



MODELO EDUCATIVO

INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

I Presentación y trayectoria institucional

El modelo educativo tiene como principal objetivo guiar el proceso formativo del Instituto, en concordancia con la misión y visión institucionales, a partir de directrices para la implementación de la formación. Este documento, que constituye una guía para el cuerpo académico, entrega orientaciones para el desarrollo curricular, la construcción de los perfiles de egreso, la descripción de metodologías y evaluaciones activas, y la formación práctica, principal característica de la formación de nuestros estudiantes.

El modelo educativo se centra en el desarrollo de competencias y capacidades, siendo la incorporación de estas últimas el motivo de su actualización. De esta manera, se busca fortalecer el desarrollo profesional y personal de nuestros estudiantes, destacando su rol en el proceso formativo. Estas capacidades que se incorporan se evidencian principalmente en las asignaturas relacionadas con la innovación, el emprendimiento, la sustentabilidad y la inclusión.

En el año 2000 abre sus puertas la Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios, en la ciudad de Santiago de Chile, impartiendo el programa de Artes Culinarias y Servicios. Dos años más tarde se inaugura una segunda sede, en Viña del Mar, en la Región de Valparaíso.

Posteriormente, en 2007, la Escuela recibe el reconocimiento oficial como instituto profesional y pasa a denominarse Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. A partir del año siguiente, empieza a impartir la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios. Durante los años posteriores, aumenta la oferta formativa, creando las carreras de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios (2009), Dirección y Producción de Eventos (2010) y Administración de Negocios de la Industria del Vino (2011).

En 2008 la Institución inicia un proceso de licenciamiento, de la mano del Consejo Nacional de Educación, que culmina en diciembre de 2017 con el otorgamiento de la autonomía institucional. *“El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios ha desarrollado satisfactoriamente su proyecto institucional, debido a lo cual ha alcanzado la plena autonomía institucional que lo habilita a otorgar toda clase de títulos en forma independiente”*, señaló el CNED en su resolución¹.

En el año 2015 se inaugura un segundo campus en la sede de Santiago, el de Nueva La Dehesa, que pasó a albergar las carreras de Dirección y Producción de Eventos, Administración de Empresas Hoteleras y Servicios y Administración de Negocios de la Industria del Vino; mientras que en Casa Central se mantuvo la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios.

El otorgamiento de la autonomía institucional significó el surgimiento de una serie de nuevos retos, contemplados en el Plan General de Desarrollo 2018 - 2023. Uno de ellos, fue la revisión de los planes de estudio originales, lo que dio origen al Plan de Estudios 2019 para las carreras que imparte el Instituto.

¹ Resolución Exenta N° 365/2017, de fecha 27 de diciembre de 2017.

Cuatro años después de su completa implementación, en 2023, el Instituto asume como nuevo reto el segundo rediseño de sus planes formativos, perfiles de egreso y mallas curriculares de sus carreras, con el fin de actualizar la formación en el área de las artes culinarias y la hospitalidad. Este proceso se realizó previa consulta a actores internos (estudiantes y docentes) y externos preponderantes (expertos de la industria, exalumnos, empleadores y centros de práctica) y los desafíos propuestos por las políticas internas adoptadas por el Instituto como son la de género, inclusión, innovación, entre otras, que tienen implicancias a nivel de currículum.

Este reto también comprendió la incorporación de estructuras curriculares de nivel técnico (Técnico en Artes Culinarias, Técnico y Hotelería y Turismo y Técnico en Producción de Eventos), que permiten a los estudiantes la articulación a las carreras de nivel profesional.

Los desafíos de un mundo profesional dinámico, que se caracteriza por su constante cambio, han impactado a los ámbitos de las experiencias culinarias y la hospitalidad, desafiando al Instituto a presentar una propuesta formativa basada en el trabajo colaborativo y vinculado al entorno nacional e internacional. De esta manera, el modelo educativo de Culinary busca aportar en la generación de soluciones a los desafíos de la industria, en trabajo conjunto con el sector productivo, relevando la formación de profesionales altamente calificados y con capacidades emprendedoras e innovadoras.

Con el objetivo de formar a profesionales y técnicos que puedan satisfacer, por un lado, las demandas del sector productivo y del entorno, y por otro, relevando a la persona y sus habilidades, es que el modelo educativo se actualiza complementando el concepto de competencia con las capacidades.

II Misión

En Culinary contribuimos al desarrollo socio productivo del país en los ámbitos de las experiencias culinarias y de hospitalidad, 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 de nuestro entorno.

III Visión

Ser reconocido a nivel nacional e internacional como un proyecto educativo referente en la formación de profesionales altamente calificados y con capacidad emprendedora, de las artes culinarias y la hospitalidad, 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.

IV Principios de la formación orientada a competencias y capacidades

El Instituto Culinary es parte del subsistema de la educación superior técnico profesional en Chile, que tiene como propósito formar personas competentes para insertarse en el mundo del trabajo. Este

propósito también pretende aportar al desarrollo del país, a través de la generación de valor en el trabajo y sector productivo. Sin embargo, las condiciones del entorno laboral se ven confrontadas por cambios profundos producto de la globalización, como movimientos demográficos, digitalización de la economía, innovaciones tecnológicas disruptivas, relevando temáticas como la sustentabilidad, la inclusión, la capacidad innovadora, enfoque de género, entre otras.

