

**INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
CULINARY**

MEMORIA 2024

Introducción

En el presente documento se entrega la Memoria del año 2024 del Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, Culinary, como práctica de transparencia y rendición de cuentas hacia la comunidad académica, hacia el subsistema técnico profesional del país y hacia la sociedad en general.

El año 2024 en Culinary se caracterizó por importantes hitos en la historia institucional. Se actualizó el Plan General de Desarrollo PGD para el periodo 2024 – 2028, se implementaron los planes de estudio actualizados de las carreras que ofrece el Instituto, incluyendo las carreras técnicas articuladas con las carreras profesionales y se actualizó la acreditación institucional, logrando el nivel de excelencia por 6 años, desde el 4 de marzo de 2025 al 2031.

En la nueva versión del Plan General de Desarrollo se actualizaron las definiciones de misión, visión y valores institucionales. A continuación, se presentan:

MISION

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.

VISION

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 sustentabilidad** de las cadenas de valor de las industrias donde se insertan.

VALORES

1. Compromiso con la formación
2. Excelencia en el quehacer profesional
3. Visión global
4. Innovación para el desarrollo socioproductivo
5. Libertad y emprendimiento
6. Tolerancia, equidad y respeto por la dignidad humana

Resultados 2024 a nivel institucional

Plan general de desarrollo

El PGD del periodo 2018 – 2023 se cumplió en un 97%. Tras esta evaluación, se realizó un proceso participativo para generar los lineamientos estratégicos para el próximo quinquenio.

El resultado del nuevo proceso de planificación estratégica llevó al nuevo PGD para el periodo 2024 – 2028, que contempla una actualización de la misión y visión institucional, la definición de valores institucionales, la identificación del componente de internacionalización, una evaluación de factores incidentes del entorno y una proyección de líneas de acción en base a desafíos que el Instituto se compromete a superar. Este trabajo concluyó en la identificación de líneas de acción (con metas, indicadores de logro, responsables y recursos) agrupadas en 4 ejes, que responden a 8 desafíos institucionales:

Eje 1: Educación con propósito y de excelencia. Este eje cubre líneas de acción, metas y responsabilidades para los siguientes desafíos:

- Desafío 1: Fortalecer procesos y mecanismos que permitan asegurar una formación de calidad, mediante, el reforzamiento de las capacidades de los estudiantes.
- Desafío 2: Proveer una oferta de formación actualizada, pertinente y distintiva que aporte a los sectores productivos a través de profesionales con visión global, experiencia en innovación, emprendimiento y capacidades para insertarse de manera temprana al mundo del trabajo

Eje 2: Sostenibilidad institucional. Este eje cubre líneas de acción, metas y responsabilidades para los siguientes desafíos:

- Desafío 3: Aseguramiento de la calidad y mejoramiento permanente de resultados institucionales.
- Desafío 4: Implementar Modelo de Sustentabilidad medioambiental en la Institución para aportar al desarrollo sostenible del país y el planeta.

Eje 3: Innovación y vinculación con el medio. Este eje cubre líneas de acción, metas y responsabilidades para el siguiente desafío:

- Desafío 5: Fortalecer los modelos de Vinculación con el Medio y de Innovación de Culinary, para aumentar la transferencia de conocimiento y tecnologías a las industrias gastronómica y de la hospitalidad, contribuyendo al desarrollo de la innovación y competitividad de los sectores referidos y a una mejor empleabilidad de los egresados.

Eje 4: Comunidad académica. Este eje cubre líneas de acción, metas y responsabilidades para los siguientes desafíos:

- Desafío 6: Posicionar a Culinary como articulador entre las organizaciones referentes de las industrias gastronómicas y de la hospitalidad, así como de las Instituciones de Educación pertinentes, para promover la innovación, el emprendimiento y desarrollo de la industria.
- Desafío 7: Consolidar cuerpo Académico y Administrativo como equipos de Alto Desempeño que permita abordar satisfactoriamente los desafíos y entorno de la ESUP.
- Desafío 8: Incorporar enfoque de Inclusión y diversidad en la Gestión Institucional, favoreciendo una sana convivencia y la participación estudiantil.

