

**DICTAMEN DE ACREDITACIÓN N° 445**  
**Carrera de Gastronomía mención Cocina o Pastelería Internacional del**  
**Instituto Profesional Diego Portales**

En base a lo acordado en la décimo sexta sesión del Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de la Agencia Acreditadora AcreditAcción, de fecha 22 de diciembre de 2014, la agencia dictaminó lo siguiente:

**VISTOS:**

Lo dispuesto en la Ley 20.129 que establece un sistema de aseguramiento de la calidad de la educación superior; el reglamento para la autorización de las agencias de acreditación de noviembre de 2007; la autorización de AcreditAcción para operar como agencia acreditadora, según Acuerdo de Autorización de Agencias N° 7 de la Comisión Nacional de Acreditación, CNA; el documento de normas y procedimientos para la acreditación autorizado por la CNA; los criterios de evaluación para carreras profesionales vigentes y validados por la CNA; el informe de autoevaluación de la carrera de Gastronomía presentado por el Instituto Profesional Diego Portales; el informe de visita de verificación emitido por el comité de pares externos; las observaciones enviadas por la institución al informe de los pares externos y los antecedentes analizados en la sesión N° 16, de fecha 22 de diciembre de 2014 del Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de AcreditAcción.

**TENIENDO PRESENTE:**

1. Que la carrera de Gastronomía del Instituto Profesional Diego Portales se sometió al proceso de acreditación de carreras administrado por esta agencia en el marco de lo que señala la Ley 20.129.
2. Que el representante legal del Instituto Profesional Diego Portales y don José Miguel Rodríguez Sáez, representante legal de AcreditAcción firmaron contrato para la Acreditación de la carrera.
3. Que los días 3, 4 y 5 de noviembre de 2014 la universidad fue visitada por un comité de pares externos designado por la agencia y aceptado por la institución.
4. Que con fecha 4 de diciembre de 2014 el comité de pares externos emitió un informe que señala las principales fortalezas y debilidades de la carrera y provee recomendaciones, teniendo como referentes de evaluación los Criterios de Acreditación para carreras profesionales y los propósitos declarados por la misma institución y su carrera.
5. Que dicho informe fue enviado a la institución, para su conocimiento.

6. Que con fecha 12 de diciembre de 2014, la institución envió a la agencia un documento con sus observaciones y comentarios al informe del comité de pares externos.

7. Que la Dirección Ejecutiva de AcreditAcción envió a los integrantes del Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de la agencia los documentos de evaluación relacionados con este proceso para el conocimiento y análisis de cada uno de los consejeros.

8. Que el Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de la agencia se reunió, discutió y analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados en su sesión N° 16 del 22 de diciembre de 2014.

### **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:

#### **Dimensión N° 1: Perfil de Egreso y Resultados**

El perfil de egreso está formulado de forma clara, en términos de las competencias esperadas a instalar en los alumnos, debiendo explicitarse el emprendimiento que en el accionar de la enseñanza se declara y ocurre efectivamente; es consistente con la misión de la institución y coherente con el currículum, las estrategias de enseñanza y los medios de enseñanza y aprendizaje en general; permite orientar el plan de estudio, y en su elaboración se consideró la fuentes internas y la situación de desarrollo de la profesión en el entorno; está difundido en la comunidad de docentes y alumnos; y es preciso un proceso de revisión sistemática del perfil como también del plan de estudio, existiendo en todo caso instancias institucionales para poder llevarlo a cabo.

El plan de estudio y los respectivos programas son consistentes con la declaración de objetivos de la unidad, estando estos últimos alineados con el perfil de egreso declarado y así con actividades que tienden a la instalación de las competencias comprometidas. El currículum contempla componente de teoría y de prácticas, esta últimas en ambientes concretos de trabajo. Si bien esto favorece el conocimiento de la profesión y la inserción en el mundo laboral, es recomendable que la institución avance hacia la disposición de un restaurant didáctico. El plan de estudio dispone de un proceso claro para la consecución por parte de los estudiantes del título profesional, lo que implica una práctica, un trabajo de título, con defensa pública, y un examen final.

La institución es de carácter inclusivo; no obstante, es conveniente establecer una instancia de selección de estudiantes que permita mejorar los tiempos hacia la titulación. Se aplican mediciones de las condiciones en que ingresan los alumnos, con diagnósticos específicos en

ciertas áreas como Matemáticas y Técnicas de la Comunicación; sin embargo, no se constata una gestión docente de carácter institucional, consecuente con los resultados, sino más bien algunas iniciativas sectoriales. No están asimismo claramente establecidas las causas de deserción ni cierta tendencia a la baja en la postulación. Los estudiantes disponen en todo caso de apoyo de servicios psicológico y de orientación, entre otros.

