

## DISCURSO RECTORA – CEREMONIA DE TITULACIÓN 2026

QUERIDOS Y QUERIDAS ESTUDIANTES QUE HOY RECIBEN SU TÍTULO PROFESIONAL Y TÉCNICO.

QUERIDOS PADRES, FAMILIARES Y AMIGOS QUE NOS ACOMPAÑAN EN ESTE SALÓN Y QUE HAN SIDO EL PILAR FUNDAMENTAL DE ESTE VIAJE.

SRA. MARCELA ARELLANO, VICERRECTORA ACADÉMICA;

SR. CARLOS CORRIAL, VICERRECTOR DE SEDE;

SR. EMERSON OSSA, JEFE DE LAS CARRERAS DE ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS Y TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS;

Y A TODO NUESTRO QUERIDO CUERPO DOCENTE DE CULINARY.

ES PARA MÍ MOTIVO DE PROFUNDA ALEGRÍA Y ORGULLO ESTAR ESTA MAÑANA CON USTEDES. UNA VEZ MÁS, EL INSTITUTO PROFESIONAL CULINARY ENTREGA A LA SOCIEDAD UNA NUEVA GENERACIÓN DE PROFESIONALES DE VANGUARDIA. HOMBRES Y MUJERES QUE APORTARÁN CON SUS COMPETENCIAS, RIGUROSIDAD Y PASIÓN A LAS ÁREAS DE LAS ARTES CULINARIAS, LA HOSPITALIDAD Y LOS SERVICIOS.

MIRAR ESTE SALÓN ES MIRAR EL FUTURO DE UNA INDUSTRIA VIBRANTE. EL TURISMO, LA HOSPITALIDAD Y LA GASTRONOMÍA NO SON SOLO PASIONES; SON MOTORES FUNDAMENTALES PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE CHILE. NUESTRO PAÍS SIGUE CONSOLIDÁNDOSE COMO UN DESTINO DE CLASE MUNDIAL, ACUMULANDO

GALARDONES INTERNACIONALES COMO EL DE *MEJOR DESTINO DE TURISMO AVENTURA* O EL RECONOCIMIENTO A SANTIAGO COMO *CIUDAD LÍDER*.

PERO ESTE CRECIMIENTO ACELERADO EXIGE UN ESTÁNDAR SUPERIOR. EXIGE PROFESIONALES QUE NO SOLO DOMINEN LA TÉCNICA, SINO QUE ENTIENDAN EL ENTORNO GLOBALIZADO Y DINÁMICO EN EL QUE ESTAMOS INSERTOS. Y ES AHÍ DONDE EL ROL DE CULINARY SE VUELVE INDISPENSABLE.

COMO INSTITUCIÓN, NOS HEMOS DESAFIADO A ESTAR SIEMPRE UN PASO ADELANTE. EL AÑO PASADO CONSOLIDAMOS UN HITO HISTÓRICO: FUIMOS ACREDITADOS EN NIVEL DE EXCELENCIA POR UN PERÍODO DE 6 AÑOS, EN TODAS SUS DIMENSIONES. ESTO NO ES SOLO UN DIPLOMA EN LA PARED; ES LA GARANTÍA PÚBLICA DE NUESTRO COMPROMISO INQUEBRANTABLE CON SU CALIDAD EDUCATIVA.

ESA EXCELENCIA SE RESPIRA EN EL DÍA A DÍA. SE VIVE EN NUESTROS DOS LABORATORIOS DE INNOVACIÓN CULINARIA EN SANTIAGO Y VIÑA DEL MAR, ESPACIOS PIONEROS EQUIPADOS CON TECNOLOGÍA DE PUNTA, DONDE LA CIENCIA, LA DOCENCIA Y EL SECTOR PRODUCTIVO SE UNEN PARA CREAR SOLUCIONES REALES Y SUSTENTABLES.

MUCHOS DE USTEDES TRABAJARON EN ESTOS LABORATORIOS. LIDERADOS POR LOS CHEFS FUERON PARTE DE LA GENERACIÓN DE SOLUCIONES INNOVADORAS PARA EL SECTOR PRODUCTIVO; TODOS PARTICIPARON, ADEMÁS, EN ACTIVIDADES DONDE SE VINCULARON CON EL ENTORNO QUE NOS RODEA, AL RESOLVER NECESIDADES Y PROBLEMÁTICAS REALES DE SOCIOS COMUNITARIOS Y ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD.

QUEREMOS QUE EL MAÑANA SEA DE VANGUARDIA, Y POR ESO DESDE EL INSTITUTO IMPULSAMOS CON FUERZA TRES LÍNEAS ESTRATÉGICAS CLAVE: EL RESCATE PATRIMONIAL CULINARIO, EL FOMENTO DE LA SALUD Y EL BIENESTAR A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE, Y EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS QUE AGREGUEN VALOR A LA INDUSTRIA.

