

LA REVISTA

Diciembre 2022, 22ª Edición

Culinary

Género
en Culinary





ÍNDICE

4-5 **VISIBILIDAD DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA**

6 **LEY DE GÉNERO, INCLUSIÓN Y CONVIVENCIA**

7-8 **ÁNGELES FIGUEROA**

Las tres guindas de la torta

19-12 **¿POR QUÉ ESTUDIAR EN CULINARY?**

13-17 **ENTREVISTAS**

18-20 **RECETAS CHEFS CULINARY**

21-25 **SOCIALES**

Rectora

M. Trinidad Riesco

COMITÉ EDITORIAL

Editora General

Magdalena Agüero

Directora de Comunicaciones

Marcela Bushmann

Diseño y Diagramación

Isabel Rothkegel

Periodista

Camila Rosemblat

Culinary

EDITORIAL

Desde septiembre se encuentra plenamente vigente nuestra nueva Política Integral contra el Acoso Sexual, la Violencia y la Discriminación de Género.

Como institución, Culinary asume como un deber imperativo el prevenir, investigar, sancionar y erradicar el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género, protegiendo y reparando a las víctimas, así como promoviendo las relaciones igualitarias de género al interior de toda nuestra comunidad educativa.

Asimismo, el Instituto reconoce y ampara el derecho de toda persona a desempeñarse en espacios libres de violencia y de discriminación de género, reconociendo la dignidad de cada ser humano.

Para ello, junto a la incorporación de distintas prácticas y actividades al respecto, hemos dado cumplimiento a cabalidad a la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la educación superior a través de la creación de la Política Integral contra estos hechos, así como por medio de la creación de los modelos de prevención y de investigación y sanción de dichas conductas.

Aprender a aceptar las diferencias y comprender que éstas nos enriquecen es también una de las labores de quienes estamos insertos en el sector educacional. Es fundamental enseñar y reforzar en nuestras comunidades que todas las personas somos igualmente valiosas independientemente de nuestra cultura, origen social, visión política, religión, orientación sexual o condición física y mental. Un entorno abierto y respetuoso con las diferencias fomenta comunidades tolerantes y respetuosas hacia la diversidad. Debemos avanzar hacia un cambio cultural de tolerancia cero a cualquier forma de violencia o abuso. Invito a todos y todas a conversar sobre esto.

Toda esta información se encuentra disponible en nuestro sitio web, específicamente en la sección "Acoso, Violencia y Discriminación de Género".

¡Infórmate y súmate!

María Trinidad Riesco
Rectora



Participa del estudio
**“Visibilización de la mujer
en la gastronomía en Chile”**

La gastronomía es parte importante de la **identidad cultural** de nuestro país, así como también un pilar básico de su economía a la que **contribuyen miles de mujeres**. Esta investigación **visibiliza el rol de la mujer** en este sector y **reconoce su aporte en el mundo gastronómico**.

RESPONDE LA ENCUESTA AQUÍ

AUMENTANDO LA VISIBILIDAD DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA



Culinary se une a la Universidad del Desarrollo en una iniciativa que busca dar visibilidad al rol de la mujer en la gastronomía y crear redes entre la gran masa de emprendedoras, educadoras, comunicadoras y actoras de la industria en Chile.

El 8 de noviembre se dio el puntapié a la iniciativa que, a través de una encuesta global (respóndela aquí) como herramienta iniciadora, busca abrir el camino para las mujeres en la industria gastronómica local e internacional. Dicha instancia fue un encuentro con la profesora de la Universidad de Alcalá de Henares, Blanca García-Henche, quien presentó los principales resultados del estudio «Visibilización de la mujer en la gastronomía en España». La investigación se publicó en la revista de Basques Culinary y fue reconocida en International Journal of Gastronomy and Food Science (consulta esa nota aquí).

Blanca García-Henche es investigadora y pertenece a la Asociación Mujeres en Gastronomía de España y al Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla de la Mancha. Ella y su equipo viajaron a Chile para realizar la misma encuesta aplicada en España, pero en nuestro país, con la idea de replicar el estudio para conocer mejor la situación de la

mujer en la gastronomía chilena, y así llegar a conclusiones que potencien su rol.

El encuentro mencionado fue moderado por la profesora e investigadora de la FEN UDD, Erica Salvaj, representante del capítulo chileno del proyecto internacional “Mujeres en el Mundo de la Gastronomía”. Este proyecto se inició en España, más específicamente en Castilla La Mancha y actualmente, en simultáneo que en Chile, se está llevando a cabo también en Turquía.

Erica comenta que le ha sorprendido muchísimo encontrar tantas mujeres participes de la industria de la gastronomía en Chile, “de repente emergen mujeres súper destacadas y talentosas, no solo en el mundo de la gastronomía sino también en el mundo del vino, y creo que estas mujeres tienen una increíble oportunidad de agregar valor a la economía y a la sociedad chilena, porque desde este sector pueden aportar al mundo del turismo, de los agronegocios y mucho más”, dice.

“Por eso, la idea de este estudio es no solo visibilizar a las mujeres que son grandes chefs o que ya tienen una marca o una imagen, sino a todas las mujeres en la gastronomía: desde los primeros eslabones de la cadena, como las mujeres que están en sala trabajando como garzonas, hasta las mujeres que están en cocina, las que son proveedoras, comunicadoras, empresarias, etc.”, dice Marcela Buschmann, Directora de Admisión y Marketing de Culinary.

La importancia de iniciativas como esta es poder dar espacio de crecimiento a las mujeres que desean dedicarse a la gastronomía. Erica Salvaj comenta que desde la perspectiva de género, los desafíos que ellas enfrentan para lograrlo no son menores, “el principal desafío es poder conciliar la labor familiar con el trabajo, porque esta industria es muy demandante, tiene horarios difíciles, entonces yo creo que ahí hay una necesidad. Las mujeres que están en este sector necesitan pensar alternativas para poder lograr esta conciliación, y nosotros cómo ayudarlas”. También señala que para aquellas que emprenden, existe otro tipo de necesidad adicional y es la de independizarse, debido a que les cuesta mucho crecer en un ámbito que de por sí es

muy masculino, “entonces al transformarse en emprendedoras necesitan capacitación y ahí es donde instituciones como Culinary y nosotros -UDD-, podemos ayudar, ya que necesitan aprender a gestionar financieramente su negocio a gestionar recursos humanos, cómo captar talento, cómo contratar gente, etc.”, indica Erica.

