

MEMORIA  
ANUAL  
**2025**



# Contenidos

---

<b>Sobre nosotros</b>	04
<b>Nuestro compromiso</b>	05
<b>Asamblea General de Socios</b>	06
<b>Mesa Directiva</b>	07
<b>Actividades 2025</b>	08
<b>Área Gastronómica</b>	19
<b>Publicaciones</b>	27
<b>Internacional</b>	29
<b>Otros</b>	31

# 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 4.500 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 a las 18:00 hrs., en el Salón Marco Polo del Hotel Regal Pacific, ubicado en Avenida Apoquindo 5680, comuna de Las Condes, ciudad de Santiago, Región Metropolitana.

El año 2025 no se efectuó la asamblea anual de socios.

# 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**



# **03** 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 2025, los auspiciadores fueron: Aliservice, Carozzi Food Service, Chef Works, Inacap, Pedidos YA.



Los auspiciadores de la cena de los 45 años y marcas presentes fueron: Consejo del Salmón, Hotel Sheraton, Hendrick's, Chambord, Licor 43, Caliterra, Disaronno, Oveja Negra, Mestra, Aqua Chile, Frigosorno, Corralosorno, Jiménez.



Los auspiciadores del almuerzo de la industria gastronómica en el marco de la Feria Food Service fueron Ceylon Tea y el Volcán:



Los auspiciadores del 35° Concurso Nacional de Gastronomía Estudiantes de Academias fueron: Maigas y Steward.



## 3.1 AUSPICIADORES

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

- Reuniones periódicas de coordinación.
- Presencia y visibilidad de marca en los torneos Achiga.
- Presencia de marcas en diferentes acciones de relacionamiento realizadas por la asociación.
- Visibilización en canales de comunicación de Achiga de la Copa Culinaria Carozzi.
- Premio primer lugar Concurso Nacional de Estudiantes de Academias para participar directo en la final de la copa Culinaria Carozzi.

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 los torneos Achiga.
- Presencia de marcas en diferentes acciones de relacionamiento realizadas por la asociación.
- 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 a través de su gastronomía.
- Continuidad en la 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.
- Participación de tres estudiantes de Inacap miembros commis del equipo Chefs Chile en final mundial del torneo Bocuse d'Or, en Lyon Francia.
- Realización del Concurso Nacional de Gastronomía de Profesionales Categoría Helados, Cocina Chilena y Menú, en Inacap sede Apoquindo.
- Realización del Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes, en Inacap sede Apoquindo.
- Participación activa en el Consejo Pyme de Inacap.
- Difusión de material académico preparado por Inacap para la industria gastronómica.

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

- Reuniones periódicas de coordinación.
- Participación activa en el Día del Amigo.
- Actividad conjunta "Maestras del Sabor". Los dos encuentros de esta iniciativa se efectuaron en dependencias de Pedidos Ya.
- Participación del presidente de Achiga en charla de Pedidos Ya a sus colaboradores.

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

La misión de Achiga como ente 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 continuó potenciando sus pilares del trabajo y estableció una "Hoja de Ruta Achiga 2025" para reforzar el posicionamiento y liderazgo de la Asociación en diferentes temas de la industria.

### GREMIAL



### ACADEMIA



### COMERCIAL



- Durante el 2025 se intensificó el trabajo gremial para la reactivación del sector, afectado aún por las repercusiones de la crisis social, la pandemia y la progresiva pérdida del turno de la noche. En este sentido, se destacan las siguientes gestiones realizadas el año 2025:
- Continuo trabajó para defender los intereses de la industria ante organismos públicos y privados. Asimismo, se continuó trabajando en estrecha colaboración con los diferentes gremios.
- Énfasis constante en el fortalecimiento de la comunicación con los socios, con el objetivo de seguir creciendo en representación y estrechar lazos con los miembros del gremio mediante una comunicación fluida, constante, directa y con visitas en terreno.
- Activa presencia en medios de comunicación, gracias al énfasis en el desarrollo de comunicaciones externas a través de vocerías del presidente, voceros designados y menciones de la Asociación en prensa en diferentes temas de interés para la industria.
- Opiniones constantes en medios de comunicación para exponer y visibilizar ante la opinión pública los dolores de la industria, así como también los nuevos focos de interés que surgen en la contingencia.
- Establecimiento de Hoja de Ruta anual para visibilizar las acciones de la asociación, con el objetivo de acercarlas y vincularlas a sus asociados y con entidades públicas y privadas. No obstante, a esta agenda programada anualmente, constantemente se van sumando actividades para visibilizar la labor de la asociación en beneficio de 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 2025, se continuó creciendo en número de socios y ampliando la red de contactos de establecimientos gastronómicos tanto en la Región Metropolitana como en regiones.
- 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.
- Activa presencia junto a otros gremios Pymes y de turismo en reuniones en La Moneda con el presidente Gabriel Boric, donde también han participado los ministros de Hacienda y Economía.
- 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.

