



ACUERDO N° 135/2019

En sesión ordinaria de 13 de noviembre de 2019, con arreglo a las disposiciones del DFL N°2, de 2009, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°20.370 con las normas no derogadas del DFL N°1, de 2005, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

VISTOS:

Lo dispuesto en los artículos 85, 87 letras a) y c), 97, 99 y 100 del DFL N°2, de 2009; y

TENIENDO PRESENTE:

- 1) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, obtuvo reconocimiento oficial por parte del Ministerio de Educación en virtud de las normas contenidas en la Ley N°18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza, a través del Decreto Exento N°1114, de 29 de julio de 2010, del Ministerio de Educación, y fue inscrito en el Registro correspondiente con el N°365, de fecha 17 de marzo de 2008.
- 2) Que, con fecha 4 de junio de 2009, mediante Acuerdo N°031/2009, el entonces Consejo Superior de Educación, acordó aprobar el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE (en formación).
- 3) Que, con fecha 21 de enero de 2010, mediante Acuerdo N°023/2010, el Consejo Nacional de Educación, acordó certificar que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, cuenta con los recursos docentes, didácticos, económicos, financieros y físicos para desarrollar su proyecto institucional.
- 4) Que, la institución fue reconocida oficialmente por medio del Decreto Exento del Ministerio de Educación N°1114 de 29 de julio de 2010. Inició sus actividades docentes en marzo del mismo año, en la ciudad de Santiago, ofreciendo la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, en jornada diurna.
- 5) Que, los días 14 y 15 de octubre de 2010, se realizó la primera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. El Consejo remitió al Centro el correspondiente informe de la visita con el fin de recibir su respuesta, con fecha 11 de noviembre de 2010.
- 6) Que, en sesión del 23 de diciembre de 2010, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe emitido por la comisión visitadora, las observaciones a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°146/2010, sobre Informe de Estado de Avance del Proyecto Institucional.

En dicho Acuerdo, se destacaron las áreas de mayores logros en el desarrollo del Centro, entre las cuales se mencionaron: claridad en el establecimiento de la misión y los objetivos de la institución, adecuada divulgación de éstos entre los distintos estamentos y marcado compromiso de dichos cuerpos para con ellos; estructura organizacional funcional al tamaño de la institución lo que le permite operar eficazmente en cuanto a su manejo y control; bajas tasas de deserción como índice de adecuada eficiencia académica; idoneidad del cuerpo docente y suficiencia en la existencia de recursos como indicador de formación de calidad; existencia de convenios con el sector productivo nacional que garantizan la práctica profesional de



los alumnos; existencia de lazos con una agrupación de chefs extranjera que posibilita la proyección internacional de las carreras de los alumnos; correcta aplicación de políticas financieras para llevar a cabo los objetivos de la Institución.

También se señalaron aquellos aspectos sobre los cuales el Centro debía prestar atención, referidos a: falta de comunicación a los estudiantes sobre el carácter opcional de que éstos cursaran un tercer año y una práctica laboral en Francia, conducentes al *Grand Diplôme Culinaire Francaise*; la necesidad de revisar la aplicación *exclusiva para casos excepcionales* del objetivo estratégico relativo a que el Centro se convirtiera en una alternativa educacional para alumnos de menores recursos, la que por la forma de llevarse a cabo no satisfacía un objetivo de tal magnitud; la necesidad de subsanar incoherencias entre el planteamiento del Programa General de Desarrollo y algunas iniciativas que se pretendía ejecutar, como la creación de nuevas carreras; la existencia de inconsistencias entre la cantidad de objetivos planteados en el Programa General de Desarrollo y el Proyecto Institucional; revisar la integración en el Directorio de cargos subalternos al de la Directora considerando la facultad de aquél de designar y remover a la máxima autoridad del Centro; elaborar instrumentos que den cuenta de mecanismos para evaluar sistemáticamente el quehacer institucional en su conjunto como el cumplimiento de las metas asociadas al Programa General de Desarrollo; crear instancias formales que favorezcan la interacción y la participación de docentes en la definición de acciones destinadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje; la existencia de diferencias entre el flujo de caja presupuestado y el ejecutado, y la necesidad de proveer montos por concepto de indemnizaciones en general y a aquellas personas cuya relación laboral se había reconocido como discontinua desde antes de la formación del Centro.

Finalmente, el Acuerdo N°146/2010 dispuso seis acciones que debían ser cumplidas por la institución a plena satisfacción del Consejo a más tardar el 30 de mayo de 2011. Las acciones se refirieron a lo siguiente:

- a) *Aclarar, en términos de difusión, que el programa Grand Diplôme Ecole Culinaire Francaise, no forma parte del plan de estudio de la carrera que el centro imparte.*
- b) *Revisar los objetivos estratégicos definidos en el proyecto que fundó la creación del Centro, a fin de adecuarlos a las reales proyecciones de desarrollo institucional contempladas por el cuerpo directivo.*
- c) *Generar condiciones para un proceso de autoevaluación, mediante la elaboración de mecanismos e instrumentos que permitan evaluar el desempeño de las diferentes instancias del quehacer institucional; definiendo responsables de su implementación, fechas estimativas para su aplicación y análisis de resultados y velando por lograr una efectiva participación de los distintos estamentos en este proceso.*
- d) *Revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, proponiendo los cambios que el Centro de Formación Técnica estime pertinentes, o bien, justificando en qué medida dicha composición no afecta el control de la gestión institucional y académica.*
- e) *Definir e implementar, formalmente, una instancia que favorezca la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje.*
- f) *Analizar las políticas presupuestarias del Centro, efectuando las modificaciones pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado, y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones al personal.*

El Acuerdo 146/2010 fue notificado a la institución mediante el Oficio N°032/2011, de fecha 27 de enero de 2011.



- 7) Que, con fecha 1 de junio de 2011 el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, solicitó al Consejo una prórroga para dar respuesta a las acciones dispuestas por medio del Acuerdo N°146/2010. Dicha prórroga fue concedida hasta el 24 de junio, a través del Oficio N°249/2011, fecha en que la institución presentó su respuesta.
- 8) Que en sesión de fecha 25 de agosto de 2011, el Consejo analizó las respuestas presentadas por la institución al Acuerdo N°146/2010 y calificó como cumplidas aquellas referidas en las letras a), b) y d). Por otra parte, consideró no cumplidas las de las letras c), e) y f), lo que fue comunicado al Centro por medio del Oficio N°373/2011, de 6 de septiembre de 2011.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones calificadas como no cumplidas fue el siguiente:

- a) Respecto de la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para implementar un proceso de autoevaluación, el Centro informó que, con el fin de evaluar el quehacer institucional y el cumplimiento del Programa General de Desarrollo (PGD), creó un Comité Docente encargado de recoger opiniones, inquietudes y sugerencias. Sin embargo, no eran claras las razones por las cuales le asignó a esta instancia funciones asociadas a la autoevaluación, en cuanto el PGD contemplaba instaurar otro organismo para estos efectos (Comité de Autoevaluación Institucional). Por tanto, era preciso que el Centro definiera el organismo que, efectivamente, se encargaría de conducir estos procesos, detallando su composición y funciones en su normativa interna, y remita dicho documento para efectos de revisión de sus aspectos jurídicos.
- b) En relación con la **acción e)**, que dispuso implementar una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza, la respuesta del Centro daba cuenta de iniciativas adoptadas para desarrollar habilidades de los profesores, las que, si bien eran relevantes, no respondían a lo solicitado por el Consejo.

Por su parte, el acta del Directorio informó sobre la creación de un Comité Docente destinado a las tareas mencionadas; sin embargo, no eran claras las funciones ni los miembros que conformarían esta instancia, ya que se le asignaron, además, labores vinculadas con la autoevaluación y seguimiento del PGD. Era preciso que el Centro definiera sus miembros y regulara sus responsabilidades en su normativa interna, remitiendo dicho documento para efectos de revisión, como fue solicitado.

- c) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones, el Centro sólo adjuntó un balance en el que constaba la provisión por años de servicio, sin presentar el análisis solicitado.

En relación con las acciones a), b) y d), el Consejo estimó que las respuestas presentadas satisfacían los requerimientos planteados, por lo que fueron calificadas como cumplidas. Sin embargo, cabía efectuar algunas observaciones, que debían ser atendidas por la institución:

- a) Respecto de la **acción a)**, que solicitó aclarar en términos de difusión que el programa *Grand Diplôme* no formaba parte del plan de estudio de la carrera impartida por el Centro, considerando que en el sitio web del Centro se exponían en forma clara las exigencias asociadas a cada instancia, sólo restaba efectuar



precisiones orientadas a facilitar la comprensión de la información entregada mediante esta herramienta.

- b) En relación con la **acción b)**, que dispuso revisar los objetivos estratégicos y efectuar las modificaciones correspondientes en el PGD, el Centro presentó la sección del proyecto institucional en la que se consignaban estos objetivos, así como también la nueva versión de este instrumento.

Con todo, era necesario efectuar algunas modificaciones, a fin de perfeccionar el PGD, a saber: revisar la decisión de suprimir la iniciativa orientada a ofrecer remediales a los estudiantes con problemas de rendimiento; no incorporar en su PGD iniciativas destinadas a articular mallas curriculares con la de los colegios, habiéndose eliminado el objetivo asociado; considerar indicadores para constatar el cumplimiento de metas y fechas precisas de implementación de iniciativas, y priorizar objetivos estratégicos.

- c) En cuanto a la **acción d)**, que dispuso revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, la institución informó su decisión de mantener la estructura con la que contaba, ya que, si bien el Directorio tenía la facultad de designar y remover a la Rectora, éste se componía por siete miembros, tres de los cuales no eran subalternos a ella. Por su parte, indicó que los otros dos miembros subalternos a la máxima autoridad unipersonal del Centro eran, además, accionistas, de modo que –en virtud de la ley de sociedades anónimas- su interés debía ser el buen desempeño de la institución.

Con todo, era necesario informar acerca de los mecanismos de que dispondría para no poner en riesgo el control de su gestión.

El Centro de Formación Técnica debía presentar su respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio, a más tardar el 12 de noviembre de 2011.

- 9) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE dio respuesta a las observaciones del Oficio N°373/2011, con fecha 11 de noviembre de 2011.
- 10) Que, en sesión de 5 de enero de 2012, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Oficio N°373/2011, teniendo a la vista los antecedentes presentados, el análisis que efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, concluyendo que, no obstante que las respuestas presentadas daban cuenta de que en forma progresiva, la institución había internalizado el sentido y alcance de los requerimientos planteados, ellas aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar las acciones llevadas a cabo. El Consejo, en dicha oportunidad, señaló:
- a) En relación con la **acción e)** que dispuso crear una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente, la institución no explicó las razones que le impidieron constituir una instancia de este tipo; en cambio, propuso la creación de un boletín electrónico que, si bien podría fomentar la participación, perseguía un objetivo diferente, lejano a la integración de los profesores, toda vez que ella difícilmente ocurre en forma virtual. Desconociendo los aspectos operativos asociados a la implementación del boletín electrónico y de las jornadas de trabajo curricular, como las responsabilidades asignadas, temas a abordar y la periodicidad con que se realizan, el Consejo sostuvo que carecía de los elementos de juicio necesarios para evaluar favorablemente esta acción.



En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**, y solicitar a la institución que, en una nueva respuesta, se abordaran los aspectos antes mencionados.

- b) Respecto de la **acción f)**, la institución describió la metodología mediante la cual provisionó los años de servicio del personal; sin embargo, nuevamente no analizó las políticas presupuestarias, a fin de detectar posibles falencias en la gestión y adoptar medidas que permitieran lograr una mayor coherencia entre el flujo de caja estimado y el flujo de caja presupuestado. Por lo tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida** y solicitar a la institución efectuar ese análisis.
- c) En relación con la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para la implementación de un proceso de autoevaluación, el Consejo concluyó que la respuesta del Centro de Formación Técnica satisfacía los requerimientos planteados. Señaló que, si bien es válido que las instituciones en licenciamiento consulten el material elaborado por la Comisión Nacional de Acreditación y escojan libremente los criterios bajo los cuales evaluarán su quehacer, era necesario advertir que dichos criterios fueron elaborados considerando la realidad de instituciones autónomas, es decir, de aquellas que presentan un mayor grado de desarrollo. Asimismo, hizo presente que la estructura que guiaría la autoevaluación que efectuaría el Centro correspondía a la indicada en la Guía para la Acreditación de Carreras de dicha Comisión, la que podría no ser la más pertinente para evaluar el quehacer institucional en su conjunto.

Con todo, el Consejo decidió calificar esta acción como **cumplida** y –junto con lo anterior- le hizo presente la importancia que podría tener la constitución de una instancia encargada de conducir estos procesos, que contara con independencia y, a la vez, el respaldo de las máximas autoridades.

- d) Finalmente, el Consejo estimó que las observaciones efectuadas a las acciones a), b) y d), fueron subsanadas por la institución, sin perjuicio de que debían atenderse algunos aspectos que se transmitieron.

Las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro por medio del Oficio N°036/2012, de fecha 20 de enero de 2012, en el que además se indicó que la institución debía responder las observaciones señaladas, a más tardar, el 20 de abril de 2012, fecha en la que el Centro entregó su respuesta.

- 11) Que, en sesión de 11 de julio de 2012, el Consejo analizó los antecedentes presentados en respuesta a las acciones e) y f) dispuestas en el Acuerdo N°146/2010, dando por cumplida la acción e), pero concluyendo, no obstante, que las respuestas presentadas respecto de la acción f) aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar la acción llevada a cabo. Las consideraciones anteriores fueron comunicadas al Centro por medio del Oficio N°287, de 17 de julio de 2012.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas fue el siguiente:

- a) En relación con la **acción e)**, referida a crear una instancia que favoreciera la integración de los docentes, la institución describió los aspectos asociados a la realización de jornadas curriculares y adjuntó la primera versión de un boletín electrónico. Se estimó que las jornadas curriculares podrían constituirse en un mecanismo efectivo tanto para integrar a los docentes, como para involucrarlos en la definición de iniciativas orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje. En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción **como cumplida**.



- b) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias del Centro, la institución efectuó una descripción de ellas, pero sin realizar el análisis requerido. Por tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

El Centro de Formación Técnica debía presentar, a más tardar el 30 de agosto de 2012, un informe que diera respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio.

- 12) Que, los días 4 y 5 de octubre de 2012 se realizó la segunda visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión, y ministra de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de la acción f), sobre la generación de un análisis de las políticas presupuestarias del Centro, dispuesta en Acuerdo N°146/2010.
- 13) Que, en sesión de 12 de diciembre de 2012, con mérito en el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica, el informe emitido por la comisión verificadora que realizó la visita, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro, el Consejo adoptó el Acuerdo N°099/2012, sobre Informe de Estado de Avance de la institución.

En cuanto a los aspectos destacados, el Consejo, en síntesis, señaló que: la institución entregó información completa, clara y realista sobre los procesos institucionales y educacionales sobre los que se le examinó; mostró un manejo financiero coherente con su Programa General de Desarrollo, lo que le permitió generar inversiones, como la adquisición del recinto donde funciona y la construcción de un nuevo taller de cocina; cuenta con infraestructura es adecuada para el desarrollo del plan de estudio impartido; el plan y los programas de estudio abordaban las competencias propuestas para el perfil de ingreso; la institución contaba con un número adecuado de docentes para impartir la carrera ofrecida, con preparación idónea y con perfiles requeridos para el pleno desarrollo de las diferentes asignaturas, y los estudiantes conocían las definiciones institucionales fundamentales del Centro, tales como la misión, propósitos, reglamentos y se encontraban satisfechos con la formación recibida.

Sobre los aspectos que requerían atención por parte de la institución, el Consejo señaló que, en líneas generales, no existía una sistematización adecuada de los diferentes procesos claves para el funcionamiento institucional, como políticas financieras, y planes de reforzamiento, entre otros; no existía un respaldo formal de las decisiones que se adoptaban en el Directorio; pese a un manejo responsable de los recursos del Centro, éste no había logrado desarrollar una planificación financiera, sustentada en planes maestros de infraestructura, equipamiento y gastos operacionales que incluyeran proyecciones de modificación ante escenarios futuros; la institución no tenía una política explícita de perfeccionamiento docente, tanto en competencias técnicas como pedagógicas; por otro lado, en cuanto a la evaluación docente, si bien el instrumento aplicado tomaba en consideración la opinión de los estudiantes, la información que se obtenía no se utilizaba para la toma de decisiones y el desarrollo de planes de mejora continua; el Centro no contaba con programas remediales para la nivelación de estudiantes que demostraran condiciones académicas insuficientes; no existían procesos formales para el seguimiento de los alumnos egresados para obtener información sobre su inserción y desempeño en el ámbito laboral, para la evaluación y adecuación de los programas de estudio y perfiles de egreso y, por último, el Comité de autoevaluación se encontraba aún en



etapa muy inicial de su funcionamiento, por lo que no había logrado generar información valiosa para mejorar la gestión de la institución.

Asimismo, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- a) *Definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, que aborden, al menos, la capacitación docente; el desarrollo de recursos bibliotecarios; instancias de reforzamiento y ayudantías; acciones vinculadas a la evaluación docente, y criterios para entrega de becas.*
- b) *Sistematizar el trabajo del Directorio, mediante el uso de actas, informes, indicadores definidos para los distintos procesos y otros elementos que dieran cuenta del trabajo de seguimiento y entrega de directrices al Centro.*
- c) *Presentar, en el marco de la política financiera, definiciones de criterios de efectividad y elementos de planificación que considerasen distintos escenarios frente a los cuales se podía ver enfrentado el Centro.*
- d) *Diseñar un modelo de evaluación docente que considerase, además de la opinión de los alumnos, un informe de alguna autoridad académica y la percepción de los propios docentes, con el fin de recopilar información relevante para la toma de decisiones vinculadas a la capacitación, sanciones, estímulos, generación de nuevas instancias pedagógicas, entre otros.*
- e) *Definir un plan de seguimiento a los egresados del Centro, con el objetivo de monitorear la pertinencia del perfil de egreso del Técnico en Gastronomía Internacional.*
- f) *Fortalecer al Comité de Autoevaluación formalizándolo y entregándole el respaldo de las máximas autoridades, para crear y emprender procesos de autoevaluación institucional.*

El Centro debía presentar a más tardar el 31 de mayo de 2013 un informe que diera respuesta a las referidas acciones.

En esa misma sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de la acción f) dispuesta por el Acuerdo N°146/2010, y que había sido calificada como no cumplida a través de los Oficios N°373/2011, N°036/2012 y N°287/2012.

Tras el análisis de la respuesta presentada por la institución y del informe emitido, sobre el particular, por la comisión de pares evaluadores que visitó la institución, el Consejo acordó calificarla nuevamente como no cumplida, según se expresa a continuación:

La acción f), solicitó analizar las políticas presupuestarias del Centro, efectuando las modificaciones que sean pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado. Al respecto, la institución no mostró con claridad las directrices utilizadas para elaborar el presupuesto, ni un análisis de las políticas presupuestarias del Centro. En virtud de ello, el Centro debe entregar la documentación en la que se examinen las políticas presupuestarias, definiendo cada uno de los supuestos que guían las proyecciones, así como un análisis de los diferentes estándares que la institución considera como satisfactorios para las distintas partidas.

Dicho informe debía ser presentado junto con la respuesta a las nuevas acciones dispuestas en el Acuerdo N°099/2012, sobre Informe de Estado de Avance, esto es el 31 de mayo de 2013.

- 14) Que, el Acuerdo N°099/2012 sobre Informe de Estado de Avance y evaluación de acciones fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°554/2012, de fecha 27 de diciembre de 2012.



- 15) Que, el Centro de Formación Técnica dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°099/2012 con fecha 31 de mayo de 2013.
- 16) Que, en sesión de 24 de julio de 2013, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Acuerdo N°099/2012, y teniendo a la vista los antecedentes presentados, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el Consejo concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en casi todos los puntos observados, varias de las respuestas carecían de los detalles y análisis suficientes, razón por la que no fue posible calificar como cumplidas todas las acciones dispuestas.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas fue el siguiente:

- a) Para la **acción a)**, que solicitó definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, el Centro incorporó una serie de medidas que abordaron la totalidad de aspectos requeridos por el Consejo. Ahora bien, en dos de estos ámbitos (reforzamiento y ayudantías y políticas vinculadas a la evaluación docente), la respuesta de la institución se refirió más a medidas o actividades a desarrollar, que a una política que orientara el quehacer en esas áreas. En particular, la política de evaluación docente no abordó suficientemente las consecuencias de la implementación de dicha herramienta, razón por la que la acción se calificó como **no cumplida**.
- b) La **acción b)**, sobre la sistematización del trabajo del Directorio, fue abordada por la institución mediante un aumento de la periodicidad de las reuniones, la configuración de actas y la determinación de informes detallados que serían requeridos para cada sesión. Sumado a ello, el Centro generó un nuevo Comité de Administración, el que tendría la función de tomar las decisiones del día a día para el correcto funcionamiento de la institución. Con ello se estimó que se abordaban adecuadamente las falencias detectadas en la visita pasada, respecto de la falta de sistematización de del trabajo del Directorio. Pese a ello, se consideró que aún faltaba por incorporar indicadores y otros elementos que pudieran dar cuenta del seguimiento y entrega de directrices al Centro por parte del Directorio. En base a lo anterior, se calificó la acción como **cumplida**, sin perjuicio de tener que atender las observaciones antes indicadas.
- c) En cuanto a la **acción c)**, que solicitaba presentar aspectos que definirían de mejor forma la política financiera de la institución, se constató que el Centro solicitó asesoría experta, a fin de construir un manual sobre políticas, las que serían sometidas a aprobación del Directorio en una sesión entonces futura (30 de agosto de 2013). Al tiempo de la visita, por consiguiente, no existía información disponible para evaluar la acción, razón por la cual se la estimó como **no cumplida**.
- d) Por su parte, la **acción d)**, sobre el diseño de un modelo de evaluación docente, fue abordada por la institución mediante la configuración de una herramienta que recogía antecedentes de los distintos actores involucrados. Se destacó la generación de un proceso de evaluación que consideraba la opinión de alumnos, docentes, autoridades y observación de clases. Se incorporó una planilla de resumen con la ponderación de cada instancia evaluativa, pero no se observó una descripción de los indicadores y estándares utilizados, ni las consecuencias del resultado final. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida**, sin perjuicio de la obligación de la institución de entregar más información sobre los perfiles que debían cumplir quienes efectuaran las observaciones de clases, así



- como detalles sobre los indicadores y estándares a utilizar, a partir de la planilla de ponderación descrita.
- e) Para la **acción e)**, que solicitó definir un plan de seguimiento a los ex alumnos del Centro, la institución propuso cuatro instancias de vinculación con sus egresados de modo de poder captar información que sirviera para evaluar la pertinencia del perfil profesional y el currículo de la carrera. La respuesta carecía de algunos detalles, por lo que se estimó importante comunicar a la institución que considerara que estas instancias requerirían de una sistematización de la información y generación de indicadores, con el fin de configurar una efectiva herramienta para la toma de decisiones. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida** transmitiendo observaciones para que la institución considerase elementos como la generación de indicadores y la periodicidad de la revisión y sistematización de la información.
- f) En relación con la **acción f)**, se fortaleció el Comité de Autoevaluación del Centro, a través de la definición de objetivos y la entrega de condiciones formales para el correcto funcionamiento de esta instancia. El detalle de las fases de su funcionamiento, así como el cronograma asociado a ellas, permitían observar una planificación que orientaba el quehacer de esta instancia. Lo mismo ocurría con la definición de objetivos, los cuales resultaban pertinentes a la naturaleza del Centro y a las funciones del Comité. Debido a lo anterior, se estimó **cumplida** esta acción.
- 17) Que, las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro, por medio del Oficio N°371/2013, de 13 agosto de 2013, en el que se indicó que la institución debía responder a las observaciones señaladas a más tardar el 21 de octubre de 2013, siendo respondidas las observaciones en esa fecha por la institución.
- 18) Que, los días 29 y 30 de octubre de 2013, se realizó la tercera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretario de la comisión, y ministro de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de las acciones a) y c) del Acuerdo N°099/2012, así como la acción f) del Acuerdo N°146/2010. El Consejo recibió el correspondiente informe el 29 de noviembre de 2013, el que fue remitido al Centro, para recibir su respuesta el 13 de diciembre de 2013.
- 19) Que, en sesión de 8 de enero de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe emitido por la comisión respecto de la tercera visita de verificación integral, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°008/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE. Al respecto, el Consejo en resumen estimó:

Sobre la **planificación y el desarrollo del proyecto institucional**, la información que el Centro difundía tanto interna como externamente respecto de su misión, principios y propósitos, era clara y consistente con su proyecto educacional, conocida por todos los actores y no inducía a error; la estructura organizacional era apropiada y los órganos directivos del Centro estaban compuestos por profesionales calificados. Se creó un Comité de Administración compuesto por el Rector, Vicerrector Académico, Vicerrector Económico y Coordinador de Carrera, aunque no existía evidencia de su funcionamiento efectivo, ni de los productos derivados de su acción.



En cuanto a la **administración institucional**, los directivos del Centro habían generado importantes convenios para la práctica de los alumnos, logrando una vinculación efectiva con el mundo productivo; el personal de apoyo era suficiente para la atención de la carrera, aunque no se percibían planes para su capacitación; el personal docente contaba con el perfil requerido, y se había establecido una política de capacitación docente, un plan de acompañamiento docente, y un programa de incentivo, para robustecer a este estamento.

La institución disponía de recursos necesarios para el normal desarrollo de sus actividades y del proyecto institucional, aunque, en cuanto a los resultados, se evidenciaban pérdidas para 2012 con malas proyecciones para el ejercicio contable 2013. Para mejorar los ingresos generados por la matrícula, se contrató a un Asesor Comercial y de Marketing que desarrollaría un plan comercial, no estando, aun claros al momento de la visita su implementación ni sus resultados. Tampoco pudo determinarse cómo se mediría y mejoraría el sistema de control sobre los gastos para permitir una mejora para el 2014 no existiendo claridad respecto de los supuestos que permitirían construir una planificación financiera, estado de resultados, flujos de cajas proyectados y estructura de gastos hacia tal mejora.

La infraestructura de la institución era suficiente y se evidenciaban mejoras significativas en áreas comunes y de servicio para los estudiantes. El Centro disponía de un sistema informático que registraba y administraba los antecedentes derivados del proceso de formación, manteniéndose el debido resguardo de dicha información.

Con respecto a los **servicios de apoyo**, el Centro había desarrollado una serie de acciones consistentes con su misión, destacando mejoras en bibliotecas, servicios informáticos, cafetería, convenios de prácticas profesionales y un sistema de acompañamiento y seguimiento de alumnos, aunque carecía de una política de becas para los alumnos regulares.

Se evidenció el desarrollo de diversas actividades, como Jornadas Gastronómicas, catas de vino, reuniones con egresados, participación en ferias y eventos relacionados, entre otras. Se observó como una fortaleza la cercanía del equipo directivo con los alumnos, y la existencia de un número importante de convenios para la realización de prácticas laborales. Se implementaron talleres extraprogramáticos, ideados para exponer a los alumnos a las nuevas tendencias gastronómicas, pero se carecía de una actualización del plan de estudio para ver la necesidad de incorporar estas nuevas líneas dentro de la malla curricular.

En relación con las **carreras**, las directrices y lineamientos que definían la carrera ofrecida, se enmarcaba en la misión y visión del Centro. Se mantenía además estrecho vínculo con el sector productivo asegurando, calidad, pertinencia y retroalimentación de la carrera.

Se observó que la institución había iniciado acciones de mejora de su plan curricular, lo que, a la fecha de la visita, debía regularizarse ante el Consejo.

Si bien la malla curricular revisada era coherente con el perfil de egreso, se advirtió la necesidad de actualizarla para atender las demandas cambiantes del sector productivo.

Respecto de la evaluación de los aprendizajes, se advirtió un proceso sistemático y continuo para lograr los objetivos.



El Centro disponía de los recursos e infraestructura necesarios para lograr los aprendizajes esperados y cumplir con su proyecto educativo, y había una óptima mantención del equipamiento y de los espacios de uso común.

En cuanto a los **docentes**, se advirtió el énfasis del Centro en una enseñanza enfocada en el estudiante, para lo cual contaba con una dotación de docentes, conforme al perfil requerido para cada asignatura. Se observaron avances en los procesos de formación y desarrollo, con planificación anual e instancias de capacitación y perfeccionamiento para los docentes.

Se dispuso de un procedimiento formal y periódico para la evaluación de los docentes, que contemplaba autoevaluación, cumplimiento administrativo, opinión de los alumnos y observación de clases. La información obtenida se consolidó y con los resultados se retroalimentó el desempeño docente y se tomaban las acciones correspondientes.

Con respecto a los **estudiantes**, los mecanismos y criterios de admisión estaban claramente establecidos en su Reglamento Académico. La información y publicidad difundida, reflejaba la situación real de la carrera impartida, así como el modelo de formación.

Para la renovación de matrícula no existía integración entre el sistema de registro académico y el sistema de matrícula.

Se destacó la comunicación de los alumnos con las autoridades, la que se encontraba debidamente formalizada por medio de delegados de curso que sostenían reuniones periódicas con las autoridades del Centro.

No se pudo establecer la utilidad del examen de admisión para el seguimiento y fortalecimiento de los conocimientos deficitarios que se pudieran detectar en los nuevos alumnos, y no se contaba con un plan de acciones remediales relacionado con él.

El Centro disponía de niveles satisfactorios de progresión académica y realizaba talleres de refuerzo en el área gastronómica, en relación con las necesidades detectadas del mercado laboral y las necesidades e intereses de los propios estudiantes.

En lo referido a los **egresados**, se observó que ellos poseían una rápida inserción laboral y las capacidades para desarrollarse en forma óptima. La institución dispuso de una bolsa de trabajo, a través de la cual los egresados podían acceder a ofertas laborales.

Se percibió una alta conformidad de los estudiantes con su plan de estudio, considerando que se les brindaban todas las herramientas para que se enfrentaran al mercado laboral.

