

Eugenio Melo, presidente de Les Toques Blanches, explica programa de becas para jóvenes de liceos técnicos

"Los talentos culinarios nacen repartidos en Chile y en todas las clases sociales"

Durante este 2024 realizaron una alianza con ICB Food Service para ampliar la cobertura de la iniciativa a aproximadamente 65 alumnos.

MELISSA FORNO

Captar los mejores talentos de los liceos técnicos que imparten la especialidad de gastronomía. Ese es el objetivo del programa de becas que Les Toques Blanches ejecuta en alianza con la empresa de alimentos ICB Food Service.

Según explica Eugenio Melo, presidente de la mencionada agrupación de chefs y cocineros, la iniciativa tiene cerca de 22 años y durante 2024 la desarrollarán en conjunto con ICB Food Service (Marco Polo, Don Juan y varias marcas) para aumentar su cobertura.

"El proceso parte a mediados de este año, invitando a todos los establecimientos de las regiones Metropolitana, del Maule y Los Lagos - esta última la añadimos ahora - a postular al alumno con mejores calificaciones, actitudes y potencial culinario, para que sea parte de un proceso de clases magistrales. Como asociación viajaremos con una brigada de chefs para nivelar sus conocimientos y para que conozcan las últimas tendencias en el mercado. El objetivo es que terminen mejor preparados para enfrentar la enseñanza superior en marzo de 2025", dice Melo, quien además es director del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap.

"Aspiramos a que el próximo año sean beneficiados cerca de 65 jóvenes. Hemos ido creciendo entre 30% y 35% en cobertura, este año fueron alrededor de 50. Desde el comienzo del programa, han pasado más de 400,



Eugenio Melo y Macarena Antúnez se refirieron a la alianza para potenciar la formación de chefs.

65
 postulantes serían beneficiados con el programa de becas.

muchos de ellos hoy se desempeñan como chefs", aclara.

El próximo año esperan sumar a alumnos de las regiones de la Araucanía y Coquimbo.

Tras egresar del liceo técnico, la Ley de Gratuidad permite que se matriculen en gastronomía en las instituciones adscritas, pero de todas formas requieren comprar implementos para sus clases que no todos están en condiciones de costear. Por tal razón, cuando culminan con éxito el proceso, se les entrega un uniforme de cocina completo, zapatos técnicos, un set de herramientas y utensilios con sus estuches. Además, las cinco mejores calificaciones son beneficiadas con un notebook y los puntajes superiores con una tablet.

"Un alumno debe gastar cerca de \$350.000 o \$400.000 en promedio, solo en indumentaria y muchos de ellos, que son de estratos sociales bajos, quedan limitados para estudiar por

el costo del vestuario y de los implementos, debido a que no están cubiertos por la Ley de Gratuidad", detalla Melo.

Macarena Antúnez, subgerente de marketing y clientes de ICB Food Service, añade que "con Les Toques Blanches tenemos en común la visión de desarrollar la gastronomía chilena con un impacto positivo, por tal motivo, trabajamos en conjunto este proyecto y nosotros les otorgamos financiamiento para que la agrupación de chefs entregue más becas".

¿El programa busca democratizar el acceso a la carrera

de la gastronomía?

Eugenio Melo: "Tal cual. Los talentos culinarios nacen repartidos en Chile y en todas las clases sociales. A quienes tal vez no tuvieron las oportunidades hay que dárseles para que sean grandes cocineros en el futuro.

Este proyecto busca 'nivelar la cancha' y, en este sentido, hemos logrado revertir la decisión de algunos padres que les pedían a sus hijos que cuando terminaran el colegio, trabajaran con ellos en la feria o almacén, sin muchas aspiraciones. Sin embargo, los apoyan cuando ven que sí se abren oportunidades con este programa"

“
 Tenemos en común la visión de desarrollar la gastronomía chilena
”
 Macarena Antúnez