

MEMORIA 2024





Contenidos

Sobre nosotros	04
Nuestro compromiso	05
Asamblea General de Socios	06
Mesa Directiva	07
Actividades 2024	08
Área Gastronómica	20
Publicaciones	28
Internacional	30
Otros	32



Sobre **nosotros**

Achiga es una Asociación Gremial Nacional fundada el 31 de enero de 1980 que vela por los intereses y el desarrollo del sector gastronómico de Chile.

Reúne a las principales empresas del sector gastronómico, la integran restaurantes, cadenas de comida rápida, servicio de alimentación institucional y empresas proveedoras del sector (socios colaboradores), con más de 4500 puntos de venta en el país.

Nuestro **compromiso**



Representar

a nuestros asociados ante entidades públicas y privadas.



Capacitar

a las empresas socias en temáticas relevantes para la gestión.



Informar

nuevas normas, regulaciones y tendencias a la industria gastronómica.



Comunicar

lo que sucede en el sector y en la asociación.



Conectar

a los socios entre ellos y generar alianzas con actores relevantes para el sector.



Asesorar

en temáticas relevantes que mejoren la gestión empresarial.

Asamblea **General Ordinaria** de Socios

La última junta ordinaria se efectuó en segunda citación el 07 de mayo de 2024, en el Salón Marco Polo del Hotel Regal Pacific, ubicado en Avenida Apoquindo N° 5680, comuna de Las Condes, Región Metropolitana.

Presidió la Asamblea el presidente del directorio, don Máximo Picallo Cerda, y actuó como secretario de esta, el secretario del directorio don Vincenzo Rulli.

El presidente presentó las principales actividades realizadas por la Asociación los años 2022 y 2023, de acuerdo con la Memoria Anual de Achiga respectiva, ya que durante el periodo 2022 no se realizó la Asamblea Ordinaria. Los socios presentes aprobaron las memorias del año 2022 y 2023.

A instancias del presidente, toma la palabra el Gerente General de Achiga, don Eduardo Regonesi, quien da cuenta de las Memorias de los años 2022 y 2023, las que señala están disponibles digitalmente para descarga por los asociados. Igualmente realiza un recuento del trabajo realizado. Además, el gerente de Achiga, explica a los socios el balance de 2022 y 2023. Los balances son aprobados por los socios presentes.

El gerente agrega que se decidió trabajar en 3 pilares: gremial, academia (para formación de capital humano) y comercial (generación de valor entre los socios y los socios colaboradores). El trabajo se realizó preparando una hoja de ruta, implementada el 2023, en base a diversos eventos y actividades que apuntan a los pilares identificados. A continuación, se exhibe un video con los principales eventos organizados durante el año 2023.

El presidente señala que se debe elegir al directorio. Los socios que se presentan a elección son: Marcela Inda, María Isabel Serrano, Isidora Acuña, Máximo Picallo, Fernando de la Fuente, Vincenzo Rulli, Guillermo Prieto, Pablo Torlaschi, Luis Alberto Yapur, Leonardo Vega y Marcelo Rojas.

La Asamblea realiza la votación de directores y el Directorio queda compuesto por:

Directorio 2024-2026

- 1.- Isidora Acuña
- 2.- Máximo Picallo
- 3.- María Isabel Serrano
- 4.- Vincenzo Rulli
- 5.- Marcela Inda
- 6.- Fernando de la Fuente
- 7.- Guillermo Prieto

8.- Alimentación industrial: Luis Alberto Yapur

9.- Socio Afinidad: Marcelo Rojas

A continuación la asamblea designa por unanimidad a don Pablo Torlaschi, y don Jorge Castro como miembros de la Comisión Revisora de Cuentas, por el período 2024-2026.

Mesa Directiva 2024 - 2026

El Directorio vigente 2024-2026, fue electo en la Asamblea General Ordinaria de Socios 2024, siendo la mesa ejecutiva de la asociación:



Presidente
**Máximo Picallo
Cerda**



1° Vicepresidente
**Luis Alberto Yapur
Nicholls**



2° Vicepresidente
**Guillermo Prieto
Woters**



Tesorero
**Vincenzo Rulli
Gómez**



Secretario
**Fernando de la
Fuente Espina**



Directora
Isidora Acuña Ditzel



Directora
Marcela Inda Peña



Directora
**María Isabel Serrano
Probanza**



Directora
Marcelo Rojas Panelo



3

ACTIVIDADES

3.1 AUSPICIADORES

Anualmente Achiga trabaja con empresas que auspician los eventos más importantes de la Asociación durante el año. Es gracias a ellas y a su permanente apoyo, que ACHIGA puede llevar a cabo las principales tareas a las que se aboca

Durante el 2024, los auspiciadores fueron: Aliservice Chef Works, Inacap, Pedidos YA.



Los auspiciadores del 34° Concurso Nacional de Gastronomía Estudiantes de Academias fueron: Maigas y Steward.



Durante el 2024 el auspiciador del almuerzo en el marco de la feria Food Service fue:



En el marco de la alianza entre Achiga y Chef Works, se realizaron diferentes acciones, entre las que destacan:

- Reuniones periódicas de coordinación.
- Presencia y visibilidad de marca en torneos Achiga.
- Vestimenta oficial del Equipo Chefs Chile.
- Acciones conjuntas de marketing: envío de mailings y publicaciones en redes Achiga.

