

POLÍTICA DE VINCULACIÓN CON EL MEDIO

1. Propósito

La presente Política establece los principios, ámbitos de acción, mecanismos de gestión y criterios de evaluación que orientan el desarrollo de la Vinculación con el Medio del Instituto Culinary, asegurando su articulación con el proyecto educativo institucional y su contribución al desarrollo social, cultural y productivo del entorno.

La Vinculación con el Medio constituye una función misional del Instituto, que permite fortalecer la pertinencia de los procesos formativos, contribuir al desarrollo de las industrias asociadas a las áreas de especialización institucional y aportar al bienestar de los territorios y comunidades con los cuales se relaciona.

2. Definición de Vinculación con el Medio

La Vinculación con el Medio constituye una función misional y transversal del Instituto, orientada a establecer relaciones bidireccionales, sistemáticas y pertinentes con el entorno relevante local, nacional e internacional del sector gastronómico y de la hospitalidad.

A través de la formación, la innovación y la colaboración sectorial, la institución genera valor compartido, contribuye al fortalecimiento de actores territoriales, al desarrollo social y productivo, y a la puesta en valor del patrimonio culinario.

De este modo, la Vinculación con el Medio:

- fortalece la formación técnico-profesional mediante experiencias en contextos reales;
- aporta al desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad;
- contribuye a la valorización del patrimonio culinario y cultural;
- genera aprendizaje institucional a partir de la interacción con el entorno.

3. Principios de la Vinculación con el Medio

3.1. Pertinencia institucional y territorial

Las iniciativas de Vinculación con el Medio se desarrollan en coherencia con la misión, visión y proyecto educativo del Instituto, y responden a los desafíos, oportunidades y necesidades del entorno relevante en los ámbitos de la gastronomía, la hospitalidad y los servicios.

3.2. Bidireccionalidad y generación de valor compartido

La Vinculación con el Medio se basa en relaciones colaborativas entre el Instituto y su entorno relevante, en las que ambas partes contribuyen y se benefician mediante el intercambio de conocimientos, experiencias y capacidades, favoreciendo el desarrollo de soluciones pertinentes para el sector y el territorio.

3.3. Contribución formativa y articulación institucional

Las iniciativas de Vinculación con el Medio fortalecen los procesos formativos al vincular a los y las estudiantes con contextos reales de desempeño profesional, permitiendo la aplicación de conocimientos y el desarrollo de competencias. Asimismo, se desarrollan en articulación con las funciones de docencia e innovación, contribuyendo a la mejora continua del proceso formativo.

3.4. Contribución al desarrollo social, productivo y cultural

Las acciones de Vinculación con el Medio buscan aportar al fortalecimiento de actores territoriales, al desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad, y a la valorización del patrimonio culinario y cultural, contribuyendo al desarrollo social y productivo del entorno.

3.5. Evaluación, aprendizaje institucional e impacto

Las iniciativas de Vinculación con el Medio consideran mecanismos de seguimiento y evaluación que permiten analizar su contribución e impacto tanto en el entorno como en la institución, favoreciendo la generación de aprendizaje institucional y la mejora continua de las relaciones con el entorno.

4. Alcance

Esta Política es aplicable a todas las unidades académicas y administrativas del Instituto Culinary, orientando el desarrollo de iniciativas que impliquen la interacción sistemática y bidireccional con el entorno relevante.

Se considerarán dentro de su alcance aquellas iniciativas que:

- contribuyan al fortalecimiento del proceso formativo mediante experiencias de aprendizaje vinculadas a contextos reales o desafíos del sector gastronómico y de la hospitalidad;
- promuevan el desarrollo o implementación de soluciones técnicas o iniciativas colaborativas con actores del sector productivo o territorial;
- contemplen mecanismos de transferencia o aplicación de conocimientos y competencias propias de las áreas de especialización institucional;
- favorezcan la articulación con instituciones educativas, redes académicas o actores del sector gastronómico y de la hospitalidad;
- contribuyan al rescate, valorización o difusión del patrimonio gastronómico y alimentario.

Las iniciativas de Vinculación con el Medio se orientarán preferentemente a las líneas estratégicas institucionales vigentes, tales como la promoción de la vida sana, el rescate y valorización del patrimonio gastronómico y el desarrollo de productos alimentarios, favoreciendo su implementación mediante experiencias formativas, colaboración con actores del sector y generación de soluciones aplicadas.

