De acuerdo a lo evidenciado durante la evaluación externa, es muy probable que este punto se resuelva en un futuro cercano, cuestión que deberá verificarse en el próximo proceso de certificación.

## **CRITERIO INTEGRIDAD**

### **FORTALEZAS**

La Institución posee sistemas integrados de información académica, operacional y de gestión docente, entre otros, cuyo objetivo es ofrecer oportunamente indicadores y data necesaria para la toma de decisiones y acciones correctivas.

La Unidad dispone de parámetros claros y definidos de manera central aun considerando los desafíos que presenta la dispersión geográfica de las sedes a lo largo del país. Estos elementos son resueltos desde la traducción educativa, para lograr una definición de estrategias metodológicas y estándares, definidos en el kit didáctico de las propias asignaturas.

La Carrera entrega de forma detallada y clara, por las distintas vías de difusión interna y externa, información respecto de: malla curricular, directivos de la unidad, perfil de egreso, fundamentos de la carrera, campo ocupacional, entre otros. Se pudo verificar que lo informado es fiel reflejo de la realidad de la Carrera.

### **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

No obstante los sistemas de gestión e comunicación existentes, se visualiza insuficiente información en algunos directivos de la Carrera respecto del presupuesto de esta, cuestión que, eventualmente, podría afectar su oportuna y eficiente ejecución.

**CRITERIO ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN**

**FORTALEZAS**

La Carrera cuenta con un cuerpo directivo claramente definido, con responsabilidades, funciones y atribuciones claramente establecidas, el que en su conjunto se observa bien capacitado y experimentado. A su vez, posee mecanismos de comunicación y sistemas de información eficaces y establecidos, que facilitan la coordinación de sus miembros en las materias que son propias de sus funciones.

La Unidad cuenta con una normativa y reglamentación sólida que le proporciona estabilidad y sostenibilidad en su funcionamiento. Además, posee los recursos financieros necesarios para llevar a cabo satisfactoriamente las actividades, así como instalaciones adecuadas, colaboradores del ámbito administrativo calificados y suficientes e insumos y materias primas para el objetivo trazado. A su vez, cuenta con becas y ayudas económicas pertinentes para sus estudiantes.

La Institución posee una administración financiera idónea y apropiada. Así mismo, cuenta con una adecuada planificación y mecanismos eficaces de control presupuestario que asegura una utilización responsable y estratégica del presupuesto, permitiendo el cumplimiento de los objetivos y consolidación de la unidad como referente en la formación de Técnicos en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena.

La Carrera dispone de personal administrativo capacitado, suficiente en número y dedicación horaria, lo que les permite cumplir adecuadamente sus funciones y cubrir las necesidades de desarrollo del plan de estudio, asegurando una formación de calidad para los estudiantes.

**OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Si bien existe una administración eficaz, la Carrera carece de una oferta de especialización para egresados y, a pesar de contar con mecanismos y políticas de vinculación con el medio, se evidencia que su sociabilización no ha sido completa, perdiendo la instancia de aprovechar al máximo las oportunidades que este relacionamiento genera.

Referente a la evaluación docente y no obstante la Institución cuenta con un sistema de evaluación, se visualiza que la obligatoriedad de este proceso puede generar distorsiones en los resultados.

## **CRITERIO EFECTIVIDAD PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE Y RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN**

### **FORTALEZAS**

La Unidad cuenta con políticas y mecanismos de admisión explícitos, públicos y apropiados a las exigencias de su plan de estudio. A su vez, se hace cargo de las condiciones y nivel de ingreso de los estudiantes admitidos, contando con criterios de inclusión que incluyen mecanismos de apoyo y levantamiento de información para disminuir las brechas de aprendizaje.

La Institución articula políticas y aplica mecanismos de apoyo y orientación para estudiantes que presentan dificultades académicas a lo largo de la Carrera. Además, la Unidad cuenta con reglamentos y sistemas de evaluación que consideran una amplia gama de instrumentos para verificar el logro de los aprendizajes esperados.

La Carrera posee un modelo de evaluación definido como un proceso continuo y sistemático, que se da en tres opciones: evaluaciones teóricas, evaluaciones de taller y evaluaciones del período de práctica laboral.