En el marco de la alianza entre Achiga e Inacap, se realizaron diferentes acciones, entre las que destacan:

- Reuniones periódicas de coordinación.
- Continuidad del trabajo en la Mesa Chile Te quiero Comer para fortalecer la promoción turística de Chile y su gastronomía.
- Seminario "Chile a la Carta Biobío" en sede Inacap Los Ángeles.
- Habilitación de sala de entrenamiento equipo Bocuse d'Or Chile.
- Proceso de selección de Commis equipo Bocuse d'Or.
- Trabajo conjunto de entrenamiento Equipo Bocuse d'Or Chile.
- Jurado de las Eliminatorias Continentales Bocuse d'Or.
- Clase Magistral equipo Chefs Chile y gerencia Achiga para alumnos de Inacap en el Centro de Innovación Gastronómica.
- Cooking Show de Inacap Los Ángeles en la Feria Chile a la Carta Biobío.
- Participación conjunta en la celebración del Día Mundial del Turismo con degustación gastronómica chilena.
- Realización del Concurso Nacional de Gastronomía Inacap sede Apoquindo.

3.1 AUSPICIADORES

En el marco de la alianza entre Achiga y Pedidos Ya, se realizaron diferentes acciones, entre las que destacan:

- Reuniones periódicas de coordinación.
- Participación en el Seminario Chile a la Carta Biobio.
- Actividad conjunta celebración Día de la Amistad.
- Se comienza a gestar el proyecto “Maestras del Sabor” al que se dio vida el 2025.
- Webinar conjunto “lleva tu negocio al siguiente nivel”

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Nuestra misión como asociación gremial es agrupar y representar a todo el sector gastronómico del país con el fin de fomentar su desarrollo en todas sus áreas. Somos la voz de nuestros socios ante el Gobierno y, por eso, es nuestra tarea resguardar y proteger sus intereses comunes.

En este marco, la gerencia de Achiga definió tres pilares de trabajo y una “Hoja de Ruta Achiga 2024” para reforzar el posicionamiento, y retomar la gestión y liderazgo de la Asociación en diferentes temas de la industria.

GREMIAL



ACADEMIA



COMERCIAL



Se siguió fortaleciendo el trabajo gremial para la reactivación del sector. En este sentido, se destacan las siguientes gestiones realizadas el año 2024:

- Se siguió trabajando para defender los intereses de la industria ante organismos públicos y privados. Asimismo, se continuó trabajando estrechamente con los distintos gremios.
- Achiga puso énfasis en el fortalecimiento de la comunicación con sus asociados, lo que ha permitido crecer en cantidad de socios y estrechar lazos con cada uno de ellos mediante una comunicación constante y visitas en terreno.
- Se continuó potenciando el área de comunicaciones a través de vocerías del presidente y menciones de la Asociación en prensa, lo que da a Achiga una activa presencia en medios.
- A través de las distintas apariciones en prensa, Achiga sigue exponiendo y reforzando ante la opinión pública los dolores de la industria, así como también los nuevos focos de interés que han ido surgiendo.
- En el marco del acercamiento con sus asociados y vinculaciones con distintas entidades, Achiga incorporó a su trabajo anual una Hoja de Ruta con actividades definidas. No obstante, durante el paso del tiempo se suman actividades extras con el objetivo de dar mayor visibilidad a la labor asociación y al objetivo de visibilizar la industria.
- Asesorados por sus profesionales, la Asociación envió durante el 2024 información relevante con el objetivo de mantener informado al sector de los hechos y medidas adoptadas por las autoridades.
- Durante el 2024, la asociación sigue sumando nuevos socios y ampliando la red de contactos de establecimientos gastronómicos tanto en la Región Metropolitana como en regiones. En ese marco la Mesa Gastronómica de Puerto Saavedra pasa a formar parte de Achiga, trabajo que se continúa realizando con otras agrupaciones locales.
- Gracias a las alianzas con los distintos gremios del sector y autoridades de turismo, los socios de Achiga y la red de contactos de la Asociación, pudieron acceder a instancias de capacitación, que abordaron de manera remota o presencial temas de interés para la industria.
- Achiga junto a otros gremios Pymes y de turismo fueron invitados en distintas ocasiones a reuniones en La Moneda con el presidente Gabriel Boric, donde también han participaron los ministros de Hacienda, Economía y Salud.

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

- Se enviaron encuestas para conocer el estado del sector en distintos temas, y han sido el soporte a los mensajes que Achiga ha transmitido a las autoridades y a la opinión pública.
- Achiga sigue trabajando para fortalecer y generar tracción en la industria el Día de la Cocina Chilena con la marca “Chile te quiero Comer” y el Día de la Amistad, a lo que se han ido sumando adeptos.
- Se trabajó con municipalidades para desarrollar acciones colaborativas en el ámbito de la seguridad y eventos relacionados con la gastronomía.
- Se reactivó el trabajo con la SCD para estrechar lazos, aclarar dudas de los socios y comenzar un trabajo colaborativo en beneficio de los asociados. En este marco, se efectuó un acuerdo en directo en beneficio de los socios para apoyar a los establecimientos gastronómicos para el pago de los Derechos de autor.
- El equipo Achiga realiza un trabajo en terreno recorriendo distintos barrios gastronómicos para tener reuniones presenciales con potenciales socios.
- Durante el 2024 se siguió potenciando el canal de Youtube de Achiga visibilizando actividades más importantes que desarrolla la Asociación y visibilizando a sus asociados.
- Durante el 2024 se realizaron dos podcasts, cuya finalidad es generar contenido sobre los asociados Achiga en las plataformas de comunicación de la asociación

Achiga realizó acciones con socios y socios colaboradores durante el 2024. En este marco destacan:

Concurso Educar para Alimentar

Nuevamente Achiga fue parte del jurado “Concurso Educar para Alimentar”, organizado por Arcos Dorados. Esta iniciativa busca destacar la labor de los comunicadores que divulgan de manera profunda y responsable los temas sobre nutrición y alimentación equilibrada.