Asimismo, esta Política será aplicable tanto a iniciativas desarrolladas al interior de la institución como a aquellas realizadas en colaboración con actores del entorno relevante.

5. Objetivo de la Política

La Política de Vinculación con el Medio tiene por objetivo orientar el desarrollo de iniciativas que fortalezcan el proceso formativo y contribuyan al desarrollo social, productivo y cultural del entorno, mediante relaciones bidireccionales con actores relevantes del sector gastronómico y de la hospitalidad.

A través de estas iniciativas, la institución busca favorecer la aplicación de conocimientos y competencias técnico-profesionales en contextos reales, promover la colaboración con actores del entorno y fortalecer la pertinencia del proyecto educativo institucional.

Asimismo, la Política busca contribuir a la articulación de la Vinculación con el Medio con las funciones de docencia e innovación, favoreciendo la generación de soluciones pertinentes para el sector y el desarrollo de aprendizajes significativos para los estudiantes.

6. Desarrollo de la Vinculación con el Medio

La Vinculación con el Medio del Instituto Culinary se desarrolla mediante iniciativas que promueven la interacción sistemática y bidireccional con actores del entorno relevante del sector gastronómico y de la hospitalidad.

Estas iniciativas deberán desarrollarse a partir de las capacidades formativas, académicas y disciplinares propias del Instituto, contribuyendo al fortalecimiento del proceso formativo y al desarrollo del sector gastronómico, alimentario y de la hospitalidad.

En consecuencia, las iniciativas de Vinculación con el Medio deberán mantener coherencia con el proyecto educativo institucional, los perfiles de egreso y las áreas de especialización de Culinary, privilegiando aquellas que permitan aplicar conocimientos, desarrollar soluciones pertinentes para el sector y generar aprendizaje institucional.

Para su implementación, la institución organiza la Vinculación con el Medio considerando ámbitos prioritarios de interacción con el entorno, la identificación de actores estratégicos y el desarrollo de programas institucionales que permitan canalizar las iniciativas de manera sistemática y evaluable.

6.1 Ámbitos de la Vinculación con el Medio

El Instituto Culinary orienta el desarrollo de sus iniciativas de Vinculación con el Medio en ámbitos que reflejan las distintas formas en que la institución interactúa con su entorno relevante y contribuye al fortalecimiento del proceso formativo, al desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad, y al bienestar social y cultural de los territorios.

Los ámbitos reflejan las principales formas en que la institución interactúa con su entorno relevante y permiten organizar el desarrollo de iniciativas de vinculación en coherencia con el proyecto educativo institucional. Son los siguientes:

Vinculación formativa: Corresponde a iniciativas que integran el proceso formativo con el entorno relevante, permitiendo a los estudiantes aplicar conocimientos y desarrollar competencias en contextos reales o simulados vinculados al ejercicio de su profesión.

Vinculación productiva: Comprende la colaboración con empresas, emprendimientos y organizaciones del sector gastronómico y de la hospitalidad para el desarrollo de soluciones técnicas, transferencia de conocimiento aplicado y fortalecimiento del sector productivo.

Vinculación socio-territorial: Incluye iniciativas orientadas a contribuir al bienestar de comunidades y territorios mediante proyectos desarrollados en colaboración con organizaciones sociales, instituciones públicas u otros actores relevantes.

Vinculación cultural y patrimonial: Considera iniciativas orientadas al rescate, valorización y difusión del patrimonio gastronómico, alimentario y cultural, mediante actividades académicas, formativas o colaborativas con actores del entorno.

Articulación educativa y sectorial: Comprende iniciativas orientadas a fortalecer la colaboración con instituciones educativas, redes académicas y actores del sector, promoviendo trayectorias formativas, intercambio de conocimientos y participación institucional en espacios de desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad.

6.2 Entorno relevante y actores estratégicos

El entorno relevante del Instituto Culinary está compuesto por los actores con los cuales la institución interactúa para el desarrollo de sus funciones formativas, académicas y de vinculación.

Entre los principales actores estratégicos se encuentran:

- empresas y organizaciones del sector gastronómico, de la hospitalidad y de los servicios;
- organismos públicos vinculados al desarrollo productivo, cultural y territorial;
- organizaciones de la sociedad civil y comunidades locales;
- instituciones educativas, especialmente establecimientos de Enseñanza Media Técnico Profesional e Instituciones de Educación Superior;
- titulados y tituladas del Instituto Culinary;
- redes académicas, profesionales y sectoriales vinculadas a las áreas de especialización institucional.