De ahí que otro de los objetivos del estudio sea detectar necesidades para poder dar soluciones que generen impacto, así como conectar partes de un sistema que hoy no están conectadas. Generar redes para que más mujeres se conecten entre sí, que también se puedan conectar con el gobierno, con otras empresas y de esta manera ayudar a que el ecosistema florezca en beneficio de todos.

“También buscamos conectarlas internacionalmente, nosotras hoy estamos facilitando la conexión de mujeres en gastronomía en Chile con España, luego será con Argentina, ya hay un inicio en Turquía, y la idea es seguir expandiéndose, creo que aquí hay un espacio de crecimiento enorme”, concluye Erica Salvaj.

La proyección en Chile es lograr crear un ente similar o inspirado en la Asociación de Mujeres en Gastronomía de España, de la que Blanca García-Henche es parte. “Nos interesó venir a traer este proyecto aquí porque el caso de Chile es fascinante”, dice Blanca, quien en estos días ha podido conocer gran parte de la cultura gastronómica de



Santiago y detecta que el grupo de mujeres en la gastronomía en nuestro país es inmenso y existe un gran potencial para conformar una asociación como de la que ella es parte.

“En Chile existen productoras agroalimentarias, productoras vinícolas, chefs, sommeliers, enólogas, y muchísimo más, y tanto el sector del vino como el agropecuario son muy importantes en la economía chilena, tienen un montón de productos que son únicos y aparte está la pastelería, panadería y restaurantes. Realmente en Chile el sector es súper amplio, y a la mujer le falta visibilidad en él”, dice. Entonces, ¿cuáles son los beneficios de crear una asociación como la que ya existe en España para aportar a este problema? “El primer beneficio es que se dará visibilidad en la sociedad a las mujeres de Chile que se desenvuelven en el mundo de la gastronomía y que tienen poder y un gran valor ya que generan empleo, amplían la industria y la proveen. Además, una asociación de este tipo genera una red de colaboración y entre las propias mujeres se propicia un apoyo mutuo que supone tener proveedores que son mujeres, tener canales de distribución que son mujeres, comunicadoras gastronómicas mujeres y así llegar luego a restaurantes, cafeterías, pastelerías como proveedoras precisamente porque es otra mujer la que gestiona esa cadena, creo que tener la red sirve para generar realmente una comunidad que suma, yo diría más bien que multiplica el valor del trabajo”, concluye Blanca.



LEY DE GÉNERO

INCLUSIÓN Y CONVIVENCIA

Culinary reconoce y ampara el derecho de toda persona a desempeñarse en espacios libres de violencia y de discriminación de género, haciendo valer la dignidad de cada ser humano. Estamos comprometidos con desarrollar actividades e instancias que potencien las temáticas de Género, Inclusión y Convivencia, con la misión de implementar la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la educación superior.

A través de una política integral, Culinary busca ser una contribución a la excelencia en la formación profesional de nuestros y nuestras estudiantes, reforzando el respeto mutuo y la inclusión para mantener un ambiente que les permita a todas y todos expresar su máximo potencial de desarrollo personal. Para lograrlo se vienen desarrollando, desde 2018, distintas actividades que entreguen herramientas para que, existan espacios sanos en toda la comunidad.

QUÉ HEMOS HECHO Y HAREMOS

2018

- Creación del Protocolo contra el Acoso Sexual, en la constante preocupación por mantener ambientes seguros, libres de violencia y discriminación de género.

2021

- En septiembre de 2021 se publica la Ley 21.369 sobre la regulación del acoso sexual, la violencia y la discriminación de género, que obliga a las IES a promover políticas de prevención, investigación y de sanción para erradicar estas conductas y proteger y reparar a las víctimas.
- Culinary inicia el desarrollo de un modelo con la participación de los diferentes estamentos de la organización.

2022

- Creación de la Dirección de Género, Inclusión y Convivencia.
- Desarrollo del programa Hablemos, centrado en la generación de espacios de conversación en torno a los aspectos que puedan afectar al bienestar integral de la comunidad.
- Diagnóstico con participación de estudiantes, colaboradores y docentes; análisis de los datos institucionales provenientes de registros del personal y alumnado; y revisión de las normativas vigentes.
- Creación del Reglamento de Uso de Nombre Social y Rectificación de Nombre por Ley de Identidad de Género para Estudiantes Trans.
- En colaboración con los tres estamentos institucionales, creación de la Política Integral que regula estas conductas, de un Modelo de Prevención y de un Modelo de Investigación y Sanción.
- Generación de un Comité Asesor Permanente a la Dirección de Género, Inclusión y Convivencia (DGIC), de composición triestamental.
- Taller "Desafíos del Mundo Laboral", dirigido a los y las estudiantes que se van a enfrentar a sus prácticas, a los que están ad portas de terminar sus estudios y salir al mundo laboral y a nuestros egresados y egresadas. En el taller se entregaron herramientas para enfrentar una situación de mobbing o acoso laboral, además de reconocimiento de situaciones que no se deben hacer con otros en el medio laboral.
- "Jornada de Convivencia, Respeto y Diálogo", fue un espacio de reflexión ante la realidad nacional, donde se propusieron mecanismos para que los participantes generen ambientes cordiales, de respeto, diálogo, escucha activa y convivencia sana.
- Octubre: Adjudicación del Fondo de Desarrollo Institucional por parte del Mineduc "Implementación del modelo de prevención del acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en Culinary".
- Beneficios para los estudiantes de Culinary en aspectos de bienestar. Firma de un convenio con el Servicio de Psicología Integral (SPI) de la Universidad del Desarrollo, por el cual los y las estudiantes y colaboradores de Culinary podrán acceder a atención psicológica con aranceles especiales.

2023 - 2025

- Desarrollo y ejecución del FDI "Implementación del modelo de prevención del acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en Culinary", Código "ICS22101".



