



**Palabras del Lic. Rafael Ovalles, Director General del INFOTEP
En la firma de acuerdo INFOTEP/Fundación Sabores Dominicanos
Oficina Nacional del INFOTEP,
Martes 20 de marzo 2018, 10:00 am.**

El acuerdo que el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional y la Fundación Sabores Dominicanos suscriben esta mañana, surge como respuesta a un fenómeno de consecuencias cada vez más extendidas en el mundo: el fuerte vínculo entre el turismo y las gastronomías locales.

La masificación del turismo propiciada por la economía global trae aparejada una revalorización de la cocina. De ahí que la industria turística haya reorientado sus modelos estratégicos anteriores, basados en el patrimonio monumental o la naturaleza, para centrarse ahora en el turismo gastronómico.

Este acuerdo se inscribe en esa perspectiva, a la que la República Dominicana no es ajena. Con una vigencia de tres años, persigue elevar al máximo la calidad de la oferta culinaria nacional mediante acciones formativas que ya han sido diseñadas y que comenzarán a ejecutarse en breve.

Un ejemplo de esto es el diplomado *Gastronomía dominicana*, delineado de común acuerdo con la Fundación Sabores Dominicanos, que impartirá el INFOTEP durante los meses de abril y mayo próximos.

Renombrados chefs dominicanos tendrán a su cargo el desarrollo de los contenidos de los nueve módulos teórico-prácticos sobre temas como la manipulación de alimentos y seguridad, fundamentos gastronómicos universales, géneros más usados en la cocina dominicana, preparaciones culinarias regionales, nuevas tendencias de la cocina dominicana y mercadotecnia gastronómica dominicana.

Además de actualizar el conocimiento de los participantes en aspectos fundamentales de su oficio, el diplomado busca arrimar el hombro a la revalorización de emblemáticas recetas nacionales y regionales. También en el marco del acuerdo, ambas instituciones considerarán la puesta en marcha de proyectos de apoyo a la salvaguarda de la cultura gastronómica, y definirán un plan de trabajo y su presupuesto, a fin de ejecutar todas las iniciativas a las que se comprometen.

El diplomado permitirá también crear una red de facilitadores de ambas instituciones facilitadores que fungirán como multiplicadores del conocimiento adquirido.

Es oportuno decir que desde el pasado enero el INFOTEP viene colaborando con la Fundación Sabores Dominicanos en el diseño de su plan estratégico 2018-2022 y que, en lo que respecta al área de la gastronomía, hemos capacitado desde el 2015 a la fecha a 33,800 participantes en artes culinarias en todo el país.

Nuestra preocupación por elevar la culinaria criolla al rango de reclamo turístico queda de manifiesto en la reciente inauguración de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería en Higüey. Esta obra, nuestro buque insignia en el ramo, cuenta con la asesoría de la Escuela de Aviñón, una institución de altísimo prestigio internacional. Nuestras expectativas es que se convierta en poco tiempo en un referente regional y que acoja en sus aulas a participantes de otros países interesados en nuestra oferta curricular.

Nuestro propósito inicial es formar en esta escuela alrededor de 1,800 técnicos todos los años con programas que cumplan de manera estricta con los estándares internacionales y acrediten la calidad de nuestra gastronomía.

Con la alianza firmada hoy con la Fundación Sabores Dominicanos, el INFOTEP, órgano rector de la formación técnico profesional, continúa cumpliendo su compromiso de trabajar para satisfacer las demandas del sector productivo, poniendo a su servicio su capacidad de generar ofertas formativas ajustadas a sus necesidades.

Muchas gracias