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

- Continuo trabajo para generar tracción en la industria gastronómica difundiendo, potenciando y visibilizando el Día de la Cocina Chilena junto a la Mesa “Chile te Quiero Comer” y el Día del Amigo, los que han crecido en alcance. Además, se sumó el Día de la Chorrillana.
- Trabajo con municipalidades para desarrollar acciones colaborativas en el ámbito de la seguridad, permisología y eventos relacionados con la gastronomía.
- Comunicación constante y trabajo colaborativo con la SCD a fin de aclarar dudas de los socios.
- Visitas a terreno a polos gastronómicos para tener reuniones presenciales con potenciales socios.
- Fortalecimiento del Canal de Youtube como medio de visibilización de las actividades más importantes que Achiga desarrolla.
- A comienzos del 2025 se lanzó el segundo podcast de Achiga, cuya finalidad es generar contenido sobre los asociados Achiga en las plataformas de comunicación de la asociación.

Achiga realizó acciones con socios colaboradores durante el 2025. En este marco destacan:

- **Larbis**  
Visitas en terreno con Larbis para gestionar proyectos de calefacción.
- **Cuni&Co**  
“Descubre el encanto de Cuni&Co”. Actividad conjunta con el socio colaborador Cuni&Co, donde socios de Achiga, chefs y miembros de la academia vivieron una experiencia que los contactó con la naturaleza. En la oportunidad Cuni&Co abrió las puertas de su planta para conocer in situ sus procesos de trabajo, la sustentabilidad, trazabilidad y estándares de calidad que los define.

En la actividad los asistentes descubrieron la versatilidad de la proteína del conejo a través de una degustación de diferentes preparaciones, que cerró con un almuerzo pensado para mostrar su potencial gastronómico.

Fue una instancia de aprendizaje y camaradería entre el gremio, que permite seguir abriendo el abanico de ingredientes y oportunidades para la cocina chilena. ([ver video aquí](#))

- **BonApp**  
Durante el 2025, en colaboración con el socio colaborador Bonapp, se realizaron brunch para que socios de Achiga pudiesen conocer en terreno su plataforma digital enfocada en optimizar la operación de restaurantes.  
A través de estas instancias, los asistentes pudieron conocer el funcionamiento de la plataforma, resolver dudas con el equipo de BonApp y evaluar cómo esta herramienta puede mejorar la eficiencia y el orden interno de sus locales.  
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 2025 se fortaleció el trabajo gremial de Achiga mediante una estrategia de comunicación externa más activa y la vocería del presidente. Esto sigue permitiendo consolidar a Achiga como interlocutor válido del sector ante autoridades de Gobierno y entidades privadas.

Se gestionaron mensajes oportunos de contingencia que sensibilizaron a la opinión pública y autoridades sobre problemas críticos del sector: violencia, inseguridad, delincuencia intelectual y leyes que afectan la operación gastronómica.

El posicionamiento se logró a través de entrevistas, vocerías y comunicados de prensa, en menciones en radio, TV, plataformas digitales y prensa escrita. Adicionalmente, se elevaron planteamientos formales a la autoridad mediante cartas y reuniones de trabajo.

En paralelo se mantuvo el crecimiento de los canales digitales de Achiga, incluyendo redes sociales y canal de YouTube. Como resultado, en 2025 se alcanzaron en promedio 25 apariciones mensuales entre noticias, entrevistas y menciones en medios.



## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

### Comunicaciones

### Mensajes enviados

<p>16 / enero /2025</p> <p>Comunicado de prensa Equipo chileno liderado por Roberto Vallejos ya está en Francia para competir en la final mundial Bocuse d'Or</p>	<p>28/enero/2025</p> <p>Comunicado de prensa Equipo chileno tuvo una destacada participación en la final mundial de gastronomía Bocuse d'Or</p>	<p>3/febrero/ 2025</p> <p>Comunicado de prensa Hasta el 28 de febrero estarán abiertas las inscripciones para la versión 2025 del Concurso Nacional de Gastronomía</p>
<p>13/febrero/2025</p> <p>Vocería Gremios lamentaron fallecimiento de la exsubsecretaria de turismo Javiera Montes</p>	<p>25/febrero/2025</p> <p>Comunicado de prensa Venta de comida rápida creció 9,5 en el último trimestre 2024 pero consumo promedio por boleta mostró una tendencia a la baja</p>	<p>17/marzo/2025</p> <p>Comunicado de prensa Achiga y Pedidos Ya se unen para crear la primera comunidad de mujeres líderes en gastronomía</p>
<p>11/abril/2025</p> <p>Comunicado de prensa El concurso Nacional de Gastronomía se realizó con gran éxito y ya tiene a sus ganadores</p>	<p>28/abril /2025</p> <p>Vocería Achiga Presidente: Rubro gastronómico en picada contra proyecto de Ley del Vaso de Agua: "Esto nos va a hacer botar millones de litros"</p>	<p>09 /mayo /2025</p> <p>Comunicado de prensa Venta de comida rápida crece 2,1 el primer cuarto de 2025 pero se desacelera en relación con los otros trimestres anteriores</p>
<p>19/mayo/2025</p> <p>Vocería Achiga Máximo Picallo sobre cierre de locales emblemáticos</p>	<p>31/mayo/2025</p> <p>Comunicado de prensa "No puedo Esperar": Fundación Crohn colitis Ulcerosa y Achiga firman alianza para visibilizar derechos de pacientes con enfermedades intestinales</p>	<p>13 /junio/2025</p> <p>Cartas al director Máximo Picallo: Pymes olvidadas Ello en relación a la cuenta pública del Presidente.</p>

