

ACUERDO N° 084/2014

En sesión extraordinaria de 23 de diciembre de 2014, con arreglo a las disposiciones del DFL N° 2, de 2009, de Educación, 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, de Educación, el Consejo Nacional de Educación ha adoptado el siguiente acuerdo:

VISTOS:

El proyecto institucional presentado al Consejo Nacional de Educación por el Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa para efectos de iniciar su proceso de licenciamiento; la visita realizada a la institución los días 22 y 23 de octubre de 2014; los informes preparados por la comisión verificadora; las observaciones de la institución al informe de la comisión; y los informes de la Secretaría Técnica recaídos en el proyecto institucional del Centro de Formación Técnica.

El Consejo Nacional de Educación, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 99 del DFL 2/2009 del Ministerio de Educación, acuerda, por unanimidad de sus miembros presentes, emitir el siguiente:

Informe sobre el estado de avance del proyecto institucional del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa

I. Nivel de desarrollo según los criterios de evaluación:

1) Planificación y desarrollo del proyecto institucional

El Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa dispone de una declaración de Misión, Visión y Objetivos Estratégicos claramente definidos, conocidos por los miembros de la comunidad y evidenciados en las actividades del centro.

El modelo educativo de la institución es explícito y se ejecuta de acuerdo con los lineamientos y objetivos estratégicos definidos. No obstante, el concepto de Educación Dual contemplado el primer objetivo estratégico del Centro no se encuentra claramente definido, lo que resulta fundamental para evitar confusiones y evaluar su pertinencia y concreción.

La estructura organizacional actual del Centro –actualizada al año 2014 luego de la visita del Consejo de 2013- es coherente con su tamaño y objetivos. Además, las distintas funciones de sus directivos están claramente definidas y sus decisiones son evaluadas, resueltas y ejecutadas por los distintos estamentos de acuerdo con sus facultades. Se valora la creación del cargo de Vicerrector de Comunicación y Desarrollo desde la última visita. Asimismo, se considera oportuna la creación del Comité General de Administración, el cual se reúne una vez a la semana para compartir información de las diferentes áreas, y resolver de forma ágil situaciones que no requieren validación del Comité Directivo.

Existe un Programa General de Desarrollo (PGD) que está en proceso de actualización para el periodo 2015-2016, y aún no se encuentra formalizado, por lo que no es posible constatar que sea utilizado como instrumento de gestión y seguimiento de acciones por parte de los distintos estamentos de la institución. Además de lo anterior, todavía no es posible observar evidencia clara de procedimientos formales para la revisión y actualización del proyecto institucional ni la utilización de los resultados obtenidos a partir de la autoevaluación para la mejora continua del Centro.

2) Administración institucional

El equipo directivo del Centro es idóneo y sus miembros están insertos en el medio gastronómico tanto nacional como internacional, siendo reconocidos por su experiencia y dedicación. Esto permite una vinculación directa con múltiples centros de práctica, la participación en diversas ferias gastronómicas y la detección de cambios que se generan en el rubro.

La nueva Vicerrectoría de Comunicación y Desarrollo, además de participar en el proceso directo de admisión, ha desarrollado estrategias comerciales y de vinculación con el medio y con egresados, lo cual ha permitido mejorar la matrícula 2014. Como consecuencia de la efectividad de las acciones implementadas por esta Vicerrectoría y los 120 estudiantes nuevos de 2014, se mejoró también la posición financiera del Centro.

El personal de apoyo es suficiente en número y tiene las capacidades para cumplir con la labor desempeñada. No obstante, en determinados periodos, las áreas de Coordinación Académica y Registro Curricular pueden verse sobrepasadas, lo que afecta los tiempos de respuesta de dichas unidades. Para el personal administrativo no se cuenta con mecanismos de evaluación de desempeño formalizados, difundidos y aplicados.

El Centro cuenta con los recursos financieros suficientes para su normal operación, es capaz de dotar de los recursos necesarios para el desarrollo del proyecto y existe una preocupación por contar con equipamiento del mejor nivel, lo que es reconocido y valorado por los estudiantes. No obstante, no se observan políticas formales de capacitación y actualización del personal. Tampoco se observan políticas o mecanismos formales que guíen los procesos de selección, contratación y/o desvinculación del personal.

