



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

DISCURSO CEREMONIA DE TITULACIÓN 2024

Queridas y queridos estudiantes que hoy reciben su título profesional y técnico.

Queridos padres, familiares y amigos de los estudiantes que hoy se gradúan y nos acompañan en este salón.

Sra. Marcela Buschmann, directora de Admisión, Marketing y Comunicaciones.

Sra. Alessandra Zanocco, jefa de carrera, sede Santiago

Queridos docentes y chefs instructores de Culinary.

Y muy especialmente, queridas y queridos titulados

Es para mí, motivo de gran alegría compartir esta mañana con ustedes. Una vez más, el Instituto Profesional Culinary entrega a la sociedad 126 nuevos titulados, de los cuales 46 terminaron sus carreras en Viña del Mar. Estamos convencidos que ustedes aportarán con sus competencias en las áreas de las artes culinarias,

la hospitalidad y los servicios, desde la gastronomía, hotelería y la producción de eventos.

Quisiera contextualizar la dinámica industria de la hospitalidad, los servicios y el turismo que se ha convertido en una de las áreas productivas más relevantes a nivel mundial, mostrando seis décadas de crecimiento sostenido.

Chile ha seguido demostrando un sólido crecimiento de esta industria en la última década, recibiendo cifras récord de turistas en los últimos años. Hasta octubre del presente año, Chile ha recibido a más de 4 millones de turistas internacionales, lo que representa un aumento del 38,8% respecto al año 2023 y un 7,7% más que en 2019.

Estas cifras representan un desafío que ha generado la necesidad de contar con profesionales que puedan satisfacer la demanda de empleos del sector y los requerimientos de los turistas.

En julio pasado nuestro país ganó, por décima vez, el premio al Mejor Destino de Turismo Aventura de Sudamérica en los World Travel Awards, considerado uno de los máximos reconocimientos de la industria turística y conocido como los “Premio Oscar del Turismo”. Este año, Chile obtuvo además el premio de Mejor Destino de Viajes para Jóvenes, el premio al mejor destino Romántico -por el Desierto de Atacama-, el premio al Mejor Destino Verde del Mundo y Santiago obtuvo fue seleccionada como la Mejor Destino Ciudad Líder.

Hace 25 años iniciamos nuestro proyecto formativo, y hoy Culinary se ha transformado en la primera institución de educación superior del país en valorar y promover la especialización de las artes culinarias, los servicios y la hospitalidad, en el más alto nivel.

Este año nuestra institución se sometió al proceso de acreditación institucional, esperando mantener y seguir fortaleciendo nuestros sellos de calidad de nivel avanzado. Estamos convencidos que los resultados de este nuevo proceso de acreditación reconocerán nuestro trabajo bien hecho.

Hemos avanzado también en la certificación de nuestro modelo de calidad y de nuestras carreras. En 2023 el Instituto acreditó exitosamente su modelo de calidad con la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de España (ANECA) y el presente año sometió a certificación a la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios ante la agencia AcreditAcción que entrega una doble certificación nacional e internacional, logrando una certificación de 6 años de un máximo de 7.

En esta misma línea, actualmente las carreras de Dirección y Producción de Eventos y de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios están siendo evaluadas por un equipo de pares externos.

Nuestro instituto está siendo reconocido por su aporte al país. En los últimos años nos hemos adjudicado distintos fondos de investigación del Ministerio de Educación y de Corfo que nos permiten avanzar en proyectos de articulación, vinculación con la industria, género, inclusión y convivencia.

Todo lo anterior no tendría sentido si no contáramos con la participación de docentes y estudiantes de Culinary, con quienes hemos desarrollado un activo programa de actividades y proyectamos integrar programas de formación y desarrollo en este ámbito.

Desde el año pasado hemos trabajado con mucho interés en desarrollar programas de inclusión a nivel de nuestra comunidad. Creamos una política de prevención del acoso sexual, la violencia y

la discriminación de género, así como los modelos de prevención e investigación y sanción de dichas conductas. Creamos un canal de denuncias y con un aporte proveniente de otro fondo de desarrollo institucional del Ministerio de Educación, capacitamos en enero pasado a todos los miembros de la comunidad para trabajar en planes de inclusión con el fin de que todos quienes estudian y trabajan en Culinary se sientan acogidos y queridos.

De acuerdo con los tiempos, también nos hemos hecho cargo de la internacionalización, como un desafío permanente que nos inspira. Para esto, hemos entregado a nuestros estudiantes las herramientas necesarias para adaptarse al dinamismo global en el que estamos insertos: conocimientos de idiomas extranjeros; construcción de potentes redes profesionales; prácticas y becas en el extranjero; contactos con importantes restaurantes, hoteles, productoras y viñas de Chile y del mundo, son algunos ejemplos del interés de Culinary por preparar a nuestros estudiantes para enfrentar este mundo en el que la mayoría de ustedes ya se encuentran trabajando.

Contamos con una base cercana a los 300 contactos activos, tanto nacionales como internacionales, para que nuestros alumnos realicen prácticas laborales en Chile, América y el mundo. Cadenas de hoteles, reconocidos restaurantes y prestigiosos centros de prácticas reciben a nuestras y nuestros estudiantes de todas las carreras cada temporada.

Por otra parte, este año implementamos dos laboratorios de innovación culinaria, uno en cada sede, con tecnología de punta hasta hoy desconocida en el país, como impresoras 3D de alimentos. Este es un espacio donde estudiantes y docentes participan activamente en la solución de problemáticas del sector productivo, creando productos innovadores y creativos,

desarrollando capacidades innovadoras para el posterior ejercicio de su profesión. Esperamos que ustedes que hoy se titulan, busquen la oportunidad de trabajar con nosotros en los laboratorios y que sigan desarrollando sus capacidades innovadoras a lo largo de su vida profesional.