Además, de buscar reconocer la labor de los medios y el enorme poder de influir positivamente en las conductas sociales.

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Comunicaciones

Durante 2024 se fortaleció el trabajo gremial de Achiga a través de una estrategia de comunicaciones externas activa. Las vocerías del presidente y las menciones en medios potenciaron la consolidación de Achiga como interlocutor válido del sector ante las autoridades de gobierno.

Se comunicaron mensajes oportunos sobre la contingencia para sensibilizar a la opinión pública y a las autoridades respecto a los principales problemas del rubro: violencia, hechos delictuales, seguridad y leyes que afectan al sector.

Estas gestiones y posiciones se hicieron públicas mediante comunicados, entrevistas y menciones en prensa escrita, radio, televisión y plataformas digitales. También se elevaron petitorios formales a la autoridad a través de cartas y reuniones.

Paralelo a esto se potenció el trabajo en redes sociales y el canal de YouTube, aumentando la comunidad digital de Achiga. Como referencia, en 2024 la asociación promedió aproximadamente 23 apariciones mensuales en prensa entre noticias, entrevistas, menciones y directos en distintos medios de comunicación.



3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Comunicaciones

Mensajes enviados

<p>15 / enero / 2024</p> <p>Vocería Achiga.</p> <p>Solicitud de extender horario en el Metro</p>	<p>06 / febrero / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Achiga lamenta la sensible e inesperada partida del expresidente Sebastián Piñera y envía condolencias a su familia</p>	<p>14 / febrero /2024</p> <p>Comunicado de prensa.</p> <p>Ventas de servicio de comida rápida cierran el año con un crecimiento real del 12,1%</p>
<p>17 / febrero / 2024</p> <p>Comunicado de prensa.</p> <p>Chilenos se preparan para el torneo gastronómico más importante del mundo</p>	<p>17 / marzo / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Achiga y propuesta para realizar comicios municipales en dos días: si las autoridades quieren aplicar esta medida que lo hagan sin perjudicar al sector gastronómico ni al comercio</p>	<p>02 / abril/ 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Con una gran degustación de platos típicos la industria gastronómica lanzó el Mes de la Cocina Chilena</p>
<p>09 / abril / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Exitoso seminario Chile a la Carta Bío Bío se realizó por primera vez en INACAP sede Los Ángeles</p>	<p>19 / abril / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Industria gastronómica califica de imposición fuera de norma dictamen de la Dirección del Trabajo que establece modalidad para aplicar rebaja gradual de la jornada laboral</p>	<p>10 / mayo / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Achiga tendrá a tres mujeres en su directorio.</p>
<p>13 / mayo / 2024</p> <p>Comunicado prensa conjunto con INACAP La Serena y Pisco Chile</p> <p>En el mes del pisco buscan posicionar nuestro destilado como embajador de la marca País.</p>	<p>15 / mayo / 2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Ventas de servicio de comida rápida alcanza cifras récord: crecen 11,8% el primer trimestre de 2024</p>	<p>28 / mayo /2024</p> <p>Comunicado de prensa</p> <p>Chile está lista para participar en las clasificatorias continentales del torneo culinario más importante del mundo</p>

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Comunicaciones

Mensajes enviados

<p>8 / junio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Achiga insiste en que días de elecciones no sean feriados irrenunciables, se termine con la ley seca y se permita trabajar al comercio sin restricciones</p>	<p>10 / junio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Sector gastronómico remarca bajísima participación en primarias y alto costo para el rubro por feriado irrenunciable y ley seca, en uno de los días de mayor venta de la semana</p>	<p>12 / junio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Día de la Amistad: la industria gastronómica busca consolidar este día como un hito importante</p>
<p>14 / junio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Equipo chileno clasificó a la final mundial de gastronomía</p>	<p>06 / julio / 2024</p> <p>Vocería Achiga Presidente de Máximo Picallo, emite vocería con postura Achiga por ley de etiquetado de alcoholes</p>	<p>12 / julio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Industria gastronómica busca consolidar el Día de la Amistad como un hito importante del calendario e invita a celebrar con amplia oferta gastronómica a lo largo de todo Chile</p>
<p>20 / julio / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Día del Amigo en Chile: Achiga difunde los locales con promociones para el 20 de julio</p>	<p>06 / agosto / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Ventas de comida rápida en el país cierran con un incremento del 12,8% durante el primer semestre</p>	<p>10 / agosto / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Restaurantes del barrio cívico de Santiago se reúnen para festejar el Día de la Chorrillana</p>
<p>03 / septiembre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa ACHIGA Y FOSIS eligen la mejor empanada 2024</p>	<p>13 / septiembre / 2024</p> <p>Cartas al Director Solicitud para extender horario del Metro</p>	<p>12 / octubre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Gremio gastronómico y debate por declaración del ministro Muñoz sobre extensión del Metro para eventos: es muy necesario extender el horario de funcionamiento, pero el costo no tiene por qué asumirlo el sector privado</p>

