



**Palabras del Lic. Rafael Ovalles, Director General del INFOTEP
En la actividad “Cena-degustación” de la chef María Marte
El Embajador, a Royal Hideaway Hotel
Santo Domingo, Rep. Dom.
18 de Abril del 2018**

Muy buenas noches!

Agradezco efusivamente la presencia de ustedes en este evento que reviste una significación especial para el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional porque es preámbulo del programa docente de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería que recién inauguramos en Higüey.

Es también especial porque junto a nosotros está una dominicana que nos enorgullece. Una mujer que, como dice un reciente reportaje del periódico español El Mundo, pasó de fregar suelos a chef laureada con dos estrellas Michelin.

Una mujer que, pese a un éxito que muy pocos logran en su oficio, ha vuelto a su patria no para descansar de tantos años de esfuerzo, sino para compartir con sus congéneres pobres, a quienes la une el origen social, los saberes acumulados frente al fogón. Me refiero a nuestra queridísima María Marte.

Los platos que degustarán ustedes esta noche fueron elaborados por sus manos. Son la exquisita demostración de hasta dónde ha sabido ella enaltecer con su creatividad el cada vez más valorado arte culinario.

Demuestran asimismo algo que para nosotros, como dominicanos y dominicanas, es de cardinal importancia: la riqueza y versatilidad de nuestra gastronomía y su potencial como reclamo turístico.

Porque, en definitiva, de hablar de gastronomía y turismo se trata también la reunión de esta noche. Y comienzo por anunciar que María Marte se incorpora a los esfuerzos del INFOTEP por convertir la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería en una instancia de especialización que cumpla con los más altos estándares de calidad académica.

Con María Marte desarrollaremos una serie de actividades de capacitación en técnicas modernas de elaboración de platos dirigidas a chef, cocineros de hoteles y a los docentes de la Escuela.

El propósito es continuar contribuyendo a mejorar el nivel, ya de por sí satisfactorio, de la oferta gastronómica dominicana al turista. Esta cena de gala es, si puede así decirse, la carta de presentación formal del ambicioso proyecto del INFOTEP ante un público conformado por empresarios turísticos, restauradores y miembros de la prensa.

Dentro de dos días, María Marte ofrecerá un *cooking show* a chefs y responsables del área de gastronomía de los principales hoteles de la región Este.

A estas actividades inmediatas seguirán otras dos, previstas para mayo. La primera está dirigida a facilitadores gastronómicos con temas como la innovación y creatividad de recetas y la presentación de platos. La segunda, ideada para chefs y cocineros de hoteles, definirá próximamente su contenido de común acuerdo con los empresarios del área y abarcará a personal de los centros turísticos de todo el país.

La invaluable contribución de María Marte a la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería del INFOTEP se complementa con los aportes de un cuerpo docente con las competencias técnicas, metodológicas y personales requeridas para afrontar con éxito los desafíos que entraña el proyecto.

Para asegurar esta meta, los coordinadores pedagógicos de la Escuela, profesionales con la más alta preparación, asistieron durante seis meses a las sedes de la Escuela Hotelera y de la Universidad de Aviñón para actualizar y ampliar sus conocimientos y replicarlos en las aulas.

- **Carlos Guerrero Fermín, Coordinador Gastronomía, Panadería y Pastelería**
- **Henry Ramón Romero, Coordinador Recepción, Alojamiento y Servicio al Cliente**
- **Héctor De Los Santos, Coordinador Bar, Restaurant y Análisis Sensorial**

Todo este esfuerzo del INFOTEP tiene una finalidad claramente definida: contribuir con la potenciación en la República Dominicana de la tendencia mundial que considera la gastronomía como un atractivo de igual importancia que el patrimonio monumental o las bellezas naturales.

El Segundo Informe sobre Turismo Gastronómico, publicado el año pasado por la Organización Mundial del Turismo, revela el peso creciente de la gastronomía a la hora de elegir destino. Basado en encuestas aplicadas en 60 países, el informe documenta que la experiencia gastronómica es hoy para el turista tan importante como “visitar un museo, disfrutar de la música o admirar la arquitectura de un destino”.

El dato adquiere mayor relevancia cuando se refiere a la América Latina. El informe precisa que los turistas que visitan la región privilegian la gastronomía a la hora de elegir destino en mayor proporción que quienes visitan Europa.

Y es que la gastronomía no puede ser disociada de la cultura entendida como ininterrumpida creación humana.

Los fogones ponen frente a los ojos del visitante lo más humano de los pueblos. Los fogones comunican, hablan, cuentan Historia e historias. Incorporan a la memoria olores, sabores, texturas, sensaciones físicas y estéticas, que instalan en el alma la añoranza del regreso al lugar donde se vivieron estos placenteros momentos. Al hacer todo eso, los fogones anudan un vínculo que termina confundándose con la experiencia vital del turista.

La República Dominicana posee todos los recursos para convertir la gastronomía en un impulsor del flujo de visitantes. Muchos de nuestros más renombrados chefs invierten hoy su energía en revalorizar nuestra cocina. Una cocina que sorprende por su variedad regional y porque pone en la mesa el producto de nuestras principales influencias culturales, es decir, la indígena, la negra y la española, sin menospreciar el aporte de migraciones venidas de todos los rincones del mundo.

En el INFOTEP, el empresariado turístico tiene un firme aliado de sus planes de expansión y del propósito de apuntalar las nuevas tendencias privilegiadas por el mercado global. En consonancia con la visión del desarrollo, sostenida por el gobierno del presidente Danilo Medina, estamos convencidos de que la colaboración entre los sectores público y privado es un sólido pilar de la construcción de una sociedad próspera y justa.

Pero no les robo más tiempo. Disfrutemos ahora de la experiencia culinaria a que nos invita María Marte, para quien pido un fuerte aplauso.

Muchas gracias.