Ángeles Figueroa, exalumna Culinary

LAS TRES GUINDAS DE LA TORTA

Desde Denver, en Estados Unidos, relata su experiencia con su propio emprendimiento: una pastelería donde mezcla el arte, el esfuerzo y la inclusión.

¿Cómo llegaste a instalar una pastelería en Estados Unidos?

Al finalizar mi carrera en Culinary, contaba con todas las herramientas que necesitaba para comenzar en la industria de la gastronomía. Eso sí, siempre supe que la pastelería era lo que me apasionaba.

Afortunadamente tuve la oportunidad de trabajar en departamentos de pastelería en Santiago, Perú y Tailandia, lo que me permitió descubrir que la parte artística de la pastelería era definitivamente lo mío. Ahí fue cuando empezó mi camino como artista de pasteles.

Siempre fue una de mis metas tener mi propio proyecto, pero sabía que era necesario aprender aún más sobre esta gama de la pastelería y sobre todo, acerca del manejo de un negocio. Así fue como a mi llegada a Estados Unidos, específicamente a Denver, trabajé en varias pastelerías dedicadas al arte en pasteles. Perfeccioné mis habilidades tomando distintos cursos de arte, como pintura, arte en

galletas y escultura de flores comestibles, además de clases de plan de negocios. Así es como nace, 3 Cherries on Top.

Todo esto dio como resultado que fui invitada a participar en una competencia en Food Network, y empezaron los reconocimientos: emprendedora, en Shoutout Colorado; destacada artista, en Glamour and Grace; y exitosa pequeña empresa, en VoyageDenver.

¿Cómo te has hecho espacio en esta industria de emprendedores exitosos en el exterior, desde la perspectiva de género?

El éxito que hoy disfruto con 3 Cherries on Top es gracias al arduo trabajo y dedicación entregada a este proyecto. No solo se presentaron los desafíos que surgen por ser inmigrante y estar "fuera de casa", sino también los propios de iniciar un negocio. Afortunadamente, siempre he contado con el apoyo de mi esposo que me ha ayudado a navegar y superar estas dificultades, ¡que son muchas!

Abrirme espacio en esta industria tomó tiempo, especialmente porque estaba compitiendo con pastelerías que ya llevan mucho tiempo establecidas en Denver. Sabía que, para poder sobresalir, la única manera sería poner absolutamente todas mis habilidades y la pasión que siento por mi trabajo en cada uno de mis pasteles y contar con un servicio al cliente personalizado.

¡Y resultó! Ahora tengo una larga lista de clientes fieles, además de los nuevos que llegan todos los días. Mi mejor estrategia de marketing fueron los mismos clientes contando a sus familiares y amigos acerca de 3 Cherries on Top.

Uno de mis mayores desafíos ha sido equilibrar los roles de madre de 3 niños, dueña de casa, esposa y emprendedora. Estoy segura de que muchas mujeres se sienten identificadas con esto. Es muy difícil poder cumplir con todas las responsabilidades laborales, de mis seres queridos, de mi desarrollo personal y profesional. Puede ser inevitable llegar al final del día sintiendo que fallamos en al menos una de ellas. ¡A pesar de que no tuvimos tiempo ni para almorzar!

Ha sido un trabajo de todos los días el ser menos crítica de mí misma y ser más consciente de cuáles son mis prioridades: mi familia y mi propia vida. De aquí nace el nombre 3 Cherries on Top, que se traduce como 3 guindas sobre la torta. Mi vida junto al que hoy es mi esposo ha estado llena de momentos felices, como el nacimiento de mi primer hijo, ¡la guinda de la torta! ¡Y después dos y tres!

¿Cuál es el futuro de tu pastelería?

3 Cherries on Top ha crecido de manera considerable en este último año. Con esto se han abierto nuevas oportunidades e ideas. Además, mi pastelería y cocina han ido tomando un nuevo rumbo. He ido experimentando con recetas para personas celíacas, que compartí en un libro de cocina y también de manera online. Mi plan es poder seguir en esta línea creando recetas fáciles, reales, y exquisitas que todos puedan disfrutar de manera inclusiva alrededor de la mesa. En mis proyectos siempre está seguir aprendiendo y ganar más experiencia para compartir mis conocimientos y arte con otros.



Culinary? ¿Por qué estudiar en



Administración de Artes Culinarias y Servicios

El administrador de artes culinarias y servicios es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para administrar y operar distintos establecimientos gastronómicos como hoteles, restaurantes y cafeterías, para asesorar procesos y desarrollar productos y servicios culinarios. Con este objetivo, posee sólidos conocimientos técnicos en artes culinarias y gestión, brindando soluciones concretas e innovadoras a las demandas del mercado.

Nuestros egresados desarrollan las competencias necesarias para responder al medio nacional e internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de procesos de gestión administrativa, elaborando propuestas gastronómicas innovadoras en la industria de los servicios y la hospitalidad, sin dejar de lado técnicas de vanguardia y normas de higiene y nutricionales vigentes.

Diego Castro, es chef egresado de Culinary y hoy en día ejerce como instructor en nuestra escuela. “En mi paso por el Instituto, comenta, me tocó una generación muy creativa y competitiva, teníamos profesores que me marcaron y realizamos buenas prácticas nacionales e internacionales que me formaron profesionalmente”.

“Luego de titularme, tuve la posibilidad de trabajar en muchos lugares en donde siempre tuve las herramientas necesarias para poder desenvolverme de la mejor manera. Una de las claves más importantes es estar feliz con lo que haces, pues la felicidad se proyecta en donde sea que estés. Pienso que mis profesores, en su momento, pudieron ver esa motivación, lo que los llevó a llamarme para ingresar a la planta docente del Instituto. Hoy en día, lo que más me gusta es seguir en constante aprendizaje, transmitir mis conocimientos, compartir mis experiencias y motivar a mis alumnos”, agrega Diego.



Nicolás Cepeda
Alumno de AACCS Santiago

Nicolás Cepeda, alumno de tercer año de la carrera, cuenta que para él "estudiar en Culinary, es llegar a casa, ver la sonrisa de la tía de la portería que siempre nos pregunta cómo estamos, trabajar con materias primas y con profesores que siempre están dispuestos a entregar lo que uno necesita, tener docentes de altísimo nivel, estar en taller y que el chef instructor enseñe una, dos, tres veces lo que hay que realizar con una paciencia envidiable, es muy gratificante".

