

POLÍTICA DE VINCULACIÓN CON EL MEDIO

INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

1. ANTECEDENTES

El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, Culinary, desde su origen ha mantenido un importante compromiso con el desarrollo formativo y productivo del país, formando profesionales en el ámbito de las artes culinarias, la hospitalidad y los eventos, destacando por su orientación personalizada y aplicada al desarrollo de habilidades para el trabajo con estándares de servicios de excelencia y una cultura de mejora continua. Esto, con una perspectiva de colaboración, que permite impactar en el mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y culturales de su entorno relevante.

La Vinculación con el Medio es una dimensión importante para el Instituto, de responsabilidad pública y social, que le da sentido a su quehacer formativo y que responde a los propósitos institucionales, en concordancia con los desafíos sociales, económicos y medioambientales plasmados en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en particular con el objetivo de Educación de Calidad, que busca garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

Esta esencia distintiva del Instituto Culinary se aplica en sus sedes de Santiago y Viña del Mar, con las adecuaciones necesarias para dar respuesta a las necesidades asociadas a la industria gastronómica, de la hospitalidad y de los eventos.

Así es como el Instituto Culinary, en el entendido de lo crucial que resulta ser su interacción con su entorno relevante y grupos de interés, implementó en su Plan General de Desarrollo 2018 – 2023 un eje asociado a la Vinculación con el Medio (en adelante, VcM). En dicha planificación, se hace hincapié en que el desarrollo de la función genere, de manera gradual y creciente, contribución e impacto demostrable tanto internamente como al entorno relevante declarado.

A fines de 2021, con la publicación de los nuevos criterios de acreditación institucional en Vinculación con el Medio, se adecúa la estructura organizacional del Instituto con el fin de enfrentar de mejor manera los nuevos desafíos, dando origen a la Dirección de Vinculación con el Medio, encargada de establecer e implementar las directrices generales para planificar, diseñar, desarrollar y orientar, así como evaluar la VcM, y el deber permanente de mantener actualizados los lineamientos institucionales (política vigente y procedimientos asociados), a efectos de cautelar la correcta implementación de la función.

La siguiente Política entrega los lineamientos institucionales que deberán ser evaluados periódicamente y de acuerdo con los nuevos contextos sociales, constituyendo así una vinculación efectiva y actualizada con el territorio nacional.

2. PROPÓSITO Y OBJETIVOS VcM

El Instituto Culinary reconoce en su misión contribuir “al desarrollo socio productivo del país en los ámbitos de las artes culinarias, la hospitalidad y los eventos, a través de la formación de personas, que enfrentan los desafíos de un mundo profesional dinámico, con capacidades de emprendimiento e innovación, como resultado del proceso formativo colaborativo y vinculado con el entorno nacional y global que experimentan a lo largo de su paso por nuestra institución. Asimismo, participamos del desarrollo socio productivo y sostenible del país por medio de la generación de soluciones a desafíos de la industria, en un permanente trabajo conjunto con socios estratégicos del sector productivo”.

En su visión, en tanto, el Instituto se proyecta como “un proyecto educativo referente en la formación de profesionales altamente calificados y con capacidad emprendedora, de las artes culinarias, de la hospitalidad y de los eventos, por medio de la creación de experiencias significativas que potencian la innovación y sostenibilidad de las cadenas de valor de las industrias donde se insertan”.

El Instituto entenderá la Vinculación con el Medio como una función misional, esencial y transversal de la Institución, donde se propicia una interacción bidireccional con el entorno relevante declarado, confiriéndole valor social a las formación académica y pertinencia con el mercado del trabajo donde se insertan los/as estudiantes, fomentando el emprendimiento, la cultura y la valoración del patrimonio.

El objetivo de la función de VcM es contribuir a la integración del Instituto con su entorno significativo, a través de la creación de un espacio de reflexión y colaboración sobre problemáticas tecnológicas, productivas y sociales, con foco en el desarrollo productivo de la gastronomía nacional y servicios de excelencia, confiriéndole valor social a la formación permanente, la innovación, el emprendimiento, la cultura y el patrimonio.