Frente a este contexto dinámico, las trayectorias formativo-laborales de las nuevas generaciones de profesionales y técnico/as requieren ser diversas, no deben responder a un único perfil ocupacional, sino que deben dar respuesta a distintas necesidades, fomentando el desarrollo profesional y la realización personal. Estas conclusiones se han obtenido tras estudiar las trayectorias de los/as egresados/as de Culinary a lo largo de su historia, observándose que el emprendimiento es un vehículo significativo como medio de realización profesional y personal de nuestros egresados.

La construcción del proyecto de vida de los/as nuevo/as profesionales exige a las instituciones formar habilidades que permitan a este/a nuevo/a profesional desarrollarse profesional y personalmente, adaptándose a un entorno cambiante a partir del ejercicio de su libertad, de tomar las oportunidades que se le ofrecen y de plantear soluciones novedosas a los problemas que se enfrentan. Es por ello que surge la necesidad de complementar el concepto de “competencia”. Ante esta necesidad, el nuevo paradigma de capacidades humanas (capabilities o capacidades), inspirado en el trabajo del economista indio Amartya Sen y de la filósofa norteamericana Martha Nussbaum, pone en el centro a la persona y sus habilidades, permitiéndole elegir libremente la manera de vivir que cada uno considera significativa, productiva y retributiva para sí mismo y para la sociedad a la que pertenece.

De esta manera, el modelo educativo del Instituto Culinary establece una complementariedad de competencias y capacidades humanas. Esto significa que la propuesta formativa respeta un adecuado equilibrio entre la adquisición de conocimiento (saber), de habilidades prácticas (saber hacer) y elementos valóricos – actitudinales (ser). Asimismo, la orientación a competencias y habilidades sitúa al aprendizaje del estudiante en el centro del quehacer institucional, promoviendo un proceso de enseñanza-aprendizaje eminentemente colaborativo y práctico. De esta manera, el aula se posiciona como un espacio de desarrollo en el que se fomenta el aprendizaje de las competencias y capacidades disciplinarias y sello. A nivel institucional se consideran estos principios de formación como insustituibles para desarrollar las técnicas, conocimientos y actitudes necesarias para el desempeño laboral y el desarrollo personal.

V Sello Institucional

Los/as estudiantes y egresados/as del Instituto se enfrentan a un mercado laboral fuertemente competitivo, con desafíos y demandas versátiles. Sin embargo, como se ha señalado, el Instituto considera relevante fomentar las capacidades humanas no solamente situadas sobre un contexto laboral, sino que permitan a cada persona poder crear sus propios caminos para la realización profesional y personal. Es en este sentido que la formación en Culinary busca potenciar aprendizajes que promuevan habilidades tanto para el desarrollo profesional como para la vida. De esta manera, se incorpora el desarrollo de competencias sello o propias del Instituto, las cuales corresponden a:

1. **Liderazgo:** Relacionado con la capacidad de persuadir y orientar a otros hacia la consecución de objetivos comunes, se orienta principalmente a la dirección de equipos y empresas, considerando las características específicas de las artes culinarias y la hospitalidad. Implica el desarrollo de capacidades asociadas a influencia, visión, comunicación, toma de decisiones, empatía, integridad, delegación y

adaptabilidad.

2. Trabajo en equipo: Considera la colaboración en equipos multidisciplinarios con habilidades y perspectivas complementarias que cooperan para lograr un objetivo común. Implica la combinación de esfuerzos individuales y la coordinación de actividades, con elementos clave como la comunicación efectiva, confianza, compromiso, responsabilidad compartida, diversidad de habilidades y resolución de conflictos.
3. Resolución de problemas y toma de decisiones: Se relaciona con el manejo constructivo de desacuerdos y conflictos, junto con la toma de decisiones y la implementación de soluciones efectivas que beneficien al equipo, garantizando la eficacia en los procesos.
4. Pensamiento crítico: Proceso cognitivo que permite analizar situaciones complejas reales o simuladas en el ámbito de las artes culinarias y servicios, posibilitando la evaluación objetiva y analítica de la información, con el fin de formar un juicio fundamentado, abierto a nuevas ideas
5. Emprendimiento: Habilidad de identificar oportunidades de negocio, asumir riesgos y llevar a cabo iniciativas innovadoras que permitan la construcción de modelos de negocios, nuevas empresas o proyectos.
6. Innovación: Habilidad de generar, desarrollar e implementar ideas nuevas y creativas que resulten en mejoras o transformaciones significativas en productos, servicios, procesos o modelos. Permite el diseño de innovaciones en la experiencia turística y del servicio en la disciplina de las artes culinarias, la hospitalidad y los eventos generando ofertas diferenciadas y atractivas.

VI Oferta Formativa y Propuesta Curricular

La oferta formativa del Instituto corresponde a programas de estudios que conducen a la obtención de títulos técnico de nivel superior y profesionales.

a) Título Técnico de Nivel Superior: se otorga a un o una egresado (a) del Instituto que ha aprobado un programa de estudios de una duración de cuatro semestres, además del proceso de titulación y las prácticas, que le confiere la capacidad y conocimientos necesarios para desempeñarse en una especialidad.

b) Título Profesional: se otorga a un o una egresado (a) del Instituto que ha aprobado un programa de estudios de ocho semestres, además del proceso de titulación y las prácticas, que le confieren una formación general necesaria para un adecuado desempeño profesional.