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

### Comunicaciones

### Mensajes enviados

<p><b>25 /junio /2025</b></p> <p>Comunicado de prensa "Impresentable": Gremio de restaurantes se suma a crítica por demora de municipios en patentes de alcoholes</p>	<p><b>4/julio/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa Con una variada y atractiva oferta, el sector gastronómico celebra la tercera versión del Día del Amig@ en Chile</p>	<p><b>16/ julio/2025</b></p> <p>Vocería Achiga Gastronomía y viñas se unen para celebrar el día del Amigo</p>
<p><b>17/julio/2025</b></p> <p>Desde hoy y hasta el domingo, la industria gastronómica celebra el Día del Amig@ en todo el país con panoramas y promociones</p>	<p><b>17/julio/ 2025</b></p> <p>Vocería Achiga Achiga Advierte sobre veto a pollo brasileño: Agricultura promete apertura para fin julio-agosto</p>	<p><b>31/ julio/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa Acuerdo de producción limpia busca transformar a la industria gastronómica con primer estándar de sustentabilidad</p>
<p><b>7 / agosto/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa Ventas de servicio de comida rápida en el país se incrementan un 2,5% en el primer semestre del año</p>	<p><b>9 /agosto/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa en colaboración con Coca Cola Hoy juega Chile</p>	<p><b>11/ agosto/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa La inseguridad: una amenaza para la gastronomía</p>
<p><b>12/ agosto/2025</b></p> <p>Comunicado de prensa Achiga invita a una nueva sesión del ciclo "Maestras del Sabor" para destacar el liderazgo femenino en la gastronomía</p>	<p><b>4 / septiembre/ 2025</b></p> <p>Comunicado de prensa en colaboración con Fosis El Fosis y Achiga eligen la mejor empanada 2025</p>	<p><b>2/ octubre/ 2025</b></p> <p>Comunicado de prensa Achiga reafirma el compromiso con el desarrollo de la industria gastronómica en su almuerzo anual durante la feria Food &amp;Service</p>

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

### Comunicaciones

#### Mensajes enviados

6/octubre/2025

Cartas al director  
Otro golpe al turismo

10 / octubre / 2025

Comunicado de prensa  
Equipo chileno obtuvo el cuarto  
lugar en Global Pastry Chef Challen-  
ge, la competición de repostería  
más importante del mundo

5/ noviembre/2025

Ventas de comida rápida crecen un  
3,9% anual durante el último  
trimestre, acumulando un alza del  
3% entre enero y septiembre de  
este año

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

### Webinars / Charlas / seminarios

“Lleva a tu restaurante al siguiente nivel con OpenTable, Más reservas, menos mesas vacías”, dictado por David Jonquet, District Manager Caribe y LATAM de Open

Participación del presidente de Achiga, Máximo Picallo, en “Caldo de Cabeza: La Hospitalidad del presente futuro”, en el marco del Festival Ñam 2025.

Participación del Gerente de Achiga en Seminario Tomás Rancagua y Curicó para exponer sobre lo que es Achiga y sobre la Mesa Chile te Quiero Comer.

Participación y exposición de Máximo Picallo, Presidente de Achiga, en el Primer Congreso Unidos por el Pan, evento organizado por Fechipan en conjunto con la Asociación Gremial de Molineros del Sur e INACAP.

Participación y exposición del Gerente General de Achiga, Eduardo Regonesi, en el encuentro de Pymes gastronómicas de Banco Estado en Pucón.

## 3.2 ACTIVIDADES GREMIALES

### Mesas de trabajo y reuniones

Achiga organizó y participó de mesas de trabajo de interés para el sector, durante el 2025.

