

DISCURSO RECTORA CEREMONIA DE TITULACIÓN 2025

Queridos y queridas estudiantes que hoy reciben su título profesional y técnico.

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

Directores Culinary presentes.

Queridos docentes de Culinary.

Es para mí, motivo de gran alegría estar esta mañana con ustedes. Una vez más, el Instituto Profesional Culinary entrega a la sociedad 96 nuevos titulados

que 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 demostrado un sólido crecimiento de esta industria en la última década, recibiendo cifras récord de turistas. Hasta octubre del año pasado Chile ha recibido un total de 4.085.940 turistas internacionales, lo que representa un aumento del 38,8% respecto al año 2023.

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 de 2024 nuestro país obtuvo, por décima vez, el premio al Mejor Destino de Turismo Aventura de Sudamérica en los World Travel Awards, considerados unos de los máximos premios de la industria turística y reconocidos como los “Premio Oscar del Turismo”. Chile recibió además los premios de Mejor Destino de Viajes para Jóvenes, mejor destino romántico -por el Desierto de Atacama-, el premio al Mejor Destino Verde del Mundo y Santiago fue seleccionada como el 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, de los servicios y de la hospitalidad, en el más alto nivel.

El año pasado nuestra institución se sometió al proceso de acreditación institucional, en las dimensiones de Docencia y resultados del proceso de formación, Gestión estratégica y recursos institucionales, Aseguramiento interno de la calidad, y en las dimensiones de acreditación voluntaria de Vinculación con el medio e Investigación, creación y/o innovación. El Instituto fue acreditado en nivel de excelencia en todas las dimensiones, alcanzando un importante hito al lograr la acreditación por un periodo de 6 años. Lo anterior avala el compromiso de Culinary con la calidad educativa, la innovación y vinculación con el medio, consolidando su liderazgo en la formación de técnicos y profesionales en artes culinarias y hospitalidad.

Hemos avanzado también en la certificación de nuestro modelo de calidad y de nuestras carreras. En 2023 el Instituto acreditó exitosamente su modelo de aseguramiento de la calidad con la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de España (ANECA) y

el año pasado 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, las carreras de Dirección y Producción de Eventos y de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios fueron 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.

Desde el año 2023 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 además un canal de denuncias y con un aporte proveniente de otro fondo de desarrollo institucional del Ministerio de Educación, capacitamos a todos los miembros de la comunidad para trabajar en planes de inclusión donde todos y todas 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 sobrevivir en este dinamismo global en el que estamos insertos: conocimientos de idiomas extranjeros;

construcción de 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 les tocará desempeñarse profesionalmente.

Contamos con una base cercana a los 300 contactos activos, tanto nacionales como internacionales, para que nuestros alumnos realicen prácticas laborales, ejemplos de ellos son los restaurantes de Martín Berasategui, Disfrutar, El Abac, Espacio Uma, Mugaritz y La Cocina de los Hermanos Torres en España, además De Nieuwe Winkel en Holanda, y la Osteria Francescana en Italia, establecimientos con categoría de estrella Michelin.

Además, los Hoteles Mandarin Oriental Ritz en Madrid, Hotel Serras y Majestic en Barcelona, Hotel de Londres e Inglaterra en San Sebastián y Hotel Selina en Playa del Carmen, son ejemplos de convenios para recibir a nuestros estudiantes de todas las carreras cada temporada.

En Chile en tanto, los famosos restaurantes Ambrosía, Boragó, Olam, así como los hoteles Bidasoa, Mandarin Oriental, Noi, Marriott, W, Reserva Biológica Huilo Huilo, Remota Patagonia y The Singular, y las productoras NTS, Play Latam, Sud Producciones y Lombardis, entre muchos otros, están dentro de la lista de nuestros centros activos.

Por otra parte, en 2024 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, constituyendo las capacidades necesarias para el posterior ejercicio de su profesión.

Esperamos que ustedes que hoy se titulan, busquen la oportunidad de trabajar con nosotros en los laboratorios, ya no como alumnos, sino como titulados y que sigan desarrollando sus capacidades innovadoras a lo largo de su vida profesional.

Otro sello institucional que nos llena de orgullo, son aquellas herramientas que hemos entregado a nuestros estudiantes a lo largo de sus años de estudio, para transformarlos en verdaderos emprendedores de sus anhelos y sueños. Un 60 por ciento de nuestros egresados han levantado sus propios emprendimientos en las áreas relacionadas con sus estudios. Estamos seguros de que todos los que se lo propongan van a poder 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 ámbito laboral.

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 el resultado 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 en “The World’s 50 Best Ice Cream Parlors 2018” que hace cada año la prestigiosa web The Daily Meal.

El Restaurant Puerto Claro, del ex alumno Antonio Moreno, ha sido reconocido como el mejor restaurante de la zona centro, por el Círculo de Cronistas Gastronómicos. Otro ex alumno, Gustavo Sáez, ha sido premiado como 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 2024 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 asumimos 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 sus anhelos futuros.

Queridos alumnos y alumnas que hoy se titulan:

Esta mañana, me imagino, será de recuerdos de su paso por el Instituto. 4 años llenos de innumerables experiencias y anécdotas que habrán marcado su época de educación superior.

Emociona despedirlos y los invito a ser los mejores 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, en sus prácticas profesionales. Aprovechen y cuiden esos contactos.

Quienes pasan por esta institución de educación superior, 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 nuestras y 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 y así, les aseguro, encontrarán 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 1500 titulados, egresan del Instituto en un momento mundial y nacional tremendamente desafiante. Nuestro deseo es que salgan a renovar el sector productivo y social con toda la fuerza, con respeto profundo a cada persona, procurando llevar la paz y la justicia a sus lugares de trabajo y verán cómo con tezón y empuje diario, lo imposible se hará posible.

Queremos saber de sus logros y de las tareas que emprendan; queremos 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 guiar y apoyar 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 aptitudes y capacidades sirviendo a los demás y esperamos que sus vidas profesionales los transformen en personas plenas y felices, que dejen huella.

Muchas gracias.