

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: COLUMNAS DE OPINIÓN: Director del Área de Turismo y Gastronomía. IP.CFT Santo Tomás, Sede Rancagua Presidente de ASEGMI O'Higgins

Pág. : 64
 Cm2: 942,2

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: No Definida

Chef&Hotel | opinión

La academia y su compromiso con las prácticas gastronómicas sustentables en la región de O'Higgins



Jaime Jiménez De Mendoza

Director del Área de Turismo y Gastronomía, IP-CFT Santo Tomás, Sede Rancagua
 Presidente de ASEGMI O'Higgins

María Soledad Cuevas Hernández

Directora de Carrera del Área Gastronomía y Turismo, Inacap, Sede Rancagua

Cada 18 de junio se conmemora el Día de la Gastronomía Sostenible, una fecha que no sólo invita a la reflexión, sino que nos emplaza a transformar nuestras cocinas en espacios conscientes, especialmente frente a la expansión acelerada de los sectores hotelero, turístico y gastronómico (Hotuga) en Chile y el mundo. En este contexto, quienes formamos parte de esta industria enfrentamos el desafío ineludible de caminar en comunidad, construyendo un futuro más respetuoso y armónico con nuestro entorno.

GASTRONOMÍA SUSTENTABLE

La gastronomía sustentable trasciende la simple preparación de alimentos: se erige como un modelo que busca satisfacer las necesidades nutricionales sin comprometer la salud de los ecosistemas. Su esencia radica en promover un equilibrio que permita a las comunidades vivir en armonía con el medioambiente, aprovechando sólo lo necesario, garantizando recursos para las generaciones venideras.

Sin embargo, nos encontramos en deuda. Uno de los desafíos más urgentes es el impacto ambiental generado por los residuos alimenticios, tanto en restaurantes y hogares como en los espacios académicos. Se estima que cerca del 30% de los alimentos terminan desechados, transformándose en gases de efecto invernadero que aceleran el cambio climático. A ello se suma la sobreexplotación agrícola, agravando la crisis medioambiental.

El uso consciente de los recursos naturales es fundamental. No basta con saber qué consumimos, sino también debemos conocer su origen, su proceso

de producción y cómo optimizar recursos como agua, luz y gas en las cocinas. Esta conciencia debe reflejarse en el consumo de productos locales, reduciendo la huella de transporte, apoyando a pequeños productores y respetando la estacionalidad de los ingredientes.

SANTO TOMÁS Y EL PROYECTO MERMAFRO

En Santo Tomás, desde la sede Rancagua, hemos asumido la sostenibilidad como un pilar fundamental a través del proyecto Mermagro, una iniciativa que promueve la economía circular. Mediante el reciclaje de mermas orgánicas generadas en nuestros talleres – con el compromiso de la totalidad de nuestros estudiantes y cuerpo docente –, colaboramos con agricultores del Valle del Cachapoal, quienes utilizan estos residuos para fabricar compost, enriqueciendo sus tierras y reduciendo costos de producción.

Este esfuerzo no sólo conecta a nuestros estudiantes con los productores locales, sino que también les enseña el valor de la sostenibilidad aplicada, transformando el aprendizaje en una experiencia tangible y significativa.

SUSTENTABILIDAD EN INACAP

Por su parte, Inacap ha integrado la sustentabilidad como uno de sus cinco valores institucionales. En la sede de Rancagua, se implementan iniciativas que abarcan desde el reciclaje de plásticos, cartones y aceites, hasta la reutilización de "desechos" en las clases de gastronomía. Los residuos orgánicos son destinados a procesos de compostaje en la Parcela Experimental Agrícola, enriqueciendo los suelos y promoviendo una agricultura responsable. De esta produc-

ción el 50% se entrega a la bodega de alimentos de gastronomía, los que son utilizados en distintas preparaciones en los talleres de especialidad, buscando impactar en el colectivo de nuestros alumnos, con el fin de generar una cultura sustentable en el área y contribuir en el proceso de instalación y posicionamiento de este sello en el marco de la política de sustentabilidad actual.

Nuestros estudiantes no sólo aprenden a cocinar, sino que comprenden el impacto de sus decisiones culinarias en el medioambiente. De esta manera, se forman como cocineros, y también como agentes de cambio comprometidos con el desarrollo sostenible.

GASTRONOMÍA CON IDENTIDAD Y RESPONSABILIDAD

Desde la academia, nuestro compromiso es claro: educar para la conciencia y el respeto hacia el territorio. La gastronomía es mucho más que recetas; es historia, cultura y comunidad. Cada plato es un relato que honra a quienes cultivan, cosechan y transforman los ingredientes.

En un país tan rico en biodiversidad y tradiciones culinarias, nuestra misión es salvaguardar el patrimonio agroalimentario, promoviendo una cocina que celebre la identidad nacional mientras adopta prácticas responsables. Pero esta responsabilidad trasciende las cocinas y se extiende a nuestras decisiones diarias: consumir productos locales, reducir el desperdicio, optimizar los recursos y valorar la estacionalidad.

Porque la sustentabilidad no es sólo una opción, es una necesidad impostergable. Cada receta debe ser un testimonio de equilibrio entre el saber ancestral y la innovación responsable, una sinfonía de sabores que respete el entorno del que proviene. Al honrar nuestras raíces y proteger el planeta, convertimos la gastronomía en un puente entre el pasado y el futuro, asegurando que las historias, los saberes y los sabores se transmitan de generación en generación. Así, construimos una cocina con identidad, conciencia y propósito.