- Mesa CEDE Consejo Empresarial de Desarrollo Educativo
- Consejo de la Sociedad Civil (COSOC) de ChileValora
- Mesa de trabajo SII
- Comité Capital Humano de Fedetur
- Comité Ejecutivo Enoturismo
- Comité Ejecutivo Transforma Turismo
- Comité Ruta Gastronómica Subsecretaría de Turismo
- Mesa de Gobernanzas Turísticas
- Capital Humano Turismo ChileValora / Sernatur
- Comité de medios de pago de Chilepay
- Comité Turismo MICE Fedetur
- Red de Empresas Interculturales Jesuitas
- Consejo Pyme de Inacap
- Ley de Plástico de un solo Uso
- Desarrollo de alianza Pedidos YA
- Mesa de trabajo SCD
- Mesa de trabajo APL
- Mesa Chile te Quiero Comer
- Mesa de trabajo Día de la Amistad





**04** **ÁREA**  
**GASTRONÓMICA**

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Lanzamiento segundo Podcast

En enero 2025 se realizó el lanzamiento del segundo capítulo del podcast Achiga “Casa Llena Food Cast”, conducido por el socio Pablo Torslachi y Francesca Gorrini. En la oportunidad se entrevistó a la socia Carolina Sanz, dueña del restaurante Pinpilinpausha. ([Ver video aquí](#)).

### Final mundial torneo Bocuse d’Or

En el mes de enero, el equipo Chefs Chile–Bocuse d’Or, encabezado por el chef Roberto Vallejos y el commis Javier Sobarzo tuvo una destacada participación en la final mundial del reconocido certamen gastronómico internacional Bocuse d’Or, que se realizó en Lyon, Francia.

Los representantes nacionales lograron la posición 18° en la competencia y obtuvieron el reconocimiento especial al compromiso social “Social Commitment Award”, dejando el nombre del país en un buen sitio y mostrando al mundo la esencia de la gastronomía chilena ([Ver video Aquí](#)).

El equipo fue acompañado por el chef Sebastián Salas, Presidente del Comité Gastronómico de Achiga, quien además se desempeñó como jurado del concurso; el coach Luis Ubeira; y, en esta oportunidad, también se sumaron al equipo titular, una delegación de cuatro commis -estudiantes de Inacap y parte del Equipo Chefs Chile- quienes entrenaron por meses junto al team nacional: Camila Amaya, Román Silva, Nicolás Fernández y Joaquín Gómez.

El equipo contó con el auspicio de: Inacap, Chef Works y Pelp ([Ver video Aquí](#))

### Maestras del Sabor

En marzo de 2025 Achiga lanzó “Maestras del Sabor”, Comunidad de Mujeres Líderes en Gastronomía, cuya primera jornada tuvo como temática principal el “Empoderamiento, Desafíos y Oportunidades: Liderazgo Femenino en la Industria Gastronómica”.

La actividad desarrollada en conjunto con Pedidos Ya, se llevó a cabo sus instalaciones, y contó con la presencia y colaboración de BancoEstado.

El objetivo de “Maestras del Sabor” es ser un espacio de diálogo y reflexión sobre el rol de las mujeres en la gastronomía, que busca explorar oportunidades para fomentar un entorno más inclusivo, equitativo y sostenible, promoviendo la colaboración entre mujeres líderes.

El conversatorio contó con las destacadas speakers Carolina Eterovic, Fundadora y Directora de Mujeres Empresarias; María Isabel Serrano, Directora de Achiga y Socia fundadora de Dunkin’ Chile; Laura Fino, Directora de Logística y Operaciones de PedidosYa; y Soledad Ovando, Gerenta General de Créditos de Banco Estado, quienes compartieron sus experiencias y conocimientos en un panel de conversación totalmente enriquecedor ([Ver video aquí](#)).

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

Durante el mes de agosto se desarrolló una exitosa segunda edición de “Maestras del Sabor”, en las instalaciones de Pedidos Ya, y también con la colaboración de BancoEstado. En ella participaron las destacadas panelistas Alejandra Mustakis, empresaria y emprendedora; Karin Schultz, psicóloga y coach trainer PNL; Pilar Rodríguez, chef y empresaria; Lorena Arriagada, secretaria general de ACHET; y Sofía Jottar, banquetera y empresaria.

Este inspirador espacio de crecimiento femenino -que busca empoderar y visibilizar a las mujeres en la industria gastronómica- en esta oportunidad centró su temática en la creación de una marca personal, inspirando a las asistentes a visibilizar y fortalecer su rol en la industria.

Durante la jornada los participantes pudieron compartir experiencias, establecer nuevas redes de contacto y realizar un taller dirigido por la coach trainer Karin Schultz, y lo más importante, escuchar experiencias de exitosas mujeres que han construido una marca personal en su ámbito con un sello propio ([Ver video aquí](#)).

