

## **POLÍTICA DE INNOVACIÓN INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS**

### **1. ANTECEDENTES**

El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios, Culinary, desde su origen ha mantenido un compromiso con el desarrollo formativo y productivo del país, formando profesionales en el ámbito de las artes culinarias, la hospitalidad y los eventos, destacando por su orientación personalizada y aplicada al desarrollo de habilidades para el trabajo con estándares de servicios de excelencia y una cultura de mejora continua. Esto, con una perspectiva de colaboración, que permite impactar en el mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y culturales de su entorno relevante.

En un mundo en constante evolución, donde las demandas del mercado y las expectativas de los consumidores exigen soluciones rápidas, la innovación se convierte en un imperativo para crear y transferir valor. La política de innovación le entrega a la institución un instrumento para anticiparse y adaptarse a las tendencias emergentes, desarrollar soluciones creativas y garantizar la excelencia en todos los aspectos de su oferta educativa.

En esta línea, Culinary ha formulado una política que integra metodologías en su currículo y fomenta alianzas estratégicas para el emprendimiento e innovación con entidades y organizaciones clave del sector. Este enfoque no solo enriquece la formación académica y práctica de los estudiantes, sino que asegura que ellos cuenten con las competencias necesarias para liderar los procesos de innovación y emprendimiento, que transformen la industria a nivel local y global.

Desde una perspectiva operacional, este documento establece una hoja de ruta para la gestión y actualización de las orientaciones de innovación, emprendimiento y creación, en línea con los demás instrumentos de planificación (Política de Vinculación con el Medio, Integral contra el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género, Internacionalización, Sostenibilidad y Aseguramiento de la Calidad), para asegurar un desarrollo orgánico de la institución.

## **2. PROPÓSITO**

El propósito de la Política de Innovación es definir el conjunto de lineamientos y directrices que están orientadas a promover, desarrollar, orientar y optimizar la actividad de innovación aplicada y transferencia tecnológica a nivel institucional.

A través de su Política de Innovación, Culinary busca posicionarse como un referente en la formación de profesionales altamente innovadores en el ámbito culinario, gastronómico y turístico. Para ello, se propone fomentar una cultura de innovación en toda la comunidad educativa, impulsando la generación de conocimiento, el desarrollo de soluciones creativas a los desafíos del sector y la transferencia tecnológica al sector productivo.

## **3. PRINCIPIOS ORIENTADORES**

### **1. Sustentabilidad**

La institución garantizará que las acciones de innovación y emprendimiento implementadas promuevan la resiliencia al cambio climático, la preservación del medio ambiente, el bienestar social y la prosperidad económica.

### **2. Colaboración ecosistémica**

La innovación y el desarrollo de soluciones se realizará en colaboración con el ecosistema, por medio de la pesquisa permanente de las necesidades del sector productivo y la conexión con las capacidades investigativas y creativas de diversas instituciones.

### **3. Diversidad**

A fin de garantizar la plena participación de todos los actores de la comunidad, la Dirección de Innovación se compromete a fomentar un ambiente de trabajo y aprendizaje libre de discriminación, donde todos los miembros de la comunidad educativa, independientemente de su género, puedan desarrollar su potencial.

### **4. Colaboración transdisciplinar**

La unidad establecerá colaboraciones transdisciplinarias con instituciones académicas, centros de investigación, y empresas tecnológicas, fomentando un enfoque holístico hacia la innovación. Estas colaboraciones permiten la integración de conocimientos y técnicas de diferentes disciplinas, enriqueciendo las soluciones culinarias con avances científicos y tecnológicos.

#### 4. DEFINICIONES PRELIMINARES

- a. **Aprendizaje basado en desafíos:** es una metodología activa centrada en la resolución de problemas reales mediante el trabajo colaborativo, donde los participantes identifican grandes ideas, formulan preguntas y buscan soluciones.
- b. **Desarrollo experimental:** Es el proceso sistemático que, con base en los conocimientos adquiridos a través de la investigación básica y aplicada, produce nuevos materiales, productos o dispositivos; para instalar nuevos procesos, sistemas o servicios; o mejorar significativamente los ya existentes. El desarrollo experimental se enfoca en la creación y prueba de prototipos, modelos y metodologías innovadoras para validar su funcionalidad y eficacia antes de su transferencia.
- c. **Desarrollo Tecnológico:** Son trabajos sistemáticos basados en conocimientos existentes para fabricar nuevos productos, instaurar nuevos procesos, servicios o introducir mejoras sustanciales sobre los ya existentes.
- d. **Empaquetamiento Tecnológico:** Consiste en la integración de tecnologías existentes para crear nuevas funcionalidades o mejorar las existentes.
- e. **Innovación:** Es la introducción de un nuevo, o significativamente mejorado, producto (bien o servicio), de un proceso, de un nuevo método de comercialización o de un nuevo método organizativo, en las prácticas internas de la empresa.
- f. **Innovación incremental:** Mejoras continuas y graduales que se realizan en productos, servicios o procesos existentes, con la finalidad de optimizar y extender las capacidades de lo ya existente, sin cambiar radicalmente la naturaleza del producto.
- g. **Investigación aplicada:** Investigación realizada con el objetivo de obtener conocimientos que puedan ser utilizados para resolver problemas específicos o desarrollar nuevos productos, procesos o servicios.
- h. **Investigación básica:** Es el estudio o la indagación sistemática orientada a obtener conocimientos y comprensión fundamental de los principios subyacentes de los fenómenos y hechos observables. Esta forma de investigación no está dirigida a resolver un problema práctico específico, sino a expandir el conocimiento general, sin buscar aplicaciones directas o inmediatas.
- i. **Mentoring:** Consiste en la transferencia de conocimientos y orientaciones por parte de un experto.
- j. **Mejora:** Cambios incrementales como a ajustes significativos en procesos, productos o servicios con el objetivo de lograr un mejor desempeño o satisfacción del cliente
- k. **Nivel de Madurez Tecnológica (Technology Readiness Level, TRL):** Metodología utilizada para evaluar el grado de madurez de una tecnología durante su desarrollo. Las acciones de desarrollo impulsadas por la institución comprenden desde el nivel de idea (TRL 1) hasta el nivel de demostración en un entorno real (TRL 6).
- l. **Propiedad Intelectual:** Derechos exclusivos a individuos y empresas que generan creaciones intelectuales, para proteger sus activos inmateriales de su uso por la competencia y para permitir su explotación comercial.
- m. **Prototipo:** Prueba o piloto que se fabrica de un producto, y que sirve de modelo para fabricar o testear otros iguales. Tiene las características técnicas y de funcionamiento del producto final.
- n. **Prototipo Experimental:** Es cuando su comportamiento operacional y funcional fue probado bajo condiciones experimentales o de laboratorio (condiciones controladas).

