



**Palabras del Lic. Rafael Ovalles, Director General del INFOTEP
En la apertura del Diplomado de Gastronomía Dominicana
INFOTEP/Fundación Sabores Dominicanos
Hotel Barceló, Santo Domingo
Domingo 3 de junio del 2018, 10:00 am.**

Desde hace ya varios años, la gastronomía dominicana viene luchando por encontrar el lugar de privilegio que le corresponde en las mesas de hoteles y restaurantes del país. Impulsando este objetivo está un cada vez más numeroso grupo de chefs con una clara conciencia de que la cocina es también un eficaz puntal de la identidad cultural.

Buena parte de ellos conforman la lista docentes al frente de los módulos formativos del Primer Diplomado en Gastronomía Dominicana que dejamos abierto hoy. Su objetivo es actualizar los saberes de veinte facilitadores del INFOTEP que se convertirán, a su vez, en multiplicadores de un proyecto que ya tiene estatuto de meta nacional.

Los antecedentes de este diplomado son muchos. Como mucho ha sido el empeño del Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional y la Fundación Sabores Dominicanos de dotarlo del más alto estándar profesional, pero igualmente de imprimirle un carácter participativo que anticipe su éxito.

Debo decir con profunda satisfacción que ambas instituciones consultaron durante meses con gastrónomos, funcionarios gubernamentales, restauradores, chefs, periodistas, empresarios turísticos, cocineros empíricos y académicos de las universidades que integran el capítulo dominicano de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT).

El objetivo no fue otro que articular un programa cuyo contenido eludiera la improvisación o se viera afectado por la parcialidad a la hora de definir el marco conceptual y práctico de este diplomado.

Respecto al marco conceptual, establecimos los parámetros para superar el concepto de “cocina dominicana” y sustituirlo por el más amplio y al día de “gastronomía dominicana”. En el lenguaje cotidiano, ambos términos resultan equivalentes, pero no lo son.

Apelando a definiciones ya comunes en los ámbitos expertos, me permito establecer, *grosso modo*, la diferencia entre una cosa y otra, pese a saber que esta diferencia no les es ajena a ustedes.

Cuando hablamos de “cocina” o de “arte culinario” lo hacemos sobre un conjunto de técnicas que combinan la creatividad en el uso de los ingredientes con un proceso de preparación que los hace no solo digeribles, sino apetitosos al paladar.

Cuando hablamos de “gastronomía”, nos estamos refiriendo al estudio de las relaciones entre las personas, su entorno y su alimentación. Es a esto a lo que se refiere Rafael Ansón Oliart, presidente de la Real Academia de Gastronomía española, cuando atribuye a España haber aportado “una visión global” al mundo de la gastronomía. El académico la define de este modo:

“(…) una **visión global** que permite plantear la gastronomía tanto en el aspecto estricto de disfrute o de placer como en otros tan relevantes como **la salud, la cultura, las relaciones sociales o la economía**. Hemos pasado de un concepto de gastronomía como satisfacción sensorial a un aspecto mucho más amplio como ciencia, arte y cultura”.

Al plantearnos una visión holística de la gastronomía, percibimos de inmediato que el propósito de impulsar la gastronomía dominicana va muchísimo más allá de perfeccionar las técnicas de elaboración de nuestros platos tradicionales. Lo que queremos es revalorizar lo que cada uno de ellos tiene de expresión social, cultural, económica, e incluso histórica y antropológica.

Hoy damos un paso más en el ese sentido. El esfuerzo es sostenido y cuenta con muchos entusiastas, el primero de ellos el gobierno del presidente Danilo Medina, que ha brindado un irrestricto apoyo a las iniciativas del INFOTEP para estrechar su alianza con el sector turístico y con ustedes, los chefs, que son los protagonistas del resurgir del interés por resaltar la naturaleza identitaria de la gastronomía criolla.

La inauguración el pasado febrero de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería que funciona en Higüey y a su ambicioso programa formativo, es una demostración palpable del respaldo presidencial al que vengo de aludir.

Continuaremos nuestra alianza con la Fundación Sabores Dominicanos, formalizada ya mediante acuerdo interinstitucional; y continuaremos colaborando sin medida con la investigación gastronómica y con la formación y actualización del sector restaurador, tanto hotelero como individual.

A los y las chefs que tendrán a cargo el desarrollo de los módulos, les decimos que su entusiasmo por este diplomado nos estimula a continuar y a ampliar nuestro esfuerzo. Y a ustedes, señores y señoras participantes, los exhortamos a no desperdiciar ni un solo instante de este primer diplomado que imparten el INFOTEP y la Fundación Sabores Dominicanos.

Muchas gracias.