Dado que esta comunidad ha ido creciendo en adherentes, Achiga desarrolló la web [www.maestrasdelsabor.achiga.cl](http://www.maestrasdelsabor.achiga.cl) para crear una comunicación más directa con quienes participan de ella.

### Mesa Chile te quiero Comer

Para conmemorar el Día de la Cocina Chilena 2025, la mesa “Chile, Te Quiero Comer” definió una estrategia enfocada en ampliar y difundir el mensaje a los distintos territorios nacionales.

Cada institución integrante de la mesa tuvo la misión de relacionarse con una región del país, y contactar a autoridades y/o organismos públicos y privados para levantar acciones locales durante el mes de la cocina chilena. El objetivo fue lograr tener un mayor alcance comunicacional y descentralizar la celebración de esta conmemoración ([Ver video Aquí](#))

#### Lanzamiento a nivel central del Mes de la Cocina Chilena

A finales de marzo, en el marco del Festival Ñam 2025, y con la activa participación de todos los miembros de la Mesa la mesa Chile Te Quiero Comer, la Subsecretaría de Turismo, el Ministro de Agricultura y los organizadores de Ñam, se efectuó el lanzamiento del mes de la cocina chilena.

Durante la actividad, se entregaron mensajes claves sobre la importancia de la cocina y productos nacionales, así como también de la importancia y valor de la gastronomía en el ámbito turístico.

#### Lanzamiento de la marca Chile Te Quiero Comer en la Región de O’Higgins

Para continuar con la estrategia definida por la mesa, Achiga formó una comisión de trabajo en la Región de O’Higgins compuesta por autoridades locales, academias y actores de la industria gastronómica regional, y a principios de abril lanzó el mes de la Cocina Chilena en la región.

La actividad contó con una exposición de la marca país por parte del Presidente y Gerente General de Achiga, así como también de una muestra gastronómica a cargo de INACAP Rancagua y el Instituto Santo Tomás sede Rancagua.

Durante la exitosa actividad que contó con autoridades regionales y prensa local, Achiga instó a la región de O’Higgins a sumarse a la promoción turística de la gastronomía nacional, poniendo en valor los productos y preparaciones de la zona para fomentar la promoción turística local.

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Día de la Cocina Chilena

El 15 de abril de 2025, 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, el alcalde de Santiago, medios de comunicación, prensa y actores claves del mundo gastronómico nacional.

La actividad reforzó el compromiso y vínculo entre el sector público-privado y el gremio gastronómico, para la promoción turística de la Cocina Chilena y sus productos como patrimonio inmaterial del territorio nacional.

### 34° Concurso Nacional de Gastronomía

A principios de abril se desarrolló el 34° Concurso Nacional de Gastronomía, en el marco del aniversario número 45 de la Asociación, y se desarrollaron tres categorías en competencia: Cocina Chilena, Menú, y, por primera vez, la Categoría Heladería ([Ver video Aquí](#)).

La competencia que reunió a profesionales de la industria, se desarrolló en Inacap Apoquindo, y contó con una importante participación de concursantes provenientes de región.

El ganador de la categoría Menú será quien represente a Chile en el certamen clasificatorio continental 2026 Bocuse d'Or, teniendo la posibilidad -si quedara entre los cinco primeros lugares- de competir en la gran final mundial del certamen internacional que se desarrolla en Lyon, Francia.

#### Ganadores Categoría Menú:

##### Primer lugar

Chef: Jorge Diez  
Ayudante: Camila Amaya  
Establecimiento: Inacap Apoquindo.

##### Segundo lugar

Chef: Christopher Achurra  
Ayudante: Nicolás Fernández  
Establecimiento: Espacio Gastronómico.

##### Tercer lugar

Chef: Jorge Diez  
Ayudante: Camila Amaya  
Establecimiento: Inacap Apoquindo.

##### Mención honrosa

Chef: Ricardo Quezada  
Ayudante: Nicolás Álvarez  
Establecimiento: Giser

#### Ganadores Categoría Cocina Chilena:

##### Primer Lugar

Chef: María José Ramírez  
Ayudante: Ivania Estay  
Establecimiento: Aliservice

##### Segundo lugar

Chef: Gonzalo Espinoza  
Ayudante: Ignacio Fuente Alba  
Establecimiento: La Hacienda de la localidadde Machalí

##### Tercer lugar

Chef: Cristián Bravo  
Ayudante: Ángel Mendible  
Establecimiento: Centro de Formación Técnica Santo Tomás Santiago Centro.

##### Mención honrosa

Chef: Valentín Hinojosa  
Ayudante: Patricio González  
Establecimiento: La Cafetería Valentín.