La estructura curricular de las carreras del Instituto se basa en las directrices establecidas por el Marco de Cualificaciones Técnico Profesional y el Sistema de Créditos Transferibles. Estos marcos proporcionan una base para el diseño de programas educativos coherentes y flexibles. Además, las carreras integran mecanismos de Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAP), lo que permite valorar y reconocer las experiencias y conocimientos previos de los estudiantes.

Con el fin de resguardar el logro de los perfiles de egreso tanto profesionales como técnicos, la estructura macro curricular institucional se organiza en ejes disciplinares y transversales:

- **Ejes disciplinares:** Responden a aprendizajes específicos de la disciplina, los cuales fomentan conocimientos, habilidades, técnicas y actitudes necesarias para desempeñarse en el ámbito profesional. De esta manera, las mallas curriculares contemplan ejes de producción culinaria, operación hotelera y turística, y producción de eventos, respectivamente.
- **Ejes transversales:** Responden a aprendizajes que no siendo propios de la disciplina aportan al desarrollo profesional integral de las carreras. De esta manera, las mallas curriculares contemplan ejes de administración, servicio, internacionalización, emprendimiento e innovación. Los ejes transversales, igualmente, aportan al desarrollo de capacidades personales, fomentando la adaptación a entornos cambiantes y el planteamiento de soluciones novedosas a los problemas que se enfrentan.

Por otra parte, el enfoque práctico y contextualizado de la formación se materializa en la estructura curricular de las carreras. Las carreras técnicas consideran dos prácticas (Operativa y Final) y las profesionales tres (Operativa, Intermedia y Final).

La propuesta formativa institucional contempla la oferta de programas técnicos y profesionales, articulados entre sí, que considera los siguientes perfiles que son evaluados permanentemente:

- **Perfil de ingreso:** Se define considerando información levantada en la caracterización de los nuevos estudiantes y los resultados de las evaluaciones diagnósticas que se aplican a los alumnos de inicio. Contempla competencias y habilidades asociadas a la autonomía en el aprendizaje y el dominio de competencias básicas en matemáticas y lenguaje. No considera las competencias disciplinarias, ya que éstas corresponden al compromiso de formación que asume el Instituto con cada estudiante.
- **Perfil intermedio para carreras profesionales / perfil de egreso para carreras técnicas:** Se estructura en base a ejes curriculares de competencias disciplinarias, competencias transversales y de capacidades humanas. Corresponde a un conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes que el estudiante desarrolla en los primeros cuatro semestres y que permite avanzar de manera integral en sus aprendizajes. Constituye una evidencia del progreso en el desarrollo de competencias base de cada carrera. Este perfil se evalúa de manera agregada como hito formativo en los procesos de práctica. Para el caso de las carreras técnicas, este perfil define las competencias y capacidades que los/as estudiantes son capaces demostrar en el desempeño profesional y personal, al finalizar su carrera.
- **Perfil de egreso para carreras profesionales:** Corresponde a un conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y capacidades que el/la estudiante consolida en los últimos semestres de su carrera. Define el propósito formativo de cada carrera, define la estructura curricular de las carreras y genera la integración de las competencias sello. Este perfil pone especial énfasis en las habilidades prácticas y se asocia al compromiso institucional respecto de la formación de sus estudiantes. Define las capacidades que los egresados debiesen demostrar en el desempeño profesional y personal.

La unidad estructural del currículum institucional es la actividad curricular, la que es asumida en sus distintas expresiones, tales como asignatura, taller, prácticas operativas, intermedias y



profesionales, y tiene el propósito de guiar a los/as estudiantes en los aprendizajes a desarrollar.

Se integran actividades curriculares mínimas, asociadas a cada especialidad, con actividades complementarias, que permiten al/la estudiante profundizar en un área determinada de su ámbito profesional, como también favorecer una exploración en ámbitos referidos a la formación general. El énfasis principal se caracteriza por relevar, transversalmente, una perspectiva interdisciplinar y práctica como base para generar el aprendizaje.

Destaca el rol de las prácticas (Operativa, Intermedia y Profesional), las que tienen por principal función asegurar la integración de los aprendizajes en ambientes laborales reales. Las prácticas movilizan una potente red de contactos con centros e instituciones educativas nacionales e internacionales, posibilitando la generación de herramientas sólidas para hacer frente al dinamismo global que caracteriza el quehacer profesional.

Los mecanismos de titulación de los programas de estudio se definen para cada carrera con el objetivo de identificar los procedimientos que permiten obtener el título técnico y/o profesional, una vez que los/as estudiantes han completado los requisitos académicos y curriculares establecidos por el Instituto. Las normas sobre el egreso y la titulación de las diferentes carreras se establecen en el Reglamento General Académico.

Mejora continua del currículum: proceso de rediseño

El Instituto establece, dentro de su proceso de mejora continua, la evaluación de sus planes de estudios, una vez que la cohorte se encuentra en proceso de término de su plan formativo, lo que permite mantener el currículum actualizado, relevante y pertinente con el medio laboral. Este proceso contempla la consulta a agentes tanto internos como externos: estudiantes, docentes, encargados de centros de práctica y expertos del sector productivo, sobre los perfiles de egreso, competencias del egresado, actualizaciones disciplinares y mejoras al proceso formativo. Esta información es analizada y puesta a disposición para la toma de decisiones que involucren mejoras o ajustes tanto en la estructura curricular (ejes, perfiles de egreso, mallas) como en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Igualmente, el Instituto cuenta con un sistema de monitoreo permanente de los programas de estudio vigentes, permitiendo la actualización y la renovación oportuna de la oferta curricular, en miras de una mejora continua. Este ciclo de mejora continua permite también la detección de requerimientos en términos de recursos, posibilitando la revisión y consecuente optimización de los materiales bibliográficos y tecnológicos existentes. Este proceso es posible de realizar al término de cada semestre, con el acuerdo de todos los docentes que hayan impartido dicha asignatura, del/a coordinador/a de eje y las jefaturas de carrera.