El Centro cuenta con un sistema informático que facilita el acceso y registro de la información financiera-contable. Si bien para 2015 se proyecta el desarrollo e implementación de un sistema presupuestario basado en centros de costos que mejorará los sistemas de control, éste no se incluye en el marco de políticas y procedimientos para la formulación de su presupuesto con el que cuenta la institución, el cual fue entregado como respuesta a las observaciones dispuestas mediante Oficio N° 373/2014 del Consejo.

La infraestructura del Centro es concordante con las necesidades de los estudiantes y, aun cuando el número de estudiantes ha aumentado, no se visualizan problemas relacionados con ella, ya que todavía existen horarios disponibles para docencia y

talleres. Existe un plan de mantenciones y de actualización de la infraestructura y un plan de inversiones para la renovación de uno de los tres talleres con los que cuenta el Centro.

El Centro dispone de un sistema informático de registro y administración de los antecedentes académicos de los estudiantes que permite un resguardo adecuado de éstos. No obstante, aún no se observan avances en el proceso de integración de este sistema con la información del área administración, lo cual había sido requerido por el Consejo con anterioridad.

3) Servicios de apoyo

La provisión de servicios de apoyo a los estudiantes es aún incipiente en el Centro, pero se encuentra en concordancia con el nivel de desarrollo de la institución. Entre las actividades desarrolladas destacan las Jornadas Gastronómicas, los convenios de descuento en tiendas afines a la gastronomía y gimnasios, y los convenios de prácticas laborales, monitoreadas permanentemente por académicos del Centro. También se valora la creación de la Beca Talento Joven para alumnos recién egresados de liceos técnicos, así como la implementación de talleres remediales en asignaturas de alta reprobación, declarado en la Política de Reforzamiento y Ayudantías del Centro.

La implementación de talleres extraprogramáticos que incluyen visitas a empresas del rubro, es muy valorada por los estudiantes ya que permite estar en contacto con las nuevas tendencias gastronómicas.

La cercanía del equipo directivo con los estudiantes y la relación con los delegados de curso, demuestra una preocupación permanente por dar solución a los requerimientos de ellos. Además, se evidencia un compromiso por parte de la coordinación académica y coordinación de asuntos estudiantiles y curriculares para facilitar la permanencia de los estudiantes en la institución. Por último, destaca la creación del Comité General de Administración, ya que ha favorecido el funcionamiento de áreas que tiene directa relación con los estudiantes, al constituirse como una instancia ágil, en la que se comparte información de las diferentes áreas y se resuelven situaciones que no requieren validación del Comité Directivo.

4) Carreras

La única carrera del Centro, Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional (Diplome Supérieur Ecole Culinaire Francaise) así como el perfil de egreso que define, son coherentes con la misión y propósitos institucionales. Los esfuerzos de la institución se enfocan en el buen funcionamiento y mejora del programa, no evidenciándose interés de abrir otros en este momento.

Para un manejo adecuado del Centro, la dirección de la carrera establece que la matrícula no podrá ser mayor a 250 estudiantes. Aun cuando un crecimiento de matrícula como ese requeriría expandir las instalaciones, no existe factibilidad de estudio de crecimiento ni presupuesto asociado a esta situación.

La estrecha relación que mantiene el Centro con los egresados y con el mundo productivo ha permitido detectar ciertas necesidades de actualización de la malla curricular y la necesidad de incorporar técnicas vanguardistas del rubro gastronómico, como la capacidad de emprendimiento o las normas para garantizar la inocuidad alimentaria, entre otras, 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 está llevando a cabo para ser formalizada ante el Consejo durante el 2015 y ejecutarse a partir del año 2016, por lo que aún no es posible pronunciarse sobre sus características.

El currículum actual del Centro es pertinente con la misión declarada de formar técnicos integrales, con formación valórica y capacidad de trabajo en equipo. Se valora la existencia de actividades en aula, talleres de especialidad propios de la institución y pasantías en restaurantes y otras áreas relacionadas al ámbito profesional. Las instalaciones y equipamientos de última tecnología y en cantidades suficientes con los que cuenta el Centro en sus talleres, proporcionan las condiciones para que los estudiantes desarrollen las competencias declaradas por la institución.

La metodología didáctica implementada y los instrumentos de evaluación utilizados por el Centro son adecuados para el tamaño de la institución y dan cuenta del logro de competencias requeridas en el mercado laboral. Si bien el Centro cuenta con pautas que permiten la evaluación de las competencias transversales en las asignaturas prácticas, no hay evidencia de esto para las asignaturas teóricas, por lo que es importante que se revise 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 tiene definida una articulación de estudios de nivel superior, destaca la posibilidad otorgada a los egresados de optar al “Grand Diplôme E.C.F.” que ofrece ECOLE S.A. Esta instancia es muy bien evaluada y valorada por estudiantes, egresados y empleadores.

