

Nº 2 2024 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Editorial

Celebrando la Creatividad y el Talento en la Copa Culinaria Carozzi.



La gastronomía ha sido siempre un arte que nos une, uniendo sabores, tradiciones y culturas en un solo plato. La Copa Culinaria Carozzi, un evento que se ha convertido en un referente dentro del mundo culinario, celebra precisamente esta unión, destacando el talento y la creatividad de chefs y cocineros emergentes de todo el país.

Este año, la competencia ha elevado aún más sus estándares, presentando un abanico de participantes que han demostrado una increíble destreza y pasión por la cocina. No es solo una competencia; es un escaparate donde la innovación y la tradición se encuentran en perfecta armonía. Cada plato presentado no solo es un reflejo del arduo trabajo y dedicación de los competidores, sino también una representación de sus raíces y de la rica diversidad gastronómica de nuestra región.

La Copa Culinaria Carozzi no solo busca premiar al mejor cocinero, sino también inspirar a las futuras generaciones de chefs. En cada edición, hemos visto cómo jóvenes talentos han encontrado en este evento una plataforma para lanzar sus carreras, mostrar sus habilidades y, lo más importante, aprender de sus colegas y de los expertos del sector. Este intercambio de conocimientos y experiencias es, sin duda, uno de los mayores valores que aporta la competencia.

Además, es crucial destacar el apoyo de Carozzi, una empresa que ha demostrado un firme compromiso con el desarrollo de la gastronomía nacional. Su inversión en eventos como este no solo fomenta la excelencia culinaria, sino que también ayuda a fortalecer la identidad gastronómica de nuestro país. En un mundo donde la globalización puede llevar a la homogeneización de los sabores, iniciativas como la Copa Culinaria Carozzi son esenciales para preservar y celebrar nuestra herencia culinaria.

En conclusión, la Copa Culinaria Carozzi es más que un evento competitivo; es una celebración del talento, la creatividad y la diversidad culinaria. Es un recordatorio de que la cocina es un lenguaje universal que puede comunicar historias, emociones y tradiciones. Felicitamos a todos los participantes por su increíble trabajo y esperamos con ansias ver cómo seguirán sorprendiendo y deleitándonos con sus creaciones en futuras ediciones. Que esta competencia continúe siendo un faro de inspiración y excelencia en el mundo gastronómico.



N ° 2 2024

BOLETIN COMITE

EDUCACION FEGACH

Entrevista a Nicolas Garate

El camino post la EMTP

El pasado 03 de julio tuvimos la oportunidad de conversar con **nuestro socio Nicolas Gárate** gran referente de la gastronomía chilena, actualmente capitán del team Chile, CEO y director de la academia gastronómica Internacional, Padre de familia y pareja de la talentosa pastelera Camila Sánchez, dueños de la marca Chef style y además asesor de diferentes marcas del rubro gastronómico.

Dentro de las primeras preguntas a Nicolas fue el por que eligió la gastronomía como parte de su vida o que si había algo que lo había llevado a comenzar a temprana edad elegir la especialidad de alimentación dentro del liceo. En respuesta el nos cuenta que la había elegido desde muy chico porque nunca dudo que quería la cocina como parte de su vida. Ingresa al liceo Arturo Alessandri Palma en donde estaba la especialidad de alimentación colectiva y lo que mas lo entusiasmaba era que estaba el restaurante didáctico, a pesar de que no tenia referencias ni cercanos familiares del mundo gastronómico lo más cercano a la cocina era la carnicería de su padre, pero jamás dudo que su vida la llevaría por el mundo de la gastronomía. Recuerda muy bien a su profesora de gastronomía la señora Josefina y lo que lo marco dentro de su formación ya que se atreve a decir que el liceo Arturo Alessandri Palma era el mejor liceo de ese entonces donde los mayores aprendizajes los obtuvo desde allí.