Acreditación institucional

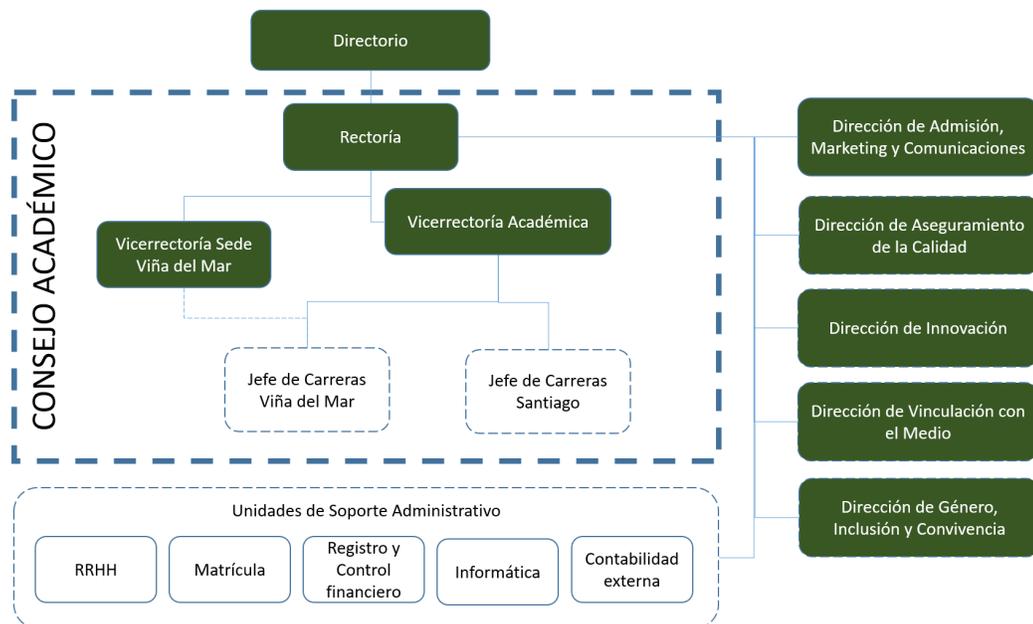
Culinary realizó un proceso de autoevaluación que inició en 2023 y culminó a mediados de 2024, para renovar la acreditación, cuya vigencia expiró en marzo de 2025. En este proceso de autoevaluación, que involucró la participación de toda la comunidad interna y externa, se decidió presentar a evaluación de la Comisión Nacional de Acreditación las 5 dimensiones:

- Docencia y Resultados del Proceso de Formación (obligatoria)
- Gestión Estratégica y Recursos Institucionales (obligatoria)
- Aseguramiento Interno de la Calidad (obligatoria)
- Vinculación con el Medio (obligatoria a partir de 2025)
- Investigación, Innovación y Creación (voluntaria)

Tras recibir la visita de pares evaluadores en octubre de 2024, en diciembre la Comisión Nacional de Acreditación comunicó al Instituto que logró la acreditación en el tramo de **excelencia, por 6 años**. Este importante logro ubica al Instituto dentro de los 3 institutos profesionales acreditados en el nivel de excelencia (9% de institutos profesionales del país) y dentro de las 6 instituciones de educación superior técnico profesional acreditadas en excelencia (8% de las instituciones técnico-profesionales del país). Inclusive, Culinary es una de las dos instituciones técnico-profesionales que presentan acreditación de la dimensión de investigación, creación e innovación. Esta acreditación se extiende entre el 4 de marzo de 2025 y 2031.

Estructura organizacional

Para lograr sus propósitos, en el año 2024, el Instituto cuenta con la siguiente estructura organizacional:



Sustentabilidad financiera

Según la evaluación realizada por la Superintendencia de Educación Superior en 2024, el Instituto muestra una estructura financiera equilibrada. Presenta ingresos operacionales estables, concentrados principalmente en aranceles y matrículas que, en conjunto, conforman 85% de la cuenta. La Institución exhibe resultados operacionales y netos positivos en todos los períodos, con un alza de estos en 2023 con respecto a los ejercicios anteriores. Por otra parte, mantiene un elevado patrimonio que financia el 44% del total de activos, sustentado en efectivo y efectivo equivalente, seguido de cuentas por cobrar del giro de buena recuperación.

A nivel de estructura de pasivos, la principal fuente de financiamiento externo corresponde a otros pasivos no financieros corrientes, compuesta en lo fundamental por el reconocimiento de los ingresos diferidos por proyectos e ingresos diferidos por arancel, que al cierre de 2023 financian el 27% del total de los activos. En fin, la Institución presenta indicadores financieros sanos, con una liquidez de 1,7 veces y un leverage de 1,3 veces.

La Institución presenta proyecciones financieras conservadoras para el período 2024-2028. Proyecta un alza moderada en el nivel de ingresos, en línea con el crecimiento esperado de sus indicadores de matrícula nueva y total. Por su parte, los márgenes operacionales y netos proyectados estarían bajo lo alcanzado en 2023. Incluso en dicho escenario, ella seguiría presentando utilidad operacional y neta en todo el horizonte proyectado.

