

RESOLUCIÓN DE ACREDITACIÓN N° 558

Carrera de Técnico en Industria Alimentaria
Título de Técnico de Nivel Superior en Industria Alimentaria
Sede Chillán, jornada diurna y modalidad presencial
Sede Chillán, jornada vespertina y modalidad presencial
Instituto Profesional Virginio Gómez

En la 46.a sesión del Consejo de Acreditación del Área de Recursos Naturales de la Agencia Acreditadora Colegio de Ingenieros de Chile S.A., Acredita CI, de fecha 16 de diciembre de 2016, se acordó lo siguiente:

VISTOS:

- Lo dispuesto en la Ley 20.129 que establece un Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior y resolución exenta DJ 013-4 del 7 de noviembre de 2014 publicada en el Diario Oficial del 25 de noviembre de 2014, del Reglamento sobre funcionamiento, condiciones de operación y supervisión de Agencias de Acreditación junto al oficio del 16 de diciembre de 2014.
- La autorización de Acredita CI para actuar como Agencia Acreditadora, de fecha 13 de mayo de 2015 de la Comisión Nacional de Acreditación, CNA y el documento de Normas y Procedimientos para la Acreditación autorizado en ese mismo acto por la CNA.
- Los criterios generales de evaluación para carreras de técnico de nivel superior establecidos por la Comisión Nacional de Acreditación.
- El Informe de Autoevaluación presentado por la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez.
- El informe de pares evaluadores emitido por el Comité que visitó la carrera, por encargo de Acredita CI.
- Los antecedentes analizados en la sesión N° 46, de fecha 16 de diciembre de 2016 del Consejo de Acreditación del Área de Recursos Naturales.

TENIENDO PRESENTE:

1. Que, la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez se sometió voluntariamente al proceso de acreditación de carreras administrado por esta Agencia.
2. Que, dicho proceso cuenta con los criterios generales de evaluación para carreras técnicas, autorizados por la CNA.
3. Que, con fecha 18 de julio de 2016, el Rector Sr. Claudio Sáez Fuentes, representante legal del Instituto Profesional Virginio Gómez y la Gerente General Sra. Jessica Pizarro

Contreras, representante legal de Acredita CI S.A., firmaron el Contrato de Prestación de Servicios por la Acreditación de la carrera.

4. Que, con fecha 25 de agosto de 2016, la carrera hizo llegar a la Agencia el Informe de Autoevaluación, la Guía de Formularios y los anexos a estos informes.
5. Que, con fechas 24, 25 y 26 de octubre de 2016, la carrera fue visitada por un comité de pares evaluadores externos propuestos por Acredita CI y sometidos a la consideración de la carrera.
6. Que, con fecha 21 de noviembre de 2016 el comité de pares evaluadores emitió un informe que señala las principales fortalezas y debilidades de la carrera, teniendo como parámetros de evaluación los criterios de evaluación de carreras técnicas y los propósitos declarados por la carrera.
7. Que, con fecha 21 de noviembre de 2016, dicho informe fue enviado a la carrera para su conocimiento.
8. Que, por comunicación del 6 de diciembre de 2016, la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez envió a la Agencia sus comentarios y observaciones, respecto del informe elaborado por el comité de pares evaluadores, las que fueron informadas a dicho Comité.

CONSIDERANDO

- I. Que, del proceso de acreditación anterior, Acuerdo de Acreditación N° 155 del 1 de diciembre de 2011 emitido por Acredita CI y de las debilidades allí indicadas, se constata que:

Se han superado todas las debilidades anteriores.

- II. Que, todas las fortalezas detectadas en el proceso de acreditación anterior se mantienen.

- III. Que, del resultado del actual proceso evaluativo de la carrera, el nivel de cumplimiento de los criterios de evaluación, así como las fortalezas y debilidades asociadas a cada una de las dimensiones de evaluación, son los que se detallan a continuación:

a) Perfil de egreso y resultados

La carrera cuenta con un perfil de egreso que establece dos áreas formativas explícitas en tecnologías industriales y formación transversal, siendo consistente con los propósitos institucionales. Es un perfil actualizado, revisado de manera sistemática con lo que la carrera se asegura de su pertinencia y es conocido por la comunidad, en particular por

los docentes de la carrera. Por su claridad, orienta claramente la construcción del plan de estudios.

El plan de estudios está definido en base a módulos, para resguardar un itinerario de formación que a su vez se relaciona adecuadamente con las asignaturas, definidas en un itinerario de aprendizaje. Hay clara consistencia con las competencias que establece el perfil de egreso. Los módulos incluyen evaluaciones para verificar la integración de las competencias de manera periódica. La carrera ha incluido innovación en sus estrategias pedagógicas incorporando suficientes actividades prácticas que aseguran el aprendizaje de la teoría. Este plan de estudios tiene un año de aplicación, lo que es evidencia de una revisión sistemática de su pertinencia y a la vez, aún no hay evidencia de egresados en base al cambio de metodología en la formación.