Este propósito permite al Instituto plantearse los siguientes objetivos específicos para la función de VcM:

1. **Robustecer los procesos formativos** a través de la puesta en acción en contextos reales de prácticas disciplinares propias del ejercicio de la profesión, generando soluciones concretas para el entorno relevante, fomentando la competitividad, la innovación y el bienestar socio-territorial.
2. **Fortalecer las redes con organizaciones públicas y privadas**, que contribuyan bidireccionalmente al fortalecimiento y mejora permanente del proyecto educativo institucional, en el ámbito formativo y de innovación.

3. **Fortalecer la relación con los/as titulados/as**, potenciando el desarrollo de sus capacidades y emprendimientos.
4. **Fortalecer las capacidades o competencias de los actores del entorno relevante** de Culinary.

3. PRINCIPIOS

El Instituto define tres principios orientadores para establecer las relaciones con el entorno relevante en el marco de la Vinculación con el Medio:

- **Pertinencia y bidireccionalidad.** Relaciones que consideren las necesidades/desafíos del Instituto y de los actores clave pertenecientes a su entorno relevante, y que a través de la colaboración entre ambas partes se vean beneficiadas, aprendiendo y retroalimentándose mutuamente.
- **Acciones evaluables y gestionables.** Relaciones que deben ser evaluables para medir su contribución e impacto y cuyos resultados deben gestionarse para generar una evolución permanente de mejora entre las partes.
- **Sostenibilidad en el tiempo.** Relaciones que tengan resultados satisfactorios que propicien una vinculación con un horizonte de planeación de largo plazo.

4. ENTORNO Y ACTORES CLAVE

La interacción con su entorno relevante y la identificación de sus actores clave, le permite a la Institución orientar sus programas y actividades de Vinculación con el Medio con un alcance local, regional y nacional.

La Institución define como su entorno relevante interno a la comunidad Culinary, compuesta por estudiantes, docentes, autoridades y administrativos/as que pertenecen a la Institución.

En su dimensión institucional externa, Culinary se vincula con los siguientes actores clave:

- **Titulados y tituladas:** Personas que finalizaron su proceso formativo y se encuentran en calidad de titulados y tituladas de las carreras de la Institución.
- **Instituciones educativas:** Establecimientos de Enseñanza Media Técnica Profesional (EMTP), Centros de Formación Técnica e Instituciones de Educación Superior.

- **Organismos públicos y privados:** Instituciones de los sectores estatal y productivo, que incluyen organizaciones de alcance local, regional y nacional. En este grupo se encuentran representantes del Estado, de la industria (principalmente empresas asociadas a las áreas de especialización del instituto), empleadores de los/as titulados/as de las carreras de Culinary, asociaciones gremiales, alianzas, redes colaborativas de Vinculación con el Medio y agencias de acreditación.
- **Organizaciones de la sociedad civil:** Fundaciones, organizaciones no gubernamentales (ONG) y organizaciones no lucrativas (ONL) que representan a la sociedad en general. Como actores clave de estas organizaciones se encuentran los socios comunitarios de Culinary, quienes trabajan en función de alguna necesidad social relevante para el desarrollo integral del país y que nos permite fomentar el bienestar y la inclusión social, contribuyendo al desarrollo del territorio desde los ámbitos de competencia institucional.

5. ÁMBITOS DE ACCIÓN

Los ámbitos se refieren a las áreas de interés donde Culinary focaliza el quehacer de vinculación con el medio. Éstas son definidas en base a las prioridades y objetivos institucionales y se alinean con las necesidades, problemáticas, desafíos y oportunidades que se detectan en el entorno que espera contribuir e impactar la Institución.

Culinary propicia el desarrollo de los ámbitos declarados a distinta escala territorial, pudiendo generar interacciones a nivel local, regional y nacional.

Los ámbitos declarados son:

- **Ámbito socio-territorial:** El desarrollo de iniciativas en este ámbito tiene por propósito abordar soluciones a necesidades sociales significativas que contribuyan al bienestar de los actores del entorno, socios comunitarios y del territorio, donde los/as estudiantes aporten con sus competencias y capacidades disciplinares.
- **Ámbito productivo:** El desarrollo de iniciativas en este ámbito tiene por propósito aportar en la cadena de valor del sector productivo relacionado con nuestro proceso formativo, así como contribuir al fortalecimiento del desarrollo económico del país y al sello institucional del emprendimiento.
- **Ámbito cultural y patrimonial:** El desarrollo de iniciativas en este ámbito tiene por propósito rescatar, poner en valor y promover el patrimonio cultural nacional.

