



PONENCIA DEL DIRECTOR GENERAL, LIC. RAFAEL OVALLES
Aportes Del Sistema Nacional De Formación Técnica Al Subsector De la
Gastronomía. Durante el Foro Gastronómico Dominicano:
Cocina Dominicana: Formación y Transformación

Viernes 17 de febrero del 2017
Auditorio Manuel Del Cabral, Biblioteca Pedro Mir, UASD

Buenas noches

El Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) siente una gran satisfacción al poder reflexionar con ustedes en este Foro Gastronómico Dominicano **“Cocina dominicana: Formación y transformación”** desde la perspectiva de la formación profesional, que es la vía más rápida para generar empleos decentes en cada una de las áreas de la pirámide ocupacional.

De ahí que nuestra intervención estará centrada en destacar el aporte del INFOTEP al sector de la gastronomía dominicana, tanto a través de las acciones formativas regulares diseñadas para el sector, como, y sobre todo, a través de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería, en Higüey, asesorada por la Escuela Hotelera de Aviñón, Francia. El funcionamiento de este centro marca un punto de inflexión en nuestras prácticas formativas actuales en gastronomía porque nos aboca a una interpretación multidisciplinar del sector.

Pero antes de entrar a describir este gran proyecto, permítanme algunas breves pinceladas sobre el INFOTEP y los recursos de que dispone al presente para ser utilizados por el sector turístico y, específicamente, para la gastronomía.

Creado por ley en el año 1980, el INFOTEP es una entidad autónoma del Estado cuyo mandato es “organizar y regir un Sistema Nacional de Formación Profesional que con el esfuerzo conjunto del Estado, de los trabajadores y los empleadores, enfoque el pleno desarrollo de los recursos humanos y el incremento de la productividad de las empresas en todos los sectores de la actividad económica e impulse la promoción social del trabajador a través de su formación integral”.

En tal sentido, el INFOTEP lidera, coordina e impulsa el Sistema Nacional de Formación Profesional para el trabajo productivo, “concentrando sus esfuerzos en asesorar al Estado, promover, preparar y certificar los recursos humanos, auspiciar la promoción social del trabajador y asesorar a las empresas, para satisfacer las necesidades de capacitación de los agentes económicos, garantizando una oferta ajustada a los requerimientos de sus clientes y relacionados.

Como institución pública, su administración recae en una dirección general responsable del cumplimiento de los objetivos, la misión, la visión y los valores institucionales y cuenta con un sistema tripartito para las decisiones estratégicas conformado por una junta de directores integrada por representantes del Estado, el sector empresarial y los trabajadores.

Aportes de la formación técnico profesional a la gastronomía

El INFOTEP dispone de una oferta de formación en el área de la gastronomía cuyo diseño está determinado por las necesidades identificadas por los propios actores de la hotelería y los restaurantes. Con ella se logra formar el capital humano que requieren los hoteles, restaurantes, catering y todo negocio de preparación y expendio de alimentos. Incluye la formación en **cocina fría, caliente, pastelería, panadería, servicio de bar y restaurante**, y otorga las calificaciones de **ayudante, técnico y maestro técnico** en el área de cocina. Además, imparte diplomados en arte culinario y formación en higiene y manipulación de alimentos.

Durante los últimos años el INFOTEP ha graduado **786 técnicos** en las familias de arte culinario y panadería y repostería, correspondiendo el mayor porcentaje de participantes a la Regional Central --que abarca el Distrito Nacional y las provincias

Santo Domingo, San Cristóbal y Monte Plata — con el 42%, seguida de las regionales Este, con el 30%; Norte, con el 25%, y Sur, con 3% de los participantes.

Si consolidamos las estadísticas anuales desde el inicio de las operaciones de la institución en 1982, obtenemos que sus acciones formativas, 27,833 en total, han beneficiado a 535,403 personas vinculadas a la Gastronomía, la Hotelería y el Turismo. En estas acciones se invirtieron **3,403,826** horas.

Vale destacar, sin embargo, que el 9.26 % de las horas de instrucción impartidas durante los 36 años de existencia del INFOTEP corresponde a las acciones formativas que tuvieron lugar solo durante el año 2016 y que representan, a su vez, el 8.64 % del total de capacitaciones desde 1982. También pertenece al pasado año el 9.5 % de las personas participantes.