Camila le pregunta, **qué mensaje le darías a nuestros actuales estudiantes de la especialidad de gastronomía de la EMTP para que sigan estudiando gastronomía...** es bien complejo hoy día, el mensaje es muy diferente ahora del que podría haber dado hace 10 años atrás; porque la visión que tengo hoy de la cocina es algo muy particular porque estoy en otra etapa, pero creo que actualmente la cocina está en una época critica en cuestiones de ética. Yo les puedo aconsejar que deben entender que si bien pueden seguir en la educación superior su etapa no termina ahí y eso es lo mas importante. Porque la educación superior solo profundiza un poco más, pero la verdad que lo esencial es siempre determinar que es lo que quiero, que les gusta, que tipo de cocina quieren seguir, ¿quieres que te conozcan por eso?, y para eso hay que prepararse. Las decisiones son super relevantes para seguir avanzando porque el camino nunca termina de conllevar esfuerzos. Y otro de los consejos que puedo darles a los chicos es fortalecerse valoricamente, educacionalmente y emocionalmente porque no hay cosa mas buena que mirar de frente a las personas.

Luego se le pregunta **¿de qué manera se complementa todo en la vida de Nicolas más las competencias culinarias?** a lo que responde que es complejo porque ha sido todo difícil desde siempre, costo mucho poder entrar a una zona de confort que lo mantuviera por hartó tiempo, estuvo en hoteles, locales pequeños, fuera de Chile, en su propio emprendimiento del cual fue estafado, luego vinieron cinco trabajos de una y ahí se da cuenta que su vida se siente mejor cuando se esta en estrés. Si se habla de competencias llegaron sin avisar ya que, nos cuenta que de donde él viene no es que lluevan las oportunidades muy por el contrario, por lo que el vio la chance de una oportunidad de vivir la experiencia de un concurso cuando se matricula en el instituto Diego Portales, en donde recuerda que no sabía como pagaría las mensualidades hasta que se entera de un concurso interno en donde el premio sería el pago de arancel. Obviamente nada fue fácil ya que su edad no daba con los requisitos solicitados y se cae un concursante a último momento, y lo llaman a él. Ósea el nunca busco las competencias ni mucho menos se imagino llegar a ser el actual capitán del culinary Chile vio la oportunidad y la tomo. Y nos dice <ese es un gran mensaje que le puedo dar a los estudiantes. Visualicen las oportunidades porque nunca vuelven, pero si toman una oportunidad se debe ser el mejor. Y así avanzar a otros niveles, ya que eso hará que el camino avance y no se estanque>.



Nº 22024

BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Entrevista a Nicolas Garate



Nicolás nos cuenta que ha cambiado sus conceptos, comprendió que la motivación puede reemplazarse por el enfoque, las ganas por la disciplina y el talento por la obsesión. Al cambiar estas palabras en su propio diccionario, Nicolás encontró una nueva perspectiva para alcanzar el éxito.