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Comunicaciones

Mensajes enviados

<p>16 / octubre / 2024</p> <p>Cartas al Director conjunta con Fedetur y Hoteleros de Chile El turismo tras el estallido</p>	<p>25 / octubre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Equipo chileno obtuvo el cuarto lugar en Global Pastry Chef Challenge, la competición de repostería más importante del mundo</p>	<p>04 / noviembre / 2024</p> <p>Cartas al Director Isidora Boyenechea, un polo turístico y gastronómico</p>
<p>12 / noviembre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa ECOLE obtuvo medalla de oro en el 34° Concurso Nacional de Gastronomía categoría estudiantes</p>	<p>18 / de noviembre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Ventas de comida rápida crecen un 7,7% en el tercer trimestre, pero se desaceleran en relación con los trimestres anteriores</p>	<p>24 / diciembre / 2024</p> <p>Comunicado de prensa Industria gastronómica se une para rescatar el verdadero sentido de la Navidad y celebra Nochebuena con personas en situación de calle</p>

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Webinars, charlas, seminarios y acciones

Webinar

Salvataje empresarial para negocios gastronómicos en tiempos de crisis", dictado por Cristian Palacios. Alianza colaborativa con Aninnat Abogados. [Click Aquí para ver](#)

Webinar

"Ley 21.561 (ley 40 horas)", dictado por la asesora legal de Achiga María Paz Pinochet. Alianza colaborativa con Asuntos Laborales.

Webinar

"El valor de la música para tu negocio", dictado por rodrigo López de SCD. Alianza colaborativa con SCD.

Webinar

"Gastronomía sustentable", dictado por María José Castañeda, experta en temáticas de sustentabilidad y actual ejecutora del APL impulsado por Achiga. Alianza colaborativa con BancoEstado emprende.

Webinar

"Conoce las herramientas de Transforma Turismo disponibles para socios de Achiga". Alianza colaborativa con Transforma Turismo.

Webinar

"Tork enseña buenas prácticas de higiene para el sector Horeca". Alianza colaborativa con socio colaborador Tork.

Webinar

"Innovación en pagos con tarjeta y financiamiento de inversiones sostenibles para negocios gastronómicos". Alianza colaborativa con BancoEstado emprende y socio

Webinar

"Toma decisiones basadas en datos: Transforma tu Restaurante con el Poder de los Datos y la Tecnología". Alianza colaborativa socio colaborador Toteat. [Click aquí para ver](#)

Webinar

"Invertir en Tecnología: Clave para mejorar la experiencia y rentabilidad del restaurante". Alianza colaborativa socio colaborador Toteat.colaborador Compañía.

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Webinars, charlas, seminarios y acciones

Seminarios

Actividad presencial para socios de Achiga en conjunto con la Dirección del Trabajo y el Servicio Nacional de Migraciones”

“Seminario Chile a la Carta Biobío” realizado en el mes de abril en Inacap Los Ángeles.

Participación como expositor de Máximo Picallo, en Seminario Gastronómico para el Emprendimiento, en el Museo Histórico de Puerto Montt.

Acciones: Campaña Hoy Juega Chile

Achiga en conjunto con el Comité Olímpico de Chile y Coca-Cola Chile junto a su marca Powerade, para apoyar desde la gastronomía al deporte, invitaron a los establecimientos gastronómicos a sumarse a la campaña “Hoy Juega Chile”.

La campaña tuvo como objetivo que los establecimientos gastronómicos que abren sus puertas a las 06:00 am y tengan pantallas de TV, se sumaran a sintonizar y transmitir los Juegos Olímpicos, París 2024.

3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

Mesas de trabajo y reuniones

Achiga organizó y participó de Mesas de trabajo de interés para el sector, durante el 2024.

- Mesa CEDE Consejo Empresarial de Desarrollo Educativo.
- Comité Capital Humano. Fedetur.
- Directorio de Fedetur.
- Comité Ejecutivo Enoturismo.
- Comité Ejecutivo Transforma Turismo.
- Comité Ruta Gastronómica Subsecretaría de Turismo.
- Capital Humano Turismo Sernatur.
- Comité de Subsidios Ministerio de Economía.
- Consejo Consultivo MiPymes Ministerio de Economía.
- Ministerio de Economía Fomento y Turismo.
- Comité de medios de pago de Chilepay.
- Comité Turismo MICE.
- Fedetur Red de Empresas Interculturales, Jesuitas.
- Mesa con asociados Ley de Plástico de un solo Uso.
- Desarrollo de alianza Pedidos YA.
- Mesa de trabajo SCD.
- Mesa de trabajo Estándar de Sustentabilidad para la Industria Gastronómica (APL).
- Mesa Chile te Quiero Comer.
- Mesa de trabajo Día de la Amistad.
- Mesa de trabajo SII.





4

ÁREA
GASTRONÓMICA

4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

Trabajo colaborativo Gobierno regional

En el marco del trabajo colaborativo entre el Gobierno de Santiago y la Asociación, y como parte de los hitos del Proyecto Nueva Alameda, Achiga colaboró estrechamente con las iniciativas: "Concurso del Sándwich Nueva Alameda" y la "Carrera de Garzones: corre, equilibra y sirve con estilo", en donde participaron alrededor de 25 establecimientos gastronómicos de la zona centro de Santiago y donde el presidente de Achiga se desempeñó como jurado del certamen.

Elección Commis Equipo Bocuse d'Or Chile

A comienzo del 2024, se realizó la selección por parte de Inacap y del equipo Chefs Chile de los alumnos candidatos para desempeñarse como commis del Equipo Bocuse d'Or Chile.

De esta selección y luego de un proceso de trabajo, se eligió el commis para acompañar al candidato chef Roberto Vallejos, representante de Chile en las Clasificatorias Bocuse d'Or Américas, que se desarrollaron en New Orleans, Estados Unidos, durante el mes de junio.

Mesa Chile te quiero Comer

A principios de abril, el Frontis de la Ilustre Municipalidad de Ñuñoa fue el escenario para el lanzamiento de las actividades programadas por el sector para poner en valor las preparaciones nacionales bajo la marca país 'Chile Te Quiero Comer'.

La actividad congregó a diversos actores públicos y privados vinculados al rubro, desde reconocidos chefs, dueños de restaurantes, la academia, autoridades políticas, y del mundo de la cultura y el espectáculo.

El objetivo es seguir trabajando para fortalecer la identidad gastronómica del país, generando una oferta de valor que permita a Chile ser reconocido tanto interna como externamente por su gastronomía. Ello, dando realce a la diversidad y calidad de productos, sabores y preparaciones existentes en el territorio nacional. Asimismo, poner en valor el impacto económico y cultural que genera la cadena de valor productiva de la gastronomía, el turismo gastronómico y la disponibilidad de herramientas de empleo en la industria.

Al finalizar el lanzamiento, los asistentes pudieron disfrutar y compartir en torno a degustaciones que chefs elaboraron especialmente para la ocasión con variadas muestras de comida típica nacional, representativas de los distintos rincones del país, y en un ambiente donde el protagonista fue precisamente la gastronomía chilena, con su identidad, tradiciones, aromas y sabores.

La vocería de la Mesa Chile te Quiero Comer 2024 estuvo a cargo de la chef Variña Astorga, directora de Gastronomía de la Sede Santiago Centro de Santo Tomás, y el maestro de ceremonia fue Fernando del Fuente, director de Achiga y director Nacional de Hotelería, Gastronomía y Turismo de AIEP. ([Ver video Aquí](#))

4 ÁREA GASTRONÓMICA

Seminario “Chile a la Carta Biobío”

Achiga en colaboración con Inacap sede Los Ángeles y la Agrupación Gastronómica local desarrollaron el Primer Seminario “Chile a la Carta Biobío”, durante el mes de abril en la Ciudad de los Ángeles.

El encuentro -gratuito para profesionales del sector- reunió a más de cien personas de la zona y de localidades aledañas, entre autoridades, dueños de restaurantes, chefs y empresas del Food Service y socios colaboradores de Achiga.

Esta actividad se enmarca en el trabajo que realiza la asociación para descentralizar sus acciones y llegar de mejor forma a distintas regiones del país.

Durante el seminario se efectuó un bloque especial e interactivo bajo la marca país “Chile, te Quiero Comer”, donde se abordó la importancia de un buen servicio en los establecimientos turísticos y se realizó un cooking show “Innovación de productos y preparación local La Pollona” ([Ver video Aquí](#)).

Durante toda la jornada, además, estuvieron presentes emprendedores locales del Centro de Negocios de Sercotec Los Ángeles, y empresas socio colaboradoras de Achiga. Finalmente, la jornada cerró con un cóctel, elaborado por el equipo de gastronomía de Inacap Los Ángeles ([Ver video aquí](#)) ([Ver video 2 Aquí](#))

Día de la Cocina Chilena

El 15 de abril de 2024, Achiga en colaboración con la Subsecretaría de Turismo, Sernatur, Sernatur de la Región Metropolitana y el Ministerio de Agricultura conmemoraron el Día de la Cocina Chilena.

El desayuno, se realizó en el restaurante El Huaso Enrique, ubicado en el Barrio Yungay, y contó con una muestra gastronómica y artística.

Participaron autoridades del ámbito turístico, la alcaldesa de Santiago, medios de comunicación, prensa y actores claves del mundo gastronómico nacional ([Ver video Aquí](#)).

Además, en el marco del Día de la Cocina Chilena junto a Fosis en el restaurante Barrio Sur se realizó el concurso para elegir el mejor Pastel de Choclo.

Finalmente, y para seguir acercando la cocina nacional como panorama familiar, junto a la panadería León, se realizó una demostración sobre el pan, destacando las principales diferencias entre la marraqueta, la hallulla y la coliza, acompañándola de preparaciones de conejo y mendocinos.

Primer Congreso Internacional Pisco, Gastronomía y Enoturismo para el posicionamiento de la marca país

La actividad se desarrolló en el marco del Día Nacional del Pisco en el mes de mayo, en el Salón Auditorio de Inacap La Serena, y fue una actividad conjunta organizada por Pisco Chile, INACAP La Serena, Achiga y Les Toques Blanches.

Durante el congreso se realizaron actividades asociadas al encuentro como visitas técnicas, traslados internos, degustaciones y sunset gratuitas para los profesionales de la industria, previa inscripción al evento.

La iniciativa incluyó visitas técnicas, traslados internos y degustaciones gratuitas para profesionales del sector previa inscripción. En el congreso, puso en valor la gastronomía chilena y los productos emblemáticos a nivel internacional. Se mostraron experiencias exitosas de enoturismo pisquero y se postuló el paisaje cultural vitivinícola del pisco a la certificación UNESCO.

Al congreso concurrieron seis socios desde Santiago.

4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

Lanzamiento Equipo Bocuse d'Or Chile

Durante el mes de mayo, con una gran concurrencia y con la presencia de autoridades, empresas del sector, chefs, amigos y prensa, en el restaurante Ocean Pacific's de Santiago Centro, la Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga), presentó al equipo nacional Bocuse d'Or y que compitió representando a Chile en las Clasificatorias Americanas Bocuse d'Or. [Ver video aquí](#)

Eliminatorias continentales Bocuse d'Or

Durante el mes de junio el equipo Bocuse d'Or Chile viajó a Nueva Orleans, Estados Unidos, para representar al país en las eliminatorias continentales del connotado certamen. Fueron 9 los países en competencia y Chile obtuvo el lugar N°4, quedando clasificado para competir en la gran final mundial el año 2025.

Todos los competidores desarrollaron diferentes propuestas gastronómicas con los ingredientes exigidos en las reglas del certamen. En el tema Plaqué donde lo exigido fue costillar de jabalí salvaje, salchichas de cocodrilo y sémola, Chile y Colombia destacaron con el primer lugar del "Premio al mejor Plaqué".

El equipo nacional estuvo compuesto por:

- Presidente: Sebastián Salas, chef corporativo del restaurante Ocean Pacific's y presidente del Comité Gastronómico de Achiga.
- Jurado: Patricio Qüense, director de Área Hotelería, Turismo y Gastronomía de Inacap.
- Candidato: chef Roberto Vallejos, chef de restaurantes de Hotel Marriot.
- Commis: Javier Sobarz, estudiante de administración gastronómica de Inacap.
- Coach: Luis Ubeira, chef corporativo de Senior Suites.

El equipo contó con el auspicio de: Inacap, Chef Works y Pelp.

Foto Equipo



4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

Proyecto APL Estándar en sustentabilidad sector gastronómico

En el Día Internacional de la Gastronomía Sostenible, Achiga en colaboración Subsecretaría de Turismo, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de Corfo, lanzaron el Acuerdo de Producción Limpia (APL) para un Estándar en Sustentabilidad del Sector Gastronómico.

Este trabajo colaborativo público-privado contó con la participación de diversos actores de la industria gastronómica -restaurantes, bares, cafeterías, servicios institucionales de alimentación, catering, entre otros- y puso foco en generar estándares de mejora en la gestión hídrica, energética y de residuos de los establecimientos y empresas del rubro.

La adhesión fue voluntaria y permitió aumentar la productividad y reducir los impactos de las empresas gastronómicas del país. Al APL, estudio pionero en el país, se unieron aproximadamente 100 establecimientos a nivel nacional ([Ver video Aquí](#)).

Durante el 2024 se creó la web <https://www.achiga.cl/estandar/> donde se puede encontrar información del APL y sus procesos.

Día de la Amistad

Por segundo año consecutivo, Achiga levantó la celebración del Día de la Amistad en el calendario gastronómico nacional.

Como evento previo se realizó la Cena de la Amistad en el Restaurante Oporto donde asistieron socios de Achiga. Además, se realizaron dos calienta motores en establecimientos socios con influencers y/o periodistas. Los restaurantes fueron Chili's y La Tabla.

El lanzamiento se realizó con un desayuno en el Patio Bellavista, donde participaron directores de Achiga, representantes de cadenas de fast food, prensa e influencers invitados por las marcas. La actividad contó también con la presencia de autoridades, quienes se sumaron al lanzamiento oficial de la fecha. Se contó con más de 70 publicaciones sobre el tema.

El objetivo de esta conmemoración es generar tracción para la industria. Tomando como referencia Argentina, donde el Día de la Amistad es una de las fechas de mayor venta del año. Achiga busca potenciarla en Chile y consolidarla como una nueva oportunidad comercial para el rubro gastronómico ([Ver video Aquí](#)).

Día de la Chorrillana

Por primer año, durante el mes de agosto se celebró el Día de la Chorrillana en el restaurante La Chimenea con la asistencia de autoridades, gremios del casco histórico y periodistas.

Esta es una actividad que se seguirá potenciando para generar días de tracción en la industria gastronómica, ya que es una celebración transversal.

4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

Feria Chile a la Carta Biobío

En agosto de 2024 se realizó la Feria Chile a la Carta Biobío en la ciudad de Los Ángeles, instancia organizada en conjunto con la Ilustre Municipalidad de Los Ángeles y la Agrupación Gastronómica de Los Ángeles.

Aunque el proyecto comenzó a trabajarse el 2023, su ejecución se postergó dos veces por procesos de licitación municipal. Finalmente, la feria se concretó y reunió a más de 20 mil asistentes.

La parrilla programática incluyó artistas de la zona y la animación general estuvo a cargo del rostro de televisión Francisco Saavedra. El evento contó con seis cooking show, a cargo de INACAP Los Ángeles y Santo Tomás Los Ángeles, los que fueron animados por el chef nacional Mikel Zulueta. Además, participaron 10 restaurantes de la Agrupación de Los Ángeles, y 30 expositores de la zona.

La exitosa feria, reforzó el compromiso de Achiga con la descentralización y con impulsar actividades en regiones, acercando la gastronomía chilena a distintas comunidades del país.

La Mejor Empanada Fosis

En el mes de septiembre, Achiga y Fosis efectuaron el concurso de la mejor empanada realizada por emprendedoras, en las dependencias del restaurante socio Barrio Sur.

Día Mundial del Turismo

Sernatur convocó a Achiga como gremio, para realizar una actividad en el parque Araucano, cuya finalidad fue celebrar el Día Mundial del Turismo.

Para dicha actividad, Achiga hizo extensiva la invitación a las academias que conforman la mesa "Chile te Quiero Comer" para realizar una degustación típica de macrozonas turísticas de Chile definidas por Sernatur.

A la actividad asistió prensa, autoridades y, por supuesto, muchas personas que visitaron la actividad ([Ver video Aquí](#)).

4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

Torneo el Sabor de lo Nuestro

Achiga en conjunto con AIEP desarrollaron la sexta versión del Torneo “El Sabor de lo Nuestro”, en las dependencias de la Casa de Estudio, concurso orientado a estudiantes de liceos técnicos que imparten la carrera de gastronomía.

Durante la jornada se llevó a cabo una charla con uno de los socios colaboradores de Achiga Cuni&Co, donde los estudiantes pudieron conocer las propiedades y preparaciones del conejo, producto típico de la cocina chilena y francesa.

El objetivo de este certamen es proyectar el trabajo de los jóvenes hacia un estándar más profesional, incentivarlos, motivarlos y alentar la innovación en el rubro. ([Ver video Aquí](#))

Celebración Día internacional del Chef

Para celebrar el Día Internacional del Chef, Achiga organizó una charla con el equipo Chefs Chile en el colegio Achiga Comeduc. En la instancia se transmitieron conocimientos y valores claves a los alumnos como por ejemplo la constancia en el trabajo, perseverancia, resiliencia, aprendizaje continuo y mucho estudio. Además, el equipo compartió su experiencia de preparación y participación en competencias culinarias.

Además de la primera actividad, Achiga llevó a cabo un almuerzo en el restaurante La cocina de Javier con todas las agrupaciones de Chefs de Chile para celebrarlos en su día. En la actividad se estrecharon lazos y hubo un intercambio de conocimientos, en una jornada de camaradería muy productiva.

Congreso WorldChefs y competencia Global Pastry Chefs Challenge

En representación de Achiga y Chile, el director Fernando de la Fuente asistió al congreso de Worldchefs, entidad internacional de chefs de la que Achiga es parte. En la oportunidad, el director, además, acompañó al equipo Chefs Chile que participó en la final mundial de la competencia Global Pastry Chefs Challenge.

El equipo estuvo encabezado por el chef candidato Miguel Ángel González, chef Ejecutivo de Brussels Heart of Chocolate y miembro de la Asociación de Pasteleros de Chile; Commis Igna Bravo, estudiante de gastronomía de Inacap Apoquindo; el Coach chef Roberto Muñoz, dueño y chef de Roberto Muñoz Patisserie; y el chef Eduardo Pérez.

Esta es la primera vez que Chile compite en esta instancia, obteniendo la cuarta posición entre los siete equipos participantes

4 **ÁREA GASTRONÓMICA**

33° Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes

Una jornada llena de emociones e ilusiones se vivió con los futuros profesionales de la industria gastronómica durante el mes de noviembre, durante la inauguración, desarrollo y premiación del XXXIV Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes, que se efectuó en las dependencias de Inacap Apoquindo.

En esta instancia, alumnos de distintas casas de estudios desplegaron sus conocimientos y habilidades frente al desafío de preparar el mejor pulmay y una empanada de pino, preparaciones típicas de nuestro país y con una amplia oferta gastronómica en el territorio nacional.

El jurado estuvo compuesto por los profesionales del área, María José Flores, Chef Ejecutiva de Giser; Leonor Pérez Hidalgo, chef de Carozzi Food Service, con más de cuarenta años de experiencia y ganadora de Premios Fuego 2024 en la Categoría Profesional Gastronómico; y Paul Patri, Chef Corporativo de Aliservice, con más cuarenta años de experiencia nacional e internacional, y quien, además, integró el equipo Chefs Chile en el año 2019. A cargo de la calificación del desempeño en sala estuvo la chef Carolina Berrios ([Ver video Aquí](#)).

Primer lugar

Equipo: Maytte Guzmán Rivas y Makarena Fernández
Establecimiento: Ecolé

Segundo lugar

Equipo: Javier Cancino y Violeta Martínez
Establecimiento: Instituto Santo Tomás

Tercer lugar

Equipo: Amaya Arriagada y Genesis Anel Cisternas
Establecimiento: Culinary Viña del Mar

Cena de Estaciones Equipo Bocuse d'Or Chile

Con el propósito de recaudar fondos para el equipo de chefs que representó a Chile en el prestigioso torneo mundial Bocuse d'Or, se llevó a cabo el evento "Noche de Estaciones" en las dependencias de Casa Easyways, una celebración única que unió gastronomía, solidaridad y el apoyo de marcas amigas que se sumaron a esta causa.

Los asistentes pudieron degustar preparaciones elaboradas por los chefs miembros del equipo. Durante el encuentro, además, se reconoció el esfuerzo y la pasión de quienes son parte de esta iniciativa ([Ver video aquí](#)).

Cooking show

Un entretenido cooking show de repostería tradicional se vivió en la Feria Gastronómica "Sabores de Concón", donde Achiga participó junto a su socio colaborador Instituto Culinary, sede Viña del Mar.

La Asociación fue invitada a participar del evento por la Ilustre Municipalidad de Concón, que tiene como objetivo promover la economía y el desarrollo turismo local, y que aspira ser reconocida como la capital gastronómica del país.

El Equipo Chefs Chile realizó presentaciones en la vendimia del Valle Maipo. Actividad realizada en el Parque Padre Hurtado, La Reina.

En el marco del trabajo colaborativo con la Gobernación de la RM y el foco de revitalizar el centro de Santiago, Achiga participó con cookings shows tanto en Ferias del Vino como en el evento Viva la Alameda. En las actividades participó el equipo Chefs Chile y el socio "La Chimenea".



5

PUBLICACIONES

5 PUBLICACIONES

Revista Canal Horeca

La Revista Canal Horeca es un media partner de Achiga que se publica en forma mensual digitalmente. En ella, tenemos cobertura de nuestras noticias y el logo de Achiga está presente en todas las publicaciones.



Chef and Hotel

La Revista Chef and Hotel es un media partner de Achiga que se publica en forma mensual digitalmente. En ella, tenemos cobertura de noticias en gran parte de las ediciones y, además, una columna de opinión del presidente de Achiga en cada edición.