- **Ámbito educativo con EMTP:** El desarrollo de iniciativas en este ámbito tiene por propósito fortalecer las trayectorias educativas de estudiantes de enseñanza media técnico profesional.

6. PROGRAMAS DE VcM

Para dar cumplimiento a los objetivos declarados, Culinary ha definido como mecanismo de operacionalización de la VcM, un conjunto de programas cuyos propósitos permitirán alcanzar la contribución e impactos declarados por la Institución:

- **Programa Desarrollo Comunitario:** Programa que fomenta el desarrollo comunitario, mejorando el bienestar de las personas y de los socios comunitarios. A través de la metodología Aprendizaje Servicio (A+S) los/as estudiantes potencian su sentido de responsabilidad con la sociedad y utilizan los contenidos académicos propios de su disciplina, para identificar y ejecutar soluciones específicas a las necesidades de una comunidad o socio comunitario.
- **Programa Patrimonio Cultural:** Programa que rescata, pone en valor y promueve el patrimonio cultural nacional en la sociedad y el entorno, a través de la vinculación y el trabajo colaborativo de la comunidad Culinary con las organizaciones públicas y privadas, con especial énfasis en el rescate del patrimonio gastronómico, alimentario y turístico nacional.
- **Programa Articulación Colegios de Enseñanza Media Técnico Profesional:** Programa que contribuye a fortalecer las trayectorias educativas de estudiantes de enseñanza media técnico profesional, a través del acompañamiento en sus procesos formativos por parte de Culinary.
- **Programa Fomento al Emprendimiento:** Programa que busca potenciar y apoyar los emprendimientos, con foco en los/as titulados/as, a través de un acompañamiento, aportando a la actualización de sus conocimientos y desarrollo de sus negocios, creando así una red que los vincule entre ellos, con la institución y con su entorno disciplinar.
- **Programa Desarrollo Productivo:** Programa que fomenta el desarrollo productivo y la innovación a través de la transferencia de competencias, conocimientos y capacidades al entorno relevante, contribuyendo al desarrollo del país y aportando en la cadena de valor del sector productivo de especialización de Culinary.
- **Programa Extensión Académica:** Programa que contribuye al intercambio de conocimientos disciplinares entre la Institución y su entorno de interés, sobre temáticas que responden a

las necesidades y desafíos del territorio, fomentando el desarrollo académico, productivo, social y cultural.

7. IMPACTOS ESPERADOS Y EVALUACIÓN

7.1 IMPACTOS ESPERADOS:

La Vinculación con el Medio en Culinary plantea los siguientes impactos esperados internos y externos:

Impactos internos:

- Contribuir a la pertinencia académica para la incorporación al mundo laboral.
- Contribuir al logro de las competencias sello declaradas en los perfiles de egreso¹.

Impactos externos:

- Contribuir a la satisfacción de las necesidades sociales relevantes que le permitan mayor bienestar a personas y comunidades.
- Aportar al desarrollo de la innovación y emprendimiento, así como a la mejora de la competitividad del sector gastronómico, de la hospitalidad y los eventos.
- Aportar en la promoción y revaloración del patrimonio cultural nacional, con énfasis en el patrimonio gastronómico de las diversas regiones de nuestro país.

Los impactos internos y externos que generan los programas de VcM se resumen en el siguiente cuadro:

¹ Las competencias sello de asociadas al perfil de egreso de las carreras son: Liderazgo, Trabajo en equipo, Resolución de problemas y toma de decisiones, Pensamiento crítico, Emprendimiento, Innovación y Servicio.