La institución tiene registro del progreso de los estudiantes en el currículum y aplica mecanismos de evaluación que tiende a verificar el logro efectivo del aprendizaje y de las competencias que se busca instalar en los alumnos. Si bien existe una debida y coordinada evaluación de prácticas, ello no es homogéneo a través de las sedes. Se cuenta con un plan de seguimiento de egresados y de facilitación de la inserción laboral de los mismos, pero no se observa claridad respecto de una articulación del programa con la oferta de otras instituciones.

La unidad mantiene un efectivo contacto con el medio laboral, especialmente empleadores y centros de práctica, lo que no es homogéneo en las sedes. Es preciso establecer una política explícita y un plan central de vinculación con el medio en general, y de una retroalimentación para mejoras consecuentes.

## **Dimensión N° 2: Condiciones Mínimas de Operación**

La unidad que cobija la carrera presenta una estructura organizacional que permite un adecuado gobierno y gestión de la carrera. Esto facilita el logro de los propósitos educacionales definidos, estableciéndose funciones, responsabilidades y atribuciones claras y conocidas para los responsables de la gestión. La carrera se desarrolla en el marco de un plan centralizado, que recibe el insumo del nivel de docentes, a la luz de propósitos claros, lo que resulta finalmente en una disposición de recursos materiales y financieros suficientes para llevar a cabo las actividades comprometidas en los programas docentes.

El equipo directivo posee calificaciones apropiadas, y se dispone de un cuerpo docente con la experiencia profesional y las credenciales adecuadas y en cantidad suficiente, en términos de dedicación contractual, para conducir las actividades de enseñanza asignadas. Los docentes son evaluados, lo que incluye la consulta a estudiantes, pero no se aplican promociones ni incentivos especiales. No obstante, hay ciertas facilidades internas para capacitación en el ámbito pedagógico, específicamente un Diplomado en Educación Superior.

La institución y la unidad que cobija la carrera proveen los recursos de infraestructura y medios educacionales adecuados, en todas las sedes, y el personal profesional suficiente para llevar a cabo las actividades programadas y entregar un buen servicio a docentes y alumnos; cabe revisar el espacio disponible de algunos talleres. El recurso bibliográfico y de información en general es bueno, debiendo aplicarse una actualización en ciertas áreas, como también el computacional y de práctica para la enseñanza y aprendizaje de los aspectos curriculares más propios de la carrera.

### **Dimensión N° 3: Capacidad de Autorregulación**

La misión y propósitos de la unidad responsable de la carrera son coherentes con la misión y en general con el proyecto educativo de la institución. La unidad cuenta con normas que regulan las funciones, deberes y derechos de los profesores, estudiantes y funcionarios, y existe un sistema de información que facilita la toma de decisiones, y la información pública de la oferta educacional es consistente con la realidad.



El proceso de autoevaluación se desarrolló conforme a pautas y procedimientos usuales; contó con la participación más bien parcial de docentes y la consulta, vía encuestas, a estudiantes y escasamente a sectores externos. El informe de autoevaluación refleja, en todo caso, la realidad de la carrera e identifica las principales fortalezas y debilidades, con sustento de cifras y hechos. Esto hizo posible un plan de mejora que aborda las debilidades principales, con respaldo de recursos e integra indicadores, lo que le otorga viabilidad y le permite un seguimiento para verificación.

#### **SE ACUERDA Y DICTAMINA:**

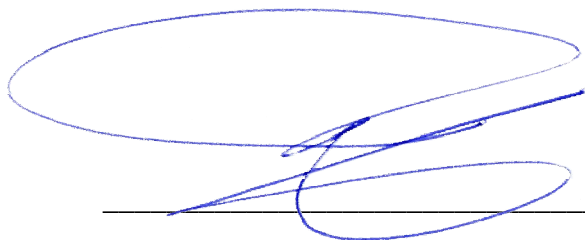

El Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de AcreditAcción acuerda, por la unanimidad de sus miembros presentes, que la carrera de Gastronomía del Instituto Profesional Diego Portales **cumple con los criterios de evaluación y acreditación vigentes.**

Conforme a lo acordado por el Consejo de Evaluación y Acreditación del Área de Administración y Comercio de AcreditAcción y a las alternativas de acreditación vigentes, la **Agencia AcreditAcción acredita la carrera de Gastronomía del Instituto Profesional Diego Portales, impartida en modalidad Presencial y en jornada Diurna y Vespertina en las sedes institucionales de Viña del Mar, Concepción y Santiago, por un período de cinco (5) años, el que culmina el 22 de diciembre de 2019.**

En el plazo señalado, la carrera de Gastronomía del Instituto Profesional Diego Portales, conforme a la normativa vigente, podrá someterse a un proceso de acreditación, presentando un nuevo Informe de Autoevaluación y documentación anexa pertinente, al menos ciento veinte (120) días antes del vencimiento de esta acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones señaladas en este dictamen.

**MOISÉS SILVA TRIVINO**  
**Director Académico de AcreditAcción**

**JOSÉ MIGUEL RODRÍGUEZ SÁEZ**  
**Director Ejecutivo y Representante Legal de AcreditAcción**