

ACTUALIZACIÓN PLAN GENERAL DE DESARROLLO 2024 – 2028

**Instituto Internacional de Artes Culinarias y
Servicios**

Marzo, 2026

Contenido

1. Evaluación de Medio Término y Actualización del Plan General de Desarrollo (PGD)	3
1.1 Diagnóstico y Desafíos Estratégicos	3
1.2 Metodología de Trabajo: Adopción de OKR	4
1.3 Nueva Gobernanza y Ejecución	4
2. Resultados Clave y Metas para el Período (OKR)	6
3. Sistema de Seguimiento y Monitoreo PGD 2024–2028	19
3.1 Propósito	19
3.2 Alcance	19
3.3 Roles y Responsabilidades	19
3.4 Medición del Avance	20
3.5 Periodicidad de las Revisiones	20
3.6 Calendario Orientativo de Revisiones	20
3.7 Protocolo de Alerta ante Acciones Rezagadas	21
3.8 Flujo del Proceso de Seguimiento	21
3.9 Gestión del Sistema	23

1. Evaluación de Medio Término y Actualización del Plan General de Desarrollo (PGD)

La actualización del Plan General de Desarrollo (PGD) 2024-2028 del IP Culinary se llevó a cabo entre los meses de enero y marzo de 2026. El principal insumo de este proceso fue la Evaluación de Medio Término (EMT) realizada en diciembre por consultores externos. A partir de este diagnóstico, se desarrollaron cuatro jornadas de trabajo participativas a las que asistió el equipo ejecutivo de la institución, junto a los responsables de las áreas de Gestión Institucional, Docencia, Vinculación con el Medio e Innovación.

1.1 Diagnóstico y Desafíos Estratégicos

Los resultados de la EMT identificaron áreas de oportunidad fundamentales para optimizar la gestión institucional y adaptar su estructura a los nuevos desafíos externos. Como punto de partida, se observó la necesidad de transitar desde una gestión enfocada en ajustes operativos hacia una visión más estratégica, madurando la cultura de seguimiento hacia una postura más proactiva y menos centralizada. De igual forma, se detectaron espacios de mejora en la aplicación del Modelo de Calidad, evidenciando la necesidad de contar con hitos formales de análisis para que los comités operen como instancias de resolución colaborativa, apoyados por un manejo presupuestario más flexible. Reconocer estas brechas ha sido clave para que la institución pueda responder ágilmente a su reciente acreditación de excelencia y al creciente interés de los estudiantes por el emprendimiento y la internacionalización.

Por otro lado, la evaluación señaló que la estructura orgánica actual presenta ciertas desarticulaciones que dificultan la adaptación al modelo multicampus. Se advirtió una sobrecarga de funciones en el cuerpo académico, una alta concentración de responsabilidades en la Rectoría, inconsistencias funcionales entre las sedes y la necesidad de formalizar unidades relevantes en el organigrama, como Asuntos Estudiantiles y Relaciones Internacionales. En cuanto a la coherencia institucional, se identifica la urgente necesidad de diferenciar y articular roles en docencia, innovación y Vinculación con el Medio (VcM), traducida en una planificación conjunta entre las unidades responsables de dichas funciones misionales.

De esta manera, la revisión de su situación interna permitió reformular y reorganizar los esfuerzos institucionales para abordar los desafíos externos priorizados:

- 1. Transformación del ecosistema gastronómico y de la hospitalidad — nuevos formatos, sostenibilidad y experiencia de servicio:** Creciente complejidad y competitividad de la cadena de valor gastronómica y de la hospitalidad, marcada por nuevos formatos comerciales y cambios en el consumo, que exigen innovación en modelos de negocio, profesionalización de la gestión y adopción de prácticas sostenibles y de experiencias de servicio omnicanales de alto estándar.
- 2. Diversificación y flexibilización de las trayectorias de formación:** Creciente demanda de trayectorias de formación técnica y profesional en artes culinarias y hospitalidad que sean diversas, flexibles, progresivas, vinculadas al mundo laboral y articuladas a lo largo de la vida.
- 3. Talento flexible, digital y con sentido ético:** Demanda creciente de técnicos y profesionales en gastronomía y hospitalidad con perfiles flexibles, sólidas habilidades socioemocionales, dominio de idiomas y de tecnologías, capacidades de innovación y emprendimiento, además del oficio culinario u hotelero, para responder oportunamente a los desafíos sociales, económicos, ecológicos y éticos de la industria.
- 4. Reconfiguración del marco regulatorio y sostenibilidad financiera de las IES:** Complejización del entorno social y regulatorio, junto con la ampliación de las funciones misionales de las instituciones de

educación superior, en un contexto de disminución y mayor competencia por las fuentes de financiamiento público para educación superior.

1.2 Metodología de Trabajo: Adopción de OKR

Tras analizar los obstáculos para la correcta apropiación y seguimiento del PGD anterior, se resolvió que esta actualización se trabajaría bajo la metodología de Objetivos y Resultados Clave (OKR, por su sigla en inglés). Esta herramienta permite definir metas inspiradoras, ambiciosas y medibles en el corto y mediano plazo. Su principal valor radica en poner el énfasis en el impulso de transformaciones significativas más que en la simple medición de rendimiento, integrando indicadores precisos en la descripción de cada resultado clave. El uso de OKR es altamente recomendado para organizaciones que deben definir metas ambiciosas frente a cambios importantes, lo cual coincide plenamente con el momento que vive Culinary tras obtener 6 años de acreditación.

El rediseño se organizó en cuatro sesiones de trabajo:

- **Sesión 1:** Análisis de los resultados de la EMT y actualización de los desafíos estratégicos.
- **Sesión 2:** Actualización de los objetivos estratégicos asociados a dichos desafíos.
- **Sesión 3:** Traducción de los objetivos a la metodología OKR.
- **Sesión 4:** Definición de Líneas de Acción.