El Centro había avanzado en el seguimiento de egresados, estableciendo un plan que implicaba actualización de bases de datos, reuniones de camaradería, charlas, actividades de extensión, redes sociales y bolsas de trabajo. Quedaba, sin embargo, pendiente trabajar con los indicadores obtenidos en estas instancias y sistematizarlos para respaldar la toma de decisiones.

En cuanto a la **sustentabilidad**, se pudo apreciar la evaluación de los resultados del Centro. Por su parte el Comité de Administración efectuó una mirada operacional de las acciones de la institución, autorizando gastos no presupuestados y actividades de extensión no consideradas en la planificación inicial, lo que dio flexibilidad a la



gestión. No se observaron evidencias de que las dos máximas instancias colegiadas –Directorio y Comité de Administración- analizaran los resultados de los procesos formativos, notándose más bien un análisis financiero, comercial y presupuestario. Tampoco se observó la determinación de metas e indicadores para medir la eficacia y eficiencia del desempeño de los procesos formativos.

La información derivada de un conjunto de convenios con importantes empresas gastronómicas, que emplean estudiantes desde el primer semestre, no parecía utilizarse en la reformulación del plan y programas de la carrera que imparte el Centro, ni en el análisis de su pertinencia.

Por último, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- 1) *Presentar una planificación que propusiera una reflexión institucional en torno a la necesidad de modificaciones y actualización del Programa General de Desarrollo (PGD).*
- 2) *Generar una revisión y actualización de planes y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, presentando al Consejo las modificaciones derivadas de este proceso, para su evaluación, e informar las modificaciones introducidas a la fecha.*
- 3) *Generar una evaluación de la implementación del plan comercial y de marketing.*
- 4) *Implementar un proceso de sistematización y análisis de los resultados obtenidos por los postulantes en las pruebas de ingreso.*
- 5) *Establecer mecanismos que permitieran la integración de los sistemas de información para la gestión académica y financiera, con el fin de contar con información completa y actualizada para la toma de decisiones, y evitar descoordinaciones entre las distintas áreas.*
- 6) *Con respecto al funcionamiento del Comité de Autoevaluación, debía informarse al Consejo sobre los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014, entregando informes respectivos a cada área de análisis.*

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía presentar a más tardar el 30 de mayo de 2014 un informe que diera respuesta a las acciones establecidas en el Acuerdo.

Además, en la misma sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones pendientes de los anteriores ciclos de verificación, concluyendo lo siguiente:

- a) Respecto de la **acción f)**, dispuesta en el Acuerdo N°146/2010 y calificada como no cumplida en los Oficios N°373/2011, N°036/2012, N°287/2012 y N°554/2012, nuevamente fue calificada como no cumplida en tanto no se había entregado un documento en el que de forma clara se explicitaran los supuestos utilizados en la construcción del presupuesto del Centro, el que a la fecha de la última visita contenía información confusa sobre el número de alumnos matriculados, así como escasa justificación para el aumento sustancial en los gastos en los que se incurre en el proceso formativo.

Al ser calificada por quinta vez como **no cumplida**, implicando el transcurso de tres años sin que el Centro hubiera dado cumplimiento a la acción, ésta fue reiterada bajo el apercibimiento de aplicar la medida del artículo 99 inciso 3° del DFL 2, de 2009, del Ministerio de Educación, referida a la suspensión de ingreso de nuevos alumnos a la carrera.



- b) En relación con las **acciones a) y c)**, dispuestas en el Acuerdo N°099/2012 y calificadas como no cumplidas en el Oficio N°371/2013, se consideraron **cumplidas**.
- 20) Que, el Acuerdo N°008/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°051/2014, de fecha 21 de enero de 2014.
- 21) Que, el Centro dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°008/2014 con fecha 30 de mayo de 2014.
- 22) Que, en sesión ordinaria de 11 de junio de 2014 el Consejo analizó el cumplimiento de la **acción f)** del Acuerdo N°146/2010 considerada como no cumplida en los oficios N°373/2011, N°036/2012, N°287/2012, N°554/2012 y N°051/2014, de acuerdo con la respuesta presentada por la institución y al informe que al efecto emitieron los evaluadores que analizaron la respuesta.

Tras el análisis de los antecedentes, el Consejo acordó calificar la acción como **cumplida**, en atención al avance en políticas que contemplaran supuestos pertinentes en relación con el tamaño y actividad desarrollada. Sin perjuicio de lo anterior, se estimó que aún era necesario desarrollar una visión más estratégica con el objetivo de mantener una coherencia en la elaboración y ejecución de los presupuestos y flujos futuros.

- 23) Que, los resultados de la evaluación previamente reseñada fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°373/2014, de fecha 17 de junio de 2014.
- 24) Que, en sesión de 30 de julio de 2014, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta al Acuerdo 008/2014, teniendo a la vista la evaluación que de dichos antecedentes realizaron consultores externos y el proyecto institucional del Centro. Al respecto, concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en varios puntos observados, algunas de las respuestas carecían del detalle requerido por el Consejo.

En el análisis del grado de cumplimiento de cada acción, el Consejo estimó:

- a) Respecto de la **acción 1)** que solicitó una reflexión en torno a la necesidad de efectuar modificaciones y actualizar el PGD, si bien se valoró que el Centro hubiera instaurado mesas de trabajo sobre el tema, no se advirtieron detalles acerca de los participantes de dichas mesas, ni de su periodicidad, ni del tipo de asesorías que se recibieron al efecto. Por otra parte, la planificación propuesta carecía de metas cuantificables, plazos, tiempos de logro, responsables, metodologías de aplicación, indicadores de seguimiento y asignación de recursos para cada una de las 44 acciones planteadas, indicándose sólo una fecha de inicio (mayo 2014). Por todo lo anterior se consideró la acción 1) como **no cumplida**.
- b) Sobre la **acción 2)**, que pedía generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, se valoró que el Centro hubiera diseñado un plan al efecto a cargo del Vicerrector Académico. No obstante, en el Acta de la Sesión de Directorio anexada para respaldar la autorización de recursos involucrados, no se explicitó la autorización del plan, ni los recursos destinados a éste. La institución tampoco presentó la información solicitada sobre las modificaciones ya realizadas de los planes y programas vigentes. Sobre la base de lo anterior, se calificó la acción como **no cumplida**.
- c) En cuanto a la **acción 3)**, sobre la generación de una evaluación para el plan comercial y de marketing, a la luz de los resultados de la matrícula del primer



semestre de 2014, la institución mostró datos que daban cuenta del efecto positivo de los planes, logrando ese año la cifra más alta de matriculados desde 2010. Por consiguiente, esta acción fue calificada como **cumplida**.

- d) En cuanto a la **acción 4)**, sobre la implementación de una sistematización de los resultados obtenidos por los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión que serían analizados para aplicar medidas paliativas de los aspectos débiles del examen. Se recomendó avanzar en este proceso mediante un sistema automatizado capaz de proveer información sin errores y de forma oportuna para la toma de decisiones. Se calificó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de las recomendaciones indicadas.
- e) En cuanto a la **acción 5)**, relativa a establecer mecanismos de integración de la gestión académica y financiera de la institución, el Centro anunció que se llevarían a cabo reuniones bimensuales entre el área financiera y académica, lo que se consideró adecuado dado el tamaño de la institución. Sin embargo, no se definió cómo se integraría la información de ambas áreas en las reuniones. En consecuencia, se estimó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de verificar en una próxima visita la manera en que efectivamente se hubiera dado esta integración.
- f) Por su parte, la **acción 6)** sobre los resultados de los procesos de seguimiento del Comité de Autoevaluación, el Centro explicó que dicho Comité había funcionado desde octubre de 2013, pero sólo desde julio de 2014 había entregado insumos para la institución. Se adjuntaron avances en materia de autoevaluación, pero sólo de un área –Unidad de Admisión-, que se estimó incompleta al no presentar fechas de aplicación para todas las medidas establecidas, ni una real operacionalización para poder observar los resultados. No había información sobre todas las áreas como para poder evaluar la acción en su conjunto. Asimismo, si bien se adjuntaron Actas del Comité de Autoevaluación del 15 y 22 de abril, no había evidencias del trabajo realizado entre noviembre de 2013 y abril de 2014. En virtud de lo expuesto, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Finalmente, se dispuso que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía dar respuesta a estas observaciones a más tardar el 15 de octubre de 2014. Asimismo, se acordó que, en la visita de verificación institucional del segundo semestre de 2014, debían verificarse los avances, tanto de las acciones cumplidas, como de aquellas sobre las que persistían observaciones.

- 25) Que, los resultados de la evaluación referida en el punto precedente fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°433/2014, de fecha 11 de agosto de 2014.
- 26) Que, los días 22 y 23 de octubre de 2014 se realizó la cuarta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo, correspondió analizar las tres acciones que permanecían no cumplidas, de los procesos anteriores.
- 27) Que, con fecha 26 de noviembre de 2014 la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la cuarta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 03 de diciembre de 2014. El Centro respondió a él con fecha 3 de diciembre de 2014.
- 28) Que, en sesión extraordinaria del 23 de diciembre de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro, la visita realizada a la institución los días 22 y



23 de octubre de 2014, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°084/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE.

En relación con el estado de avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el Consejo, en síntesis, sostuvo:

En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, no obstante, la existencia de un Programa General de Desarrollo (PGD), éste se encontraba aún en etapa de desarrollo, no pudiendo constatarse su uso como herramienta de gestión y seguimiento de acciones. No pudo tampoco observarse evidencia clara de procedimientos formales para la revisión y actualización del proyecto institucional ni la utilización de los resultados obtenidos de la autoevaluación para la mejora del Centro.

Con respecto a la **administración institucional**, el Centro contaba con los recursos financieros suficientes para su normal operación, existiendo una preocupación por contar con equipamiento del mejor nivel. No obstante, no se observaron políticas formales de capacitación y actualización del personal, ni políticas o mecanismos formales que guiaran los procesos de selección, contratación y/o desvinculación del personal.

Además, el Centro disponía de un sistema informático de registro y administración de los antecedentes académicos de los estudiantes que permitía un resguardo adecuado de éstos, pero no se observaban avances en el proceso de integración de este sistema con la información del área de administración.

En relación con los **servicios de apoyo**, la provisión de servicios a los estudiantes era aún incipiente en el Centro, aunque concordante con el nivel de desarrollo de la institución. La cercanía del equipo directivo con los estudiantes y la relación con los delegados de curso evidenció una preocupación permanente por dar solución a sus requerimientos. Por último, se destacó la creación de un Comité General de Administración con relación directa con los estudiantes, y como instancia ágil, en la que se comparte información de las diferentes áreas y se resuelven situaciones que no requieren validación del Comité Directivo.

En cuanto a las **carreras**, la única carrera del Centro, así como el perfil de egreso definido, eran coherentes con la misión y propósitos institucionales.

La estrecha relación que mantenía el Centro con los egresados y con el mundo productivo le permitió detectar ciertas necesidades de actualización de la malla curricular, con el objetivo de mejorar la inserción laboral de los egresados, y orientar el perfil de egreso a los requerimientos del sector productivo. La actualización de la malla curricular se llevaría a cabo el 2015 para implementarse el 2016.

Se valoró la existencia de actividades en aula, talleres de especialidad propios de la institución y pasantías en restaurantes y otras áreas relacionadas al ámbito profesional. Se observó que las instalaciones y equipamientos eran de última tecnología y en cantidades suficientes, proporcionando a los estudiantes las condiciones para el desarrollo las competencias declaradas por la institución.

La metodología didáctica implementada y los instrumentos de evaluación utilizados por el Centro eran adecuados para el tamaño de la institución y daban cuenta del logro de competencias requeridas en el mercado laboral. Sin embargo, se observó la



importancia de revisar la manera de abordar la evaluación de las competencias transversales de las asignaturas, alineando a los docentes en este proceso.

Si bien el Centro no tenía definida una articulación de estudios de nivel superior, destacó la posibilidad otorgada a los egresados de optar al “Grand Diplôme E.C.F.”

Con respecto a los **docentes**, el cuerpo académico era adecuado para los requerimientos de la carrera que imparte el Centro, en términos de número, dedicación, experiencia laboral, y compromiso con el proyecto institucional.

Si bien se definieron mecanismos para el reclutamiento y perfeccionamiento docente, ellos operaban de manera informal y no eran concordantes con las políticas establecidas por el Centro. Por otro lado, el Centro no contaba con un programa formal de formación y actualización de competencias, ni con un plan sistemático y formal de capacitación que abordara las necesidades de especialización de los docentes.

En relación con los **estudiantes**, para favorecer su permanencia y progresión, la institución aplicaba una prueba de admisión, pero no utilizaba la información obtenida en esa prueba para formalizar procesos de nivelación de competencias.

La información impresa que entregaba el Centro y aquella expuesta en el sitio web, era consistente con el proyecto institucional y acorde con el grado de avance de la institución.

Con respecto a los **egresados** el Centro evidenció una adecuada y cercana relación con ellos, acción desarrollada principalmente por la Coordinación Académica, lo que permitió detectar la necesidad de actualizar su malla curricular.

Los egresados del Centro evaluaban satisfactoriamente su formación académica, manifestando una rápida inserción al mundo laboral, así como la posibilidad de continuar sus estudios. El Centro emprendió medidas para favorecer la inserción laboral de sus egresados recientes y realizar un seguimiento de ellos.

En relación con la **sustentabilidad**, el Centro generó convenios de prácticas laborales con importantes empresas gastronómicas y desarrolló acciones que le permitieron que estas empresas se transformaran en futuros empleadores.

El Centro aún no presentaba mecanismos claros, formales y conocidos por los distintos estamentos que permitieran medir, controlar y evaluar el nivel de avance del proyecto institucional, careciéndose de un sistema de control de gestión con indicadores claros y definidos por área. El Comité de Autoevaluación tenía un precario rol ya que no estaba empoderado para apoyar los procesos institucionales de evaluación y carecía de la retroalimentación necesaria por parte del Directorio respecto de su accionar y de la implementación de los planes de mejora que proponía.

En relación con las acciones dispuestas en el Acuerdo N°008/2014, el Consejo acordó considerar como no cumplidas las acciones 1 y 6 y posponer el pronunciamiento sobre la acción 2 en atención a las siguientes razones:

- a) Sobre la **acción N°1**, que requería presentar una planificación en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo (PGD), se estimó que, si bien las autoridades de la institución manifestaron la intención de reflexionar sobre su PGD, no se constató la existencia de políticas para una reflexión planificada. Aún era necesario instaurar un proceso formalizado de reflexión institucional respaldado por una planificación



detallada del trabajo llevado a cabo. Por lo anterior, el Consejo calificó la acción como **no cumplida**.

- b) Respecto de la **acción N°2**, relacionada con generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, presentando al Consejo las modificaciones que derivaran de ese proceso, **se pospuso el pronunciamiento**, hasta que la institución sometiera a evaluación del Consejo el proyecto de modificaciones mayores de la carrera, considerando la definición de Educación Dual que emplearía e incorporando los cambios que esto generaría en el perfil de egreso.
- c) La **acción N°6** requería informar al Consejo respecto del funcionamiento del Comité de Autoevaluación de acuerdo con los resultados de los procesos de seguimiento para el segundo semestre de 2013 y el primer semestre de 2014. El Consejo estimó que subsistía la falta de evidencia del trabajo del Comité con anterioridad a abril de 2014. Además, no se presentaron avances de todas las áreas ni una operacionalización de las propuestas existentes. Por último, no quedaba claro el rol que el Centro otorgaba al Comité, ya que, si bien existía un adecuado trabajo de levantamiento de información y de propuestas en algunas áreas, faltaba una planificación de su actuar y una relación formal con los directivos para apreciar los frutos de su trabajo. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Por su parte, respecto de las acciones 4) y 5), anteriormente calificadas como cumplidas por el Oficio N°433/2014, a las que se les hizo seguimiento, se formularon las siguientes observaciones:

- a) En relación con la acción 4) referida a la implementación de un proceso de sistematización y análisis de los resultados de los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión, los que serían analizados para aplicar medidas paliativas que permitieran reforzar los aspectos débiles del examen.

Durante la visita de verificación no se observó evidencia del análisis de los resultados de los test de admisión, razón por la que se acordó reiterar el requerimiento.

- b) Respecto de la acción 5), referida a establecer mecanismos que permitieran integrar sistemas de información de la gestión financiera y académica, durante la visita de verificación se constató que el Centro continuaba con entrega recíproca de información manual entre esas dos áreas mientras se desarrollaba el sistema informático. Por lo anterior, se acordó reiterar el requerimiento.

Además, el Consejo dispuso **dos nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar, referidas a lo siguiente:

1. *Desarrollar un mecanismo formal de la gestión del recurso humano de la institución, que contemplara las políticas respecto de la selección, contratación, evaluación, capacitación, desarrollo docente, y desvinculación tanto de su personal administrativo como docente.*
2. *Definir claramente las acciones a implementar en aquellos casos de estudiantes que no alcanzaran los niveles requeridos por la propia institución para mejorar los indicadores de progresión, retención y egreso de sus estudiantes, y presentar datos y antecedentes que dieran cuenta del análisis de los resultados de la prueba de admisión aplicados a los alumnos en el proceso de matrícula de agosto de 2014, y resultados preliminares 2015.*



El Centro de Formación Técnica debía presentar, a más tardar, el 25 de mayo de 2015 su respuesta a dicho Acuerdo.

- 29) Que, el Acuerdo N°084/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°020/2015, de fecha 21 de enero de 2015.
- 30) Que, con fecha 11 de mayo de 2015 el Centro solicitó al Consejo una prórroga para dar respuestas a las observaciones realizadas por medio del Acuerdo N°084/2014, solicitud que fue acogida por medio del Oficio N°253/2015 de fecha 12 de mayo de 2015, fijándose como plazo el 8 de junio de 2015. En esa fecha, la institución hizo entrega de su informe de respuesta.
- 31) Que, en sesión de 29 de julio de 2015, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta a las dos acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N°084/2014 y a las dos acciones no cumplidas, originalmente dispuestas mediante el Acuerdo N°008/2014. Asimismo, el Consejo evaluó el nivel de cumplimiento de las observaciones formuladas a la acción 5), dispuesta mediante el Acuerdo N°008/2014 y calificada como cumplida a través del Acuerdo N°084/2014, teniendo en cuenta para todo lo anterior, los antecedentes de la institución, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones nuevas del Acuerdo N°084/2014 fue el siguiente:

- a) En relación con la **acción N°1)**, sobre el desarrollo de mecanismos formales de gestión del recurso humano, el Consejo estimó que, a pesar de ciertos avances, la formalización de los mecanismos era incipiente, siendo necesario diseñar un cronograma para su instalación progresiva. Por lo anterior, considerando la etapa inicial en que se encontraba el diseño de los mecanismos mencionados, se estimó esta acción **como cumplida**, sin perjuicio de las observaciones hechas.
- b) Sobre la **acción 2)**, relativa a acciones a implementar para aquellos estudiantes que no alcanzaran los niveles de logro establecidos por la institución, el Consejo observó que las iniciativas de reforzamiento no se enfocaron en las asignaturas con las tasas más altas de reprobación, siendo además la participación en esas instancias muy escasa. No se precisaron tampoco los objetivos de las acciones de reforzamiento ni de las actividades académicas que se emprendieron. Por otro lado, el análisis de las pruebas de admisión era insuficiente y no se percibió que la entidad comprendiera la utilidad de contar con esa información, para implementar medidas que tendieran a disminuir la reprobación. Por lo anterior, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

Por otro lado, la evaluación sobre el grado de cumplimiento de las dos acciones dispuestas mediante el Acuerdo N°008/2014, y calificadas como no cumplidas en el Acuerdo N°084/2014, fue la siguiente:

- c) En cuanto a la **acción 1)**, referida a planificar una reflexión en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo, la institución presentó iniciativas, pero aún no había formalizado dichos procesos para que quedaran respaldados por políticas institucionales. Además, la planificación presentada carecía de detalles sobre fases posteriores como sanción y evaluación de propuestas y no incluía metas cuantificables o indicadores de seguimiento y asignación de recursos. Por estos motivos, el Consejo calificó esta acción como **no cumplida**.



- d) En relación con la **acción 6)**, sobre informar al Consejo acerca de los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014 del Comité de Autoevaluación, no se presentó evidencia del trabajo de dicho Comité con anterioridad a abril de 2014, ni los avances en todas las áreas de la institución. El Comité había sistematizado sus reuniones, aclarado su funcionamiento, e incluido al Vicerrector Académico, pero con posterioridad a las fechas indicadas por la acción. Por último, no había evidencia concreta del uso que daba la institución a la información elaborada por el Comité. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

No obstante, y habiendo operado en el Centro un cambio de Vicerrector Académico, que había plasmado un nuevo enfoque al Comité de Autoevaluación, el Consejo decidió precisar esta acción, solicitando a la institución evidencias de resultados del trabajo del Comité desde ese momento en adelante, y explicar la utilidad del Comité para el desarrollo del Centro.

En cuanto al cumplimiento de las observaciones dispuestas sobre la **acción 5)** del Acuerdo N°008/2014, relativas a establecer mecanismos de integración entre los sistemas de información para la gestión académica y financiera, que se calificó como cumplida por medio del Acuerdo N°084/2014, el Consejo estimó que el Centro presentaba avances en términos de planificación, definición de su proyecto de integración y acercamiento con una empresa externa de asesoramiento. No obstante, aún se requería evidencia de la concreción del proyecto digital propuesto, lo que se analizaría en la próxima visita de verificación.

Por último, respecto de la **acción 2)** del Acuerdo N°008/2014, referida a generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, acción cuya evaluación **se pospuso** por medio del Acuerdo N°084/2014 hasta que el Centro presentara al Consejo el proyecto de modificaciones mayores a la carrera, el Centro informó al Consejo, que habiendo iniciado la revisión del plan de estudio para actualizar y ajustar el contenido de las asignaturas, postergó la presentación de las modificaciones hasta contar con todos los elementos que la revisión y análisis requerían. Estando el cumplimiento de la acción 2) aún pendiente, se solicitó al Centro informar sobre las decisiones relacionadas con las modificaciones mayores de la carrera y sobre los avances en la revisión y actualización del plan y los programas de estudio.

El Centro debía presentar, a más tardar el 15 de octubre de 2015, un informe que diera respuesta a todas las acciones y observaciones establecidas en el Acuerdo 084/2014. A esa fecha, además, debía dar respuesta a las observaciones relacionadas con la acción 2) del Acuerdo N°008/2014.

- 32) Que el resultado de la evaluación de las acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N°084/2014 y acciones reiteradas, originalmente dispuestas mediante Acuerdo 008/2014, fue notificado al Centro de Formación Técnica mediante el Oficio N°406/2015, de fecha 05 de agosto de 2015.
- 33) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, dio respuesta a las acciones y observaciones, referidas a las modificaciones mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, comunicadas por medio del Oficio N°406/2015, con fecha 15 de octubre de 2015.
- 34) Que, los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, se realizó la quinta visita de verificación integral al Centro, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. En esa ocasión,



además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo para Centros de Formación Técnica, se analizó el grado de avance de aquellas acciones de procesos anteriores aún no cumplidas o con observaciones pendientes de seguimiento, consignadas en los Acuerdos N° 008/2014 y N° 084/2014 y reiteradas por medio del Oficio N° 406/2015.

- 35) Que, con fecha 7 de enero de 2016 la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la quinta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la Institución a más tardar para el 12 de enero de 2016, la que se recibió en esa fecha.
- 36) Que, en sesión ordinaria del 27 de enero de 2016, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la visita realizada a la institución los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N° 015/2016, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional. En síntesis, dicho acuerdo señaló lo siguiente:

Respecto de la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, se destacó como fortaleza el proceso de reflexión y consecuente modificación al Programa General de Desarrollo (PGD) que incorporó acciones específicas, indicadores, plazos y valorización general, todo lo cual fue realizado por la institución dando respuesta a la acción 1) del Acuerdo N° 008/2014. Con todo, se consideró necesario, que el Centro incorporara mecanismos para el seguimiento formal del PGD, responsables por área, recursos, y planificación estratégica.

En relación con la **administración institucional**, se apreció una mayor madurez organizacional y claridad respecto de los criterios y disposiciones del Consejo para las instituciones en licenciamiento, el empoderamiento de la Vicerrectoría Académica y el fortalecimiento del Comité de Autoevaluación.

Respecto de la gestión académica, se constató que la Vicerrectoría Académica lideraba y apoyaba procesos relevantes, como el cambio en el reglamento académico y la modificación curricular. Asimismo, el Comité de Autoevaluación había logrado posicionar, conducir y concretar mejoras en el área de gestión académica y aspectos docentes.

En este sentido, en respuesta a la **acción 6) del Acuerdo N° 008/2014**, la institución trabajó en fortalecer el Comité de Autoevaluación que se validó institucionalmente y que contaba con el reconocimiento de las autoridades superiores, académicas y los docentes.

En lo concerniente a la infraestructura y el equipamiento, el Centro mostró una preocupación constante por mantener altos estándares de calidad, coherentes con las necesidades del plan de estudio, realizando inversiones para ello.

En cuanto a la administración financiera, la institución aún debía avanzar en formalizar un proceso de gestión financiera que le permitiera dar mayor sustento al proyecto en el largo plazo, mejorando los procesos presupuestarios de planificación financiera y trabajando en la elaboración y uso de indicadores financieros para la gestión y evaluación del riesgo de las operaciones.

Sobre los **servicios de apoyo**, se observó que los cargos directivos eran ocupados por profesionales idóneos y con amplia experiencia en el área gastronómica y académica.



Se destacó la constante preocupación del Centro por ofrecer un servicio educacional de calidad como el desarrollo de un proyecto informático cuyo objetivo buscaba optimizar la gestión y comunicación con estudiantes, reducir los tiempos y automatizar procesos, cuyo desempeño y resultados debieran ser evaluados en el mediano plazo.

En relación con las **carreras**, se indicó que la única carrera que imparte el Centro es coherente con sus propósitos institucionales y se ve potenciada gracias a los vínculos con organizaciones del rubro hotelero, mediante convenios de práctica. No obstante, los vínculos con el sector productivo aún no permeaban suficientemente a la institución para estrechar la relación formal con egresados.

Con el fin de dar respuesta a la acción 2) del Acuerdo N°008/2014, la institución realizó un proceso para optimizar y modificar el currículum, el cual se caracterizó por ser participativo, liderado por la Vicerrectoría Académica y el Comité de Autoevaluación y las modificaciones fueron presentadas al Consejo.

Finalmente, el Centro consideraba un examen de título que permitía demostrar que al finalizar el plan de estudio los estudiantes lograban alcanzar un desempeño competente para enfrentarse al sector productivo.

Respecto de los **docentes**, se destacó el compromiso que éstos demuestran con el proyecto institucional y con los estudiantes.

En relación con los espacios de participación institucionalizados, los docentes evaluaban positivamente su participación en el Comité de Autoevaluación, debido a que el Centro acogía las propuestas surgidas en éste. Igualmente, el Centro contaba con un procedimiento formal para evaluar el desempeño docente, aplicado semestralmente, cuyos resultados permitían retroalimentar su desempeño. También contaba con un plan de perfeccionamiento docente, en función de los lineamientos definidos en su modelo educativo, el que debía ser formalizado y aplicado sistemáticamente.

Pese a lo anterior, el Programa General de Desarrollo no incorporaba objetivos estratégicos específicos para el desarrollo docente.

En cuanto a los **estudiantes**, la información que entregó la institución, así como el sistema de admisión, cuyos criterios estaban claramente definidos, eran adecuados, conocidos y consistentes con el servicio educacional ofrecido.

Respecto del perfil de ingreso, la institución se interiorizó sobre él analizando las notas de enseñanza media del postulante, realizando una entrevista personal, un proceso de nivelación en matemática y actividades de reforzamiento para aquellas asignaturas con mayores tasas de reprobación.

En respuesta a la acción 2) del Acuerdo N°084/2014, el Centro trabajó una propuesta de un nuevo sistema de admisión. Pese a ello, no logró explicitar claramente cómo alinearía los resultados obtenidos en el sistema de admisión propuesto con las actividades remediales, ni especificó un mecanismo robusto que permitiera concluir que el sistema propuesto se haría cargo de las asignaturas que presentaban altos indicadores de reprobación.

Respecto de los **egresados**, la institución contaba con un objetivo estratégico incorporado en su Programa General de Desarrollo, dedicado al fortalecimiento del trabajo con egresados para formar docentes de entre ellos e instalar una estructura organizacional para la gestión. Esto último presentaba avances con la Dirección de



Extensión adscrita a la Vicerrectoría Académica, en ese entonces en instalación, siendo aún incipiente el sistema de registro y seguimiento de los egresados.

En cuanto a la **sustentabilidad**, la institución revisaba y evaluaba internamente su desarrollo a través de sus comités de Administración y Autoevaluación. De esta manera, la institución analizaba los resultados de los procesos formativos y diseñaba políticas que apuntaban a un desarrollo sustentable con procesos de calidad.

El Centro contempló en su plan estratégico la optimización de los sistemas de gestión interna que soporten su modelo educativo, lo que se materializó en la incorporación de un sistema informático que tendría la capacidad de realizar seguimiento y análisis de los resultados intermedios y finales de la formación que brinda a sus estudiantes.

La institución desarrolló evaluaciones a su plan de estudio, con el propósito de mantenerlo vigente y acorde con las necesidades que el mercado laboral demanda, con la participación de docentes, egresados y empleadores.

El Centro mostró avances en su modelo de gestión institucional, al haber generado instancias que le permitieran evaluar en forma permanente el desarrollo institucional de mediano y largo plazo, así como en el aseguramiento de la calidad de sus procesos académicos.

Por último, se destacó la cantidad y pertinencia de convenios que el Centro mantenía con el sector hotelero, siendo una fortaleza su vinculación con el sector productivo.