Como se desprende de estos datos, hemos procurado siempre que la oferta curricular y portafolios de servicios permitan adecuar y actualizar los contenidos y las certificaciones de los participantes de modo que correspondan a los perfiles surgidos de las transformaciones en el mundo laboral y la nueva realidad de empleo en el país.

Nuevos proyectos: Escuela de Hotelería, Gastronomía –Higüey

La importancia del turismo gastronómico para la economía no es un tema nuevo. Una indagación a vuelo de pájaro por este apasionante tema nos descubre que ya en el siglo XIII la alimentación del forastero era preocupación acuciante de las posadas, a consecuencia de lo cual los llamados “gourmets” elaboraron las primeras guías gastronómicas que se conocen.

Pero en el mundo actual, el turismo se ha convertido en un fenómeno de masas. De acuerdo con la edición de 2016 del libro *Panorama del turismo internacional*, elaborado por la Organización Mundial del Turismo, durante 2015 el número de turistas internacionales, entendiendo por tales los que pernoctan en las ciudades de llegada, creció un 4,6% hasta alcanzar un total de 1.186 millones en todo el mundo. Agrega la publicación que este porcentaje representa 52 millones más de turistas con respecto al 2014, no obstante la preocupación por la seguridad, las fluctuaciones en el tipo de cambio y otros fenómenos ligados a la economía.

Las consecuencias de la masificación del turismo son muy variadas, y compete a especialistas analizarlas en sus pro y sus contra. En lo que a nosotros respecta en este

escenario, nos ocuparemos de esbozar algunas ideas comprometidas con las prácticas institucionales del INFOTEP en relación a la gastronomía.

En un estudio de caso realizado en el 2008 por la Escuela de Economía y Negocios de la Universidad Nacional de San Martín, Argentina, se retoma la distinción hecha en el 2003 por Enrique Torres Bernier entre el turista que come porque viaja a un destino y el turista que viaja a un destino para comer.

El primer tipo de turista por lo general se desinteresa de la gastronomía local, y solo se preocupa por satisfacer la necesidad primaria del hambre. No es infrecuente que este grupo recele de las condiciones higiénicas del destino turístico y esto concluya en rechazar alimentos que desconoce. El segundo perfil de turista tipificado por Torres Bernier viaja expresamente a un destino atraído por la oferta gastronómica y dispuesto a nuevos descubrimientos que aumenten el placer de la estancia. La proliferación de ferias gastronómicas que se celebran en el mundo testimonian la relevancia que ha ido adquiriendo la gastronomía en el fenómeno de un turismo creciente y cada vez más global.

Desde Nueva Zelanda hasta España; desde Australia a Singapur; desde Estados Unidos a Inglaterra, las ferias gastronómicas convocan a decenas de miles de personas que reconocen que la cocina es un taller donde es posible crear obras de arte. Y no les falta razón a estos entusiastas, como tampoco a los chefs y grandes maestros que se dan cita para hacer conocer sus creaciones que, no por efímeras en el plato, tienen menor resonancia estética y placentera.

Aquí, en nuestro rico y diverso continente, las ferias gastronómicas son también una actividad que toma vuelo. Por ejemplo, Mistura se ha convertido en la feria gastronómica americana por antonomasia. Alrededor de sus fogones se celebra no solo la calidad del alimento, sino también la cultura y la identidad peruanas en un vital intercambio con quienes llegan de otras partes del mundo para disfrutar de una comida con bien ganada fama mundial.

Porque la gastronomía es también eso: un sabroso lazo que anuda identidades y enriquece la perspectiva social y cultural del turista. En su ensayo *La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada, Portugal*, Simao Oliveira afirma que el turista gastronómico no se contenta simplemente con ir a un restaurante a degustar la

comida. “Quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc. La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región, etc.”.

Todo esto tiene también repercusiones económicas de una gran significación para los países. Baste saber que el 15 por ciento de los turistas que visitaron España en el 2016 tuvo como principal motivación la gastronomía. En México, el 10 % del producto interno bruto turístico es generado por la gastronomía y la alimentación, y que el de Bogotá alcanza ya el 2.3%. No es entonces de extrañar que cada vez más países dirijan su mirada hacia este renglón tan sabroso como rentable.

