



Boletín Informativo Proceso Autoevaluación Escuela de Administración Hotelera y Gastronómica

El día lunes 4 de septiembre el **Comité Permanente de Desarrollo y Aseguramiento de la Calidad** de la Escuela finalizó el análisis de autoevaluación de las distintas dimensiones y criterios que nos permitirán desarrollar un nuevo plan de mejora para el proceso de certificación en el que nos encontramos.

Para recordar, las dimensiones y criterios analizados fueron:

Dimensión I: Propósitos e Institucionalidad de la Carrera

- Criterios: Propósitos - Integridad - Perfil de Egreso - Plan de Estudios - Vinculación con el Medio.

Dimensión II: Condiciones de Operación

- Criterios: Organización y Administración - Personal Docente - Infraestructura y Recursos para el Aprendizaje - Participación y Bienestar Estudiantil - Creación e Investigación por el Cuerpo Docente.

Dimensión III: Resultados y Capacidad de Autoevaluación

- Criterios: Efectividad y Resultados del Proceso Formativo - Autorregulación y Mejoramiento Continuo.

El análisis contempla la identificación de fortalezas y oportunidades de mejora, con las que se trabajará en la construcción de dicho plan.

La Carrera actualmente está acreditada tanto Nacional como Internacionalmente y este nuevo proceso busca renovar esta certificación.