VII Docencia

El Instituto Culinary entiende el rol del/la docente como esencial en la formación de los/as estudiantes, así como facilitador/a y motivador/a de sus aprendizajes. Los/as docentes son los promotores de la misión institucional y deben desarrollar su función en coherencia con la misión, el modelo educativo, los valores fundamentales y las competencias sello definidas por Culinary.

Con el fin de promover el uso de metodologías didácticas y evaluativas coherentes con los aprendizajes, es que el Instituto promueve el perfeccionamiento del cuerpo académico, de manera que incorporen estrategias tales como: análisis de casos, resolución de problemas, aprendizaje basado en retos, desarrollo de proyectos, aprendizaje y servicio, entre otras.

Complementario a esto, y de manera continua, el Instituto implementa una Política de Desarrollo del Cuerpo Académico que abarca capacitaciones a profesores, participación en actividades diferentes a la docencia, como innovación y vinculación con el medio, retroalimentación de evaluaciones de desempeño, entre otros aspectos. Se promueve un compromiso con la mejora continua en el ámbito profesional y académico, fomentando la disposición al aprendizaje y la capacidad para adoptar nuevos enfoques metodológicos.

Finalmente, el Instituto ha establecido políticas de contratación docente enfocadas en la selección de profesores de calidad en las distintas áreas formativas ofertadas. Los/as docentes deben poseer dominio en sus disciplinas y estar al tanto de los desafíos actuales de la industria. Además, deben dominar el proceso de enseñanza aprendizaje y demostrar un compromiso constante con la actualización de sus competencias disciplinares.

VIII Estrategias metodológicas y evaluativas

El Instituto define estrategias metodológicas y evaluativas centradas en el aprendizaje del/la estudiante, que orientan la planificación y ejecución de las clases, contribuyendo al desarrollo de las competencias y capacidades de los perfiles de egreso.

Las estrategias metodológicas orientan las acciones que realiza el cuerpo académico para promover el aprendizaje activo y colaborativo en sus estudiantes, fomentando aquellas en las que el/la alumno es el protagonista de la construcción de su aprendizaje. Por otra parte, cada programa de asignatura define resultados de aprendizaje con sus respectivos criterios metodológicos y evaluativos. Las estrategias metodológicas se asocian a los resultados de aprendizaje de las asignaturas, considerando técnicas e instrumentos de evaluación.

Dada la orientación a competencias y capacidades que posee la formación en Culinary, es que el Instituto promueve la incorporación de metodologías activas de enseñanza que permitan integrar la teoría y la práctica en la formación de los/as estudiantes, posicionando al aula como un espacio de desarrollo profesional y personal, donde se fomente en los/as estudiantes el dominio de sus habilidades disciplinares, así como de las competencias sello.



El desarrollo de la creatividad, la innovación y el fomento al crecimiento continuo requieren de metodologías activas y colaborativas que coloquen al/la estudiante en el centro de su aprendizaje, permitiéndole desarrollar habilidades metacognitivas y de autonomía. Asimismo, la incorporación de situaciones simuladas dentro de la enseñanza favorece la aplicación contextualizada de los conocimientos teóricos adquiridos en su formación, facilitando la adquisición de las competencias requeridas para su actividad profesional y desarrollo personal.

El proceso evaluativo, en este contexto, no sólo permite medir el aprendizaje de los/as estudiantes, sino que se constituye como una oportunidad de aprendizaje en sí misma. Para tal efecto, se promueve la incorporación de estrategias e instrumentos pertinentes con los aprendizajes propios de cada asignatura.

A su vez, la coordinación de ejes disciplinares y transversales tiene como principales objetivos incentivar el uso de metodologías activas de enseñanza y la elaboración de evaluaciones estandarizadas. En el Instituto se fomenta el uso de los siguientes métodos de enseñanza y actividades que posibilitan el aprendizaje práctico, colaborativo e integral: talleres prácticos, aula invertida, aprendizaje basado en: problemas, proyectos, juegos y desafíos de innovación, aprendizaje y servicio, dinámicas de grupo, salidas a terreno, uso de tecnologías de información y comunicación para el aprendizaje, estudio de casos, elaboración de mapas conceptuales, debates, portafolios, role-playing, elaboración de informes evaluativos, estudios de investigación, entre otros.