Programas VcM	Impactos internos		Impactos externos		
	Contribuir a la pertinencia académica para el mundo laboral	Contribuir al logro de las competencias sellos declaradas en los perfiles de egreso.	Contribuir a la satisfacción de las necesidades sociales relevantes que le permitan mayor bienestar a personas y comunidades	Aportar al desarrollo de la innovación y emprendimiento, así como a la mejora de la competitividad del sector gastronómico, de la hospitalidad y los eventos.	Aportar en la promoción y revaloración del patrimonio cultural nacional, con énfasis en el patrimonio gastronómico de las diversas regiones de nuestro país.
Desarrollo Comunitario	X	X	X		
Patrimonio Cultural	X	X			X
Articulación con Colegios de EMTP	X		X		
Fomento al emprendimiento	X	X		X	
Desarrollo Productivo	X	X		X	
Extensión Académica	X	X	X	X	X

7.2 EVALUACIÓN

El sistema de evaluación de Culinary tiene por objetivo generar la información necesaria y suficiente para efectuar análisis cuantitativos y cualitativos respecto del desempeño de las distintas iniciativas y función de VcM, el logro de los resultados esperados y las contribuciones comprometidas en el mediano y largo plazo, así como generar los insumos necesarios para efectuar una retroalimentación a las funciones de docencia e innovación.

Sus objetivos específicos son:

- Medir y evaluar el alcance, la calidad y la contribución, interna y externa, de las actividades de vinculación con el medio.
- Identificar áreas de mejora, buenas prácticas y oportunidades de crecimiento en la relación entre la Institución y su entorno.
- Comunicar de manera efectiva los resultados a la comunidad institucional y a los socios externos, promoviendo la transparencia y la rendición de cuentas.
- Utilizar los resultados de la evaluación para impulsar la mejora continua/retroalimentación a las otras funciones misionales.

Los mecanismos de evaluación de la función contemplan instrumentos de medición, tanto de satisfacción como de contribución, que se aplican al público objetivo. Los resultados de las mediciones permiten el análisis cuantitativo y cualitativo respecto del desempeño de las distintas

iniciativas, el logro de los resultados esperados, y las contribuciones comprometidas en el mediano y largo plazo.

8. MODELO DE GESTIÓN VcM

El modelo de gestión de VcM de Culinary es parte de los mecanismos con que cuenta la institución para asegurar el desarrollo de la función de VcM. Integran estos mecanismos, el Sistema de Información de VcM el cual es de uso descentralizado y transversal por todas las unidades de la Institución. Es la fuente de información oficial y su administración es de responsabilidad de la Dirección de VcM. A su vez, cuenta con una gobernanza compuesta por la Dirección de VcM, Comité de VcM y cada uno de los jefes de Carrera que tienen la responsabilidad de implementar la función de VcM en su área académica.

La Dirección de VcM tiene como función la realización de un trabajo colaborativo con las jefaturas de carrera para la planificación, ejecución, seguimiento y evaluación de las actividades que tributen a los programas de vinculación.

La planificación de actividades de VcM deben considerar:

- La persona responsable de la actividad.
- El programa de VcM al que tributa.
- Los objetivos y principios que cumple de la Política de VcM.
- El alcance esperado.
- Los objetivos de la actividad.
- La carrera, docentes, asignaturas y número de estudiantes que participan.
- El presupuesto asociado.
- La evaluación y evidencias asociadas a la actividad.

Las actividades contempladas en los programas de VcM son propuestas por las jefaturas de carrera a la dirección de VcM, quien dará su v°b° para su realización. Adicionalmente, todas estas actividades están contempladas en el sistema de seguimiento de metas del Plan General de Desarrollo, donde cada jefe de carrera tiene la responsabilidad de cumplir un mínimo establecido anualmente. Estas metas son acordadas entre la dirección de VcM, la dirección de Aseguramiento de la Calidad y los jefes de carrera.

Periódicamente el Comité de VcM, integrado por Rectoría, Vicerrectoría Académica, Dirección de Aseguramiento de la Calidad, Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones y Dirección de Vinculación con el Medio, evaluará los resultados de los programas de VcM.

La dirección de VcM podrá proponer nuevos programas tras un análisis exhaustivo y convencimiento de su aporte al cumplimiento del propósito y los objetivos de la vinculación con el medio institucional.

Respecto a los recursos, el instituto Culinary contempla tres formas de financiamiento para la función de Vinculación con el Medio.

- Financiamiento interno: Proviene del presupuesto asignado a la Dirección de Vinculación con el Medio.
- Financiamiento externo: Proviene de concursos públicos o privados y/o a la búsqueda de recursos externos para implementar proyectos que se enmarquen en los mecanismos de vinculación.
- Financiamiento mixto: Proviene de recursos institucionales y recursos obtenidos a través del trabajo en alianzas o auspicios.