



POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

1. INTRODUCCIÓN

La importancia de generar esfuerzos que favorezcan la promoción y el desarrollo de acciones que contribuyan a una sociedad más sostenible, es incuestionable. Un sinnúmero de iniciativas en todo el mundo se ejecuta día a día con la intención de generar las condiciones para que los distintos procesos, tanto del sector público como privado, avancen hacia una concientización de su quehacer respecto del medio ambiente y su impacto en las esferas económicas y sociales de los territorios donde se insertan o se relacionan, cuestión de la que el Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, no se encuentra ajena.

Una de las acciones más emblemáticas a nivel mundial, data del año 2015 cuando “la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, una oportunidad para que los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente o el diseño de nuestras ciudades”.¹

Uno de los objetivos más relevantes para las instituciones del sector, es el número 12, que tiene que ver con “garantizar modalidades de consumo y producción sostenible”, estableciendo metas que sirven de referencia para la toma de decisiones de quienes desean ser un aporte en esta línea.

A nivel nacional, también se han generado diversas acciones que son coherentes con este objetivo, como el que promueve el Ministerio del Medio Ambiente a través del Programa Nacional de Consumo y Producción Sustentables, el que establece líneas de acción como el Turismo Sustentable o Sistemas Alimentarios Sustentables, guía para el impulso de proyectos.

2. DEFINICIÓN

Para el Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, la Sostenibilidad será comprendida como el desarrollo de acciones que promueven la cohesión entre el cuidado y conciencia por el medio ambiente, el progreso económico y el desarrollo social,

¹ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

procurando un equilibrio de nuestro quehacer mediante acciones coordinadas y sistemáticas a largo plazo.

3. PRINCIPIOS

- **Gobernanza:** Se entiende como el espacio para coordinar, resolver y decidir los lineamientos generales en torno a la sostenibilidad en cualquiera de los ejes prioritarios de la presente Política. Se desarrollará a través del Comité de Sostenibilidad de la Institución, el que estará formado por el director de Vinculación con el Medio, de Aseguramiento de la Calidad, la jefatura de carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios de la sede de Santiago y el vicerrector de Sede de Viña del Mar. Este Comité sesionará, a lo menos, dos veces al semestre.
- **Colaboración:** Participación y promoción de los distintos representantes involucrados en las acciones que se realicen, incentivando la generación de capacidades instaladas que promuevan acciones que aseguren la sostenibilidad en todas sus dimensiones.
- **Cultura Sostenible:** Instalación institucional de la sostenibilidad en las distintas unidades, promoviendo buenas prácticas y acciones que permitan interiorizar y accionar la temática en el largo plazo.

4. EJES PRIORITARIOS

- **Docencia:** Fortalecer los procesos formativos por medio de la concientización del quehacer de los futuros profesionales y egresados, impulsando mejoras en sus prácticas de elaboración de productos y prestación de servicios, así como también implementando cambios en líneas específicas de las carreras:
 - Seguridad Alimentaria (AACS): Considera tecnologías y métodos que apuntan a cautelar la seguridad, higiene e inocuidad de los alimentos para el consumo humano, teniendo como base esencial la salud de los consumidores en el corto, mediano y largo plazo.
 - Higiene y Seguridad (AEHS y DPE): Procesos y tecnologías que tienen por objeto asegurar la salud, integridad física y, en general, prevenir cualquier riesgo de salud e integridad a los cuales se puedan ver expuestos los usuarios de algún servicio turístico o eventos.

Además, se propone incorporar en los planes de estudio de las carreras, competencias y conocimientos orientados a adoptar soluciones y tecnologías que permitan reducir el



impacto ambiental del sistema de producción alimentaria o en las industrias de la hospitalidad, eventos y servicios, como parte de los aprendizajes esperados de las carreras ofrecidas por el Instituto.

- **Emprendimiento e Innovación:** Promover el desarrollo sostenible del emprendimiento, la transferencia y vigilancia tecnológica, en sus procesos de creación, producción, distribución, comercialización e insumos, de manera eficiente y procurando un triple impacto entre lo económico, social y medioambiental.
- **Vinculación con el Medio:** Generar convergencias entre las necesidades de los grupos de interés expresados en la Política de Vinculación con el Medio y las capacidades institucionales, docentes y estudiantiles, brindando respuestas pertinentes y sostenibles con el entorno. Asimismo, transformar al Instituto en promotor de soluciones que reduzcan el impacto ambiental de la industria alimentaria, la hospitalidad y los eventos, transfiriendo conocimientos y aplicaciones tecnológicas que contribuyan a este objetivo.

Diciembre 2021