Nicolás no es de Santiago, por eso rescata que al estar sin su familia y pasar gran tiempo en Culinary, lo agradece. "La calidad de las relaciones humanas que hay aquí ayuda de sobremano en su proceso de aprendizaje. Estudiar en Culinary es aprender en un entorno sano y familiar", añade.

Desde muy pequeño, explica Cepeda, "me ha gustado la cocina, crear, montar, planificar, pero no siempre tuve la oportunidad de practicarla, era muy mal visto en mi familia. Cuando llegué a Culinary, mi primer chef instructor se dió cuenta de mi fascinación por los emplatados y exacerbada motivación por aprender, y fue así que me guió, me enseñó la paciencia y perseverancia, y también me exigió cada día más en esa área. Sin duda es algo que me marcó, ya que, fue la primera persona que creyó en mí, en cocina. No quiero dejar de lado el trabajo en equipo y la responsabilidad personal, ya que me parecen factores claves al momento de desenvolverse en este rubro. Siempre estaremos con más personas en una cocina, y algo que he aprendido en Culinary es a respetar a cada quien con sus fortalezas y debilidades, entender que no todos somos iguales, y así podremos fluir y entregar un servicio impecable".

Sin duda estudiar en Culinary fue una decisión muy acertada y un cambio abrupto en su vida respecto a lo que estudiaba antes. "Estuve cuatro años en Derecho y siento que la llave que abrirá mis puertas y oportunidades profesionales está siendo forjada día a día. El prestigio y conocimientos que me brinda mi instituto son las herramientas con las que podré llegar muy lejos".

Todas las escuelas del rubro están en condición de entregar súper buenas herramientas en el ámbito técnico, el nivel es elevado y el interés colectivo por el oficio nos ha obligado a ir perfeccionando nuestros estándares. Sin embargo, Culinary busca ir más allá. "No solo queremos preparar a nuestros alumnos a nivel operacional, es decir que sean buenos cocineros, sino que queremos entregarles todas las herramientas para que comprendan el corazón del negocio y la industria, para que se animen a levantar sus propios proyectos. Nuestros alumnos, además de ser excelentes profesionales de cocina, serán capaces de diseñar experiencias y guiar una idea hacia la congruencia que permita dar vida a un negocio sólido, que puede ser no solo fuente de ingresos, sino de gratificación personal para ellos. Es esa pasión por la cocina el gran motor de nuestra industria", comenta Alessandra Zanocco, jefa de carrera en la sede de Viña del Mar.



Maximiliano Cruz
Alumno de AACCS Viña del Mar

¿Cómo es para tí estudiar en Culinary?

Estar dentro de la institución ha sido un vaivén de emociones, ya que me tocó durante mis estudios diversas situaciones como la pandemia y el estallido social pero pese a ello, ha sido muy grato, ya que pude adquirir conocimientos y guiar mi carrera hacia lo que más me gusta. Por otro lado me entregó muchas habilidades y gracias a ello he podido cumplir algunas de mis metas.

¿Cuáles son las cualidades que te aporta esta escuela para desarrollar tu talento?

La mayor cualidad que fue la infraestructura que tiene la sede, también el ambiente que se genera con los profesores y compañeros.

¿Qué esperas de tu carrera? ¿Cuáles son tus sueños a nivel profesional?

Espero poder viajar trabajando para conocer el mundo y las distintas gastronomías de otros países. Además poder lograr uno de mis sueños, que es estar en las grandes cocinas del mundo con cocineros de alto nivel gastronómico.

Dirección y Producción de Eventos



“LOS EVENTOS NOS VUELVEN A SPOILLEAR...”

Por: Jorge Nilo

Cómo nos cambia el día cuando disfrutamos de un evento, la emoción nos invade, todo va bien al día siguiente, eso de que la “marraqueta es más crujiente” es real; y ese recuerdo se traduce en nuestro comportamiento positivo hacia las personas, las marcas, los productos o servicios que fueron parte de esa experiencia.

Un poco cansados de lo virtual, como que ya nada nos sorprende, estamos con ganas de salir, ansiosos de volver a compartir momentos en vivo, un tremendo desafío para los eventos y sus productores. Y si sumamos las expectativas (cegadoras por cierto, como dice Maturana) esperamos experiencias inolvidables.

Y bueno, la vuelta no ha sido nada fácil. Regresaron algunos eventos masivos postergados, quedamos felices de ver a nuestros artistas favoritos arriba de los escenarios, pero la experiencia no es total: problemas para ingresar o salir de los recintos, retrasos en los horarios, entre otros temas, nos cambian ese disfrute.

Esta pandemia, que no termina del todo, nos sigue sorprendiendo y los eventos deben adaptarse a los cambios de aforo, cambiar de fecha o simplemente suspenderse hasta nuevo aviso. En junio recién pasado, por ejemplo, Mick Jagger anunció que tenía covid y los Rolling Stones suspendieron su concierto en Ámsterdam. Noventa minutos antes de comenzar, los organizadores subieron al escenario para informar al público -que ya estaba eufórico dentro del estadio- que se reprogramaría el espectáculo. «No puede cantar, no puede tocar» «No hay show esta noche...».

Las marcas y empresas están paulatinamente retomando sus eventos, pero también dando señales de austeridad, ya no tiran la casa por la ventana, incluso están produciendo sus propios eventos.

La industria ha cambiado y con ello los profesionales del mundo de los eventos. Reinventarse, experimentar en lo digital e innovar ha sido necesario para sobrevivir. Además, los cambios en la economía mundial, los nuevos paradigmas sociales, los consumidores siempre conectados, el bien común, las demandas y prioridades actuales, la inclusión y lo sustentable son ingredientes a tener presentes al momento de diseñar y realizar un evento.

El “desde” va más allá. Hay que estar preparados para convivir con la virtualidad, pues lo híbrido llegó para quedarse y ha de ser parte de nuestra oferta de servicios, así como los protocolos que den seguridad y recuperen la confianza de los clientes y sus públicos.

