

Culinary®



4 AÑOS  
ACREDITADO

Julio 2022, 21ª Edición

# LA REVISTA

Araucanía Andina, Hotel Alaia,  
Proyecto 2030

## INNOVACIÓN EN DELIVERY

UN VIAJE EN MEDIO  
DE LA PANDEMIA  
PARA ABRIR NUEVAS PUERTAS

ESPECIAL

# INNOVACIÓN 2022





## ÍNDICE

### ESPECIAL INNOVACIÓN

Araucanía Andina, Hotel Alaia, Proyecto 2030  
innovación en Delivery.

### UN VIAJE EN MEDIO DE LA PANDEMIA: PARA ABRIR NUEVAS PUERTAS

## EDITORIAL

Hace poco tiempo atrás hablar de innovación era un tema entretenido que tenía que ver con hacer cosas nuevas, sin tener mucha claridad por qué y para qué, era un complemento para algunas instituciones y organizaciones que tenían "visión" para mirar el futuro y no abocarse solo a resolver su desarrollo presente.

Hoy, la innovación pasó de ser algo entretenido para unos pocos que tenían el tiempo y la libertad de soñarla, a una necesidad para sobrevivir en un entorno donde lo único permanente y estable es el cambio. La innovación se convirtió en una función imprescindible para todas las organizaciones que pretenden sobrevivir en el largo plazo y adaptarse a las nuevas y diversas necesidades.

Ciertamente, el sector de las artes culinarias y los servicios no puede estar ajeno a este fenómeno, sobre todo porque la tecnología y la innovación han provocado cambios más que sustanciales en nuestro entorno, sin olvidar mencionar lo que ha implicado dentro de este contexto el tránsito por una pandemia mundial.

Y nosotros como una institución que forma a los profesionales del sector, con mayor razón, tenemos la responsabilidad de entregarles las herramientas necesarias para su formación futura, donde cada vez los conocimientos tomados solo de libros de texto son menos relevantes, y donde la capacidad de aprender, innovar, adaptarse al medio e investigar nuevas soluciones pasan a ser las nuevas habilidades que nos demanda el mundo laboral. La innovación ha convertido los conocimientos y la técnica, que fueron en algún momento un elemento estático, en un concepto dinámico que requiere de nuestra atención permanente a fin de no quedarnos fuera de las oportunidades que va generando el mercado.

Y este es, finalmente, el desafío del cual queremos hacernos parte, desde la dimensión más relevante: que nuestros estudiantes cuenten con un proceso formativo que les hable e inculque la innovación como una herramienta básica para estos tiempos. Y, por otra parte, académicos que estén permanentemente vigentes e interesados en las nuevas técnicas y tecnologías, de modo de que hagan del proceso educativo uno que sea efectivo, fructífero e innovador.

María Trinidad Riesco  
Rectora



### COMITÉ EDITORIAL

**Editora General**  
Magdalena Agüero

**Directora de Comunicaciones**  
Marcela Buschmann

**Diseño y Diagramación**  
Trinidad Borja

**Colaboración**  
Marcela Lorenzo  
Bárbara Vergara  
Camila Rosemblat

# #hablamos



#hablamos

## DIRECCIÓN DE GÉNERO, INCLUSIÓN Y CONVIVENCIA CULINARY

programa diseñado para abrir  
espacios de conversación sobre  
diferentes temáticas que afectan a la  
comunidad Culinary.





## LA INNOVACIÓN

COMO UN SELLO DISTINTIVO

Este número especial de Innovación lo dedicaremos a tres proyectos de Culinary que mediante distintas dinámicas, en diferentes entornos, con miradas y aristas que se enriquecen entre sí, buscan poner prácticas de innovación al servicio de comunidades con potencial gastronómico explosivo, para sacar lo mejor de cada una.

Descubre en las siguientes páginas el detalle de nuestros tres proyectos de Innovación 2022: Araucanía Andina, Hotel Alaia y Proyecto de Innovación en Delivery 2030.





## UN SUEÑO EN MITAD

DE LA ARAUCANÍA ANDINA

*Con el objetivo de reinterpretar y mejorar la presentación y producción del uso de las materias primas locales de la Araucanía, además de enseñar a sus cocineros locales a dominar mayores técnicas y brindar un servicio de excelencia, es que se llevó a cabo este proyecto que buscó enriquecer la ruta gastronómica de la Araucanía Andina capacitando a 36 de sus mejores chefs, dueños de emprendimientos culinarios, restaurantes y más.*

El Proyecto "Gastronomía de Montaña - Araucanía Andina" que se desarrolló en el sur de Chile, entre diciembre de 2021 y abril de este año, en conjunto con Corfo, a través de esta iniciativa se capacitó a 36 cocineros mapuches, dueños de restaurantes que se encuentran en el área cordillerana de esta región del sur de Chile. Siete docentes Culinary se hicieron cargo de nutrir los contenidos curriculares de este proyecto para enseñar, de manera presencial y online, acerca de servicio, marketing gastronómico, identidad culinaria del territorio, materias primas regionales, cadena de valor, articulación y asociatividad, tecnología y técnicas gastronómicas, cocina, pastelería y vinos y maridajes a cocineros de siete comunas que representan el destino turístico Araucanía Andina, además de la comuna de Curarrehue.