Para el período 2024-2028, el Instituto considera inversiones por un total de MM\$1.202, asociadas a la adquisición de equipos, mobiliario y mejoras, las que serían financiadas con la generación de fondos propios y los recursos que mantiene en efectivo y equivalentes de efectivo. Alcanzaría un flujo de caja libre en todos los períodos. Al sensibilizar la proyección, asumiendo un margen operación equivalente al promedio de los últimos tres años, la Institución presentaría dificultades para financiar sus inversiones y sus arriendos con la sola generación del período. Sin embargo, no presentaría inconvenientes para llevarlas a cabo, si se considera que las inversiones se realizarían con los elevados saldos que mantiene en efectivo y equivalente, además de contar con acceso al sistema financiero, en caso de requerirlo.

GASTOS DE OPERACIÓN 2024

Ayudantías, talleres y clases	\$ 331.239.254
Otros gastos de explotación	\$ 1.878.755.811
Arriendos	\$ 590.323.920
GAV sin sueldos	\$ 494.520.974
Total de gastos Instituto	\$ 3.294.839.959
% Gastos académicos respecto a gastos totales	84.99%

INVERSIONES 2024

	Santiago	Viña del Mar
Presupuestado	\$ 24.649.728	\$ 31.341.170
Gastado	\$ 13.813.303	\$ 28.897.800
%	56%	92%

Resultados 2024 a nivel de docencia y formación

Modelo educativo

El modelo educativo fue reformulado en 2024 a partir de la reflexión institucional en torno al tipo de formación requerida para el desarrollo de las artes culinarias y la hospitalidad en el país. La nueva versión del modelo educativo fortalece la formación práctica y por competencias incorporando el proyecto de vida de las y los estudiantes, lo que implica adicionar a las competencias, las capacidades. Además, el modelo actualizado incorpora una práctica obligatoria en el segundo semestre, se crean los ejes de emprendimiento e innovación y se formaliza la incorporación de la metodología de aprendizaje y servicio.

En lo que respecta a la actualización de normativa, se actualizaron la Política de Desarrollo del Cuerpo Académico, los procesos académicos en el Manual de Calidad, y la Política de Internacionalización, se formalizaron las pasantías docentes y se actualizaron 34 programas de asignatura.

Oferta académica

Estas mejoras del modelo educativo se concretaron con la implementación de las mallas curriculares sometidas a proceso de rediseño en 2023 en las tres carreras profesionales (AACS, AEHS y DPE). La oferta académica ofrecida en 2024 consideró los siguientes programas:

- Administración de Artes Culinarias y Servicios (AACS)
- Técnico en Artes Culinarias (TAC) articulada curricularmente con AACS
- Técnico en Hotelería y Turismo (THT) articulada curricularmente con AEHS
- Técnico en Producción de Eventos (TPE) articulada curricularmente con DPE

La principal vía de acceso a la Institución es por admisión ordinaria. De los estudiantes de inicio, en 2024, 2 ingresaron por vía articulación y 17 convalidaron al menos una asignatura de estudios en educación superior.

Respecto a las actividades académicas, las nuevas mallas conllevaron el desafío de implementar el modelo educativo actualizado junto a la ejecución de las prácticas operativas a partir del segundo semestre. En cuanto a las actividades extracurriculares, se desarrollaron 35 actividades relacionadas

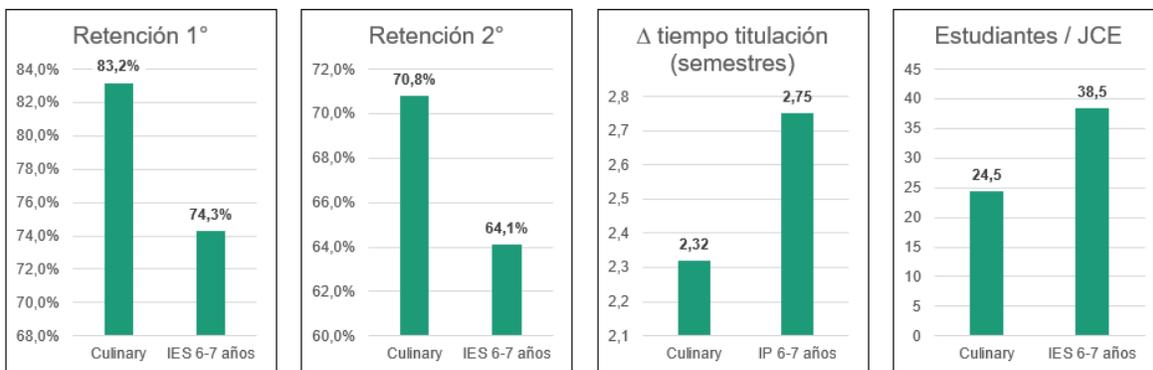
con las carreras y temáticas de interés de los estudiantes, las que fueron organizadas por las jefaturas de Carrera en conjunto con los Centros de Estudiantes de ambas sedes, destacando las charlas del Mes de la Cocina Chilena, las jornadas de emprendimiento, el Día del Patrimonio, la Master Class de Baptiste Rivière (Francia), los operativos a los damnificados de los incendios en Viña del Mar, y diferentes festivales, concursos y competencias.

