

DISCURSO RECTORA – SEMINARIO DE INNOVACIÓN CULINARY

Muy buenos días. Quiero darles la más cordial bienvenida a nuestra comunidad académica; a nuestros docentes y estudiantes; a los destacados chefs y expositores que hoy nos acompañan; a los representantes de las escuelas de gastronomía; a nuestros socios estratégicos del mundo empresarial que están patrocinando este encuentro; y a todos quienes han querido ser parte de esta jornada.

Es una enorme alegría recibirlos en nuestro Seminario de Innovación, una instancia que nos invita a mirar el futuro de la gastronomía y la hospitalidad, pero sobre todo a construirlo juntos.

Vivimos en una época en que las industrias cambian a gran velocidad. Los hábitos de consumo evolucionan, las tecnologías transforman la manera de producir y servir, y los desafíos sociales y ambientales nos exigen nuevas respuestas. En ese escenario, innovar dejó de ser una opción y se convirtió en una responsabilidad.

Pero quisiera detenerme en una convicción que guía el trabajo de nuestra institución.

Innovar no significa romper con nuestra historia. Muy por el contrario. Innovar es tener la capacidad de proyectar esa historia hacia el futuro. Es rescatar nuestro patrimonio culinario, nuestras tradiciones, nuestros productos locales y la identidad de nuestros territorios, para darles una nueva vida, nuevos formatos y nuevas oportunidades de desarrollo.

Porque una gastronomía que olvida sus raíces pierde su identidad. Pero una gastronomía que no es capaz de evolucionar pierde su futuro.

En Culinary creemos profundamente en ese equilibrio.

Desde nuestros inicios hemos asumido un compromiso con el desarrollo formativo y productivo del país, formando más de 1.600 técnicos y profesionales capaces de responder a las necesidades de una industria dinámica, con excelencia técnica, pensamiento crítico, creatividad y una profunda vocación de servicio.

Hoy, ese compromiso se expresa también en una convicción institucional: la innovación debe generar valor. Debe traducirse en soluciones concretas, en mejores procesos, en nuevos productos, en metodologías más efectivas y en respuestas reales para los desafíos del sector gastronómico, de la hospitalidad y de nuestros territorios.

Por eso entendemos la innovación como un proceso profundamente conectado con la formación de nuestros estudiantes. No ocurre solamente en un laboratorio o en una sala de clases. Ocurre cuando un desafío del mundo real entra a nuestras aulas; cuando una empresa trabaja junto a nuestros equipos académicos; cuando un estudiante participa en el desarrollo de una solución que luego puede implementarse efectivamente en la industria.

Ese puente entre academia, empresa y territorio es probablemente una de las mayores fortalezas de Culinary.

Nuestros laboratorios de innovación se han convertido en espacios donde convergen conocimiento, creatividad y experiencia. Allí docentes, estudiantes y actores del sector productivo trabajan colaborativamente para desarrollar soluciones que aportan valor a la industria, fortalecen el aprendizaje y generan impacto más allá de nuestra institución.

Y precisamente hoy veremos varios ejemplos de ello. Las empresas que participan en este seminario no son solamente invitadas. Son organizaciones con las que hemos construido proyectos conjuntos, compartiendo desafíos, conocimientos y capacidades para desarrollar iniciativas de innovación aplicada que hoy benefician tanto al proceso formativo como al sector productivo.

Ese trabajo colaborativo refleja una convicción que forma parte de nuestra política institucional: las mejores innovaciones nacen cuando distintas miradas se encuentran y cuando el conocimiento circula entre quienes enseñan, quienes aprenden y quienes día a día impulsan la industria.

Nuestro compromiso también incorpora dos dimensiones que hoy resultan inseparables de cualquier proceso de innovación: la sustentabilidad y la internacionalización. Innovar exige pensar en soluciones responsables con las personas, con el entorno y con las futuras generaciones, al mismo tiempo que aprendemos de las mejores prácticas del mundo para fortalecer el desarrollo de nuestra propia identidad gastronómica.

Porque Chile tiene un patrimonio culinario extraordinario, gracias a productos únicos, territorios diversos y una riqueza cultural que merece ser conocida, protegida y proyectada, creemos que las nuevas generaciones de chefs, emprendedores y profesionales de la hospitalidad tienen un rol fundamental en esa tarea: preservar ese patrimonio, pero también reinventarlo con creatividad, conocimiento y respeto por su origen.

Ese es el tipo de liderazgo que queremos formar. Uno que entienda que la innovación no busca reemplazar nuestras tradiciones, sino hacerlas más vigentes, más sostenibles y más valiosas para las generaciones que vienen.

Quiero agradecer sinceramente a cada uno de nuestros expositores por compartir hoy su experiencia y su visión. Estoy segura de que sus historias serán una fuente de inspiración para todos quienes participan en esta jornada.

Y a ustedes, estudiantes, docentes, chefs, representantes de instituciones y empresas, los invito a aprovechar este espacio para conversar, cuestionar, aprender y generar nuevas alianzas. Estoy convencida de que, si seguimos trabajando juntos, podremos impulsar una gastronomía chilena cada vez más innovadora, más sostenible, profundamente conectada con su patrimonio y preparada para liderar los desafíos del futuro.

Muchas gracias.