En relación con las **acciones evaluadas**, y en conformidad con los fundamentos expuestos previamente, el Consejo acordó considerar como **cumplida con observaciones la acción N°1) del Acuerdo 008/2014**, como **cumplidas las acciones N°2) y 6) del Acuerdo N°008/2014**, y como no cumplida la acción N°2) del Acuerdo N°084/2014. Respecto de esta última, sin embargo, el Consejo acordó disponer en su lugar nuevas acciones respecto a la gestión de indicadores académicos y al nuevo sistema de admisión.

De esta forma, el Consejo dispuso **cuatro nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar a más tardar el 31 de mayo de 2016, junto con responder las observaciones de la acción N°1 del Acuerdo N°008/2014:

- 1) *“Informar y explicar al Consejo en qué medida los nuevos ajustes presentados en la visita, reemplazan o complementan la misión y visión señaladas. El Centro deberá presentar un documento consolidado que contenga sus principales declaraciones institucionales (misión, visión y propósitos) debidamente actualizadas, precisando los cambios realizados.*
- 2) *Informar cómo se realiza el análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación, indicando la periodicidad, responsables y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y ayude a la toma de decisiones y mejoramiento continuo del Centro.*
- 3) *Informar respecto del grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y entregar un análisis preliminar de los resultados obtenidos por los estudiantes.*
- 4) *Explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la Institución. Para ellos es necesario explicitar: (i) infraestructura y equipamiento que se requerirá considerando el aumento de la*



matrícula proyectado, tanto para los estudiantes, docentes, como para los administrativos, y (ii) planta docente óptima que será necesaria de acuerdo con el proyecto.”

- 37) Que, el Acuerdo N°015/2016 fue notificado al Centro mediante el Oficio N°129/2016, de fecha 24 de febrero de 2016.
- 38) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE dio respuesta a las acciones y observaciones comunicadas por medio del Oficio N°129/2016, con fecha 31 de mayo de 2016 cuya evaluación se decidió efectuar en la próxima visita a la institución, en conjunto con la verificación integral y primer pronunciamiento de autonomía al que corresponde someterse la institución.
- 39) Que, los días 16 y 17 de agosto de 2016 se realizó la sexta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el grado de desarrollo del proyecto institucional sobre la base de los criterios de evaluación definidos para centros de formación técnica, con el fin de adoptar el pronunciamiento de autonomía, se evaluó el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N°015/2016.
- 40) Que, con fecha 22 de septiembre de 2016, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la sexta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 29 de septiembre de 2016, lo que fue cumplido por la institución.
- 41) Que, en sesión ordinaria de 12 de octubre de 2016, el Consejo Nacional de Educación analizó todos los antecedentes recogidos y los contrastó con los criterios de evaluación para centros de formación técnica antes aludidos, con objeto de pronunciarse respecto de la certificación de la autonomía de la institución o, en su defecto, de la ampliación del período de licenciamiento. El Consejo concluyó que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentaba un adecuado nivel de concreción de su proyecto institucional, observándose en general, un buen desarrollo en las áreas de gestión institucional y académica. Sin embargo, aunque contaba con propósitos, misión, visión y objetivos estratégicos claros y coherentes con su oferta académica, carecía de una planificación estratégica que guiara la gestión en el largo plazo y era necesario que aumentara los vínculos y convenios con instituciones gastronómicas a fin de alcanzar el reconocimiento internacional declarado en su misión y visión. Asimismo, aún debía avanzar en mecanismos y procedimientos que permitieran efectuar un seguimiento sistemático del cumplimiento de su planificación, con el fin de ir introduciendo medidas pertinentes cuando se producen desviaciones de plazos o no se cumplen los resultados esperados.

Respecto de las condiciones de operación, el Centro contaba, en general, con aquellas necesarias para el desarrollo de su proyecto, como la existencia de una estructura organizacional apropiada a su tamaño y naturaleza, un cuerpo directivo competente y con experiencia, una dotación de personal suficiente e idónea, y la existencia de infraestructura, equipamiento y recursos educacionales adecuados. Sin embargo, no contaba con una planificación clara respecto de la manera de enfrentar un potencial aumento en la matrícula, lo que podría poner en riesgo la calidad que había demostrado hasta ahora. Además, requería demostrar que era capaz de garantizar la continuidad de su proyecto, a través de medidas efectivas para revertir la excesiva dependencia de sus ingresos por concepto de matrícula y su impacto en términos financieros. Esto último debía ser atendido proactiva y oportunamente por sus autoridades.



En relación con la capacidad de autorregulación, el Centro contaba con estructuras colegiadas, reglamentos, normativas y procedimientos para la gestión académica y administrativa. Asimismo, se había preocupado por fortalecer el área de autoevaluación y análisis institucional, reestructurando el Comité de Autoevaluación. Pese a lo anterior, debía consolidar en el mediano plazo una cultura autoevaluativa a fin de mejorar la sistematicidad y seguimiento de sus procesos, socializar eficazmente la información relevante para la toma de decisiones y mejorar su vínculo con egresados y empleadores a fin de retroalimentar oportunamente sus procesos formativos. Concretamente, la institución debía analizar profunda y sistemáticamente los indicadores académicos (aprobación, retención, titulación, entre otros) y financieros (liquidez, endeudamiento, solvencia), y usar los resultados de tales análisis para orientar sus decisiones. Junto con lo anterior, el Centro debía consolidar el rol estratégico y consultivo de los organismos que se ocupaban de la autoevaluación, de manera que se involucren activamente en las variables críticas que influyen directa e indirectamente sobre su desempeño.

En virtud de ello, a través del Acuerdo N°074/2016, el Consejo decidió no certificar la autonomía institucional y ampliar el período de licenciamiento por tres años.

Asimismo, en dicha sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N°015/2016. Al respecto, el análisis efectuado concluyó lo siguiente:

- a) En relación con la **acción 1)**, que requirió informar en qué medida los nuevos ajustes presentados en la última visita reemplazan o complementan la misión y visión señaladas, si bien la institución respondió precisamente respecto del carácter de los nuevos ajustes, afirmando que éstos reemplazaban a los anteriores, no había incorporado las observaciones que había realizado el Ministerio de Educación sobre el cambio estatutario, lo que debería efectuar. Por ello el Consejo calificó esta acción **como cumplida** con observaciones.
- b) En cuanto a la **acción 2)**, referida a informar cómo se realiza el análisis de los indicadores, y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y la toma de decisiones, el Centro contaba con un Reglamento Académico que definía los indicadores de reprobación, deserción y titulación y había avanzado en procedimientos incipientes que permitían procesar sus resultados. Sin embargo, aún debía mejorar la capacidad de análisis que les permitiera utilizar dichos resultados como insumo para la toma de decisiones, como ajustes en el proceso de enseñanza aprendizaje, y para el mejoramiento continuo. Asimismo, no era posible evidenciar canales efectivos que aseguraran la socialización de dicha información. Por lo anterior, el Consejo calificó esta acción como **no cumplida**.
- c) Respecto de la **acción 3)**, que solicitó informar sobre el grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y un análisis preliminar de los resultados, si bien la institución había realizado esfuerzos por perfeccionar su proceso de admisión, no contaba con análisis preliminares del proceso de 2016. Asimismo, el nuevo sistema de admisión debía ser mejorado a fin de delimitar los niveles y/o tramos que se consideraban para calificar el nivel de conocimiento o dominio, por ejemplo, en el caso del test de inglés. Por otro lado, se advertía que los distintos estamentos involucrados presentaban distintos niveles de conocimiento sobre el nuevo sistema *FAIRE* lo que debía ser corregido.

Por lo anterior, el Consejo decidió **posponer la evaluación** del grado de cumplimiento de esta acción hasta la finalización del proceso de admisión 2017, para que en esa oportunidad el Centro presentara los análisis del sistema de admisión recién implementado, y abordara las observaciones efectuadas.



- d) En cuanto a la **acción 4)**, referida a explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la institución, el Centro introdujo mejoras a su Programa General de Desarrollo, explicitó las proyecciones de crecimiento, los requerimientos de infraestructura y equipamiento y cuál era la planta docente óptima. Sin embargo, los objetivos se centraban mayoritariamente en el ámbito académico, descuidándose la planificación referida a crecimiento de matrícula, carreras e infraestructura. Por lo anterior, se calificó esta acción como **cumplida** con las observaciones indicadas, las que deberían ser atendidas por la institución.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía responder a la acción calificada como no cumplida y a las observaciones formuladas a las demás acciones, a más tardar, el 25 de abril de 2017.

Por último, el Consejo dispuso **tres nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía cumplir a satisfacción, en el mismo plazo señalado anteriormente.

- a) *Diseñar e implementar un plan de seguimiento y monitoreo del PGD que incorpore, a lo menos, responsables del monitoreo, periodicidad de la evaluación y evidencia del análisis de los resultados de él. Asimismo, el Centro debe mostrar evidencia de la aplicación de este plan.*
- b) *Diseñar, implementar, y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores de corto y mediano plazo que cuente, entre otros componentes, con objetivos, actividades, responsables, indicadores y recursos, así como con supuestos que puedan incidir en el cumplimiento de sus objetivos y actividades.*
- c) *Diseñar, implementar y mostrar resultados de la implementación de un plan de análisis de los indicadores académicos y financieros, que contemple, al menos, responsables del plan, metodología de análisis, y estrategias de socialización de los resultados de dicho plan. En el área financiera este plan debe considerar reinversiones y/o remodelación de instalaciones específicas.*
- 42) Que el Acuerdo N°074/2016 fue notificado al Centro con fecha 7 de diciembre de 2016, mediante Oficio N°507/2016.
- 43) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE respondió oportunamente a las acciones dispuestas por el Consejo en el Acuerdo N°074/2016, la que fue evaluada por consultores expertos, designados por el Consejo.
- 44) Que, en sesión de 28 de junio de 2017, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por el Centro de Formación Técnica, en respuesta al Acuerdo N°074/2016 que dispuso tres acciones y formuló observaciones a las acciones del Acuerdo N°015/2016. Teniendo a la vista estos antecedentes, la evaluación documental realizada por los pares evaluadores y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo concluyó:
- a) Respecto de la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida a diseñar y mostrar evidencia de la aplicación y análisis de un plan de seguimiento y monitoreo del PGD, sus responsables, periodicidad de la evaluación, si bien la respuesta de la institución dio cuenta de instrumentos para planificar su quehacer, éste se centraba en describir su Programa General de Desarrollo y las metodologías utilizadas para actualizarlo. Sin embargo, no describía un plan de monitoreo – sólo señalaba quién realizaba las tareas de seguimiento- ni daba cuenta de un documento consolidado que evidenciara la existencia y utilización de



instrumentos o herramientas que sirvieran para realizar el seguimiento y monitoreo de su PGD. Al mismo tiempo, pese a que se encontraba explícito en la acción, no entregaba documentos que respaldaran la aplicación efectiva de dicho monitoreo. Por tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

b) Respecto de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016, que solicitó diseñar, implementar y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores, pese a que la institución describió actividades en las que se consideraba a empleadores y egresados; la existencia de un sistema informático; y la creación de dos cargos para apoyar la vinculación con egresados y empleadores, la respuesta no permitía concluir que se trataba de un plan propiamente tal. En efecto, se presentaban actividades de manera desagregada, sin conexión con los objetivos del Programa General de Desarrollo y, debido a la forma en que se disponía la información, se podía concluir que las acciones planificadas sólo se habían cumplido parcialmente; sin embargo, no se adjuntaban antecedentes sobre resultados y/o impacto de su realización. Por tanto, el Consejo decidió calificarla como **no cumplida**.

c) En relación con la **acción c)** del Acuerdo N°074/2016, que solicitó diseñar, implementar y mostrar resultados de la aplicación de un plan de análisis de los indicadores académicos y financieros, así como de la socialización de sus resultados, la respuesta de la institución, en el ámbito financiero, se hizo cargo de manera adecuada de los elementos solicitados por el Consejo: proponía un plan económico financiero, indicadores, responsables, plazos, proyecciones de inversión y reinversión y políticas específicas que apoyaban su realización. Asimismo, daba cuenta de los supuestos y bases pertinentes en relación con el escenario institucional actual. Sin embargo, en lo referido al área académica, la respuesta dada por la institución no resultó satisfactoria ya que carecía de análisis crítico, lo cual evidenció la debilidad para procesar y analizar información que sirviera para mejorar su gestión académica. Al mismo tiempo, no lograba demostrar que contaba con instancias que le permitieran procesar y analizar la información resultante de los diferentes procesos que llevaba a cabo, lo que redundaba en dificultades para diseñar e implementar orientaciones o acciones precisas respecto de algunas áreas relevantes como la progresión académica de sus estudiantes. Considerando lo anterior, el Consejo decidió calificar la acción **como cumplida, solo en lo referido al ámbito financiero**, y dispuso que la institución se hiciera cargo de las observaciones vinculadas al ámbito académico en el contexto de la acción 2), del Acuerdo N°015/2016, cuya evaluación se señala a continuación.

d) En relación la **acción 2)**, del Acuerdo N°015/2016, referida a dar cuenta de cómo el Centro realiza el análisis de los indicadores académicos, señala la periodicidad de este análisis, sus responsables y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo, el Consejo decidió calificarla, nuevamente, como **no cumplida**. Ello porque, aunque la institución describía quién y cómo realizaba el análisis de indicadores, mostraba debilidades respecto de la entrega de evidencias que permitía concluir que la información generada a partir de la producción de indicadores y reportes se analizaba y utilizaba en la toma de decisiones.

e) Respecto de la **acción 3)**, del Acuerdo N°015/2016 y cuya evaluación fue pospuesta en el Acuerdo N 074/2016, referida a informar respecto del grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y entregar un análisis preliminar de los resultados obtenidos por los estudiantes, el Consejo decidió calificarla como **cumplida con observaciones**, ya que pese a que la institución daba cuenta de avances respecto del sistema de admisión, nuevamente mostraba diferentes niveles de profundidad en la respuesta. Así, si



bien explicitaba y desarrollaba lo referido al test de inglés, presentaba deficiencias respecto del detalle y análisis del nuevo sistema FAIRE, ya que no describía en qué consiste ni explicitaba sus objetivos y responsables.

- d) Respecto del seguimiento de las observaciones efectuadas a las acciones del **Acuerdo N°015/2016**, que habían sido calificadas como cumplidas previamente, cabe señalar que en relación con la **acción 1)**, si bien la institución se hizo cargo de las observaciones efectuadas por el Ministerio de Educación, el documento que aborda dichas observaciones fue presentado, nuevamente, fuera de plazo ya que dio respuesta al Mineduc con fecha 25 de abril de 2017, casi un año después de la fecha en que debía hacerlo. Por lo anterior, el Consejo **mantiene las observaciones** efectuadas, mientras el Ministerio de Educación no dé su aprobación a las modificaciones estatutarias propuestas. En cuanto a la **acción 4)**, referida a explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la institución, se observa que la institución abordó adecuadamente las observaciones formuladas, por lo que se estiman **cumplidas**.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, debía dar respuesta tanto a las acciones a) y b) del Acuerdo N°074/2016, como a la acción 2) del Acuerdo N°015/2016 calificadas como no cumplidas a más tardar, el 12 de septiembre de 2017. En esa oportunidad, además, deberá informar la manera en que abordará las observaciones planteadas a las acciones calificadas como cumplidas.

Lo anterior fue comunicado a la institución mediante el Oficio N°373/2017, de 7 de julio de 2017.

- 45) Que el Centro respondió oportunamente al Oficio N°343/2017 que transmitió la evaluación que realizó el Consejo de las acciones del Acuerdo 074/2016 y las reiteradas o con observaciones, consignadas en el Acuerdo N°015/2016.
- 46) Que, los días 13 y 14 de noviembre de 2017 se realizó la séptima visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el grado de desarrollo del proyecto institucional sobre la base de los criterios de evaluación definidos para centros de formación técnica, con el fin de adoptar el pronunciamiento de autonomía, se evaluó el grado de avance de las acciones nuevas del Acuerdo N°074/2016 y las reiteradas o con observaciones, consignadas en el Acuerdo N°015/2016 y evaluadas mediante el Oficio N°343/2017.
- 47) Que, con fecha 19 de diciembre de 2017, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la séptima visita de verificación integral y evaluación de acciones, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 27 de diciembre de 2016, lo que fue cumplido por la institución.
- 48) Que, en sesión ordinaria de 31 de enero de 2018, el Consejo Nacional de Educación con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la visita realizada a la institución los días 13 y 14 de noviembre de 2017, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°022/2018, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa. En síntesis, dicho acuerdo señaló lo siguiente:



En relación con el criterio **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, se evidencia que, si bien el Centro planifica y administra sus procesos a través del PGD, al considerar períodos u horizontes, mayoritariamente de corto plazo, actualmente no cuenta con una herramienta o instrumento de planificación que guíe su gestión en el largo plazo, ni con planes de trabajo que faciliten la transición entre la finalización y evaluación de un PGD y el diseño y entrada en vigor del siguiente.

Al respecto, el Centro si bien realiza periódicamente acciones de seguimiento de su PGD, como reuniones semanales, revisión de las actas para conocer el avance o fijar nuevos plazos en caso de que exista atraso, aún debe concretar la sistematización de estas acciones y dar cuenta del análisis sistemático de los resultados de la aplicación de dicho plan. Por otro lado, el PGD considera, mayoritariamente, las áreas de desarrollo institucional asociadas con la gestión académica, descuidando las actividades asociadas con la gestión administrativa.

En relación con el criterio **administración institucional**, el Centro cuenta con una dirección superior y académica adecuada para el cumplimiento de sus objetivos, con políticas financieras y procedimientos claros en el área de recursos humanos, así como con infraestructura y equipamientos suficientes. No obstante, debe lograr utilizar su presupuesto como una herramienta de gestión institucional y adoptar las medidas necesarias que le permitan asegurar la fiabilidad y pertinencia de la información, así como su respaldo, en particular, en lo referido al registro curricular e historial académico de egresados y estudiantes que han homologado, convalidado o rendido exámenes de conocimientos relevantes.

Respecto del criterio **servicios de apoyo**, los servicios que el Centro pone a disposición de sus estudiantes se consideran pertinentes, aunque debe avanzar en la consolidación de aquellos que favorecen la empleabilidad de los egresados.

En relación con el criterio **carreras**, existe consistencia entre el currículo y el perfil de egreso, así como equilibrio entre las actividades teóricas y las prácticas, además de poner a disposición de sus estudiantes el equipamiento y recursos educacionales pertinentes para su proceso formativo.

Relacionado con el criterio **docentes**, destaca la calidad del cuerpo de profesores y la baja rotación docente que muestra el Centro, no obstante, resulta necesario que se transmita a toda la comunidad educativa, en particular a los estudiantes, los mecanismos de evaluación docente, así como los resultados de su aplicación.

En cuanto al criterio, **estudiantes**, la publicidad refleja la realidad institucional; el Centro conoce el perfil de los estudiantes que recibe y cuenta con un sistema de admisión, que, si bien fue actualizado en el 2017, aún requiere mayor claridad respecto del vínculo con los indicadores de progresión y de cómo se alinea con las actividades de reforzamiento. Al mismo tiempo, este sistema debe ser claro y conocido por todos los estamentos institucionales, en particular estudiantes y profesores.

En lo referido al criterio **egresados**, considerando que la institución está en el séptimo año de licenciamiento y que es parte de sus objetivos estratégicos, debe avanzar en la sistematización y consolidación del vínculo con sus egresados. Así, debe mejorar la calidad de la información relacionada con la empleabilidad y con la retroalimentación que pueden realizar a la formación entregada por el Centro.

Respecto de la **sustentabilidad**, si bien el Consejo valora los esfuerzos del Centro por mejorar su capacidad de análisis y evaluación interna, constata que debe profundizar los mecanismos relacionados con la sistematización, presentación y



utilización de información relevante tanto para la evaluación de su PGD, como para mejorar el proceso de planificación estratégica. Lo anterior, a fin de realizar, de manera oportuna, los ajustes necesarios para el cumplimiento de sus objetivos.

Asimismo, en dicha sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones pendientes dispuestas en el Acuerdo N°015/2016 y 074/2016. Al respecto, el análisis efectuado concluyó lo siguiente

- a) Respecto de la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida al diseño e implementación de un plan de seguimiento y monitoreo del PGD, el Consejo determinó calificarla **como cumplida con observaciones** y solicitar al Centro que sistematizara las acciones de seguimiento y diera muestras del análisis de sus resultados.
- b) En relación con la **acción 2)** del Acuerdo N°015/2016, que solicitó informar cómo realiza el análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación, el Consejo decidió calificarla como **cumplida con observaciones** y solicitar al Centro que entregara evidencia de que había socializado entre las autoridades académicas y profesores la manera en que realizaba dicho análisis.
- c) Respecto de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016, referida a diseñar, implementar y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores, el Consejo decidió calificarla **cumplida con observaciones**. En este sentido, solicitó al Centro que entregara evidencia de la implementación de las actividades con egresados y empleadores propuestas y que, además de describir el impacto que ellas habían tenido, explicitara los supuestos que pudieran incidir en el cumplimiento de sus objetivos y actividades.
- d) Finalmente, en relación con la **acción 3)** del Acuerdo N°015/2016, calificada como cumplida con observaciones en el Oficio N°343/2017, el Consejo estimó que la institución no se había hecho cargo de las observaciones dispuestas por lo que decidió mantener las observaciones hasta obtener evidencia concreta de los avances solicitados.

Finalmente, el Consejo dispuso cuatro nuevas acciones, que deberán ser cumplidas por el Centro a plena satisfacción:

- 1) *Proyectar, de manera armónica y consistente con sus propósitos, el quehacer de la institución en el nivel estratégico y operativo, en el corto, mediano y largo plazo, a través de la actualización de su PGD.*
- 2) *Implementar mejoras en el análisis institucional -informando de ellas- que se basen en la revisión y ajustes de los mecanismos, actividades e instrumentos que utiliza para sistematizar la información resultante de sus procesos principales.*
- 3) *Asegurar la permanencia y seguridad de un historial académico de los estudiantes ingresados en forma previa a la implementación del sistema ecoleNet, y la correcta elaboración de los expedientes de titulación, informando al Consejo los mecanismos que se usarán para ello.*
- 4) *Asegurar el conocimiento por parte de los estudiantes, de los procesos de práctica y titulación, a través de la efectiva difusión de un documento que consolide y formalice dichas actividades.*

El Centro debía presentar, a más tardar el 15 de mayo de 2018, un informe que diera respuesta a las acciones dispuestas en el referido Acuerdo. En el mismo plazo, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía informar la manera



en que abordaría las observaciones efectuadas a las acciones calificadas como cumplidas.

- 49) Que, el Acuerdo N°022/2018, sobre Informe de Estado de Avance y evaluación de acciones fue notificado al Centro mediante Oficio N°081, de fecha 6 de febrero de 2018.
- 50) Que, el Centro de Formación Técnica dio respuesta oportuna a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°022/2018, la que fue evaluada por consultores expertos designados por el Consejo.
- 51) Que, en sesión ordinaria de 11 de julio de 2018, el Consejo Nacional de Educación teniendo a la vista la respuesta del Centro a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°022/2018, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, ECOLE, el Consejo concluyó:

- a) En cuanto a la **acción 1)**, la institución dio cuenta de un proceso participativo que desembocó en la definición de un PGD para el periodo 2018-2022, consistente con los propósitos institucionales. Sin embargo, se advirtió una falta de indicadores intermedios para medir su efectivo estado de avance. Además, no se incorporaron las acciones o actividades que permitieran materializar los objetivos específicos y las metas trazadas para cada uno de estos. En virtud de lo anterior, el Consejo calificó esta acción como **cumplida con observaciones**. La institución debía incorporar indicadores anuales o intermedios para medir su estado de avance; incorporar acciones o actividades que permitirán materializar sus objetivos específicos, y definir metas concretas para cada objetivo. Asimismo, es necesario que establezca un instrumento y/o indicador de medición para efectuar seguimientos y análisis de resultados acerca de su planificación estratégica institucional. Este aspecto sería, especialmente, verificado en la próxima visita.
- b) En cuanto a la **acción 2)**, la institución en su respuesta identificó responsables, áreas y tareas para desarrollar su análisis institucional, pero no se observaron los ajustes, ni los instrumentos que permitieran sistematizar la información para la toma de decisiones y mejora continua. Por lo tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**, pues faltaba desarrollar la manera en que se daría a conocer la información y cómo sería sistematizada para traducirse en indicadores que contribuyeran a la gestión, y a instaurar una cultura autoevaluativa que tenga un rol central para su mejoramiento continuo.
- c) Sobre la **acción 3)**, la respuesta de la institución declaró que traspasaría toda la información de los estudiantes antiguos al sistema *ecoleNet*, así como también la información de sus egresados, contemplando la digitalización de todos los procesos. Asimismo, respecto de los expedientes de titulación, señaló que estaba trabajando en un protocolo para describir un conjunto de procedimientos para ordenar el proceso.

Al respecto, el Consejo acordó calificar esta acción como **cumplida con observaciones** la acción, pues la información acerca del protocolo de titulación que estaba elaborando era insuficiente y no definía un plazo para su concreción, siendo necesario ordenar el conjunto de acciones descritas para transformarlo en un procedimiento propiamente tal.

- d) Respecto de la **acción 4)**, el Consejo decidió calificarla como **cumplida**, toda vez que la institución contaba con un reglamento de titulación y práctica que



se encontraban disponibles en la plataforma *ecoleNet* y había adoptado medidas para que fuese socializado con la comunidad estudiantil, lo que también sería verificado en la próxima visita.

En la misma sesión, el Consejo efectuó el seguimiento de acciones que fueron calificadas como cumplidas con observaciones en procesos de verificación anteriores, decidiendo lo siguiente:

- a) Dar por superadas las observaciones vinculadas con la **acción 3)** del Acuerdo N°015/2016 referida al sistema de admisión propuesto, y de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016 referida al plan de vinculación con egresados y empleadores.
- b) En relación con la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida al plan de seguimiento y monitoreo del PGD, y calificada como cumplida con observaciones mediante el Acuerdo N°22/2018, el Consejo decidió que las observaciones pendientes referidas a la necesidad de sistematizar el seguimiento y análisis de su PGD sean incorporadas como observaciones en el contexto de la acción 1) del Acuerdo N°022/2018.
- c) De un modo similar, en relación con las observaciones de la **acción 2)** del Acuerdo N°015/2016, referidas al análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación para retroalimentar el proceso formativo, y calificada como cumplida con observaciones mediante el Acuerdo N°022/2018, el Consejo decidió que dichas observaciones sean abordadas por la institución en el contexto de la acción 2) del Acuerdo N°022/2018, que solicitó implementar mejoras en el análisis institucional.

El Centro debería dar respuesta a la acción 2), calificada como no cumplida, e informar cómo abordará las observaciones efectuadas a las acciones calificadas como cumplidas, 1) y 3), todas del Acuerdo 022/2018, a más tardar el 8 de octubre de 2018. Todo ello, sería evaluado en la próxima visita de verificación integral y evaluación de acciones. Lo anterior fue notificado al Centro mediante el Oficio N°475/2018, de fecha 6 de agosto de 2018.

- 52) Que, los días 20 y 21 de noviembre de 2018 se efectuó la octava visita de verificación integral y evaluación de acciones al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó como ministro de fe de la visita. El informe de la visita se remitió al Centro con fecha 3 de enero de 2019, el cual no fue observado por la institución.
- 53) Que, en sesión de 30 de enero de 2019, el Consejo teniendo a la vista el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica; el informe emitido por la comisión verificadora, y el informe de la Secretaría Técnica, adoptó el Acuerdo N°023/2019, sobre informe de Estado de Avance del proyecto institucional y evaluación de acciones, que en síntesis señaló lo siguiente:

En relación con el criterio de **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro actualizó el Programa General de Desarrollo (PGD) para el período 2018-2022 estableciendo objetivos estratégicos coherentes con la misión institucional y el modelo educativo, por lo que permiten guiar el desarrollo del Centro. Sin embargo, y a pesar de haber definido metas e indicadores, estas no son claras y en algunos casos no están bien construidas, dificultándose su avance y seguimiento, constituyendo un aspecto crítico para cautelar un desarrollo institucional progresivo.



Respecto del criterio de **administración institucional**, el Centro debe mejorar los mecanismos de control presupuestario, gestión de recursos, aseguramiento de la información académica y la presentación de la información financiera requerida por el Consejo, para dar cuenta de su capacidad de autorregulación y mostrar evidencia de la sustentabilidad del proyecto educativo en el tiempo.

Sobre el criterio de **servicios de apoyo**, el Centro pone a disposición de sus estudiantes servicios que son pertinentes, sin perjuicio de mejorar la cobertura del programa *Faire* y de diseñar e implementar otros servicios como un programa de actividades deportivas y recreativas que ha sido levantado por los estudiantes.

Respecto del criterio de **carreras**, el Centro imparte solo la carrera de técnico de nivel superior en gastronomía internacional. El perfil de egreso está descrito en función de capacidades asociadas a competencias técnicas, genéricas - conductuales y/o de empleabilidad- y capacidades asociadas a los principios del Centro.

Respecto del ciclo de prácticas contemplado en la carrera, se propuso explorar la posibilidad sugerida por los estudiantes de ampliar su número o cantidad de horas, para favorecer la empleabilidad mediante una mayor acumulación de experiencia. Además, se planteó que la institución cautele la secuencia prevista para el ciclo de prácticas y examen final, según lo establecido en sus planes de estudios y normativa institucional. La institución debe propiciar la articulación de su carrera con aprendizajes que los estudiantes hayan obtenido en otros niveles educacionales o en el mundo del trabajo.

En relación con el criterio de **docentes**, se manifestó conformidad con la suficiencia e idoneidad de un cuerpo de profesores comprometido con la institución y valorado por sus estudiantes. El Centro realiza una capacitación docente anual, concentrada en periodo estival, para abordar especialidades y apoyos en el área pedagógica, por ejemplo, para la actualización de técnicas de cocina, apoyo pedagógico en uso de *Excel*, y evaluaciones docentes. Sin embargo, no se logró evidenciar un plan de capacitación permanente y conocido por todos los profesores.