El plan de estudios anterior estaba diseñado en base a asignaturas y no tenía énfasis en verificar la integración de las competencias de manera explícita como en el actual plan de estudios, a pesar de ello, se aprecia buen desempeño de los alumnos egresados de ese plan. El plan de estudios y las estrategias pedagógicas se aplican de igual forma a la jornada diurna y a la jornada vespertina de la carrera.

Para la titulación, el alumno aprueba la totalidad de las asignaturas y realiza una práctica profesional de 200 horas. Sin embargo, la práctica profesional es tardía, ya que al ser una carrera técnica el contacto temprano de los estudiantes con el medio laboral es esencial.

La carrera analiza y conoce el perfil de ingreso de sus alumnos a través de una caracterización completa de sus perfiles mediante lo cual ha decidido implementar el modelo formativo de Aprendizaje Basado en la Resolución de Problemas. Hay una serie de actividades de apoyo para el progreso de los alumnos en modalidad de talleres y otros. Destaca la aplicación informática "Mi Virginio" exclusiva para los alumnos para informar vía celular de las distintas actividades académicas.

La tasa de retención al primer año es de 100% y al segundo año es de 95%. Se han titulado en total un 60% de los alumnos de las cohortes 2012 y 2013, y el tiempo de permanencia ha sido de 2,5 años que es la duración oficial de la carrera. Las causas de la deserción son conocidas y no obedecen a dificultades académicas. En la jornada vespertina, obedecen esencialmente a situaciones de incompatibilidad de horarios.

La carrera hace seguimiento de sus egresados constatando que presentan un buen nivel de inserción laboral en el área de los alimentos. Además los egresados retroalimentan su proceso formativo con opinión acerca de su desempeño.

Tanto para asegurar las actividades curriculares, las prácticas profesionales, así como para retroalimentar el proceso formativo, en la carrera hay un vínculo permanente con el medio y con sectores del ámbito profesional relacionados. Por otro lado, a través de los profesores part time, la carrera mantiene actualizado su proceso formativo, utilizando mecanismos de participación permanente.

Fortalezas

Los empleadores valoran la ética, capacidad de autoaprendizaje y de relacionarse socialmente de los egresados. También valoran la capacidad de diagnosticar y resolver problemas por medio de una visión crítica, trabajar en equipo y hacerlo de forma honesta.

La aplicación informática para celular, denominada “Mi Virginio” a través de la cual los alumnos reciben información académica, permitiéndoles estar conectados de manera permanente con la Institución.

Debilidades

La práctica profesional es tardía, ya que al ser una carrera técnica el contacto temprano de los estudiantes con el medio laboral es esencial.

b) Condiciones de operación

La estructura organizacional se orienta al logro de los propósitos formativos. Es adecuada, existiendo una coordinación general de las actividades académicas y una coordinación administrativa de sedes, con buen nivel de comunicación entre ambas, lo que se materializa a través de reuniones formales del Consejo de Sedes, Consejo de Carrera y docentes. Para el desempeño de estas funciones, los directivos cuentan con las calificaciones y experiencia necesarias de la misma forma que sus funciones están claramente definidas.

La jefe de carrera administra la carrera en ambas jornadas. Además realiza docencia. Y todo ello en media jornada.

La Institución garantiza la viabilidad financiera de la carrera. Existe una formulación presupuestaria que permite a la Dirección de Administración y Finanzas, un control cercano del desempeño de la carrera.

En cuanto a los docentes, son suficientes e idóneos para satisfacer los requerimientos de docencia. Existen reglamentos que formalizan el perfil del docente a contratar además de que se establece que serán contratados en calidad de profesores part time, por su relación con el medio y experiencia profesional. Ello es consistente con los propósitos institucionales. Sin embargo hay elementos de gestión docente referidos a la atención de alumnos, al desarrollo de la carrera, entre otros, que una política formal de gestión de recursos humanos podría fortalecer, pero que no se incluyen en la prestación de servicios del docente part time de la carrera. Esta situación no es consistente con los indicadores de gestión académica que la propia Institución ha definido como parte de su plan estratégico. Por otro lado, la dedicación de media jornada de la jefe de carrera podría no ser suficiente considerando que además de sus múltiples funciones en ese cargo, ya que debe atender a los alumnos de jornada diurna y vespertina y realizar docencia. En la

evaluación del desempeño de los docentes participan los alumnos a través de la encuesta docente, evaluación relevante para la continuidad del profesor en la institución.