Claramente nada reemplazará la conexión humana directa, la experiencia y la emoción de la presencialidad en un evento; sin embargo, la tecnología permite llegar a más públicos, aumentando nuestra audiencia y por cierto, a un menor costo por contacto.

Un nuevo escenario, donde los productores de eventos han de ser protagonistas y no espectadores, lo que requiere potenciar su creatividad, la búsqueda de propuestas de eventos más responsables y eficientes, la generación de contenidos personalizados y experiencias con un menor impacto ambiental y la incorporación de nuevos formatos de comunicación para dar más valor de marca a sus clientes.

Y sí, para que los eventos nos sigan spoileando la vida.



Jorge Nilo. Ex Jefe de la Carrera Administración de Empresas Hotelerías y Servicios y de la carrera Dirección y Producción de Eventos sede Santiago. Actual Director Vinculación con el Medio Culinary.



Felipe Cortés

Ex alumno de DPE Santiago

Felipe Cortés, exalumno de Dirección y Producción de Eventos cuenta que su experiencia en Culinary fue indudablemente positiva. “Me encontré a lo largo de la carrera con profesores de excelencia que lograron guiarme y plantearme desafíos que hasta el día de hoy llevo conmigo. Sin duda, la realización de tres prácticas durante la carrera marcan una diferencia considerable a nivel de competencia en el rubro. Una vez terminados mis estudios, me sentí muy prontamente listo para desempeñarme en el mundo laboral”, dice.

Hoy trabaja con Carla Valdebenito, docente del Instituto, con quien ha incursionado en el rubro de la banquetería. “Fue un salto inmediato, comencé haciendo mi práctica con ella, y desde entonces que nos hemos mantenido en una relación laboral”, cuenta Felipe.

Además, fiel al sello Culinary, en estos momentos Felipe se encuentra levantando un emprendimiento que ha tenido un excelente arranque. “A propósito de la experiencia generada en los estudios y en el mundo laboral, logré levantar una productora de eventos llamada BET Producciones, la que, desde un comienzo, ha logrado desenvolverse con un excelente recibimiento por parte de los clientes”, dice.

Todas las carreras de Culinary tienen un fuerte sello de emprendimiento, lo que incentiva a los alumnos que egresan a emprender con mucho ímpetu. “Me ha tocado trabajar con productores o cocineros de otros centros de estudios y siempre hablamos sobre lo que nos enseñaron en nuestras instituciones y es recurrente que ellos destaquen la gran importancia que Culinary le da al emprendimiento. Esto es lo que más destaque de la experiencia en Culinary, gracias a estos conocimientos hoy tengo una exitosa productora. ¡Culinary, sin duda, es la mejor opción!”, concluye Felipe Cortés.

Grupo de alumnos de la carrera Dirección y Producción de Eventos Culinary Santiago fueron parte del equipo de producción de Lombardis en el Gentlemans Drive Santiago.



ENTRE- VISTAS





MACARENA BARROS

Jefa Administración de Artes Culinarias y Servicios sede Santiago.

FILOSOFÍA DEL SERVICIO AL CLIENTE

La filosofía del servicio estudia las causas últimas del servicio. Servir es una característica del hombre libre, sirve por amor y por su propia voluntad. Se reconoce en aquel que siente un tremendo orgullo y lealtad profesional por su trabajo, está convencido de lo que hace y eso lo lleva a buscar la calidad y excelencia de forma constante. El servicio es un sello distintivo de los estudiantes que pasan por el Instituto Culinary, por lo que conversamos con la jefa de Administración de Artes Culinarias y Servicios, Macarena Barros.

¿Por qué es tan importante la filosofía de servicio en el rubro de la hospitalidad y los servicios?

El administrador de servicios debe ser hospitalario y acogedor de forma innata, sirve por su propia voluntad, no puede ser egoísta ni tampoco obligar a servir. El rubro requiere de una atención al cliente genuina de parte de un personal en contacto que esté contento porque ya tiene cubiertas sus necesidades básicas. Por cada cliente que reconoce el servilismo o servicio falso, hay ocho potenciales clientes que se pierden. Lograr un cliente nuevo es mucho más costoso que retener a uno insatisfecho, he allí la importancia de una filosofía arraigada y muy real.

A su juicio, ¿cuáles son las principales aristas que debería tener en cuenta el rubro HORECA al momento de crear una filosofía de servicio?

El rubro debe comprender la importancia del trato externo entre las personas. Debe potenciar una cultura de trato social mediante la valoración del respeto, educación, cortesía, urbanidad, alegría, amabilidad, paciencia, saber escuchar, sentido del humor, naturalidad, sencillez, autenticidad y justicia para todos, por todos y con todos. Cada día vemos más ejemplos de profesionalismo alegre en la cocina al más puro estilo del chef Massimo Bottura, ejemplo de amor y entrega.

¿Cuáles son los principales desafíos que vive la industria en la actualidad?

La despersonalización y el egoísmo impiden que las personas sean felices en su trabajo, impide que se entreguen completamente al servicio de los demás. El cliente pasa entre el 80-100% de su tiempo en contacto con el servicio, por eso es necesario invertir muchísimos recursos en el personal en contacto. Son ellos quienes deben estar sumamente motivados para entregar una atención personalizada, de calidad y que sorprenda.

¿Cómo se construye la filosofía de servicio?

La filosofía del servicio se construye mediante el desarrollo del espíritu de servicio y la capacidad de comunicar. El espíritu de servicio es el interés o capacidad de servir, es el esfuerzo por captar los gustos y necesidades de los demás. Quien tiene espíritu de servicio pregunta, conversa, guarda datos, es fijado, se detiene en cada persona. La capacidad de comunicar se reconoce en aquel que personaliza, trata a cada persona como única, usa todo su cuerpo para disponerse a atender y tiene un verdadero interés en la respuesta cuando pregunta.

¿Qué recomendaciones daría a sus estudiantes?