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Ganadores Categoría Heladería:

#### Primer Lugar

Maestro heladero: Carlos Cifuentes  
Ayudante: Lucía Herrera  
Establecimiento: Heladería Lucía  
Herrera de la ciudad de Los Ángeles

#### Segundo lugar

Maestro heladero: Kleiber Verastegui  
Establecimiento: Marietta Heladería

#### Tercer lugar

Maestra heladera: Yanira Parra  
Ayudante: Vicente Pérez  
Establecimiento: Hotel Mandarin Oriental

#### Mención honrosa

Maestro heladero: Álvaro Retamal  
Ayudante: David San Martín  
Establecimiento: Mepiache.

## Mesa de Transferencia de Conocimientos

En el marco del Concurso Nacional de Gastronomía se realizó una reunión continental de transferencia de conocimientos de competencias culinarias en el Hotel Sheraton, en la que participaron en forma presencial el Equipo Achiga y los representantes Brasil, Argentina, Chile, de manera on line Colombia, Guatemala, Ecuador y Bolivia.

El objetivo fue crear un punto de encuentro sostenido en el tiempo para compartir experiencias, técnicas y conocimientos en torno a la preparación que necesitan los equipos para prepararse y representar a cada país en competencia. Esta asociatividad permitió aunar criterios y sumar fuerzas, como también trabajar colaborativamente para lograr mejoras que redunden en una mayor competitividad y menores costos para los equipos.

## Día del Amig@

Por tercer año consecutivo Achiga levantó la celebración del Día del Amig@, la que ha ido creciendo gracias a la activa gestión de prensa y comunicación con establecimientos gastronómicos a lo largo del país.

Si bien la conmemoración es el 20 de julio, Achiga instó a comenzar a celebrar desde el jueves 17 de julio. El objetivo fijado fue potenciar la celebración a través de redes sociales e influencers, invitando a las grandes cadenas a sumarse.

En el 2025, Achiga concretó una alianza con Enoturismo Chile, mediante la cual 20 viñas se sumaron a la celebración con experiencias para compartir.

La estrategia utilizada para dar visibilidad fue realizar un Happy Hours del amig@ donde participaron socios e influencer foodies, y un almuerzo con periodistas del sector.

El 2025 la comunicación se enfocó principalmente en redes sociales y gestión de medios.

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Cumbre Gastronómica El Ingrediente que Falta

A finales de abril, Achiga fue parte de la Cumbre Gastronómica “El Ingrediente que Falta”, desarrollado en el Hotel Club La Serena. En la oportunidad, estuvieron presentes los socios colaboradores de Achiga BonApp, Unilever Food Solution, Banco Estado y Pedidos Ya, quienes además, participaron como expositores del encuentro.

A través de esta alianza, para los socios de Achiga se habilitó un descuento especial para acceder a los stand, reforzando de esta forma el vínculo con nuestros aliados estratégicos y generando oportunidades concretas para el sector.

### Acuerdo de Producción Limpia / Estándar para el sector gastronómico

Con la participación de autoridades de gobierno, representantes del mundo empresarial, académico y financiero, se concretó un importante acuerdo que impulsa el desarrollo consciente y resiliente de uno de los sectores más relevantes para la economía y el empleo del país: “Estándar de Sustentabilidad del Sector Gastronómico”.

La iniciativa, impulsada por Achiga, la Subsecretaría de Turismo y la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de CORFO, busca fortalecer el desempeño del negocio, reducir su impacto ambiental y mejorar las condiciones laborales del sector. Ello, mediante 43 acciones enfocadas en eficiencia energética, climatización y refrigeración de bajo consumo, gestión del agua y residuos, reducción del desperdicio de alimentos y gestión y reducción uso de envases y embalajes. Es decir, este APL impulsa una transformación sostenible del sector.

Por otra parte, el APL fomenta la compra de insumos de limpieza biodegradables y de alimentos producidos localmente; y promueve la priorización de productos con certificación sustentable para café, té, azúcar y chocolate, así como cartas basadas en la estacionalidad.

A su vez, también contempla medidas orientadas a mejorar las condiciones laborales y fortalecer el vínculo con el entorno a través de formación de capacidades, contratación local, conciliación laboral, personal y familiar, capacitación en sostenibilidad, evaluación de satisfacción de clientes, y gestión de la Huella de Carbono. Además, contempla medidas de adaptación al cambio climático, con foco en disminuir el consumo de agua e identificar riesgos climáticos para las personas trabajadoras y las operaciones.

Durante la actividad de lanzamiento, se realizó el conversatorio “Industria gastronómica: identidad y sustentabilidad como pilares de desarrollo”, donde las autoridades relevaron el rol estratégico de la industria, y abordaron los desafíos y oportunidades para consolidar un modelo de desarrollo sectorial más sostenible, inclusivo y resiliente.