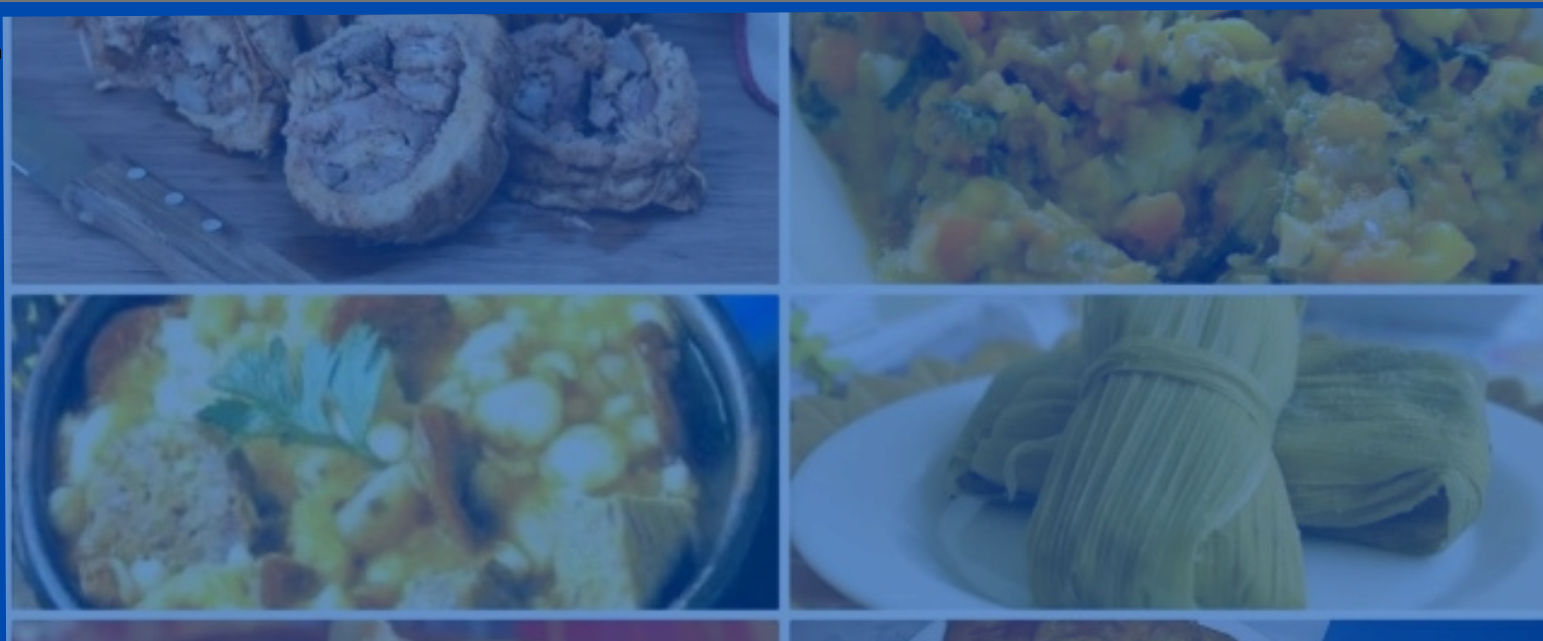


DISCIPLINA COMO PARTE DE LA VIDA



Finalmente, le pedimos a Nicolas que nos diera su perspectiva de que deben tener nuestros futuros cocineros ya sea al salir de la emtp o de educación superior, lo primero es que siempre pongan por delante sus vidas, que sean coherentes, que sean valoricamente correctos ósea lo que es No es No y lo que es duro es duro, pero hay que aguantarlo. Hoy en día los jóvenes deben entender que todo amerita sacrificio y nuestras nuevas generaciones no entienden que no son la generación de cristal, sino que somos la generación que llega a romper los cristales que están establecidos porque debemos hacer las cosas de una manera distinta, pero somos la primera generación que tiene la posibilidad de romper el esquema. Por ende, como somos la primera generación somos capaces de romper el esquema esto nos costara tres veces mas que a las generaciones que les va a tocar después porque nosotros las estamos rompiendo. Por eso yo me siento un rebelde con respecto al esquema educativo porque la academia es un claro ejemplo de aquello ya que no existían proyectos como lo que ofrece la academia en Chile.

Por eso vuelvo a repetir el mensaje es claro e insisto que el mayor consejo es que tengan fortaleza mental, que sean coherentes, que sean capaces de entender que la no capacidad de adaptarse, que la no capacidad de encajar es una tremenda oportunidad para hacer aun mejor las cosas distintas, entonces enfóquense solo en lo que hacen día a día, como repercuten a las personas y que no se preocupen en lo que pasa afuera, y querer es poder.



Mujeres empoderadas y exitosas

Nuestras federadas **Vivian Zapata y Katherine Arcos** entregaron una charla magistral a estudiantes de 3ro y 4to medio de la Especialidad de Gastronomía del Complejo Educacional de Cerro Navia, relatando en primera persona de sus experiencias y logros en el ámbito culinario. Ambas han trabajado en distintas zonas del país, capacitando a nuevas generaciones y viviendo de forma intensa la pasión por la cocina.



Vivian, originaria del pueblo de Lota, quien se desempeña a lo largo del país como relatora/capacitadora de programas Sence en gastronomía, relató con emoción y satisfacción que desde pequeña le gustó la cocina, especialmente la repostería, siendo una torta su primera creación de manera autodidacta, a los 14 o 15 años de edad: “sin recetario, sin contar con ayuda, en tiempos que no existía internet, tan solo con los relatos de personas mayores que le entregaron vagos consejos y escasas indicaciones”. Los estudiantes estaban atentos a su historia, que denotaba entereza, sacrificio y atrevimiento para abrirse camino siendo una joven madre con muchas ilusiones de crecer y lograr los objetivos que tenía desde pequeña. “Nada le fue fácil, pero nada era imposible”, relataba con energía, “jamás teman a creer en ustedes y no tengan miedo de empezar su proyecto de vida en el momento que sea oportuno para cada uno, la edad ni los recursos son una limitante cuando tienes pasión y convencimiento que es lo que te hará feliz, eso es ser exitoso”, les relató a los jóvenes.