Podríamos continuar abundando en datos de esta naturaleza, pero mi intención al participar en este foro es darles a conocer a ustedes, *grosso modo*, los propósitos del INFOTEP al apostar por la creación de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería cuyos trabajos de edificación ya se iniciaron en Higüey, una zona turística por excelencia, y nutrirme con las sugerencias que ustedes aporten para su mejor funcionamiento.

Digamos de entrada que nuestro objetivo es elevar el nivel técnico en las carreras de hotelería, gastronomía y pastelería. Pero dicho así, parecería que nuestro proyecto se limita a cuestiones meramente funcionales y que no se inserta en un contexto de políticas sociales, económicas y culturales más abarcador.

Añadamos a esto que el proyecto, con una inversión aproximada de cinco millones de dólares aportados por la Agencia Francesa de Desarrollo más una contrapartida del INFOTEP, contará con una infraestructura y equipamiento con estándares de calidad mundial. Además del entrenamiento docente a los coordinadores de área, la Escuela Hotelera de Aviñón brindará asesoría en diseño curricular y elaboración de manuales didácticos.

Desde el INFOTEP vemos la apertura de esta escuela como una valiosa oportunidad para imprimir un mayor impulso al esfuerzo de los y las chefs locales por construir para la gastronomía criolla un lugar que la haga reconocible a nivel internacional. Nos enorgullece grandemente saber con frecuencia que jóvenes empresarios de restaurantes realizan cuantiosas inversiones en locales especializados en comida criolla, pero que

además, uniéndose a la tendencia en desarrollo en América Latina, investigan sobre nuestros productos para rescatar los olvidados y construir con estos ofertas de una extraordinaria calidad.

La Escuela que construye el INFOTEP aspira a convertirse en el epicentro de este movimiento de revalorización de la comida criolla que impulsan nuestros chefs, y que ha comenzado a llamar la atención del turista extranjero y del público dominicano. Está comprobado que una buena oferta gastronómica no exige solo una adecuada combinación de sabores, olores y texturas, sino que debe saber renovar las tradiciones culinarias y adecuarlas a las exigencias de un turismo cosmopolita e informado.

Por ello, estoy proponiendo a este foro una especie de alianza estratégica que nos permita enrutar por vías más expeditas los esfuerzos individuales que ahora se realizan. Podríamos abrir, por ejemplo, canales de investigación sobre productos de la cocina popular que han desaparecido de nuestra mesa por efecto de la distorsión de nuestros hábitos alimenticios, como también platos regionales que van perdiendo peso y que, además, no se conocen fuera de la demarcación que los crea.

Este tipo de trabajo conjunto, me aventuro a pensar, enriquecería de manera extraordinaria la oferta que hacemos al turismo internacional pero también al interno. Y abriríamos un abanico de posibilidades insospechadas porque la mesa se vería nutrida por platos que forman parte de nuestra cultura, con raíces diversas y afectada positivamente por el tráfico migratorio propio y ajeno.

Asimismo, la Escuela podría propiciar encuestas e investigaciones complementarias sobre el perfil del turista que nos visita mediante la identificación de sus motivaciones de viaje. Estos datos nos permitirán definir con un margen de error menor cuestiones tan básicas como la promoción y el mensaje, o la capacidad nacional, regional y local de suministrar los insumos que requiere la nueva cocina dominicana. O si se necesita una intervención activa del Estado y el Gobierno para asegurar la sostenibilidad de los núcleos productivos.

El número de turistas que está llegando al país no para de crecer, en buena medida gracias al esfuerzo promocional y de mejora de la infraestructura pública que conducen a los polos turísticos, que el gobierno del presidente Danilo Medina ha convertido en prioridad con la mira puesta en alcanzar la llegada de diez millones de turistas al año. También contribuyen en forma relevante el número de habitaciones, los precios

competitivos sin desmedro de la calidad, los atractivos naturales y culturales y la confianza del sector turístico en la seguridad jurídica y el clima de paz social que disfrutamos.

Veán la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería de Higüey como una oportunidad de lograr la articulación del sector gastronómico para impulsar en la dirección común de hacer de la cocina criolla un renglón tan atractivo como el sol, la playa y el patrimonio arquitectónico colonial.

A nombre del INFOTEP y de todos sus integrantes les formalizo la propuesta de alianza estratégica. Toca a ustedes dar el segundo paso.

Muchas gracias.