El objetivo fue reinterpretar y mejorar la presentación y producción del uso de las materias primas locales de la Araucanía, además de enseñar a los participantes a dominar mayores técnicas para poder hacer con los mismos ingredientes mejores platos y brindar un servicio de excelente calidad.



Para elegir a los chefs que participarían de este proyecto Corfo realizó una convocatoria enmarcada en sus programas de capital humano, donde se establecía como requisito que los postulantes debían trabajar o vivir dentro de las comunas que conforman el destino turístico Araucanía Andina, y desarrollar labores productivas en algún establecimiento de alimentación.

La puesta en marcha del proyecto fue en diciembre del año pasado; posteriormente se pausó su desarrollo durante el verano a fin de no perturbar la temporada turística, y se reinició a finales de febrero de 2022. Durante el mes de marzo e inicios de abril se realizaron las clases presenciales de cocina, pastelería y maridaje. En mayo fue la ceremonia de entrega de certificados y reconocimientos a los alumnos que participaron del curso.

**Esteban Zárate**, director de Innovación de Culinary y quien estuvo a cargo de este proyecto, cuenta sus impresiones respecto del mismo:

**¿Por qué crees que este proyecto es importante para la región?**

Para los participantes del proyecto, que en su mayoría son cocineros más por vocación que por estudios formales, la posibilidad de acceder a un programa de formación especializada en gastronomía, complementado con temas que son esenciales para el desarrollo de una empresa de cualquier tamaño, como el marketing, los estándares de servicio, las estrategias para generar

proyectos asociativos, y otros, es ciertamente una oportunidad que no es muy frecuente en las regiones.

Creo que el proyecto no solo es importante para la región, sino que también muy relevante para el país. El poder condensar en un programa contenidos que tienen que ver con la mejora de las prácticas y aprendizaje de técnicas de cocina y de gestión empresarial, permiten poner en valor el patrimonio local y la riqueza alimentaria del territorio, además de resolver una de las grandes brechas que presenta la gastronomía a nivel nacional.

Específicamente para el caso de la región de la Araucanía, este programa es absolutamente relevante dado que está inserto en un territorio que el último tiempo ha estado presente en los medios de comunicación por situaciones que no son precisamente un aporte al desarrollo de sus habitantes, y desde ese punto de vista ser un elemento de apoyo a aquellos emprendedores que están comprometidos e involucrados en el desarrollo productivo de la región, particularmente del turismo y la gastronomía, pasa a ser un elemento relevante para poder mejorar los estándares de dichos servicios.





**¿Cuáles fueron las innovaciones o cambios entregados a esta comunidad?**

Desde la formalidad hemos logrado cambios en la innovación asociados al producto que ofrecen estos emprendedores, a través de las técnicas que le han transmitido nuestros instructores. Pero más importante que lo anterior es la innovación en el diseño y ejecución de programas de formación que desarrolla Culinary, dado que en este programa no solo han aprendido los participantes del programa, sino que también nuestros docentes y chefs. El traer estas experiencias positivas a nuestros talleres y finalmente a nuestros estudiantes, es una innovación que no debemos pasar por alto.

**¿Cómo crees que son las proyecciones de los participantes luego de haber sido parte del proyecto o qué es lo que te gustaría que ocurra?**

Personalmente lo que más me gustaría que ocurriera es que estos emprendedores y cocineros de la Araucanía Andina usen cada vez más sus productos y materias primas locales en sus preparaciones, pero que también sientan que cuentan con las herramientas para hacer de la cocina una experiencia memorable para los vecinos, para los turistas y para los productores y recolectores locales de insumos y materias primas.

DESARROLLANDO EL MÉTODO

# FARM-TO-TABLE

## JUNTO AL HOTEL ALAIA

*Dentro de la diversidad de modelos que existen para la gestión de restaurantes, el método Farm-to-table abre un nicho donde se combinan buena parte de las técnicas y modelos actuales de gestión de restaurantes, todas ellas con el fin de aumentar la calidad de los alimentos y preparaciones que se obtienen de la cocina, la que trabaja y se alinea con los productores y la estacionalidad de productos, para así alcanzar un modelo cien por ciento sustentable.*



Este proyecto de Culinary, de sustentabilidad de la producción gastronómica y los huertos, en alianza con el Hotel Alaia de Pichilemu y financiado por Corfo, se desarrollará durante este año.

