



# Desafíos en materia de calidad para la formación de técnicos y profesionales de la gastronomía en Chile



POR CONSTANZA MARTICORENA FERNÁNDEZ

SOCIOLOGA-ANALISTA DE MEJORA CONTINUA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA DUOC UC

**D**esde mediados de los 2000 Duoc UC está comprometido con la formación de calidad de cocineros y cocineras de nivel técnico y profesional. Esto supone distintas aristas a considerar en el diseño de los planes de estudio, con el objetivo de responder a los avances del conocimiento y las tecnologías, las necesidades del mercado laboral y el desarrollo progresivo de habilidades globales versátiles que faciliten la inserción y proyección de trayectorias laborales dinámicas.

A nivel institucional, en Duoc UC disponemos de mecanismos para el aseguramiento interno de la calidad de los planes de estudio, que permiten ordenar y monitorear procesos claves. Los mecanismos centrales son el diseño y seguimiento de planes de mejora de las carreras, y las verificaciones académicas según los estándares institucionalmente defini-

dos. Estos se aplican sistemáticamente y permiten identificar estados de cumplimiento y niveles de avance, con el fin último de garantizar la misma calidad de formación en cada una de las sedes donde las carreras son impartidas. Para gastronomía esto es fundamental; con estos mecanismos conseguimos que en los talleres de cocina se siga la misma secuencia de aprendizaje –definida por un cronograma, fichas técnicas y pedidos–; en simple, que en las sedes de Santiago, Valparaíso y Concepción los y las estudiantes reciban los mismos contenidos para desarrollar iguales aprendizajes.



## A NIVEL INSTITUCIONAL, EN DUOC UC DISPONEMOS DE MECANISMOS PARA EL ASEGURAMIENTO INTERNO DE LA CALIDAD DE LOS PLANES DE ESTUDIO, QUE PERMITEN ORDENAR Y MONITOREAR PROCESOS CLAVES ■

Ahora bien, otros factores que también inciden en el diseño de los planes de estudio son la industria y el territorio. Ambos son relevantes.

Con la industria, la Escuela mantiene un vínculo permanente, principalmente durante el año académico. **Esto nos permite disponer de información vigente respecto a cómo están trabajando –técnicas, equipamiento, materias primas, proveedores, entre otros de interés– y, así, potenciar la inserción tanto de estudiantes en práctica como de titulados.** Mes a mes la Escuela busca ampliar su red de contactos con la industria, identificando nuevos restaurantes, chefs y/o empresas vinculadas al rubro.

En diciembre de 2023 sostuvimos el **primer Consejo Empresarial**, instancia

en la que participaron 12 representantes vigentes de la industria gastronómica, principalmente de la región Metropolitana. Tuvimos la oportunidad de recorrer en conjunto los talleres de clases de la **sede Padre Alonso de Ovalle** y de presentar la nueva malla y los desafíos fundamentales que proyecta la Escuela para los próximos años.

El Consejo Empresarial es crucial por el intercambio recíproco de información, experiencias, objetivos, desafíos, fortalezas y oportunidades. Entre otros aspectos, el 2023 consultamos a los representantes de la industria acerca de las habilidades blandas que requieren mayor desarrollo en los profesionales del área y cuáles han sido las estrategias y cambios realizados en la industria para adaptarse a las nuevas generacio-

nes de profesionales y técnicos. En general, indican que el trabajo bajo presión, responsable, con un adecuado manejo de grupo y alta tolerancia a la frustración son claves en las cocinas de hoy. Según reflexionaron, en la medida que la industria se adapta a las necesidades y el perfil de las nuevas generaciones, los estudiantes deben comprender que están ingresando a un área de servicio, en la que es muy importante aprender desde abajo para formarse en cuanto a actitud y herramientas para enfrentar el mundo laboral. La industria reconoce que las habilidades blandas están en constante desarrollo y ajuste en función de la experiencia que se adquiere durante la trayectoria laboral, por tanto, asumen que les compete aportar en su formación.



