



Fecha: 20/01/2019

Fuente: La Tercera

Pag: 20

Art: 2

Título: Los frutos de la escuela gastronómica migrante

Tamaño: 12,9x11,5

Cm2: 148,8

Tiraje:

76.511

Lectoría:

254.450

Favorabilidad: No Definida

Los frutos de la escuela gastronómica migrante

Un total de 48 extranjeros tuvieron la oportunidad de estudiar, de manera gratuita, distintas áreas de la cocina y así pensar en futuros emprendimientos.

Por Francesca Massone C.

Hasta ayer sábado duraba el curso impulsado por la **Universidad de Las Américas (Udla)** y que se convirtió en el primer programa culinario para migrantes, en que a los extranjeros se les dio la oportuni-

dad de elegir cursos de pastelería, cocina básica y panadería. El principal objetivo de este proyecto era abrirles una ventana al mundo laboral y que, en un futuro cercano, logren emprender quienes por el momento se encontraban cesantes.

“Hemos asumido esta tarea desde el corazón, empati-

zando con los problemas del otro y ayudando a solucionar un problema que está tan latente en nuestra sociedad”, señaló el director de la Escuela Gastronómica de la **Udla**, Joel Salazar. Los cursos se han realizado gracias a un convenio entre la **universidad** y la Municipalidad de Lampa, el cual ha



permitido que 48 extranjeros de la comunidad participaran de manera gratuita.

“Es súper entretenido. El hacer este curso fue maravilloso para perfeccionarnos. Me gustaría emprender en esto, llevando un poquitito de cada país con nuestra comida. Estamos muy entusiasmadas y agradecidas”, relató Maira Bello, participante colombiana y presidenta de la organización migrante Amulan.

Durante las clases, los alumnos han aprendido metodologías de higiene y manipulación de alimentos, elaboración de platos típicos chilenos, latinoamericanos e internacionales, así como el funcionamiento del mercado en el país.

Su profesor, Luis Díaz, explicó que “ellos están dispuestos a aprender, participan mucho y tienen la habilidad, lo que pasa es que hay que ir a buscarla”.

Si bien en un principio los docentes creyeron que el idioma podría ser una dificultad, esto finalmente no

fue así, ya que la dinámica de las clases permitió que entendieran de manera didáctica, al ver primero cómo se hacían las recetas y en caso de que alguien no comprendiera, entre los mismos compañeros se explicaban. “Gracias a Dios por la oportunidad de aprender”, afirmó la ciudadana haitiana Sanderini Jean Batiste.

Tras la última clase se hizo una ceremonia de certifica-

ción, donde además de entregar los diplomas se invitó a empleadores para poder generar negocios con los participantes. Por el momento no hay fecha para los próximos cursos, pero se volverán a realizar durante el primer y segundo semestre. “El tema es seguir, porque ha tenido muy buenos resultados”, dijo la coordinadora del proyecto, Joana Candia. ●



Fecha: 20/01/2019
Fuente: La Tercera
Pag: 20
Art: 4

Título: Los frutos de la escuela gastronómica migrante

Tamaño: 8,7x8,3
Cm2: 72,1

Tiraje: 76.511
Lectoría: 254.450
Favorabilidad: No Definida



► Los participantes aprendieron distintos tipos de cocina.