Sobre el criterio de **estudiantes**, el Centro proporcionó información fidedigna de la carrera que imparte, instalaciones y servicios que ofrece. La información es entregada principalmente por medio de su página *web* y redes sociales. También participa en ferias vocacionales y visitas colegios. El sistema de delegados funciona, pero, a pesar de contar también con la plataforma, los estudiantes manifestaron que existen problemas de comunicación, y que es necesario implementar sistemas más claros y formales de comunicación para dar a conocer sus dificultades académicas. Lo anterior, se evidencia en la baja participación de estudiantes en el proceso, pues solo seis estudiantes asistieron, dentro de los cuáles había un delegado, significando apenas un 2% de la matrícula total.

Respecto del criterio de **egresados**, la institución no realiza un adecuado seguimiento de sus egresados y titulados, no obstante, la Vicerrectoría de Extensión organiza una actividad anual para reunirse con egresados y titulados con el objetivo de fortalecer lazos, actualizar su incipiente base de datos y retroalimentar, informalmente, su proceso formativo. Los estudiantes realizan sus prácticas en distintos establecimientos gastronómicos a nivel nacional, pero su empleabilidad se advierte, por los propios directivos y profesores de la institución, que es muy baja y no está suficientemente evidenciada. En general, el Centro maneja información de algunos estudiantes que han tenido buenos resultados con sus emprendimientos, y casos puntuales de exalumnos que desempeñan labores en el extranjero; sin embargo, no ha sido sistematizada.



En lo referido al criterio de **sustentabilidad**, el Centro ha creado un Comité de Autoevaluación con el objetivo de enfrentar las dificultades de diferentes áreas y explorar distintas soluciones en forma colectiva. Sin embargo, tiene un carácter reactivo y no logró evidenciar una aplicación sistemática de herramientas de autoevaluación, como, por ejemplo, una matriz sobre Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA). En general, a nivel institucional, falta una mayor sistematicidad en el registro de actividades, ello es relevante porque constituye el primer paso, para, posteriormente, efectuar análisis cuantitativo y cualitativo, orientado a evaluar el cumplimiento de los objetivos y la toma de decisiones con mayor evidencia. Adicionalmente, existe la necesidad de concretar mayores avances en la vinculación con el medio, principalmente con los empleadores y titulados, de manera de obtener retroalimentación que permita una revisión de sus procesos que considere opiniones y variables del entorno.

En la misma sesión, el Consejo analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta a la **acción 2) del Acuerdo N°022/2018**, que requirió *“implementar mejoras en el análisis institucional que se basen en la revisión y ajustes de los mecanismos, actividades e instrumentos que utiliza para sistematizar la información resultante de sus procesos principales”*, calificada como no cumplida por medio del Oficio N°475/2018.

Al respecto, el Centro presentó una planificación estratégica para el periodo 2018-2022 que permitía identificar para cada objetivo estratégico y específico, plazos, tareas, metas e indicadores. Sin embargo, se detectaron deficiencias; en particular, era necesario redefinir las metas y los indicadores en una perspectiva de análisis institucional que posibilitara medir el grado de avance. En general, la institución debía fortalecer sus procesos de autoevaluación y enfocarse en la mejora continua. En efecto, las metas e indicadores de su planificación estratégica eran insuficientes para realizar seguimientos sobre el grado de avance institucional y podrían proporcionar información más útil para el análisis institucional, por lo que el Consejo decidió calificar esta acción como **cumplida con observaciones**.

Por otra parte, el Consejo efectuó el seguimiento de las acciones que fueron calificadas como cumplidas con observaciones mediante el Oficio N°475/2018, decidiendo mantener las observaciones, de conformidad a lo siguiente:

Respecto de la **acción 1) del Acuerdo N°022/2018**, referida a la actualización del PGD, se mantienen las observaciones referidas a incorporar indicadores intermedios para medir su estado de avance y definir metas concretas para cada objetivo. Asimismo, se reitera la necesidad de profundizar en los instrumentos de medición para efectuar seguimientos y análisis de resultados sobre su planificación estratégica institucional.

En relación con la **acción 3) del Acuerdo N°022/2018**, referida a la implementación del sistema *ecoleNet*, en la visita se verificaron avances concretos (la plataforma estaba actualizada, en funcionamiento para los estudiantes regulares y permitía acceder a la información académica y administrativa). Sin embargo, aún no finalizaba la incorporación al sistema de las cohortes anteriores y se debía avanzar en socializar el protocolo de titulación.

Finalmente, el Consejo decidió disponer líneas de acción, que deberían ser cumplidas por el Centro de Formación Técnica a plena satisfacción de este organismo.

La institución deberá presentar evidencias de la capacidad de generar y sistematizar información confiable, oportuna y útil sobre el desarrollo de los



principales procesos académicos y de gestión institucional, y de su capacidad de análisis de dicha información, a fin de que apoye la toma de decisiones y la mejora de tales procesos. Especial atención deberá poner en:

- la mejora de los mecanismos de control y ejecución presupuestaria, y en la información financiera que genera.
- la revisión de su carrera y sus procesos docentes considerando la información proveniente de egresados y del seguimiento de su posterior trayectoria laboral o educativa, de empleadores y la opinión de otros actores (como los resultados del proceso de examinación)
- la formalización del Comité de Autoevaluación y el fortalecimiento de su rol, en términos de evidenciar un funcionamiento proactivo y planificado.

El Centro debía presentar, a más tardar el 1 de julio 2019, un informe que diera respuesta a las líneas de acción dispuestas, en el contexto de la presentación de su Informe de Análisis Institucional, lo que fue notificado mediante el Oficio N°088/2019.

- 54) Que, en el marco del segundo proceso conducente al pronunciamiento de autonomía institucional, con fecha 1 de julio de 2019, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentó el Informe de Análisis Institucional (IAI).
- 55) Que, mediante carta N°143 de 7 de agosto de 2019, del Consejo Nacional de Educación, se informó a la institución que los días 3 y 4 de septiembre de 2019, se efectuaría una visita de verificación conducente al pronunciamiento sobre la autonomía institucional o ampliación de licenciamiento -donde también se evaluaría el grado de cumplimiento de las líneas de acción dispuestas a través del Acuerdo N°023/2019-, y la conformación de la comisión que la llevaría a cabo.
- 56) Que, los días 3 y 4 de septiembre de 2019 se realizó una visita de verificación integral, con el objeto de evaluar el grado de desarrollo institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, a la luz de los criterios de evaluación, en el contexto del segundo pronunciamiento de autonomía o ampliación del plazo de licenciamiento, y evaluar el cumplimiento de acciones correspondientes al informe de estado de avance anterior, visita que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica que actuó como ministro de fe.
- 57) Que, con fecha 23 de octubre de 2019, se remitió al Centro el informe de la Comisión que efectuó la visita de verificación, el que fue observado por la institución con fecha 28 de octubre de 2019.
- 58) Que, la Secretaría Técnica del Consejo elaboró un informe considerando el Informe de Análisis Institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe de la comisión de pares evaluadores que realizó la visita, las observaciones de la institución a él, toda la documentación que disponía acerca de la institución y los acuerdos de estado de avance emitidos.
- 59) Que, en la verificación de los proyectos institucionales de las instituciones de educación superior adscritos al sistema de licenciamiento, el Consejo Nacional de Educación aplica criterios de evaluación que establecen el nivel de desempeño que una institución debe alcanzar en sus distintas áreas y funciones y la capacidad de autorregulación que ha podido lograr, para que el desarrollo de su proyecto institucional sea considerado satisfactorio por el Consejo.
- 60) Que, durante el proceso de licenciamiento el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentó al Consejo un proyecto de modificaciones



mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, el que fue aprobado en sesión ordinaria de 4 de mayo de 2016, por medio del Acuerdo N°037/2016. Dicho Acuerdo se ejecutó por medio de la Resolución Exenta N°140 de 16 de mayo de 2016, siendo ambos notificados a la institución por medio del Oficio N°283/2016 de 19 de mayo de 2016.

- 61) Que, además, durante el proceso de licenciamiento el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE fue sometido a dos procesos de examinación selectiva, en modalidad revisión de exámenes, descrita en la Resolución Exenta N°206/2016 de este organismo. Dichos procesos de examinación fueron informados al Centro mediante los Oficios N°647, de 23 de diciembre de 2014 y N°279, de 20 de abril de 2018, respectivamente.
- 62) Que, en sesión de 30 de octubre de 2019, el Consejo escuchó la presentación del presidente de la Comisión que realizó la visita de verificación integral conducente al segundo pronunciamiento de autonomía institucional, quien expuso la opinión de dicha comisión acerca del desarrollo de la institución a la luz de los criterios de evaluación. Asimismo, en sesión de fecha 6 de noviembre de 2019, el Consejo recibió a las autoridades de la institución, quienes presentaron sus opiniones sobre el estado de su institución.
- Luego el Consejo analizó todos los antecedentes recogidos y los contrastó con los criterios de evaluación con el fin de pronunciarse respecto de la certificación de la autonomía institucional, o en su defecto, la ampliación del período de licenciamiento.

Y CONSIDERANDO:

- 1) Que el Consejo Nacional de Educación tiene la obligación legal de emitir un pronunciamiento sobre el grado de desarrollo institucional de las entidades que, habiendo reunido los requisitos legales, aspiran a la certificación de su plena autonomía.
- 2) Que el artículo 100 del DFL N°2 de 2009, de Educación, dispone que “Las universidades, institutos profesionales y centros de formación técnica que, al cabo de seis años de licenciamiento hubieren desarrollado su proyecto satisfactoriamente a juicio del Consejo, alcanzarán su plena autonomía y podrán otorgar toda clase de títulos y grados académicos en forma independiente, lo que deberá ser certificado por éste. En caso contrario, podrá ampliar el período de verificación hasta por tres años. Si transcurrido el nuevo plazo la entidad de educación superior no diere cumplimiento a los requerimientos del Consejo, éste deberá solicitar fundadamente al Ministerio de Educación la revocación del reconocimiento oficial”.
- 3) Que el plazo de licenciamiento dispuesto en el DFL N°2 de 2009, de Educación, ha sido establecido con el objeto de que, dentro de él, las instituciones de educación superior puedan demostrar que han consolidado su proyecto institucional y que han dado cabal cumplimiento a los requerimientos del Consejo, en orden a que se den las condiciones necesarias para que pueda certificarse su autonomía.
- 4) Que el análisis que realiza el Consejo sobre el desarrollo del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, de acuerdo con los criterios de evaluación para este tipo de instituciones, es el siguiente:
 - a) En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro cuenta con una misión y visión coherente, que orienta el proyecto y el quehacer institucional. La comunidad conoce las declaraciones institucionales y valora la trayectoria que ha logrado consolidar. Cabe mencionar que el Centro ha avanzado hacia su institucionalización, con una



estructura organizacional formalizada, con unidades y funciones definidas, cuerpos normativos coherentes que respaldan el funcionamiento institucional y mayores niveles de participación. No obstante, el Consejo advierte la necesidad de fortalecer la capacidad para medir y evaluar el logro de objetivos estratégicos y sugiere la revisión del Comité de Rectoría, a fin de que su foco sean las materias de carácter estratégico por sobre aquellas operativas.

- b) En cuanto al criterio de **administración institucional**, se observa que la gestión del Centro es funcional a sus propósitos y las autoridades han mostrado flexibilidad para ajustarla en base a los requerimientos detectados. En términos de recursos humanos se constata que, tanto el cuerpo directivo como docente y administrativo, poseen un alto compromiso con el proyecto educativo, sin embargo, debe avanzar en la implementación de distintas iniciativas vinculadas con el fortalecimiento del capital humano.

La situación financiera del Centro se muestra estable y con mejoras respecto de los años anteriores. Dicha posición se sustenta en la capacidad económica disponible, resultados (EBITDA), generación de flujos, riesgos y condiciones financieras (capital de trabajo, liquidez, deuda patrimonio) que presentan los estados financieros al cierre del ejercicio 2018. No obstante, los ingresos están determinados por la matrícula, se podría recomendar analizar alternativas de diversificación. Tanto los resultados presentados por la institución, como sus proyecciones financieras hacen suponer que existe un manejo controlado de los riesgos y que no se vislumbran aspectos que puedan hacerlos variar en el futuro cercano. Se recomienda avanzar en una planificación financiera de mediano a largo plazo con una visión estratégica, con el fin de prever con mayor claridad la forma en que enfrentará variaciones en las condiciones del entorno, y la manera de financiar futuras inversiones, así como el efecto que estas tendrán sobre su funcionamiento.

Se destaca el esfuerzo por mantener un equipamiento de alta calidad para el desarrollo de la formación práctica, evidenciada en el estado de sus talleres y el buen estado de conservación de todas sus instalaciones. Si bien denota una alta preocupación por contar con talleres muy bien equipados para el desarrollo de las actividades prácticas, debe revisar su política de conformación de las secciones teóricas con el fin de no sobrepasar la capacidad de las salas y no perjudicar el proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes.

- c) Respecto a los **servicios de apoyo**, se observó que son pertinentes en función de los estudiantes que recibe la institución, destacando aquellos de carácter académico, como, por ejemplo, el Programa FAIRE; el desarrollo de contenido mínimo de las asignaturas a través de un aula virtual para el seguimiento y repaso no presencial de lo realizado en las asignaturas teóricas; la oferta académica de perfeccionamiento del Grand Diplome, que es una pasantía práctica de seis meses en Francia y en restaurantes seleccionados; y el apoyo en la búsqueda de prácticas nacionales en establecimientos visados por el Centro y que abre las posibilidades de empleabilidad futura. En síntesis, el Centro tiene como foco principal a sus estudiantes y pone a su disposición diferentes servicios de apoyo que facilitan su formación y su experiencia durante su trayectoria estudiantil en el Centro. Ello es reconocido y valorado por los estudiantes.
- d) En cuanto a las **carreras**, se observó que el currículo y plan de estudios de la carrera que imparte la institución es consistente con la misión, visión y valores institucionales. La malla curricular está organizada por áreas de desempeño y permite alcanzar el perfil de egreso definido. Las metodologías



CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN
CHILE

y estrategias de evaluación implementadas para los talleres (prácticos) y para las asignaturas teóricas son adecuados, existiendo comunicación constante y efectiva entre los distintos docentes para impartir una misma asignatura. También existe la evaluación cruzada que compara los resultados del semestre con una evaluación externa de un Grand Maître. Sin embargo, se evidenció que el Centro no cuenta con mecanismos que permitan la articulación de su carrera con aprendizajes que los estudiantes hayan obtenidos en otros niveles o instituciones educacionales o incluso en el mundo laboral. En este sentido, no ha definido el proceso para el Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAP), cuestión en la que debe avanzar.

Adicionalmente, se destaca que el plan de estudios está organizado por áreas, teniendo una mayor relevancia aquellas asignaturas y actividades curriculares de aprendizaje práctico. Al respecto se destaca que, la institución planifica y resguarda que, el desarrollo de estas actividades cuente con la provisión de recursos de aprendizaje suficiente y las condiciones de infraestructura que requieren los talleres en que éstas se realizan. Cabe mencionar que el Centro debe avanzar en la generación de evidencias de la inserción laboral de sus titulados en la industria gastronómica, más allá de los interesantes casos de emprendimiento.

- e) Respecto de los **docentes**, se indicó que la institución cuenta con un cuerpo académico suficiente y con la formación profesional requerida para aportar en el proceso de enseñanza aprendizaje de sus estudiantes. La dotación académica contempla profesores de planta y por hora. Los docentes de planta destinan su jornada a la docencia directa y a las funciones administrativas. El cuerpo docente es idóneo porque todos los profesores poseen títulos profesionales y experiencia acorde a las asignaturas y talleres que imparten. Cabe mencionar que la institución ha avanzado en la generación de normativas asociadas al quehacer académico; no obstante, debe progresar en su implementación, por ejemplo, para evidenciar que las gestiones en torno al reclutamiento, selección, inducción, contratación, perfeccionamiento, categorización y desvinculación del cuerpo docente están ajustadas a la normativa que se ha dado. Asimismo, debe avanzar en la sistematización de procesos de actualización disciplinar, así como en la implementación de las normativas.
- f) En cuanto a los **estudiantes**, se advirtió que la institución proporciona información y publicidad clara y efectiva. El Centro maneja profesionalmente el proceso de difusión y admisión y conoce con claridad el perfil de ingreso de sus estudiantes. Asimismo, muestra mejoras en cuanto al monitoreo de la progresión de los estudiantes y ha ido gestionando los apoyos académicos y de experiencia estudiantil. Sin embargo, es necesario que organice y consolide las medidas remediales formales para los alumnos que necesitan apoyo en asignaturas que presentan mayor dificultad, más allá del compromiso de los docentes con sus estudiantes o del apoyo que prestan los estudiantes más aventajados.
- g) Respecto de los **egresados**, se concluyó que la institución se ha esforzado y ha destinado recursos para implementar su modelo de relacionamiento con los egresados a través de sistemas de registro que permitan aumentar las posibilidades de contacto y, en general, mantener la información personal, laboral, académica y de vinculación con el Centro, así como las posibilidades de continuidad de estudios que ofrece y pretende brindar. Sin embargo, aún no ha logrado instalar los mecanismos para gestionar apropiadamente a sus egresados, tanto para retroalimentar su proceso formativo, como para entregar características de su inserción en el mercado del trabajo.



- h) Finalmente, en cuanto al criterio **sustentabilidad**, se indicó que el Centro ha avanzado en la formalización de sus normativas y muestra una evolución que denota la adquisición de mayores niveles de madurez administrativa y reglamentaria, no obstante, debe profundizar el desarrollo de capacidades en autoevaluación. Por otra parte, es necesario identificar indicadores clave que permitieran ejecutar un seguimiento y monitoreo efectivo de la gestión global (académica y administrativa) de la institución; aspectos que, la institución reconoce como un desafío de mejora por el Directorio y por el Comité de Autoevaluación.

Cabe mencionar que la institución ha avanzado en su estrategia de vinculación con el medio, estableciendo convenios y aumentando la contratación de egresados para realizar docencia y también para participar en actividades de extensión. Asimismo, el Centro implementa cursos de educación continua y está mejorando su base de datos de egresados, entre otras acciones. Un aspecto que debe fortalecer se refiere a la definición de indicadores que permitan conocer el nivel de impacto de las actividades que desarrolla con su entorno, y en particular, con los egresados y empleadores.

- 5) Que, en síntesis, a juicio del Consejo, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, presenta un adecuado nivel de **concreción de su proyecto institucional**. La institución ha logrado definir claramente sus propósitos institucionales y comprender su rol en el sistema educativo actual. Sus declaraciones institucionales (misión, visión, objetivos estratégicos y valores) son coherentes y conocidos por la comunidad. Al revisar el texto de su misión, y a la luz de los criterios de evaluación del Consejo, es posible aseverar que la institución está cumpliendo su misión, por cuanto forma profesionales Técnicos de Nivel Superior en el área gastronómica, certificados a nivel internacional, con competencias prácticas para empleabilidad y emprendimiento, adquiridas en un entorno didáctico y participativo en instalaciones que cuentan con el equipamiento suficiente y de primer nivel. Todos los informantes clave, incluidos empleadores reconocen que la formación entregada por el Centro resulta adecuada para los requerimientos laborales actuales.

En cuanto a los objetivos estratégicos, el Centro los ha ido ajustando en la medida que ha ido avanzando en la concreción de su proyecto institucional. Al respecto, las autoridades superiores del Centro reconocen la necesidad de contar con indicadores clave de desempeño, bien definidos, en todas sus funciones y procesos, para que puedan ser monitoreados. Asimismo, han identificado que, en algunos casos, tales procesos deben ser revisados y ajustados con el fin de resguardar el cumplimiento de los objetivos estratégicos. Este aspecto y la definición de indicadores de proceso y resultados son dos áreas que el Centro debe abordar en el corto plazo considerando que la institución tiene dos años para someterse al proceso de acreditación institucional.

En cuanto a **condiciones de operación**, la institución dispone de una estructura organizacional formalizada, donde los roles, funciones y atribuciones se encuentran definidas y respaldadas por los Estatutos y el Reglamento General, instrumentos que son coherentes y funcionales a los propósitos del Centro. El gobierno institucional se desarrolla en base a la actuación de sus autoridades unipersonales y los organismos colegiados que le asesoran. Al respecto, se advierte que existen miembros que son socios y participan en el directorio, y a la vez ejercen cargos directivos, lo que podría producir algún conflicto de interés. El Directorio reconoce que, en el futuro, de ser necesario y dado el grado de madurez institucional, podría efectuarse la separación de tales roles.

En cuanto al personal, se observa un alto nivel de compromiso con el proyecto institucional del Centro, tanto a nivel directivo como docente y administrativo. Sus



funciones se encuentran especificadas en la reglamentación vigente y cuentan con la cualificación profesional para los cargos que ejercen.

La situación financiera del Centro puede catalogarse como estable. Los ingresos operacionales provienen principalmente de los aranceles de carrera y matrículas que, en promedio de los últimos dos años, representan un 97% del total, esta dependencia hace aconsejable analizar alternativas para lograr una mayor diversificación de ingresos, situación que está siendo acometida por la institución a través de Educación Continua. El Centro cuenta con capacidad para cubrir las obligaciones de corto plazo en forma oportuna y generar excedentes de efectivo por las actividades docentes, una vez cubiertos los compromisos operacionales. Los indicadores de liquidez revelan una posición financiera de bajo riesgo.

Con relación a los recursos materiales, la institución funciona en un inmueble propio, que cuenta con equipamiento suficiente y de alta calidad para el desarrollo de la formación práctica de los estudiantes, la que se ve evidenciada en las características y el acondicionamiento de los talleres. En ocasiones las salas teóricas son insuficientes en espacio y condiciones, situación conocida y asumida por la institución.

El Centro dispone de un sistema de gestión académica denominado EcoleNet que facilita la gestión de información curricular y para la docencia. Este mecanismo de gestión cuenta con importantes avances para registrar, conservar, y compartir información; características que le han permitido a la institución realizar análisis oportunos que fundamentan, por ejemplo, la toma de decisiones en temas referidos al proceso formativo y el desarrollo de la gestión interna.

En relación con la **capacidad de Autorregulación**, se reconocen importantes avances, tanto en las definiciones fundamentales y en sus revisiones periódicas, como en la definición de políticas, mecanismos y normativas en las distintas áreas de su quehacer. Asimismo, se destaca la formulación de planes de desarrollo estratégico participativos, la consolidación del gobierno y estructura organizacional, con la formalización e instalación de cuerpos colegiados, con registro de evidencias y de actas. Cabe mencionar que, la formulación del Programa General de Desarrollo del Centro, si bien se efectuó de manera participativa y en general contempla todas las variables que se esperan de él (objetivos, actividades, indicadores, metas, responsables, plazos y recursos), se reitera la necesidad de establecer indicadores, metas y actividades que permitan monitorear su avance y verificar adecuadamente el logro de los objetivos planteados. Al respecto, este Consejo advierte que la institución, debe enfocarse en el corto plazo en fortalecer sus capacidades institucionales para autorregularse y establecer acciones de mejora continua en base a la información que genera sobre el desarrollo del proyecto institucional y la planificación estratégica.

- 6) Que, sin perjuicio del avance institucional constatado y de la decisión que se adoptará, considerando que bajo las nuevas exigencias legales la institución deberá someterse al proceso de acreditación ante la Comisión Nacional de Acreditación, el Consejo sugiere que el Centro de Formación Escuela Culinaria Francesa ECOLE preste especial atención a los siguientes aspectos, a fin de continuar y mejorar su desarrollo institucional y su proyecto educativo.
 - a) En materia de **autorregulación**, fortalecer sus (incipientes) mecanismos de **autorregulación**: por un lado, a través de la **formulación de plan estratégico que oriente efectivamente el desarrollo institucional**, disponiendo con claridad de metas y prioridades, con recursos e indicadores pertinentes, que permitan hacer análisis de sus resultados para retroalimentar su evaluación; por otro, disponer de un **equipo de autoevaluación** que permita monitorear permanentemente el desarrollo de la institución, haciendo los análisis y



levantando las alertas de riesgo y oportunidades relevantes para su desarrollo (por ejemplo, en materia de variación de matrícula, actualización en el área de la disciplina, cambios en el entorno laboral o en el sector productivo, competencias y aportes de la institución al medio, etc.).

- b) En el ámbito del *proceso formativo*, **revisar y fortalecer los mecanismos para evaluar logro de perfil de egreso**, con especial atención en los instrumentos que evidencian el desempeño de los estudiantes y permitan monitorear la progresión de sus aprendizajes. Asimismo, debe **consolidar su política de formación, jerarquización y calificación docente** de manera de asegurar la idoneidad de los docentes para el logro del perfil de egreso. En gestión académica, revisar el propósito de la docencia, de manera de **explicitar el cómo irán ampliando o actualizando su oferta académica**, especialmente considerando el interés manifestado de incluir áreas como panadería y restaurant en su plan de estudios.
 - c) En *seguimiento de egresados y articulación*, **evaluar y fortalecer los mecanismos de seguimiento de egresados y titulados**, de manera de permitir la mantención de un vínculo permanente de la institución con ellos, así como también con empleadores y el sector productivo, con el objeto de obtener información relevante que retroalimente decisiones sobre la gestión institucional y proceso formativo de la carrera, especialmente el perfil de egreso. Asimismo, **implementar mecanismos de articulación**, tanto para estudiantes que provienen de otros niveles educacionales, como para estudiantes que provengan de instituciones con carreras similares y para aquellos que tengan experiencia laboral comprobable en el rubro.
 - d) En *administración financiera*, **ajustar las proyecciones financieras con un foco más estratégico**, que considere los nuevos escenarios de regulación y exigencias en el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación superior. Asimismo, **explicitar en sus estados financieros la provisión por incobrables, así como las deudas con empresas relacionadas**, aclarando si son exigibles y en qué condiciones, si se capitalizan o se extinguen, etc.
 - e) En *administración institucional*, concluir el proceso de **ajuste de la estructura organizacional** con la debida revisión de consistencia de la normativa interna, especialmente en lo relativo al número de miembros del Directorio señalado en los Estatutos y Reglamento General.
- 7) Y, en atención a los antecedentes recabados durante el proceso de verificación de las variables docentes, didácticas, técnico-pedagógicas, físicas y de infraestructura involucrados en el desarrollo institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, analizados a la luz de los criterios de evaluación para centros de formación técnica de este organismo,

EL CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN, EN EJERCICIO DE SUS FACULTADES LEGALES, ACUERDA POR LA MAYORÍA DE SUS MIEMBROS PRESENTES:

1. Certificar que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE ha desarrollado satisfactoriamente su proyecto institucional, en razón de lo cual ha alcanzado su plena autonomía institucional que lo habilita a otorgar toda clase de títulos técnicos de nivel superior en forma independiente.
2. Hacer presente que, en conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la ley 19.880, la institución cuenta con la posibilidad de interponer ante este organismo un recurso de reposición en contra del presente acuerdo, dentro del plazo de 5 días hábiles contados desde su notificación. Lo anterior, sin perjuicio del ejercicio de



otros recursos administrativos y de las acciones jurisdiccionales que estime convenientes.

3. Publicar un extracto del presente Acuerdo en el Diario Oficial.
4. Difundir el presente acuerdo en un diario de circulación nacional.
5. Publicar el presente acuerdo en la página web del Consejo Nacional de Educación.



Santiago, 31 de diciembre de 2019.

Resolución Exenta N° 411

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 87°, 90° y 97° al 102° del Decreto con Fuerza de Ley N° 2, de 2009, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 20.370, con las normas no derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1, de 2005; lo prescrito en el inciso séptimo del artículo 3° de la Ley 19.880, de 2003, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado; el Decreto Supremo N° 359, de 2014, del Ministerio de Educación, y la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, y

CONSIDERANDO:

1) Que, el Consejo Nacional de Educación es un organismo público autónomo, con personalidad jurídica y patrimonio propio;

2) Que, corresponde al Consejo Nacional de Educación, en ejercicio de sus cometidos legales, administrar el proceso de licenciamiento de las nuevas instituciones de educación superior, en conformidad con lo establecido por la Ley General de Educación;

3) Que, en sesión ordinaria celebrada con fecha 13 de noviembre de 2019, el Consejo adoptó el Acuerdo N°135/2019, respecto del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, y

4) Que, la Secretaria Ejecutiva del Consejo Nacional de Educación, debe cumplir sus acuerdos, pudiendo, para tales efectos, celebrar los actos administrativos que sean necesarios para el debido cumplimiento de las funciones de este organismo.

RESUELVO:

ARTÍCULO PRIMERO: Ejecútese el Acuerdo N°135/2019 del Consejo Nacional de Educación, adoptado en sesión de fecha 13 de noviembre de 2019, cuyo texto es el siguiente:

“ACUERDO N° 135/2019

En sesión ordinaria de 13 de noviembre de 2019, con arreglo a las disposiciones del DFL N°2, de 2009, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°20.370 con las normas no derogadas del DFL N°1, de 2005, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

VISTOS:

Lo dispuesto en los artículos 85, 87 letras a) y c), 97, 99 y 100 del DFL N°2, de 2009; y

TENIENDO PRESENTE:

- 1) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, obtuvo reconocimiento oficial por parte del Ministerio de Educación en virtud de las normas contenidas en la Ley N°18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza, a través del Decreto Exento N°1114, de 29 de julio de 2010, del Ministerio de Educación, y fue inscrito en el Registro correspondiente con el N°365, de fecha 17 de marzo de 2008.
- 2) Que, con fecha 4 de junio de 2009, mediante Acuerdo N°031/2009, el entonces Consejo Superior de Educación, acordó aprobar el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE (en formación).
- 3) Que, con fecha 21 de enero de 2010, mediante Acuerdo N°023/2010, el Consejo Nacional de Educación, acordó certificar que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, cuenta con los recursos docentes, didácticos, económicos, financieros y físicos para desarrollar su proyecto institucional.
- 4) Que, la institución fue reconocida oficialmente por medio del Decreto Exento del Ministerio de Educación N°1114 de 29 de julio de 2010. Inició sus actividades docentes en marzo del mismo año, en la ciudad de Santiago, ofreciendo la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, en jornada diurna.
- 5) Que, los días 14 y 15 de octubre de 2010, se realizó la primera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. El Consejo remitió al Centro el correspondiente informe de la visita con el fin de recibir su respuesta, con fecha 11 de noviembre de 2010.
- 6) Que, en sesión del 23 de diciembre de 2010, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe emitido por la comisión visitadora, las observaciones a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°146/2010, sobre Informe de Estado de Avance del Proyecto Institucional.

