revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha: 04/08/2025 Audiencia: 271.020 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $2.679.592 Tirada: 91.144 Frecuencia: SEMANAL
Vpe pág: $4.399.200 Difusión: 91.144
Vpe portada: $4.399.200 Ocupación: 60,91%

Lo dicta Inacap en versión online y asincrónica

Diplomado en gestión culinaria entrega herramientas de administración y marketing

ELISA VERDEJO

Patricio Qüense es director del área Gastronomía de Inacap.

MELISSA FORNO

Dedicarse al mundo de la gastronomía implica desde interpretar las tendencias a administrar los costos de operación.

Patricio Qüense, director del área Gastronomía de Inacap, explica que "actualmente, existen varias áreas en las cuales los chefs profesionales se pueden especializar, y todo dependerá de las funciones que estén desempeñando. Una de las más demandadas es la vinculada a la gestión y administración de empresas gastronómicas, que involucra abordar aspectos como el liderazgo y el manejo de equipos, así como las normativas de salud".

"Un chef requiere de múltiples herramientas para liderar una cocina", afirma. Inacap está dictando un diplomado en gestión culinaria, que comenzó hace poco más de dos meses y ya va en su tercera versión. Esta última es online y asincrónica, lo que significa que los módulos quedan grabados. Además, tienen programado dictarlo al menos dos veces más.

> Pueden tomarlo cocineros profesionales con o sin estudios formales, debiendo acreditar experiencia.

"También pueden realizarlo cocineros sin formación académica, pero que sí puedan acreditar experiencia", detalla. Tiene un valor aproximado de $1.000.000, pero los exalumnos de Inacap pueden acceder a descuentos (Más información en https://acortar.link/1tpThl).

¿En qué áreas se están especializando más?

"Está muy de moda la heladería, siendo necesario prepararse para realizar formulaciones correctas y, en términos generales, si se hace bien, genera márgenes interesantes. Otra que siempre es requerida, es la pastelería, la chocolatería, la panadería y la bollería, además de cocinas de especialidad como la japonesa. También, existe mucho interés en la alimentación libre de gluten, entre otras sin alergenos, y de azúcar. El segmento asociado a la cadena de abastecimiento de los restaurantes y casinos, demanda formación en aspectos nutricionales y de inocuidad alimentaria".

¿Qué aspectos abordan en el diplomado en gestión culinaria?

"Tiene tres módulos: el de administración de empresas gastronómicas, con una perspectiva de dirección; otro de ingeniería de menú, que profundiza en la toma de decisiones para desarrollar la mejor propuesta de carta de un restaurante, detectando cuáles son los productos que tienen mayor salida y margen, en función de la información proporcionada por el histórico de ventas; y el último, es el marketing digital para empresas gastronómicas, donde se ve la importancia de los redes sociales, influencers, gráfica, etcétera".

Parece que los chefs están cada vez más desafiados.

"Sí, claro, por varios factores, como la sofisticación del mundo gastronómico y la competencia que ha generado. Además, es necesario que un cocinero profesional sepa leer a su público potencial, tiene presión por aparecer en los rankings, o por cómo lo evalúa la crítica especializada y el público en las redes sociales. Todos quieren tener una oferta de vanguardia, pero tampoco desean perderse con una propuesta tan sofisticada que termine siendo incomprendida. Además, están las regulaciones y la necesidad de retener al personal, de saber negociar con los proveedores, junto con diversos factores más, que están transformando la cocina en un desafío rico y de competencia sana entre los chefs".