



La importancia de trabajar con productos locales y estacionales, reutilización creativa de subproductos para minimizar desperdicios y fortalecimiento de las relaciones con proveedores locales, impulsando una economía circular, son algunas de las temáticas abordadas en las tres unidades que componen el curso “Técnicas en Sostenibilidad y Economía Circular en Gastronomía” de Duoc UC. Se trata de una instancia de formación continua única en nuestro país, con una duración de 35 horas en modalidad online asincrónica y conducente, junto a dos cursos más, al nuevo Diplomado de Gastronomía Sustentable, iniciativa inédita en nuestro país.

El objetivo de este primer curso es aplicar técnicas de sostenibilidad y economía circular en procesos gastronómicos, y está orientado a profesionales

Educación Continua

Duoc UC lanza primer curso conducente a diplomado en gastronomía sostenible

Dirigido a profesionales del canal HORECA, público general y titulados de Duoc UC, este nuevo programa es el primero de tres cursos conducentes a obtener el primer diplomado en gastronomía sostenible en Chile. “Creemos firmemente que cocinar no solo es un arte, sino también un acto de responsabilidad con nuestro entorno”, sentencia Alan Kallens, Director de la Escuela de Gastronomía Duoc UC. POR IGNACIO MILIES V./ FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA DUOC UC



ALAN KALLENS GAZITÚA | Director
de la Escuela de Gastronomía Duoc UC

que se desempeñan como administradores de restaurantes y hoteles, chefs, supervisores de cocina, encargados, coordinadores de proyectos, operarios de tiendas que expenden alimentos, manipuladores y público afín, con una experiencia mínima de 2 años en el sector gastronómico.

De acuerdo a lo indicado por **Alan Kallens Gazitúa, Director de la Escuela de Gastronomía Duoc UC**, este innovador curso nace de una doble necesidad: por un lado, fomentar la conciencia y responsabilidad en los procesos de manipulación de alimentos, el cuidado de los recursos naturales, y la eficiencia en el uso de energía y agua dentro de la industria gastronómica; y por otro lado, “fortalecer el vínculo con nuestros titulados, manteniéndolos actuali-

“TÉCNICAS EN SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR EN GASTRONOMÍA” DE DUOC UC, SE TRATA DE UNA INSTANCIA DE FORMACIÓN CONTINUA ÚNICA EN NUESTRO PAÍS, CON UNA DURACIÓN DE 35 HORAS EN MODALIDAD ONLINE ASINCRÓNICA Y CONDUENTE, JUNTO A DOS CURSOS MÁS, AL NUEVO DIPLOMADO DE GASTRONOMÍA SUSTENTABLE, INICIATIVA INÉDITA EN NUESTRO PAÍS ■

zados en tendencias actuales y relevantes del rubro”.

“Llevamos trabajando en esto más de tres años. Lo primero es entender la diferencia entre sustentable y sostenible, donde hay un impacto mayor no sólo en lo relativo al recurso renovable, sino también en torno a lo social, lo económico, etcétera. Por eso hablamos de gastronomía sostenible, un concepto que está presente de forma transversal en toda nuestra malla y que es el motor

de este nuevo curso, conducente a diplomado”, señala.

“La alimentación es una de las áreas más críticas para la humanidad, y este programa busca formar cocineros que no solo sean ejecutantes técnicos, sino también profesionales reflexivos, comprometidos con la sostenibilidad y el respeto por el entorno”, agrega Giorgio Gnecco Loyola, Subdirector de la Escuela de Gastronomía

Duoc UC, para quien el diplomado también refleja el compromiso de la institución con la educación continua y la evolución de la gastronomía.

En sus palabras, “era una deuda que teníamos con nuestra comunidad académica y profesional, un esfuerzo por garantizar que nuestros técnicos y profesionales sean referentes en un enfoque gastronómico que mira hacia el futuro, cuidando el presente”. Por este motivo, el curso se compone de tres unidades: **Principios de sostenibilidad y economía circular; Energías renovables y recursos naturales y Técnicas y tendencias gastronómicas**, en la que se busca aplicar técnicas de cocina al vacío, conservación de alimentos y eficiencia energética en contextos prácticos gastronómicos.



POTENCIAR LA INDUSTRIA

En conversación con **Chef&Hotel**, Kallens y Gnecco coinciden en la urgencia de abordar la gastronomía y sus procesos desde una mirada sostenible como la que propone el diplomado, el que además es virtual. “La modalidad es muy buena, porque al ser online y asincrónico, puedes tomarlo desde donde estés y de acuerdo a tus tiempos, con clases y acompañamiento. Como industria tenemos que hacernos cargo de esto, porque todos estamos involucrados”, indica Alan.

Giorgio coincide: “Desde

una perspectiva personal, este nuevo curso tiene un valor aún más especial. Yo también soy titulado de Duoc UC; egresé hace varios años, y como profesional de la gastronomía, siempre busqué instituciones que ofrecieran programas de formación continua y certificaciones que estuvieran a la altura de las necesidades del sector”.

Al asumir como Subdirector de la Escuela de Gastronomía, “una de mis metas era que mi alma máter pudiera ofertar instancias como esta, respaldadas por el prestigio que caracteriza a Duoc UC. Estamos hablando de un instituto que ha

logrado la acreditación por 7 años consecutivos, en tres ocasiones, lo que lo posiciona como líder en educación técnico-profesional en Chile”.