En dicho Acuerdo, se destacaron las áreas de mayores logros en el desarrollo del Centro, entre las cuales se mencionaron: claridad en el establecimiento de la misión y los objetivos de la institución, adecuada divulgación de éstos entre los distintos estamentos y marcado compromiso de dichos cuerpos para con ellos; estructura organizacional funcional al tamaño de la institución lo que le permite operar eficazmente en cuanto a su manejo y control; bajas tasas de deserción como índice de adecuada eficiencia académica; idoneidad del cuerpo docente y suficiencia en la existencia de recursos como indicador de formación de calidad; existencia de convenios con el sector productivo nacional que garantizan la práctica profesional de los alumnos; existencia de lazos con una agrupación de chefs extranjera que posibilita la proyección internacional de las carreras de los alumnos; correcta aplicación de políticas financieras para llevar a cabo los objetivos de la Institución.

También se señalaron aquellos aspectos sobre los cuales el Centro debía prestar atención, referidos a: falta de comunicación a los estudiantes sobre el carácter opcional de que éstos cursaran un tercer año y una práctica laboral en Francia, conducentes al *Grand Diplôme Culinare Francaise*; la necesidad de revisar la aplicación *exclusiva para casos excepcionales* del objetivo estratégico relativo a que el Centro se convirtiera en una alternativa educacional para alumnos de menores recursos, la que por la forma de llevarse a cabo no satisfacía un objetivo de tal magnitud; la necesidad de subsanar incoherencias entre el planteamiento del Programa General de Desarrollo y algunas iniciativas que se pretendía ejecutar, como la creación de nuevas carreras; la existencia de inconsistencias entre la cantidad de objetivos

planteados en el Programa General de Desarrollo y el Proyecto Institucional; revisar la integración en el Directorio de cargos subalternos al de la Directora considerando la facultad de aquél de designar y remover a la máxima autoridad del Centro; elaborar instrumentos que den cuenta de mecanismos para evaluar sistemáticamente el quehacer institucional en su conjunto como el cumplimiento de las metas asociadas al Programa General de Desarrollo; crear instancias formales que favorezcan la interacción y la participación de docentes en la definición de acciones destinadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje; la existencia de diferencias entre el flujo de caja presupuestado y el ejecutado, y la necesidad de proveer montos por concepto de indemnizaciones en general y a aquellas personas cuya relación laboral se había reconocido como discontinua desde antes de la formación del Centro.

Finalmente, el Acuerdo N°146/2010 dispuso seis acciones que debían ser cumplidas por la institución a plena satisfacción del Consejo a más tardar el 30 de mayo de 2011. Las acciones se refirieron a lo siguiente:

- a) *Aclarar, en términos de difusión, que el programa Grand Diplôme Ecole Culinaire Francaise, no forma parte del plan de estudio de la carrera que el centro imparte.*
- b) *Revisar los objetivos estratégicos definidos en el proyecto que fundó la creación del Centro, a fin de adecuarlos a las reales proyecciones de desarrollo institucional contempladas por el cuerpo directivo.*
- c) *Generar condiciones para un proceso de autoevaluación, mediante la elaboración de mecanismos e instrumentos que permitan evaluar el desempeño de las diferentes instancias del quehacer institucional; definiendo responsables de su implementación, fechas estimativas para su aplicación y análisis de resultados y velando por lograr una efectiva participación de los distintos estamentos en este proceso.*
- d) *Revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, proponiendo los cambios que el Centro de Formación Técnica estime pertinentes, o bien, justificando en qué medida dicha composición no afecta el control de la gestión institucional y académica.*
- e) *Definir e implementar, formalmente, una instancia que favorezca la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje.*
- f) *Analizar las políticas presupuestarias del Centro, efectuando las modificaciones pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado, y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones al personal.*

El Acuerdo 146/2010 fue notificado a la institución mediante el Oficio N°032/2011, de fecha 27 de enero de 2011.

- 7) Que, con fecha 1 de junio de 2011 el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, solicitó al Consejo una prórroga para dar respuesta a las acciones dispuestas por medio del Acuerdo N°146/2010. Dicha prórroga fue concedida hasta el 24 de junio, a través del Oficio N°249/2011, fecha en que la institución presentó su respuesta.
- 8) Que en sesión de fecha 25 de agosto de 2011, el Consejo analizó las respuestas presentadas por la institución al Acuerdo N°146/2010 y calificó como cumplidas aquellas referidas en las letras a), b) y d). Por otra parte, consideró no cumplidas las de las letras c), e) y f), lo que fue comunicado al Centro por medio del Oficio N°373/2011, de 6 de septiembre de 2011.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones calificadas como no cumplidas fue el siguiente:

- a) Respecto de la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para implementar un proceso de autoevaluación, el Centro informó que, con el fin de evaluar el quehacer institucional y el cumplimiento del Programa General de Desarrollo

(PGD), creó un Comité Docente encargado de recoger opiniones, inquietudes y sugerencias. Sin embargo, no eran claras las razones por las cuales le asignó a esta instancia funciones asociadas a la autoevaluación, en cuanto el PGD contemplaba instaurar otro organismo para estos efectos (Comité de Autoevaluación Institucional). Por tanto, era preciso que el Centro definiera el organismo que, efectivamente, se encargaría de conducir estos procesos, detallando su composición y funciones en su normativa interna, y remita dicho documento para efectos de revisión de sus aspectos jurídicos.

- b) En relación con la **acción e)**, que dispuso implementar una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente y su participación en la definición de acciones orientadas a reforzar los procesos de enseñanza, la respuesta del Centro daba cuenta de iniciativas adoptadas para desarrollar habilidades de los profesores, las que, si bien eran relevantes, no respondían a lo solicitado por el Consejo.

Por su parte, el acta del Directorio informó sobre la creación de un Comité Docente destinado a las tareas mencionadas; sin embargo, no eran claras las funciones ni los miembros que conformarían esta instancia, ya que se le asignaron, además, labores vinculadas con la autoevaluación y seguimiento del PGD. Era preciso que el Centro definiera sus miembros y regulara sus responsabilidades en su normativa interna, remitiendo dicho documento para efectos de revisión, como fue solicitado.

- c) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias y adoptar medidas para provisionar el pago de indemnizaciones, el Centro sólo adjuntó un balance en el que constaba la provisión por años de servicio, sin presentar el análisis solicitado.

En relación con las acciones a), b) y d), el Consejo estimó que las respuestas presentadas satisfacían los requerimientos planteados, por lo que fueron calificadas como cumplidas. Sin embargo, cabía efectuar algunas observaciones, que debían ser atendidas por la institución:

- a) Respecto de la **acción a)**, que solicitó aclarar en términos de difusión que el programa *Grand Diplôme* no formaba parte del plan de estudio de la carrera impartida por el Centro, considerando que en el sitio web del Centro se exponían en forma clara las exigencias asociadas a cada instancia, sólo restaba efectuar precisiones orientadas a facilitar la comprensión de la información entregada mediante esta herramienta.
- b) En relación con la **acción b)**, que dispuso revisar los objetivos estratégicos y efectuar las modificaciones correspondientes en el PGD, el Centro presentó la sección del proyecto institucional en la que se consignaban estos objetivos, así como también la nueva versión de este instrumento.

Con todo, era necesario efectuar algunas modificaciones, a fin de perfeccionar el PGD, a saber: revisar la decisión de suprimir la iniciativa orientada a ofrecer remediales a los estudiantes con problemas de rendimiento; no incorporar en su PGD iniciativas destinadas a articular mallas curriculares con la de los colegios, habiéndose eliminado el objetivo asociado; considerar indicadores para constatar el cumplimiento de metas y fechas precisas de implementación de iniciativas, y priorizar objetivos estratégicos.

- c) En cuanto a la **acción d)**, que dispuso revisar la composición de las instancias superiores de la estructura organizacional, la institución informó su decisión de mantener la estructura con la que contaba, ya que, si bien el Directorio tenía la facultad de designar y remover a la Rectora, éste se componía por siete miembros, tres de los cuales no eran subalternos a ella. Por su parte, indicó que los otros dos miembros subalternos a la máxima autoridad unipersonal del Centro eran, además,

accionistas, de modo que –en virtud de la ley de sociedades anónimas- su interés debía ser el buen desempeño de la institución.

Con todo, era necesario informar acerca de los mecanismos de que dispondría para no poner en riesgo el control de su gestión.

El Centro de Formación Técnica debía presentar su respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio, a más tardar el 12 de noviembre de 2011.

- 9) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE dio respuesta a las observaciones del Oficio N°373/2011, con fecha 11 de noviembre de 2011.
- 10) Que, en sesión de 5 de enero de 2012, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Oficio N°373/2011, teniendo a la vista los antecedentes presentados, el análisis que efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, concluyendo que, no obstante que las respuestas presentadas daban cuenta de que en forma progresiva, la institución había internalizado el sentido y alcance de los requerimientos planteados, ellas aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar las acciones llevadas a cabo. El Consejo, en dicha oportunidad, señaló:
 - a) En relación con la **acción e)** que dispuso crear una instancia que favoreciera la integración del cuerpo docente, la institución no explicó las razones que le impidieron constituir una instancia de este tipo; en cambio, propuso la creación de un boletín electrónico que, si bien podría fomentar la participación, perseguía un objetivo diferente, lejano a la integración de los profesores, toda vez que ella difícilmente ocurre en forma virtual. Desconociendo los aspectos operativos asociados a la implementación del boletín electrónico y de las jornadas de trabajo curricular, como las responsabilidades asignadas, temas a abordar y la periodicidad con que se realizan, el Consejo sostuvo que carecía de los elementos de juicio necesarios para evaluar favorablemente esta acción.

En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**, y solicitar a la institución que, en una nueva respuesta, se abordaran los aspectos antes mencionados.

- b) Respecto de la **acción f)**, la institución describió la metodología mediante la cual provisionó los años de servicio del personal; sin embargo, nuevamente no analizó las políticas presupuestarias, a fin de detectar posibles falencias en la gestión y adoptar medidas que permitieran lograr una mayor coherencia entre el flujo de caja estimado y el flujo de caja presupuestado. Por lo tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida** y solicitar a la institución efectuar ese análisis.
- c) En relación con la **acción c)**, que solicitó generar condiciones para la implementación de un proceso de autoevaluación, el Consejo concluyó que la respuesta del Centro de Formación Técnica satisfacía los requerimientos planteados. Señaló que, si bien es válido que las instituciones en licenciamiento consulten el material elaborado por la Comisión Nacional de Acreditación y escojan libremente los criterios bajo los cuales evaluarán su quehacer, era necesario advertir que dichos criterios fueron elaborados considerando la realidad de instituciones autónomas, es decir, de aquellas que presentan un mayor grado de desarrollo. Asimismo, hizo presente que la estructura que guiaría la autoevaluación que efectuaría el Centro correspondía a la indicada en la Guía para la Acreditación de Carreras de dicha Comisión, la que podría no ser la más pertinente para evaluar el quehacer institucional en su conjunto.

Con todo, el Consejo decidió calificar esta acción como **cumplida** y –junto con lo anterior- le hizo presente la importancia que podría tener la constitución de una instancia encargada de conducir estos procesos, que contara con independencia y, a la vez, el respaldo de las máximas autoridades.

- d) Finalmente, el Consejo estimó que las observaciones efectuadas a las acciones a), b) y d), fueron subsanadas por la institución, sin perjuicio de que debían atenderse algunos aspectos que se transmitieron.

Las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro por medio del Oficio N°036/2012, de fecha 20 de enero de 2012, en el que además se indicó que la institución debía responder las observaciones señaladas, a más tardar, el 20 de abril de 2012, fecha en la que el Centro entregó su respuesta.

- 11) Que, en sesión de 11 de julio de 2012, el Consejo analizó los antecedentes presentados en respuesta a las acciones e) y f) dispuestas en el Acuerdo N°146/2010, dando por cumplida la acción e), pero concluyendo, no obstante, que las respuestas presentadas respecto de la acción f) aún no satisfacían los requerimientos efectuados, por lo que el Centro de Formación Técnica debía complementar y profundizar la acción llevada a cabo. Las consideraciones anteriores fueron comunicadas al Centro por medio del Oficio N°287, de 17 de julio de 2012.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas fue el siguiente:

- a) En relación con la **acción e)**, referida a crear una instancia que favoreciera la integración de los docentes, la institución describió los aspectos asociados a la realización de jornadas curriculares y adjuntó la primera versión de un boletín electrónico. Se estimó que las jornadas curriculares podrían constituirse en un mecanismo efectivo tanto para integrar a los docentes, como para involucrarlos en la definición de iniciativas orientadas a reforzar los procesos de enseñanza aprendizaje. En consecuencia, el Consejo decidió calificar esta acción **como cumplida**.
- b) Respecto de la **acción f)**, que dispuso analizar las políticas presupuestarias del Centro, la institución efectuó una descripción de ellas, pero sin realizar el análisis requerido. Por tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

El Centro de Formación Técnica debía presentar, a más tardar el 30 de agosto de 2012, un informe que diera respuesta a las observaciones señaladas en el Oficio.

- 12) Que, los días 4 y 5 de octubre de 2012 se realizó la segunda visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión, y ministra de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de la acción f), sobre la generación de un análisis de las políticas presupuestarias del Centro, dispuesta en Acuerdo N°146/2010.
- 13) Que, en sesión de 12 de diciembre de 2012, con mérito en el proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica, el informe emitido por la comisión verificadora que realizó la visita, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro, el Consejo adoptó el Acuerdo N°099/2012, sobre Informe de Estado de Avance de la institución.

En cuanto a los aspectos destacados, el Consejo, en síntesis, señaló que: la institución entregó información completa, clara y realista sobre los procesos institucionales y educacionales sobre los que se le examinó; mostró un manejo financiero coherente con su Programa General de Desarrollo, lo que le permitió generar inversiones, como la adquisición del recinto donde funciona y la construcción de un nuevo taller de cocina; cuenta con infraestructura adecuada para el desarrollo del plan de estudio impartido; el plan y los programas de estudio abordaban las competencias propuestas para el perfil de ingreso; la institución contaba con un número adecuado de docentes para

impartir la carrera ofrecida, con preparación idónea y con perfiles requeridos para el pleno desarrollo de las diferentes asignaturas, y los estudiantes conocían las definiciones institucionales fundamentales del Centro, tales como la misión, propósitos, reglamentos y se encontraban satisfechos con la formación recibida.

Sobre los aspectos que requerían atención por parte de la institución, el Consejo señaló que, en líneas generales, no existía una sistematización adecuada de los diferentes procesos claves para el funcionamiento institucional, como políticas financieras, y planes de reforzamiento, entre otros; no existía un respaldo formal de las decisiones que se adoptaban en el Directorio; pese a un manejo responsable de los recursos del Centro, éste no había logrado desarrollar una planificación financiera, sustentada en planes maestros de infraestructura, equipamiento y gastos operacionales que incluyeran proyecciones de modificación ante escenarios futuros; la institución no tenía una política explícita de perfeccionamiento docente, tanto en competencias técnicas como pedagógicas; por otro lado, en cuanto a la evaluación docente, si bien el instrumento aplicado tomaba en consideración la opinión de los estudiantes, la información que se obtenía no se utilizaba para la toma de decisiones y el desarrollo de planes de mejora continua; el Centro no contaba con programas remediales para la nivelación de estudiantes que demostraran condiciones académicas insuficientes; no existían procesos formales para el seguimiento de los alumnos egresados para obtener información sobre su inserción y desempeño en el ámbito laboral, para la evaluación y adecuación de los programas de estudio y perfiles de egreso y, por último, el Comité de autoevaluación se encontraba aún en etapa muy inicial de su funcionamiento, por lo que no había logrado generar información valiosa para mejorar la gestión de la institución.

Asimismo, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- a) *Definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, que aborden, al menos, la capacitación docente; el desarrollo de recursos bibliotecarios; instancias de reforzamiento y ayudantías; acciones vinculadas a la evaluación docente, y criterios para entrega de becas.*
- b) *Sistematizar el trabajo del Directorio, mediante el uso de actas, informes, indicadores definidos para los distintos procesos y otros elementos que dieran cuenta del trabajo de seguimiento y entrega de directrices al Centro.*
- c) *Presentar, en el marco de la política financiera, definiciones de criterios de efectividad y elementos de planificación que considerasen distintos escenarios frente a los cuales se podía ver enfrentado el Centro.*
- d) *Diseñar un modelo de evaluación docente que considerase, además de la opinión de los alumnos, un informe de alguna autoridad académica y la percepción de los propios docentes, con el fin de recopilar información relevante para la toma de decisiones vinculadas a la capacitación, sanciones, estímulos, generación de nuevas instancias pedagógicas, entre otros.*
- e) *Definir un plan de seguimiento a los egresados del Centro, con el objetivo de monitorear la pertinencia del perfil de egreso del Técnico en Gastronomía Internacional.*
- f) *Fortalecer al Comité de Autoevaluación formalizándolo y entregándole el respaldo de las máximas autoridades, para crear y emprender procesos de autoevaluación institucional.*

El Centro debía presentar a más tardar el 31 de mayo de 2013 un informe que diera respuesta a las referidas acciones.

En esa misma sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de la acción f) dispuesta por el Acuerdo N°146/2010, y que había sido calificada como no cumplida a través de los Oficios N°373/2011, N°036/2012 y N°287/2012.

Tras el análisis de la respuesta presentada por la institución y del informe emitido, sobre el particular, por la comisión de pares evaluadores que visitó la institución, el

Consejo acordó calificarla nuevamente como no cumplida, según se expresa a continuación:

La acción f), solicitó analizar las políticas presupuestarias del Centro, efectuando las modificaciones que sean pertinentes para velar por un mayor nivel de coherencia entre el flujo de caja presupuestado y el flujo de caja ejecutado. Al respecto, la institución no mostró con claridad las directrices utilizadas para elaborar el presupuesto, ni un análisis de las políticas presupuestarias del Centro. En virtud de ello, el Centro debe entregar la documentación en la que se examinen las políticas presupuestarias, definiendo cada uno de los supuestos que guían las proyecciones, así como un análisis de los diferentes estándares que la institución considera como satisfactorios para las distintas partidas.

Dicho informe debía ser presentado junto con la respuesta a las nuevas acciones dispuestas en el Acuerdo N°099/2012, sobre Informe de Estado de Avance, esto es el 31 de mayo de 2013.

- 14) Que, el Acuerdo N°099/2012 sobre Informe de Estado de Avance y evaluación de acciones fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°554/2012, de fecha 27 de diciembre de 2012.
- 15) Que, el Centro de Formación Técnica dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°099/2012 con fecha 31 de mayo de 2013.
- 16) Que, en sesión de 24 de julio de 2013, el Consejo evaluó la respuesta del Centro al Acuerdo N°099/2012, y teniendo a la vista los antecedentes presentados, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el Consejo concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en casi todos los puntos observados, varias de las respuestas carecían de los detalles y análisis suficientes, razón por la que no fue posible calificar como cumplidas todas las acciones dispuestas.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de cada una de las acciones evaluadas fue el siguiente:

- a) Para la **acción a)**, que solicitó definir políticas institucionales referidas a la gestión del proceso formativo, el Centro incorporó una serie de medidas que abordaron la totalidad de aspectos requeridos por el Consejo. Ahora bien, en dos de estos ámbitos (reforzamiento y ayudantías y políticas vinculadas a la evaluación docente), la respuesta de la institución se refirió más a medidas o actividades a desarrollar, que a una política que orientara el quehacer en esas áreas. En particular, la política de evaluación docente no abordó suficientemente las consecuencias de la implementación de dicha herramienta, razón por la que la acción se calificó como **no cumplida**.
- b) La **acción b)**, sobre la sistematización del trabajo del Directorio, fue abordada por la institución mediante un aumento de la periodicidad de las reuniones, la configuración de actas y la determinación de informes detallados que serían requeridos para cada sesión. Sumado a ello, el Centro generó un nuevo Comité de Administración, el que tendría la función de tomar las decisiones del día a día para el correcto funcionamiento de la institución. Con ello se estimó que se abordaban adecuadamente las falencias detectadas en la visita pasada, respecto de la falta de sistematización de del trabajo del Directorio. Pese a ello, se consideró que aún faltaba por incorporar indicadores y otros elementos que pudieran dar cuenta del seguimiento y entrega de directrices al Centro por parte del Directorio. En base a lo anterior, se calificó la acción como **cumplida**, sin perjuicio de tener que atender las observaciones antes indicadas.
- c) En cuanto a la **acción c)**, que solicitaba presentar aspectos que definieran de mejor forma la política financiera de la institución, se constató que el Centro solicitó

asesoría experta, a fin de construir un manual sobre políticas, las que serían sometidas a aprobación del Directorio en una sesión entonces futura (30 de agosto de 2013). Al tiempo de la visita, por consiguiente, no existía información disponible para evaluar la acción, razón por la cual se la estimó como **no cumplida**.

- d) Por su parte, la **acción d)**, sobre el diseño de un modelo de evaluación docente, fue abordada por la institución mediante la configuración de una herramienta que recogía antecedentes de los distintos actores involucrados. Se destacó la generación de un proceso de evaluación que consideraba la opinión de alumnos, docentes, autoridades y observación de clases. Se incorporó una planilla de resumen con la ponderación de cada instancia evaluativa, pero no se observó una descripción de los indicadores y estándares utilizados, ni las consecuencias del resultado final. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida**, sin perjuicio de la obligación de la institución de entregar más información sobre los perfiles que debían cumplir quienes efectuaran las observaciones de clases, así como detalles sobre los indicadores y estándares a utilizar, a partir de la planilla de ponderación descrita.
 - e) Para la **acción e)**, que solicitó definir un plan de seguimiento a los ex alumnos del Centro, la institución propuso cuatro instancias de vinculación con sus egresados de modo de poder captar información que sirviera para evaluar la pertinencia del perfil profesional y el currículo de la carrera. La respuesta carecía de algunos detalles, por lo que se estimó importante comunicar a la institución que considerara que estas instancias requerirían de una sistematización de la información y generación de indicadores, con el fin de configurar una efectiva herramienta para la toma de decisiones. Por lo expuesto, se consideró la acción como **cumplida** transmitiendo observaciones para que la institución considerase elementos como la generación de indicadores y la periodicidad de la revisión y sistematización de la información.
 - f) En relación con la **acción f)**, se fortaleció el Comité de Autoevaluación del Centro, a través de la definición de objetivos y la entrega de condiciones formales para el correcto funcionamiento de esta instancia. El detalle de las fases de su funcionamiento, así como el cronograma asociado a ellas, permitían observar una planificación que orientaba el quehacer de esta instancia. Lo mismo ocurría con la definición de objetivos, los cuales resultaban pertinentes a la naturaleza del Centro y a las funciones del Comité. Debido a lo anterior, se estimó **cumplida** esta acción.
- 17) Que, las evaluaciones efectuadas por el Consejo fueron transmitidas al Centro, por medio del Oficio N°371/2013, de 13 agosto de 2013, en el que se indicó que la institución debía responder a las observaciones señaladas a más tardar el 21 de octubre de 2013, siendo respondidas las observaciones en esa fecha por la institución.
- 18) Que, los días 29 y 30 de octubre de 2013, se realizó la tercera visita de verificación integral al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretario de la comisión, y ministro de fe de la visita. En ella, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional, se verificó el cumplimiento de las acciones a) y c) del Acuerdo N°099/2012, así como la acción f) del Acuerdo N°146/2010. El Consejo recibió el correspondiente informe el 29 de noviembre de 2013, el que fue remitido al Centro, para recibir su respuesta el 13 de diciembre de 2013.
- 19) Que, en sesión de 8 de enero de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe emitido por la comisión respecto de la tercera visita de verificación integral, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°008/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE. Al respecto, el Consejo en resumen estimó:

Sobre la **planificación y el desarrollo del proyecto institucional**, la información que el Centro difundía tanto interna como externamente respecto de su misión, principios y propósitos, era clara y consistente con su proyecto educacional, conocida por todos los actores y no inducía a error; la estructura organizacional era apropiada y los órganos directivos del Centro estaban compuestos por profesionales calificados. Se creó un Comité de Administración compuesto por el Rector, Vicerrector Académico, Vicerrector Económico y Coordinador de Carrera, aunque no existía evidencia de su funcionamiento efectivo, ni de los productos derivados de su acción.

En cuanto a la **administración institucional**, los directivos del Centro habían generado importantes convenios para la práctica de los alumnos, logrando una vinculación efectiva con el mundo productivo; el personal de apoyo era suficiente para la atención de la carrera, aunque no se percibían planes para su capacitación; el personal docente contaba con el perfil requerido, y se había establecido una política de capacitación docente, un plan de acompañamiento docente, y un programa de incentivo, para robustecer a este estamento.

La institución disponía de recursos necesarios para el normal desarrollo de sus actividades y del proyecto institucional, aunque, en cuanto a los resultados, se evidenciaban pérdidas para 2012 con malas proyecciones para el ejercicio contable 2013. Para mejorar los ingresos generados por la matrícula, se contrató a un Asesor Comercial y de Marketing que desarrollaría un plan comercial, no estando, aun claros al momento de la visita su implementación ni sus resultados. Tampoco pudo determinarse cómo se mediría y mejoraría el sistema de control sobre los gastos para permitir una mejora para el 2014 no existiendo claridad respecto de los supuestos que permitirían construir una planificación financiera, estado de resultados, flujos de cajas proyectados y estructura de gastos hacia tal mejora.

La infraestructura de la institución era suficiente y se evidenciaban mejoras significativas en áreas comunes y de servicio para los estudiantes. El Centro disponía de un sistema informático que registraba y administraba los antecedentes derivados del proceso de formación, manteniéndose el debido resguardo de dicha información.

Con respecto a los **servicios de apoyo**, el Centro había desarrollado una serie de acciones consistentes con su misión, destacando mejoras en bibliotecas, servicios informáticos, cafetería, convenios de prácticas profesionales y un sistema de acompañamiento y seguimiento de alumnos, aunque carecía de una política de becas para los alumnos regulares.

Se evidenció el desarrollo de diversas actividades, como Jornadas Gastronómicas, catas de vino, reuniones con egresados, participación en ferias y eventos relacionados, entre otras. Se observó como una fortaleza la cercanía del equipo directivo con los alumnos, y la existencia de un número importante de convenios para la realización de prácticas laborales. Se implementaron talleres extraprogramáticos, ideados para exponer a los alumnos a las nuevas tendencias gastronómicas, pero se carecía de una actualización del plan de estudio para ver la necesidad de incorporar estas nuevas líneas dentro de la malla curricular.

En relación con las **carreras**, las directrices y lineamientos que definían la carrera ofrecida, se enmarcaba en la misión y visión del Centro. Se mantenía además estrecho vínculo con el sector productivo asegurando, calidad, pertinencia y retroalimentación de la carrera.

Se observó que la institución había iniciado acciones de mejora de su plan curricular, lo que, a la fecha de la visita, debía regularizarse ante el Consejo.

Si bien la malla curricular revisada era coherente con el perfil de egreso, se advirtió la necesidad de actualizarla para atender las demandas cambiantes del sector productivo.

Respecto de la evaluación de los aprendizajes, se advirtió un proceso sistemático y continuo para lograr los objetivos.

El Centro disponía de los recursos e infraestructura necesarios para lograr los aprendizajes esperados y cumplir con su proyecto educativo, y había una óptima mantención del equipamiento y de los espacios de uso común.

En cuanto a los **docentes**, se advirtió el énfasis del Centro en una enseñanza enfocada en el estudiante, para lo cual contaba con una dotación de docentes, conforme al perfil requerido para cada asignatura. Se observaron avances en los procesos de formación y desarrollo, con planificación anual e instancias de capacitación y perfeccionamiento para los docentes.

Se dispuso de un procedimiento formal y periódico para la evaluación de los docentes, que contemplaba autoevaluación, cumplimiento administrativo, opinión de los alumnos y observación de clases. La información obtenida se consolidó y con los resultados se retroalimentó el desempeño docente y se tomaban las acciones correspondientes.

Con respecto a los **estudiantes**, los mecanismos y criterios de admisión estaban claramente establecidos en su Reglamento Académico. La información y publicidad difundida, reflejaba la situación real de la carrera impartida, así como el modelo de formación.

Para la renovación de matrícula no existía integración entre el sistema de registro académico y el sistema de matrícula.

Se destacó la comunicación de los alumnos con las autoridades, la que se encontraba debidamente formalizada por medio de delegados de curso que sostenían reuniones periódicas con las autoridades del Centro.

No se pudo establecer la utilidad del examen de admisión para el seguimiento y fortalecimiento de los conocimientos deficitarios que se pudieran detectar en los nuevos alumnos, y no se contaba con un plan de acciones remediales relacionado con él.

El Centro disponía de niveles satisfactorios de progresión académica y realizaba talleres de refuerzo en el área gastronómica, en relación con las necesidades detectadas del mercado laboral y las necesidades e intereses de los propios estudiantes.

En lo referido a los **egresados**, se observó que ellos poseían una rápida inserción laboral y las capacidades para desarrollarse en forma óptima. La institución dispuso de una bolsa de trabajo, a través de la cual los egresados podían acceder a ofertas laborales.

Se percibió una alta conformidad de los estudiantes con su plan de estudio, considerando que se les brindaban todas las herramientas para que se enfrentaran al mercado laboral.

El Centro había avanzado en el seguimiento de egresados, estableciendo un plan que implicaba actualización de bases de datos, reuniones de camaradería, charlas, actividades de extensión, redes sociales y bolsas de trabajo. Quedaba, sin embargo, pendiente trabajar con los indicadores obtenidos en estas instancias y sistematizarlos para respaldar la toma de decisiones.

