

DISCURSO CEREMONIA DE TITULACIÓN 2023

Queridos alumnos y queridas alumnas 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.

Sra. Magdalena Agüero, vicerrectora académica.

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

Sra. Ana María Jottar, jefa de la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios.

Sr. Jorge Nilo, jefe de las carreras Administración de Empresas Hoteleras y Servicios y Dirección y Producción de Eventos

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 138 nuevos profesionales que aportarán con sus conocimientos en las áreas de las artes culinarias, la hospitalidad y los servicios, desde la 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, a pesar de la baja de los dos años de pandemia por Covid-19.

Chile ha seguido demostrando un sólido crecimiento de esta industria en la última década, recibiendo cifras récord de turistas. La proyección que se espera para el año 2024 es de 4,4 millones de visitas internacionales, lo que representa un avance frente a los 3,6 millones de 2023. 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, así como la necesidad de levantar a este sector que se vio tremendamente afectado durante la pandemia y sus años posteriores.

En septiembre nuestro país ganó, por noveno año consecutivo, 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 también obtuvo el premio al Mejor Destino de Turismo Romántico de Sudamérica, por el Desierto de Atacama.

Hace 23 años iniciamos este proyecto educacional, 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.

En marzo de 2021, la Comisión Nacional de Acreditación, entregó a nuestra institución una acreditación por 4 años, de nivel avanzado, lo cual implica que Culinary cumple con los estándares de calidad requeridos en la educación superior chilena. Estamos convencidos que esta acreditación mayor es un reconocimiento al trabajo bien hecho de todos los miembros de la institución y al esfuerzo de todos nuestros estudiantes.

Nuestro instituto está siendo reconocido por su aporte al país. El año pasado nos adjudicamos un fondo de investigación del

Ministerio de Educación que nos permite realizar proyectos de articulación para apoyar la continuación de estudios de jóvenes provenientes de la educación media técnico profesional y de personas que hayan adquirido conocimientos a través de su experiencia laboral, sin estudios previos. En marzo de este año, recibimos a ocho estudiantes a quienes les reconocimos estudios o conocimientos previos y que podrán, una vez terminados sus estudios, ser un agente de cambio en sus vidas, las de sus familias y de la sociedad.

En materia de innovación tenemos grandes noticias. En septiembre nos informaron que el Mineduc había aceptado financiar un proyecto nuestro a través del cual implementaremos dos laboratorios de innovación culinaria -uno en la sede de Santiago y el otro en la de Viña del Mar- para fortalecer la formación de nuestros estudiantes y desarrollar iniciativas de transferencia tecnológica o de conocimientos, desde una perspectiva sostenible. Me comprometo a invitarlos a trabajar en este proyecto cuando tengamos instalados nuestros laboratorios, con impresoras 3D de alimentos, entre otras maquinarias.

Asimismo, a través de distintos instrumentos de financiamiento, la Corporación de Fomento de la Producción, CORFO, nos ha adjudicado cuatro proyectos del ámbito de la innovación: dos, para capacitar a 73 microempresarios de la Araucanía, en el rubro de la gastronomía y gestión de sus negocios, lo que les permite contar con una oferta gastronómica estandarizada, en sintonía con los productos regionales, pero al mismo tiempo con técnicas y montajes de vanguardia.

Un tercer proyecto para la implementación del modelo Farm to Table, tendencia en la gestión sustentable y operación de restaurantes, junto a un hotel boutique, una cadena de

restaurantes de comida saludable y un parque natural privado de la región de Los Lagos. Finalmente, con asociaciones gremiales de gastronomía, empresas de tecnología y operación del mercado del delivery y centros de innovación alimentaria sistematizamos, difundimos y desarrollamos innovación aplicada al canal de distribución de delivery.

Desde hace 3 años 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 que nos adjudicamos, hemos capacitado a miembros de la comunidad para trabajar en planes de inclusión donde todos 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 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 les tocará trabajar.

Contamos con una base cercana a los 300 contactos activos, tanto nacionales como internacionales, para que nuestros alumnos realicen prácticas laborales, en destacados centros de Europa y América del Norte y del Sur.

El Ministerio de Educación nos adjudicó el año 2019 un fondo de 145 millones de pesos para destinarlos al fortalecimiento de las oportunidades de internacionalización del Instituto, lo cual ha permitido que aumenten nuestros alumnos que hacen prácticas en el extranjero del 10% al 40%.

Con este fondo, hemos becado a más de 150 alumnos durante los cuatro últimos años. Además, contamos con una plataforma de gestión de prácticas, y la coordinación ha reforzado líneas de colaboración en terreno en España, México, Perú y otros países.

Otro sello institucional que nos llena de orgullo, son todas aquellas herramientas que hemos entregado a nuestros estudiantes a lo largo de sus cuatro años de estudio, para transformarlos en verdaderos emprendedores de sus anhelos y sueños. Un 68 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 recibido conocimientos administrativo - comerciales y han desarrollado las competencias necesarias para triunfar en el mundo del trabajo.

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. En el último tiempo, el Restaurant Puerto Claro, del ex alumno Antonio Moreno, fue 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.

Dos de los mejores cien restaurantes del mundo son de egresados de Culinary. En la última edición del ranking Latinoamericano de los 50 mejores restaurantes figuran Boragó, del exalumno Rodolfo Guzmán y Ambrosía, de la exalumna Carolina Bazán.

Este año, además, Rodolfo Guzmán fue elegido uno de los diez mejores cocineros del mundo en la séptima versión de The Best Chef Awards 2023, en una ceremonia celebrada en la ciudad de Mérida, México.

Todo esto lo asumimos con humildad y con la satisfacción del trabajo bien hecho y con una tremenda esperanza de que todos y cada uno de ustedes pueda desarrollar exitosamente todos 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 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, a través de sus tres 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 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 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 900 ya exalumnos, egresan del Instituto en un momento mundial y nacional tremendamente desafiante. Nuestro deseo es que salgan a renovar el tejido 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 tesón 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 hacerse cargo de la formación de nuestros 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.