[\(Ver video Aquí\)](#)

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Día de la Chorrillana

Por segundo 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.

### 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.

### Elección Commis Equipo Bocuse d'Or Chile

A finales del 2025, Inacap y el Equipo Chefs Chile, realizaron la selección de los alumnos candidatos para desempeñarse como commis del Equipo Bocuse d'Or Chile.

Luego de un proceso de trabajo constante, se eligió el commis para acompañar al chef candidato que representante de Chile en las Clasificatorias Bocuse d'Or Américas, que se efectuarán en New Orleans, Estados Unidos, durante el mes de julio 2026.

### Torneo el Sabor de lo Nuestro

Achiga en conjunto con AIEP desarrollaron la séptima 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.

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](#))

## 4 ÁREA GASTRONÓMICA

### Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes

Dando continuidad a la Hoja de Ruta desarrollada por Achiga, en el mes de noviembre se desarrolló el 35° Concurso Nacional de Estudiantes de Academias, en INACAP Sede Apoquindo.

Esta importante instancia reunió a talentos emergentes del ámbito gastronómico provenientes de distintas instituciones del país. Durante la jornada, los participantes demostraron sus habilidades técnicas, creatividad y trabajo en equipo, presentando preparaciones de alto nivel ante un jurado compuesto por destacados chefs profesionales: Axel Manríquez, Claudio Úbeda y Heinz Wuth, quien, además, dictó una exitosa charla sobre "Ciencia y Cocina".

Como resultado de este torneo, se desarrolló el primer recetario ([Ver recetario Aquí](#)) con las preparaciones realizadas por los equipos de Estudiantes de Gastronomía que participaron en la competencia. [Ver video aquí](#)

#### Primer Lugar

Equipo: Yeremy Carrasco y Martín Vera  
Establecimiento: Santo Tomás Viña del Mar

#### Segundo Lugar

Equipo: Martín Ramírez y Martín Muñoz  
Establecimiento: INACAP Sede Apoquindo

#### Tercer lugar

Equipo: Katherine González y Alfredo Campos  
Establecimiento: Escuela Culinaria Francesa

#### Mención honrosa

Equipo: Vanessa Lebreton y Andrea Romero  
Establecimiento: INACAP Sede Maipú.

### Cooking show

Presentación equipo Chefs Chile en el Festival Gastronómico Mar y Vino, organizado por el Gobierno Regional y la corporación regional durante el mes de marzo en el Terminal Pesquero de la Región Metropolitana.

Presentación equipo Chefs Chile en Festival Ñam 2025.

El Equipo Chefs Chile participó con un cooking show en la Feria del Vino organizada por la Corporación Regional en el barrio La Bolsa, en el marco de las celebraciones por el Día Nacional del Vino 2025.

### Patrocinios

#### Festival del Congrio

Durante el mes de agosto Achiga patrocinó El Festival del Congrio, evento al que fue invitada por la Cámara de Turismo de El Quisco.

#### Comuna San Javier

Achiga apoyó la postulación de la comuna de San Javier como Ciudad Creativa UNESCO, la cual fue aceptada. Esto dará mayor importancia territorial y turística a la localidad.



# **05** 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.





# **06** INTERNACIONALES

## 6 INTERNACIONALES

### Convenio para NRA Show

Achiga en coordinación con la Oficina Comercial de la Embajada de Estados Unidos, invitó a sus socios a participar en la versión 2025 de la feria NRA- National Restaurant Association Show, que se realiza en McCormick Place, Chicago, durante el mes de mayo. La inscripción para los socios de Achiga a la feria es gratuita. Quien desee participar, debe costear sus pasajes y estadía.

### Visita a Host Milano

Durante el mes de octubre, un grupo de cinco socios más un representante del directorio tuvieron la oportunidad de acceder a la feria HOST MILANO, una de las principales ferias de la industria de la hospitalidad, que se desarrolla en Milán, Italia. Ello, en el marco del convenio de la Asociación con la organización de la feria, la que se realiza bianualmente.

Cabe destacar que Achiga realiza un llamado a todos los socios para asistir y quien desee puede postular, pero la selección de las empresas que asisten al evento, la realiza la producción de la Feria Host Milano, considerando el número de establecimientos de la empresa, tamaño y posibilidades de desarrollar acciones comerciales.

Fiera Milano costea pasaje y alojamiento para los asistentes seleccionados, los que deben cumplir con una cantidad de reuniones previamente agendadas con proveedores participantes en la feria.

El 2025 asistieron director tesorero de Achiga Vincenzo Rulli y cinco socios seleccionados: Shop Dog, Brand Consulting, GN Brand, Castaño y Marley Coffrey.