IX Referencias

1. Alcoba González, J. (2012). La clasificación de los métodos de enseñanza en educación superior. Contextos educativos: Revista de educación.
2. Boni, A., Lozano, J.F. & Walker, M. (2010). La educación superior desde el enfoque de capacidades. Una propuesta para el debate. REIFOP, 13 (3), 123-131. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3307562.pdf>
3. Cano García, E. (2015). Evaluación por competencias en educación superior. Evaluación por competencias en educación superior, 1-228.
4. Gatica-Lara, F., & Uribarren-Berrueta, T. D. N. J. (2013). ¿Cómo elaborar una rúbrica? Investigación en educación médica, 2(5), 61-65.
5. Ministerio de Educación (2018). Ley 21091 sobre educación superior. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1118991>
6. Nussbaum, M. (2011). Creating capabilities. The human development approach. The Belknap Press of Harvard University Press.
7. Opertti, R. (2018). 10 notas para apuntalar una agenda de transformaciones Educación 2030. En Arratia, A. & Osandón, L. (eds). Políticas para el desarrollo del currículum: Reflexiones y propuestas. Santiago, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO y Ministerio de Educación de Chile MINEDUC, 2018, pp.39-82
8. Subsecretaría de Turismo de Chile. (2023). Barómetro de Turismo Abril 2023. Recuperado de <https://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2023/05/barometro-de-turismo-abril-2023.pdf>
9. Tobón, S. (2010). Formación integral y competencias: pensamiento complejo, currículum, didáctica y evaluación. ECOE.
10. Walker, M. (2012). Universities and a Human Development Ethics: a capabilities approach to curriculum. European Journal of Education, 47 (3), 448-461.

X Anexos

1. Metodologías para la enseñanza en Culinary

Metodología	Características	Orientaciones para el desarrollo
Resolución de problemas	Se centra en que los/as estudiantes aborden y resuelvan problemas del mundo real como parte integral de su proceso de aprendizaje. Promueve la aplicación práctica de los conocimientos para resolver situaciones desafiantes y relevantes.	<ul style="list-style-type: none"> - Elegir uno o más problemas que desafíen a los/as estudiantes a aplicar conceptos y habilidades en diferentes contextos. - Explicar a los estudiantes la metodología de trabajo: <ol style="list-style-type: none"> 1. Leer comprensivamente 2. Determinar causas y/ consecuencias 3. Plantear soluciones pertinentes - Relacionar las temáticas planteadas en el problema con la teoría.
Aprendizaje basado en desafíos de innovación abierta	Busca fomentar la creatividad, la resolución de problemas y el pensamiento crítico en los/as estudiantes. Se centra en presentar desafíos reales o situaciones complejas que los/as estudiantes deben abordar utilizando sus conocimientos, competencias y capacidades.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar un problema a través del <i>Empathy Map</i>, recurso gráfico que ayuda a aclarar cómo es nuestro público objetivo y conocer mejor a nuestros futuros clientes. - Generar ideas novedosas y creativas que aporten a la solución del problema, para eso las tormentas de ideas son fundamentales (<i>brainstorming</i>). - Priorizar las soluciones presentadas, ordenándolas y clasificándolas respecto a su facilidad, factibilidad y valor agregado. Utiliza una matriz de prioridades. - Explicar la idea o solución seleccionada y qué elementos o procesos se consideraron para la solución. Vender la idea.
Aprendizaje y servicio	Permite integrar el aprendizaje con la realización de un proyecto de servicio a la comunidad. Los/as estudiantes participan en proyectos prácticos que aspiran a entregar una solución a necesidades reales de un socio comunitario.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar un problema real asociado a un socio comunitario, que pueda ser abordado por los/as estudiantes, asegurándose de que los proyectos estén alineados con los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Diseñar un proyecto que permita a los/as estudiantes aplicar los conocimientos, competencias y capacidades adquiridos en sus asignaturas o en su experiencia en la carrera hasta ese momento. - Implementar el servicio o solución. - Retroalimentar durante y al final de la realización del proyecto, permitiendo a los y las estudiantes aprender de sus propias acciones y sus impactos.
Estudio de casos	Se basa en analizar situaciones reales o ficticias que presentan desafíos o problemáticas asociadas a su disciplina o asignatura transversal. Los/as estudiantes	<ul style="list-style-type: none"> - Plantear un caso relevante y significativo para los resultados de aprendizaje y de la asignatura, asegurándose de que sea desafiante y pueda proporcionar la información de contexto requerida. También se puede solicitar a los/as estudiantes presentar un caso de esas características.

