

El desarrollo del no hacer, complementario y vital para la ejecución de una mejor gastronomía

La ejecución a la hora de hablar de gastronomía parece siempre estar por encima de todo. El constante perfeccionamiento de las técnicas y la evolución de los formatos que se emplan en las vajillas son los que al final del día catalogan a un restaurante por encima de otros. Contemplar la calidad que hoy se pregonaba es aceptar o no muchos matices; es soportar muchas mentiras.

La calidad de un producto y la excelencia de un servicio son conceptos invisibles que abarcan muchas categorías. Por ello, la honestidad en el desarrollo de estos debe ser consecuente con lo que se comunica. Al final de la jornada, lo que se entrega en un servicio, en gran medida, es inmaterial; lo tangible, por su parte, está a la vista de todos. Es el compendio de lo anterior resumido en la puesta en marcha que da origen

al plato, es evidencia, es placer, son texturas y sabor, es el indicador de éxito de los establecimientos culinarios, es la expectativa hecha realidad. Sobre ello caerán las críticas futuras para bien o para mal.

Sin embargo, los productos y las técnicas asociadas a estas máximas inmatrimales no lo son todo. Prueba de ello es nuestro país, que, pese a tener todo lo tangible en demasía (la despensa culinaria), no ha llegado nunca a ocupar el sitio que merece en la vitrina gastronómica mundial. A pesar de tener excelentes ejecutantes, cocineros/as técnicos y tradicionales, los territorios y la diversidad cultural. ¿Qué nos ha faltado? A mi modo de ver, justamente lo contrario a la ejecución, el desarrollo del "no hacer" aplicado a la gastronomía, el ejercicio de pensar por encima de ejecutar, la tarea de reflexionar an-

tes de vender, de conceptualizar antes de cocinar. Todas tareas tan necesarias para el éxito de una experiencia que busca cocinarse de buena manera. Desde mi punto de vista, esta carencia, en gran medida, es responsabilidad de la academia y de cómo esta puede encaminar los procesos formativos de los educandos. Chile necesita cocineros pensantes.

Por décadas, las carreras de gastronomía han estado volcadas a perfeccionar la ejecución mediante las distintas soluciones curriculares, según lo que requieren las empresas y lo que señalan las conclusiones nacidas de las "mesas de expertos". La instancia donde se juntan actores del mercado gastronómico y señalan qué es lo que detentan sus comercios. En esta dinámica es que la oferta educativa trata de traducir sus objetivos con asignaturas que den solución a las necesidades de nuestro mercado. Sin embargo, en un país donde la oferta en un gran porcentaje es mediocre, los resultados de ese acomodamiento generan soluciones mediocres. Es por lo mismo que la metodología debiese entenderse al revés y, en virtud de la investigación y no del mercado, se deberían construir las claves de cómo construimos la educación.

La realidad es que hoy solo aquellos que han sabido profundizar en su educación, un número

residual de profesionales que tienen acceso a una mejor formación, pueden pensar en modelos de negocio más sostenibles. Con el desarrollo de relatos más profundos y con sentido atractivo, muchos de ellos, aun sin entregar grandes preparaciones, se desmarcan por concepto y logran un "éxito de nicho" superior, al menos en utilidades, a los convencionales (seguro hay contadas excepciones). Mientras la gran masa de estudiantes recala en el mercado del volumen, alimenta las propuestas foráneas y otras de moda, otros pasan a formar parte del gran porcentaje que decide salir del mercado y probar otra opción por diversos motivos asociados a la calidad de vida y a la incertidumbre que nos regala un rubro tan poco protegido como el nuestro.