TODO ESTE ESFUERZO INSTITUCIONAL COBRA SENTIDO ÚNICAMENTE CUANDO LOS VEMOS A USTEDES DESPLEGAR SUS ALAS. EL QUEHACER DE CULINARY SE AVALA CON HECHOS CONCRETOS: UN 80% DE EMPLEABILIDAD EN NUESTROS EGRESADOS Y UNA POTENTE ALMA EMPRENDEDORA, DONDE CERCA DEL 55% DE NUESTROS TITULADOS GENERA SUS PROPIOS PROYECTOS ACTIVOS A LO LARGO DE TODO EL PAÍS, DINAMIZANDO LA ECONOMÍA Y TRANSFORMÁNDOSE EN NUEVAS FUENTES DE EMPLEO.

USTEDES ENTRAN HOY A UNA RED DE ALUMNIS QUE ESTÁ DEJANDO HUELLA EN EL MUNDO. SIGUEN LOS PASOS DE REFERENTES COMO RODOLFO GUZMÁN Y SU POSICIONAMIENTO EN EL RANKING DE LOS MEJORES RESTAURANTES DE LATINOAMÉRICA; DE JOSÉ ORUETA, RECONOCIDO ENTRE LOS 100 MEJORES HELADEROS DEL MUNDO; DE GUSTAVO SÁEZ, CAROLINA BAZÁN, VICTORIA BLAMEY Y TANTOS OTROS QUE, DESDE LOCALES BOUTIQUE HASTA ESTABLECIMIENTOS CON ESTRELLAS MICHELIN EN EUROPA, DEMUESTRAN QUE EL LÍMITE NO EXISTE SI HAY RIGUROSIDAD Y TALENTO.

ES POR ESTO QUE NOS HEMOS ATREVIDO A ESCRIBIR UN LIBRO QUE REÚNE 100 HISTORIAS DE EMPRENDIMIENTOS DE NUESTROS EGRESADOS. EN EL SOBRE QUE TIENEN EN SUS SILLAS ENCONTRARÁN EL CÓDIGO QR QUE PUEDEN ESCANEAR Y ACCEDER AL LIBRO EN SU VERSIÓN DIGITAL. ESPERAMOS QUE PARA LA PRÓXIMA EDICIÓN SEAN USTEDES LOS PROTAGONISTAS DE ESTAS PÁGINAS.

QUERIDOS GRADUADOS: ESTOS AÑOS EN EL INSTITUTO HAN ESTADO LLENOS DE EXPERIENCIAS, ANÉCDOTAS Y UN APRENDIZAJE INTENSIVO EN LABORATORIOS Y TALLERES. HAN TENIDO CONTACTO REAL CON EL MUNDO LABORAL A TRAVÉS DE SUS PRÁCTICAS EN LOS MEJORES HOTELES, RESTAURANTES Y PRODUCTORAS DE EVENTOS DENTRO Y FUERA DE CHILE. CUIDEN ESAS REDES, CUIDEN ESOS CONTACTOS.

QUIENES PASAN POR CULINARY QUEDAN MARCADOS DE POR VIDA CON UN SELLO INDELEBLE: EL SERVICIO Y LA HOSPITALIDAD. ESTAS NO SON SIMPLES PALABRAS; SON VIRTUDES QUE DEBEN MOVER SU ACTUAR DIARIO. EN LA COCINA DE UN RESTORÁN, EN LA GESTIÓN DE UN HOTEL, EN EL MONTAJE DE UN GRAN EVENTO, RECUERDEN SIEMPRE QUE SU TRABAJO COBRA VALOR CUANDO ESTÁ DISEÑADO PARA SERVIR A OTROS. BUSQUEN ESE LUGAR EN CHILE O EN EL MUNDO DONDE PUEDAN HACER LA DIFERENCIA Y LES ASEGURO QUE ALLÍ ENCONTRARÁN LA PLENITUD PROFESIONAL.

A LAS FAMILIAS AQUÍ PRESENTES, NUESTRO MÁS SINCERO AGRADECIMIENTO POR HABERNOS CONFIADO LO MÁS SAGRADO: LA FORMACIÓN Y EL FUTURO DE SUS HIJOS.

Y A USTEDES, NUESTROS NUEVOS TITULADOS: SALGAN A RENOVAR EL SECTOR CON FUERZA, CON RESPETO PROFUNDO POR LAS PERSONAS Y CON LA CONVICCIÓN DE QUE, CON EMPUJE DIARIO, LO IMPOSIBLE SE HACE POSIBLE. NO SE ALEJEN DE SU CASA; VUELVAN A NUESTROS LABORATORIOS COMO PROFESIONALES, VISÍTENNOS, TRAIGAN SUS IDEAS Y, EN EL FUTURO, REGRESEN A NUESTRAS AULAS A GUIAR A LAS PRÓXIMAS GENERACIONES.

LES DESEO EL MAYOR DE LOS ÉXITOS EN CADA CAMINO QUE DECIDAN EMPRENDER. VUELEN ALTO Y DEJEN HUELLA.

MUCHAS GRACIAS.