- o. **Prototipo Productivo:** Es cuando su comportamiento operacional y funcional fue verificado (o probado bajo condiciones reales en una muestra representativa a escala masiva y la aceptación de sus atributos fue probada por parte de los usuarios.
- p. **Prototipo Tecnológico Comercializable:** Es cuando su comportamiento operacional y funcional fue verificado (o probado) bajo condiciones reales en una muestra representativa.
- q. **Transferencia tecnológica:** Transmisión o entrega de información tecnológica o de tecnología entre el propietario y un tercero que requiera de esa información (mercado).

## 5. ALCANCE

La Política de Innovación de Culinary, orienta las actividades de innovación aplicada, emprendimiento e innovación abierta desarrolladas por docentes, estudiantes y/o colaboradores, de modo que estas acciones se enmarquen en los principios definidos por la misión y el Plan General de Desarrollo.

Por otra parte, se espera que su implementación aumente la competitividad interna y provoque un impacto en empresas y otras organizaciones (instituciones de educación superior, centros de investigación, organizaciones de la sociedad civil, entre otros), con los que Culinary tiene alianzas.

## 6. LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS

Esta política se expresa a través de cinco lineamientos:

1. La innovación se integrará como **un eje central de la gestión institucional**, mediante la creación de una estructura, roles y mecanismos de gobernanza que la fomenten, consoliden en el tiempo y actualicen acorde a las tendencias y necesidades del sector.
2. La institución promoverá la **innovación en los procesos de formación**, con el fin de desarrollar competencias de innovación en los estudiantes, que les permitan gestionar los desafíos dinámicos del sector industrial de referencia e idear soluciones creativas y disruptivas.
3. La institución promoverá acciones que generen un impacto positivo en la comunidad, la industria y la sociedad en general, creando soluciones innovadoras que aborden necesidades y desafíos específicos del entorno.
4. La institución establecerá estrategias y prácticas que permitan **gestionar la innovación de manera sostenible** y alineada con las necesidades del sector productivo de referencia.
5. Culinary desarrollará proyectos académicos y de innovación aplicada e innovación abierta que produzcan un **impacto trazable y cuantificable** en el crecimiento, la competitividad y la sostenibilidad de los sistemas productivos vinculados a las artes culinarias y la hospitalidad.

## **7. ORGANIZACIÓN**

La Dirección de Innovación se ocupa de impulsar el desarrollo y la validación de nuevos productos, servicios y procesos en el ámbito de la gastronomía y la hospitalidad. Mediante un enfoque basado en datos y colaboración interdisciplinaria, facilitamos la transferencia de tecnología y conocimientos, contribuyendo a resolver los desafíos y brechas del sector.

En términos de desarrollo curricular, la Dirección contribuirá a la incorporación de las últimas tendencias y tecnologías en el sector culinario y de hospitalidad, en el diseño e implementación de programas educativos de pregrado y formación continua.

En cuanto a la vinculación con el medio, la Dirección facilitará la colaboración con empresas, organizaciones y profesionales del sector a nivel local e internacional. Estas colaboraciones pueden tomar la forma de pasantías, proyectos conjuntos de investigación, eventos y conferencias que proporcionan a los estudiantes y docentes una exposición directa a la industria, permitiendo la aplicación práctica de sus conocimientos y habilidades en entornos reales.

En el ámbito de la internacionalización, la Dirección promoverá el intercambio de conocimientos y prácticas a través de asociaciones con instituciones educativas y organizaciones internacionales, que conecten a la comunidad educativa con un mercado globalizado.

## **8. PROGRAMAS**

### **a. Culinary LAB**

Es un espacio donde se fomenta la creación y desarrollo de innovaciones incrementales y disruptivas, para el desarrollo de productos, servicios o métodos, mediante la experimentación e innovación. Su objetivo es explorar y aplicar las últimas tendencias y tecnologías en gastronomía y hospitalidad, fomentando un entorno de aprendizaje práctico y creativo, basado en criterios de sostenibilidad y sustentabilidad.

### **b. Culinary Emprende**

Área dedicada a la educación para el emprendimiento y la conceptualización, desarrollo y mejora de ideas de negocio en el ámbito de las artes culinarias y hospitalidad. Por medio de metodologías de formación, asesorías y mentorías especializadas, instala competencias para la gestión de modelos de negocios escalables y sostenibles.

### **c. Observatorio de Innovación – Culinary**

Programa dedicado a monitorear, analizar y difundir información relevante sobre las tendencias, actores y desarrollos en el ámbito de la innovación, con el fin de fortalecer la toma de decisiones en la industria y promover la utilización de datos robustos y confiables en la gestión de la innovación.