	exploran estos casos, discuten soluciones y aplican sus conocimientos teóricos.	<ul style="list-style-type: none"> - Recopilar información y analizar los elementos críticos del caso. - Desarrollar una propuesta para la solución del caso planteado.
Role playing	Metodología eminentemente práctica. Los/as estudiantes asumen roles ficticios para explorar y desarrollar competencias y capacidades en situaciones reales de su ámbito profesional en un entorno simulado y controlado.	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer el objetivo del juego de roles y definir los resultados de aprendizaje a abordar. - Organizar el trabajo: estructurar roles, el procedimiento (tiempos, lugares, frecuencia, ejercicios, etc.). - Los/as estudiantes interactúan entre sí asumiendo sus roles, para ello, participan en escenarios específicos donde enfrentan desafíos y toman decisiones que podrían tomar en sus labores profesionales futuras. - Discutir el resultado del juego, compartiendo aprendizajes y observaciones.
Flipped classroom	Los/as estudiantes acceden al material de aprendizaje antes de la clase, lo estudian previo a la sesión. Posteriormente, en el aula, realizan actividades prácticas y colaborativas respecto de lo revisado en el material de apoyo.	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar e informar los recursos educativos que serán trabajados en clases. - Presentar a los/as estudiantes la pauta evaluativa a partir del material compartido. - En aula se aplica lo aprendido previamente, a partir de las actividades prácticas, ejercicios, debates o proyectos grupales, con el apoyo docente. - Se incluye en el proceso evaluativo, ya sea formativo o sumativo.
Contrato de aprendizaje	Se basa en un acuerdo entre el/a estudiante y el/a docente para establecer metas de aprendizaje personalizadas y un plan de acción para alcanzarlas. Se sugiere redactar y firmar un contrato que establezca las metas y responsabilidades de estudiantes y del docente. Se sugiere utilizar metodología en grupos pequeños e individualmente.	<ul style="list-style-type: none"> - El/la estudiante y el/la docente identifican conjuntamente las metas de aprendizaje específicas que el/la estudiante debe lograr para alcanzar los resultados de aprendizaje de su asignatura. Estas metas deben ser realistas y evidenciables. - Acordar un cronograma y contrato para llevar a cabo las diferentes actividades de aprendizaje, con plazos específicos para su cumplimiento. - El/la docente brinda apoyo y orientación al/la estudiante a lo largo del proceso de aprendizaje proporcionando retroalimentación constructiva para ayudar al/la estudiante a mejorar y superar desafíos.
Aprendizaje colaborativo	Implica la colaboración conjunta de los/as estudiantes en actividades o tareas de aprendizaje, participando en la ejecución de un objetivo común. Se opta por la configuración de grupos pequeños de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Presentar a los/as estudiantes los objetivos de la actividad y la pauta de trabajo. - Se organizan los grupos, procurando heterogeneidad. - Se organizan internamente los grupos para que cada uno cuente con un rol específico. - Los/as estudiantes trabajan juntos/as para completar la tarea asignada. La comunicación debe ser de manera abierta y respetuosa, escuchando activamente las ideas de los demás y brindando retroalimentación constructiva. - Estudiantes presentan sus avances al grupo.

Aprendizaje basado en proyectos (ABP)	Metodología activa en la que los y las estudiantes trabajan colaborativamente, guiados por el docente, para responder a una problemática o necesidad a partir de la elaboración de un proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer los objetivos del proyecto y sus criterios de evaluación, asociado a los resultados de aprendizaje a abordar, el nivel de dificultad del proyecto depende del nivel o perfil en el que se encuentra la asignatura. - Estudiantes asumen una metodología de trabajo con la guía docente y avanzan en las etapas de su proyecto, con retroalimentación permanente. - Estudiantes elaboran el formato de su proyecto, a partir de la rúbrica elaborada por el docente. - Estudiantes presentan las principales conclusiones de la investigación o proyecto.
Clase interactiva - participativa	Metodología de enseñanza en la que el/la docente presenta el contenido asociado a la clase de manera activa y participativa, involucrando a los/as estudiantes a participar activamente durante toda la sesión.	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar de manera previa material pedagógico utilizando diferentes recursos, como: presentaciones, videos, ejemplos y demostraciones. - Contextualizar presentando el objetivo de la clase asociado a él o los resultados de aprendizaje de la asignatura. Explicar qué aprenderán los/as estudiantes y por qué es relevante para su formación. - Realizar actividades individuales y grupales que fomenten el aprendizaje autónomo para generar discusión y promover la participación activa del estudiante.

2. Estrategias evaluativas en Culinary

Estrategia	Características	Desarrollo
Portafolio de competencias	Permite monitorear y validar el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes, a partir de la recopilación sistemática de tareas, trabajos y reflexiones, evidenciando sus competencias y habilidades. El portafolio puede incluir muestras de trabajos realizados, proyectos completados, reflexiones sobre experiencias de aprendizaje y evidencia de habilidades específicas relacionadas con la asignatura.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos del portafolio, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Estudiantes autónomamente realizan y organizan sus tareas o trabajos en el "portafolio" el cual puede tener distintas modalidades, en el plazo establecido. - Poner énfasis en las reflexiones de los/as estudiantes sobre su proceso de aprendizaje hasta la fecha.
Exit ticket	- Es una estrategia de evaluación rápida utilizada al final de una clase o sesión de aprendizaje para evaluar la comprensión	- El docente realiza preguntas específicas que requieran respuestas breves o la aplicación de conceptos enseñados durante la sesión. Estas preguntas pueden ser

	de los estudiantes sobre los conceptos clave enseñados	<p>escritas en papeles pequeños o enviadas electrónicamente a través de plataformas de aprendizaje en línea.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes pueden escribir breves reflexiones sobre lo que aprendieron en la clase, qué conceptos les resultaron más desafiantes o cómo planean aplicar lo aprendido en su vida o carrera profesional.
Evaluaciones prácticas o del saber hacer <ul style="list-style-type: none"> - Prácticum - Taller - ECOE - Role playing 	Se miden aprendizajes o habilidades en ambientes simulados, talleres y/o laboratorios, bajo contextos relacionados con la profesión u oficio.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos observables visualmente, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica asociada a actividades o tareas prácticas que permitan demostrar en el estudiante su aproximación al saber hacer, enfrentándolos a situaciones profesionales de la cotidianidad. - Los/as estudiantes desarrollan las tareas o actividades y son evaluados en sus habilidades, aplicación de conocimientos y en su actitud.
Encuestas de comprensión	Los estudiantes diseñan encuestas de comprensión rápida para que sus pares las completen al final de la clase. Estas encuestas pueden incluir preguntas de opción múltiple o de respuesta corta que evalúen la comprensión de los conceptos enseñados.	<ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes proponen preguntas específicas que requieran respuestas breves o la aplicación de conceptos enseñados durante la sesión. Estas preguntas pueden ser escritas en papeles pequeños o enviadas electrónicamente a través de plataformas de aprendizaje en línea. - Los estudiantes pueden escribir breves reflexiones sobre lo que aprendieron en la clase, qué conceptos les resultaron más desafiantes o cómo planean aplicar lo aprendido en su vida o carrera profesional.
Presentaciones orales y escritas	Los estudiantes preparan y entregan presentaciones orales o escritas sobre temas específicos, demostrando su capacidad para comunicar efectivamente ideas y conceptos. Se espera que los estudiantes demuestren sus saberes integrados sobre una temática específica.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos asociados a los resultados de aprendizaje. - Previo a la presentación, el docente comparte con los estudiantes la rúbrica asociada a la presentación. Esta debe incluir la evaluación del dominio de los contenidos y de las habilidades comunicativas. - Los estudiantes preparan de manera personal o colaborativa su presentación. - Los/as estudiantes son evaluados en sus competencias y capacidades, de acuerdo con la rúbrica. - Puede ser evaluada por pares (coevaluación) y/o por el docente (heteroevaluación)
Estudio de casos en equipo	Los estudiantes trabajan en grupos para analizar un caso complejo relacionado con su asignatura. Deben identificar y analizar	<ul style="list-style-type: none"> - Definir criterios evaluativos asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Estudiantes se coordinan autónomamente, definen, realizan y organizan sus tareas.