### **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Si bien la Institución ha definido políticas que buscan lograr mejores resultados respecto de la vinculación con sus egresados, estos esfuerzos todavía no han dado los resultados esperados. A su vez, existe escasa oferta en relación a educación continua en la Institución, lo que proyecta una disminución en la participación.

A pesar de lo que declara el proyecto educativo, una Institución con un sistema articulado, se visualiza una baja actividad, debido a la existencia de números marginales y decrecientes de estudiantes articulados desde las EMTP y en el caso de niveles superiores de IP no existe oferta, situación similar en educación continua con una oferta limitada disponible en el área.

## **CRITERIO CUERPO DE PROFESORES**

### **FORTALEZAS**

La Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena cuenta con un cuerpo docente idóneo, en número suficiente, con experiencia y formación profesional adecuada, además de observarse la existencia de una dedicación horaria acorde para dar cumplimiento adecuado a

sus funciones y objetivos en las distintas áreas de su quehacer, garantizando una formación de calidad.

La Carrera dispone de una clara declaración de misión que establece sus propósitos y objetivos, que se refleja en las políticas, normas y mecanismos de incorporación, evaluación y promoción de los académicos.

### **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

A pesar de contar con docentes especializados, se visualiza la necesidad de incrementar la información transversal de preparaciones chilenas, lo que favorecería las oportunidades de los estudiantes de explorar diferentes preparaciones territoriales.

Si bien la Carrera posee criterios, requisitos y políticas de vinculación con el medio, existe poca claridad en este aspecto.

### **CRITERIO INFRAESTRUCTURA, APOYO TÉCNICO Y RECURSOS PARA LA ENSEÑANZA**

#### **FORTALEZAS**

El Centro de Formación Técnica Santo Tomás declara concretizar su modelo educativo con un conjunto de herramientas, tales como evaluaciones online, estrategias de talleres de especialidad, banco de instrumentos y preguntas *Santo Tomás*, recursos de aprendizajes digitales, entre otras vías, para asegurar un rol autónomo del estudiante como eje de su formación.

La Unidad dispone de la infraestructura, los recursos de aprendizaje y el equipamiento requerido para el logro de los resultados esperados en los estudiantes. A su vez, aplica políticas y mecanismos para el desarrollo, reposición, mantenimiento y seguridad de dichas instalaciones, contando con protocolos conocidos por los actores claves, referentes a la inclusión y sus espacios, los que han tenido importantes avances con miras a dar mayor facilidad al acceso universal y al cumplimiento de la Ley de Discapacidad.

La Carrera cuenta con un sistema integrado de bibliotecas, con acceso desde cualquier sede a textos físicos y digitales, como también computadores suficientes en cantidad y calidad para el desarrollo de las actividades. Así mismo, se observa que los aspectos tecnológicos son adecuados y atingentes a la formación culinaria de los estudiantes, contando con talleres de asignaturas prácticas.

## **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Si bien las instalaciones de la Unidad son suficientes, en buen número y espacio para los matriculados, de acuerdo a lo observado parece necesario avanzar en la implementación de camarines en la sede de Puerto Montt y así mejorar las condiciones para la formación de profesionales de la alimentación y gastronomía.

Aun cuando el equipo *mayor* cuenta con la cantidad necesaria y de buen nivel de tecnología, se precisa el incremento en utensilios *menores* y la revisión permanente del plan de mantenimiento de los equipos.

## **CRITERIO VINCULACIÓN CON EL ENTORNO**

### **FORTALEZAS**

La Institución declara el año 2022 la “Nueva Política de Vinculación con el Medio” que es consistente, sólida, atingente y destina recursos a nivel central, los que son distribuidos por cada sede. A su vez cuenta con mecanismos de interacción con los sectores productivos, de servicios y social. Cabe destacar la sede de Puerto Montt con un fuerte vínculo con empresas del salmón y el vínculo de otras sedes con el sector productivo y específicamente con la Federación Gastronómica de Chile.

### **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

Si bien la política de Vinculación con el Medio es reconocida por docentes y estudiantes, es preciso mejorar y aumentar esta socialización con los egresados y empleadores o empresarios, estimulando instancias formativas para llegar asertivamente a los actores fundamentales de su modelo educativo.