Por este motivo, “poder materializar este diplomado no solo es un compromiso con la calidad académica, sino también con el futuro de nuestros estudiantes, titulados y el desarrollo sostenible de la industria gastronómica en general. Es una señal clara de que en Duoc UC seguimos innovando y fortaleciendo nuestro rol como referentes en educación técnica y profesional”.

“Este curso conducente a

diplomado refleja nuestra visión de la gastronomía como una herramienta de cambio.

Creemos firmemente que cocinar no solo es un arte, sino también un acto de responsabilidad con nuestro entorno, con los pequeños productores y con las generaciones futuras. También es importante mencionar que este programa no es un esfuerzo aislado. Es parte de una estrategia más amplia de la institución por fortalecer el aprendizaje continuo, fomentar la innovación en el sector gastronómico y contribuir al desarrollo sostenible de la industria en Chile y el mundo”, añade Gnecco.

“LLEVAMOS TRABAJANDO EN ESTO MÁS DE TRES AÑOS. LO PRIMERO ES ENTENDER LA DIFERENCIA ENTRE SUSTENTABLE Y SOSTENIBLE, DONDE HAY UN IMPACTO MAYOR NO SÓLO EN LO RELATIVO AL RECURSO RENOVABLE, SINO TAMBIÉN EN TORNO A LO SOCIAL, LO ECONÓMICO, ETCÉTERA. POR ESO HABLAMOS DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE, UN CONCEPTO QUE ESTÁ PRESENTE DE FORMA TRANSVERSAL EN TODA NUESTRA MALLA Y QUE ES EL MOTOR DE ESTE NUEVO CURSO, CONDUCENTE A DIPLOMADO”, SEÑALA ALAN KALLENS GAZITÚA, DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DUOC UC ■

LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN CONTINUA

Los egresados de la Escuela de Gastronomía de Duoc UC también valoran el alcance y la propuesta de este nuevo programa de formación continua. Para Valentina Salomón, titulada de Gastronomía Internacional de Duoc UC y actual Líder de Formación, Entrenamiento y Calidad en Premier Caesars Chile, “ya no basta con estudiar una carrera y listo. Se hace necesario fortalecer la educación continua para mantenerse actualizado, sobre todo en este rubro que está constantemente cambiando y evolucionando. Cabe mencionar que la gastronomía no solamente es comida: también incluye aspectos como la tecnología, la innovación, la sustentabilidad, la cultura. De esta manera, el concepto empieza a crecer y empieza a tomar nuevos enfoques. No es solo el plato de comida o el hecho de cocinar. Ahí emerge la gastronomía sustentable y una mirada más 360° de nuestro rol en la sociedad, y qué podemos hacer frente a esto”.

En su opinión, “una gastronomía sustentable puede y debería considerar un compromiso de parte de los chefs y los cocineros con el impacto al medio ambiente, pero también a la economía circular, a la cultura local y, por consecuencia, a la industria alimentaria global. Como gerente de capacitaciones

y calidad en Grupo Premier, que es lo que me dedico hoy, considero que la capacitación es un ejercicio que debe ser constante”.

Por este motivo, Valentina es enfática al señalar que “no basta con tu carrera y listo. Para

mundo también más consciente y responsable”.

En esta misma línea, las proyecciones para el nuevo curso de Técnicas en Sostenibilidad y Economía Circular en Gastronomía “son ambiciosas, pero también

profesional continuo”, indica Kallens.

Por su parte, Gnecco espera que este nuevo curso “sea la punta de lanza para una serie de nuevos proyectos e iniciativas que tenemos en la Escuela de Gastronomía.

Queremos seguir innovando en áreas clave como la sostenibilidad, la tecnología aplicada a la cocina, y la gestión gastronómica, siempre manteniendo el estándar de excelencia que caracteriza a Duoc UC. Este primer paso marca el inicio de un camino que estamos seguros seguirá impactando positivamente a la industria gastronómica, a nuestros titulados y al país”.



GIORGIO GNECCO LOYOLA | Subdirector de la Escuela de Gastronomía Duoc UC

mi la capacitación es algo que debe mantenerse para el resto de la vida, si uno realmente quiere adquirir mejores oportunidades laborales, por cierto, pero también, en particular, es esencial para mantener la mejora en la calidad del servicio que tú prestes y para contribuir a un

muy claras”, explican desde Duoc UC: “Nuestro principal objetivo es que estos cursos conducentes a diplomados lleguen a una gran cantidad de nuestros titulados y también a profesionales de la gastronomía en general, que reconozcan en Duoc UC una institución de confianza para su desarrollo

Descargar brochure del curso haciendo click aquí.

Educación Continua Duoc UC Curso “Técnicas en Sostenibilidad y Economía Circular en Gastronomía”

Más información:

<https://www.duoc.cl/cyd/curso-tecnicas-en-sostenibilidad-y-economia-circular-en-gastronomia/>

Teléfono: (+56) 442 201 096 - (+56)

227120246

Correo electrónico:

educacioncontinua@duoc.cl

Instagram: (@educacioncontinuadauoc):

<https://www.instagram.com/educacioncontinuadauoc/>