

POLÍTICA DE INNOVACIÓN

INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

1. ANTECEDENTES

El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, Culinary, en coherencia con su misión institucional, asume un compromiso con el desarrollo formativo y productivo del país, mediante la formación de técnicos y profesionales en artes culinarias y hospitalidad. La Institución se caracteriza por una formación personalizada y aplicada, orientada al desarrollo de competencias para el trabajo con estándares de excelencia y una cultura de mejora continua, en diálogo permanente con su entorno relevante.

La innovación se ha consolidado como una dimensión relevante para la calidad y pertinencia de la formación, en tanto favorece la adaptación a cambios del entorno, la incorporación de mejoras significativas en productos, procesos, servicios o métodos, y la generación de soluciones aplicadas a desafíos del sector gastronómico y de la hospitalidad. En este contexto, Culinary actualiza su Política de Innovación como instrumento de consolidación institucional, que orienta y sistematiza el desarrollo de iniciativas innovadoras con implementación efectiva en contextos formativos, productivos o sociales, resguardando coherencia con el Modelo Educativo Institucional.

Culinary ha formulado una política que integra metodologías en su currículo y fomenta alianzas estratégicas para el emprendimiento e innovación con entidades y organizaciones clave del sector.

Esta Política se articula con los instrumentos institucionales de planificación y aseguramiento de la calidad, y se implementa de manera coordinada con las unidades académicas, de modo de aportar al logro del perfil de egreso y a la mejora del proceso formativo. Asimismo, integra como criterios transversales la sustentabilidad y la internacionalización, favoreciendo la pertinencia territorial, la responsabilidad institucional y la proyección del quehacer formativo y aplicado

2. PROPÓSITO

La Política de Innovación tiene por objetivo orientar el desarrollo de iniciativas que contribuyan al fortalecimiento del proceso formativo y a la generación de valor en los ámbitos formativo, académico, cultural y patrimonial, productivo y estratégico, mediante la implementación de mejoras o soluciones aplicadas en productos, procesos, servicios o métodos, en contextos formativos, productivos o sociales.

Asimismo, busca favorecer la transferencia de conocimiento aplicado y el desarrollo de iniciativas de formación especializada y capacitación técnica —tales como programas de educación continua o micro credenciales— que respondan a desafíos emergentes del sector gastronómico y de la hospitalidad, promoviendo la mejora continua, la pertinencia formativa y la integración de criterios de sustentabilidad e internacionalización.

3. DEFINICIÓN DE INNOVACIÓN

Para efectos de la presente Política, se entenderá por **Innovación** la creación o mejora significativa de productos, procesos, servicios o métodos que generan valor y se implementan efectivamente en contextos formativos, productivos o sociales, contribuyendo a responder desafíos del sector gastronómico y de la hospitalidad.

Las iniciativas de innovación podrán desarrollarse tanto al interior de la institución como en articulación con actores del entorno relevante, favoreciendo la transferencia de conocimiento aplicado, la mejora del proceso formativo y el desarrollo de soluciones pertinentes a las necesidades del medio productivo y territorial.

4. PRINCIPIOS ORIENTADORES

a. **Pertinencia y generación de valor aplicado.**

La innovación se orienta a responder desafíos reales del proceso formativo, del sector gastronómico y de la hospitalidad, y/o del entorno territorial, asegurando valor verificable para la institución y sus actores.

b. **Implementación efectiva.**

Toda iniciativa innovadora debe contemplar condiciones para su puesta en práctica (pilotaje, recursos, responsabilidades, plazos y evaluación), evitando innovaciones solo declarativas o diseños no ejecutables.

c. Coherencia con el Modelo Educativo.

La innovación contribuye al fortalecimiento del proceso formativo, resguardando coherencia con el perfil de egreso, planes de estudio y estándares de calidad académica.

d. Integración y articulación institucional.

La innovación se desarrolla de manera colaborativa entre unidades, en coordinación con la Vicerrectoría Académica para permitir la integración formativa y con Vinculación con el Medio para facilitar la articulación.

e. Bidireccionalidad con el entorno.