6

INTERNACIONALES

6 INTERNACIONALES

Feria Intersicop

A través de una alianza para que los socios de Achiga asistan a ferias gastronómicas internacionales, se gestionaron cinco cupos para tres noches gratuitas de hotel con desayuno incluido, y entradas liberadas a la Feria Intersicop, desarrollada en Madrid, España.

Convenio para NRA Show

Achiga en coordinación con la Oficina Comercial de la Embajada de Estados Unidos, invita a sus socios a participar en la versión 2024 de la feria NRA- National Restaurant Association Show 2024. La inscripción para nuestros socios a la Feria es gratuita. Sin embargo, quien desee participar, debe costear sus pasajes y estadía.

FHL Food & Hospitality Latam

En el marco de la búsqueda de alianzas con ferias internacionales de la industria gastronómica, se compartió información de FHL Food & Hospitality Latam, feria orientada al Sector Horeca realizada en Miami, Estados Unidos. Para esta oportunidad, la organización de la feria dispuso de tarifas preferenciales de vuelo y de hoteles para quienes desearan asistir.

Congreso WorldChefs

En representación de Achiga y Chile, el director Fernando de la Fuente asistió al congreso de Worldchefs, entidad internacional de chefs de la que Achiga es parte. En la oportunidad, el director, además, acompañó al equipo Chefs Chile que participó en la final mundial de la competencia Global Pastry Chefs Challenge.



7

OTROS

7 OTROS

Teletrabajo

Durante el año 2024, se continuó trabajando mediante la modalidad de teletrabajo, y asistiendo presencialmente a reuniones y/o actividades que requieran presencialidad.

Cenas y almuerzos de Camaradería

Cena de Camaradería Estadio Español

Achiga realizó su primera cena del año en el Estadio Español, en Santiago. La actividad, contó con cerca de 100 asistentes, y fue amenizada por el grupo de baile flamenco del estadio y una banda de música en vivo.

En la oportunidad, Achiga entregó un reconocimiento al reconocido y premiado restaurante Boragó, dirigido por el chef Rodolfo Guzmán, por su "Aporte a la Industria Gastronómica", en una distinción que la Asociación instauró se entregará anualmente. [Ver video aquí](#)

Durante el mes de junio 2024, se realizó la Cena de la Amistad en el restaurante Oporto. A ella asistieron alrededor de 50 personas, quienes disfrutaron de la gastronomía del lugar y compartieron gratos momentos de camaradería. El encuentro dio el puntapié inicial a las actividades de el Día de la Amistad. [Ver video aquí](#)

En septiembre de 2024 Achiga realizó un exitoso almuerzo de la industria gastronómica de el marco de la feria Food Service, el cual contó con la presencia de autoridades, socios, socios colaboradores, periodistas y representante de gremios del sector turismo. [\(Ver video aquí\)](#)

Cena de la Amistad restaurante Oporto

Durante el mes de junio 2024, se realizó la Cena de la Amistad en el restaurante Oporto. A ella asistieron alrededor de 50 personas, quienes disfrutaron de la gastronomía del lugar y compartieron gratos momentos de camaradería. El encuentro dio el puntapié inicial a las actividades del Día de la Amistad. [\(Ver video aquí\)](#)

Almuerzo de la industria gastronómica

En septiembre de 2024 Achiga realizó un exitoso almuerzo de la industria gastronómica en el marco de la feria Food Service, el cual contó con la presencia de autoridades, socios, socios colaboradores, periodistas y representante de gremios del sector turismo. [\(Ver video aquí\)](#).

7 OTROS

Almuerzo de Camaradería Día Internacional del Chef

Achiga llevó a cabo un almuerzo en el restaurante La Cocina de Javier con todas las agrupaciones de Chefs de Chile para celebrarlos en su día.

En la actividad se estrecharon lazos y hubo un intercambio de conocimientos, en una jornada de camaradería muy productiva.

Cena de Estaciones Equipo Bocuse d'Or

Con el propósito de recaudar fondos para el equipo de chefs que representó a Chile en el prestigioso torneo mundial Bocuse d'Or, se llevó a cabo el evento "Noche de Estaciones" en las dependencias de Casa Easyways, una celebración única que unió gastronomía, solidaridad y el apoyo de marcas amigas que se sumaron a esta causa ([Ver video aquí](#)).

Lanzamiento Podcast

En noviembre de 2024 se realizó el lanzamiento del primer capítulo del podcast Achiga "Casa Llena Food Cast", conducido por el socio Pablo Torslachi y Francesca Gorrini. En la oportunidad se entrevistó al socio Vincenzo Rulli, dueño del restaurante Ocean Pacific's. ([Ver video aquí](#)).

Feria VYVA

A finales del 2024, se confirmó la realización de la Feria VYVA, feria enfocada al turismo, y se convocó a los gremios ACHET, Hoteleros de Chile, Fedetur y Achiga para ser parte del comité organizador junto con la Subsecretaría de Turismo.

Navidad con Sentido

En diciembre y como actividad de cierre de año, se efectuó "Navidad con Sentido" en el Restaurante socio La Chimenea.

La actividad, que celebró la Navidad a personas en situación de calle, contó con aportes en productos de distintos socios y socios colaboradores, y se desarrolló el mismo 24 de diciembre en conjunto con La Chimenea y la Asociación de Asadores.

7 OTROS

**Te invitamos a revisar el video
de la Hoja de **Ruta Achiga 2025****



[Ver video aquí](#)

MEMORIA 2024