## **CRITERIO AUTORREGULACIÓN Y MEJORAMIENTO CONTINUO**

### **FORTALEZAS**

La Unidad de Autoevaluación posee un modelo de trabajo que se ejecuta por medio de un sistema *Power Bi*, que sumado a los distintos sistemas integrados entregan un registro de seguimiento y reporte de los avances en materias de aseguramiento de la calidad muy valioso.

La Institución muestra interés permanente en estimular la cultura de la autoevaluación, ejemplo de ello, es su decisión de sumarse de manera voluntaria a este proceso, poniendo a



prueba a la Unidad de Gastronomía, donde todos sus actores claves han construido un proceso evaluativo autocrítico y con foco en las oportunidades de mejora.

### **OPORTUNIDADES DE MEJORA**

No se observan debilidades relevantes en este criterio.

### **SE DICTAMINA:**

Conforme a los resultados emanados de la evaluación externa y a las alternativas de certificación vigentes, la **Agencia AcreditAcción certifica a la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de la Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás, impartida en modalidad presencial y en jornada diurna y vespertina en las sedes de Antofagasta, Chillán, Concepción, Copiapó, Curicó, Iquique, La Serena, Los Ángeles, Osorno, Ovalle, Puerto Montt, Rancagua, Santiago, Talca, Temuco y Viña del Mar, por un período de cinco años (5), desde el 01 de septiembre de 2023 y hasta el 01 de septiembre de 2028.**

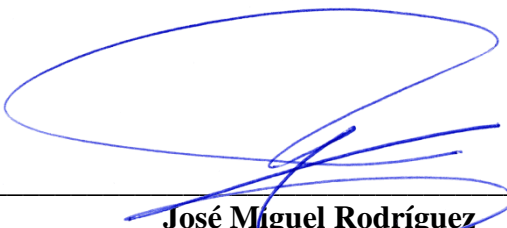

### **SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN Y RENOVACIÓN POSTERIOR DE LA MISMA:**

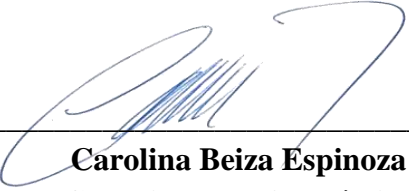

En el marco de los procesos de mejora continua y como parte de la función coadyuvante de las agencias acreditadoras, se solicita que la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena envíe lo siguiente:

- En plazo establecido de 90 días desde la recepción de este dictamen, la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena debe enviar a la Agencia su plan de mejoramiento actualizado, el que deberá incorporar las oportunidades de mejora y recomendaciones señaladas en este dictamen. Este plan de mejoramiento actualizado debe incorporar, a lo menos, indicadores de logro para cada oportunidad de mejora o recomendación, responsable (s), costo estimado en pesos chilenos y fuente del financiamiento, estos dos últimos en caso de que la debilidad o recomendación requiera de financiamiento para su superación.
- En el plazo establecido de 24 meses, desde la fecha de este dictamen, la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena debe enviar a la Agencia un informe de seguimiento intermedio, con información del estado de avance de su Plan de Mejoramiento, con detalles del cumplimiento de las metas establecidas en dicho Plan.

*En el caso de que la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena no envíe el informe de seguimiento, o que este dé cuenta de un avance nulo o insuficiente en el cumplimiento del plan de mejoramiento de la carrera, se programará una visita de seguimiento intermedia de la certificación de la Carrera, la que se llevará a cabo en fecha a acordar con la Institución.*

Para garantizar la continuidad de su certificación/acreditación, la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena deberá entregar a la Agencia AcreditAcción todos los antecedentes de su nueva autoevaluación al menos ciento veinte (120) días antes del vencimiento de su actual certificación/acreditación, establecido en este dictamen.

  
  
\_\_\_\_\_  
**José Miguel Rodríguez**  
Presidente  
AcreditAcción

  
  
\_\_\_\_\_  
**Carolina Beiza Espinoza**  
Coordinadora Académica  
AcreditAcción