En materia de perfeccionamiento en la docencia, existe una política institucional que exige participación de todos los docentes en la realización del Diplomado en Docencia para la Educación Superior en un Modelo orientado al Desarrollo de Competencias y Resultados de Aprendizajes; los docentes además pueden solicitar evaluación del desarrollo de sus clases y en caso de solicitarlo, reciben asesoría para el desarrollo de los instrumentos de evaluación.

La infraestructura es apropiada y satisface los requerimientos de la carrera. La biblioteca cuenta con la bibliografía básica y especializada además de tener acceso a la biblioteca de la Universidad de Concepción. Los recintos están habilitados para personas de capacidad reducida. El aumento de la matrícula genera un desafío de utilización de los espacios e infraestructura, en general. Los alumnos tienen acceso a tecnología, equipos computacionales y tablets para apoyo en su proceso formativo. Los laboratorios están bien dotados de equipamiento para el desarrollo de las actividades prácticas del área de ciencias de los alimentos tales como análisis, bioquímica y microbiología de los alimentos, además dispone de una amplia y bien dotada Planta Piloto, con líneas implementadas para las actividades de las asignaturas del área Tecnológica.

Fortalezas

La política de perfeccionamiento en herramientas para la docencia, que obliga a la participación de todos los docentes. En general, el apoyo al desarrollo de las clases y definición de instrumentos de evaluación.

Debilidades

No hay debilidades relevantes en esta dimensión.

c) Capacidad de autorregulación

La Institución cuenta con un plan estratégico en el que define indicadores de gestión académica, que es conocido por las autoridades de la carrera. Este plan orienta el desarrollo de la carrera. El resultado del desempeño de los egresados y su evaluación, es un buen indicador del éxito del proceso formativo. Todo ello es consistente con acciones que lleva a cabo la Institución para asegurar la calidad de la implementación de currículos pertinentes y sintonizados con el sector productivo que favorezcan el éxito académico de los estudiantes. La carrera presenta buenas tasas de retención, tiempo de permanencia y titulación.

Se observa buena capacidad de autorregulación presente en la gestión interna. La carrera ha incorporado mejoras presentando evidencia de haber resuelto todas las debilidades del proceso de acreditación anterior. Hay acciones de mejora continua centradas en el logro de las competencias en los alumnos, según establece el perfil de egreso.

El proceso de autoevaluación estuvo adecuadamente organizado. Sin embargo, tiene baja capacidad de análisis crítico, presentando debilidades solo a partir de los resultados de las encuestas, pero sin referirse al cumplimiento de los criterios de evaluación. Si bien las condiciones de operación han permitido un buen resultado en la formación, ello no se garantiza con una jefa de carrera que en media jornada hace docencia y gestión académica para los alumnos de toda la carrera en jornada diurna y vespertina, además de la serie de funciones que debe desarrollar. En esencia, su permanencia en la institución sobrepasa con creces la media jornada lo que no es consistente con su calidad de media jornada.

Fortalezas

Proceso formativo orientado al logro del perfil de egreso con docentes comprometidos con la formación de los alumnos.

Debilidades

Resultados del proceso de autoevaluación que reflejan baja capacidad de análisis crítico. La carrera no detecta la necesidad de fortalecer la gestión de recursos humanos y si bien no es política institucional, es necesario que los docentes se involucren no sólo con la docencia de la carrera, sino también en su gestión.

SE ACUERDA

El Consejo de Acreditación del Área de Recursos Naturales de Acredita CI **ACUERDA:**


1. Que, conforme a las alternativas de juicio sobre la acreditación, se acredita la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez, sedes Chillán, jornada diurna, modalidad presencial, y Chillán, jornada vespertina, modalidad presencial, por un plazo de cinco (5) años, período que inicia el 16 de diciembre de 2016 y culmina el 16 de diciembre de 2021.
2. Que, en el plazo señalado, la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez podrá someterse voluntariamente a un nuevo proceso de acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones y recomendaciones transmitidas por este Consejo.
3. Que, en caso de que la carrera realice cambios según está establecido en la Circular N° 20 del 21 de agosto de 2013 de la Comisión Nacional de Acreditación, debe informarlos por escrito a Acredita CI, acorde a los procedimientos instituidos.

La Institución podrá interponer un recurso de reposición del juicio de acreditación ante este Consejo, según establecen los procedimientos de la Agencia.

Para el siguiente proceso, la carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Profesional Virginio Gómez, deberá presentar un nuevo informe de autoevaluación y la documentación correspondiente, al menos 120 días antes del vencimiento de la acreditación.


A horizontal line is drawn across the signature. To the right of the signature is a circular stamp with the text 'ACREDITA CI'.

ALEJANDRO ARON NEUMANN
Presidente del Consejo de Acreditación del área de Recursos Naturales


A horizontal line is drawn across the signature. To the right of the signature is a circular stamp with the text 'ACREDITA CI'.

JESSICA PIZARRO CONTRERAS
Representante legal de Acredita CI S.A.