



**C** Columna

## Cocina chilena: tradición con visión técnico-profesional



Cada 15 de abril, Chile celebra el Día de la Cocina Chilena, una fecha que no solo enaltece nuestros sabores y saberes, sino que también destaca la evolución de nuestra gastronomía. En este contexto, los técnicos y profesionales del rubro juegan un papel clave en la preservación y proyección de este valioso patrimonio.

Hoy, el mundo gastronómico

enfrenta grandes desafíos. Es fundamental transmitir y resguardar las tradiciones gastronómicas y culturales como un patrimonio intangible, pero también abordar aspectos esenciales como la sustentabilidad, la tecnología y la seguridad alimentaria en la formación de nuevos profesionales. Más allá de la técnica culinaria, la educación en este ámbito debe integrar gestión, innovación y adaptabilidad,



Por Felipe Yáñez.  
Director Nacional del Área Turismo y Gastronomía IP/CFT Santo Tomás.

preparando a los estudiantes para un mercado dinámico y en constante evolución.

La actualización permanente de la oferta académica es crucial para garantizar que las egresadas y egresados de los Centros de Formación Técnica e Institutos Profesionales no solo dominen técnicas y procesos, sino que también comprendan la administración gastronómica, la sustentabilidad, la importancia de los territorios, sus riquezas y la incorporación de tecnología. Esta formación integral debe estar respaldada por una sólida vinculación con el medio y diseñada bajo los lineamientos del Marco de Cualificaciones del sector Turismo y el subsector Gastronomía, asegurando que las tituladas y titulados cuenten con las competencias más demandadas por los sectores productivos y de servicios.

La gastronomía chilena no es solo historia y tradición; es un mundo de oportunidades que demanda excelencia. Formar técnicos y profesionales capaces de innovar sin perder la esencia de nuestra cocina es clave para preservar una parte fundamental de nuestra identidad cultural y patrimonial.