	los problemas presentados en el caso, proponer soluciones fundamentadas en teorías y conceptos aprendidos y presentar sus recomendaciones en forma de informe escrito y/o presentación oral.	<ul style="list-style-type: none"> - Se evalúan las soluciones presentadas, que estén fundamentadas en teorías y conceptos aprendidos, junto con la presentación de sus recomendaciones. - Se sugiere evaluar el trabajo en equipo, como fue la organización, asignación y ejecución de los roles de cada uno de los integrantes del equipo.
Proyecto de investigación	Se propone a los estudiantes realizar un proyecto de investigación sobre un tema específico relacionado con la asignatura. Los estudiantes diseñan una metodología de investigación, recopilan y analizan datos, presentando conclusiones y hallazgos en un informe de investigación.	<ul style="list-style-type: none"> - Definir criterios evaluativos asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Estudiantes se coordinan autónomamente, definen, realizan y organizan sus tareas. - Se evalúan la metodología de investigación utilizada, junto con la presentación de sus conclusiones y hallazgos. - Se sugiere evaluar el trabajo en equipo, como fue la organización, asignación y ejecución de los roles de cada uno de los integrantes del equipo.
Evaluación de pares	Los estudiantes evalúan el trabajo de sus compañeros utilizando criterios específicos establecidos por el docente previamente. Esta forma de evaluación no solo ayuda a los estudiantes a desarrollar habilidades de análisis crítico, sino que también fomenta la colaboración y el aprendizaje entre pares.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos de la actividad, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Estudiantes evalúan el trabajo de sus compañeros, de acuerdo a la pauta. - Se sugiere dar énfasis en las reflexiones de los/as estudiantes sobre su proceso de aprendizaje.
Entrevista de habilidades	Los estudiantes participan en entrevistas individuales o grupales donde deben demostrar sus habilidades de comunicación, resolución de problemas, trabajo en equipo y pensamiento crítico. Estas entrevistas pueden estar estructuradas en torno a situaciones prácticas relacionadas con su campo de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos de la actividad, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. Se sugiere presentar la actividad como una mesa redonda o formato de entrevista en un medio de comunicación simulado. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Estudiantes evalúan el trabajo de sus compañeros, de acuerdo a la pauta. - Se sugiere dar énfasis en las reflexiones de los/as estudiantes sobre su proceso de aprendizaje.
Debate o discusión en grupo	Los estudiantes pueden participar en un breve debate o discusión en grupo sobre un tema específico relacionado con la clase. Esta estrategia permite a los docentes a evaluar la comprensión de los estudiantes y	<ul style="list-style-type: none"> - Definir propósitos y criterios evaluativos de la actividad, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar pauta de chequeo o rúbrica y discutirla con los estudiantes. - Docente evalúa participación de estudiantes de acuerdo con la pauta. También pueden participar los compañeros de la evaluación (coevaluación)

	su capacidad para aplicar los conceptos discutidos.	- Se sugiere dar énfasis en las reflexiones de los/as estudiantes sobre su participación en el debate y sus aprendizajes.
Evaluación escrita	Estrategia de evaluación común y efectiva para medir resultados de aprendizaje principalmente teóricos, con preguntas que permitan a los y las estudiantes analizar, comprender, aplicar conceptos y resolver problemas.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar el propósito de la evaluación, vinculado a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Identificar indicadores de logro, es decir, desempeños medibles asociados a los resultados de aprendizaje. - Definir tipos de preguntas asociadas a los indicadores de logro. - Diseñar un instrumento evaluativo completo que contemple: pauta (instrucciones), preguntas o ítems, rúbrica y/o pauta de cotejo. - Presentar y analizar el instrumento con los/as estudiantes.
Revisión bibliográfica	Modalidad evaluativa que permite al estudiante acercarse al conocimiento teórico de sus disciplinas, asimismo guía al estudiante en su proceso de búsqueda de información pertinente y actualizada.	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar criterios evaluativos de la revisión bibliográfica, asociados a los resultados de aprendizaje de la asignatura. - Presentar el instrumento para evaluar la revisión bibliográfica junto con el formato. - Estudiantes indagando en bases y repositorios de acuerdo con la guía del docente. - Se sugiere utilizar esta estrategia con <i>flipped classroom</i>, para que los y las estudiantes analicen los conceptos teóricos revisados y posteriormente los integren con aprendizajes prácticos.