Vivian ha desafiado al destino forjando un camino de crecimiento y autorrealización que venció la adversidad, la soledad, la escases, transformándose en una mujer empoderada, digno ejemplo a seguir por las nuevas generaciones.

Luego fue el turno de Katherine, proveniente de La Serena, que se desempeña como Chef en la Base Antártica Chilena, trabajando turnos de 6x6 meses. En su charla quedó demostrado que los únicos límites se los impone uno mismo: “trabajé desde jovencita en un restaurante de La Serena, en todas las tareas que me fueran exigidas, atendiendo público, lavando vajilla, etc., poco a poco aprendí al lado de los maestros y fui creciendo hasta ser ayudante de cocina y con el tiempo logré estar como maestra a cargo” -relataba con entusiasmo. “Estudié, me preparé y seguí creciendo en conocimientos, habilidades y, poco a poco, ya con la experiencia suficiente para enfrentar nuevos desafíos: postulé para un nuevo reto, trabajar en la Antártica Chilena, y hacerme cargo de la alimentación de los integrantes de la base, donde debo estar 6 meses en el encierro con climas inhóspitos (en verano hay -7°C en el exterior), donde aumenta repentinamente de 120 a 400 los comensales por motivos climáticos o de emergencia, un lugar que la planificación de menú y pedidos es para 6 meses y entregado o solicitado con anterioridad de un año; que los “productos frescos no frescos” se demoran 45 días en llegar hasta la cocina por barco y además, estar todo ese tiempo sin ver a la familia, aun así, nadie me quita la satisfacción de tener día a día comensales satisfechos, contentos del servicio y producto que entrego, es ahí cuando me asomo a la ventana de mi cocina y veo un entorno con mucha nieve y el mar, mientras pasan pingüinos jugando... ¡Es maravilloso!”.

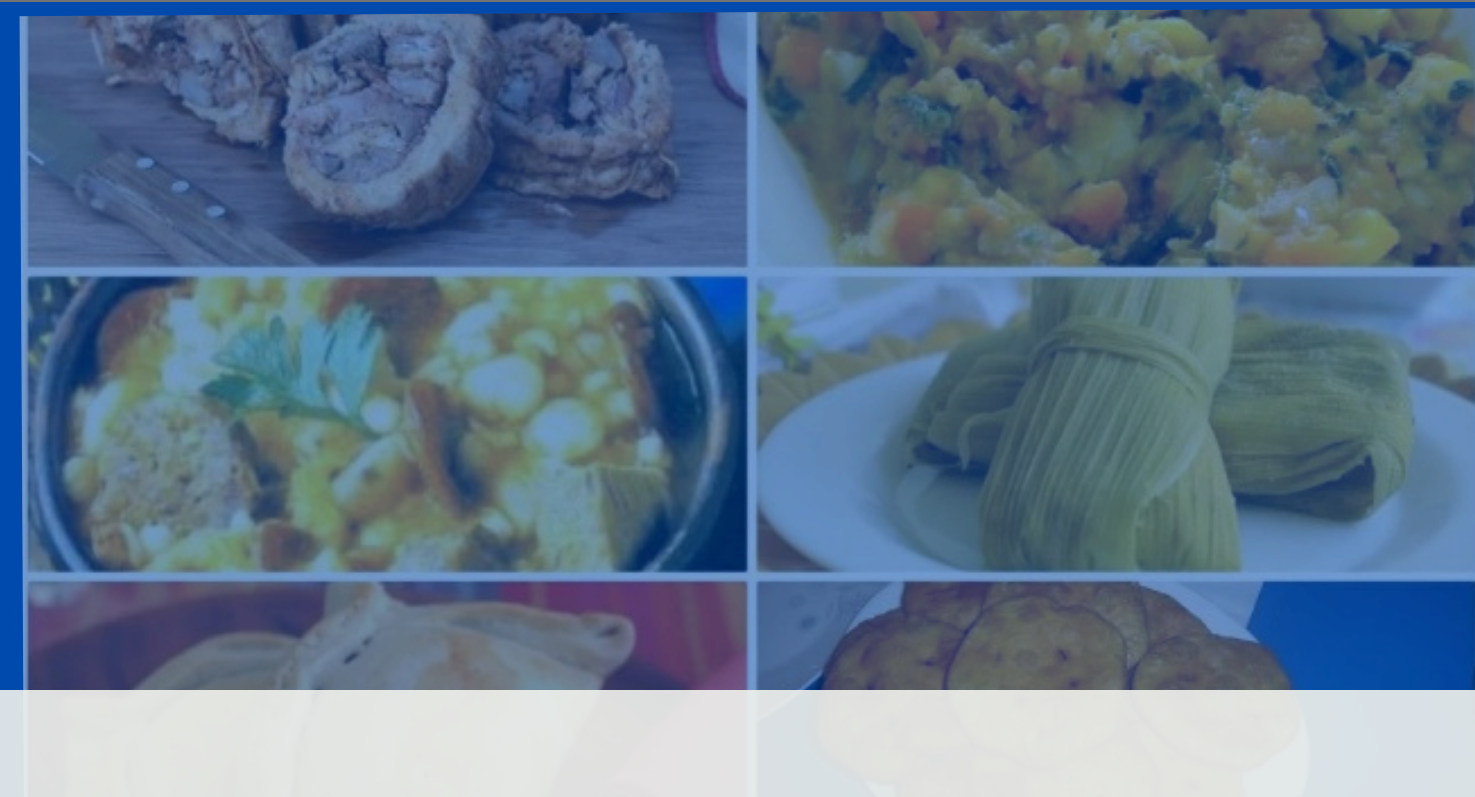
Ante la pregunta acerca del éxito, respondió orgullosa “soy feliz con lo que he hecho y lo que hoy hago, me siento una mujer exitosa”.