*“En este momento, explica Esteban Zárate, director de Innovación del Instituto, estamos cerrando la etapa de formulación y preparación de los manuales de gestión del proceso Farm-to-table de modo de hacerlo replicable para nuevas empresas”.*

El método de la granja a la mesa consta de dos condiciones básicas: la primera, abastecerse de productos sin intermediarios, directamente de la huerta orgánica, regenerativa e intensiva, que tiene el hotel; la segunda, todos aquellos productos que no puedan ser abastecidos sin intermediarios, deben ser lo más ecológicos posible, para disminuir la huella de carbono. Por ejemplo, comprar huevos de gallinas felices del productor local, no viajar para ir a buscar insumos, abastecerse de campesinos o cosechas del lugar.

Dentro de la diversidad de modelos que existen para la gestión de restaurantes, el método Farm-to-table abre un nicho donde se combinan buena parte de las técnicas y modelos actuales de gestión

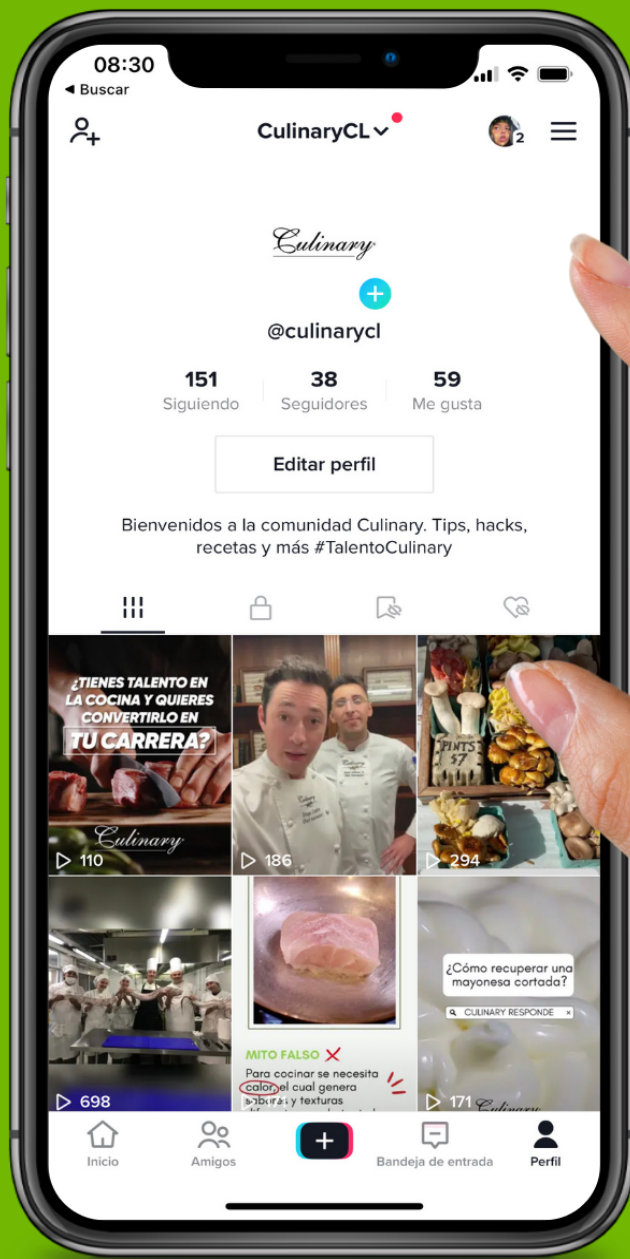
de restaurantes, todas ellas con el fin de aumentar la calidad de los alimentos y preparaciones que se obtienen de la cocina, la que trabaja y se alinea con los productores y la estacionalidad de los productos.

Para probar el método, los chefs del Hotel Alaia ya lo están utilizando. “Lo que ellos hacen de manera natural en la gestión de la cocina de Alaia hace mucho tiempo, responde en buena parte al modelo. Desde ese punto de vista, la instalación de la huerta en el recinto del hotel, fue un paso esencial en ese camino”, comenta Zárate, director del proyecto.

El objetivo principal es lograr que en un trabajo conjunto entre Culinary y Alaia, se llegue a la definición exacta de un modelo de gestión Farm-to-table que pueda ser replicable en otros restaurantes, tanto urbanos como rurales. Como resultado de este proyecto, dicho modelo se envasará como una tecnología y quedará concebido como un producto que se entregará con un protocolo, con manuales de operación, capacitaciones para operar y adecuaciones necesarias para abastecimiento en particular de cada caso. Se espera que la fase de venta del producto final se inicie en julio.