6.3 Programas institucionales de Vinculación con el Medio

Para operacionalizar la Vinculación con el Medio, el Instituto Culinary desarrolla programas institucionales que permiten organizar y canalizar las iniciativas de vinculación en los ámbitos definidos.

Las iniciativas deberán considerar una contribución clara al proceso formativo, al desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad, o a la valorización del patrimonio alimentario y cultural, evitando el desarrollo de actividades que no se vinculen con las áreas de especialización institucional.

Los programas institucionales de Vinculación con el Medio constituyen los mecanismos mediante los cuales el Instituto organiza y gestiona las iniciativas de vinculación en los ámbitos definidos. A través de estos programas se canalizan las actividades desarrolladas por las unidades académicas y administrativas, permitiendo su planificación, seguimiento y evaluación de manera sistemática.

Entre los principales programas se encuentran:

- **Programa de Vinculación Formativa**

Promueve la integración del proceso formativo con el entorno relevante mediante experiencias de aprendizaje en contextos reales o simulados, tales como proyectos con socios externos, metodologías basadas en desafíos, Aprendizaje + Servicio u otras estrategias pedagógicas que permitan a los y las estudiantes aplicar sus conocimientos y desarrollar competencias profesionales.

Este programa contribuye al fortalecimiento del proceso formativo y a la retroalimentación del proyecto educativo institucional.

- **Programa de Desarrollo Productivo y Transferencia**

Orienta iniciativas de colaboración con empresas, emprendimientos y organizaciones del sector gastronómico y de la hospitalidad para el desarrollo de soluciones técnicas, transferencia de conocimiento aplicado y fortalecimiento del sector productivo.

Estas iniciativas pueden desarrollarse en articulación con la función de innovación y considerar el desarrollo, pilotaje o implementación de soluciones aplicadas en contextos productivos o sociales.

- **Programa de Desarrollo Territorial y Comunitario**

Promueve iniciativas orientadas a contribuir al bienestar de comunidades y territorios mediante proyectos desarrollados en colaboración con organizaciones sociales, instituciones públicas y actores locales.

Estas iniciativas se desarrollan a partir de las competencias disciplinares del Instituto Culinary, particularmente en los ámbitos de la gastronomía, la alimentación, la hospitalidad y los servicios, contribuyendo al desarrollo social mediante soluciones pertinentes al contexto territorial.

Las actividades podrán considerar, entre otras, el desarrollo de proyectos formativos, transferencia de conocimientos aplicados, iniciativas de educación alimentaria, fortalecimiento de capacidades locales o apoyo a organizaciones comunitarias vinculadas al ámbito gastronómico y alimentario.

- **Programa de Patrimonio, Redes y Articulación Sectorial**

Promueve iniciativas orientadas al rescate y valorización del patrimonio gastronómico y cultural, así como la participación institucional en redes académicas, sectoriales y territoriales.

Incluye acciones de articulación con instituciones educativas y la participación de la institución en espacios de desarrollo del sector gastronómico y de la hospitalidad.

La priorización y desarrollo de las iniciativas de Vinculación con el Medio considerará su contribución a las líneas estratégicas institucionales vigentes, tales como la promoción de la vida sana, el rescate y valorización del patrimonio gastronómico y el desarrollo de productos alimentarios, favoreciendo su implementación mediante experiencias formativas, colaboración con actores del sector y generación de soluciones aplicadas.

7. Impactos de la Vinculación con el Medio

La Vinculación con el Medio del Instituto Culinary busca generar contribuciones e impactos tanto al interior de la institución como en su entorno relevante, fortaleciendo el proceso formativo, la relación con el sector gastronómico y de la hospitalidad, y el desarrollo social, productivo y cultural de los territorios.

Impactos en la institución. Las iniciativas de Vinculación con el Medio contribuyen a:

- fortalecer la pertinencia del proceso formativo mediante la incorporación de experiencias vinculadas a contextos reales del ejercicio profesional;
- favorecer el desarrollo de competencias asociadas a los perfiles de egreso y a las competencias sello institucionales;
- retroalimentar los procesos formativos, académicos y de innovación a partir de la interacción con el entorno;
- fortalecer la articulación entre docencia, innovación y vinculación con el medio.