Otro sello institucional que nos llena de orgullo, son todas aquellas herramientas que hemos entregado a nuestros estudiantes para convertirlos en verdaderos emprendedores de sus anhelos y sueños. Un 51 por ciento de nuestros egresados han levantado sus propios emprendimientos en las áreas relacionadas con sus estudios. Estamos seguros de que todos ustedes cuentan con la capacidad de desarrollar una idea y ponerla en práctica de forma exitosa. Para eso, han sido formados en competencias administrativo - comerciales y han desarrollado las capacidades necesarias para triunfar en el mundo del trabajo.

El Centro Holístico Escencia, la productora Arvento, el restorán Rincón de Josefina, en Viña del Mar; así como el Hotel Maison Italia, la cafetería il Vero Café, la pastelería Dulce Tentación y el restorán Castillo Hamburger, en Santiago, son ejemplos de resultados de sueños hechos realidad de titulados de nuestro Instituto desde Arica a Punta Arenas.

La búsqueda permanente por la excelencia académica, que vemos plasmada en cada sala de clases y en cada taller, ha sido reconocida por el medio. Nuestro egresado Culinary, José Orueta de “La Obra” en Curicó fue reconocido como uno de los 100 mejores heladeros del mundo y el más destacado a nivel latinoamericano en el Gelato Festival World Ranking. Es un gran logro que haya obtenido el puesto 23 en una competencia tan prestigiosa, compitiendo con más de 8,000 participantes de todo el mundo. Diego Lisoni, exalumno de Artes Culinarias, fundador de “El Taller”, fue

reconocido entre las 50 mejores heladerías del mundo por la prestigiosa web The Daily Meal.

El Restaurant Puerto Claro, del ex alumno Antonio Moreno, ha sido nombrado como el mejor restaurante de la zona centro, por el Círculo de Cronistas Gastronómicos. Otro ex alumno, Gustavo Saez, ha sido nombrado el mejor chef pastelero de Latinoamérica y campeón de Latinoamérica con la Roja Dulce; Sebastián Koutek y Paula Poblete, dueños del restaurante EO, de la ciudad de Mainz en Alemania, recibieron el reconocimiento a la Mejor cocina Internacional de la región de Frankfurt.

En la edición de este año del ranking Latinoamericano de los 50 mejores restaurantes el restaurant Boragó, del exalumno Rodolfo Guzmán ocupó el 5to lugar.

A ellos se suman reconocidos titulados destacados como Carolina Bazán dueña del restaurante Ambrosía, Victoria Blamey quien inauguró un restaurante en Nueva York, entre muchos otros.

Todos estos logros los reconocemos con humildad y con la satisfacción del trabajo bien hecho y con una tremenda esperanza en que todos y cada uno de ustedes pueda desarrollar exitosamente todos sus anhelos futuros.

Queridos alumnos y alumnas que hoy se titulan:

Esta mañana, imagino, estará llena de recuerdos y anécdotas de que habrán marcado su experiencia en educación superior.

Emociona despedirlos y los invito a ser los mejores técnicos y profesionales en sus áreas. Tengan confianza y estén tranquilos, porque han recibido las principales herramientas para ser exitosos.

Han tenido múltiples contactos con el mundo laboral y cada uno de ustedes ya ha trabajado en hoteles, productoras de eventos, restaurantes, viñas, agencias turísticas y empresas de la industria alimenticia, a través de sus tres prácticas profesionales. Aprovechen y cuiden esos contactos.

Quienes son formados en esta institución, quedan marcados con un sello de servicio y hospitalidad, pues está en la base de nuestro modelo educativo imprimir estas dos virtudes en la formación de nuestros alumnos. Servicio y hospitalidad que los debe mover todos los días, pues en todo aquello que hagan, estarán sirviendo. En la cocina de un restorán, en la venta de un vino, en el montaje de un escenario para un evento y en la atención a un huésped en un hotel, estarán trabajando para servir a otros. Busquen ese lugar en Chile o en el mundo desde donde puedan servir a los demás para encontrar la felicidad tan anhelada por cada uno de ustedes.

A sus familias les agradecemos que hayan confiado en nosotros y los invitamos a que sigan vinculados al Instituto.

Y a ustedes, Alumnis a partir de ahora, que se unen a los más de 1400 ya exalumnos, egresan del Instituto en un momento mundial y nacional tremendamente desafiante. Nuestro deseo es que puedan seguir desarrollando al máximo sus capacidades, con respeto profundo a cada persona, procurando contribuir desde sus lugares de trabajo y proyectos personales a la construcción de una sociedad mejor.

Queremos saber de sus logros y de las tareas que emprendan; que nos vengan a visitar y que nos aporten con buenas ideas; queremos que, en el futuro, sean ustedes los que vuelvan a nuestras aulas y talleres a hacerse cargo de la formación de nuestros futuros

estudiantes, como ya lo han hecho muchos que hoy son docentes de Culinary.

Les deseamos mucho éxito en lo que emprendan, los invitamos a desarrollar todas sus capacidades sirviendo a los demás y esperamos que sus vidas profesionales los transformen en personas plenas y felices, que dejen huella.

Muchas gracias.

Margarita Errandonea
Vicerrectora Académica Culinary.

Diciembre 2024.