**PRIMER CONSEJO EMPRESARIAL ESCUELA DE GASTRONOMÍA** | Empresas Tempux, IamNOTplastic, Mandarin Oriental, Comercial Chau, Toro Filo, Hela Spice Chile, Chocolates Neucober, y Grandes chefs Matías Palomo, Álvaro Lois, Germán Ghelfi, Juan “Manny” Cáceres, Patricio Mardones, docente Juan Marcelo Premolo, y el equipo escuela, Ricardo Bravo, Constanza Marticorena, Christian Bahamondes, Giorgio Gnecco y Alan Kallens

**EN DICIEMBRE DE 2023 SOSTUVIMOS EL PRIMER CONSEJO EMPRESARIAL, INSTANCIA EN LA QUE PARTICIPARON 12 REPRESENTANTES VIGENTES DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA, PRINCIPALMENTE DE LA REGIÓN METROPOLITANA ■**

**Junto a esta actividad, anualmente realizamos el Encuentro con titulados de las carreras de la Escuela.** Su finalidad, además de interactuar entre las partes, es entregar tips sobre tendencias en desarrollo, potenciar las redes y actualizar datos acerca de su situación laboral.

A partir de esta actividad podemos conocer en general, en qué cargos se desempeñan los titulados, su situación contractual y satisfacción con el empleo actual; todos estos antecedentes complementan los registros internos de la Escuela. Sin duda, disponer de datos de contacto actualizados nos permite trabajar de forma continua con los titulados, lo que representa un desafío en sí, sin embargo, sabemos que la retroalimentación de este segmento –en tanto actores en permanente especialización y aprendizaje– es clave para sostener una oferta académica alineada con las necesidades del medio.

Como se observa, varios son los ingredientes que forman parte del gran proyecto que es la Escuela de

Gastronomía de Duoc UC. No solo buscamos mantener cifras estables de matrícula y titulación, sino que buscamos formar técnicos y profesionales aptos para desempeñarse en el mercado de hoy, un mercado dinámico y que valora muchísimo la especialización. Entonces, además de una oferta formativa activa y atractiva, buscamos desarrollar e integrar enfoques globales e integrales de manera de aprovechar las potencialidades del entorno y responder a sus desafíos. La flexibilidad más una actitud de escucha atenta, activa y proactiva frente a las demandas, necesidades y requerimientos del medio, favorecen este trabajo.

En cuanto al territorio y las comunidades locales, conocer a los pequeños y medianos productores, identificar y respetar la estacionalidad de los productos, actualizarse acerca de los nuevos desarrollos logrados a partir de la innovación, la tecnología y las tendencias en salud, alimentación y consumo tanto a nivel nacional como internacional, reconocer la alta

especialización del rubro y la dinámica de éste y del mercado en general, son factores determinantes que nos orientan. Así, permanecemos atentos y flexibles en pos de la actualización pertinente y de la mejora continua. Toda vez que asumimos la premisa que indica que el conocimiento y las tecnologías se encuentran en continuo avance y desarrollo, debemos articular estrategias que nos permitan seguir este ritmo.

**Este año la Escuela de Gastronomía implementó un nuevo plan de estudios.** Se trata de una malla con varios aspectos distintivos, entre ellos, dos especializaciones, el fortalecimiento de las competencias de emprendimiento e innovación, el acercamiento a la gastronomía científica y el aumento de las horas de práctica profesional; todo esto con un enfoque que busca la integración y el manejo progresivo de procesos sostenibles en la gastronomía. Desde el año 2021 hemos dado pequeños pasos hacia esta meta.



**Este año, con una matrícula de estudiantes nuevos por sobre los 1.200, con 89 docentes y más de 5.500 titulados en las cuatro sedes donde estamos presentes en el país, renovamos nuestro compromiso con la calidad y pertinencia de la formación que entregamos como Escuela de Gastronomía de Duoc UC.**