# SÍGUENOS EN TIK TOK



Búscanos como  
**@culinarycl**

A photograph of a chef in a kitchen. The chef is wearing a light blue t-shirt, a beige apron, and a grey surgical mask. He is handing a stack of four brown cardboard food containers to a customer. The customer is wearing a red and blue jacket and is seen from the side. The background shows a kitchen with white cabinets and a stainless steel range hood.

# PROYECTO DE INNOVACIÓN 2030

*"Aplicación de Estrategia de Innovación al Canal de Delivery" es el nombre del proyecto en el que profesionales de Culinary estarán trabajando a lo largo de este año en conjunto con partners relevantes del sector y cuyo lanzamiento oficial se realizó el pasado 28 de abril en nuestra Casa Central.*

Para implementar la gran estrategia de innovación de Culinary se ha escogido un fenómeno tremendamente relevante para el sector y que está cambiando el contexto de los servicios: el delivery. Esta industria proyecta representar este año una cifra de negocios del orden de los 280 millones de dólares, logrando una penetración en el 30% de los hogares y, para los próximos 5 años, un crecimiento promedio de un 10% anual.

Para este desafío del delivery, Culinary se asoció con los actores más relevantes e innovadores del rubro: la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA), Justo, Popapp, el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), el Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile y el colegio Bicentenario San Esteban Mártir. Con todos ellos se trabajará en generar cambios e innovaciones en el proceso actual de delivery y una oferta de formación que hará más competitivo nuestro sector.

**Esteban Zárate**, director de Innovación de Culinary y quien está a cargo del proyecto, cuenta sus impresiones respecto del mismo:

**¿Por qué se decidió enfocar este gran proyecto en el delivery?**

Uno de los cambios más profundos que ha sufrido la industria de la gastronomía en los últimos años ha sido el proceso del delivery y Culinary se atrevió a investigarlo como una de las primeras implementaciones de la recién creada Política de Innovación institucional.

**¿Cómo detectaron que ahí había un nicho para la innovación?**

Al ser un proceso que ha tenido un desarrollo explosivo, no planificado y empujado por una condición externa -la pandemia por COVID-19-, es posible suponer que hay posibilidades de identificar caminos de mejora, que es una de las tareas de la innovación. Por otra parte, como no hay un ente que visualice el desarrollo de la innovación, el proyecto de Culinary convoca a seis entidades más que actúan desde distintas perspectivas y roles en el sistema, todas ellas relevantes dentro de la industria gastronómica local.

**Dentro de todo lo que viene en este proyecto, ¿Qué es lo que más te entusiasma y por qué?**

Lo que más nos entusiasma, pero que es a la vez una responsabilidad, es que somos la primera institución de educación que asume y toma el tema.

**¿Crees que los resultados que puedan salir de este proyecto puedan tener un impacto en las aplicaciones de envíos de comida a domicilio?**

Si bien las expectativas de lo que podamos hacer -concretamente- por el desarrollo e innovación en el proceso de delivery son altas, el solo hecho de sentar en una misma mesa a los actores que hoy son socios formales del proyecto, es un hito relevante.

El delivery se ha hecho a pulso entre cocinas que lo visualizaron como un método con una demanda no proyectada, y por otra parte, por proveedores de productos y servicios que han generado innovaciones en el mercado; si entre todos miramos esto desde una visión de conjunto y lo mejoramos con aportes técnicos, ciertamente lograremos nuestra meta.

Acá no solo podemos generar impacto en las aplicaciones, sino en la inmensa variedad y cantidad de nuevos negocios y modelos de negocio que han emergido en los últimos meses en torno al delivery, desde el Big Data hasta la mejora en la regulación del sistema.



**¿Qué es lo más ambicioso a lo que pueda apuntar este proyecto?**

Lo más ambicioso es que Culinary sea el referente en el desarrollo y formación para el delivery en Chile. Para eso, el apoyo de nuestros "socios" será fundamental, ya que forman parte del grupo de la primera línea del delivery en Chile y todos -igual que nosotros- están entusiasmados con el lanzamiento de este proyecto.

"En Corfo estamos muy contentos porque nunca habíamos tenido un proyecto con Culinary y para nosotros es súper importante la educación técnica superior, sobre todo de nicho, ya que son especialistas y en ese sentido incorporar la innovación nos va a permitir dar un salto muy grande como país porque incorporamos habilidades no solo en los ecosistemas, sino también en los estudiantes, que son, finalmente, los que van a recibir todo este aprendizaje y van a poder aprender haciendo a través de la innovación", dice Elizabeth Zapata, directora de Desarrollo Tecnológico de la Gerencia de Capacidades Tecnológicas de CORFO.



Otro de los participantes que tendrá un importante rol es Popapp, el software de gestión para restaurantes y dark kitchen más cotizado del mercado. En su representación, Facundo Schiavi, cofundador de Popapp, se refirió al proyecto en su evento de lanzamiento: "Estamos desarrollando un nuevo taller para poder implementar innovación en todo el sistema gastronómico de Chile, es una oportunidad muy importante porque aprovechando todas las nuevas tendencias que hay en el mercado

podemos generar un impacto positivo y la gastronomía puede empezar a pasar de ese 2.0 en el que está a un 3.0 o 4.0 y la oportunidad es ahora. Culinary tiene mucha masa crítica de gente que se está formando y hoy por hoy el tema del delivery no está bien enseñado, no existe una formación profesional en el rubro, por lo que es fundamental profesionalizar todos los procesos para entender que el delivery es una opción genuina y sustentable que puede ayudar a despegar la gastronomía, sobre todo después de la pandemia".

## LANZAMIENTO PROYECTO APLICACIÓN DE ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN AL CANAL DE DELIVERY EN CULINARY

En el evento participaron todos los partners de este proyecto: Jean Paul Veas, Gerente General de CeTA, Andrea Valenzuela, asesora de ACHIGA, Elizabeth Zapata; Directora de Desarrollo Tecnológico de CORFO; Guacolda Velásquez, Ejecutiva de Desarrollo Tecnológico de CORFO y Facundo Schiavi; Cofundador de PopApp.



# OPORTUNIDADES CULINARY:

## PROCESO DE ADMISIÓN, 2022

*El Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios -en el marco del Acuerdo Nacional de Articulación con el Ministerio de Educación- reconoce aprendizajes adquiridos por los estudiantes egresados de establecimientos de educación media técnico profesional, al continuar sus estudios de educación superior en Culinary.*



Benjamín Castillo

El propósito de este reconocimiento de aprendizajes es promover la fluidez en el proceso formativo a través de la articulación entre los establecimientos de educación media y las instituciones de educación superior técnico profesional del país.

“En Culinary estamos convencidos de nuestro rol de educadores y facilitadores de oportunidades para todos los jóvenes interesados en nuestras áreas de formación. El reconocimiento de los aprendizajes adquiridos por los estudiantes egresados de establecimientos de educación media técnico profesional o centros de formación técnica al continuar sus estudios en Culinary, promueve la fluidez en el proceso formativo de la juventud. De esta manera, le damos una mano a estos jóvenes y durante estos años de estudio les entregamos las herramientas para insertarse de manera exitosa en el mundo laboral”, sostiene la vicerrectora académica de Culinary, Magdalena Agüero.

Con estos alumnos se ha creado una relación cercana y se sienten muy apoyados por la coordinación y jefaturas de carreras. Benjamin Castillo, comenta que estar en Culinary lo tiene motivado y que espera sacar toda su imaginación en la cocina, aprender muchas cosas y fortalecer las que ya sabe. “En cinco años más me gustaría estar en otro país y montar mi propio restaurant”, dice. Fernanda Cáceres reconoce que lo que más le gusta de estudiar en Culinary es el ambiente, los buenos profesores y cree que contar con esta oportunidad es un privilegio, “porque puedo seguir creciendo en mis estudios, me encanta estar aquí y disfruto mucho porque estoy siguiendo con lo que ya venía estudiando en el colegio técnico que me dio una base para aprender todo lo que sigo aprendiendo aquí”, cuenta.

Rodrigo Valenzuela aprecia mucho los talleres de Culinary porque le parecen súper completos, “tienen de todo, mucha maquinaria, herramientas, me sorprende porque es incluso más de lo que uno necesita. Esta oportunidad me demostró que si uno le echa para adelante pueden surgir cosas muy buenas, aquí el esfuerzo vale mucho”, asegura.



Fernanda Cáceres



Rodrigo Valenzuela

“Durante este año seguimos trabajando en este proyecto de articulación. Tenemos más cupos para la próxima admisión y ya estamos en conversaciones con más establecimientos para la firma de convenios. Estamos abiertos a recibir a todos aquellos alumnos que provengan de colegios de educación media técnico profesional con los que podamos articular contenidos aprendidos en su educación escolar. Así como a alumnos provenientes de centros de formación técnica y a otros a los que se les hayan certificado sus competencias laborales a través de ChileValora u otras entidades. Además, ya nos han contactado para hacer proyectos de Alternancia, de manera que asignaturas obligatorias del currículum del Ministerio sean cursadas y homologadas en Culinary”, concluye Magdalena Agüero.



Para los amantes del deporte

# BENEFICIO CULINARY

CLUB  
CONECTA *Culinary*



## UN VIAJE EN MEDIO DE LA PANDEMIA: PARA ABRIR NUEVAS PUERTAS

Durante veinte días dos profesoras de Culinary -Isabel Rothkegel y Romina Arellano-, visitaron Madrid, Barcelona y San Sebastián en España, Mainz en Alemania y Nijmegen, en los Países Bajos. Ambas, coordinadoras del proyecto de Fondo de Desarrollo Institucional para el Fortalecimiento de Oportunidades de Internacionalización, viajaron con el objetivo principal de fidelizar los centros de práctica existentes en esos países, de aumentar nuevos convenios de colaboración y para supervisar a los estudiantes del Instituto que estaban haciendo sus prácticas allá, gracias a la adjudicación de becas de práctica internacional.

### ¿Se logró el objetivo? ¿Qué otras cosas consiguieron con el viaje?

Gestionamos 118 nuevos cupos confirmados para el año 2022 y, por otra parte, pudimos establecer contactos para potenciales líneas de colaboración en otras áreas como Internacionalización, Vinculación con el Medio e Innovación. Fue también muy importante acercarnos e interiorizarnos en detalles con lo que realmente vive un estudiante en proceso de práctica en el extranjero. El choque cultural que puede significar para ellos en términos personales y también a nivel organizacional, nos aportó mucho en nuestro rol de coordinadoras de prácticas e internacionalización, para apoyar mejor a los estudiantes en todo sentido.

### ¿Cómo describirían la experiencia? ¿Cuáles fueron sus sensaciones y conclusiones sobre la misma?

Lo que más nos impactó en cada centro que visitamos fue que recordaran a estudiantes que ya habían terminado hace un tiempo, no solo por su preparación técnica, si no que principalmente por su actitud de servicio; y por, sobre todo, la calidez con que nos recibieron y lo novedosas que les parecieron nuestras visitas, ya que no es una práctica común el firmar convenios, y muchísimo menos con instituciones extranjeras. En ese sentido, sentimos que fue una experiencia única, que nos permitió conocer más de cerca los sueños y aspiraciones de nuestros alumnos y cómo funciona la operación en restaurantes reconocidos mundialmente, lo dedicados y humildes que son y lo valioso que es personalizar estas instancias, especialmente considerando cómo la pandemia afectó a la industria de los servicios en general.

### ¿Por qué creen que es importante este tipo de instancias para Culinary?

Esta fue la primera vez que se realizó una actividad de este tipo y las posibilidades para un instituto como el nuestro se multiplican al crear y fidelizar estas redes de contacto. Siempre nos hemos caracterizado por la alta movilidad estudiantil en prácticas, y lo que hacen y harán estas instancias en el futuro es ampliar las posibilidades de colaboración hacia otras áreas incipientes en la institución.

# EN CULINARY CREEMOS EN LA INTERNACIONALIZACIÓN

Año a año, nos preocupamos de ofrecer a nuestros alumnos variadas y potentes opciones de complementar sus estudios con experiencias laborales en el exterior, realizando prácticas internacionales en los mejores centros gastronómicos de distintas ciudades del mundo.

Así es como en estos últimos años, hemos logrado:



Año a año, nos preocupamos de ofrecer a nuestros alumnos variadas y potentes opciones de complementar sus estudios con experiencias laborales en el exterior, realizando prácticas internacionales en los mejores centros gastronómicos de distintas ciudades del mundo.

Alrededor de 30 centros de prácticas, entre los que destacan La Cocina de los Hermanos Torres con 2 estrellas Michelin, Martin Berasategui con 3 ellas Michelin y Agencia 51 del grupo Undanet han recibido a los alumnos de Culinary en países como España, Italia, Francia, Argentina, Perú, México, Panamá, Ecuador, República Dominicana, Estados Unidos y Canadá, entre otros. A pesar de que la pandemia por Covid-19 dificultó los viajes internacionales, el año pasado un 39% de los estudiantes que realizaron sus prácticas viajaron y trabajaron en otros países por un período de un poco más de dos meses. Este año, a la fecha, ya tenemos un 43% de los estudiantes que salieron entre diciembre y marzo realizando sus prácticas en el extranjero, cifra que debiera elevarse durante el segundo semestre.



# RECETAS INTERNACIONALES



## RECETA I

# COCA PIZZA NEGRA

**Raciones**  
2 personas

**Tiempo de preparación**  
1 hora

**Ingredientes**

3 tomates triturados  
5 dientes de ajo  
10 tomates cherry pera  
100 g de mozzarella rallada  
20 g de albahaca  
Rúcula  
Tomillo  
Orégano seco  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

**Masa**

500 g de harina  
400 ml de agua  
13 g de levadura de panadería  
10 g de sal  
5 g de carbón activo  
1 cucharada de aceite

1.- Escaldar y pelar los tomates cherry. Cortarlos por la mitad y disponerlos en una bandeja de horno con papel sulfurizado.

2.- Laminar 3 dientes de ajo y colocar una lámina encima de cada tomate cherry. Espolvorearlos con tomillo picado, aliñar con aceite, sal y pimienta y hornear a 140°C durante 50 minutos.

**TOQUE TORRES: MASA NEGRA CON CARBÓN ACTIVADO.**

3.- Para la masa, disolver la levadura en un poco de agua. Mezclar la harina, el carbón activo y la sal; añadir la levadura disuelta y el resto del agua. Amasar bien hasta que quede lisa y sedosa. Hacer una bola con ella, envolverla en un trapo limpio y dejar reposar 15 minutos.

4.- Estirar la masa en la encimera con bastante harina para que no se pegue en las manos. Darle una forma alargada, como las cocas. Colocarla en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado, agregar sal y un poco de aceite y hornear a 200°C durante 8 minutos.

5.- Para la salsa de tomate, dorar 2 dientes de ajo laminados y añadir el tomate triturado. Dejar reducir unos minutos y agregar las hojas de albahaca.

6.- Sacar la masa del horno y cubrirla con el sofrito de tomate y la mozzarella rallada. Colocar encima los tomates cherry asados y añadir los piñones y orégano seco al gusto.

7.- Volver a meterla en el horno un par de minutos, ahora con el grill encendido, para que se funda el queso.

8.- Una vez fuera del horno, incorporar hojas de rúcula y albahaca y servir.



*"El carbón activado además de aportar color a la masa, ayuda a mantener los gases de la fermentación."*

Torres en la Cocina  
Cocinar en familia



## RECETA II

# SOPA DE AJO TORRES

## Tiempo de preparación

50 minutos

## Raciones

2 personas

## Ingredientes

750 ml de caldo de cocido  
 2 cabezas de ajo  
 80 g de jamón y su grasa  
 60 g de morcilla ahumada  
 4 huevos de codorniz  
 ½ pimiento choricero  
 6 ajos tiernos  
 4 champiñones  
 1 rebanada de pan  
 2 cucharadas de tomate frito  
 1 cucharadita de pimentón  
 1 hoja de laurel  
 Queso manchego  
 Vinagre blanco  
 Aceite de oliva  
 Sal y pimienta

- 1.- Antes de empezar, poner a hidratar el pimiento choricero en un bol con agua
- 2.- Envolver una de las cabezas de ajo en papel de aluminio y asarla en el horno a 180°C durante 30 minutos o hasta que esté tierna.
- 3.- Cortar la otra cabeza por la mitad y rehogar la parte inferior boca abajo en una olla con aceite de oliva. Añadir una hoja de laurel, la grasa de jamón y la morcilla ahumada cortada en trozos.
- 4.- Cuando se hayan dorado un poco, añadir el pimiento choricero hidratado, el tomate frito y el pimentón.

## TOQUE TORRES: MASA NEGRA CON CARBÓN ACTIVADO.

- 5.- Añadir el caldo al sofrito junto con la pulpa y la cáscara de los ajos asados, rectificar la sal y pimienta y cocinar unos 10 minutos.
- 6.- Tostar el pan, frotarlo con un diente de ajo y cortarlo en dados.
- 7.- Abrir los huevos de codorniz cortando la parte superior con un cuchillo afilado. Escalfarlos en agua hirviendo con sal y un poco de vinagre blanco durante 2 minutos. Después escurrirlos sobre un papel absorbente.
- 8.- Colar la sopa de ajo, volver a ponerla al fuego y añadir los ajos tiernos en aros. Dejar que cocine un par de minutos.
- 9.- Para emplatar, poner los huevos escalfados en el fondo del plato, repartir el jamón y los champiñones cortados en dados y el pan tostado alrededor. Verter la sopa bien caliente y terminar con queso manchego rallado al gusto.

*Es mejor usar masa de jamón Ibérico porque es más saludable que la de cerdo blanco.*

Torres en la Cocina  
 Cocinar en familia

# VIDA SOCIAL ARAUCANÍA ANDINA

Uno de los proyectos del Área de Innovación culminó con gran éxito y tuvo su ceremonia de cierre y entrega de diplomas en Temuco. De la instancia también participaron profesores de Culinary y representantes de los entes que apoyaron el proyecto: Patricio Garrido, Coordinador de Innovación de CORFO; el SEREMI Vicente Painei Seguel; Sergio Bravo, Gerente Regional de COPEVAL y Alexis Figueroa, Director Regional de SERNATUR.



## VIDA SOCIAL

# TITULACIÓN

Ciento treinta y cinco estudiantes de nuestras dos sedes y cuatro carreras, recibieron sus títulos profesionales y técnicos del Instituto Culinario, en Santiago y Viña del Mar.

Las ceremonias se desarrollaron los días 15 y 21 de diciembre 2021 en Santiago y Viña del Mar respectivamente, bajo estrictas normas de higiene y seguridad, acorde a las exigencias que nos permitió la situación de pandemia. Los alumnos recibieron de manera presencial sus certificados y diplomas, y sus padres y familiares pudieron compartir el tan esperado momento junto a ellos.





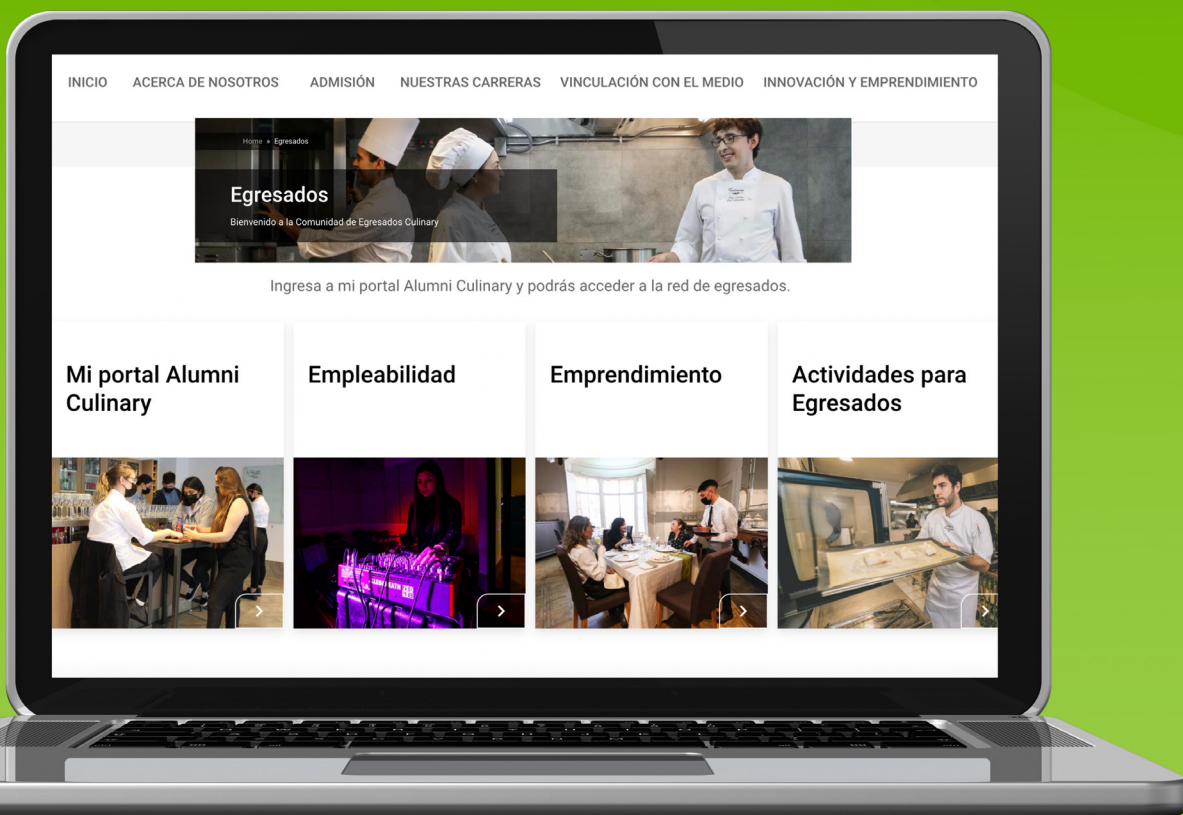
# ASUNTOS ESTUDIANTILES

Becas y beneficios  
Apoyo y Bienestar  
Convenios  
Seguro de Accidente

Comunícate con nosotros  
[asuntosestudiantiles@culinary.cl](mailto:asuntosestudiantiles@culinary.cl)

# BOLSA DE TRABAJO, MARKET PLACE Y MÁS

Para todos nuestros ex alumnos



<https://culinary.cl/egresados/>



*Culinary*



Culinary®

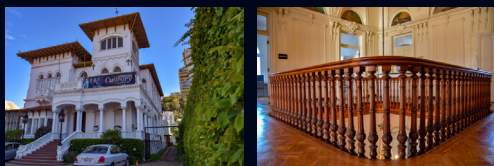
# LA REVISTA



**Santiago Casa Central**  
Av. La Dehesa 2541  
+56 2 239 10 200




**Santiago Nueva la Dehesa**  
Av. La Dehesa 1822  
+56 2 239 10 200



**Viña del Mar**  
Álvarez 440  
+56 32 235 79 00

 Culinary, Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios.

 /culinaryChile

 /culinaryChile

 @culinaryChile

[www.culinary.cl](http://www.culinary.cl)