

Gastro

peruana para el mundo

Reconocidos restaurantes y chefs siguen alcanzando renombre internacional. Uno de los retos que tiene nuestra cocina es la integración de una cultura empresarial en los restaurantes.



La cocina peruana se encuentra entre las mejores rankeadas de América Latina y también empieza a sonar fuerte a nivel mundial. La gastronomía es un símbolo de nuestra peruanidad. Una marca indeleble que se puede sentir en el ánimo de la gente y que lucha por ser el elemento central en la idea de crear una Marca Perú.



nomia

Pese a que las virtudes de nuestra gastronomía no están en discusión, el proceso de internacionalización ha sido más lento que nuestro entusiasmo. No solo se trata de que nosotros lo sepamos, sino que otros lo sepan. Eso demora un poco más. En este proceso, personajes como Gastón Acurio están siendo claves para el salto. El reconocido cocinero y empresario elevó el nivel de nuestra comida peruana, dándole un toque de distinción y llevándola a los mejores lugares del mundo. Promocionó fuertemente el estilo fusión, aumentando aún más la originalidad natural de nuestra comida. El plus fue enorme. Por un lado, le dio cierto reconocimiento a nuestras comidas típicas, pero al mismo tiempo nutrió de las formas más tradicionales y populares a la comida de restaurante. El mensaje es claro: la comida peruana se aprende en las calles y, en los restaurantes, se le agrega una dosis de modernidad y confort.

EN BUSCA DE LA CORONA MUNDIAL

Aunque nuestra cocina está en su mejor momento, aún falta mucho por hacer. El mismo Gastón Acurio recapituló en una ceremonia oficial reciente todo lo hecho para llegar al lugar que ocupamos, pero también dejó anotado todo lo que falta por hacer. "Primero, los chefs tuvieron que dejar de lado

sus diferencias. Ya no importaba quiénes eran clásicos, modernos y populares. Luego de la unión, se desarrolló un discurso apoyado en principios éticos, cuyo eje era comprender que la cocina es un instrumento para promocionar al Perú y para crear empleos y

nuevas oportunidades", señaló. Luego, indicó que, tras el boom, los nuevos retos que tiene nuestra cocina son la expansión de una cultura empresarial en los restaurantes, así como el cuidado de la salud de los comensales, sobre todo si son extranjeros.



Fotos: www.paccetti.com





Efectivamente, en la actualidad, la gastronomía peruana es una fuente importante de ingresos y de desarrollo en nuestro país. Aproximadamente, 5 millones de perua-

nos se ven beneficiados de forma directa e indirecta por el empleo que trae el sector. A su vez, entre el 4 y 5% del producto bruto interno peruano, durante el 2009, fue ge-

nerado por los restaurantes. Pero, tal como lo señala Acurio, el sector debe consolidarse alcanzando mayor profesionalismo si es que realmente apuntamos a competir de forma sostenida en las grandes ligas mundiales.

Quizá la principal diferencia con las máximas industrias de cocina como son la francesa, española o mexicana es que no hemos tenido en el pasado una verdadera estrategia política ni una planificación educativa en el sector. Lo primero está relacionado con el rol promotor y facilitador que debe tener el Estado en la materia, mientras que lo segundo está vinculada con una necesaria intervención estatal en el sistema educativo y de formación en las escuelas de cocina. Hoy, felizmente, hay visos de cambio, aunque parecen insuficientes. Demos un vistazo al sector.

HAY 82 INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE ENSEÑAN GASTRONOMÍA

Un estudio realizado por la Sociedad Peruana de Gastronomía-Apega (2010) sobre las escuelas de cocina nos da cuenta de las transformaciones que se vienen dando en el sector. Se explica que el posicionamiento de la industria gastronómica ha producido un acelerado crecimiento de los centros de formación: hace quince años, estos centros eran escasos, mientras que hoy proliferan. Ello no necesariamente es bueno, dado que, a la fecha, el Ministerio de Educación no contaba con un directorio o registro general de la cantidad de instituciones formativas y menos había realizado un trabajo de supervisión curricular sobre ellas. El estudio en mención ha intentado corregir dichas falencias, haciendo una investigación de

las instituciones existentes, y ha encontrado que, en varios casos, la denominación de las carreras no se ajusta a la nomenclatura oficial, por lo que se ha tenido que hacer una

recategorización de las mismas acorde con nuestra legislación.