Impactos en el entorno. Las iniciativas de Vinculación con el Medio contribuyen a:

- aportar al desarrollo del sector gastronómico, alimentario y de la hospitalidad mediante la generación de soluciones aplicadas y la transferencia de conocimiento;
- fortalecer las capacidades de actores del entorno productivo y territorial;
- contribuir al bienestar de comunidades y territorios mediante iniciativas pertinentes a las áreas de especialización institucional;
- promover el rescate, valorización y difusión del patrimonio gastronómico y alimentario.

8. Evaluación y mejora continua

El Instituto Culinary contará con mecanismos de seguimiento y evaluación de la Vinculación con el Medio orientados a monitorear el desarrollo de las iniciativas, su contribución al proceso formativo y los efectos generados en el entorno relevante.

El sistema de evaluación tiene por finalidad generar información sistemática para la mejora continua, la toma de decisiones y la planificación institucional, fortaleciendo la articulación entre Vinculación con el Medio, docencia e innovación.

Para estos efectos, el Instituto considerará indicadores que permitan evaluar:

- Indicadores de proceso, asociados a la planificación, ejecución y seguimiento de las iniciativas.
- Indicadores de resultado, vinculados a los logros obtenidos en el corto y mediano plazo en la institución y en el entorno.
- Indicadores de impacto, relacionados con los efectos generados en el fortalecimiento del proceso formativo y en el desarrollo del entorno relevante.

El seguimiento y evaluación de las iniciativas será realizado por la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, en coordinación con las unidades académicas y con el área de Aseguramiento de la Calidad, de acuerdo con los mecanismos institucionales de evaluación y mejora continua.

Los resultados del proceso de evaluación serán utilizados para fortalecer la planificación institucional, retroalimentar el proceso formativo y mejorar el desarrollo de las iniciativas de Vinculación con el Medio.

9. Modelo de gestión de la Vinculación con el Medio

La gestión de la Vinculación con el Medio será coordinada por la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, responsable de promover, articular, acompañar y monitorear el desarrollo de iniciativas, resguardando su coherencia con el proyecto educativo institucional y con las áreas de especialización del Instituto.

La gobernanza institucional de la función considerará, al menos:

- Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio, encargada de establecer lineamientos, coordinar programas, consolidar información institucional, proponer mejoras y asegurar la implementación de la Política.
- Comité de Innovación y Vinculación con el Medio, instancia de carácter estratégico encargada de orientar el desarrollo institucional de ambas funciones, revisar avances, analizar resultados y definir prioridades, favoreciendo la articulación entre las unidades académicas y administrativas y su coherencia con el proyecto educativo institucional.
- Unidades académicas (carreras) y administrativas, responsables de proponer, implementar y documentar iniciativas en el marco de esta política, en coordinación con la Dirección.

Para asegurar coherencia formativa, la Dirección deberá articularse con la Vicerrectoría Académica y con las jefaturas de carrera, de modo de favorecer la integración de iniciativas pertinentes al proceso formativo, resguardando la coherencia con perfiles de egreso, planes de estudio y estándares institucionales.

La institución mantendrá mecanismos de registro y sistematización de iniciativas de Vinculación con el Medio, que permitan evidenciar su desarrollo, resultados y contribución, así como facilitar su evaluación y mejora continua.

La gestión de la Vinculación con el Medio se articulará con los mecanismos institucionales de aseguramiento de la calidad, con el objeto de asegurar el seguimiento sistemático de las iniciativas, la evaluación de sus resultados y la incorporación de procesos de mejora continua en el desarrollo de la función.

Las iniciativas podrán considerar financiamiento institucional, externo o mixto, de acuerdo con mecanismos y criterios definidos por la institución.

10. Implementación, vigencia y revisión de la política

La implementación de esta Política se realizará mediante el desarrollo de iniciativas organizadas en los ámbitos y programas definidos, conforme a mecanismos institucionales de planificación, coordinación, registro y evaluación.

Las iniciativas podrán originarse desde unidades académicas o administrativas y serán promovidas y coordinadas por la Dirección de Innovación y Vinculación con el Medio. Su priorización podrá considerar su contribución a las líneas estratégicas institucionales vigentes, así como su coherencia con el proyecto educativo, perfiles de egreso y áreas de especialización institucional.

La Política actualizada entrará en vigencia a contar 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;
- ajustes en los instrumentos de planificación institucional;
- modificaciones relevantes del entorno del sector gastronómico y de la hospitalidad;
- resultados derivados de los procesos de evaluación y mejora continua.

Santiago y Viña del Mar, febrero 2026.