La metodología de trabajo permitió contar con un instrumento con la siguiente estructura:

Componente	Descripción
EJE	Agrupar los Objetivos Estratégicos en grandes áreas de desarrollo institucional.
OBJETIVO ESTRATÉGICO	Define la dirección de cambio esperada en cada eje.
DIMENSIÓN / SUB DIMENSIÓN	Clasifica el resultado clave según las áreas de evaluación del SIAC.
RESULTADO CLAVE (OKR)	Describe el resultado concreto, medible y con plazo definido que se espera alcanzar.
ACCOUNTABLE	Unidad o cargo responsable del cumplimiento del resultado clave.
CO-EJECUTOR	Unidades que apoyan la ejecución y co-validan el resultado.
META 2026 / 2027 / 2028	Metas anuales que marcan el avance hacia el resultado clave, con sus medios de verificación.

1.3 Nueva Gobernanza y Ejecución

La implementación de esta metodología permitió consolidar un instrumento de gestión mucho más articulado. Un paso clave fue la coordinación de acciones conjuntas entre áreas, estableciendo responsables directos por cada línea de acción y definiendo a los co-ejecutores involucrados.

De esta manera, se estableció una gobernanza colaborativa en la que la Dirección de Aseguramiento de la Calidad actúa como responsable del seguimiento en tiempo y forma de los compromisos adquiridos por las

distintas unidades. Con este marco institucional claro, las unidades pudieron elaborar sus planes de acción anuales y establecer instancias de coordinación efectivas para asegurar el éxito del PGD 2024-2028.

2. Resultados Clave y Metas para el Período (OKR)

A continuación, se presentan los Objetivos y Resultados Clave (OKR) del PGD 2024-2028 actualizado, organizados por Eje Estratégico. Cada resultado clave incluye las metas anuales para el período 2026-2028 y sus respectivos medios de verificación.

EJE: 1. Trayectorias de Formación a lo Largo de la Vida Flexibles y con Propósito

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 1. Consolidar una oferta educativa de excelencia y con identidad propia, que integre de manera efectiva formación, innovación y vinculación con el medio, generando condiciones para que las y los estudiantes completen exitosamente su trayectoria formativa y valor para la industria gastronómica y de hospitalidad en los territorios.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Incrementar al 2028 a un 85% la retención de primer año a través de mecanismos curriculares, de flexibilización de la modalidad de enseñanza y de apoyo a la progresión estudiantil y al bienestar de las y los estudiantes, asegurando la trazabilidad del logro del perfil de egreso.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	Diagnóstico de causales de deserción de estudiantes de 1er año <i>Informe de Diagnóstico deserción</i>	83.5% <i>Tasa de retención validada por VRA y DAC</i>	85% <i>Tasa de retención validada por VRA y DAC</i>
2	2. Incrementar al 2028 en 4 puntos porcentuales la titulación oportuna de la carrera profesional y técnica, a través de mecanismos de apoyo a la progresión estudiantil y del mejoramiento continuo de los procesos de práctica y titulación.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	32% <i>Tasa de titulación oportuna validada por VRA y DAC</i>	34% <i>Tasa de titulación oportuna validada por VRA y DAC</i>	36% <i>Tasa de titulación oportuna validada por VRA y DAC</i>
3	3. Jerarquizar al 2028 al 30% de los docentes de Culinary.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	Sistema de jerarquización docente diseñado <i>Documento Sistema de jerarquización docente IP Culinary</i>	15% <i>Informe de jerarquización docente</i>	30% <i>Informe de jerarquización docente</i>
4	4. Consolidar al 2027 un plan de formación docente en materias disciplinares, pedagógicas y de vinculación estratégica con el ecosistema productivo, logrando al menos un 30% de cobertura.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2027	Diseño y elaboración del Plan de Capacitación docente <i>Plan de capacitación docente IP Culinary</i>	30% docentes capacitados en el marco del plan <i>Actas de asistencias</i>	—
5	5. Implementar y evaluar 12 soluciones anuales a desafíos en materias de vida sana,	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	12 <i>Soluciones documentadas</i>	12 <i>Soluciones documentadas</i>	12 <i>Soluciones documentadas</i>

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
	rescate patrimonial o desarrollo de productos alimentarios en contextos territoriales priorizados.	Co-ej.: Vicerrectoría Académica		en plataforma BeChallenge	en plataforma BeChallenge	en plataforma BeChallenge

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 2. Fortalecer el área disciplinar de administración como eje clave de la formación profesional de las y los estudiantes, de modo que las y los titulados de Culinary se desempeñen como agentes de innovación y emprendimiento a lo largo de la cadena de valor gastronómica y de la hospitalidad.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Lograr que al menos el 35% de los estudiantes participe anualmente en iniciativas de emprendimiento y/o innovación complementarias a la formación.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	35% <i>Desarrollo de actividades en BeChallenge de Emprendimiento e Innovación</i>	35% <i>Desarrollo de actividades en BeChallenge de Emprendimiento e Innovación</i>	35% <i>Desarrollo de actividades en BeChallenge de Emprendimiento e Innovación</i>
2	2. Lograr al 2028 1 proyecto colaborativo semestral, que integre la formación disciplinar con la formación del eje administración y gestión a través de desafíos compartidos	Vicerrectoría Académica Co-ej.: Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	2 proyectos colaborativos por año <i>Informe de proyectos colaborativos ejecutados</i>	2 proyectos colaborativos por año <i>Informe de proyectos colaborativos ejecutados</i>	2 proyectos colaborativos por año <i>Informe de proyectos colaborativos ejecutados</i>
3	4. Aumentar en un 5% anual la satisfacción de ex alumnos y empleadores en relación con la capacidad de las y los titulados para abordar los desafíos de su desempeño laboral y/o emprendimiento.	Vicerrectoría Académica Co-ej.: Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	Generación de línea base <i>Informe de resultados con línea base desagregada por actor (ex alumnos y empleadores)</i>	Satisfacción = Resultado 2027 – Línea base 2026 ≥ 5 pp <i>Informe de aplicación del instrumento 2027 / Informe comparativo 2026–2027 con análisis de variación</i>	Satisfacción = Resultado 2028 – Resultado 2027 ≥ 5 pp <i>Informe de aplicación del instrumento 2028 / Informe comparativo 2027–2028 con análisis de variación</i>