En cuanto a la **sustentabilidad**, se pudo apreciar la evaluación de los resultados del Centro. Por su parte el Comité de Administración efectuó una mirada operacional de las acciones de la institución, autorizando gastos no presupuestados y actividades de extensión no consideradas en la planificación inicial, lo que dio flexibilidad a la gestión. No se observaron evidencias de que las dos máximas instancias colegiadas –Directorio y Comité de Administración- analizaran los resultados de los procesos formativos,

notándose más bien un análisis financiero, comercial y presupuestario. Tampoco se observó la determinación de metas e indicadores para medir la eficacia y eficiencia del desempeño de los procesos formativos.

La información derivada de un conjunto de convenios con importantes empresas gastronómicas, que emplean estudiantes desde el primer semestre, no parecía utilizarse en la reformulación del plan y programas de la carrera que imparte el Centro, ni en el análisis de su pertinencia.

Por último, el Consejo dispuso seis nuevas acciones que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar, las que se refirieron a lo siguiente:

- 1) *Presentar una planificación que propusiera una reflexión institucional en torno a la necesidad de modificaciones y actualización del Programa General de Desarrollo (PGD).*
- 2) *Generar una revisión y actualización de planes y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, presentando al Consejo las modificaciones derivadas de este proceso, para su evaluación, e informar las modificaciones introducidas a la fecha.*
- 3) *Generar una evaluación de la implementación del plan comercial y de marketing.*
- 4) *Implementar un proceso de sistematización y análisis de los resultados obtenidos por los postulantes en las pruebas de ingreso.*
- 5) *Establecer mecanismos que permitieran la integración de los sistemas de información para la gestión académica y financiera, con el fin de contar con información completa y actualizada para la toma de decisiones, y evitar descoordinaciones entre las distintas áreas.*
- 6) *Con respecto al funcionamiento del Comité de Autoevaluación, debía informarse al Consejo sobre los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014, entregando informes respectivos a cada área de análisis.*

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía presentar a más tardar el 30 de mayo de 2014 un informe que diera respuesta a las acciones establecidas en el Acuerdo.

Además, en la misma sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones pendientes de los anteriores ciclos de verificación, concluyendo lo siguiente:

- a) Respecto de la **acción f)**, dispuesta en el Acuerdo N°146/2010 y calificada como no cumplida en los Oficios N°373/2011, N°036/2012, N°287/2012 y N°554/2012, nuevamente fue calificada como no cumplida en tanto no se había entregado un documento en el que de forma clara se explicitaran los supuestos utilizados en la construcción del presupuesto del Centro, el que a la fecha de la última visita contenía información confusa sobre el número de alumnos matriculados, así como escasa justificación para el aumento sustancial en los gastos en los que se incurre en el proceso formativo.

Al ser calificada por quinta vez como **no cumplida**, implicando el transcurso de tres años sin que el Centro hubiera dado cumplimiento a la acción, ésta fue reiterada bajo el apercibimiento de aplicar la medida del artículo 99 inciso 3° del DFL 2, de 2009, del Ministerio de Educación, referida a la suspensión de ingreso de nuevos alumnos a la carrera.

- b) En relación con las **acciones a) y c)**, dispuestas en el Acuerdo N°099/2012 y calificadas como no cumplidas en el Oficio N°371/2013, se consideraron **cumplidas**.

- 20) Que, el Acuerdo N°008/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°051/2014, de fecha 21 de enero de 2014.
- 21) Que, el Centro dio respuesta a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°008/2014 con fecha 30 de mayo de 2014.
- 22) Que, en sesión ordinaria de 11 de junio de 2014 el Consejo analizó el cumplimiento de la **acción f)** del Acuerdo N°146/2010 considerada como no cumplida en los oficios N°373/2011, N°036/2012, N°287/2012, N°554/2012 y N°051/2014, de acuerdo con la respuesta presentada por la institución y al informe que al efecto emitieron los evaluadores que analizaron la respuesta.

Tras el análisis de los antecedentes, el Consejo acordó calificar la acción como **cumplida**, en atención al avance en políticas que contemplaran supuestos pertinentes en relación con el tamaño y actividad desarrollada. Sin perjuicio de lo anterior, se estimó que aún era necesario desarrollar una visión más estratégica con el objetivo de mantener una coherencia en la elaboración y ejecución de los presupuestos y flujos futuros.

- 23) Que, los resultados de la evaluación previamente reseñada fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°373/2014, de fecha 17 de junio de 2014.
- 24) Que, en sesión de 30 de julio de 2014, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta al Acuerdo 008/2014, teniendo a la vista la evaluación que de dichos antecedentes realizaron consultores externos y el proyecto institucional del Centro. Al respecto, concluyó que, pese a los importantes avances mostrados en varios puntos observados, algunas de las respuestas carecían del detalle requerido por el Consejo.

En el análisis del grado de cumplimiento de cada acción, el Consejo estimó:

- a) Respecto de la **acción 1)** que solicitó una reflexión en torno a la necesidad de efectuar modificaciones y actualizar el PGD, si bien se valoró que el Centro hubiera instaurado mesas de trabajo sobre el tema, no se advirtieron detalles acerca de los participantes de dichas mesas, ni de su periodicidad, ni del tipo de asesorías que se recibieron al efecto. Por otra parte, la planificación propuesta carecía de metas cuantificables, plazos, tiempos de logro, responsables, metodologías de aplicación, indicadores de seguimiento y asignación de recursos para cada una de las 44 acciones planteadas, indicándose sólo una fecha de inicio (mayo 2014). Por todo lo anterior se consideró la acción 1) como **no cumplida**.
- b) Sobre la **acción 2)**, que pedía generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, se valoró que el Centro hubiera diseñado un plan al efecto a cargo del Vicerrector Académico. No obstante, en el Acta de la Sesión de Directorio anexada para respaldar la autorización de recursos involucrados, no se explicitó la autorización del plan, ni los recursos destinados a éste. La institución tampoco presentó la información solicitada sobre las modificaciones ya realizadas de los planes y programas vigentes. Sobre la base de lo anterior, se calificó la acción como **no cumplida**.
- c) En cuanto a la **acción 3)**, sobre la generación de una evaluación para el plan comercial y de marketing, a la luz de los resultados de la matrícula del primer semestre de 2014, la institución mostró datos que daban cuenta del efecto positivo de los planes, logrando ese año la cifra más alta de matriculados desde 2010. Por consiguiente, esta acción fue calificada como **cumplida**.
- d) En cuanto a la **acción 4)**, sobre la implementación de una sistematización de los resultados obtenidos por los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos

de los resultados del examen de admisión que serían analizados para aplicar medidas paliativas de los aspectos débiles del examen. Se recomendó avanzar en este proceso mediante un sistema automatizado capaz de proveer información sin errores y de forma oportuna para la toma de decisiones. Se calificó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de las recomendaciones indicadas.

- e) En cuanto a la **acción 5)**, relativa a establecer mecanismos de integración de la gestión académica y financiera de la institución, el Centro anunció que se llevarían a cabo reuniones bimensuales entre el área financiera y académica, lo que se consideró adecuado dado el tamaño de la institución. Sin embargo, no se definió cómo se integraría la información de ambas áreas en las reuniones. En consecuencia, se estimó esta acción como **cumplida**, sin perjuicio de verificar en una próxima visita la manera en que efectivamente se hubiera dado esta integración.
- f) Por su parte, la **acción 6)** sobre los resultados de los procesos de seguimiento del Comité de Autoevaluación, el Centro explicó que dicho Comité había funcionado desde octubre de 2013, pero sólo desde julio de 2014 había entregado insumos para la institución. Se adjuntaron avances en materia de autoevaluación, pero sólo de un área –Unidad de Admisión-, que se estimó incompleta al no presentar fechas de aplicación para todas las medidas establecidas, ni una real operacionalización para poder observar los resultados. No había información sobre todas las áreas como para poder evaluar la acción en su conjunto. Asimismo, si bien se adjuntaron Actas del Comité de Autoevaluación del 15 y 22 de abril, no había evidencias del trabajo realizado entre noviembre de 2013 y abril de 2014. En virtud de lo expuesto, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Finalmente, se dispuso que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía dar respuesta a estas observaciones a más tardar el 15 de octubre de 2014. Asimismo, se acordó que, en la visita de verificación institucional del segundo semestre de 2014, debían verificarse los avances, tanto de las acciones cumplidas, como de aquellas sobre las que persistían observaciones.

- 25) Que, los resultados de la evaluación referida en el punto precedente fueron notificados al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°433/2014, de fecha 11 de agosto de 2014.
- 26) Que, los días 22 y 23 de octubre de 2014 se realizó la cuarta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo, correspondió analizar las tres acciones que permanecían no cumplidas, de los procesos anteriores.
- 27) Que, con fecha 26 de noviembre de 2014 la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la cuarta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 03 de diciembre de 2014. El Centro respondió a él con fecha 3 de diciembre de 2014.
- 28) Que, en sesión extraordinaria del 23 de diciembre de 2014, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro, la visita realizada a la institución los días 22 y 23 de octubre de 2014, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°084/2014, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE.

En relación con el estado de avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el Consejo, en síntesis, sostuvo:

En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, no obstante, la existencia de un Programa General de Desarrollo (PGD), éste se encontraba aún en

etapa de desarrollo, no pudiendo constatarse su uso como herramienta de gestión y seguimiento de acciones. No pudo tampoco observarse evidencia clara de procedimientos formales para la revisión y actualización del proyecto institucional ni la utilización de los resultados obtenidos de la autoevaluación para la mejora del Centro.

Con respecto a la **administración institucional**, el Centro contaba con los recursos financieros suficientes para su normal operación, existiendo una preocupación por contar con equipamiento del mejor nivel. No obstante, no se observaron políticas formales de capacitación y actualización del personal, ni políticas o mecanismos formales que guiaran los procesos de selección, contratación y/o desvinculación del personal.

Además, el Centro disponía de un sistema informático de registro y administración de los antecedentes académicos de los estudiantes que permitía un resguardo adecuado de éstos, pero no se observaban avances en el proceso de integración de este sistema con la información del área de administración.

En relación con los **servicios de apoyo**, la provisión de servicios a los estudiantes era aún incipiente en el Centro, aunque concordante con el nivel de desarrollo de la institución. La cercanía del equipo directivo con los estudiantes y la relación con los delegados de curso evidenció una preocupación permanente por dar solución a sus requerimientos. Por último, se destacó la creación de un Comité General de Administración con relación directa con los estudiantes, y como instancia ágil, en la que se comparte información de las diferentes áreas y se resuelven situaciones que no requieren validación del Comité Directivo.

En cuanto a las **carreras**, la única carrera del Centro, así como el perfil de egreso definido, eran coherentes con la misión y propósitos institucionales.

La estrecha relación que mantenía el Centro con los egresados y con el mundo productivo le permitió detectar ciertas necesidades de actualización de la malla curricular, con el objetivo de mejorar la inserción laboral de los egresados, y orientar el perfil de egreso a los requerimientos del sector productivo. La actualización de la malla curricular se llevaría a cabo el 2015 para implementarse el 2016.

Se valoró la existencia de actividades en aula, talleres de especialidad propios de la institución y pasantías en restaurantes y otras áreas relacionadas al ámbito profesional. Se observó que las instalaciones y equipamientos eran de última tecnología y en cantidades suficientes, proporcionando a los estudiantes las condiciones para el desarrollo las competencias declaradas por la institución.

La metodología didáctica implementada y los instrumentos de evaluación utilizados por el Centro eran adecuados para el tamaño de la institución y daban cuenta del logro de competencias requeridas en el mercado laboral. Sin embargo, se observó la importancia de revisar la manera de abordar la evaluación de las competencias transversales de las asignaturas, alineando a los docentes en este proceso.

Si bien el Centro no tenía definida una articulación de estudios de nivel superior, destacó la posibilidad otorgada a los egresados de optar al “Grand Diplôme E.C.F.”

Con respecto a los **docentes**, el cuerpo académico era adecuado para los requerimientos de la carrera que imparte el Centro, en términos de número, dedicación, experiencia laboral, y compromiso con el proyecto institucional.

Si bien se definieron mecanismos para el reclutamiento y perfeccionamiento docente, ellos operaban de manera informal y no eran concordantes con las políticas establecidas por el Centro. Por otro lado, el Centro no contaba con un programa formal de formación y actualización de competencias, ni con un plan sistemático y formal de capacitación que abordara las necesidades de especialización de los docentes.

En relación con los **estudiantes**, para favorecer su permanencia y progresión, la institución aplicaba una prueba de admisión, pero no utilizaba la información obtenida en esa prueba para formalizar procesos de nivelación de competencias.

La información impresa que entregaba el Centro y aquella expuesta en el sitio web, era consistente con el proyecto institucional y acorde con el grado de avance de la institución.

Con respecto a los **egresados** el Centro evidenció una adecuada y cercana relación con ellos, acción desarrollada principalmente por la Coordinación Académica, lo que permitió detectar la necesidad de actualizar su malla curricular.

Los egresados del Centro evaluaban satisfactoriamente su formación académica, manifestando una rápida inserción al mundo laboral, así como la posibilidad de continuar sus estudios. El Centro emprendió medidas para favorecer la inserción laboral de sus egresados recientes y realizar un seguimiento de ellos.

En relación con la **sustentabilidad**, el Centro generó convenios de prácticas laborales con importantes empresas gastronómicas y desarrolló acciones que le permitieron que estas empresas se transformaran en futuros empleadores.

El Centro aún no presentaba mecanismos claros, formales y conocidos por los distintos estamentos que permitieran medir, controlar y evaluar el nivel de avance del proyecto institucional, careciéndose de un sistema de control de gestión con indicadores claros y definidos por área. El Comité de Autoevaluación tenía un precario rol ya que no estaba empoderado para apoyar los procesos institucionales de evaluación y carecía de la retroalimentación necesaria por parte del Directorio respecto de su accionar y de la implementación de los planes de mejora que proponía.

En relación con las acciones dispuestas en el Acuerdo N°008/2014, el Consejo acordó considerar como no cumplidas las acciones 1 y 6 y posponer el pronunciamiento sobre la acción 2 en atención a las siguientes razones:

- a) Sobre la **acción N°1**, que requería presentar una planificación en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo (PGD), se estimó que, si bien las autoridades de la institución manifestaron la intención de reflexionar sobre su PGD, no se constató la existencia de políticas para una reflexión planificada. Aún era necesario instaurar un proceso formalizado de reflexión institucional respaldado por una planificación detallada del trabajo llevado a cabo. Por lo anterior, el Consejo calificó la acción como **no cumplida**.
- b) Respecto de la **acción N°2**, relacionada con generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio, presentando al Consejo las modificaciones que derivaran de ese proceso, **se pospuso el pronunciamiento**, hasta que la institución sometiera a evaluación del Consejo el proyecto de modificaciones mayores de la carrera, considerando la definición de Educación Dual que emplearía e incorporando los cambios que esto generaría en el perfil de egreso.
- c) La **acción N°6** requería informar al Consejo respecto del funcionamiento del Comité de Autoevaluación de acuerdo con los resultados de los procesos de seguimiento para el segundo semestre de 2013 y el primer semestre de 2014. El Consejo estimó que subsistía la falta de evidencia del trabajo del Comité con anterioridad a abril de 2014. Además, no se presentaron avances de todas las áreas ni una operacionalización de las propuestas existentes. Por último, no quedaba claro el rol que el Centro otorgaba al Comité, ya que, si bien existía un adecuado trabajo de levantamiento de información y de propuestas en algunas áreas, faltaba una planificación de su actuar y una relación formal con los directivos para apreciar los frutos de su trabajo. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

Por su parte, respecto de las acciones 4) y 5), anteriormente calificadas como cumplidas por el Oficio N°433/2014, a las que se les hizo seguimiento, se formularon las siguientes observaciones:

- a) En relación con la acción 4) referida a la implementación de un proceso de sistematización y análisis de los resultados de los estudiantes en las pruebas de ingreso, la institución explicó que, a partir de agosto de 2014, se comenzarían a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión, los que serían analizados para aplicar medidas paliativas que permitieran reforzar los aspectos débiles del examen.

Durante la visita de verificación no se observó evidencia del análisis de los resultados de los test de admisión, razón por la que se acordó reiterar el requerimiento.

- b) Respecto de la acción 5), referida a establecer mecanismos que permitieran integrar sistemas de información de la gestión financiera y académica, durante la visita de verificación se constató que el Centro continuaba con entrega recíproca de información manual entre esas dos áreas mientras se desarrollaba el sistema informático. Por lo anterior, se acordó reiterar el requerimiento.

Además, el Consejo dispuso **dos nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica, Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar, referidas a lo siguiente:

1. *Desarrollar un mecanismo formal de la gestión del recurso humano de la institución, que contemplara las políticas respecto de la selección, contratación, evaluación, capacitación, desarrollo docente, y desvinculación tanto de su personal administrativo como docente.*
2. *Definir claramente las acciones a implementar en aquellos casos de estudiantes que no alcanzaran los niveles requeridos por la propia institución para mejorar los indicadores de progresión, retención y egreso de sus estudiantes, y presentar datos y antecedentes que dieran cuenta del análisis de los resultados de la prueba de admisión aplicados a los alumnos en el proceso de matrícula de agosto de 2014, y resultados preliminares 2015.*

El Centro de Formación Técnica debía presentar, a más tardar, el 25 de mayo de 2015 su respuesta a dicho Acuerdo.

- 29) Que, el Acuerdo N°084/2014 sobre Informe de Estado de Avance, fue notificado al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, mediante el Oficio N°020/2015, de fecha 21 de enero de 2015.
- 30) Que, con fecha 11 de mayo de 2015 el Centro solicitó al Consejo una prórroga para dar respuestas a las observaciones realizadas por medio del Acuerdo N°084/2014, solicitud que fue acogida por medio del Oficio N°253/2015 de fecha 12 de mayo de 2015, fijándose como plazo el 8 de junio de 2015. En esa fecha, la institución hizo entrega de su informe de respuesta.
- 31) Que, en sesión de 29 de julio de 2015, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta a las dos acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N°084/2014 y a las dos acciones no cumplidas, originalmente dispuestas mediante el Acuerdo N°008/2014. Asimismo, el Consejo evaluó el nivel de cumplimiento de las observaciones formuladas a la acción 5), dispuesta mediante el Acuerdo N°008/2014 y calificada como cumplida a través del Acuerdo N°084/2014, teniendo en cuenta para todo lo anterior, los antecedentes de la institución, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica.

El análisis acerca del grado de cumplimiento de las acciones nuevas del Acuerdo N°084/2014 fue el siguiente:

- a) En relación con la **acción N°1**), sobre el desarrollo de mecanismos formales de gestión del recurso humano, el Consejo estimó que, a pesar de ciertos avances, la formalización de los mecanismos era incipiente, siendo necesario diseñar un cronograma para su instalación progresiva. Por lo anterior, considerando la etapa inicial en que se encontraba el diseño de los mecanismos mencionados, se estimó esta acción **como cumplida**, sin perjuicio de las observaciones hechas.
- b) Sobre la **acción 2)**, relativa a acciones a implementar para aquellos estudiantes que no alcanzaran los niveles de logro establecidos por la institución, el Consejo observó que las iniciativas de reforzamiento no se enfocaron en las asignaturas con las tasas más altas de reprobación, siendo además la participación en esas instancias muy escasa. No se precisaron tampoco los objetivos de las acciones de reforzamiento ni de las actividades académicas que se emprendieron. Por otro lado, el análisis de las pruebas de admisión era insuficiente y no se percibió que la entidad comprendiera la utilidad de contar con esa información, para implementar medidas que tendieran a disminuir la reprobación. Por lo anterior, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

Por otro lado, la evaluación sobre el grado de cumplimiento de las dos acciones dispuestas mediante el Acuerdo N°008/2014, y calificadas como no cumplidas en el Acuerdo N°084/2014, fue la siguiente:

- c) En cuanto a la **acción 1)**, referida a planificar una reflexión en torno a la necesidad de realizar modificaciones y actualizar el Programa General de Desarrollo, la institución presentó iniciativas, pero aún no había formalizado dichos procesos para que quedaran respaldados por políticas institucionales. Además, la planificación presentada carecía de detalles sobre fases posteriores como sanción y evaluación de propuestas y no incluía metas cuantificables o indicadores de seguimiento y asignación de recursos. Por estos motivos, el Consejo calificó esta acción como **no cumplida**.
- d) En relación con la **acción 6)**, sobre informar al Consejo acerca de los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014 del Comité de Autoevaluación, no se presentó evidencia del trabajo de dicho Comité con anterioridad a abril de 2014, ni los avances en todas las áreas de la institución. El Comité había sistematizado sus reuniones, aclarado su funcionamiento, e incluido al Vicerrector Académico, pero con posterioridad a las fechas indicadas por la acción. Por último, no había evidencia concreta del uso que daba la institución a la información elaborada por el Comité. Por lo anterior, se calificó esta acción como **no cumplida**.

No obstante, y habiendo operado en el Centro un cambio de Vicerrector Académico, que había plasmado un nuevo enfoque al Comité de Autoevaluación, el Consejo decidió precisar esta acción, solicitando a la institución evidencias de resultados del trabajo del Comité desde ese momento en adelante, y explicar la utilidad del Comité para el desarrollo del Centro.

En cuanto al cumplimiento de las observaciones dispuestas sobre la **acción 5)** del Acuerdo N°008/2014, relativas a establecer mecanismos de integración entre los sistemas de información para la gestión académica y financiera, que se calificó como cumplida por medio del Acuerdo N°084/2014, el Consejo estimó que el Centro presentaba avances en términos de planificación, definición de su proyecto de integración y acercamiento con una empresa externa de asesoramiento. No obstante, aún se requería evidencia de la concreción del proyecto digital propuesto, lo que se analizaría en la próxima visita de verificación.

Por último, respecto de la **acción 2** del Acuerdo N°008/2014, referida a generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, acción cuya evaluación **se pospuso** por medio del Acuerdo N°084/2014 hasta que el Centro presentara al Consejo el proyecto de modificaciones

mayores a la carrera, el Centro informó al Consejo, que habiendo iniciado la revisión del plan de estudio para actualizar y ajustar el contenido de las asignaturas, postergó la presentación de las modificaciones hasta contar con todos los elementos que la revisión y análisis requerían. Estando el cumplimiento de la acción 2) aún pendiente, se solicitó al Centro informar sobre las decisiones relacionadas con las modificaciones mayores de la carrera y sobre los avances en la revisión y actualización del plan y los programas de estudio.

El Centro debía presentar, a más tardar el 15 de octubre de 2015, un informe que diera respuesta a todas las acciones y observaciones establecidas en el Acuerdo 084/2014. A esa fecha, además, debía dar respuesta a las observaciones relacionadas con la acción 2) del Acuerdo N°008/2014.

- 32) Que el resultado de la evaluación de las acciones nuevas dispuestas por el Acuerdo N°084/2014 y acciones reiteradas, originalmente dispuestas mediante Acuerdo 008/2014, fue notificado al Centro de Formación Técnica mediante el Oficio N°406/2015, de fecha 05 de agosto de 2015.
- 33) Que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, dio respuesta a las acciones y observaciones, referidas a las modificaciones mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, comunicadas por medio del Oficio N°406/2015, con fecha 15 de octubre de 2015.
- 34) Que, los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, se realizó la quinta visita de verificación integral al Centro, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y una profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó en calidad de secretaria de la comisión y ministra de fe de la visita. En esa ocasión, además de evaluar el desarrollo del proyecto institucional a la luz de los criterios de evaluación definidos por el Consejo para Centros de Formación Técnica, se analizó el grado de avance de aquellas acciones de procesos anteriores aún no cumplidas o con observaciones pendientes de seguimiento, consignadas en los Acuerdos N 008/2014 y N°084/2014 y reiteradas por medio del Oficio N°406/2015.
- 35) Que, con fecha 7 de enero de 2016 la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la quinta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la Institución a más tardar para el 12 de enero de 2016, la que se recibió en esa fecha.
- 36) Que, en sesión ordinaria del 27 de enero de 2016, con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la visita realizada a la institución los días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2015, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°015/2016, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional. En síntesis, dicho acuerdo señaló lo siguiente:

Respecto de la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, se destacó como fortaleza el proceso de reflexión y consecuente modificación al Programa General de Desarrollo (PGD) que incorporó acciones específicas, indicadores, plazos y valorización general, todo lo cual fue realizado por la institución dando respuesta a la acción 1) del Acuerdo N°008/2014. Con todo, se consideró necesario, que el Centro incorporara mecanismos para el seguimiento formal del PGD, responsables por área, recursos, y planificación estratégica.

En relación con la **administración institucional**, se apreció una mayor madurez organizacional y claridad respecto de los criterios y disposiciones del Consejo para las instituciones en licenciamiento, el empoderamiento de la Vicerrectoría Académica y el fortalecimiento del Comité de Autoevaluación.

Respecto de la gestión académica, se constató que la Vicerrectoría Académica lideraba y apoyaba procesos relevantes, como el cambio en el reglamento académico y la modificación curricular. Asimismo, el Comité de Autoevaluación había logrado posicionar, conducir y concretar mejoras en el área de gestión académica y aspectos docentes.

En este sentido, en respuesta a la **acción 6) del Acuerdo N°008/2014**, la institución trabajó en fortalecer el Comité de Autoevaluación que se validó institucionalmente y que contaba con el reconocimiento de las autoridades superiores, académicas y los docentes.

En lo concerniente a la infraestructura y el equipamiento, el Centro mostró una preocupación constante por mantener altos estándares de calidad, coherentes con las necesidades del plan de estudio, realizando inversiones para ello.

En cuanto a la administración financiera, la institución aún debía avanzar en formalizar un proceso de gestión financiera que le permitiera dar mayor sustento al proyecto en el largo plazo, mejorando los procesos presupuestarios de planificación financiera y trabajando en la elaboración y uso de indicadores financieros para la gestión y evaluación del riesgo de las operaciones.

Sobre los **servicios de apoyo**, se observó que los cargos directivos eran ocupados por profesionales idóneos y con amplia experiencia en el área gastronómica y académica.

Se destacó la constante preocupación del Centro por ofrecer un servicio educacional de calidad como el desarrollo de un proyecto informático cuyo objetivo buscaba optimizar la gestión y comunicación con estudiantes, reducir los tiempos y automatizar procesos, cuyo desempeño y resultados debieran ser evaluados en el mediano plazo.

En relación con las **carreras**, se indicó que la única carrera que imparte el Centro es coherente con sus propósitos institucionales y se ve potenciada gracias a los vínculos con organizaciones del rubro hotelero, mediante convenios de práctica. No obstante, los vínculos con el sector productivo aún no permeaban suficientemente a la institución para estrechar la relación formal con egresados.

Con el fin de dar respuesta a la acción 2) del Acuerdo N°008/2014, la institución realizó un proceso para optimizar y modificar el currículum, el cual se caracterizó por ser participativo, liderado por la Vicerrectoría Académica y el Comité de Autoevaluación y las modificaciones fueron presentadas al Consejo.

Finalmente, el Centro consideraba un examen de título que permitía demostrar que al finalizar el plan de estudio los estudiantes lograban alcanzar un desempeño competente para enfrentarse al sector productivo.

Respecto de los **docentes**, se destacó el compromiso que éstos demuestran con el proyecto institucional y con los estudiantes.

En relación con los espacios de participación institucionalizados, los docentes evaluaban positivamente su participación en el Comité de Autoevaluación, debido a que el Centro acogía las propuestas surgidas en éste. Igualmente, el Centro contaba con un procedimiento formal para evaluar el desempeño docente, aplicado semestralmente, cuyos resultados permitían retroalimentar su desempeño. También contaba con un plan de perfeccionamiento docente, en función de los lineamientos definidos en su modelo educativo, el que debía ser formalizado y aplicado sistemáticamente.

Pese a lo anterior, el Programa General de Desarrollo no incorporaba objetivos estratégicos específicos para el desarrollo docente.

En cuanto a los **estudiantes**, la información que entregó la institución, así como el sistema de admisión, cuyos criterios estaban claramente definidos, eran adecuados, conocidos y consistentes con el servicio educacional ofrecido.

Respecto del perfil de ingreso, la institución se interiorizó sobre él analizando las notas de enseñanza media del postulante, realizando una entrevista personal, un proceso de nivelación en matemática y actividades de reforzamiento para aquellas asignaturas con mayores tasas de reprobación.

En respuesta a la acción 2) del Acuerdo N°084/2014, el Centro trabajó una propuesta de un nuevo sistema de admisión. Pese a ello, no logró explicitar claramente cómo alinearía los resultados obtenidos en el sistema de admisión propuesto con las actividades remediales, ni especificó un mecanismo robusto que permitiera concluir que el sistema propuesto se haría cargo de las asignaturas que presentaban altos indicadores de reprobación.

Respecto de los **egresados**, la institución contaba con un objetivo estratégico incorporado en su Programa General de Desarrollo, dedicado al fortalecimiento del trabajo con egresados para formar docentes de entre ellos e instalar una estructura organizacional para la gestión. Esto último presentaba avances con la Dirección de Extensión adscrita a la Vicerrectoría Académica, en ese entonces en instalación, siendo aún incipiente el sistema de registro y seguimiento de los egresados.

En cuanto a la **sustentabilidad**, la institución revisaba y evaluaba internamente su desarrollo a través de sus comités de Administración y Autoevaluación. De esta manera, la institución analizaba los resultados de los procesos formativos y diseñaba políticas que apuntaban a un desarrollo sustentable con procesos de calidad.

El Centro contempló en su plan estratégico la optimización de los sistemas de gestión interna que soporten su modelo educativo, lo que se materializó en la incorporación de un sistema informático que tendría la capacidad de realizar seguimiento y análisis de los resultados intermedios y finales de la formación que brinda a sus estudiantes.

La institución desarrolló evaluaciones a su plan de estudio, con el propósito de mantenerlo vigente y acorde con las necesidades que el mercado laboral demanda, con la participación de docentes, egresados y empleadores.