Se puede constatar que existen 82 instituciones educativas que



Nivel formativo	Características	Anotaciones	Cantidad
Universidades	Sofisticadas: alta infraestructura y especialización	U. de Piura U.S.I.L. Le Cordon Blue*	3
Institutos superiores	De gran nivel, sin especializaciones	Ejemplos: D'Gallia, Columbia, etc.	18
CETPROS	Centros de educación productiva. Perfil práctico	Oferta variada e interesante	25
Casos especiales	Programas intermedios entre los institutos y los Cetpros.	Lo ofrecen: - Senati - Cenfutur	2

*Le Cordon Bleu tiene autorización, pero está en proceso de reestructuración interna para dichos fines.

imparten formación gastronómica en nuestro país. Ellas se encuentran dispersas en las ciudades de Lima, Arequipa, Ayacucho, Cusco, Lambayeque y La Libertad. Pero, sin duda, nuestra capital es la de mayor diversificación en la oferta con 48 instituciones en el rubro.

Sin duda, podemos apreciar, en el cuadro, ofertas educativas de buena calidad. Pero, también existen otros centros marginales que carecen del marco teórico o de la infraestructura adecuada. Dado que los estudios pueden llegar a costar varios miles de soles, muchas veces, el estudiante paga barato en lugares que no sirven.

Según el Instituto Peruano de Gastronomía (IPG), más de 15 mil estudiantes de gastronomía egresan cada año en Lima y la demanda cada vez es mayor. Por ello, se hace indispensable la supervisión estatal sobre los planes educativos de las nuevas escuelas que surgen. Quizá un punto que merezca mayor atención en el futuro inmediato es lo relacionado con nuestro sistema de formación en cocina. En el Perú, el sistema educativo es exclusivamente privado a diferencia de Colombia o México donde hay un sistema público que ofrece posibilidades de formación a clases populares.

Acá, han surgido muy pocos centros que ofrecen formación de calidad a gente de estratos bajos.

Otro punto aún débil en nuestra industria es el nivel de formación en el servicio. Nos faltan mozos y anfitriones preparados. La educación relacionada con la industria gastronómica no se limita a los cocineros. Un buen camarero es la puerta de

entrada al restaurante. Se convierte en un verdadero anfitrión y asesor que ayuda a los comensales en su elección para una mayor satisfacción. En Francia o Alemania, por ejemplo, hay diplomas de especialización para ellos.

En los últimos años, la situación viene cambiando. Algunas instituciones, como Cenfutur o el Cordontec (perteneciente a Le Cordon Bleu), han comenzado a ofrecer carreras cortas para meseros que son recomendables.

El Ministerio de la Producción está impulsando un programa para las pequeñas empresas de comida, enfocado en tres aspectos: la mejora en la calidad de los productos, marketing y atención al cliente, y promoción a través de ferias y rutas gastronómicas. Sin duda, un buen paso, sobre todo sabiendo las falencias que el sector aún muestra en el factor servicio.

EL PISCO Y EL BOOM

Otro dato interesante que se ha podido notar en los últimos años es que se ha incrementado la venta de bebidas alcohólicas nacionales como nuestro tradicional pisco. Mientras antes en los restaurantes y bares peruanos más importantes solamente se contaba con whisky y licores importados, hoy, el pisco es la base de los mejores tragos en dichos lugares. Del mismo modo, la presencia creciente del pisco ha ido de la mano con un cambio en el concepto y la estética de los restaurantes en boga, que ahora poseen un estilo propio, de reivindicación de nuestra identidad nacional.



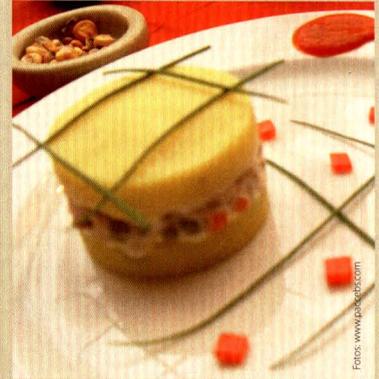
LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA PERUANA EN EL MUNDO

Algo que tampoco se debería descuidar es la situación de nuestra gastronomía en el exterior. Los restaurantes y chefs peruanos, radicados en el extranjero, deberían recibir apoyo del Estado, pues son parte de la cadena industrial que genera este sector.

Hay dos principales limitaciones con las que deben lidiar: lo primero, el desconocimiento de las nuevas tendencias del arte culinario peruano; y segundo, la falta de ingredientes o recursos para realizar nuestra comida en otra geografía.

Sobre lo primero, se deberían ofrecer recursos para que los cocineros puedan acceder a capacitación y entrenamiento

en el desarrollo actual de nuestra cocina, con cursos prácticos y experimentales, a través de nuestras escuelas más preparadas. Para lo segundo, se deberían dar las facilidades a los empresarios para obtener los insumos que permiten elaborar nuestra gastronomía y que no se consiguen en otras partes del mundo: sea el limón peruano para el ceviche o nuestro ají amarillo para el aderezo. 



Restaurant Astrid & Gastón en México, uno de los restaurantes peruanos con mayor presencia en el mundo.