Creo que el desafío principal de las escuelas de cocina es generar currículos que justamente inspiren en el estudiante el pensamiento crítico y que, desde las metodologías educacionales constructivistas aplicadas a la práctica, los alumnos desarrollen el arte de pensar de una manera tan o más profunda que el arte de ejecutar. Es necesario evidenciar que los procesos formativos construidos por las grandes culinarias se sustentan en un fundamento de estudio previo profundo que los ha llevado a evolucionar desde el respeto y entendimiento de las particula-



Por Jaime Jiménez De Mendoza
Dir. Área turismo y Gastronomía Santo Tomás.

ridades de la historia de cada uno de ellos. Desde la investigación de sus territorios, desde el cuidado del patrimonio, desde la apropiación de la identidad, la protección de sus recursos, la importancia de la estacionalidad y la fundación de una academia sólida y pertinente, robusta y con el presupuesto necesario para trabajar en los aspectos de estudio precedentes. Formar máquinas no es lo que requiere el mercado gastronómico actual; ya no es un valor agregado. El contexto moderno requiere de valores y de cultores consecuentes, éticos y con visión para construir identidad. Requiere agentes de cambio y gastronomos que desarrollen una gastronomía Chilena suficientemente sólida para distinguirse y medirse con cualquier otra.

La difusión y estructuración de los relatos que giran en torno a nuestra tradición y que en los salones no se cuentan

deben concebirse como una obligación. El manejo de la información teórica ligada al producto y su fundamento, al productor y al paisaje donde se cocina, debe ser dominado por los vendedores. El patrimonio y contexto culinario histórico deben ser conocidos por los cocineros. La realidad a veces nos enfrenta a trabajadores del volumen, operadores de maquinarias más que a cocineros. Es necesario volver a pensar y a repensar lo que gira en torno a la ejecución, pero es fundamental hacerse cargo de lo que está antes de cocinar como verbo. Es urgente poder generar ese marco teórico y literario que acompaña a la experiencia y que este además sea aprendido y aprehendido por aquellos protagonistas del servicio en sus distintos cuartos. Que el restaurante sea un embajador del territorio es el comienzo para que Chile logre ser embajador de la gastronomía. ¿Se Puede!

SANTORAL: TOMÁS APÓSTOL

ÍNDICES ECONÓMICOS

■ U.F.: \$37.583,12 ■ U.T.M. Julio: 65.967,00
 ■ V.I.P.C. Mayo 2024: 0,3 %



FUNDADO EL 1º DE MAYO DE 1952
 por don Ramón Morales Moraga
DIRECTOR - EDITOR RESPONSABLE
 Carlos Silva Hernández

PROPIETARIO
 Sociedad Periodística Portales Ltda.

REPRESENTANTE LEGAL
 Marcela Toledo Cornejo
 e-mail: marcela.toledocornejo@gmail.com
 +56 976235496

ADMINISTRACIÓN
 Andrea Toledo Cornejo
 e-mail: andrea.toledocornejo@gmail.com

DIRECCIONES:
 Quechereguas 842 - San Fernando - Provincia de Colchagua
 Distribución Región del Libertador Bernardo O'Higgins
 Teléfonos 72 271 17 43

Avisos Legales y Publicitarios
 Diario Regional Impreso Convenio Marco 1102018
 marcela.toledocornejo@gmail.com andrea.toledocornejo@gmail.com
 +56 976235496 +56 958797032

Se autoriza la reproducción total o parcial de la información de este medio, escrita o visual, indicando la fuente.

TODA INFORMACIÓN, OPINIÓN O DECLARACIÓN ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LAS EMITE O FIRMA. DE LA CUAL ESTE MEDIO DE COMUNICACIÓN NO ES RESPONSABLE.

NOTARIAS

HORARIO DE ATENCIÓN PÚBLICO SÁBADO 10:00 A LAS 12:00 HORAS

HORARIO DE ATENCIÓN PÚBLICO DE LUNES A VIERNES

6	Sebastián Camiruaga Marchall	Miraflores N° 399 Loc.4, Chimbarongo	722781357
13	Alberto Ortega Jiron	Chillán N° 620	722318604
20	Carlos Guzman Baigorria	Chillán N° 595-A	722373066
27	Sebastián Camiruaga Marchall	Miraflores N° 399 Loc.4, Chimbarongo	722781357

Alberto Ortega Jiron
 de lunes a viernes de 9:00 a 15:00 horas
 Carlos Guzman Baigorria
 de lunes a viernes de 9: a 14:00 y de 15:00 a 17:00 horas
 Sebastián Camiruaga Marchall
 de lunes a viernes de 9: a 14:00 y de 15:00 a 17:00 horas