El Centro mostró avances en su modelo de gestión institucional, al haber generado instancias que le permitieran evaluar en forma permanente el desarrollo institucional de mediano y largo plazo, así como en el aseguramiento de la calidad de sus procesos académicos.

Por último, se destacó la cantidad y pertinencia de convenios que el Centro mantenía con el sector hotelero, siendo una fortaleza su vinculación con el sector productivo.

En relación con las **acciones evaluadas**, y en conformidad con los fundamentos expuestos previamente, el Consejo acordó considerar como **cumplida con observaciones la acción N°1) del Acuerdo 008/2014**, como **cumplidas las acciones N°2) y 6) del Acuerdo N°008/2014**, y como no cumplida la acción N°2) del Acuerdo N°084/2014. Respecto de esta última, sin embargo, el Consejo acordó disponer en su lugar nuevas acciones respecto a la gestión de indicadores académicos y al nuevo sistema de admisión.

De esta forma, el Consejo dispuso **cuatro nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía realizar a más tardar el 31 de mayo de 2016, junto con responder las observaciones de la acción N°1 del Acuerdo N°008/2014:

- 1) *“Informar y explicar al Consejo en qué medida los nuevos ajustes presentados en la visita, reemplazan o complementan la misión y visión señaladas. El Centro deberá presentar un documento consolidado que contenga sus principales declaraciones institucionales (misión, visión y propósitos) debidamente actualizadas, precisando los cambios realizados.*

- 2) *Informar cómo se realiza el análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación, indicando la periodicidad, responsables y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y ayude a la toma de decisiones y mejoramiento continuo del Centro.*
 - 3) *Informar respecto del grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y entregar un análisis preliminar de los resultados obtenidos por los estudiantes.*
 - 4) *Explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la Institución. Para ellos es necesario explicitar: (i) infraestructura y equipamiento que se requerirá considerando el aumento de la matrícula proyectado, tanto para los estudiantes, docentes, como para los administrativos, y (ii) planta docente óptima que será necesaria de acuerdo con el proyecto.”*
- 37) Que, el Acuerdo N°015/2016 fue notificado al Centro mediante el Oficio N°129/2016, de fecha 24 de febrero de 2016.
 - 38) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE dio respuesta a las acciones y observaciones comunicadas por medio del Oficio N°129/2016, con fecha 31 de mayo de 2016 cuya evaluación se decidió efectuar en la próxima visita a la institución, en conjunto con la verificación integral y primer pronunciamiento de autonomía al que corresponde someterse la institución.
 - 39) Que, los días 16 y 17 de agosto de 2016 se realizó la sexta visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el grado de desarrollo del proyecto institucional sobre la base de los criterios de evaluación definidos para centros de formación técnica, con el fin de adoptar el pronunciamiento de autonomía, se evaluó el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N°015/2016.
 - 40) Que, con fecha 22 de septiembre de 2016, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la sexta visita de verificación integral, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 29 de septiembre de 2016, lo que fue cumplido por la institución.
 - 41) Que, se sesión ordinaria de 12 de octubre de 2016, el Consejo Nacional de Educación analizó todos los antecedentes recogidos y los contrastó con los criterios de evaluación para centros de formación técnica antes aludidos, con objeto de pronunciarse respecto de la certificación de la autonomía de la institución o, en su defecto, de la ampliación del período de licenciamiento. El Consejo concluyó que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentaba un adecuado nivel de concreción de su proyecto institucional, observándose en general, un buen desarrollo en las áreas de gestión institucional y académica. Sin embargo, aunque contaba con propósitos, misión, visión y objetivos estratégicos claros y coherentes con su oferta académica, carecía de una planificación estratégica que guiara la gestión en el largo plazo y era necesario que aumentara los vínculos y convenios con instituciones gastronómicas a fin de alcanzar el reconocimiento internacional declarado en su misión y visión. Asimismo, aún debía avanzar en mecanismos y procedimientos que permitieran efectuar un seguimiento sistemático del cumplimiento de su planificación, con el fin de ir introduciendo medidas pertinentes cuando se producen desviaciones de plazos o no se cumplen los resultados esperados.

Respecto de las condiciones de operación, el Centro contaba, en general, con aquellas necesarias para el desarrollo de su proyecto, como la existencia de una estructura organizacional apropiada a su tamaño y naturaleza, un cuerpo directivo competente y con experiencia, una dotación de personal suficiente e idónea, y la existencia de infraestructura, equipamiento y recursos educacionales adecuados. Sin embargo, no

contaba con una planificación clara respecto de la manera de enfrentar un potencial aumento en la matrícula, lo que podría poner en riesgo la calidad que había demostrado hasta ahora. Además, requería demostrar que era capaz de garantizar la continuidad de su proyecto, a través de medidas efectivas para revertir la excesiva dependencia de sus ingresos por concepto de matrícula y su impacto en términos financieros. Esto último debía ser atendido proactiva y oportunamente por sus autoridades.

En relación con la capacidad de autorregulación, el Centro contaba con estructuras colegiadas, reglamentos, normativas y procedimientos para la gestión académica y administrativa. Asimismo, se había preocupado por fortalecer el área de autoevaluación y análisis institucional, reestructurando el Comité de Autoevaluación. Pese a lo anterior, debía consolidar en el mediano plazo una cultura autoevaluativa a fin de mejorar la sistematicidad y seguimiento de sus procesos, socializar eficazmente la información relevante para la toma de decisiones y mejorar su vínculo con egresados y empleadores a fin de retroalimentar oportunamente sus procesos formativos. Concretamente, la institución debía analizar profunda y sistemáticamente los indicadores académicos (aprobación, retención, titulación, entre otros) y financieros (liquidez, endeudamiento, solvencia), y usar los resultados de tales análisis para orientar sus decisiones. Junto con lo anterior, el Centro debía consolidar el rol estratégico y consultivo de los organismos que se ocupaban de la autoevaluación, de manera que se involucren activamente en las variables críticas que influyen directa e indirectamente sobre su desempeño.

En virtud de ello, a través del Acuerdo N°074/2016, el Consejo decidió no certificar la autonomía institucional y ampliar el período de licenciamiento por tres años.

Asimismo, en dicha sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones dispuestas en el Acuerdo N°015/2016. Al respecto, el análisis efectuado concluyó lo siguiente:

- a) En relación con la **acción 1)**, que requirió informar en qué medida los nuevos ajustes presentados en la última visita reemplazan o complementan la misión y visión señaladas, si bien la institución respondió precisamente respecto del carácter de los nuevos ajustes, afirmando que éstos reemplazaban a los anteriores, no había incorporado las observaciones que había realizado el Ministerio de Educación sobre el cambio estatutario, lo que debería efectuar. Por ello el Consejo calificó esta acción **como cumplida** con observaciones.
- b) En cuanto a la **acción 2)**, referida a informar cómo se realiza el análisis de los indicadores, y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo y la toma de decisiones, el Centro contaba con un Reglamento Académico que definía los indicadores de reprobación, deserción y titulación y había avanzado en procedimientos incipientes que permitían procesar sus resultados. Sin embargo, aún debía mejorar la capacidad de análisis que les permitiera utilizar dichos resultados como insumo para la toma de decisiones, como ajustes en el proceso de enseñanza aprendizaje, y para el mejoramiento continuo. Asimismo, no era posible evidenciar canales efectivos que aseguraran la socialización de dicha información. Por lo anterior, el Consejo calificó esta acción como **no cumplida**.
- c) Respecto de la **acción 3)**, que solicitó informar sobre el grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y un análisis preliminar de los resultados, si bien la institución había realizado esfuerzos por perfeccionar su proceso de admisión, no contaba con análisis preliminares del proceso de 2016. Asimismo, el nuevo sistema de admisión debía ser mejorado a fin de delimitar los niveles y/o tramos que se consideraban para calificar el nivel de conocimiento o dominio, por ejemplo, en el caso del test de inglés. Por otro lado, se advertía que los distintos estamentos involucrados presentaban distintos niveles de conocimiento sobre el nuevo sistema *FAIRE* lo que debía ser corregido.

Por lo anterior, el Consejo decidió **posponer la evaluación** del grado de cumplimiento de esta acción hasta la finalización del proceso de admisión 2017, para que en esa oportunidad el Centro presentara los análisis del sistema de admisión recién implementado, y abordara las observaciones efectuadas.

- d) En cuanto a la **acción 4)**, referida a explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la institución, el Centro introdujo mejoras a su Programa General de Desarrollo, explicitó las proyecciones de crecimiento, los requerimientos de infraestructura y equipamiento y cuál era la planta docente óptima. Sin embargo, los objetivos se centraban mayoritariamente en el ámbito académico, descuidándose la planificación referida a crecimiento de matrícula, carreras e infraestructura. Por lo anterior, se calificó esta acción como **cumplida** con las observaciones indicadas, las que deberían ser atendidas por la institución.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía responder a la acción calificada como no cumplida y a las observaciones formuladas a las demás acciones, a más tardar, el 25 de abril de 2017.

Por último, el Consejo dispuso **tres nuevas acciones** que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE debía cumplir a satisfacción, en el mismo plazo señalado anteriormente.

- a) *Diseñar e implementar un plan de seguimiento y monitoreo del PGD que incorpore, a lo menos, responsables del monitoreo, periodicidad de la evaluación y evidencia del análisis de los resultados de él. Asimismo, el Centro debe mostrar evidencia de la aplicación de este plan.*
- b) *Diseñar, implementar, y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores de corto y mediano plazo que cuente, entre otros componentes, con objetivos, actividades, responsables, indicadores y recursos, así como con supuestos que puedan incidir en el cumplimiento de sus objetivos y actividades.*
- c) *Diseñar, implementar y mostrar resultados de la implementación de un plan de análisis de los indicadores académicos y financieros, que contemple, al menos, responsables del plan, metodología de análisis, y estrategias de socialización de los resultados de dicho plan. En el área financiera este plan debe considerar reinversiones y/o remodelación de instalaciones específicas.*
- 42) Que el Acuerdo N°074/2016 fue notificado al Centro con fecha 7 de diciembre de 2016, mediante Oficio N°507/2016.
- 43) Que, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE respondió oportunamente a las acciones dispuestas por el Consejo en el Acuerdo N°074/2016, la que fue evaluada por consultores expertos, designados por el Consejo.
- 44) Que, en sesión de 28 de junio de 2017, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por el Centro de Formación Técnica, en respuesta al Acuerdo N°074/2016 que dispuso tres acciones y formuló observaciones a las acciones del Acuerdo N°015/2016. Teniendo a la vista estos antecedentes, la evaluación documental realizada por los pares evaluadores y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo concluyó:
- a) Respecto de la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida a diseñar y mostrar evidencia de la aplicación y análisis de un plan de seguimiento y monitoreo del PGD, sus responsables, periodicidad de la evaluación, si bien la respuesta de la institución dio cuenta de instrumentos para planificar su quehacer, éste se centraba en describir su Programa General de Desarrollo y las metodologías utilizadas para actualizarlo. Sin embargo, no describía un plan de monitoreo –sólo señalaba quién

realizaba las tareas de seguimiento- ni daba cuenta de un documento consolidado que evidenciara la existencia y utilización de instrumentos o herramientas que sirvieran para realizar el seguimiento y monitoreo de su PGD. Al mismo tiempo, pese a que se encontraba explícito en la acción, no entregaba documentos que respaldaran la aplicación efectiva de dicho monitoreo. Por tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**.

- b) Respecto de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016, que solicitó diseñar, implementar y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores, pese a que la institución describió actividades en las que se consideraba a empleadores y egresados; la existencia de un sistema informático; y la creación de dos cargos para apoyar la vinculación con egresados y empleadores, la respuesta no permitía concluir que se trataba de un plan propiamente tal. En efecto, se presentaban actividades de manera desagregada, sin conexión con los objetivos del Programa General de Desarrollo y, debido a la forma en que se disponía la información, se podía concluir que las acciones planificadas sólo se habían cumplido parcialmente; sin embargo, no se adjuntaban antecedentes sobre resultados y/o impacto de su realización. Por tanto, el Consejo decidió calificarla como **no cumplida**.
- c) En relación con la **acción c)** del Acuerdo N°074/2016, que solicitó diseñar, implementar y mostrar resultados de la aplicación de un plan de análisis de los indicadores académicos y financieros, así como de la socialización de sus resultados, la respuesta de la institución, en el ámbito financiero, se hizo cargo de manera adecuada de los elementos solicitados por el Consejo: proponía un plan económico financiero, indicadores, responsables, plazos, proyecciones de inversión y reinversión y políticas específicas que apoyaban su realización. Asimismo, daba cuenta de los supuestos y bases pertinentes en relación con el escenario institucional actual. Sin embargo, en lo referido al área académica, la respuesta dada por la institución no resultó satisfactoria ya que carecía de análisis crítico, lo cual evidenció la debilidad para procesar y analizar información que sirviera para mejorar su gestión académica. Al mismo tiempo, no lograba demostrar que contaba con instancias que le permitieran procesar y analizar la información resultante de los diferentes procesos que llevaba a cabo, lo que redundaba en dificultades para diseñar e implementar orientaciones o acciones precisas respecto de algunas áreas relevantes como la progresión académica de sus estudiantes. Considerando lo anterior, el Consejo decidió calificar la acción **como cumplida, solo en lo referido al ámbito financiero**, y dispuso que la institución se hiciera cargo de las observaciones vinculadas al ámbito académico en el contexto de la acción 2), del Acuerdo N°015/2016, cuya evaluación se señala a continuación.
- d) En relación la **acción 2)**, del Acuerdo N°015/2016, referida a dar cuenta de cómo el Centro realiza el análisis de los indicadores académicos, señala la periodicidad de este análisis, sus responsables y cómo se socializa dicha información para transformarse en un insumo que retroalimente el proceso formativo, el Consejo decidió calificarla, nuevamente, como **no cumplida**. Ello porque, aunque la institución describía quién y cómo realizaba el análisis de indicadores, mostraba debilidades respecto de la entrega de evidencias que permitía concluir que la información generada a partir de la producción de indicadores y reportes se analizaba y utilizaba en la toma de decisiones.
- e) Respecto de la **acción 3)**, del Acuerdo N°015/2016 y cuya evaluación fue pospuesta en el Acuerdo N 074/2016, referida a informar respecto del grado de avance en la implementación del nuevo sistema de admisión propuesto y entregar un análisis preliminar de los resultados obtenidos por los estudiantes, el Consejo decidió calificarla como **cumplida con observaciones**, ya que pese a que la institución daba cuenta de avances respecto del sistema de admisión, nuevamente mostraba diferentes niveles de profundidad en la respuesta. Así, si bien explicitaba y desarrollaba lo referido al test de inglés, presentaba deficiencias respecto del

detalle y análisis del nuevo sistema FAIRE, ya que no describía en qué consiste ni explicitaba sus objetivos y responsables.

- d) Respecto del seguimiento de las observaciones efectuadas a las acciones del **Acuerdo N°015/2016**, que habían sido calificadas como cumplidas previamente, cabe señalar que en relación con la **acción 1)**, si bien la institución se hizo cargo de las observaciones efectuadas por el Ministerio de Educación, el documento que aborda dichas observaciones fue presentado, nuevamente, fuera de plazo ya que dio respuesta al Mineduc con fecha 25 de abril de 2017, casi un año después de la fecha en que debía hacerlo. Por lo anterior, el Consejo **mantiene las observaciones** efectuadas, mientras el Ministerio de Educación no dé su aprobación a las modificaciones estatutarias propuestas. En cuanto a la **acción 4)**, referida a explicitar e incorporar en el PGD las proyecciones de crecimiento respecto de la matrícula total, carreras o jornadas nuevas a impartir, considerando el punto de equilibrio financiero de la institución, se observa que la institución abordó adecuadamente las observaciones formuladas, por lo que se estiman **cumplidas**.

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, debía dar respuesta tanto a las acciones a) y b) del Acuerdo N°074/2016, como a la acción 2) del Acuerdo N°015/2016 calificadas como no cumplidas a más tardar, el 12 de septiembre de 2017. En esa oportunidad, además, deberá informar la manera en que abordará las observaciones planteadas a las acciones calificadas como cumplidas.

Lo anterior fue comunicado a la institución mediante el Oficio N°373/2017, de 7 de julio de 2017.

- 45) Que el Centro respondió oportunamente al Oficio N°343/2017 que transmitió la evaluación que realizó el Consejo de las acciones del Acuerdo 074/2016 y las reiteradas o con observaciones, consignadas en el Acuerdo N°015/2016.
- 46) Que, los días 13 y 14 de noviembre de 2017 se realizó la séptima visita de verificación integral a la institución por parte de una Comisión de Pares Evaluadores. En dicha ocasión, además de evaluar el grado de desarrollo del proyecto institucional sobre la base de los criterios de evaluación definidos para centros de formación técnica, con el fin de adoptar el pronunciamiento de autonomía, se evaluó el grado de avance de las acciones nuevas del Acuerdo N°074/2016 y las reiteradas o con observaciones, consignadas en el Acuerdo N°015/2016 y evaluadas mediante el Oficio N°343/2017.
- 47) Que, con fecha 19 de diciembre de 2017, la Secretaria Ejecutiva del Consejo envió al Centro de Formación Técnica el informe elaborado por la Comisión de Pares Evaluadores sobre la séptima visita de verificación integral y evaluación de acciones, solicitando respuesta de la institución a más tardar para el 27 de diciembre de 2016, lo que fue cumplido por la institución.
- 48) Que, en sesión ordinaria de 31 de enero de 2018, el Consejo Nacional de Educación con el mérito del proyecto institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la visita realizada a la institución los días 13 y 14 de noviembre de 2017, el informe emitido por la comisión verificadora, las observaciones de la institución a dicho informe, y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica, el Consejo adoptó el Acuerdo N°022/2018, sobre Informe de Estado de Avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa. En síntesis, dicho acuerdo señaló lo siguiente:

En relación con el criterio **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, se evidencia que, si bien el Centro planifica y administra sus procesos a través del PGD, al considerar períodos u horizontes, mayoritariamente de corto plazo, actualmente no cuenta con una herramienta o instrumento de planificación que guíe

su gestión en el largo plazo, ni con planes de trabajo que faciliten la transición entre la finalización y evaluación de un PGD y el diseño y entrada en vigor del siguiente.

Al respecto, el Centro si bien realiza periódicamente acciones de seguimiento de su PGD, como reuniones semanales, revisión de las actas para conocer el avance o fijar nuevos plazos en caso de que exista atraso, aún debe concretar la sistematización de estas acciones y dar cuenta del análisis sistemático de los resultados de la aplicación de dicho plan. Por otro lado, el PGD considera, mayoritariamente, las áreas de desarrollo institucional asociadas con la gestión académica, descuidando las actividades asociadas con la gestión administrativa.

En relación con el criterio **administración institucional**, el Centro cuenta con una dirección superior y académica adecuada para el cumplimiento de sus objetivos, con políticas financieras y procedimientos claros en el área de recursos humanos, así como con infraestructura y equipamientos suficientes. No obstante, debe lograr utilizar su presupuesto como una herramienta de gestión institucional y adoptar las medidas necesarias que le permitan asegurar la fiabilidad y pertinencia de la información, así como su respaldo, en particular, en lo referido al registro curricular e historial académico de egresados y estudiantes que han homologado, convalidado o rendido exámenes de conocimientos relevantes.

Respecto del criterio **servicios de apoyo**, los servicios que el Centro pone a disposición de sus estudiantes se consideran pertinentes, aunque debe avanzar en la consolidación de aquellos que favorecen la empleabilidad de los egresados.

En relación con el criterio **carreras**, existe consistencia entre el currículo y el perfil de egreso, así como equilibrio entre las actividades teóricas y las prácticas, además de poner a disposición de sus estudiantes el equipamiento y recursos educacionales pertinentes para su proceso formativo.

Relacionado con el criterio **docentes**, destaca la calidad del cuerpo de profesores y la baja rotación docente que muestra el Centro, no obstante, resulta necesario que se transmita a toda la comunidad educativa, en particular a los estudiantes, los mecanismos de evaluación docente, así como los resultados de su aplicación.

En cuanto al criterio, **estudiantes**, la publicidad refleja la realidad institucional; el Centro conoce el perfil de los estudiantes que recibe y cuenta con un sistema de admisión, que, si bien fue actualizado en el 2017, aún requiere mayor claridad respecto del vínculo con los indicadores de progresión y de cómo se alinea con las actividades de reforzamiento. Al mismo tiempo, este sistema debe ser claro y conocido por todos los estamentos institucionales, en particular estudiantes y profesores.

En lo referido al criterio **egresados**, considerando que la institución está en el séptimo año de licenciamiento y que es parte de sus objetivos estratégicos, debe avanzar en la sistematización y consolidación del vínculo con sus egresados. Así, debe mejorar la calidad de la información relacionada con la empleabilidad y con la retroalimentación que pueden realizar a la formación entregada por el Centro.

Respecto de la **sustentabilidad**, si bien el Consejo valora los esfuerzos del Centro por mejorar su capacidad de análisis y evaluación interna, constata que debe profundizar los mecanismos relacionados con la sistematización, presentación y utilización de información relevante tanto para la evaluación de su PGD, como para mejorar el proceso de planificación estratégica. Lo anterior, a fin de realizar, de manera oportuna, los ajustes necesarios para el cumplimiento de sus objetivos.

Asimismo, en dicha sesión, el Consejo evaluó el grado de cumplimiento de las acciones pendientes dispuestas en el Acuerdo N°015/2016 y 074/2016. Al respecto, el análisis efectuado concluyó lo siguiente

- a) Respecto de la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida al diseño e implementación de un plan de seguimiento y monitoreo del PGD, el Consejo determinó calificarla **como cumplida con observaciones** y solicitar al Centro que sistematizara las acciones de seguimiento y diera muestras del análisis de sus resultados.
- b) En relación con la **acción 2)** del Acuerdo N°015/2016, que solicitó informar cómo realiza el análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación, el Consejo decidió calificarla como **cumplida con observaciones** y solicitar al Centro que entregara evidencia de que había socializado entre las autoridades académicas y profesores la manera en que realizaba dicho análisis.
- c) Respecto de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016, referida a diseñar, implementar y mostrar evidencias de la aplicación de un plan de vinculación con egresados y empleadores, el Consejo decidió calificarla **cumplida con observaciones**. En este sentido, solicitó al Centro que entregara evidencia de la implementación de las actividades con egresados y empleadores propuestas y que, además de describir el impacto que ellas habían tenido, explicitara los supuestos que pudieran incidir en el cumplimiento de sus objetivos y actividades.
- d) Finalmente, en relación con la **acción 3)** del Acuerdo N°015/2016, calificada como cumplida con observaciones en el Oficio N°343/2017, el Consejo estimó que la institución no se había hecho cargo de las observaciones dispuestas por lo que decidió mantener las observaciones hasta obtener evidencia concreta de los avances solicitados.

Finalmente, el Consejo dispuso cuatro nuevas acciones, que deberán ser cumplidas por el Centro a plena satisfacción:

- 1) *Proyectar, de manera armónica y consistente con sus propósitos, el quehacer de la institución en el nivel estratégico y operativo, en el corto, mediano y largo plazo, a través de la actualización de su PGD.*
- 2) *Implementar mejoras en el análisis institucional -informando de ellas- que se basen en la revisión y ajustes de los mecanismos, actividades e instrumentos que utiliza para sistematizar la información resultante de sus procesos principales.*
- 3) *Asegurar la permanencia y seguridad de un historial académico de los estudiantes ingresados en forma previa a la implementación del sistema ecoleNet, y la correcta elaboración de los expedientes de titulación, informando al Consejo los mecanismos que se usarán para ello.*
- 4) *Asegurar el conocimiento por parte de los estudiantes, de los procesos de práctica y titulación, a través de la efectiva difusión de un documento que consolide y formalice dichas actividades.*

El Centro debía presentar, a más tardar el 15 de mayo de 2018, un informe que diera respuesta a las acciones dispuestas en el referido Acuerdo. En el mismo plazo, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa debía informar la manera en que abordaría las observaciones efectuadas a las acciones calificadas como cumplidas.

- 49) Que, el Acuerdo N°022/2018, sobre Informe de Estado de Avance y evaluación de acciones fue notificado al Centro mediante Oficio N°081, de fecha 6 de febrero de 2018.
- 50) Que, el Centro de Formación Técnica dio respuesta oportuna a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°022/2018, la que fue evaluada por consultores expertos designados por el Consejo.
- 51) Que, en sesión ordinaria de 11 de julio de 2018, el Consejo Nacional de Educación teniendo a la vista la respuesta del Centro a las acciones dispuestas en el Acuerdo N°022/2018, la evaluación que de ellos efectuaron los consultores externos y el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa, ECOLE, el Consejo concluyó:

- a) En cuanto a la **acción 1)**, la institución dio cuenta de un proceso participativo que desembocó en la definición de un PGD para el periodo 2018-2022, consistente con los propósitos institucionales. Sin embargo, se advirtió una falta de indicadores intermedios para medir su efectivo estado de avance. Además, no se incorporaron las acciones o actividades que permitieran materializar los objetivos específicos y las metas trazadas para cada uno de estos. En virtud de lo anterior, el Consejo calificó esta acción como **cumplida con observaciones**. La institución debía incorporar indicadores anuales o intermedios para medir su estado de avance; incorporar acciones o actividades que permitirán materializar sus objetivos específicos, y definir metas concretas para cada objetivo. Asimismo, es necesario que establezca un instrumento y/o indicador de medición para efectuar seguimientos y análisis de resultados acerca de su planificación estratégica institucional. Este aspecto sería, especialmente, verificado en la próxima visita.
- b) En cuanto a la **acción 2)**, la institución en su respuesta identificó responsables, áreas y tareas para desarrollar su análisis institucional, pero no se observaron los ajustes, ni los instrumentos que permitieran sistematizar la información para la toma de decisiones y mejora continua. Por lo tanto, el Consejo decidió calificar esta acción como **no cumplida**, pues faltaba desarrollar la manera en que se daría a conocer la información y cómo sería sistematizada para traducirse en indicadores que contribuyeran a la gestión, y a instaurar una cultura autoevaluativa que tenga un rol central para su mejoramiento continuo.
- c) Sobre la **acción 3)**, la respuesta de la institución declaró que traspasaría toda la información de los estudiantes antiguos al sistema *ecoleNet*, así como también la información de sus egresados, contemplando la digitalización de todos los procesos. Asimismo, respecto de los expedientes de titulación, señaló que estaba trabajando en un protocolo para describir un conjunto de procedimientos para ordenar el proceso.

Al respecto, el Consejo acordó calificar esta acción como **cumplida con observaciones** la acción, pues la información acerca del protocolo de titulación que estaba elaborando era insuficiente y no definía un plazo para su concreción, siendo necesario ordenar el conjunto de acciones descritas para transformarlo en un procedimiento propiamente tal.

- d) Respecto de la **acción 4)**, el Consejo decidió calificarla como **cumplida**, toda vez que la institución contaba con un reglamento de titulación y práctica que se encontraban disponibles en la plataforma *ecoleNet* y había adoptado medidas para que fuese socializado con la comunidad estudiantil, lo que también sería verificado en la próxima visita.

En la misma sesión, el Consejo efectuó el seguimiento de acciones que fueron calificadas como cumplidas con observaciones en procesos de verificación anteriores, decidiendo lo siguiente:

- a) Dar por superadas las observaciones vinculadas con la **acción 3)** del Acuerdo N°015/2016 referida al sistema de admisión propuesto, y de la **acción b)** del Acuerdo N°074/2016 referida al plan de vinculación con egresados y empleadores.
- b) En relación con la **acción a)** del Acuerdo N°074/2016, referida al plan de seguimiento y monitoreo del PGD, y calificada como cumplida con observaciones mediante el Acuerdo N°22/2018, el Consejo decidió que las observaciones pendientes referidas a la necesidad de sistematizar el seguimiento y análisis de su PGD sean incorporadas como observaciones en el contexto de la acción 1) del Acuerdo N°022/2018.

- c) De un modo similar, en relación con las observaciones de la **acción 2)** del Acuerdo N°015/2016, referidas al análisis de los indicadores de reprobación, deserción y titulación para retroalimentar el proceso formativo, y calificada como cumplida con observaciones mediante el Acuerdo N°022/2018, el Consejo decidió que dichas observaciones sean abordadas por la institución en el contexto de la acción 2) del Acuerdo N°022/2018, que solicitó implementar mejoras en el análisis institucional.

El Centro debería dar respuesta a la acción 2), calificada como no cumplida, e informar cómo abordará las observaciones efectuadas a las acciones calificadas como cumplidas, 1) y 3), todas del Acuerdo 022/2018, a más tardar el 8 de octubre de 2018. Todo ello, sería evaluado en la próxima visita de verificación integral y evaluación de acciones. Lo anterior fue notificado al Centro mediante el Oficio N°475/2018, de fecha 6 de agosto de 2018.

- 52) Que, los días 20 y 21 de noviembre de 2018 se efectuó la octava visita de verificación integral y evaluación de acciones al Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, la que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica del Consejo, que actuó como ministro de fe de la visita. El informe de la visita se remitió al Centro con fecha 3 de enero de 2019, el cual no fue observado por la institución.
- 53) Que, en sesión de 30 de enero de 2019, el Consejo teniendo a la vista el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica; el informe emitido por la comisión verificadora, y el informe de la Secretaría Técnica, adoptó el Acuerdo N°023/2019, sobre informe de Estado de Avance del proyecto institucional y evaluación de acciones, que en síntesis señaló lo siguiente:

En relación con el criterio de **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro actualizó el Programa General de Desarrollo (PGD) para el período 2018-2022 estableciendo objetivos estratégicos coherentes con la misión institucional y el modelo educativo, por lo que permiten guiar el desarrollo del Centro. Sin embargo, y a pesar de haber definido metas e indicadores, estas no son claras y en algunos casos no están bien construidas, dificultándose su avance y seguimiento, constituyendo un aspecto crítico para cautelar un desarrollo institucional progresivo.