Progresión

Respecto a la progresión estudiantil, en 2024 se implementaron los siguientes mecanismos de apoyo académico con sus respectivos resultados:

- Nivelaciones (Habilidades Matemáticas y Habilidades Comunicativas): 97% de aprobación de asignaturas asociadas a la nivelación.
- Programa Tutorías: participaron un total de 109 estudiantes, obteniéndose una retención del 80,9% de los estudiantes de primer año y de 63,3% de estudiantes de continuidad.
- Ayudantías: se realizaron en 4 asignaturas en ambas sedes, obteniendo una tasa de aprobación del 94% de las asignaturas por parte de los 117 estudiantes que participaron en el programa.

Estos apoyos permitieron lograr resultados de progresión significativos en comparación a las instituciones de educación técnico profesional del país.



Finalmente, en lo que respecta a los recursos informáticos, se invirtió más de 7 millones de pesos en la compra de material bibliográfico, junto con el desarrollo de mejoras en la plataforma de seguimiento académico (NIMBI) y la plataforma de prácticas.

Prácticas nacionales e internacionales

Durante 2024, 249 estudiantes del Instituto realizaron sus prácticas en alguno de los 566 centros de práctica donde existen convenios para este propósito, de los cuales, 109 realizaron sus prácticas en algún centro en el extranjero, lo que corresponde al 33%.

Evolución de prácticas nacionales e internacionales entre 2021 – 2024

Año	2021	2022	2023	2024
Prácticas nacionales	194	312	243	249
Prácticas internacionales	42	92	98	109
Total Prácticas	236	404	341	331
Becas internacionales	36	35	20	24
% prácticas internacionales	17,8%	22,8%	28,7%	32,9%

Actualmente, el Instituto cuenta con 566 convenios formales con centros de práctica a nivel nacional y 133 convenios con centros de práctica internacionales.

Titulación

En cuanto a la titulación, se implementaron mejoras en el proceso de seguimiento de la progresión, lo que tuvo como resultado un aumento significativo en la tasa de titulación. Se titularon 146 estudiantes según el siguiente detalle:

Carrera	Santiago	Viña del Mar	Total
Administración de Artes Culinarias y Servicios	55	39	94
Técnico de Nivel Superior en Producción Culinaria	5	1	6
Dirección y Producción de Eventos	12	6	18
Administración de Empresas Hoteleras y Servicios	6	0	6
Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios	3	0	3
Total	81	46	146

Cuerpo académico

El cuerpo académico del año 2024 estuvo compuesto por docentes de planta con contrato indefinido y docentes a honorarios, de los cuales, el 100% cumple con el perfil docente definido por la Institución. La dotación docente del Instituto en el primer semestre de 2024 fue de 88 docentes, de los cuales 57 corresponden a la sede de Santiago y 31 a la de Viña del Mar.

Durante el año 69 docentes participaron en la inducción y bienvenida docente y 52 de ellos fueron observados y acompañados en aula, otorgándoles retroalimentación automática, a partir de una evaluación estandarizada. Además, el 100% de los docentes participó en el proceso de evaluación de desempeño.

Se realizaron 21 actividades de formación docente: 18 de carácter institucional y/o pedagógica y 3 de capacitación disciplinar, destacando el curso de impresión 3D de alimentos en la UAI, los

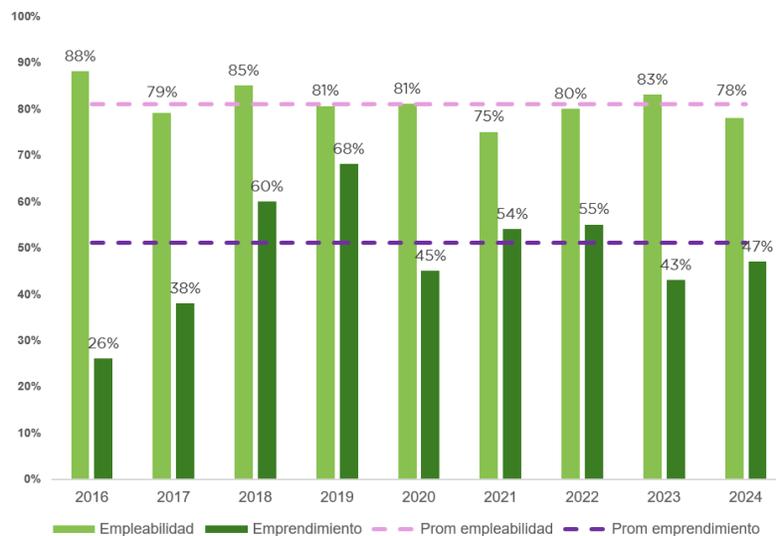
encuentros en torno a primeros auxilios psicológicos, rol docente y habilidades a las que desafían los estudiantes, sostenibilidad, innovación, convivencia, género e inclusión, entre otras.