La innovación incorpora retroalimentación, demandas y desafíos provenientes del entorno productivo y social, favoreciendo el co-diseño y la mejora continua.

f. Sistemática y aprendizaje institucional.

Las iniciativas deben documentarse y sistematizarse para generar aprendizaje institucional, permitir replicabilidad, escalamiento y mejora continua. Las iniciativas contribuyen al fortalecimiento de la formación, en tanto se integran a experiencias reales de aprendizaje.

g. Sustentabilidad (transversal).

La innovación considera impactos sociales, culturales, ambientales y productivos, promoviendo soluciones responsables y sostenibles en el tiempo.

h. Internacionalización (transversal).

La innovación promueve el levantamiento de buenas prácticas, cooperación y redes, favoreciendo estándares comparables y proyección institucional.

i. Resguardo de estándares institucionales y sectoriales.

Las iniciativas de innovación deberán desarrollarse en conformidad con los estándares institucionales de calidad y las normativas sectoriales aplicables, asegurando condiciones adecuadas para su implementación en contextos formativos, productivos o sociales.

j. Participación de estudiantes.

Las iniciativas de innovación deberán cautelar la participación de estudiantes y/o ayudantes de laboratorio en su desarrollo, de manera que contribuyan al fortalecimiento de su formación y al logro de su perfil de egreso, si corresponde.

5. ALCANCE

En el marco de la definición de innovación establecida en la presente Política, esta será aplicable a todas las unidades académicas y administrativas del Instituto, orientando el desarrollo de iniciativas que impliquen la creación o mejora significativa de productos, procesos, servicios o métodos en contextos formativos, productivos o sociales. Se considerarán dentro de su alcance aquellas iniciativas que:

- Contribuyan al fortalecimiento del proceso formativo mediante experiencias de aprendizaje en contextos reales o simulados, incluyendo metodologías basadas en desafíos del sector gastronómico y de la hospitalidad, cuando corresponda.
- Promuevan el desarrollo o mejora significativa de soluciones técnicas, cuya implementación pueda realizarse en colaboración con actores del sector gastronómico y de la hospitalidad.
- Consideren mecanismos de transferencia o aplicación del conocimiento desarrollado, cuando corresponda.
- Apoyen el diseño, mejora o validación de procesos institucionales mediante la implementación de métodos nuevos o significativamente mejorados, orientados a fortalecer el proceso formativo o la interacción con el entorno productivo.
- Incorporen mecanismos de formación continua o especializada, tales como cursos, certificaciones o micro credenciales, cuando estos se orienten al desarrollo o implementación de soluciones innovadoras, entendidas como productos, procesos, servicios o métodos nuevos o significativamente mejorados que generen valor en contextos formativos, productivos o sociales.
- Se orienten preferentemente a las líneas estratégicas institucionales definidas por el Instituto, tales como el fomento de la vida sana, el rescate del patrimonio gastronómico y el desarrollo de productos alimentarios.

Asimismo, esta Política será aplicable a iniciativas desarrolladas tanto al interior de la institución como en colaboración con actores del entorno relevante, en el marco de procesos de articulación con Vinculación con el Medio cuando corresponda.

6. OBJETIVO DE LA POLÍTICA

La Política de Innovación tiene por objetivo orientar el desarrollo de iniciativas que contribuyan al fortalecimiento del proceso formativo y a la generación de valor institucional y territorial, mediante la implementación de mejoras o soluciones aplicadas en productos, procesos, servicios o métodos, en contextos formativos, productivos o sociales.

Asimismo, busca favorecer la transferencia de conocimiento aplicado y el desarrollo de iniciativas que respondan a desafíos del sector gastronómico y de la hospitalidad, promoviendo la mejora continua, la pertinencia formativa y la incorporación de criterios de sustentabilidad e internacionalización.

7. ORGANIZACIÓN

La implementación de la presente Política de Innovación estará a cargo de la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, responsable de promover, coordinar y monitorear el desarrollo de iniciativas orientadas a la creación o mejora significativa de productos, procesos, servicios o métodos, en coherencia con el Modelo Formativo Institucional.

La gobernanza institucional de la Dirección considerará, al menos:

Consejo Consultivo: El Consejo Consultivo tendrá un rol asesor en la orientación estratégica de las iniciativas de innovación, aportando información relevante del entorno productivo y territorial que contribuya a la pertinencia y proyección de las soluciones desarrolladas por la institución.

Comité de Innovación y Vinculación con el Medio: El Comité de Innovación y Vinculación con el Medio será responsable de apoyar la coordinación institucional para el desarrollo de iniciativas, así como de su seguimiento y evaluación, en coherencia con los lineamientos establecidos en la presente política y los instrumentos de planificación vigentes.

Para el desarrollo de las iniciativas, la Dirección deberá articularse con las unidades académicas y con la Vicerrectoría Académica, con el objeto de favorecer su integración al proceso formativo, resguardando la coherencia con el perfil de egreso y los planes de estudio vigentes.

Asimismo, cuando las iniciativas de innovación contemplen su implementación en colaboración con actores del entorno productivo o territorial, estas podrán desarrollarse en coordinación con la función de Vinculación con el Medio, de acuerdo con los mecanismos institucionales definidos para la articulación con el entorno relevante.

Las unidades académicas y administrativas podrán participar en el diseño e implementación de iniciativas de innovación, en conformidad con los lineamientos establecidos en la presente Política y los instrumentos de planificación institucional vigentes.

8. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

El seguimiento y evaluación de la presente Política de Innovación se realizará mediante un sistema de indicadores que permita monitorear el desarrollo e implementación de iniciativas, así como los resultados e impactos generados en los ámbitos formativo, académico, cultural y patrimonial, productivo y estratégico.

Para estos efectos, se considerarán indicadores de proceso, resultado e impacto, orientados a evaluar:

- Mejorar la calidad y pertinencia del proceso formativo.
- Generar conocimiento aplicado que fortalezca la docencia.
- Poner en valor el patrimonio culinario del territorio.
- Desarrollar soluciones técnicas transferibles al sector.
- Fortalecer la sostenibilidad, posicionamiento y capacidad de adaptación institucional frente a cambios del entorno.

El sistema de evaluación será aplicado por la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, en coordinación con las unidades académicas y administrativas correspondientes y el área de Aseguramiento de la Calidad, y sus resultados podrán ser utilizados para efectos de mejora continua, toma de decisiones y planificación institucional.

9. IMPLEMENTACIÓN

La implementación de la Política de Innovación se realizará mediante el desarrollo de iniciativas orientadas a la creación o mejora significativa de productos, procesos, servicios o métodos, en coherencia con el Modelo Educativo Institucional y los lineamientos estratégicos definidos por Culinary.

Programas institucionales de innovación

Con el objeto de orientar la implementación y favorecer el desarrollo sistemático de iniciativas innovadoras, la Institución podrá desarrollar programas institucionales de

innovación que permitan canalizar proyectos, desafíos y actividades formativas o aplicadas en ámbitos prioritarios definidos por el Instituto.

Estos programas constituyen mecanismos institucionales para promover la experimentación, el desarrollo de soluciones aplicadas y la transferencia de conocimiento en los ámbitos formativo, productivo, cultural y patrimonial, y estratégico.

En particular, los programas de innovación podrán desarrollarse en ámbitos tales como:

- **Vida sana y alimentación responsable**, orientado a promover hábitos saludables, educación alimentaria y el desarrollo de soluciones técnicas que contribuyan al bienestar de la comunidad.
- **Patrimonio e identidad gastronómica**, orientado al rescate, valorización y proyección del patrimonio culinario, fortaleciendo la identidad territorial.
- **Innovación y desarrollo de productos alimentarios**, orientado al diseño, mejora y validación de productos alimentarios mediante proyectos colaborativos con el sector productivo.

Estos programas podrán incluir iniciativas tales como desafíos formativos, proyectos de innovación aplicada, mentorías de emprendimiento, actividades de experimentación culinaria, o instancias de transferencia de soluciones desarrolladas por la Institución.