Les recomiendo procurar desarrollar tres virtudes. La primera es la sociabilidad, entendida como una actitud amistosa de solidaridad, supone abrirse al mundo exterior, realmente detenerse y ver a las personas, esto los hará más afables, agradables y acogedores. La segunda, es la amistad, conseguir favorecer la amistad personal para compartir sus talentos con los demás. Finalmente, la entrega generosa a los demás, vivir y compartir su amor y su pasión por la profesión. El futuro de Chile, no puede ser egoísta, nunca más.





Diego Fernandino

Ex alumno AACs

"ALMA PATAGONIA"

Fue el segundo participante más joven del certamen, uno de los 14 mejores chefs jóvenes de la región y uno de 166 finalistas globales entre más de mil postulantes en línea que se presentaron alrededor de todo el mundo. Diego Fernandino, exalumno de Culinary, asombró por su profesionalismo, creatividad y personalidad.

En la competencia internacional de chefs sub 30 de San Pellegrino Young Chef Academy, Diego llegó a la final regional, que se realizó en Bogotá, Colombia. No obtuvo el primer lugar, pero la experiencia de representar a Chile fue inolvidable.

¿Qué ha significado para ti todo este proceso?

Para mí fue un gran honor estar representando a Chile en este concurso internacional, es un concurso súper importante y creo que es un gran plus para mi carrera el haber tenido

esta oportunidad. Participé con muchas ganas, le puse mucho empeño en el trabajo con el plato y el concepto. Lo más lindo fue representar un territorio que es mi casa: la Patagonia chilena.

¿Cómo fue el proceso desde que partiste la postulación?

Recibí una invitación a participar por parte de Culinary, que fue quien me informó que existía este concurso y en seguida dije "ya, vamos con todo". Empecé a planificar el plato y se me ocurrió representar a la Patagonia, que es un lugar con el que me conecto mucho, he estado muchas veces en ese territorio, conozco a la gente de allá, entonces me hizo sentido. ¿Qué fue lo que hice? Me puse a investigar, productos, orígenes y ecosistemas que tenían que estar sí o sí dentro del plato y luego hice un viaje para buscar estos elementos, así llegué al plato que denominé "Alma Patagonia".

¿En qué consistió el plato?

Alma Patagonia consistió en distintos elementos que aluden al ingrediente principal que está en el mar de esta zona del extremo sur de Chile: la centolla. Del bosque estaban los frutos rojos que son la murta y las morchelas o morillas como le dicen en el sur, también tenía papas de la tierra y una salsa estilo brisket, que es una salsa clásica, pero con los ingredientes que lleva el pebre, y lo terminé con unas hierbas frescas del sector. Me basé mucho en la cocina sustentable por lo que usé todos los aspectos de la centolla: la cáscara, la carne del interior, el coral y obviamente las patas.

¿Esperabas quedar seleccionado?

La verdad es que por un lado sí, tenía mucha fe porque trabajé en un buen proyecto e hice algo entretenido y con un buen concepto.

¿Cómo te ayudó Culinary en este proceso?

Me ayudaron mucho prestándome sus instalaciones. La verdad es que estoy muy agradecido porque me dieron la posibilidad de poder practicar en una cocina profesional como la que se usó en el concurso. Y también los profesores y chefs, quienes me ayudaron mucho dándome feedback de cada preparación que les iba mostrando, que iba dando vida a una idea clara y contundente. Al final, fue un apoyo tanto institucional como humano.

¿Cómo fue la experiencia San Pellegrino para ti?

La disfruté mucho, lo pasé bien y, sobre todo, disfruté de lo que más me gusta hacer: cocinar. Estoy muy contento

porque me encantan los nuevos desafíos y este sí que lo fue. Un proceso de mucho trabajo, disciplina y que considero, tuvo buenos resultados.

¿Te imaginaste, cuando estabas estudiando, que ibas a llegar a esto?

La verdad es que no. El recuerdo que tengo de esta competencia es de cuando fui a España a hacer una práctica a un restaurante de estrella Michelin. Fui a Barcelona y había un chef que se llamaba David Andrés, que era uno de los ganadores de España del concurso, él andaba siempre con su chaquetita de San Pellegrino y yo pensaba “¿qué será esa chaqueta?” y ahí más o menos conocí lo que era el concurso, me quedó en la cabeza, por eso el día que llegó esta propuesta de participar fue increíble.

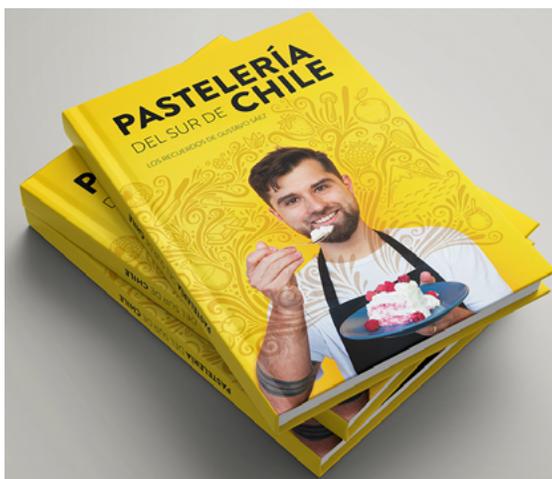
¿Qué planes tienes para el futuro?

Uno de mis sueños, desde antes de la pandemia, es ir a Asia, me gusta mucho la comida asiática, quiero trabajar ahí, quiero ver qué come la gente y porqué lo come, me gusta mucho esa comida, quiero aprender. Luego quisiera trabajar en Europa para perfeccionar mi trabajo y después me gustaría establecerme con algo propio.

¿Algún mensaje para los estudiantes de Culinary?

Hay que tener las metas claras y poner pasión, talento y disciplina. Con eso uno puede llegar a ser exitoso. Al final, cuando uno hace las cosas con pasión y con amor, los beneficios y los resultados llegan solos.





GUSTAVO SÁEZ

Ex alumno AACCS

PASTELERÍA DEL SUR AL ESTILO DE GUSTAVO SAEZ

Gustavo Sáez fue estudiante de la carrera Administración en Artes Culinarias y Servicios y hoy es uno de los pasteleros más influyentes del país. Acaba de presentar a los estudiantes de Culinary, "Pastelería del sur de Chile", un libro que entrega su universo dulce al alcance de todos, y ya es todo un éxito: alcanzó las 700 copias vendidas en solo un mes.