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 3. Potenciar la oferta de experiencias formativas de corta duración en alianza con socios productivos y territoriales, en materias de innovación culinaria, vida saludable y rescate patrimonial.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Implementar al 2027 la estrategia de formación continua	Vicerrectoría Académica - Dirección de	Diciembre 2027	Diseñar e iniciar la implementación piloto de la oferta modular en las 3	Estrategia de formación continua implementada con	—

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
	mediante una oferta modular de cursos de especialización en las 3 materias priorizadas.	VcM e Innovación Co-ej.: Vicerrectoría Académica Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones		materias priorizadas <i>Documentos de diseño curricular aprobados</i>	oferta modular completa y operativa en las 3 materias <i>Calendario anual de formación publicado / Registros de participación por materia y módulo / Informe de evaluación de la estrategia</i>	
2	2. Contar al 2028 con al menos dos alianzas con entidades co ejecutoras de formación continua, nacionales o internacionales, que representen las diversas actividades de la cadena de valor de la industria gastronómica y de hospitalidad en las 3 materias priorizadas.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	—	1 <i>Convenios formalizados</i>	2 <i>Convenios formalizados</i>
3	3. Lograr al 2028 que 60 estudiantes nacionales e internacionales se matriculen en diplomados ejecutivos gracias a al menos 4 nuevos programas lanzados.	Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones Co-ej.: Dirección de VcM e Innovación - Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	—	20 estudiantes <i>Matrícula efectiva de diiplomados</i>	60 estudiantes <i>Matrícula efectiva de diiplomados</i>
4	4. Implementar al 2028 7 Micro credenciales validadas en el contexto del FDI.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	Diseño de piloto de microcredenciales <i>Documento piloto de microcredenciales validado</i>	Implementación del piloto de microcredenciales <i>Informe de implementación del piloto de microcredenciales</i>	7 <i>Documento Microcredenciales validadas y Plan de escalamiento</i>
5	5. Certificar al 2028 200 participantes en al menos 1 micro credencial en el período del PGD.	Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	Diseño de piloto de microcredenciales <i>Documento piloto de microcredenciales validado</i>	Implementación del piloto de microcredenciales <i>Informe de implementación del piloto de microcredenciales</i>	200 personas certificadas en al menos 1 microcredencial <i>BBDD de aprobación de Microcredenciales</i>

EJE: 2. Gestión Sostenible en Materias de Financiamiento, Medioambiental y Social

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 4. Fortalecer una gestión institucional integral, eficiente y sostenible que asegure estabilidad financiera, garantice bienestar, inclusión, participación y convivencia de la comunidad, e impulse una cultura de responsabilidad ambiental de largo plazo.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Mantener el gasto operacional anual (sin considerar remuneraciones) en una relación no superior a 16% respecto al ingreso.	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2028	16% <i>Estados financieros 2026</i>	16% <i>Estados financieros 2027</i>	16% <i>Estados financieros 2028</i>
2	2. Aumentar matrícula nueva 1% anual vía estrategias de marketing y oferta académica durante el período estratégico.	Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones Co-ej.: Vicerrectoría Académica	Diciembre 2028	144 estudiantes (línea base) <i>Reporte SIES</i>	146 estudiantes <i>Reporte SIES</i>	Estudiantes nuevos año t-1 x 1,01 <i>Reporte SIES</i>
3	4. Asegurar al 2028 la categorización del instituto en nivel de liderazgo en el ranking RESIES.	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	—	—	Categoría Liderazgo <i>Certificado RESIES 2027</i>
4	5. Aumentar al 2028 un 15% la percepción positiva de los indicadores de convivencia, bienestar e inclusión en toda la comunidad Culinary.	Dirección de Administración y Finanzas Co-ej.: Vicerrectoría Académica (Asuntos Estudiantiles)	Diciembre 2028	Diseñar e implementar un instrumento de medición de percepción aplicado a toda la comunidad Culinary, estableciendo la línea base en las dimensiones de convivencia, bienestar e inclusión <i>Instrumento de medición validado con las tres dimensiones / Informe de resultados con línea base desagregada</i>	Alcanzar un incremento de al menos 7,5 puntos porcentuales en la percepción positiva respecto a la línea base 2026 <i>Informe de aplicación del instrumento 2027 / Informe comparativo 2026–2027 con análisis de variación por dimensión</i>	Alcanzar un incremento acumulado de al menos 15 puntos porcentuales en la percepción positiva respecto a la línea base 2026 <i>Informe de aplicación del instrumento 2028 / Informe comparativo 2026–2028 con tendencia acumulada por dimensión</i>

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
				<i>por actor (estudiantes, docentes, colaboradores)</i>		
5	6. Asegurar, anualmente desde 2027, la participación de al menos 1 representante estudiantil por sede en las instancias destinadas para tratar las materias priorizadas.	Vicerrectoría Académica (Asuntos Estudiantiles)	Diciembre 2028	Generación de línea base <i>Actas de comités</i>	(N año t-1 + 1) <i>Actas de comités</i>	(N año t-1 + 1) <i>Actas de comités</i>

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 5. Fortalecer la estabilidad e innovación en los equipos académico y administrativo promoviendo un entorno colaborativo de trabajo orientado a la excelencia en el cumplimiento de las funciones misionales.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Contar a fines del 2026 con un diagnóstico participativo de percepción y nuevos mecanismos para el fomento de la estabilidad laboral, la colaboración intra y extra-equipos y la innovación para el mejoramiento continuo para los colaboradores Culinary.	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2026	Elaborar un diagnóstico participativo de percepción con colaboradores Culinary e identificar y proponer nuevos mecanismos en las dimensiones de estabilidad laboral, colaboración e innovación para el mejoramiento continuo <i>Informe de diagnóstico participativo con resultados de percepción / Actas o registros de las instancias participativas realizadas / Documento con propuesta de nuevos mecanismos validado por Rectoría</i>	—	—
2	2. Contar al 2027 con un diagnóstico, una línea base y al menos el 30% de avance de un plan de mejora en materias de satisfacción, compromiso y	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2027	Elaborar un diagnóstico y establecer la línea base en materias de satisfacción, compromiso y retención de los colaboradores	Diseñar e iniciar la ejecución del plan de mejora, alcanzando al menos un 30% de avance en las acciones comprometidas	—

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
	retención de los colaboradores.			<i>Informe de diagnóstico con resultados por dimensión (satisfacción, compromiso y retención) / Documento de línea base validado</i>	<i>Plan de mejora aprobado con acciones, responsables y plazos / Informe de seguimiento con evidencia de acciones ejecutadas</i>	
3	3. Implementar al menos 1 proyecto de innovación académica y administrativa por año (nuevas metodologías, procesos o servicios), co diseñados entre equipos académicos y administrativos, con evaluación de resultados y mejora continua documentada.	Dirección de Administración y Finanzas Co-ej.: Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2028	Co-diseñar e implementar al menos 1 proyecto de innovación académica o administrativa con participación de equipos académicos y administrativos <i>Documento de diseño del proyecto con equipos participantes / Registro de ejecución y evidencias del proyecto</i>	Implementar al menos 1 nuevo proyecto de innovación incorporando aprendizajes del ciclo anterior y con mejora continua documentada <i>Documento de diseño del nuevo proyecto / Registro de ejecución y evidencias del proyecto</i>	Implementar al menos 1 nuevo proyecto de innovación incorporando aprendizajes del ciclo anterior y con mejora continua documentada <i>Documento de diseño del nuevo proyecto / Registro de ejecución y evidencias del proyecto</i>
4	4. Contar al 2027 con un diagnóstico, una línea base y al menos el 30% de avance de la evaluación de desempeño y retroalimentación de administrativos y directivos.	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2027	Elaborar un diagnóstico del estado actual de los procesos de evaluación de desempeño y retroalimentación, y establecer la línea base para administrativos y directivos <i>Informe de diagnóstico con levantamiento del estado actual del proceso</i>	Diseñar e iniciar la ejecución del proceso de evaluación de desempeño y retroalimentación, alcanzando al menos un 30% de avance en las acciones comprometidas <i>Plan de evaluación de desempeño aprobado con acciones, responsables y plazos</i>	—
5	5. Lograr anualmente que al menos el 85 % de los equipos académicos y administrativos cumpla o supere las metas de calidad definidas.	Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2028	85% <i>Informe de cumplimiento de Plan de Mejora 2026</i>	85% <i>Informe de cumplimiento de Plan de Mejora 2027</i>	85% <i>Informe de cumplimiento de Plan de Mejora 2028</i>

EJE: 3. Gobernanza y Resultados Institucionales

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 6. Consolidar un liderazgo directivo estratégico que impulse a la institución hacia el cumplimiento de su visión, diversifique sus ingresos, y posicione a Culinary como referente nacional y Latinoamericano de enseñanza innovadora para las industrias gastronómica y de la hospitalidad.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Lograr un incremento anual de 5 pts. porcentuales en la evaluación de satisfacción de todos los actores institucionales sobre la información interna, en relación al proyecto educativo y a la difusión de avances de las misiones institucionales y de los servicios de apoyo a estudiantes y colaboradores.	Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones Co-ej.: Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2028	Generación de línea base <i>Resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>	(%Satisfacción año t-Satisfacción año t-1)≥5 pp <i>Resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>	(%Satisfacción año t-Satisfacción año t-1)≥5 pp <i>Resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>
2	2. Lograr al 2028 que el 20% de ingresos totales provenga de fuentes alternativas a la matrícula producto de la gestión eficiente de recursos, formación continua, servicios a empresas y adjudicación de fondos concursables.	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2028	Establecer la línea base del porcentaje actual de ingresos alternativos e implementar al menos una acción concreta en cada una de las cuatro fuentes definidas <i>Informe financiero con línea base de ingresos por fuente / Registros de acciones iniciadas por fuente (formación continua, servicios a empresas, fondos concursables, gestión de recursos)</i>	Alcanzar que al menos el 10% de los ingresos totales provenga de fuentes alternativas a la matrícula <i>Informe financiero anual con desglose de ingresos por fuente</i>	Alcanzar que al menos el 20% de los ingresos totales provenga de fuentes alternativas a la matrícula <i>Informe financiero anual con desglose de ingresos por fuente</i>
3	3. Alcanzar al 2028 una evaluación en encuestas internas por sobre el 85% en percepción de	Dirección de Administración y Finanzas	Diciembre 2028	Diseñar e implementar un instrumento de medición de percepción interna sobre	Alcanzar una percepción positiva de al menos 75% en las dimensiones de	Alcanzar una percepción positiva superior al 85% en las dimensiones de liderazgo

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
	liderazgo institucional y gestión estratégica.			liderazgo institucional y gestión estratégica, estableciendo la línea base <i>Instrumento de medición validado con dimensiones de liderazgo y gestión estratégica / Informe de resultados con línea base desagregada por estamento</i>	liderazgo institucional y gestión estratégica <i>Informe de aplicación del instrumento 2027</i>	institucional y gestión estratégica <i>Informe de aplicación del instrumento 2028</i>
4	4. Alcanzar al 2028 presencia sistemática de Culinary en al menos 2 rankings, premios, acreditaciones, participación en redes u otros reconocimientos nacionales o latinoamericanos vinculados a innovación educativa, gastronomía y hospitalidad.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones	Diciembre 2028	Elaborar un mapeo de instancias de reconocimiento relevantes <i>Mapeo elaborado</i>	Lograr presencia formal de Culinary en al menos 1 instancia de reconocimiento nacional o latinoamericana vinculada a innovación educativa, gastronomía y/o hospitalidad <i>Certificado, diploma, resolución o constancia de reconocimiento obtenido</i>	Lograr presencia sistemática de Culinary en al menos 2 instancias de reconocimiento nacional o latinoamericano vinculadas a innovación educativa, gastronomía y/o hospitalidad <i>Registro de postulaciones y participaciones durante el periodo / Certificados, diplomas, resoluciones o constancias de reconocimiento obtenidos</i>
5	5. Aumentar anualmente dos colaboraciones formales con instituciones y empresas nacionales y latinoamericanas (convenios activos, proyectos conjuntos, programas de doble titulación o pasantías internacionales), logrando que Culinary participe cada año en al menos dos eventos relevantes como expositor o anfitrión.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones	Diciembre 2028	Establecer la línea base de colaboraciones formales vigentes y alcanzar al menos 2 nuevas colaboraciones formales, participando en al menos 2 eventos relevantes como expositor o anfitrión <i>Registro de convenios, proyectos</i>	Incorporar al menos 2 nuevas colaboraciones formales respecto al año anterior, diversificando el tipo de vínculo, y participar en al menos 2 eventos relevantes como expositor o anfitrión <i>Registro actualizado de convenios y</i>	Incorporar al menos 2 nuevas colaboraciones formales respecto al año anterior, consolidando una red activa de vínculos nacionales y latinoamericanos, y participar en al menos 2 eventos relevantes como expositor o anfitrión <i>Registro consolidado de colaboraciones activas 2026–2028</i>

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
				conjuntos o programas suscritos con identificación de contraparte / Documento de línea base de colaboraciones vigentes	proyectos activos con identificación de tipo de colaboración	por tipo (convenios, proyectos, doble titulación, pasantías)

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 7. Consolidar una cultura de autorregulación de las áreas, mediante mecanismos sistemáticos y colaborativos de evaluación y retroalimentación, orientados a la mejora continua de los procesos y al cumplimiento de la misión institucional

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Actualizar a fines del 2026 la formalización del sistema de información institucional asegurando la confiabilidad de la información asociada a los procesos clave.	Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2026	Actualizar y formalizar el sistema de información institucional con protocolos, responsables y criterios de confiabilidad definidos para los procesos clave <i>Documento del sistema de información institucional actualizado y aprobado / Registro de procesos clave con fuentes, responsables y criterios de confiabilidad definidos</i>	—	—
2	2. Lograr a fines del 2026 que el 100 % del equipo directivo haga seguimiento y reporte trimestralmente sus OKR alineados con la visión institucional, los objetivos estratégicos y el manual de calidad, con un nivel de cumplimiento igual o superior al 80 % anual.	Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2026	Que el 100% del equipo directivo defina, haga seguimiento y reporte trimestralmente sus OKR alineados con la visión institucional, los objetivos estratégicos y el manual de calidad,	—	—

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
				<p>alcanzando un nivel de cumplimiento anual igual o superior al 80%</p> <p><i>Informe anual de cumplimiento de OKR con resultado consolidado por directivo y global</i></p>		
3	3. Revisar y actualizar anualmente el Manual de Calidad, en base a medidas de optimización y automatización de procesos claves.	Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2028	<p>Manual de Calidad revisado y actualizado</p> <p><i>Manual de Calidad formalizado</i></p>	<p>Manual de Calidad revisado y actualizado</p> <p><i>Manual de Calidad formalizado</i></p>	<p>Manual de Calidad revisado y actualizado</p> <p><i>Manual de Calidad formalizado</i></p>

EJE: 4. Innovación y VcM

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 8. Desarrollar iniciativas de innovación y transferencia de conocimiento aplicado a los rubros gastronómico y de la hospitalidad, en articulación con actores del entorno, en materias de vida sana, rescate patrimonial y desarrollo de productos alimentarios.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Establecer al 2028 al menos 1 alianza nacional y 1 internacional efectivas para desarrollo y transferencia de conocimiento en las tres materias priorizadas, aprobadas por una instancia de alto nivel institucional según criterios de pertinencia, relevancia y agregación de valor al proyecto institucional.	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	—	<p>Establecer al menos 1 alianza nacional o internacional efectiva para desarrollo y transferencia de conocimiento en al menos una de las tres materias priorizadas, aprobada por instancia de alto nivel institucional</p> <p><i>Convenio o acuerdo formal suscrito con la institución aliada</i></p>	<p>Contar con al menos 1 alianza nacional y 1 alianza internacional efectivas y activas para desarrollo y transferencia de conocimiento en las tres materias priorizadas, ambas aprobadas por instancia de alto nivel institucional</p> <p><i>Convenios o acuerdos formales suscritos con identificación de</i></p>

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
						<i>alcance nacional e internacional</i>
2	2. Desarrollar y validar al 2028, al menos 2 prototipos o productos alimentarios innovadores asociados a las tres materias priorizadas, de los cuales al menos 1 se incorporen en cartas, líneas de productos o experiencias gastronómicas de aliados del entorno.	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	—	1 prototipo o producto <i>Informe final de proyecto de prototipo o producto alimentario</i>	1 prototipo o producto <i>Informe final de proyecto de prototipo o pproducto alimentario y</i>
3	3. Documentar y publicar anualmente al menos una iniciativa que ponga en valor y transfiera conocimiento sobre las tres materias priorizadas (publicaciones, recetas, experiencias turísticas, cápsulas audiovisuales, clases abiertas), con participación de comunidades y productores de territorios priorizados.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones	Diciembre 2028	Documentar y publicar al menos 1 iniciativa de puesta en valor y transferencia de conocimiento en al menos una de las tres materias priorizadas, con participación de comunidades o productores de territorios priorizados <i>Producto publicado y disponible (publicación, receta, cápsula audiovisual, experiencia turística u otro)</i>	Documentar y publicar al menos 1 iniciativa de puesta en valor y transferencia de conocimiento en al menos una de las tres materias priorizadas, con participación de comunidades o productores de territorios priorizados <i>Producto publicado y disponible (publicación, receta, cápsula audiovisual, experiencia turística u otro)</i>	Documentar y publicar al menos 1 iniciativa de puesta en valor y transferencia de conocimiento en al menos una de las tres materias priorizadas, con participación de comunidades o productores de territorios priorizados <i>Producto publicado y disponible (publicación, receta, cápsula audiovisual, experiencia turística u otro)</i>
4	4. Lograr que al menos el 75% de los beneficiarios y participantes de las iniciativas con el entorno evalúen en nivel de excelencia la contribución de Culinary a su quehacer. (está o no en la carta y se vende o no se vende)	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	75% <i>resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>	75% <i>resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>	75% <i>resultados encuestas de evaluación y satisfacción</i>

OBJETIVO ESTRATÉGICO: 9. Potenciar la contribución de la VcM a los procesos formativos y a los territorios, a través de alianzas estratégicas estables de colaboración con actores relevantes del entorno y de la retroalimentación sistemática a estudiantes y programas de formación.

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
1	1. Asegurar al 2028 la actualización y mejoramiento continuo documentado de los instrumentos estratégicos de VcM (Política, modelo, sistema de evaluación, entre otros).	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Dirección de Aseguramiento de la Calidad	Diciembre 2026	Política de VcM <i>Política aprobada</i>	Modelo de VcM y Sistema de evaluación de acciones de VcM <i>Modelo y Sistema de VcM revisado y aprobado</i>	—
2	2. Aplicar a fines del 2028 el modelo de retroalimentación institucional de las funciones de VcM e innovación a procesos asociados a docencia y gestión institucional y que las carreras cuenten con al menos una instancia anual formal de retroalimentación del entorno (comités consultivos, paneles de expertos, encuestas a empleadores o socios estratégicos) logrando que las observaciones se traduzcan en ajustes curriculares, metodológicos, de procesos o de infraestructura y equipamiento, cuando corresponda.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Vicerrectoría Académica	Diciembre 2027	Modelo de retroalimentación institucional de las funciones de VcM e innovación diseñado y aprobado <i>Documento del modelo con definición de instancias, actores, procesos y periodicidad</i>	Implementar el modelo mediante al menos una instancia formal de retroalimentación del entorno, con registro de observaciones y primeros ajustes documentados <i>Actas o informes de instancias de retroalimentación (comités consultivos, paneles de expertos, encuestas a empleadores u otros)</i>	Modelo de retroalimentación institucional aplicado plenamente, articulando las funciones de VcM e innovación con docencia y gestión institucional, con evidencia de ajustes sistemáticos derivados de las observaciones del entorno <i>Informe institucional de aplicación del modelo 2028 / Registro consolidado de instancias de retroalimentación por carrera con observaciones y ajustes realizados</i>
3	3. Lograr anualmente al menos dos publicaciones en medios, redes institucionales o eventos sectoriales para posicionar a Culinary como referente en materia de vinculación y aporte al entorno.	Dirección de VcM e Innovación Co-ej.: Dirección de Admisión, Marketing y Comunicaciones	Diciembre 2028	2 publicaciones / participaciones <i>Registro de publicaciones con fecha, medio y contenido / Capturas, enlaces o acreditaciones de participación en eventos sectoriales</i>	2 publicaciones / participaciones <i>Registro de publicaciones con fecha, medio y contenido / Capturas, enlaces o acreditaciones de participación en eventos sectoriales</i>	2 publicaciones / participaciones <i>Registro de publicaciones con fecha, medio y contenido / Capturas, enlaces o acreditaciones de participación en eventos sectoriales</i>

N°	Resultado Clave	Responsable / Co-ejecutor	Plazo	Meta 2026	Meta 2027	Meta 2028
4	4. Retener al 2028 un 40% de los socios comunitarios	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	—	20% de retención socios comunitarios. <i>Convenios con socios comunitarios</i>	40% de retención socios comunitarios. <i>Convenios con socios comunitarios</i>
5	5. Activar al 2028 Red Alumni Culinary con actividades e información sistemática	Dirección de VcM e Innovación	Diciembre 2028	Levantar un catastro de ex alumnos y diseñar el modelo de funcionamiento de la Red Alumni Culinary <i>Base de datos de ex alumnos con información de contacto actualizada</i>	Modelo red Alumni Culinary <i>Documento de modelo de funcionamiento de la red (propósito, estructura, canales y tipo de actividades)</i>	Piloto de plan de trabajo Red Alumni Culinary <i>Plan piloto Red Alumni Culinary ejecutado</i>

3. Sistema de Seguimiento y Monitoreo PGD 2024–2028

3.1 Propósito

Este sistema es una reformulación del mecanismo de seguimiento que existía en la institución, incorporando sus elementos validados en un marco reelaborado que responde a la nueva lógica OKR del PGD y a las necesidades de gestión actuales de la institución. Sus propósitos son:

- Asegurar el cumplimiento de las acciones comprometidas en el PGD.
- Proveer información oportuna y confiable sobre el estado de avance de los desafíos estratégicos.
- Establecer responsabilidades claras en cada nivel del proceso de seguimiento.
- Facilitar la rendición de cuentas ante Rectoría y el Directorio.

3.2 Alcance

Este sistema aplica a la totalidad de las acciones definidas en el PGD 2024–2028, en su versión reajustada (evaluación de medio término). Comprende todas las áreas y unidades del Instituto que figuren como responsables o corresponsables de acciones estratégicas.

Su vigencia se extiende desde 2026 hasta el cierre del período estratégico en 2028, con posibilidad de actualización anual por parte de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad.

3.3 Roles y Responsabilidades

El seguimiento del PGD involucra a distintos actores institucionales con roles diferenciados:

Rol / Actor	Responsabilidades en el seguimiento
Área Responsable	Ejecuta la acción. Reporta % de avance y estado en cada ciclo. Co-valida con corresponsables.
Área(s) Corresponsable(s)	Apoya la ejecución de la acción. Contribuye al reporte de avance y co-firma el estado informado.
Dir. Aseguramiento de la Calidad y Análisis Institucional	Consolida los reportes de todas las áreas. Analiza el estado global del PGD. Activa protocolos de alerta. Elabora informes para Rectoría y Directorio.
Rectoría	Revisa el estado estratégico del PGD en instancia semestral. Toma decisiones de ajuste, priorización o reasignación de recursos.
Directorio	Recibe informe anual de cumplimiento del PGD. Ejerce función de gobierno y rendición de cuentas institucional.

La distinción entre Responsable (área que ejecuta y reporta) y Corresponsable(s) (área(s) que apoyan la ejecución y co-validan el reporte) es fundamental para asegurar la trazabilidad y la rendición de cuentas en cada acción del PGD.

3.4 Medición del Avance

Cada acción del PGD será evaluada en cada ciclo de revisión mediante dos dimensiones complementarias:

5. **Porcentaje de avance (0 %–100 %):** indica la proporción completada de la acción respecto al total comprometido.
6. **Estado cualitativo:** clasifica la acción en una de cuatro categorías según su situación en el período.

Estado	% de avance referencial	Descripción
No iniciado	0 %	La acción no ha comenzado. No se han ejecutado actividades asociadas.
En proceso	1 % – 99 %	La acción está en curso con avances constatables y dentro del plazo estimado.
Rezagada	Cualquier %	El avance es inferior al esperado para el período o el plazo de cumplimiento está en riesgo. Activa el protocolo de alerta.
Cumplida	100 %	La acción ha sido completada en su totalidad, con evidencia disponible.

El estado de "Rezagada" no depende exclusivamente del porcentaje de avance, sino también del cumplimiento de los hitos intermedios comprometidos para cada período. Una acción puede tener un avance del 50 % y estar rezagada si ese porcentaje es inferior al esperado para la fecha de reporte.

3.5 Periodicidad de las Revisiones

La frecuencia de seguimiento se determina según el horizonte temporal de cada acción y el nivel jerárquico de revisión:

Nivel de revisión	Actor(es)	Frecuencia	Aplica a
Operativo – Acciones 2026-2027	Área → Dir. Aseg. de la Calidad	Trimestral	Acciones con plazo de cumplimiento en 2026 y 2027
Operativo – Acciones 2028	Área → Dir. Aseg. de la Calidad	Semestral	Acciones con plazo de cumplimiento en 2028
Alta Dirección	Dir. Aseg. de la Calidad → Rectoría	Semestral	Todas las acciones del PGD
Gobierno Institucional	Rectoría → Directorio	Anual	Todas las acciones del PGD

Los informes elaborados por el Director de Aseguramiento de la Calidad alimentan las instancias superiores de revisión. La revisión semestral por la Rectoría coincide con los ciclos T1 (marzo) y T3 (septiembre), y la revisión anual por el Directorio se realiza en el T4 (diciembre).

3.6 Calendario Orientativo de Revisiones

El siguiente calendario indica los meses o trimestres en que se realizará cada tipo de revisión durante el ciclo anual:

Nivel	T1/S1 · Marzo	T2 · Junio	T3/S2 · Sept.	T4 · Dic.	Anual
Oper. 2026-27 (Trimestral)	✓	✓	✓	✓	—
Oper. 2028 (Semestral)	✓	—	✓	—	—
Alta Dirección (Rectora)	✓	—	✓	—	—
Directorio	—	—	—	✓	✓

Nota: T1 = Trimestre 1 (enero–marzo) · T2 = Trimestre 2 (abril–junio) · T3 = Trimestre 3 (julio–septiembre) · T4 = Trimestre 4 (octubre–diciembre). S1 y S2 corresponden al primer y segundo semestre, respectivamente.

3.7 Protocolo de Alerta ante Acciones Rezagadas

Cuando en el proceso de consolidación se identifique una o más acciones en estado "Rezagada", se activará el siguiente protocolo de alerta:

Paso 1 — Registro formal del rezago

El área responsable deberá completar un registro formal que incluya: descripción del rezago, causas identificadas, porcentaje de avance actual versus esperado, y las medidas correctivas que se implementarán. Este registro queda incorporado al expediente de seguimiento del PGD.

Paso 2 — Reunión extraordinaria de seguimiento

La Dirección de Aseguramiento de la Calidad y Análisis Institucional convocará una reunión extraordinaria con el área responsable (y corresponsables si aplica) en un plazo no superior a 15 días hábiles desde la identificación del rezago. El objetivo de esta instancia es:

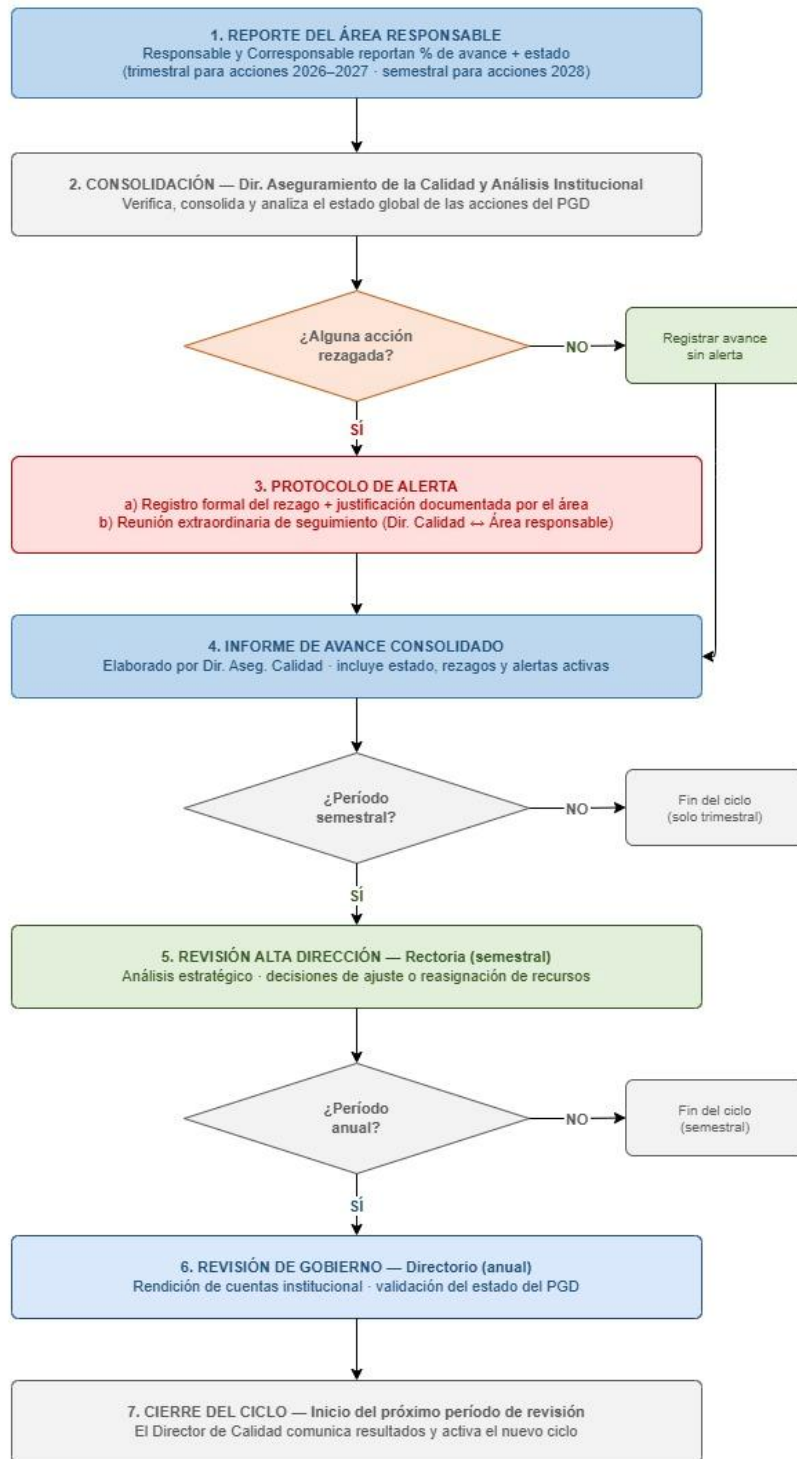
- Revisar las causas del rezago y validar las medidas correctivas propuestas.
- Establecer compromisos concretos y plazos de recuperación.
- Determinar si el rezago requiere escalar a Rectoría fuera del ciclo ordinario de revisión.

Los resultados de esta reunión quedarán documentados en acta y formarán parte del informe consolidado del período correspondiente.

3.8 Flujo del Proceso de Seguimiento

El siguiente diagrama representa el flujo completo de un ciclo de seguimiento del PGD, desde el reporte de las áreas hasta el cierre del período y el inicio del siguiente ciclo. El flujo distingue claramente los tres niveles de decisión: operativo (áreas + Dir. Aseg. Calidad), estratégico (Rectoría) y de gobierno (Directorio), con la activación del protocolo de alerta como derivación ante acciones rezagadas.

Flujo de Seguimiento del PGD 2024–2028 Instituto Culinary · Sistema de Monitoreo Institucional



3.9 Gestión del Sistema

La Dirección de Aseguramiento de la Calidad y Análisis Institucional es responsable de la administración, actualización y comunicación de este sistema, así como de la elaboración de los instrumentos operativos complementarios (formularios de reporte, plantillas de informe, registro de alertas).

Cualquier modificación al presente documento deberá ser aprobada por Rectoría y comunicada formalmente a todas las áreas involucradas.