Estas iniciativas podrán originarse desde las unidades académicas o administrativas, y serán promovidas y coordinadas por la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, en articulación con la Vicerrectoría Académica cuando corresponda su integración al proceso formativo, o con la función de Vinculación con el Medio cuando su implementación contemple la participación de actores del entorno productivo o territorial.

Las iniciativas desarrolladas en el marco de esta Política deberán contemplar condiciones para su implementación efectiva, tales como la definición de objetivos, responsables, plazos y mecanismos de seguimiento.

Asimismo, su desarrollo podrá incorporar criterios de sustentabilidad e internacionalización cuando corresponda.

Las iniciativas de innovación se desarrollarán conforme a un ciclo institucional que considerará, al menos, las etapas de identificación de desafíos u oportunidades, diseño de soluciones, pilotaje, implementación y evaluación de resultados.

10. VIGENCIA Y REVISIÓN DE LA POLÍTICA

La actualización de la presente Política de Innovación entrará en vigencia a contar de la fecha de su aprobación por la autoridad institucional.

Su implementación será objeto de seguimiento periódico, y podrá ser revisada y actualizada cuando se estime necesario, en función de cambios en el Modelo Educativo institucional, en los lineamientos estratégicos del Instituto o en el entorno relevante del sector gastronómico y de la hospitalidad.

La Política será revisada periódicamente con el objeto de asegurar su pertinencia y contribución al fortalecimiento del proceso formativo.

11. PROPIEDAD INTELECTUAL Y RESULTADOS DE INNOVACIÓN

Las soluciones innovadoras desarrolladas en el marco de iniciativas institucionales de innovación, que involucren el uso de infraestructura, recursos o financiamiento del Instituto, se considerarán parte de los resultados institucionales derivados de su actividad formativa o aplicada.

En consecuencia, el Instituto podrá definir los mecanismos para su resguardo, uso, transferencia o eventual protección, conforme a la normativa institucional vigente en materia de propiedad intelectual.

La participación de docentes, estudiantes u otros actores en el desarrollo de estas iniciativas no implica, por sí sola, la titularidad individual de los resultados obtenidos, sin perjuicio de los mecanismos de reconocimiento que la Institución establezca.

En los casos en que las iniciativas se desarrollen en colaboración con actores externos, tales como restaurantes, productores u otros actores del sector gastronómico y de la hospitalidad que formulen desafíos o requerimientos técnicos, la titularidad o condiciones de uso de los resultados deberán ser definidas mediante los instrumentos o acuerdos que correspondan.

GLOSARIO

Aprendizaje basado en desafíos: Metodología de aprendizaje activo orientada a la resolución de desafíos reales del entorno mediante el trabajo colaborativo y el desarrollo de soluciones aplicadas.

Desafío: Situación, necesidad u oportunidad proveniente del proceso formativo, del entorno productivo o del territorio, que requiere el desarrollo o mejora de una solución mediante la aplicación de conocimientos y competencias técnico-profesionales.

Solución innovadora: Desarrollo de un producto, proceso, servicio o método nuevo o significativamente mejorado, cuya implementación genera valor en contextos formativos, productivos o sociales.

Prototipo: Representación preliminar de una solución innovadora que permite evaluar su funcionalidad, factibilidad o pertinencia en condiciones simuladas o reales, previo a su implementación.

Pilotaje / Validación: Proceso de aplicación controlada de una solución innovadora en condiciones reales o simuladas, que permite evaluar su funcionamiento, pertinencia o efectividad antes de su implementación a mayor escala.

Transferencia: Proceso mediante el cual una solución innovadora desarrollada por la Institución es aplicada, adoptada o adaptada en contextos formativos, productivos o sociales, generando valor para actores internos o del entorno relevante.

Propiedad Intelectual: Conjunto de derechos que protegen creaciones derivadas de la actividad innovadora, tales como productos, procesos, servicios o métodos, susceptibles de aplicación en contextos formativos, productivos o sociales.

Santiago y Viña del Mar, febrero 2026.