¿Cómo fue el proceso de creación de tu libro?

Fue una idea que nació cuando participé en el programa de televisión "Bake Off", en CHV. Me di cuenta de que siempre que alguien buscaba una receta se iba a Google y en ese medio no es posible tener seguridad real de que la receta funcione. Entonces pensé en la necesidad de que exista un recetario confiable de pastelería chilena, validado por un chef. Así nació la idea que luego se enfocó en la pastelería del sur de Chile. En la pandemia, empecé a trabajar en el libro que era algo que quería hacer hacía tiempo. Es un libro totalmente independiente, no tiene casa editorial, todo lo hicimos a pulso.

¿Cómo fue el inicio de tu vida profesional?

Fue una cadena, y el primer peldaño fue en la sede de Culinary de Viña del Mar, cuando Rodolfo Guzmán fue a hacer una charla. Ahí vi su trabajo, me gustó mucho su filosofía, su técnica y su cocina. Gracias a Culinary y a los profesores de allí, tuve la oportunidad de hacer una práctica profesional en Boragó (restaurante de Rodolfo). Luego conocí otros restaurantes del mundo donde tuve la suerte también de trabajar, haciendo un recorrido internacional entre España y Brasil. Después de 4 años volví a Chile a abrir el restaurante 99, momento en que también, junto a la distribuidora de chocolates Gourmet Select, fundamos el Equipo Nacional de Pastelería, que es "La Roja Dulce".

¿Por qué crees que todos los alumnos deberían leer tu libro?

Porque la intención de crear el libro fue tomar las recetas tradicionales del sur o más bien mis recuerdos de lo que yo comía de chico en Puerto Montt: berlines, kuchen de fram-buesa, pie de limón, bases de cremas pasteleras, inglesas, merengues, etc. Todas estas preparaciones están publicadas bajo mi mano, lo que las constituye en las mejores recetas que conozco. Creo que es un muy buen libro para tener de referencia, tanto para aprender como para emprender.

¿Cuál es la impronta de la escuela Culinary que ves hoy reflejada en tu carrera?

Para mí fue súper importante haber pasado por la escuela, porque cuando entré yo no sabía absolutamente nada y tampoco conocía este mundo. Todo lo aprendí en Culinary. Es vital tener esta formación inicial para después salir a restaurantes y poder estar al nivel de la industria. También gracias a que pasé por Culinary aproveché mis prácticas y de ahí el recorrido que realicé.

¿Cuáles son tus proyectos o planes a futuro?

Acabo de lanzar un segundo libro, que se llama Dulce Mente, cuya presentación se realizó en el restorán La Mesa el pasado 8 de octubre. También realizaré un curso online a mediados de noviembre y nuevas ediciones de este libro, al que por suerte le ha ido muy bien.

PRESENTACIÓN LIBRO

Gustavo Saez en la presentación de "Pastelería del sur de Chile" a los alumnos de Culinary.



RE- CETAS





PULPO PARRILLERO

ACOMPAÑADO DE PASTELERA DE CHOCLO Y PEBRE DE GRANADAS

Por: Diego Castro, chef de Culinary

INGREDIENTES

2 kg. Pulpo del norte congelado
 1 kg. Cebolla
 200 gr. Zanahoria
 150 gr. Apio
 1 gr. Hoja de laurel
 1 gr. Granos de pimienta
 6 un. Diente de ajo
 1 kg. Tomate
 300 ml. Vinagre de manzana
 10 gr. Ají de color
 100 gr. Pasta de ají rojo
 1 un. Cerveza lager
 1 gr. Orégano
 1 gr. Comino
 60 gr. Cilantro
 2 un. Granada
 500 gr. Limón
 100 ml. Aceite de oliva
 30 gr. Ají verde
 1 kg. Choclo desgranado
 500 ml. Leche
 10 gr. Albahaca
 80 gr. Mantequilla
 150 ml. Aceite de maravilla
 2 kg. Carbón de espino o quebracho
 20 gr. Azúcar

PREPARACIÓN

Descongelar el pulpo un día antes y dejarlo en el refrigerador. Masajear muy bien cada parte del pulpo con sal de mar para eliminar el exceso de baba y arena de las ventosas, y luego lavarlo. Paralelamente, preparar un fondo aromático con agua, verduras, hierbas y especias, apio, cebolla, zanahoria, tomate, laurel, granos de pimienta, vinagre y sal (20 gr por litro aprox). Una vez lavado el pulpo, sumergirlo en el fondo tomado de la cabeza durante 3 segundos y retirarlo. Repetir este proceso 3 veces. Luego, cocinar el pulpo entre 25 a 30 minutos por kilogramo. Una vez cocido, retirar a una bandeja y dejar enfriar.

Mientras el pulpo se enfría, preparar la marinada parrillera, mezclando 1 taza de vinagre, 1 taza de aceite, 2 cucharadas de ají de color, 1 cucharada de orégano, sal, pimienta, comino, ½ cucharada de ajo rallado, pasta de ají rojo y una lata de cerveza. Una vez lista la marinada, introducir los tentáculos del pulpo y dejar reposar idealmente de un día para otro para que se integren bien los sabores.

Pastelera de choclo: preparar un sofrito, cortando un par de cebollas en brunoise, calentar aceite maravilla y mantequilla, incorporar la cebolla y sudar por un par de minutos, sazonar con sal, pimienta, ají de color y comino, dejar cocinar la cebolla hasta que esté muy blanda. En una procesadora de alimentos o mini pimer licuar el choclo y la leche hasta obtener una mezcla homogénea, verter a la olla junto con la albahaca cortada en chiffonade al sofrito, integrar todo y cocinar a fuego medio alto por unos 20 a 30 minutos o hasta obtener una consistencia cremosa. Reservar.

Pebre de granadas: cortar la cebolla, tomate y ají verde en brunoise, cilantro en chiffonade, un diente de ajo rallado, desgranar una granada y con la otra reservar el jugo, juntar todo lo anterior y condimentar con sal, pimienta, una pizca de comino, jugo de limón y granada, vinagre y aceite de oliva. Para finalizar, prender el fuego con el carbón de espino o quebracho y cuando esté en su máximo punto de calor calentar los fierros de la parrilla y poner el pulpo, rociar con la misma marinada, de tal manera que se fogonee.