3. Ejemplo rúbrica

Dimensiones (Proyecto)	Niveles de logro					Total
	Totalmente logrado (5 pts.)	Logrado (4 pts.)	Parcialmente logrado (3 pts.)	Insuficientemente logrado (2 pts.)	No logrado (1 pto.)	
Planificación	Utiliza correctamente todos los instrumentos de planificación de la propuesta, respondiendo con exactitud a las características del evento.	Utiliza correctamente algunos de los instrumentos de planificación de la propuesta, respondiendo a las características del evento.	Utiliza algunos de los instrumentos de planificación de la propuesta, respondiendo medianamente a las características del evento.	Utiliza incorrectamente los instrumentos de planificación de la producción, sin embargo, responde a ciertas características del evento.	No utiliza instrumentos de planificación de la propuesta, evidenciando una baja respuesta a las características del evento.	5

Creatividad	Presenta un concepto creativo con elementos diferenciadores e inéditos en cuanto a decoración, difusión, marketing, diseño de espacios y actividades, fundamentando teórica y técnicamente sus elecciones.	Presenta un concepto creativo en cuanto a decoración, difusión, marketing, diseño de espacios y actividades, fundamentando teórica y técnicamente sus elecciones.	Presenta un concepto creativo en cuanto a decoración, difusión, marketing, diseño de espacios y actividades, con bajo fundamento teórico y técnico en sus elecciones.	Presenta un concepto medianamente creativo en cuanto a decoración, difusión, marketing, diseño de espacios y actividades, con bajo sustento teórico y algunas sus elecciones.	Presenta un concepto poco creativo en cuanto a decoración, difusión, marketing, diseño de espacios y actividades, sus elecciones no se fundamentan teórica y técnicamente.	5
Fundamentación	El proyecto está pertinentemente respaldado bajo fundamentación teórica y técnica, complementando cada una de sus decisiones con material anexado.	El proyecto está respaldado bajo fundamentación teórica y técnica, y complementado con anexos que permiten respaldar sus decisiones.	El proyecto posee cierta fundamentación teórica y técnica que complementa con anexos y material que respalda la mayoría de las decisiones.	Si bien el proyecto posee fundamentación teórica y técnica, no cuenta con anexos que respalden las decisiones.	El proyecto carece de fundamentos teóricos y técnicos y los anexos presentados son insuficientes para respaldar las decisiones.	5
Propuesta	Presenta una propuesta de diseño sobresaliente que no sólo se ajusta completamente a la naturaleza del producto y los objetivos del evento sino que ofrece mayores beneficios.	Presenta una propuesta de diseño que se ajusta en su totalidad a la naturaleza del producto y se encuentra en concordancia con los objetivos del evento.	Presenta una propuesta de diseño que se ajusta en su mayoría a la naturaleza del producto, pero sin concordar completamente con los objetivos del evento.	Presenta una propuesta de diseño que se ajusta sólo en algunos aspectos a la naturaleza del producto, sin concordar completamente con los objetivos del evento.	Presenta una propuesta de diseño que no se ajusta a la naturaleza del producto y sin presentar concordancia con los objetivos del evento.	5
Aspectos formales	La propuesta presenta un formato sobresaliente y consistente con el definido en todos los aspectos de su estructura.	La propuesta presenta un formato consistente con el definido en la mayoría de los aspectos de su estructura.	La propuesta presenta un formato acorde al definido en varios aspectos de su estructura.	El formato presenta falencias importantes en cada una de las etapas de su estructura.	No responde al formato definido para la presentación del proyecto.	5
Redacción y ortografía	El texto es coherente, bien redactado y sin errores ortográficos lo que permite su plena comprensión.	El texto presenta algunos errores en la redacción y/o en la ortografía, sin embargo, esto no influye	El texto presenta errores de redacción y ortografía que limitan su coherencia y comprensión.	La redacción y ortografía del texto presenta muchas deficiencias, lo que dificulta su coherencia y comprensión.	No se logra comprender las ideas del texto debido a la carencia de coherencia en la	5



		en su completa comprensión.			redacción y faltas de ortografía.	
					Total	35
					Nota	

4. Ejemplo pauta chequeo o check list

Criterios o indicadores (Presentación)	Niveles de logro				Puntaje ítem
	Excelente (4 pts.)	Bueno (3 pts.)	Suficiente (2 pts.)	Insuficientemente (1 pts.)	
Presenta la información con claridad.					
Utiliza un tono de voz adecuado (claro y preciso).					
Expone las temáticas con detalle, siendo consistente con el formato de presentación.					
Emplea un lenguaje apropiado, utilizando vocabulario técnico.					
Organiza la información de lo general a lo particular.					
Se apoya referencias bibliográficas actualizadas y consistentes con las temáticas presentadas.					
Utiliza casos propios de la profesión como forma de ejemplificar las temáticas presentadas.					
Relaciona las temáticas presentadas con los resultados de aprendizaje de la asignatura.					
Utiliza adecuadamente el tiempo destinado a la presentación, exponiendo cada una de las temáticas declaradas al inicio de ésta.					
Puntaje Total					36
Nota					
Comentarios					
-					

Culinary



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios