

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

MEMORIA 2025

Introducción

En el presente documento se entrega la Memoria del año 2025 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.

Iniciada la nueva etapa de acreditación de excelencia hasta el 2031, el despliegue institucional de 2025 ha tenido como eje central la consolidación de los compromisos. El foco ha estado puesto en la operativización del PGD 2024–2028, garantizando que la implementación de la formación en artes culinarias y servicios cumpla con los más altos niveles de calidad. Paralelamente, se ha ejecutado el Plan de Mejora derivado del proceso de acreditación, transformando los desafíos detectados en fortalezas institucionales de largo plazo.

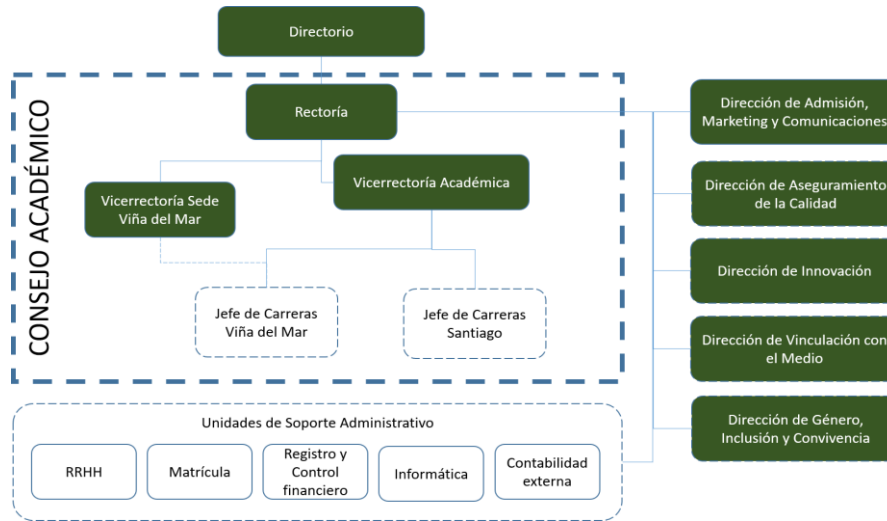
Las definiciones estratégicas de Culinary son:

<p>Misión</p>	<p><i>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.</i></p>
<p>Visión</p>	<p><i>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.</i></p>
<p>Valores</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Compromiso con la formación</i> 2. <i>Excelencia en el quehacer profesional</i> 3. <i>Visión global</i> 4. <i>Innovación para el desarrollo socioproductivo</i> 5. <i>Libertad y emprendimiento</i> 6. <i>Tolerancia, equidad y respeto por la dignidad humana</i>

Resultados 2025 a nivel institucional

Estructura organizacional

Para lograr sus propósitos, en el año 2025, el Instituto cuenta con la siguiente estructura organizacional:



Sostenibilidad financiera

Tabla N° 1: Gastos de Operación 2025

Ayudantías, talleres y clases	\$306.820.458
Otros gastos de explotación	\$2.983.071.824
Arriendos	\$610.436.827
GAV sin sueldos	\$888.744.017
Total de Gastos Instituto	\$4.789.073.126
% Gastos académicos/Gastos totales	81,44%

Fuente: Registro y Control Financiero. 2025

Tabla N° 2: Inversiones 2025

	Santiago	Viña del Mar
Presupuestado	\$29.030.575	\$36.878.230
Gastado	\$27.006.223	\$35.833.428
% ejecutado	93,03%	97,17%

Fuente: Registro y Control Financiero. 2025

Tabla N° 3: Rendimiento por estudiante FDI de MINEDUC 2025

	Monto total 2025	N° FDI	Matrícula total 2025	Pesos / Estudiante
IP Culinary	\$473.365.686	3	604	\$724.115

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Recursos Materiales e Intangibles

Tabla N° 4: Indicadores de infraestructura física e instalaciones 2025

M ² construidos	M ² construidos ponderados	M ² áreas verdes y esparcimiento	M ² construidos / estudiante	M ² áreas verdes y esparcimiento / estudiante
4.031	4.031	700	6,7	1,15

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 5: Indicadores de infraestructura de laboratorios – talleres Institutos Profesionales 2025

Grupo acreditación	N° Laboratorios	E/Laboratorio	M ² construidos Laboratorios y Talleres	M ² de Lab. y Taller / Estudiante
IP Culinary	21	28,7	984	1,62
IP Excelencia	2.149	79,27	128.976	1,32
IP Avanzado	2.447	97,7	95.857	0,4
IP Básico	65	402,8	25.852	0,98
No acreditado	148	85,1	6.054	0,48

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Resultados 2025 a nivel de docencia y formación

Oferta académica

La oferta académica 2025 consideró los siguientes programas:

- **Administración de Artes Culinarias y Servicios (AACs)**
- **Técnico en Artes Culinarias (TAC)**
- **Técnico en Producción de Eventos (TPE)**
- **Administración de Empresas Hoteleras y Servicios (AEHS) de continuidad sin ingreso vigente.**
- **Dirección de Producción de Eventos (DPE) de continuidad sin ingreso vigente**

Matrícula

Tabla N° 6: Evolución 2021 – 2025 de matrícula nueva de primer año

Carrera	Sede	2021	2022	2023	2024	2025
Administración de Artes Culinarias y Servicios	Viña del Mar	61	82	60	60	40
	Santiago	86	116	79	90	68
Administración de Empresas Hoteleras y Servicios	Viña del Mar	-	-	-	-	-
	Santiago	17	7	8	-	-
Dirección y Producción de Eventos	Viña del Mar	-	-	-	-	-
	Santiago	11	12	-	-	-
Técnico en Artes Culinarias	Viña del Mar	-	-	-	6	5
	Santiago	-	-	-	12	13
Técnico en Producción de Eventos	Viña del Mar	-	-	-	-	-
	Santiago	-	-	-	10	9
Total IP Culinary		175	217	147	178	135

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 7: Evolución 2021 – 2025 de la matrícula institucional

	2021	2022	2023	2024	2025
Matrícula nueva	175	217	147	178	135
Matrícula total	755	733	746	669	604

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 8: Tasa de crecimiento anual de matrícula nueva y total 2021 – 2025

	2021	2022	2023	2024	2025	Promedio 2021-2025
Matrícula nueva	-11,6%	24,0%	-32,3%	21,8%	-24,1%	-4,4%
Matrícula total	-2,1%	-2,9%	1,8%	-11,8%	-9,7%	-4,9%

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Apoyo a la progresión estudiantil

Durante el año académico 2025, se implementaron diversas estrategias de apoyo dirigidas a los y las estudiantes, en concordancia con lo establecido en el Manual de Calidad. Estas estrategias se organizaron

en tres líneas de acción: **Nivelaciones, Ayudantías y Tutorías.**

Nivelaciones: Para aquellos/as estudiantes que obtuvieron un desempeño bajo en las evaluaciones diagnósticas de habilidades matemáticas y lectoescritura.

Tabla N° 9: Nivelaciones STGO

Asignatura	Estudiantes que participaron en Nivelación	% de aprobación
Habilidades Matemáticas	32 ST	83% de estudiantes aprobaron la asignatura.
Habilidades Comunicativas	26 ST	77% de estudiantes aprobaron la asignatura.

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 10: Nivelaciones VM

Asignatura	Estudiantes que participaron en Nivelación	% de aprobación
Habilidades Matemáticas	14 VM	100% de estudiantes aprobaron la asignatura.
Habilidades Comunicativas	7 VM	100% de estudiantes aprobaron la asignatura.

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Ayudantías: Estrategia orientada al reforzamiento de contenidos en aquellas asignaturas que presentan una mayor tasa de reprobación.

Tabla N° 11: Ayudantías/reforzamiento STGO

Asignatura	N° estudiantes	% de aprobación
Habilidades Matemáticas	9	66.7% aprobó
		33.3% reprobó
Herramientas Financieras	2	100% aprobó

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 12: Ayudantías/reforzamiento* VM

Asignatura	Cantidad de sesiones*	N° estudiantes	% de aprobación
Habilidades Matemáticas	6	24	95,8% aprobó
Herramientas Financieras	6	20	95% aprobó

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tutorías: Estas acciones se enmarcaron en un modelo de intervención integral, orientado a articular estrategias focalizadas según las características y necesidades detectadas.

Tabla N° 13: Tutorías VM y STGO

1er semestre	2do semestre
126 atenciones	131 atenciones

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Retención

Tabla N° 14: Evolución de la tasa de retención de 1er año por cohorte 2020-2024

2020	2021	2022	2023	2024	Promedio
78,3%	84,6%	82,0%	85,0%	81,5%	82,3%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 15: Primeros 10 Institutos profesionales según tasa de retención de 1er año y 2do año

	IES	Retención 1er año	IES	Retención 2do año
1	IP Escuela de Marina Mercante Piloto Pardo	94,2%	IP Adolfo Matthei	80,4%
2	IP Adolfo Matthei	83,5%	IP Culinary	76,4%
3	IP Cicerón	81,8%	IP Valle del Central	73,7%
4	IP Culinary	81,5%	IP Duoc UC	72,4%
5	IP INACAP	80,3%	IP Dr. Virginio Gómez G.	70,5%
6	IP Escuela de Contadores Auditores de Santiago	79,7%	IP INACAP	70,2%
7	IP INAF	79,3%	IP Escuela de Contadores Auditores de Santiago	70,0%
8	IP Duoc UC	79,2%	IP Santo Tomás	68,9%
9	IP IPLACEX	76,3%	IP INAF	64,4%
10	IP Dr. Virginio Gómez G.	75,7%	IP de Chile	61,0%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Prácticas nacionales e internacionales

Durante el año académico 2025, 361 estudiantes del Instituto realizaron sus prácticas en alguno de los 477 centros de práctica donde se han activado convenios para tal fin. Del total de estudiantes, 82 realizaron sus prácticas en el extranjero, representando el 22,7%.

Tabla N° 16: Total Convenios de prácticas actualizados y vigentes

Nacionales	Internacionales	Total
316	161	477

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 17: Evolución de prácticas nacionales e internacionales entre 2021 – 2025

Año	2021	2022	2023	2024	2025
Prácticas nacionales	194	312	243	249	279
Prácticas internacionales	42	92	98	109	82
Total Prácticas	236	404	341	358	361
% Prácticas internacionales	17,8%	22,8%	28,7%	32,9%	22,7%

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Titulación

Tabla N° 18: Evolución 2020 – 2024 de número de titulados por nivel y sede

Nivel Título / Sede	2020	2021	2022	2023	2024	Total
Profesional	90	121	125	150	140	626
Santiago	62	66	96	107	77	408
Viña del Mar	28	55	29	43	63	218
Técnico	14	12	24	16	0	66
Santiago	12	9	16	8	0	45
Viña del Mar	2	3	8	8	0	21
Total Culinary	104	133	149	166	140	692

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 19: Evolución de las tasas de titulación oportuna por cohorte 2016 – 2020

2016	2017	2018	2019	2020	Pomedio
36,4%	24,5%	36%	30,7%	26,8%	30,9%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 20: ▲ duración formal/duración real Instituciones TP nivel Excelencia 2024

Nombre institución	Duración Formal	Duración Real	▲	% ▲/Duración formal
IP Culinary	8,0	9,5	1,5	19,3%
IP Duoc UC	8,0	9,8	1,8	22,4%
CFT de ENAC	5,0	6,1	1,1	22,7%
CFT Santo Tomás	5,0	6,3	1,3	26,6%
IP INACAP	8,0	10,9	2,9	36,1%
CFT INACAP	4,2	6,9	2,7	64,0%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Empleabilidad y emprendimiento

El año 2025 se realizó un cambio metodológico para la encuesta de los titulados 2023 y 2024, que tiene por objetivo mejorar la precisión y pertinencia de los datos. En ese sentido, los datos obtenidos, sobre todo en emprendimiento, presentan variaciones significativas respecto a años anteriores.

Tabla N° 21: Evolución empleabilidad 2015-2024

2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
82,6%	88%	79%	85%	81%	81%	75%	80%	87,7%	87,7%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 22: Evolución emprendimiento 2021-2024

2021	2022	2023	2024	Promedio
54%	55%	21,6%	32%	41%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 23: Empleabilidad egresados 2023-2024

Atributo	Categoría	Tasa de empleabilidad
Sexo	Femenino	86,5%
	Masculino	89,1%
Sede	Santiago	86,5%
	Viña del Mar	89,2%
Cohorte de Titulación	2023	87,7%
	2024	87,7%
Total AACs		87,7%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 24: Emprendimiento egresados 2023-2024

Atributo	Categoría	Tasa de emprendimiento
Sexo	Femenino	26,7%
	Masculino	25,8%
Sede	Santiago	22,5%
	Viña del Mar	31,0%
Cohorte de Titulación	2023	21,6%
	2024	31,9%
Total AACs		26,3%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 25: Tiempo de inserción laboral del primer empleo

Tiempo de inserción laboral	2021	2022	2023	2024
Menos de 6 meses	81%	72,8%	87%	87,2%
De 7 a 11 meses	5%	4,3%	3%	2,1%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 26: Pertinencia del empleo egresados Culinary

	2021	2022	2023	2024	Promedio
Pertinencia del empleo	57%	73%	80,8%	88,8%	75%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Cuerpo académico¹

Tabla N° 27: Composición del cuerpo académico en 2025

Sede	Contrato indefinido		Contratos a honorarios	Total
	Jornada Completa	Media Jornada o jornada hora		
Santiago	14	2	35	51
Viña del Mar	9	0	18	27
Total	23		53	78

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 28: Evolución de académicos según dedicación 2021-2025

Dedicación	2021		2022		2023		2024		2025	
	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer
Jornada completa	18	77,8%	19	52,6%	21	52,4%	23	54,2%	23	56,5%
Media jornada (entre 20 y 39 hrs)	27	55,6%	1	0%	1	100%	8	75%	7	14,2%
Jornada hora (19 hrs o menos)	51	56,9%	83	57,8%	71	56,3%	57	57,1%	48	43,75%
Total	96		103		93		88		78	

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 29: Evolución 2021-2025 ratio Estudiantes / JCE por tipo de IES TP

	2021	2022	2023	2024	2025
IP Culinary	13,5	22,3	24,47	20,6	17,9
IES acreditadas en tramo excelencia (6-7 años)	44,7	32,8	38,54	39,8	42,9
Centro de Formación Técnica	54,8	34,7	44,76	45,7	47,6
Instituto Profesional	34,5	31,9	32,32	33,9	35,8
IES acreditadas en tramo avanzado (4-5 años)	57,5	55,4	39,8	42,6	48,4
Centro de Formación Técnica	76,8	77,9	42,37	45,3	47,9
Instituto Profesional	47,9	41,5	38,2	40,8	48,6
IES acreditadas en tramo básico (3 años)	51,8	53,9	53,2	54,8	52,2
Centro de Formación Técnica	55,7	45	47,05	42,2	49,7
Instituto Profesional	47,9	66,4	59,34	67,4	54,3
IES no acreditadas	42,6	40,8	38,68	44,9	47,9
Centro de Formación Técnica	39,6	38,6	35,9	44,2	50,3
Instituto Profesional	50,9	46,7	45,33	46,5	40,2

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

¹ Fecha de corte de la información: 09-06-2025, reporte SIES.

Tabla N° 30: 10 IES TP acreditadas con menor ratio de estudiantes por JCE 2023 – 2025

	IES	2023	IES	2024	IES	2025
1	IP E. Moderna de Música	17,7	IP E. Moderna de Música	17	IP E. Moderna de Música	17,7
2	CFT E. Culinaria Francesa	23	CFT E. Culinaria Francesa	20,2	IP Culinary	17,9
3	IP Projazz	24,2	IP Culinary	20,6	CFT E. Culinaria Francesa	25,8
4	IP Culinary	24,5	IP Projazz	21,7	IP Projazz	25,9
5	IP ESUCOMEX	28	CFT IPROSEC	23,2	IP EATRI	26,6
6	IP Adolfo Matthei	28,2	IP EATRI	26,2	IP AIEP	28,5
7	IP Duoc UC	28,8	IP Duoc UC	31,1	IP Duoc UC	33,0
8	IP IPG	30,2	IP AIEP	31,7	IP Adolfo Matthei	34,4
9	CFT IPROSEC	31,3	CFT del Medio Ambiente	31,7	IP San Sebastián	36,4
10	IP EATRI	31,5	IP IPG	33,5	IP de Chile	37,4

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Tabla N° 31: Composición del cuerpo académico según formación 2021-2025

Nivel de formación	2021		2022		2023		2024		2025	
	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer	Total	% Mujer
Doctorado	0	0%	2	0%	0	0%	0	0%	1	0%
Magíster	15	60%	18	77,8%	13	38,5%	30	43,3%	20	50%
Licenciatura	33	60,6%	49	61,2%	50	60%	11	36,4%	37	51,4%
Profesional sin Licenciatura	27	63%	25	52%	22	63,6%	34	76,5%	9	33,3%
Técnico Nivel Superior	17	47,1%	9	22%	8	37,5%	13	61,5%	11	27,3%
Sin título	2	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%

Fuente: Dirección Aseguramiento de la Calidad. 2025

Género, Inclusión y Convivencia

Tabla N° 32: Participación y articulación interinstitucional 2025

Actividad	Organizador
Panel “A 4 años de la promulgación de la Ley 21.369: avances y desafíos en la educación técnica profesional”	Universidad Santo Tomás
Presencia en el Punto Morado en la Plaza Sucre, Valparaíso	Mesa Contra el Acoso Callejero de la V Región
1ª Jornada de Reactivación de la Red de Educación Superior Inclusiva (RESI)	Red de Educación Superior Inclusiva
“Avances, recomendaciones y buenas prácticas en materia de prevención, investigación, sanción y reparación de casos de acoso sexual, violencia y discriminación de género en la Educación Superior Técnico Profesional”	Subsecretaría de Educación Superior
“Enfoques y acciones para el desarrollo de medidas de reparación en el marco de la Ley 21.369”	Subsecretaría de Educación Superior
Lanzamiento del 4° Informe de la Encuesta “Mujeres en el Vino” Chile 2025	Mujeres del Vino
III Versión de la Jornada “Transitando a una Educación Superior Inclusiva: Apoyos para Educar en Diversidad”	Red de Educación Superior Inclusiva, V Región
“Avances por la Eliminación de la Violencia de Género en la Educación Superior TP”	Subsecretaría de Educación Superior

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 33: Capacitaciones en materias de género, no discriminación y convivencia 2025

Actividad	Dirigido a	Asistentes
“Violencia de Género en Educación Superior: Desafíos institucionales a partir de la Ley N°21.369”	Colaboradores	1
Curso “Análisis de datos con perspectiva de género”	Colaboradores	2
Curso “Perspectiva de Género en las Organizaciones”	Colaboradores	15
Charla “Modelo integral contra el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género”	Colaboradores y Docentes	50
Asignatura Género, Inclusión y Ciudadanía	Estudiantes	115

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 34: Estudiantes con necesidades educativas especiales 2025

Necesidades educativas especiales		Trastorno de Salud Mental	
Permanente	Transitoria	Permanente	Transitoria
12	0	2	6

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Tabla N° 35: Estudiantes con apoyo psicológico 2021 – 2025

2021	2022	2023	2024	2025
37	15	17	14	46

Fuente: Vicerrectoría Académica. 2025

Fortalecimiento institucional y desarrollo normativo

Con el propósito de seguir consolidando una cultura institucional basada en la corresponsabilidad, el respeto y el bienestar, durante 2025 se avanzó en la elaboración y actualización de instrumentos normativos y procedimientos internos:

- Reglamento de Conciliación de Cuidados para Estudiantes.
- Modificación del Protocolo de Ingreso al Catastro de Inclusión y Salud Mental.
- II Diagnóstico Institucional en materia de género, inclusión y convivencia.
- Comité Asesor Permanente, con 8 sesiones realizadas durante el año.
- Inauguración de la Sala de Bienestar y Lactancia en ambas sedes.

Resultados 2025 a nivel de vinculación con el medio

Los resultados de vinculación con el medio en 2025 se presentan a partir de los 6 programas definidos en la política de VCM de Culinary.

Tabla N° 36: Número de estudiantes en actividades de vinculación con el medio 2025

Programa / Proyecto	2025
Desarrollo Comunitario	13
Patrimonio Cultural	203
Fomento al Emprendimiento	85
Sostenibilidad	54
Total	355

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 37: Número de docentes en actividades de vinculación con el medio 2025

Programa / Proyecto	2025
Desarrollo Comunitario	3
Patrimonio Cultural	17
Desarrollo Productivo	1
Sostenibilidad	27
Articulación EMTP	13
Total	61

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 38: Número de beneficiarios de actividades de vinculación con el medio 2025

Programa / Proyecto	2025
Socios comunitarios (usuarios)	404
Desarrollo Productivo	70
Articulación EMTP	450
Total	924

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 39: % Satisfacción de beneficiarios externos 2022- 2025

Programa / Proyecto	2022	2023	2024	2025
Desarrollo Comunitario	98,2%	100%	100%	100%
Articulación EMTP	98,3%	94,4%	-	91,9%
Desarrollo Productivo	-	89,1%	-	97,4%

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 40: Charlas y relatores que han asistido a Culinary 2025

Programa / Proyecto	N° de Charlas	N° de Relatores
Patrimonio Cultural	19	25
Fomento al emprendimiento	10	10
Sostenibilidad	5	7
Total	34	42

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Programa desarrollo comunitario

Tabla N° 41: Socios comunitarios y beneficiarios 2025

Socio comunitario	N° Beneficiarios	N° estudiantes
Fundación Tañi	9	8
Escuela Luis Galdames	300	4
UC Down	4	22
Edu Down	9	8
Departamento de la Mujer, La Reina	15	18
Fundación Tañi	20	9
Centro Idea Activa, Estación Central	12	15
Aparid	10	12
Sendas	9	22
Alberto Mouat	10	17
Total	404	149

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Programa patrimonio cultural

En el marco de este programa, durante 2025, se desarrollaron las siguientes actividades:

1. Congreso Internacional Innovación y Sostenibilidad para la Preservación del Patrimonio Culinario.
2. Feria Una vuelta por los sabores del mundo.
3. Charlas de viñateros.
4. Día de los patrimonios.
5. Celebración Mes de la cocina chilena.
6. Charla sobre cocina patrimonial y productos endémicos chilenos.
7. Concurso sobre Pastelería chilena.
8. Muestra de la cultura bato en la zona central de Chile.
9. Preparaciones en base a pan.
10. Charla “El arte del maridaje”
11. Asociación Vigno.
12. Visita Viña Matetic.
13. Wine in Moderation Day.
14. Charla Viña Raíces de Chaitú.
15. Cata de aceite de oliva Ícono.
16. Charcutería española.
17. Chile de costa a costa.

18. Visita Huerta Toronjil Cuyano.

19. Visita viña VIK.

Programa articulación colegios EMTP

Tabla N° 42: Colegios EMTP con actividades de alternancia y/o pasantía 2025

Colegio	Actividad	Región	N° Estudiantes
Complejo Educacional Juanita Fernández Solar	Pasantía	Metropolitana	90
Centro Educacional Eduardo de la Barra	Pasantía	Metropolitana	32
Liceo Técnico N°58 José María Narbona	Alternancia	Metropolitana	75
Centro Educacional Municipal Mariano Latorre	Alternancia	Metropolitana	30
Colegio Técnico Profesional de Gastronomía y Hotelería Achiga - Comeduc	Pasantía	Metropolitana	94
El Bosque de Renca	Alternancia	Metropolitana	44
Centro Educacional San Esteban Mártir	Alternancia	Metropolitana	35
Obispo Rafael Larraín Lira Infante	Alternancia	Valparaíso	35
Liceo Bicentenario de Excelencia Poeta Vicente Huidobro	Alternancia	Valparaíso	12
Colegio San Francisco Técnico Profesional	Alternancia	Metropolitana	21

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 43: Estudiantes con ingreso vía articulación EMTP 2022-2025

2022	2023	2024	2025
2	6	2	3

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Programa fomento al emprendimiento

Tabla N° 44: Actividades programa de fomento al emprendimiento 2025

Nombre	Actividad	N° Estudiantes
Ciclo de emprendimiento	Capacitación	31
Día del Emprendimiento Culinary	Charla	19
Panadería y Gelato Italiano Master Martini Chile	Charla	45
Total		95

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Programa desarrollo productivo

Tabla N° 45: Número total de beneficiarios en Programa de Desarrollo Productivo 2025

Beneficiarios	N° de participantes
Caja Los Andes	15
La Fuente Chilena	22
Dominó	25
Administradores hoteleros Viña del Mar y Concón	8
Total	70

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Programa extensión académica

Tabla N° 46: Seminarios y Congresos con participación de docentes y autoridades 2025

Seminario / Congreso / Otros	Presentación	Relator/es
Duoc UC	Una mirada innovadora a la gastronomía chilena	Felipe de Pablo, vicerrector sede Viña del Mar Emerson Ossa, jefe carrera AACs Catalina Vargas, jefa Laboratorio Innovación
Vertebral, Inacap y Duoc	Rescate del cochayuyo en la gastronomía chilena	Carlos Corrial, vicerrector sede Viña del Mar Nicole Saavedra, coordinadora Laboratorio Innovación Paloma Mercado, estudiante
Sabores que Emprenden, organizado por Centro de Desarrollo de Negocios Sercotec Viña del Mar.	Presentación culinaria	Pilar Crisóstomo, chef instructora
Alimentación del futuro, organizado por Fundación Copec-UC y Centro de Investigación UC Anacleto Angelini.	Algas en gastronomía chilena, poster en seminario	Emerson Ossa, jefe de carrera AACs Catalina Vargas, coordinadora general del Laboratorio de Innovación
Instituto Nacional del Fútbol, Deporte y Actividad Física, INAF	La experiencia de Culinary en el proceso de acreditación	Trinidad Riesco, rectora
Investigación, creación e innovación en el sistema TP: calidad con propósito, organizado por Vertebral y Comisión Nacional de Acreditación (CNA) / Inacap / 5 de agosto	Educación técnico profesional: Innovación en el IP Culinary	Trinidad Riesco, rectora
+Futuros sobre educación terciaria técnica, Uruguay. Septiembre 2025.	Educación técnica profesional en Chile: Aprendizajes y desafíos	Marcela Arellano, vicerrectora académica

V Congreso Nacional de Vinculación con el Medio Inacap 2025	De servicio a experiencia: Transformando la hospitalidad	Tania Albert, coordinadora de VcM Yoanny Gálvez, coordinador de VcM
Engatusa, Primer Encuentro Internacional de Gastronomía, Turismo y Sabores.	Preparaciones de Culinary	Emerson Ossa y estudiantes presentaron alfajores de maicena para el desayuno del evento
Estrategia de Desarrollo para la Educación Superior en Chile. Mineduc 2025.		Marcela Arellano, parte del Consejo Asesor
Seminario de la Fundación Aequalis, “Descifrando la innovación en el sector técnico–profesional”. Diciembre 2025	Experiencias Culinary en panel de expositores	Marcela Arellano, vicerrectora académica

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Sostenibilidad

Tabla N° 47: Puntaje global de cumplimiento RESIES

Año	% de cumplimiento
2021	8,8%
2022	25,6%
2023	32%
2024	51,63%

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Tabla N° 48: Otros resultados destacados en sostenibilidad 2025

Iniciativa	Resultado 2024	Resultado 2025
Monto total cuentas de agua	\$19.112.720.-	\$11.426.160.-
Ahorro total cuentas de electricidad	-	\$1.752.252.-
Retiro de residuos orgánicos	-	910 kilos de residuos / 364 kilos de compost
Retiro de aceite	-	720 litros de aceite

Fuente: Dirección de Vinculación con el Medio. 2025

Resultados 2025 a nivel de innovación

Tabla N° 49: Impacto en cantidad de \$ adjudicados 2021-2025

Proyecto	Montos	Total anual	Año
Gastronomía de Montaña – Araucanía Andina	\$54.000.000	\$54.000.000	2021
“Implementación del modelo de abastecimiento farm-to-table para empresas turístico-gastronómicas”	\$59.958.000	\$209.837.200	2022
“Aplicación de la Estrategia de Innovación al Canal de Delivery”	\$79.679.200		
“Gastronomía con identidad en los destinos turísticos: Araucanía costera, Nahuelbuta, Araucanía lacustre y centro”	\$70.200.000		
“Implementación del modelo de abastecimiento farm-to-table para empresas turístico-gastronómicas, fase II”	\$28.800.000	\$28.800.000	2023
Implementación de un Laboratorio de Innovación Culinaria para fortalecer los procesos formativos y desarrollar iniciativas de transferencia tecnológica o de conocimientos al entorno relevante nacional, desde una perspectiva sostenible	\$282.634.000	\$282.634.000	2024
Desafío de innovación y transferencia tecnológica Caleta Llico, Maule 2025 para escalar capacidades de innovación y transferencia en Culinary e innovar en la oferta culinaria patrimonial de la Región del Maule.	\$62.500.000	\$62.500.000	2025

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Tabla N° 50: Impacto/contribución interna: estudiantes en proyectos de innovación 2021-2025

2021	2022	2023	2024	2025
31	71	18	190	512

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Tabla N° 51: Impacto/contribución interna: docentes en proyectos de innovación 2021-2025

2021	2022	2023	2024	2025
10	11	10	6	14

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Tabla N° 52: Impacto/contribución interna: empresas en proyectos de innovación 2021-2025

2021	2022	2023	2024	2025
36	32	4	4	14

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Proceso formativo (ABD/ Bechallenge)

Culinary ha logrado transversalizar la innovación en el currículum, nutriendo un banco de desafíos robusto y entregando soluciones concretas a las brechas del sector productivo mediante reportes de transferencia de alto valor para las empresas asociadas.

Tabla N° 53: Desafíos de innovación en aula 2025 sede Santiago

Desafío	Empresa	Ámbito	Asignatura	N° estudiantes	N° docentes
Aplicación de pastas untables y sales con hongos en la gastronomía	CayCa	Sofisticación oferta	Taller integrado restaurant	46	4
Incorporación de microgreens en preparaciones	Farmtástica	Sofisticación Oferta	Taller de Técnicas y Procesos Innovadores en cocina	20	1
Preparación dulce utilizando orujo de uva malbec	Delavid	Desarrollo de Productos	Taller de Panadería de Especialidad	90	5
Desarrollo de productos tipo ready-to-eat a base de cortes de carne comunes del vacuno Angus	Chile Beef	Desarrollo de productos	Taller de Emprendimientos Culinarios	14	2
Elaboración de aderezo en base a ajo y miel	Chicken Love You	Desarrollo de productos	Taller de Emprendimientos Culinarios	13	2
Elaboración pan de mantequilla en base a aceite de oliva	Icono by More	Sofisticación Oferta	Taller de Emprendimientos Culinarios	14	2
Jarabe a base de manzana para endulzar preparaciones de pastelería de la línea natural	Ánima Pastelería	Valorización materias primas	Taller de Emprendimientos Culinarios	15	2
Sal trufada	Truferos Grau	Desarrollo de productos	Taller de Emprendimientos Culinarios	19	2
Uso de Conserva de Flor de Hibiscus en Preparaciones Dulces	Palais Gourmet	Desarrollo de productos	Taller Introductorio a la pastelería	83	2
Escalabilidad industrial de la sangría "Tinto Español"	Sangrías José Patricio	Sofisticación de Oferta	Ayudantes laboratorio	3	1

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Tabla N° 54: Desafíos de innovación en aula 2025 sede Viña del Mar

Desafío	Empresa	Ámbito	Asignatura	N° estudiantes	N° docentes
Aplicación de pastas untables y sales con hongos en la gastronomía	CayCa	Sofisticación oferta	Taller integrado restaurant	48	4
Creación de helado a partir de leche de cabra	Cabrita Alegre	Desarrollo de Productos	Taller Introductorio Pastelería	41	2
Elaboración de fumet en base a mermas de pescados	Ocean Pacific	Sustentabilidad	Taller de Cocina Chilena y el mundo	15	1
Preparación dulce	Delavid	Desarrollo de	Taller de Panadería	49	5

utilizando orujo de uva malbec		Productos	de Especialidad		
Desarrollo de productos tipo ready-to-cook a base de carne molida	Chile Beef	Desarrollo de productos	Taller de Emprendimientos Culinarios	9	3
Valorización de cortes no premium para ser utilizados a la parrilla	Chile Beef	Valorización materias primas	Taller de Emprendimientos Culinarios	9	2
Revalorización líquido de pepinillos para marinado de pollo	Chicken Love You	Valorización materias primas	Taller de Emprendimientos Culinarios	9	2
Margarina a base de frutos secos para uso en pastelería	Ánima Pastelería	Valorización materias primas	Taller de Emprendimientos Culinarios	19	4
Preparación de cóctel con 3 texturas y tecnología avanzada	Cocina Moderna	Sofisticación de Oferta	Técnicos en administración culinaria y ayudantes laboratorio	5	2
Rellenos de bombones con sabores disruptivos	Catalina Chocolates	Sofisticación de Oferta	Técnicos en administración culinaria y ayudantes laboratorio	14	4

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Tabla N° 55: Satisfacción de empresas participantes en desafíos de innovación 2025, por criterio

Criterio	Satisfacción
Ámbito: Desarrollo de producto	91,67%
Ámbito: Valorización de materias primas	75%
Ámbito: Experiencia de usuario	100%
Pertinencia de la solución frente a la brecha	91,67%
Calidad técnica y factibilidad de implementación	89,58%
Nivel de innovación	87,5%
Valor agregado para la empresa/ emprendimiento	89,58%

Fuente: Dirección de Innovación. 2025

Desafíos desarrollados de manera Extracurricular

Desafío de innovación y transferencia tecnológica Caleta Llico, Maule, para escalar capacidades de innovación y transferencia en Culinary e innovar en la oferta culinaria patrimonial de la Región del Maule. IP CFT 2030 CÓDIGO 24IFI-270943²: Este proyecto está basado en la metodología de Aprendizaje Basado en Desafíos (ABD) y promueve la creación de productos culinarios innovadores a partir de recursos marinos y vegetales locales, principalmente algas, mariscos y pescados, con el propósito de fortalecer las capacidades productivas de agrupaciones de algueras, recolectoras de orilla, emprendedoras y empresarios gastronómicos. La iniciativa, financiada por CORFO con \$62.500.000, se desarrolló con 40 alumnos del Instituto, la Agrupación Fuerza Marina, las propietarias de los restaurantes Bistró La Cumbre y Blanca Martí, en la comuna de Vichuquén, Región del Maule y 10 alumnos del liceo Bicentenario de

² <https://heyzine.com/flip-book/c4c04659c0.html>

Excelencia Egidio Rozzi Sachetti, de Constitución, y tuvo como foco el diseño de nuevos productos gastronómicos que abordan la sofisticación de la oferta y la valorización de materias primas de la zona.

Resultados 2025 a nivel de aseguramiento de la calidad

Plan General de Desarrollo

En 2025 se actualizaron y depuraron las líneas de acción, manteniendo la esencia de los ejes estratégicos y ajustando levemente los desafíos para lograr un sistema de gestión más efectivo, compuesto ahora por 65 indicadores de alta relevancia, a diferencia de los 119 iniciales. Bajo esta nueva estructura, la ejecución de las 56 acciones comprometidas para el ciclo 2025 se presenta a continuación:

Tabla N° 56: Cumplimiento PGD 2025 por eje

Eje	N ° de acciones 2025	% de logro 2025
1. Educación con propósito y de excelencia	25	98,8%
2. Sostenibilidad institucional	9	79,6%
3. Innovación y vinculación con el medio	17	75,6%
4. Comunidad académica	5	100%
Total logro PGD 2025	56	86,9%

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Plan de Mejora 2025

El Plan de Mejora anual para el periodo 2025 fue ajustado estratégicamente considerando dos fuentes fundamentales: el cierre del Plan de Mejora 2024 y los fundamentos de la Resolución Exenta de Acreditación Institucional N° 783 de la CNA.

Tabla N° 57: Cumplimiento PdM 2025 por Dimensión

Dimensiones	N ° de acciones	% de logro
Dimensión I: Docencia y Resultados del Proceso de Formación	10	100%
Dimensión II: Gestión Estratégica y Recursos Institucionales	6	98,8%
Dimensión III: Aseguramiento Interno de la Calidad	3	83,3%
Dimensión IV: Vinculación con el Medio	1	100%
Dimensión V: Investigación, Innovación y Creación	3	98,3%
Total logro Plan de Mejora 2025	23	97,1%

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025

Encuestas de Autoevaluación

Durante 2025 se llevó a cabo una actualización integral de los mecanismos de levantamiento de información de la institución. Como resultado, se rediseñaron y aplicaron las encuestas anuales de autoevaluación dirigidas a estudiantes, egresados, docentes y colaboradores. A continuación, se presentan los resultados:

Tabla N° 58: Encuestas autoevaluación por grupo de actores clave

Encuesta	Cohorte	Cobertura	Principales Resultados
Egresados	Titulados 2023-2024	100 respuestas (40,5% de cobertura)	<ul style="list-style-type: none"> Tasa de empleabilidad = 87,7% Meses en encontrar trabajo = 7,9 Tasa de emprendimiento = 26,3% Tasa de pertinencia = 84,4% Sueldo mayor a \$1.000.000 = 24,1% Tasa de trabajo secundario = 46,5%
Estudiantes	Vigentes 2025-2	217 respuestas (37,9% de cobertura)	<ul style="list-style-type: none"> % buena experiencia en Culinary = 66,7% % identificación proyecto educativo = 59,9% % de conocimiento proyecto educativo = 43,2%
Docentes	Vigentes 2025-2	38 respuestas (88,4% de cobertura)	<ul style="list-style-type: none"> % buena experiencia en Culinary = 81,6% % identificación proyecto educativo = 84,2% % de conocimiento proyecto educativo = 71,3%
Colaboradores	Vigentes 2025-2	32 respuestas (78,0% de cobertura)	<ul style="list-style-type: none"> % buena experiencia en Culinary = 81,3% % identificación proyecto educativo = 93,8% % de conocimiento proyecto educativo = 71,7%

Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad. 2025