



Fecha: 31/12/2017
Fuente: REVISTA CHEF & HOTEL - STGO-CHILE
Pag: 44
Art: 2
Título: CHEFS CHILENOS EN PASANTÍA POR EUROPA

Tamaño: 27,0x25,9
Cm2: 698,8

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida



Se acerca la segunda gira **Chefs chilenos en pasantía por Europa**

En marzo próximo, 18 cocineros profesionales viajarán a diferentes ciudades del Viejo Continente, como parte de un programa único en Chile desarrollado gracias a la acción conjunta de la Universidad de Las Américas, empresarios y distintos chefs ejecutivos. El propósito es que la industria gastronómica nacional eleve su nivel a lo más alto, accediendo de manera diferente a lo más exclusivo y reciente en tecnología y servicio

Texto: Macarena Anrique / Fotografías: Nicholas Charlesworth



Fecha: 31/12/2017
Fuente: REVISTA CHEF & HOTEL - STGO-CHILE
Pag: 44
Art: 3
Título: CHEFS CHILENOS EN PASANTÍA POR EUROPA

Tamaño: 26,0x10,8
Cm2: 281,8

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

LA PASANTÍA PARA CHEFS EJECUTIVOS, que se organiza a través de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas (**UDLA**), es una experiencia inédita en Chile. Ofrece a los cocineros profesionales la oportunidad de compartir de manera distinta, especialmente favorecedora. Eso se reafirma con la respuesta obtenida tras la primera versión (2016), pues el 80% de los asistentes solicitaron repetir la experiencia, y así seguir capacitándose. Otros no dudan en viajar desde otras regiones del país para ser parte del grupo.

La iniciativa surgió al advertir cómo, para ejercer y afianzar su liderazgo – también para conocer las más recientes tendencias y servicios –, muchos cocineros chilenos miran más allá de las fronteras del país, aunque no siempre resulta fácil acceder a cocinas de excelencia, ferias gastronómicas y empresas extranjeras. La información que finalmente obtienen, muchas veces, es tergiversada, especialmente cuando escuchan a

cocineros que no tuvieron la real o más adecuada vivencia en Europa u otras regiones. A partir de esa realidad, entre empresarios de la industria y académicos de la Universidad de Las Américas – liderados por el director de la Escuela de Gastronomía, Joel Solorza –, surgió una alianza para que chefs profesionales conozcan de primera fuente lo que realmente está pasando en el extranjero.

La fórmula busca ahondar en aspectos de la profesionalización de los cocineros, procurándoles formación más allá de la cocina, con la preparación necesaria, por ejemplo, en la tarea de ser gestores de su nombre y crear emprendimientos. Por ello, la pasantía en Europa completa un curso obligatorio de dos capacitaciones en Chile y dos seminarios, siendo el más reciente el dictado hacen pocas semanas por Janine Valenzuela, directora de la Escuela de Hotelería y Turismo de **UDLA**, y evaluadora de proyectos hoteleros y turísticos que postulan a Corfo.



Fecha: 31/12/2017
 Fuente: REVISTA CHEF & HOTEL - STGO-CHILE
 Pag: 46
 Art: 2
 Título: CHEFS CHILENOS EN PASANTÍA POR EUROPA

Tamaño: 25,8x14,8
 Cm2: 382,3

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: No Definida

Denominado Innovación en las Pymes, Uso de Fondos Concursables y Modelos de Negocio, fue la instancia para contar con datos de cómo se mueve la industria, las exigencias del mercado y la importancia de diversificar los productos.

En la práctica, y como ejemplo de lo que pueden llegar a alcanzar los chefs gracias a esta instancia académica, figura la preparación en gestiones administrativas y herramientas de negociación, para emprender o mejorar su posición al interior de las empresas cuando son empleados.

COMPARAR Y AUTOEVALUARSE

Las dos semanas de capacitación en Europa, son vistas por muchos restaurantes y hoteles que emplean a los chefs ejecutivos como una instancia enriquecedora para ellos, y como consecuencia, para sus propios negocios.

En marzo de 2018 se concretará la segunda pasantía con un viaje entre 16 y 18

cocineros, entre ellos los chefs Walter Leal y Claudio Ubeda. Los acompañarán Joel Solorza, el empresario Abi Moskovicz y Chef&Hotel, revista que cubrirá en exclusiva los aspectos más importantes de esta pasantía en Europa.

. Visitarán espacios en Madrid, Barcelona, Londres, París, Colonia, Roma, Milán, Moscú y Atenas, entre otros, completando dos semanas en las que compartirán con chefs ejecutivos extranjeros, asistirán a ferias y tendrán acceso a empresas del rubro.

Enrique Araya, chef ejecutivo de la cadena Regal Pacific, quien participó en la primera pasantía por Europa, describe la riqueza de la experiencia en lo que respecta al conocimiento culinario, así como también su aporte para que la gastronomía en Chile crezca y sea reconocida a nivel mundial: *"Viví en Italia y estuve en Madrid y París, también en Londres. Todos los años salgo a festivales de cocina chilena, pero en esta pasantía salir en*

grupo significa un crecimiento distinto, se comparte y adquiere conocimiento de otros chefs, todos destacados, y parte de equipos de importantes cadenas. También es importante para autoevaluarse, por ejemplo, al ir a comer a restaurantes con una, dos o tres estrellas Michelin".

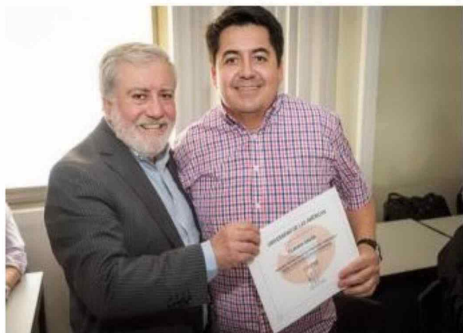
Claudio Ubeda, chef ejecutivo del restaurante The Glass, de Hotel Cumbres Vitacura, repetirá la experiencia, y está a la expectativa de lo que le ofrecerán los destinos del circuito en el viaje organizado para marzo, entre estos, restaurantes de primera línea. *"La pasantía será una nueva oportunidad para compartir con otros cocineros profesionales, conocer sus visiones y tener puntos de comparación con lo que se está haciendo en Chile", dice. Aun cuando es un viaje intenso, el chef concluye que durante la pasantía hay gratos momentos conociendo y aprendiendo, también promoviendo la camaradería.*



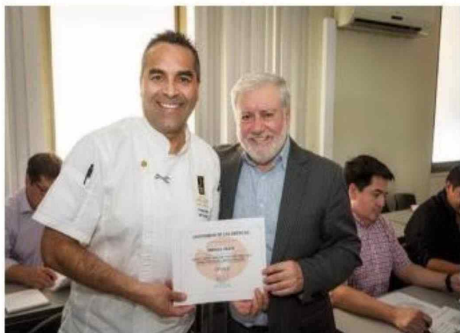
Fecha: 31/12/2017
 Fuente: REVISTA CHEF & HOTEL - STGO-CHILE
 Pag: 46
 Art: 3
 Título: CHEFS CHILENOS EN PASANTÍA POR EUROPA

Tamaño: 28,0x22,5
 Cm2: 629,2

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: No Definida



■ Joel Solorza, director de Escuela de Gastronomía UDLA, y Claudio Ubéda



■ Enrique Araya



■ Juan Carlos Quiñeman



■ Walter Leal



■ Janine Valenzuela, directora de Escuela de Hotelería y Turismo UDLA.



■ Abi Moskovics, miembro del equipo que organiza la pasantía de chefs ejecutivos en Europa