Respecto del criterio de **administración institucional**, el Centro debe mejorar los mecanismos de control presupuestario, gestión de recursos, aseguramiento de la información académica y la presentación de la información financiera requerida por el Consejo, para dar cuenta de su capacidad de autorregulación y mostrar evidencia de la sustentabilidad del proyecto educativo en el tiempo.

Sobre el criterio de **servicios de apoyo**, el Centro pone a disposición de sus estudiantes servicios que son pertinentes, sin perjuicio de mejorar la cobertura del programa *Faire* y de diseñar e implementar otros servicios como un programa de actividades deportivas y recreativas que ha sido levantado por los estudiantes.

Respecto del criterio de **carreras**, el Centro imparte solo la carrera de técnico de nivel superior en gastronomía internacional. El perfil de egreso está descrito en función de capacidades asociadas a competencias técnicas, genéricas - conductuales y/o de empleabilidad- y capacidades asociadas a los principios del Centro.

Respecto del ciclo de prácticas contemplado en la carrera, se propuso explorar la posibilidad sugerida por los estudiantes de ampliar su número o cantidad de horas, para favorecer la empleabilidad mediante una mayor acumulación de experiencia. Además, se planteó que la institución cautele la secuencia prevista para el ciclo de prácticas y examen final, según lo establecido en sus planes de estudios y normativa institucional. La institución debe propiciar la articulación de su carrera con

aprendizajes que los estudiantes hayan obtenido en otros niveles educacionales o en el mundo del trabajo.

En relación con el criterio de **docentes**, se manifestó conformidad con la suficiencia e idoneidad de un cuerpo de profesores comprometido con la institución y valorado por sus estudiantes. El Centro realiza una capacitación docente anual, concentrada en periodo estival, para abordar especialidades y apoyos en el área pedagógica, por ejemplo, para la actualización de técnicas de cocina, apoyo pedagógico en uso de *Excel*, y evaluaciones docentes. Sin embargo, no se logró evidenciar un plan de capacitación permanente y conocido por todos los profesores.

Sobre el criterio de **estudiantes**, el Centro proporcionó información fidedigna de la carrera que imparte, instalaciones y servicios que ofrece. La información es entregada principalmente por medio de su página *web* y redes sociales. También participa en ferias vocacionales y visitas colegios. El sistema de delegados funciona, pero, a pesar de contar también con la plataforma, los estudiantes manifestaron que existen problemas de comunicación, y que es necesario implementar sistemas más claros y formales de comunicación para dar a conocer sus dificultades académicas. Lo anterior, se evidencia en la baja participación de estudiantes en el proceso, pues solo seis estudiantes asistieron, dentro de los cuáles había un delegado, significando apenas un 2% de la matrícula total.

Respecto del criterio de **egresados**, la institución no realiza un adecuado seguimiento de sus egresados y titulados, no obstante, la Vicerrectoría de Extensión organiza una actividad anual para reunirse con egresados y titulados con el objetivo de fortalecer lazos, actualizar su incipiente base de datos y retroalimentar, informalmente, su proceso formativo. Los estudiantes realizan sus prácticas en distintos establecimientos gastronómicos a nivel nacional, pero su empleabilidad se advierte, por los propios directivos y profesores de la institución, que es muy baja y no está suficientemente evidenciada. En general, el Centro maneja información de algunos estudiantes que han tenido buenos resultados con sus emprendimientos, y casos puntuales de exalumnos que desempeñan labores en el extranjero; sin embargo, no ha sido sistematizada.

En lo referido al criterio de **sustentabilidad**, el Centro ha creado un Comité de Autoevaluación con el objetivo de enfrentar las dificultades de diferentes áreas y explorar distintas soluciones en forma colectiva. Sin embargo, tiene un carácter reactivo y no logró evidenciar una aplicación sistemática de herramientas de autoevaluación, como, por ejemplo, una matriz sobre Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA). En general, a nivel institucional, falta una mayor sistematicidad en el registro de actividades, ello es relevante porque constituye el primer paso, para, posteriormente, efectuar análisis cuantitativo y cualitativo, orientado a evaluar el cumplimiento de los objetivos y la toma de decisiones con mayor evidencia. Adicionalmente, existe la necesidad de concretar mayores avances en la vinculación con el medio, principalmente con los empleadores y titulados, de manera de obtener retroalimentación que permita una revisión de sus procesos que considere opiniones y variables del entorno.

En la misma sesión, el Consejo analizó los antecedentes presentados por la institución en respuesta a la **acción 2) del Acuerdo N°022/2018**, que requirió *“implementar mejoras en el análisis institucional que se basen en la revisión y ajustes de los mecanismos, actividades e instrumentos que utiliza para sistematizar la información resultante de sus procesos principales”*, calificada como no cumplida por medio del Oficio N°475/2018.

Al respecto, el Centro presentó una planificación estratégica para el periodo 2018-2022 que permitía identificar para cada objetivo estratégico y específico, plazos, tareas, metas e indicadores. Sin embargo, se detectaron deficiencias; en particular, era necesario redefinir las metas y los indicadores en una perspectiva de análisis institucional que posibilitara medir el grado de avance. En general, la institución

debía fortalecer sus procesos de autoevaluación y enfocarse en la mejora continua. En efecto, las metas e indicadores de su planificación estratégica eran insuficientes para realizar seguimientos sobre el grado de avance institucional y podrían proporcionar información más útil para el análisis institucional, por lo que el Consejo decidió calificar esta acción como **cumplida con observaciones**.

Por otra parte, el Consejo efectuó el seguimiento de las acciones que fueron calificadas como cumplidas con observaciones mediante el Oficio N°475/2018, decidiendo mantener las observaciones, de conformidad a lo siguiente:

Respecto de la **acción 1) del Acuerdo N°022/2018**, referida a la actualización del PGD, se mantienen las observaciones referidas a incorporar indicadores intermedios para medir su estado de avance y definir metas concretas para cada objetivo. Asimismo, se reitera la necesidad de profundizar en los instrumentos de medición para efectuar seguimientos y análisis de resultados sobre su planificación estratégica institucional.

En relación con la **acción 3) del Acuerdo N°022/2018**, referida a la implementación del sistema *ecoleNet*, en la visita se verificaron avances concretos (la plataforma estaba actualizada, en funcionamiento para los estudiantes regulares y permitía acceder a la información académica y administrativa). Sin embargo, aún no finalizaba la incorporación al sistema de las cohortes anteriores y se debía avanzar en socializar el protocolo de titulación.

Finalmente, el Consejo decidió disponer líneas de acción, que deberían ser cumplidas por el Centro de Formación Técnica a plena satisfacción de este organismo.

La institución deberá presentar evidencias de la capacidad de generar y sistematizar información confiable, oportuna y útil sobre el desarrollo de los principales procesos académicos y de gestión institucional, y de su capacidad de análisis de dicha información, a fin de que apoye la toma de decisiones y la mejora de tales procesos. Especial atención deberá poner en:

- la mejora de los mecanismos de control y ejecución presupuestaria, y en la información financiera que genera.
- la revisión de su carrera y sus procesos docentes considerando la información proveniente de egresados y del seguimiento de su posterior trayectoria laboral o educativa, de empleadores y la opinión de otros actores (como los resultados del proceso de examinación)
- la formalización del Comité de Autoevaluación y el fortalecimiento de su rol, en términos de evidenciar un funcionamiento proactivo y planificado.

El Centro debía presentar, a más tardar el 1 de julio 2019, un informe que diera respuesta a las líneas de acción dispuestas, en el contexto de la presentación de su Informe de Análisis Institucional, lo que fue notificado mediante el Oficio N°088/2019.

- 54) Que, en el marco del segundo proceso conducente al pronunciamiento de autonomía institucional, con fecha 1 de julio de 2019, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentó el Informe de Análisis Institucional (IAI).
- 55) Que, mediante carta N°143 de 7 de agosto de 2019, del Consejo Nacional de Educación, se informó a la institución que los días 3 y 4 de septiembre de 2019, se efectuaría una visita de verificación conducente al pronunciamiento sobre la autonomía institucional o ampliación de licenciamiento -donde también se evaluaría el grado de cumplimiento de las líneas de acción dispuestas a través del Acuerdo N°023/2019-, y la conformación de la comisión que la llevaría a cabo.

- 56) Que, los días 3 y 4 de septiembre de 2019 se realizó una visita de verificación integral, con el objeto de evaluar el grado de desarrollo institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, a la luz de los criterios de evaluación, en el contexto del segundo pronunciamiento de autonomía o ampliación del plazo de licenciamiento, y evaluar el cumplimiento de acciones correspondientes al informe de estado de avance anterior, visita que estuvo a cargo de una comisión formada por tres pares evaluadores y un profesional de la Secretaría Técnica que actuó como ministro de fe.
- 57) Que, con fecha 23 de octubre de 2019, se remitió al Centro el informe de la Comisión que efectuó la visita de verificación, el que fue observado por la institución con fecha 28 de octubre de 2019.
- 58) Que, la Secretaria Técnica del Consejo elaboró un informe considerando el Informe de Análisis Institucional presentado por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, el informe de la comisión de pares evaluadores que realizó la visita, las observaciones de la institución a él, toda la documentación que disponía acerca de la institución y los acuerdos de estado de avance emitidos.
- 59) Que, en la verificación de los proyectos institucionales de las instituciones de educación superior adscritos al sistema de licenciamiento, el Consejo Nacional de Educación aplica criterios de evaluación que establecen el nivel de desempeño que una institución debe alcanzar en sus distintas áreas y funciones y la capacidad de autorregulación que ha podido lograr, para que el desarrollo de su proyecto institucional sea considerado satisfactorio por el Consejo.
- 60) Que, durante el proceso de licenciamiento el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE presentó al Consejo un proyecto de modificaciones mayores al programa de estudios de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, el que fue aprobado en sesión ordinaria de 4 de mayo de 2016, por medio del Acuerdo N°037/2016. Dicho Acuerdo se ejecutó por medio de la Resolución Exenta N°140 de 16 de mayo de 2016, siendo ambos notificados a la institución por medio del Oficio N°283/2016 de 19 de mayo de 2016.
- 61) Que, además, durante el proceso de licenciamiento el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE fue sometido a dos procesos de examinación selectiva, en modalidad revisión de exámenes, descrita en la Resolución Exenta N°206/2016 de este organismo. Dichos procesos de examinación fueron informados al Centro mediante los Oficios N°647, de 23 de diciembre de 2014 y N°279, de 20 de abril de 2018, respectivamente.
- 62) Que, en sesión de 30 de octubre de 2019, el Consejo escuchó la presentación del presidente de la Comisión que realizó la visita de verificación integral conducente al segundo pronunciamiento de autonomía institucional, quien expuso la opinión de dicha comisión acerca del desarrollo de la institución a la luz de los criterios de evaluación. Asimismo, en sesión de fecha 6 de noviembre de 2019, el Consejo recibió a las autoridades de la institución, quienes presentaron sus opiniones sobre el estado de su institución.
Luego el Consejo analizó todos los antecedentes recogidos y los contrastó con los criterios de evaluación con el fin de pronunciarse respecto de la certificación de la autonomía institucional, o en su defecto, la ampliación del período de licenciamiento.

Y CONSIDERANDO:

- 1) Que el Consejo Nacional de Educación tiene la obligación legal de emitir un pronunciamiento sobre el grado de desarrollo institucional de las entidades que, habiendo reunido los requisitos legales, aspiran a la certificación de su plena autonomía.

- 2) Que el artículo 100 del DFL N°2 de 2009, de Educación, dispone que “Las universidades, institutos profesionales y centros de formación técnica que, al cabo de seis años de licenciamiento hubieren desarrollado su proyecto satisfactoriamente a juicio del Consejo, alcanzarán su plena autonomía y podrán otorgar toda clase de títulos y grados académicos en forma independiente, lo que deberá ser certificado por éste. En caso contrario, podrá ampliar el período de verificación hasta por tres años. Si transcurrido el nuevo plazo la entidad de educación superior no diere cumplimiento a los requerimientos del Consejo, éste deberá solicitar fundadamente al Ministerio de Educación la revocación del reconocimiento oficial”.
- 3) Que el plazo de licenciamiento dispuesto en el DFL N°2 de 2009, de Educación, ha sido establecido con el objeto de que, dentro de él, las instituciones de educación superior puedan demostrar que han consolidado su proyecto institucional y que han dado cabal cumplimiento a los requerimientos del Consejo, en orden a que se den las condiciones necesarias para que pueda certificarse su autonomía.
- 4) Que el análisis que realiza el Consejo sobre el desarrollo del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, de acuerdo con los criterios de evaluación para este tipo de instituciones, es el siguiente:
 - a) En cuanto a la **planificación y desarrollo del proyecto institucional**, el Centro cuenta con una misión y visión coherente, que orienta el proyecto y el quehacer institucional. La comunidad conoce las declaraciones institucionales y valora la trayectoria que ha logrado consolidar. Cabe mencionar que el Centro ha avanzado hacia su institucionalización, con una estructura organizacional formalizada, con unidades y funciones definidas, cuerpos normativos coherentes que respaldan el funcionamiento institucional y mayores niveles de participación. No obstante, el Consejo advierte la necesidad de fortalecer la capacidad para medir y evaluar el logro de objetivos estratégicos y sugiere la revisión del Comité de Rectoría, a fin de que su foco sean las materias de carácter estratégico por sobre aquellas operativas.
 - b) En cuanto al criterio de **administración institucional**, se observa que la gestión del Centro es funcional a sus propósitos y las autoridades han mostrado flexibilidad para ajustarla en base a los requerimientos detectados. En términos de recursos humanos se constata que, tanto el cuerpo directivo como docente y administrativo, poseen un alto compromiso con el proyecto educativo, sin embargo, debe avanzar en la implementación de distintas iniciativas vinculadas con el fortalecimiento del capital humano.

La situación financiera del Centro se muestra estable y con mejoras respecto de los años anteriores. Dicha posición se sustenta en la capacidad económica disponible, resultados (EBITDA), generación de flujos, riesgos y condiciones financieras (capital de trabajo, liquidez, deuda patrimonio) que presentan los estados financieros al cierre del ejercicio 2018. No obstante, los ingresos están determinados por la matrícula, se podría recomendar analizar alternativas de diversificación. Tanto los resultados presentados por la institución, como sus proyecciones financieras hacen suponer que existe un manejo controlado de los riesgos y que no se vislumbran aspectos que puedan hacerlos variar en el futuro cercano. Se recomienda avanzar en una planificación financiera de mediano a largo plazo con una visión estratégica, con el fin de prever con mayor claridad la forma en que enfrentará variaciones en las condiciones del entorno, y la manera de financiar futuras inversiones, así como el efecto que estas tendrán sobre su funcionamiento.

Se destaca el esfuerzo por mantener un equipamiento de alta calidad para el desarrollo de la formación práctica, evidenciada en el estado de sus talleres y el buen estado de conservación de todas sus instalaciones. Si bien denota una alta preocupación por contar con talleres muy bien equipados para el desarrollo de las actividades prácticas, debe revisar su política de conformación de las

secciones teóricas con el fin de no sobrepasar la capacidad de las salas y no perjudicar el proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes.

- c) Respecto a los **servicios de apoyo**, se observó que son pertinentes en función de los estudiantes que recibe la institución, destacando aquellos de carácter académico, como, por ejemplo, el Programa FAIRE; el desarrollo de contenido mínimo de las asignaturas a través de un aula virtual para el seguimiento y repaso no presencial de lo realizado en las asignaturas teóricas; la oferta académica de perfeccionamiento del Grand Diplome, que es una pasantía práctica de seis meses en Francia y en restaurantes seleccionados; y el apoyo en la búsqueda de prácticas nacionales en establecimientos visados por el Centro y que abre las posibilidades de empleabilidad futura. En síntesis, el Centro tiene como foco principal a sus estudiantes y pone a su disposición diferentes servicios de apoyo que facilitan su formación y su experiencia durante su trayectoria estudiantil en el Centro. Ello es reconocido y valorado por los estudiantes.
- d) En cuanto a las **carreras**, se observó que el currículo y plan de estudios de la carrera que imparte la institución es consistente con la misión, visión y valores institucionales. La malla curricular está organizada por áreas de desempeño y permite alcanzar el perfil de egreso definido. Las metodologías y estrategias de evaluación implementadas para los talleres (prácticos) y para las asignaturas teóricas son adecuados, existiendo comunicación constante y efectiva entre los distintos docentes para impartir una misma asignatura. También existe la evaluación cruzada que compara los resultados del semestre con una evaluación externa de un Grand Maitre. Sin embargo, se evidenció que el Centro no cuenta con mecanismos que permitan la articulación de su carrera con aprendizajes que los estudiantes hayan obtenidos en otros niveles o instituciones educacionales o incluso en el mundo laboral. En este sentido, no ha definido el proceso para el Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAP), cuestión en la que debe avanzar.

Adicionalmente, se destaca que el plan de estudios está organizado por áreas, teniendo una mayor relevancia aquellas asignaturas y actividades curriculares de aprendizaje práctico. Al respecto se destaca que, la institución planifica y resguarda que, el desarrollo de estas actividades cuente con la provisión de recursos de aprendizaje suficiente y las condiciones de infraestructura que requieren los talleres en que éstas se realizan. Cabe mencionar que el Centro debe avanzar en la generación de evidencias de la inserción laboral de sus titulados en la industria gastronómica, más allá de los interesantes casos de emprendimiento.

- e) Respecto de los **docentes**, se indicó que la institución cuenta con un cuerpo académico suficiente y con la formación profesional requerida para aportar en el proceso de enseñanza aprendizaje de sus estudiantes. La dotación académica contempla profesores de planta y por hora. Los docentes de planta destinan su jornada a la docencia directa y a las funciones administrativas. El cuerpo docente es idóneo porque todos los profesores poseen títulos profesionales y experiencia acorde a las asignaturas y talleres que imparten. Cabe mencionar que la institución ha avanzado en la generación de normativas asociadas al quehacer académico; no obstante, debe progresar en su implementación, por ejemplo, para evidenciar que las gestiones en torno al reclutamiento, selección, inducción, contratación, perfeccionamiento, categorización y desvinculación del cuerpo docente están ajustadas a la normativa que se ha dado. Asimismo, debe avanzar en la sistematización de procesos de actualización disciplinar, así como en la implementación de las normativas.
- f) En cuanto a los **estudiantes**, se advirtió que la institución proporciona información y publicidad clara y efectiva. El Centro maneja profesionalmente el proceso de difusión y admisión y conoce con claridad el perfil de ingreso de

sus estudiantes. Asimismo, muestra mejoras en cuanto al monitoreo de la progresión de los estudiantes y ha ido gestionando los apoyos académicos y de experiencia estudiantil. Sin embargo, es necesario que organice y consolide las medidas remediales formales para los alumnos que necesitan apoyo en asignaturas que presentan mayor dificultad, más allá del compromiso de los docentes con sus estudiantes o del apoyo que prestan los estudiantes más aventajados.

- g) Respecto de los **egresados**, se concluyó que la institución se ha esforzado y ha destinado recursos para implementar su modelo de relacionamiento con los egresados a través de sistemas de registro que permitan aumentar las posibilidades de contacto y, en general, mantener la información personal, laboral, académica y de vinculación con el Centro, así como las posibilidades de continuidad de estudios que ofrece y pretende brindar. Sin embargo, aún no ha logrado instalar los mecanismos para gestionar apropiadamente a sus egresados, tanto para retroalimentar su proceso formativo, como para entregar características de su inserción en el mercado del trabajo.
- h) Finalmente, en cuanto al criterio **sustentabilidad**, se indicó que el Centro ha avanzado en la formalización de sus normativas y muestra una evolución que denota la adquisición de mayores niveles de madurez administrativa y reglamentaria, no obstante, debe profundizar el desarrollo de capacidades en autoevaluación. Por otra parte, es necesario identificar indicadores clave que permitieran ejecutar un seguimiento y monitoreo efectivo de la gestión global (académica y administrativa) de la institución; aspectos que, la institución reconoce como un desafío de mejora por el Directorio y por el Comité de Autoevaluación.

Cabe mencionar que la institución ha avanzado en su estrategia de vinculación con el medio, estableciendo convenios y aumentando la contratación de egresados para realizar docencia y también para participar en actividades de extensión. Asimismo, el Centro implementa cursos de educación continua y está mejorando su base de datos de egresados, entre otras acciones. Un aspecto que debe fortalecer se refiere a la definición de indicadores que permitan conocer el nivel de impacto de las actividades que desarrolla con su entorno, y en particular, con los egresados y empleadores.

- 5) Que, en síntesis, a juicio del Consejo, el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, presenta un adecuado nivel de **concreción de su proyecto institucional**. La institución ha logrado definir claramente sus propósitos institucionales y comprender su rol en el sistema educativo actual. Sus declaraciones institucionales (misión, visión, objetivos estratégicos y valores) son coherentes y conocidos por la comunidad. Al revisar el texto de su misión, y a la luz de los criterios de evaluación del Consejo, es posible aseverar que la institución está cumpliendo su misión, por cuanto forma profesionales Técnicos de Nivel Superior en el área gastronómica, certificados a nivel internacional, con competencias prácticas para empleabilidad y emprendimiento, adquiridas en un entorno didáctico y participativo en instalaciones que cuentan con el equipamiento suficiente y de primer nivel. Todos los informantes clave, incluidos empleadores reconocen que la formación entregada por el Centro resulta adecuada para los requerimientos laborales actuales.

En cuanto a los objetivos estratégicos, el Centro los ha ido ajustando en la medida que ha ido avanzando en la concreción de su proyecto institucional. Al respecto, las autoridades superiores del Centro reconocen la necesidad de contar con indicadores clave de desempeño, bien definidos, en todas sus funciones y procesos, para que puedan ser monitoreados. Asimismo, han identificado que, en algunos casos, tales procesos deben ser revisados y ajustados con el fin de resguardar el cumplimiento de los objetivos estratégicos. Este aspecto y la definición de indicadores de proceso y resultados son dos áreas que el Centro debe abordar en el corto plazo considerando que la institución tiene dos años para someterse al proceso de acreditación institucional.

En cuanto a **condiciones de operación**, la institución dispone de una estructura organizacional formalizada, donde los roles, funciones y atribuciones se encuentran definidas y respaldadas por los Estatutos y el Reglamento General, instrumentos que son coherentes y funcionales a los propósitos del Centro. El gobierno institucional se desarrolla en base a la actuación de sus autoridades unipersonales y los organismos colegiados que le asesoran. Al respecto, se advierte que existen miembros que son socios y participan en el directorio, y a la vez ejercen cargos directivos, lo que podría producir algún conflicto de interés. El Directorio reconoce que, en el futuro, de ser necesario y dado el grado de madurez institucional, podría efectuarse la separación de tales roles.

En cuanto al personal, se observa un alto nivel de compromiso con el proyecto institucional del Centro, tanto a nivel directivo como docente y administrativo. Sus funciones se encuentran especificadas en la reglamentación vigente y cuentan con la cualificación profesional para los cargos que ejercen.

La situación financiera del Centro puede catalogarse como estable. Los ingresos operacionales provienen principalmente de los aranceles de carrera y matrículas que, en promedio de los últimos dos años, representan un 97% del total, esta dependencia hace aconsejable analizar alternativas para lograr una mayor diversificación de ingresos, situación que está siendo acometida por la institución a través de Educación Continua. El Centro cuenta con capacidad para cubrir las obligaciones de corto plazo en forma oportuna y generar excedentes de efectivo por las actividades docentes, una vez cubiertos los compromisos operacionales. Los indicadores de liquidez revelan una posición financiera de bajo riesgo.

Con relación a los recursos materiales, la institución funciona en un inmueble propio, que cuenta con equipamiento suficiente y de alta calidad para el desarrollo de la formación práctica de los estudiantes, la que se ve evidenciada en las características y el acondicionamiento de los talleres. En ocasiones las salas teóricas son insuficientes en espacio y condiciones, situación conocida y asumida por la institución.

El Centro dispone de un sistema de gestión académica denominado EcoleNet que facilita la gestión de información curricular y para la docencia. Este mecanismo de gestión cuenta con importantes avances para registrar, conservar, y compartir información; características que le han permitido a la institución realizar análisis oportunos que fundamentan, por ejemplo, la toma de decisiones en temas referidos al proceso formativo y el desarrollo de la gestión interna.

En relación con la **capacidad de Autorregulación**, se reconocen importantes avances, tanto en las definiciones fundamentales y en sus revisiones periódicas, como en la definición de políticas, mecanismos y normativas en las distintas áreas de su quehacer. Asimismo, se destaca la formulación de planes de desarrollo estratégico participativos, la consolidación del gobierno y estructura organizacional, con la formalización e instalación de cuerpos colegiados, con registro de evidencias y de actas. Cabe mencionar que, la formulación del Programa General de Desarrollo del Centro, si bien se efectuó de manera participativa y en general contempla todas las variables que se esperan de él (objetivos, actividades, indicadores, metas, responsables, plazos y recursos), se reitera la necesidad de establecer indicadores, metas y actividades que permitan monitorear su avance y verificar adecuadamente el logro de los objetivos planteados. Al respecto, este Consejo advierte que la institución, debe enfocarse en el corto plazo en fortalecer sus capacidades institucionales para autorregularse y establecer acciones de mejora continua en base a la información que genera sobre el desarrollo del proyecto institucional y la planificación estratégica.

- 6) Que, sin perjuicio del avance institucional constatado y de la decisión que se adoptará, considerando que bajo las nuevas exigencias legales la institución deberá someterse al proceso de acreditación ante la Comisión Nacional de Acreditación, el Consejo sugiere que el Centro de Formación Escuela Culinaria Francesa ECOLE preste especial atención a los siguientes aspectos, a fin de continuar y mejorar su desarrollo institucional y su proyecto educativo.

- a) En materia de *autorregulación*, fortalecer sus (incipientes) mecanismos de **autorregulación**: por un lado, a través de la **formulación de plan estratégico que oriente efectivamente el desarrollo institucional**, disponiendo con claridad de metas y prioridades, con recursos e indicadores pertinentes, que permitan hacer análisis de sus resultados para retroalimentar su evaluación; por otro, disponer de un **equipo de autoevaluación** que permita monitorear permanentemente el desarrollo de la institución, haciendo los análisis y levantando las alertas de riesgo y oportunidades relevantes para su desarrollo (por ejemplo, en materia de variación de matrícula, actualización en el área de la disciplina, cambios en el entorno laboral o en el sector productivo, competencias y aportes de la institución al medio, etc.).
- b) En el ámbito del *proceso formativo*, **revisar y fortalecer los mecanismos para evaluar logro de perfil de egreso**, con especial atención en los instrumentos que evidencian el desempeño de los estudiantes y permitan monitorear la progresión de sus aprendizajes. Asimismo, debe **consolidar su política de formación, jerarquización y calificación docente** de manera de asegurar la idoneidad de los docentes para el logro del perfil de egreso. En gestión académica, revisar el propósito de la docencia, de manera de **explicitar el cómo irán ampliando o actualizando su oferta académica**, especialmente considerando el interés manifestado de incluir áreas como panadería y restaurant en su plan de estudios.
- c) En *seguimiento de egresados y articulación*, **evaluar y fortalecer los mecanismos de seguimiento de egresados y titulados**, de manera de permitir la mantención de un vínculo permanente de la institución con ellos, así como también con empleadores y el sector productivo, con el objeto de obtener información relevante que retroalimente decisiones sobre la gestión institucional y proceso formativo de la carrera, especialmente el perfil de egreso. Asimismo, **implementar mecanismos de articulación**, tanto para estudiantes que provienen de otros niveles educacionales, como para estudiantes que provengan de instituciones con carreras similares y para aquellos que tengan experiencia laboral comprobable en el rubro.
- d) En *administración financiera*, **ajustar las proyecciones financieras con un foco más estratégico**, que considere los nuevos escenarios de regulación y exigencias en el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación superior. Asimismo, **explicitar en sus estados financieros la provisión por incobrables, así como las deudas con empresas relacionadas**, aclarando si son exigibles y en qué condiciones, si se capitalizan o se extinguen, etc.
- e) En *administración institucional*, concluir el proceso de **ajuste de la estructura organizacional** con la debida revisión de consistencia de la normativa interna, especialmente en lo relativo al número de miembros del Directorio señalado en los Estatutos y Reglamento General.
- 7) Y, en atención a los antecedentes recabados durante el proceso de verificación de las variables docentes, didácticas, técnico-pedagógicas, físicas y de infraestructura involucrados en el desarrollo institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE, analizados a la luz de los criterios de evaluación para centros de formación técnica de este organismo,

EL CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN, EN EJERCICIO DE SUS FACULTADES LEGALES, ACUERDA POR LA MAYORÍA DE SUS MIEMBROS PRESENTES:

1. Certificar que el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa ECOLE ha desarrollado satisfactoriamente su proyecto institucional, en razón de lo cual ha alcanzado su plena autonomía institucional que lo habilita a otorgar toda clase de títulos técnicos de nivel superior en forma independiente.

2. Hacer presente que, en conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la ley 19.880, la institución cuenta con la posibilidad de interponer ante este organismo un recurso de reposición en contra del presente acuerdo, dentro del plazo de 5 días hábiles contados desde su notificación. Lo anterior, sin perjuicio del ejercicio de otros recursos administrativos y de las acciones jurisdiccionales que estime convenientes.
3. Publicar un extracto del presente Acuerdo en el Diario Oficial.
4. Difundir el presente acuerdo en un diario de circulación nacional.
5. Publicar el presente acuerdo en la página web del Consejo Nacional de Educación.

Firman: Pedro Montt Leiva y Anely Ramírez Sánchez, Presidente y Secretaria Ejecutiva del Consejo Nacional de Educación, respectivamente.”

ARTÍCULO SEGUNDO: Notifíquese el presente acto administrativo a la institución interesada en conformidad con lo establecido en el acuerdo respectivo.

ANÓTESE, NOTIFIQUESE Y COMUNÍQUESE

ARS/CGM/mgg

DISTRIBUCION:

- C.F.T. Escuela Culinaria Francesa ECOLE	1
- Ministerio de Educación	1
- Consejo Nacional de Educación	4

TOTAL

6