*Los “productos frescos no frescos” son las hortalizas y verduras, que al llegar a la Base ya tienen 60 días: Ya no son ‘tan frescos’.



Para los estudiantes fue una experiencia fascinante, cada una de las experiencias escuchadas fueron impactantes, incluso, en algunos momentos sintieron la emoción del relato como propia. Al final de la magnífica actividad nuestras federadas compartieron un café junto a los estudiantes alrededor de una mesa de productos elaborados por los mismos integrantes de la especialidad de gastronomía del liceo, momento que permitió continuar la maravillosa dinámica de conversación e intercambio de experiencias.



Participación de socios en restaurante Didactico



Nuestros **Socios Camila Gonzalez Y Gabriel Reyes** fueron invitados a participar en un restaurante didáctico y nos cuentan cual fue su experiencia en esta actividad pedagógica.

“Al llegar al **Centro Educacional Eduardo de la Barra**, ubicado en la comuna de Peñalolén, nos esperaba el docente y **socio Vladimir Flores**, quien nos recibió de manera muy acogedora y quien nos hizo la invitación para asistir al taller didáctico de los cuartos medios.

Los dos talleres que tienen están equipados con tecnología de punta, como hornos convectores, abatidores de temperatura, y planchas de última generación, entre otros equipos. Uno de los talleres se asemeja totalmente a un hotel, con lavandería, una réplica de una habitación y baño, entre otras instalaciones.

En cuanto al alumnado estos dominan tanto las técnicas culinarias básicas como las avanzadas. El trabajo que realizan en el taller es muy organizado y en equipo, utilizando un lenguaje técnico adecuado. La comunicación entre ellos es fluida y respetuosa.

Tuvimos la oportunidad de observarlos Enel trabajo que desarrollaron en la cocina y nos sorprendió mucho la organización entre ellos. Cada grupo realizaba las preparaciones asignadas y se ayudaban mutuamente cuando tenían dudas, consultando al profesor cuando era necesario.

Cuando nos hicieron pasar al taller didáctico, estaba perfectamente montado, con una barra atendida por un garzón por mesa y dos barman en la barra.

Llegó la hora de degustar las preparaciones de los participantes y encontramos que estaban muy equilibradas en sabores, texturas y presentación vanguardista. Es importante también comentar que todas las preparaciones las habían comenzado desde cero, elaborando incluso la salsa demi-glace y haciendo el helado de forma artesanal.

La oportunidad de presenciar de primera mano el entorno profesional y la tecnología avanzada con la que cuentan sus talleres fue inspiradora. Es evidente que su enfoque en la educación culinaria está preparando a sus estudiantes para un futuro exitoso en la industria gastronómica.

Agradecemos también la calidez y hospitalidad con la que fuimos recibidos. Disfrutamos mucho de la experiencia y nos llevamos un gran respeto y admiración por el trabajo que se realiza con los futuros profesionales gastronómicos.