Para la presentación, en un plato hondo poner un par de hojas de choclo quemadas, encima la pastelera caliente, espolvorear un poco de azúcar y sopletear hasta caramelizar levemente, encima los tentáculos de pulpo asados, coronar con pebre de granadas, hojas de albahaca baby y brotes de cilantro fresco.



Torta limón y amapola

Por: Lady Bueno, chef de Culinaria

En mi vida está muy presente la naturaleza, es mi lugar de escape, tranquilidad y donde renuevo energías. Las flores impulsan mi creatividad, las cultivo yo misma y las lleno de cuidados y cariño, y complementan mi profesión y pasión: el arte de la pastelería.

Me gusta realizar tortas delicadas, sabrosas y coloridas, de sabores intensos y con el mejor contraste entre cada ingrediente. Cada una de ellas, además, decoradas con la belleza de la naturaleza, buscando llenarles el alma de energía positiva al igual como lo hacen conmigo.

Busco lograr la combinación perfecta, donde la preparación final no solo haga vibrar tus sentidos, sino que vibrar el alma con la presencia y magia que entrega cada flor con sus hermosos detalles.

Aquí comparto la receta de una de mis tortas favoritas de creación propia, la Torta Amapola, una preparación con frescura y carácter, en donde el paladar se balancea entre lo dulce y lo ácido, dos sabores que personalmente me encantan. Y como cada torta de creación propia, lleva el nombre de una flor comestible.



INGREDIENTES

Bizcocho de limón y amapola

6 Huevos de 55 gr.
280 gr. Harina bizcochera
270 gr. Azúcar blanca granulada
20 gr. Amapola
10 gr. Zeste de limón amarillo
30 gr. Mantequilla

Relleno curd de naranja

100 gr. Jugo de naranja
130 gr. Huevos de 55 gr.
45 gr. Yemas
147 gr. Azúcar blanca granulada
110 gr. Mantequilla
20 gr. Maicena

Ganache de chocolate blanco

200 gr. Chocolate blanco
100 gr. Crema

Cubierta

Chantilly vegetal.

Nuestra sede Viña del Mar recibió al Consejo de Rectores de Vertebral

En la sede Viña del Mar de Culinary recibimos la visita del Consejo de Rectores de Vertebral, asociación que agrupa a las instituciones de Educación Superior Técnico Profesional acreditadas, en la que nuestra rectora, Trinidad Riesco, es vicepresidenta.

En medio del Palacio Ariztía se ofreció un cóctel preparado por nuestros instructores y estudiantes de la carrera de Administración de Artes Culinarias y ambientado por alumnos de Dirección y Producción de Eventos.

Los invitados, entre los que se encontraban la alcaldesa de Viña del Mar, Macarena Ripamonti y el alcalde de Valparaíso, Jorge Sharp, además de los rectores y miembros del Capítulo Regional de Valparaíso, pudieron degustar exquisitas preparaciones y aprovecharon de conocer nuestras instalaciones, visitaron a los estudiantes en los talleres de cocina y pudieron aprender la interesante historia que posee el Palacio Ariztía, patrimonio arquitectónico de la ciudad de Viña del Mar.



Nuestra rectora participa en actividad de Género de Vertebral

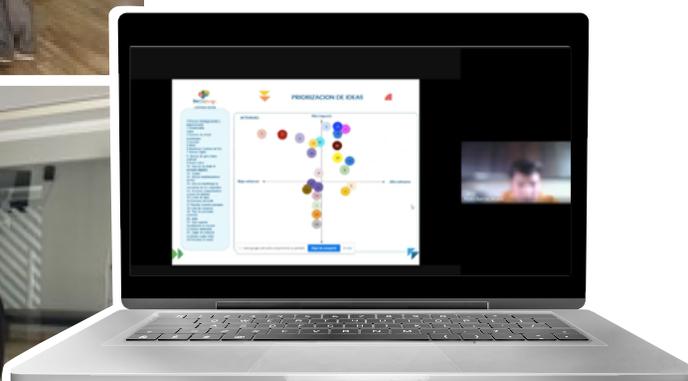
Se trató de un conversatorio sobre educación superior técnico profesional no sexista, en la sede del Instituto Profesional Arcos y contó con la activa participación de dos miembros de la mesa directiva de Vertebral: Trinidad Riesco, vicepresidente y José Sanfuentes, tesorero y rector de la institución que albergó la actividad.



Desafíos de Innovación

Con exitosa convocatoria se realizaron 3 desafíos dentro del Ciclo de Innovación Abierta en Culinary.

Estos se llevaron a cabo en un sistema híbrido: algunos de forma presencial y otros online y tuvieron como objetivo descubrir las tecnologías más relevantes que se aplican al sector del delivery hoy en día.





Articulación con alumnos de colegios

Nuestras carreras tienen programas de capacitación para colegios que deseen generar experiencias de conocimiento para sus alumnos antes de salir al mundo de la educación superior. El objetivo es que conozcan en profundidad algunas materias de cada carrera y cómo es estudiar en Culinary.

En el último tiempo fueron varias las visitas pedagógicas que realizaron alumnos de 4to medio de colegios tanto de Santiago como de regiones, en nuestras instalaciones.

Entre ellos, el Liceo Bicentenario Politécnico Luis Cruz Martínez (Puerto Natales), el Colegio San Esteban Mártir (Lo Barnechea) y el Colegio El Bosque de Renca (Renca), el Centro Educativo Eduardo de la Barra (Peñalolen) y la Escuela Consolidada Dávila (Estación Central).





Los programas incluyeron charlas informativas y motivacionales, clases demostrativas, talleres, y visitas a las instalaciones.

Este tipo de experiencias son muy enriquecedoras tanto para quienes nos visitan como para nuestros estudiantes.





Culinary Day

Vivimos un increíble Culinary Day en nuestras dos sede, donde nos divertimos con juegos, concursos, gimcana, premios, delicias preparadas por nuestros chefs, música en vivo y mucho más.



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