### FOOD EXPO

A través de una alianza se invitó a los socios de Achiga a participar en FOOD EXPO, con cobertura total o parcial de su billete de avión, alojamiento, transporte gratuito de ida y vuelta al recinto ferial, acceso a la plataforma para agendar reuniones y almuerzo en el recinto ferial



# 07 OTROS

## 7 OTROS

### Teletrabajo

Durante el año 2025, 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 45 años Achiga

Con una gran convocatoria se realizó en el mes de abril en el Hotel Sheraton la celebración de los 45 años de la Asociación Chilena de Gastronomía. Una ceremonia que contó con la presencia de autoridades del sector, el gobierno regional, past presidents de Achiga, ex gerentes generales de la Asociación, un gran número de socios y representantes de la industria, personeros de otros gremios vinculados al sector y al turismo, y medios de prensa especializados.

La actividad reflejó en gran medida la unidad actual que existe en torno al proceso de desarrollo y consolidación de la actividad gastronómica, que se ha vuelto cada vez más estratégica para el país por el ingente aporte que realiza a la economía y a la generación de empleos, y transformándose, además, en un gran embajador de Chile en el mundo con un sello distintivo y que está siendo un motor fundamental para atraer turistas desde otras latitudes.

Durante la ceremonia, se entregaron cuatro distinciones especiales por el aporte realizado a la industria. El primero fue para la Subsecretaria de Turismo, Verónica Pardo, quien ha puesto en valor, desde su llegada a la subsecretaría, a la gastronomía chilena en los distintos territorios del país y al sector; el segundo reconocimiento fue para Andrés Ilabaca, Gerente General de Espacio Food & Service, quien desde hace casi una década asumió el desafío de liderar la feria alimentaria más grande del país y que hoy es la segunda más grande de Latinoamérica; el tercero para Inacap por el gran trabajo realizado en la profesionalización de la industria, y finalmente, en un emotivo momento, se entregó un reconocimiento póstumo a la familia de la ex gerenta de Achiga Javiera Montes, quien lideró la Asociación desde el 2019 al 2022 en los críticos momentos vividos por el gremio durante el estallido social y la pandemia.

Los asistentes al encuentro pudieron disfrutar de una gran cena preparada con un menú especial para la ocasión con productos nacionales y de socios colaboradores: Consejo del Salmón y Agua Chile en el plato de entrada, y Frigosorno (Camposorno) para el plato de fondo. [\(Ver video aquí\)](#).

#### Happy Hours del Amig@

Durante el mes de julio 2025, se realizó el Happy Hours del Día del Amigo el Bar & Vuelvo, donde en un festivo ambiente disfrutaron alrededor de 60 personas de la gastronomía y coctelería.

En el encuentro participaron socios de Achiga e influencers foodies [\(Ver video Aquí\)](#)

## 7.1 OTROS

### **Almuerzo de camaradería con prensa especializada y medios de comunicación**

Durante el mes de julio 2025, se efectuó un almuerzo de camaradería con autoridades, prensa y prensa especializada, con la finalidad de contarles sobre la celebración del Día del Amigo.

El almuerzo, cortesía de Patio Bellavista, se efectuó en el restaurante Tambo y contó aproximadamente con 20 personas ([Ver video Aquí](#)).

### **Almuerzo de la Industria Gastronómica**

En octubre de 2025 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.

La actividad, enmarcada en la celebración de los 45 años de Achiga, contó con un show de magia vinculado a la gastronomía ([Ver video aquí](#)).

## Alianzas / Convenios

### **Feria VYVA**

En octubre 2025 se realizó la Feria VYVA, iniciativa enfocada al turismo. Achiga formó parte del comité organizador del evento y, además, participó junto al equipo Chefs Chile en una presentación gastronómica.

### **Convenio Fundación Crohn Colitis Chile**

En el cierre del Mes de las Enfermedades Inflamatorias Intestinales (EII), la Fundación Crohn Colitis Chile y la Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga) firmaron un convenio de colaboración para reforzar la difusión y correcta implementación de la ley No Puedo Esperar. Esta normativa -vigente desde 2023-, obliga a organismos del Estado y locales comerciales a facilitar el acceso a baños a estos pacientes, siempre que acrediten su condición mediante un certificado médico o credencial emitida por la Fundación.

### **ReSimple**

Durante el mes de agosto Achiga firmó un convenio con Resimple para el Retiro de Envases de vidrio y potencialmente otros materiales como lata y cartón, sin costo para los asociados de Achiga.

La empresa se encargará de la recolección desde los locales y proporciona los elementos necesarios para el reciclaje.

### **Upcycling**

Durante el 2025 Achiga fue invitada por la Universidad del Desarrollo para participar en un proyecto de "upcycling", que consiste en transformar alimentos a punto de vencer en nuevos productos.

## 7.2 OTROS

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



[Ver video aquí](#)

MEMORIA  
ANUAL  
**2025**