5) Docentes

La institución dispone de un equipo docente con contrato a honorarios semestralmente, de acuerdo con la cantidad de horas pedagógicas asignadas. Además, cuenta con un grupo de profesores con contrato indefinido en aquellas asignaturas de especialidad que requieren de la presencia permanente del docente. El cuerpo académico es adecuado para los requerimientos de la carrera que imparte el Centro, en términos de número, dedicación y experiencia laboral. Se destaca el grado de compromiso con el proyecto institucional y las características del cuerpo docente son valoradas por los estudiantes. Durante 2014 se observa un aumento de las horas semanales por docente así como en el indicador de jornada completa equivalente, no obstante ha crecido el número de estudiantes. Esto ha permitido generar un núcleo de docentes que favorece la calidad de los servicios educacionales.

El mecanismo de evaluación de desempeño académico y administrativo de los docentes, se observa formalizado, difundido y aplicado –información generada a partir de la opinión de los estudiantes, observación de clases, autoevaluación y evaluación de los directivos.

Los mecanismos para reclutamiento y perfeccionamiento docente se han definido, pero operan de manera informal y no de acuerdo a políticas establecidas por el Centro. En efecto, la política de perfeccionamiento docente del Centro es aún incipiente y poco formalizada. Aun cuando, en general, los docentes tienen un adecuado nivel de actualización de sus competencias de especialidad, el Centro no cuenta con un programa formal de formación y actualización en estas competencias, ni con un plan sistemático y formal de capacitación que se desprenda de una detección objetiva de las necesidades que presenten los docentes. Además, y aunque en el marco de sus objetivos estratégicos el Centro tiene actividades que incluyen cursos de evaluación, modelo formativo y buenas prácticas en el aula, estas instancias de perfeccionamiento se limitan al ámbito pedagógico y sólo están enfocadas a los docentes, no siendo extensiva a los demás colaboradores.

6) Estudiantes

Los estudiantes del Centro provienen tradicionalmente y en su mayoría de colegios particulares pagados, situación que es conocida y analizada por el Centro.

En términos de estrategias para favorecer la permanencia y progresión de los estudiantes, el Centro aplica un test de admisión, pero, por el momento, el Centro no utiliza la información obtenida en esta prueba para formalizar procesos de nivelación de competencias, no obstante ello ha sido observado por el Consejo con anterioridad.

A petición de los estudiantes, el Centro realiza acciones de apoyo académico a través de ayudantías o actividades tutoriales desarrolladas por los docentes. La existencia de un software para la gestión académica de los estudiantes permite disponer de información para el seguimiento del avance académico.

La información impresa que entrega el Centro y aquella expuesta en el sitio web, es consistente con el proyecto institucional y acorde con el grado de avance de la institución. Para evitar confusiones sobre el título que ofrece el Centro y el Grand Diplome ofrecido a egresados del Centro de Formación Técnica Escuela Culinaria Francesa por ECOLE S.A, el Centro modificó la información entregada en la página web y ubicó la malla del Grand Diplome en otra sección. Sin embargo, y a pesar de que el Centro informa con claridad cuál es el título técnico al que conduce la carrera en su página web, en ésta se denomina la carrera ofrecida como “Diplome Supérieur Ecole Culinaire Française”, que no es la denominación autorizada mediante el acuerdo 023/2010, que aprobó la modificación del nombre de la carrera a “Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional con la expresión entre paréntesis “Diplome Supérieur Ecole Culinaire Française”, situación que debe ser corregida.

7) Egresados

El Centro evidencia una adecuada y cercana relación con sus egresados, acción desarrollada principalmente por la Coordinación Académica. Esta relación ha permitido a la institución detectar la necesidad de actualizar su malla curricular.

Los egresados del Centro evalúan satisfactoriamente su formación académica, manifestando una rápida inserción al mundo laboral, así como la posibilidad de

continuar sus estudios por medio del diploma de especialización en Francia que les ofrece ECOLE S.A.. Esta satisfacción también es expresada por los empleadores.

Para favorecer la inserción laboral de sus egresados recientes y realizar un seguimiento de ellos, el Centro, a través de su área de Admisión, ha comenzado a utilizar las herramientas ofrecidas por el portal www.trabajando.com.