Por otra parte, 9 de nuestros chefs instructores realizaron una pasantía bidireccional en la industria, con el fin de aportar con sus competencias en el desarrollo productivo y, a su vez, obtener retroalimentación de su trabajo.

- Felipe Araya, en restaurant Nora Elemental (Santiago)
- Jorge Verdugo, en restaurant Pescados Capatales (Santiago)
- Raúl Salinas, en Casa Santa Brasa (Santiago)
- Ana Castro, en Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria CeTA Alimentos (Santiago)
- Gabriela Bidegain, en Pastelería La Celeste (Santiago)
- Fernanda Machado, en Pastelería La María (Santiago)
- Angello Jeraldino, en Restaurant Portofino (Valparaíso)
- Mario Arancibia, en Taller Nova Esperanza (Valparaíso)
- Ignacio Fuentealba, en Restaurant Macerado Viñamar (Casablanca)

Empleabilidad y emprendimiento

Dentro del sistema de seguimiento a egresados, se monitoreó la tasa de empleabilidad y el nivel de emprendimiento de los profesionales formados en Culinary, logrando en 2024 cifras similares a las tendencias de años anteriores: 80% de empleabilidad y 51% de emprendimiento.



Cifras 2024 por género

Empleabilidad



Egresados
Emprendedores



Género, Inclusión y Convivencia

Bajo esta Dirección, se entregó el siguiente tipo de apoyo a los estudiantes:

Tipo de apoyo	N° de estudiantes
Necesidades Educativas Especiales (NEE) + Trastorno de Salud Mental (TSM)	19
Psicopedagógico	7
Psicológico	14

Colaboradores y docentes fueron capacitados en las siguientes temáticas:

- Curso Diversidad, Género y Ciudadanía - 36 colaboradores.
- Trabajo y Género: Avanzando hacia un ideal - 45 colaboradores.
- Primeros Auxilios Psicológicos - 38 personas (docentes y colaboradores).
- Conociendo el TEA - 11 docentes.
- Necesidades Educativas Especiales - 18 personas (docentes y colaboradores).
- Educación no sexista - 34 personas (docentes y colaboradores).
- Ley Karin - 40 colaboradores.
- Diplomado en Género: Políticas Públicas y Sociedad, en P. Universidad Católica de Chile - 1 docente.
- Diplomado en Enfoque de Género e Interculturalidad para la Educación Superior en Universidad de Las Américas - 1 docente.

Resultados 2024 a nivel de vinculación con el medio

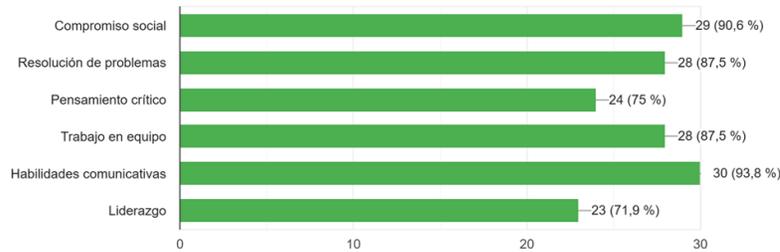
Los resultados de vinculación en 2024 con el medio se presentan a partir de los 6 programas definidos en la política de VCM de Culinary.

Programa desarrollo comunitario

El programa de desarrollo comunitario se materializa en las asignaturas que incorporan la metodología Aprendizaje y Servicio, que incluye el trabajo con 5 socios comunitarios (Centro Idea Activa de Estación Central, Centro La Mujer de La Reina, Fundación Aparid de Viña del Mar, Fundación Sendas de Viña del Mar y Corporación Renacer de Viña del Mar).

Estas experiencias permitieron beneficiar a 41 usuarios de estos socios comunitarios (19 en Santiago y 22 en Viña del Mar), quienes presentaron un 100% de satisfacción con las actividades realizadas. Por su parte, los estudiantes manifestaron que las principales habilidades que desarrollaron fueron las habilidades comunicativas, compromiso social, trabajo en equipo y resolución de problemas, tal como se observa en el siguiente gráfico:

2.- Marque en la siguiente lista la(s) habilidad(es) que desarrolló durante su Práctica de Servicio:
 32 respuestas



Programa patrimonio cultural

Para promover el rescate patrimonial, se realizaron las siguientes actividades:

