

Política Institucional de Internacionalización 2024



PRESENTACIÓN Y CONTEXTO

En un contexto cada vez más globalizado, dinámico e incierto, la adquisición de la competencia global¹ es clave en la formación de profesionales que cuenten con una perspectiva y comprensión local, global y multicultural de su entorno. Esto ha significado una revisión de los propósitos de internacionalización de las instituciones educacionales, en general enfocados en movilidad estudiantil, para ampliar la oferta programática y las oportunidades de acceso de las y los estudiantes a nuevos entornos globales y a experiencias de interculturalidad, aprovechando los avances tecnológicos.

El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios se ha caracterizado a lo largo de su historia por su perspectiva global aplicada a la formación que ofrece, buscando desde sus orígenes formar profesionales conectados con su entorno nacional e internacional. Desde la obtención de la autonomía en 2017 y posterior acreditación en 2019, el Instituto ha realizado acciones que apuntan hacia la internacionalización. Lo anterior se concretiza en la Política de Internacionalización y en el Modelo Educativo institucional.

La visión que inspira esta política es que quienes estén involucrados en nuestro proceso formativo no sólo reciban, sino que también retroalimentan las valiosas experiencias culturales propias de la internacionalización generando un círculo virtuoso que nos permita posicionarnos como referente. El Modelo Educativo por su parte, establece para el cumplimiento de los perfiles de egreso una estructura macro curricular de los planes de estudio que se organiza en ejes disciplinares y transversales. Un eje transversal corresponde al de internacionalización, lo que se ha reflejado en sostenidos y fructíferos esfuerzos por desplegar redes internacionales que permitan a los estudiantes acceder a campos de práctica en diversos países del mundo.

El Plan General de Desarrollo- PGD 2024-2028, define como Visión ser reconocido a nivel nacional e internacional como un proyecto educativo referente en la formación de profesionales de las artes culinarias y la hospitalidad:

"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."

¹ La OECD define la competencia global como "la capacidad de analizar asuntos globales e interculturales, valorar distintas perspectivas desde el respeto por los derechos humanos para interrelacionarse con personas de diferentes culturas, emprender acciones por el bien común y el desarrollo sostenible" (OEDC, 2018).



La misión institucional, por su parte, define para los procesos formativos un énfasis en el trabajo colaborativo y vinculado con el entorno nacional y global:

"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."

Consistente con lo anterior, el PGD 2024-2028 establece la visión global como uno de los valores institucionales de Culinary². De esta manera, se espera como resultado del proceso formativo, que las y los estudiantes se desarrollen en un contexto de redes internacionales.

"Visión Global por parte del estudiante a través de la curiosidad, actualización y participación y gestión de redes nacionales e internacionales, que le permitan conocer culturas diferentes e incorporar conocimientos del entorno global en su quehacer profesional. Por parte del Instituto, a través del compromiso y la acción permanente para instaurar una experiencia de aprendizaje que promueve en el estudiante una actitud comprehensiva del entorno global, con conciencia, interés y responsabilidad por los asuntos a ese alcance."

PROPUESTA DE VALOR INSTITUCIONAL

En un contexto altamente globalizado las instituciones educacionales deben demostrar sus principales atributos y resultados para sostenerse como socios estratégicos atractivos. Culinary cuenta con un posicionamiento como referente nacional en la enseñanza de las Artes Culinarias que se refleja en la calidad de sus titulados y docentes.

PROPÓSITOS Y OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

IP Culinary reconoce en su Plan General de Desarrollo a la Internacionalización como una prioridad transversal de sus funciones esenciales —Docencia, Vinculación con el Medio e Innovación y Creación-.

² Los valores institucionales son los principios rectores que orientan la formación de los estudiantes, el desempeño profesional de los titulados y el quehacer laboral de docentes y colaboradores. De estos valores se desprende el sello del estudiante.



La Política de Internacionalización tiene como principal propósito fortalecer los procesos de formación, innovación y vinculación con las comunidades de su interés, a nivel local, regional y global, y por otro, aumentar el impacto institucional en el desarrollo de una industria culinaria innovadora y sustentable.

Para lograr este propósito resulta fundamental la gestión de experiencias de enseñanza aprendizaje y de colaboración académica en un espacio de trabajo globalizado, que brinden acceso a estudiantes y docentes de Culinary a las tendencias y referentes del sector gastronómico y que fomenten el desarrollo de los valores institucionales. De esta manera, se han definido los siguientes **objetivos estratégicos (OE):**

OE1: Robustecer la oferta académica y calidad del proceso enseñanza aprendizaje de pregrado y de educación continua, a través de la participación de Culinary en redes gastronómicas globales.

OE2: Ampliar y fortalecer la experiencia de aprendizaje de las y los estudiantes en contextos globales e interculturales.

OE3: Identificar y constituir potenciales alianzas con instituciones, restaurants escuela y asociaciones internacionales para la actualización de docentes en cuanto a tendencias y su participación en creación de soluciones a desafíos de la industria y la transferencia de conocimiento a los territorios de incidencia.

OE4: Potenciar el reconocimiento internacional de IP Culinary para contribuir al cumplimiento de sus objetivos, dando a conocer su modelo educativo, sus resultados de formación, la contribución a los sectores de influencia y su experiencia con instituciones socias y redes profesionales.

OE 5: Implementar un modelo de gestión de la Internacionalización para IP Culinary que permita llevar a cabo la Estrategia de Internacionalización y constituirse en un referente de buenas prácticas entre sus pares nacionales e internacionales.

LÍNEAS DE ACCIÓN

Para cumplir con los objetivos estratégicos se definen tres ámbitos de acción: internacionalización de la enseñanza, desarrollo de la competencia global y posicionamiento global a través de un modelo de gestión de la internacionalización sostenible.

La descripción de cada ámbito de acción se establece en la Estrategia Institucional de Internacionalización, documento que define la propuesta de valor institucional en el contexto internacional, los resultados esperados, ámbitos y sus respectivas líneas de acción y actores clave. Lo anterior complementa y fortalece las tareas que se desarrollan en el eje transversal de internacionalización (asignaturas transversales), la coordinación de eje de internacionalización, que regula las funciones docentes asociadas al eje, las prácticas internacionales y los convenios de colaboración y becas asociadas a iniciativas de internacionalización.