Para los estudiantes que han egresado con anterioridad, el Centro ha utilizado herramientas de seguimiento como actividades de extensión y charlas, contacto a través de Facebook, una base de datos que va actualizando la Coordinación de Asuntos Estudiantiles y Curriculares, y reuniones de camaradería anual de sus egresados donde su base de datos es actualizada.

Si bien el Centro apoya la inserción laboral de sus egresados mediante el envío permanente de ofertas laborales por la Coordinación Académica, parte importante de los ex alumnos resuelve emprender sus propios negocios relacionados a la gastronomía o servicios asociados al rubro (chocolatería, venta de equipos para el área, entre otros). También hay egresados que han decidido iniciar otros caminos y seguir estudiando en otra área.

8) Sustentabilidad

El Centro tiene un reconocimiento en el ámbito laboral especialmente debido a la trayectoria previa, de más de 10 años, de la Escuela Culinaria Francesa, antes de constituirse como Centro de Formación Técnica, y a las actividades que realizan sus directivos de especialidad, participando en actividades de extensión, lo que lo tiene permanentemente vinculado y relacionado con el sector productivo en el cual se insertan sus egresados. Esto le ha permitido generar convenios de prácticas laborales con importantes empresas gastronómicas, de acuerdo con los estándares que el mismo Centro ha definido. Para acompañar a sus estudiantes, se efectúan reuniones periódicas con los supervisores de estos centros de prácticas y se participa activamente en ferias y actividades relacionadas con el mundo gastronómico. Lo anterior ha permitido que estas empresas se transformen en futuros empleadores, los cuales reconocen la calidad en la formación en los estudiantes de CFT.

El Directorio, como principal órgano colegiado, efectúa el análisis de los resultados económicos y del proceso de admisión de cada periodo y las necesidades de recursos del Centro. El Directorio ha delegado en el Comité de Administración el seguimiento de su accionar. Este Comité analiza la gestión, cumplimiento y mejoras en el Centro a través de una mirada operacional de las acciones que están sucediendo en la institución y tiene la facultad de autorizar gastos fuera del presupuesto que no excedan del millón de pesos. Los planes de acciones emanadas del Comité son aceptados por el Directorio y se informan los avances en la implementación de manera periódica. No obstante el Comité haya actuado anticipándose a escenarios y necesidades futuras, su objetivo es más bien resolver situaciones cotidianas de la gestión diaria, ya que los problemas de mayor envergadura así como los planes de acción que genera el Comité, son revisados y sancionados por el Directorio.

El Centro dispone de información de contexto, la que está siendo utilizada en el proceso de reflexión que se está llevando a cabo en la reformulación de sus planes y

programas de estudio, incorporando contenidos de vanguardia gastronómica en las asignaturas que se imparten o realizando talleres complementarios a la formación de los estudiantes. También recaba y utiliza información pública para analizar la carrera que hoy dicta, su pertinencia y resultados de competidores.

El Centro aún no presenta mecanismos claros, formales y conocidos por los distintos estamentos que permitan medir, controlar y evaluar el nivel de avance del proyecto institucional, ya que se carece de un sistema de control de gestión con indicadores claros y definidos por área. El Comité de Autoevaluación tiene un precario rol ya que no se encuentra empoderado para apoyar los procesos institucionales de evaluación y carece de la retroalimentación necesaria por parte del Directorio respecto de su accionar y de la implementación de los planes de mejora que propone, todo lo cual ha generado que sesione de manera irregular, situación que es necesario subsanar.

II. Evaluación de las acciones dispuestas mediante el Acuerdo N° 008/2014

En sesión de esta misma fecha, el Consejo Nacional de Educación analizó los antecedentes presentados por el Centro de Formación Técnica ECOLE a las acciones 1, 2, y 6 dispuestas por el Acuerdo 008/2014, calificadas como no cumplidas a través del Oficio 433/2014. Asimismo, correspondió analizar el seguimiento de las observaciones a la acción f) del Acuerdo N° 146/2010, calificada como no cumplida a través de los Oficios N° 373/2011, N° 036/2012, N° 287/2012 y N° 051/2014, y como cumplida con observaciones por medio de Oficio N° 373/2014, y las acciones 4 y 5 del Acuerdo N° 008/2014 calificadas como cumplidas con observaciones mediante Oficio N° 433/2014.