- Celebración Día de los Patrimonios, Viña del Mar
- Cenas de Palacio, Viña del Mar
- Mes de la Cocina Chilena, Santiago y Viña del Mar
- Operativo Vertebral - Achupallas, Viña del Mar
- Hierbas del Mar, Viña del Mar
- Día Nacional del Turismo, Viña del Mar
- Operativo de Forestal, Viña del Mar
- Fundación Las Rosas, Viña del Mar
- Repensando Nuestras Raíces, Viña del Mar

Las instituciones u organizaciones con quienes se realizaron actividades de VCM son:

- Embajada de los Países Bajos
- Cooperativa Algueras de Navidad
- Vertebral: Capítulo Regional de Valparaíso
- Universidad de Chile
- Asociación Chile de Gastronomía ACHIGA
- Servicio Nacional de Turismo Sernatur
- Chile te quiero comer
- Municipalidad de Viña del Mar, Departamento de Desarrollo Económico
- Fundación Las Rosas: Hogar San Alberto Hurtado

Programa articulación colegios EMTP

En el programa de articulación con establecimientos de educación media técnico profesional, se realizaron actividades de alternancia en las que participaron 326 estudiantes EMTP, en actividades de cocina, pastelería, producción de eventos, servicio de coctelería y vinos, recepción y reservas hoteleras, entre otras.

Los establecimientos con los que se trabajó fueron:

- Liceo Benjamín Vicuña Mackenna, comuna de Recreo

- Colegio el Bosque de Renca, Renca
- Colegio Técnico Profesional de Gastronomía y Hotelería Achiga-Comeduc, Las Condes
- Colegio Ena Bellemans Montti, Rancagua
- Colegio Cree, Estación Central
- Complejo Educacional Juanita Fernández Solar, Recoleta
- Liceo Mariano Latorre, La Pintana
- Liceo Bicentenario People Help People, Pilmaiquén, Puyehue

Programa fomento al emprendimiento

Para promover el emprendimiento, se realizaron las siguientes 10 charlas dirigidas a la comunidad estudiantil:

1. El poder de una visión por Isidora Vicente (63 asistentes)
2. El fracaso como oportunidad por Santiago Lombardis (20 asistentes)
3. Resiliencia y adaptación en el emprendimiento por Catalina Pérez (15 asistentes)
4. Innovación a partir del fracaso por María Ignacia González (12 asistentes)
5. Lecciones aprendidas por Jaqueline Cepeda (17 asistentes)
6. Fijación de precios y determinación de costos por Estefanía Echeverría (10 asistentes)
7. Romantización del emprendimiento por Rodrigo Núñez
8. Emprender desde casa por Gustavo Sáez
9. Cómo mejorar tu relato comercial por Estefanía Echeverri, Daniel Palomero y Rodrigo Salamanca
10. Not Co Pioneros en el futuro de la alimentación por Macarena Cantero

Programa desarrollo productivo

Se realizaron consejos consultivos con representantes de la industria para las tres carreras que ofrece el Instituto. Además, se realizaron pasantías bidireccionales de 9 chefs internos en restaurantes del país.

Programa extensión académica

En este programa se promueve la realización de seminarios, participación en congresos o seminarios externos.

Seminarios

Nombre	Panelistas	Sede / Fecha
Seminario I: Innovación para la preservación del patrimonio gastronómico y turístico	Rodrigo Núñez (Culinary) Nicole Ferrada (NotCo) Macarena Cantero (NotCo) Verónica Pardo (Subsecretaría de Turismo)	Santiago 3 de agosto 2024 63 participantes
Seminario II: Sostenibilidad aplicada en la cadena de valor para la	Pablo Yáñez (Consultora Somos Realiza) Pamela Venegas (Sernatur Valparaíso) Felipe Vera (ONU Turismo)	Viña del Mar 3 de septiembre 2024 88 participantes

preservación del Patrimonio Culinario y Turístico	Paula Báez (Restaurant Tres Peces)	
---------------------------------------------------	------------------------------------	--

Participación en Seminarios / Publicaciones / Apariciones en Medios

NOMBRE	LUGAR	PONENTE	FECHA
Estándares cuantitativos en sistema interno de aseguramiento de la calidad con alcance a carreras en un instituto profesional	Seminario Internacional Expresiones sobre cultura de la calidad en las instituciones de educación superior / CNA	Leoncio Esmar	Octubre 2024
Sistema de evaluación de la Vinculación con el Medio en Culinary	Seminario Red de Vinculación con el Medio	Tania Albert Magdalena Agüero	Noviembre 2024
Patrimonio Culinario: el uso de las algas en la cocina chilena	Jornada de Historia y Patrimonio Municipalidad de Viña del Mar	Carlos Corrial	Noviembre 2024
Innovar sobre la base de desafíos	Columna Fundación Aequalis	Rodrigo Núñez	
Información sobre Seminarios	2 entrevistas en radio	Magdalena Agüero	

Sustentabilidad

El Instituto ha incorporado la gestión de la sustentabilidad a nivel interno a partir de la incorporación a la Red Campus Sustentable y al cumplimiento del Reporte y Evaluación de la Sustentabilidad en Instituciones de Educación Superior (RESIES), cuyo propósito es facilitar la transición de las instituciones hacia la sustentabilidad, a partir de los avances en 5 categorías. El Instituto ha avanzado sostenidamente desde 2021, tal como se indica a continuación:

CATEGORIAS	2021	2022	2023	2024
Gobernanza y seguimiento	1,2%	7,6%	9,9%	11,7%
Cultura sustentable	2,8%	4,1%	7,2%	3,3%
Academia	0,1%	3,6%	3,8%	6,2%
Gestión de campus	0,3%	1,2%	2,2%	2,0%
Vinculación con el medio y responsabilidad social	4,3%	9,0%	8,9%	12,0%
Resultado institucional	8,8%	25,6%	32,0%	35,2%

Resultados 2024 a nivel de innovación

Durante el año 2024 se logró la acreditación de la dimensión de investigación, creación e innovación por parte de la CNA. Este resultado fue el resultado de la trayectoria institucional en el área, que se inicia en 2020 y que en 2024 se concreta en los siguientes hitos:

- Actualización de la Política de Innovación en marzo de 2024.
- Implementación de los laboratorios de innovación culinaria en cada una de las sedes, a través del financiamiento del Fondo de Desarrollo Institucional ICS23101 del Ministerio de Educación, adjudicado en 2023. La implementación de los laboratorios contempló la compra de equipamiento, la contratación de coordinadores de laboratorio en cada sede y un coordinador general. En octubre de 2024 se inauguraron ambos laboratorios. Los equipos que integran cada laboratorio son:
 - 1 Girovap: destilador reductor para bebidas y alimentos.
 - 1 Robotcoupe: procesador para reducción de granulometría.
 - 3 Ocoo Pro: máquinas de doble cocción y presión automática.
 - 1 Termoformadora: producción de moldes para alimentos.
 - 1 Impresora 3D de filamentos: creación de moldes y soportes para alimentos.
 - 1 Impresora de tinta comestible: impresión sobre alimentos con superficie plana.
 - 2 Impresoras 3D de alimentos Procusini: impresión 3D de alimentos.
 - 2 Impresoras de alimentos Foodbot S2: impresión 3D de alimentos.
 - 1 fermentadora.
 - 3 refractómetro.
 - 3 Ph-metro.
- Charla sobre emprendimiento junto a *Ánima Pastelería* con 30 asistentes.
- Implementación y transversalización de la metodología de desafíos de innovación en asignaturas del plan de estudio.
- Capacitaciones a docentes:
 - Metodología de desafíos de innovación a equipo de docentes internos (chefs instructores), julio.
 - Capacitación en Food design - impresión 3D de alimentos y termoformado en la escuela de diseño de la Universidad Adolfo Ibáñez para equipo docente, agosto.
 - Capacitación en el uso de las máquinas girovap y occo pro a cargo de Guido Véliz, proveedor y representante de 100X100 chef en Chile, septiembre.
 - Metodología ABD y Escala de Madurez Tecnológica TRL.
- Desafíos de Innovación: para implementar la metodología de desafíos de innovación se completaron los siguientes desafíos reales de empresas relacionadas a la producción de alimentos:

WP	Sede	Asignatura	Docente	N Estudiantes	Empresa	Categorización	Desafío
1	Santiago	Taller de Confeitería y Chocolatería	Gabriela Bidegain	46	ConCaramelo	Desarrollo de Producto	Desarrollo de confites basados en el personaje de la televisión chilena, que creen una experiencia de consumo distintiva

2	Santiago	Taller Electivo de Artes Culinarias	Jorge Verdugo	1	Neucober	Sofisticación de la oferta	Desarrollo de relleno para bombón de mayor durabilidad
3	Santiago	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro	1	Federación de Pescadores Artesanales de Navidad	Valorización de materia prima	Desarrollo de productos a partir de harina de calabacillo
4	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro, Jorge Verdugo y Susana Hernández	10	Federación de Pescadores Artesanales de Navidad	Valorización de materia prima	Desarrollo de productos a partir de pluma, escarcha y harina de cochayuyo
5	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro y Susana Hernández	3	Up-Foods	Desarrollo de Producto	Desarrollo de productos con orujo de uva
6	Santiago	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro y Jorge Verdugo	3	Federación de Pescadores Artesanales de Navidad	Valorización de materia prima	Desarrollo de productos a partir de harina de luche deshidratado
7	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro y Susana Hernández	2	Ánima Pastelería	Sofisticación de la Oferta	Biscocho vegano sin harina de trigo ni soja
8	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Jorge Verdugo y Susana Hernández	5	Ánima Pastelería	Sustentabilidad	Desarrollo de producto de repostería con harina de coco remanente de otros procesos
9	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro y Susana Hernández	2	Ánima Pastelería	Sustentabilidad	Desarrollo de producto de pastelería con garbanzo sobrante de la preparación de aquafaba
10	Santiago y Viña del Mar	Taller Introductorio a la Pastelería	Felipe Araya, Fernanda Machado, Mario Arancibia y Samuel Bernal	61	Ánima Pastelería	Sofisticación de la Oferta	Mejora del perfil organoléptico de la pavlova para optimizar su estructura y durabilidad
11	Santiago y Viña del Mar	Taller Electivo de Artes Culinarias	Ana Castro, Jorge Verdugo y Susana Hernández	3	Up-Foods	Desarrollo de Producto	Desarrollo de productos con harina de bagazo
12	Santiago y Viña del Mar	Taller Integrado de Restauración	Raúl Salinas, Jorge Verdugo, Mario Arancibia, Angello Jeraldino e Ignacio Fuentealba	58	Farmtastica	Sustentabilidad	Evaluación de la viabilidad de integrar soluciones innovadoras en el modelo de servicio horeca, enmarcado en la sustentabilidad con la metodología farm-to-table

Resultados 2024 a nivel de aseguramiento de la calidad

Acreditación institucional

El 18 de diciembre de 2024, la Comisión Nacional de Acreditación comunicó que el Instituto había logrado la acreditación en nivel de excelencia por 6 años (desde marzo de 2025 hasta marzo de 2031) en las 5 dimensiones de evaluación.

Este resultado fue producto de un participativo proceso de autoevaluación, que involucró un alto compromiso de la comunidad en responder las encuestas de autoevaluación. Muestras:

Estamento	Muestra
Estudiantes	262 (37,4%)
Académicos	68 (73,9%)
Funcionarios	47 (94%)
Titulados	171 (61,5%)

Además, para abordar el análisis de las distintas dimensiones de la acreditación, se desarrollaron jornadas de autoevaluación donde se invitó a distintos actores de la comunidad a dar su opinión sobre el estado de avance de Culinary en cada una de las áreas. En estas instancias se aprovechó de dar a conocer los nuevos criterios, buscando consensuar el grado de cumplimiento en cada uno de ellos. Las jornadas se trabajaron a partir de dos preguntas orientadoras para responder a cada criterio y estándar:

- (i) ¿Qué evidencias tenemos para responder a los criterios y estándares de la CNA?
- (ii) ¿Qué nos falta para responder adecuadamente a los criterios y estándares de la CNA?

En total se realizaron 48 reuniones de autoevaluación para analizar el grado de cumplimiento por parte de la Institución. A continuación, se presenta un sumario con las reuniones y participantes, según dimensión de acreditación:

Participantes en reuniones de autoevaluación 2023-2024

Dimensión	N° de Participantes por estamento	N° de participantes por sede	N° de Reuniones
Docencia y Resultados del Proceso de Formación	Docentes: 15 Funcionarios: 11 Estudiantes: 2	Santiago: 15 Viña del Mar: 13	15
Gestión Estratégica y Recursos Institucionales	Docentes: 3 Funcionarios: 9 Estudiantes: 2	Santiago: 8 Viña del Mar: 6	12
Aseguramiento Interno de la calidad	Docentes: 14 Funcionarios: 13	Santiago: 15 Viña del Mar: 12	6
Vinculación con el Medio	Docentes: 11 Funcionarios: 26	Santiago: 20 Viña del Mar: 17	8

Investigación, Creación y/o Innovación	Docentes: 19 Funcionarios: 4	Santiago: 13 Viña del Mar: 10	7
----------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---

Acreditación / certificación de carreras

Como parte del Sistema Interno de Aseguramiento de la Calidad, la Institución promueve que las carreras realicen procesos de autoevaluación conducentes a acreditaciones, certificaciones o evaluaciones externas.

En 2024, la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios se sometió a este proceso con la agencia AcreditAcción de Chile y el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística de México, logrando una certificación externa y una acreditación internacional por 6 años (2024 – 2030). El siguiente certificado demuestra este resultado:



Por su parte, las carreras de Administración de Empresas Hoteleras y Dirección y Producción de Eventos se sometieron a evaluación externa con la Agencia Qualitas para la Educación, de Chile, quienes emitieron un informe de evaluación respecto a distintos criterios que permiten analizar la calidad de la formación ofrecida en estas carreras y trazar un plan de mejoramiento para superar las brechas observadas.

Santiago y Viña del Mar, enero 2025.