Teniendo a la vista estos antecedentes y los análisis de los consultores que efectuaron la visita a la institución, el Consejo ha determinado calificar como no cumplidas las acciones 1 y 6, y posponer el pronunciamiento de la acción 2, del Acuerdo 008/2014, en atención a las siguientes razones:

1. Sobre la **acción N° 1**, que requería presentar una planificación que propusiera una reflexión institucional en torno a la necesidad de modificaciones y actualización del Programa General de Desarrollo (PGD), se concluye que, si bien las autoridades del Centro manifiestan la intención de reflexionar en torno a su PGD, no se constata la existencia de políticas relacionadas con una reflexión institucional planificada. Además, en la nueva respuesta, no se entrega información adicional que complemente lo solicitado en las observaciones del Consejo. Aún es necesario instaurar un proceso formalizado de reflexión institucional, respaldado por una planificación detallada del trabajo llevado a cabo. Por lo anterior, el Consejo califica esta acción como **no cumplida**.
2. La **acción N° 2**, relacionada con generar una revisión y actualización del plan y los programas de estudio de la carrera de Gastronomía Internacional, presentando al Consejo las modificaciones que deriven de este proceso, este Consejo ha decidido **posponer su pronunciamiento** hasta que la institución someta a evaluación del Consejo el proyecto de modificaciones mayores de la carrera, considerando la definición de Educación Dual que empleará e incorporando los cambios que esto generará en el perfil de egreso.

3. La **acción N° 6** que requería informar al Consejo respecto del funcionamiento del Comité de Autoevaluación, en términos de los resultados de los procesos de seguimiento establecidos para el segundo semestre de 2013 y el primero de 2014, entregando los informes respectivos a cada área de análisis, fue calificada como no cumplida por medio del oficio N° 433/2014. En la nueva respuesta de la institución, no se adjunta evidencia del trabajo del Comité de Autoevaluación con anterioridad a abril del 2014. Además, no se presentan los avances de todas las áreas ni una operacionalización adecuada de las propuestas existentes. El punto más importante, no obstante, se refiere al rol otorgado por la institución al Comité de Autoevaluación, ya que, si bien se observó la realización de un trabajo adecuado para levantar información y entregar propuestas en algunas áreas, falta una planificación de su actuar y una relación más formal con los directivos para ver frutos de su trabajo. Por lo anterior, se califica esta acción como **no cumplida**.

Por su parte, el seguimiento a las acciones 4 y 5, previamente calificadas como cumplidas, permite formular las siguientes observaciones:

4. La **acción N° 4)**, referida a implementar un proceso de sistematización y análisis de los resultados obtenidos por los postulantes en las pruebas de ingreso, fue calificada como cumplida a través de Oficio N°433/2014, en base a la respuesta entregada por la institución el 30 de mayo de 2014. En ésta, la institución abordó lo requerido explicando que a partir de agosto de 2014 se comenzaría a obtener datos estadísticos de los resultados del examen de admisión, los cuales serían analizados para aplicar medidas paliativas que permitieran reforzar los aspectos débiles expuestos en el examen.

Durante la visita de verificación, no obstante, no se observó evidencia concreta que diera cuenta del análisis de los resultados de los test de admisión aplicados a los alumnos en el proceso de matrícula de agosto 2014, razón por la cual este tema será abordado en un nuevo requerimiento del Consejo, según se expone más adelante

5. La **acción N° 5)** referida a establecer mecanismos que permitan la integración de los sistemas de información para la gestión académica y financiera, la cual fue calificada como cumplida a través de Oficio N°433/2014, pues el Centro indicó que se llevarían a cabo reuniones bimensuales entre el área financiera y académica para integrar la información.

Dado que durante la visita se constató que la institución continúa con entrega recíproca de información manual entre las dos áreas mientras se desarrolla el sistema informático para tales efectos, la institución deberá responder nuevamente a las observaciones dispuestas en el oficio N° 433/2014, hasta el 25 de mayo de 2015.

III. Acciones dispuestas por el Consejo, que deberán ser cumplidas por la institución a plena satisfacción de este organismo, a más tardar el 25 de mayo de 2015.

1. Desarrollar un mecanismo formal de la gestión del recurso humano de la institución, que contemple 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 alcancen 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 den cuenta del análisis de los resultados de los test de admisión aplicados a los alumnos en el proceso de matrícula de agosto 2014, y resultados preliminares 2015.

El texto del presente Acuerdo, sobre el informe de estado de avance no podrá publicarse sino en su integridad.

**Ignacio Irrázaval Llona
Presidente
Consejo Nacional de Educación**

**Fernanda Valdés Raczynski
Secretaria Ejecutiva
Consejo Nacional de Educación**