

Fecha: 21/01/2019  
Fuente: Las Últimas Noticias  
Pag: 14  
Art: 6  
Título: En la cocina se prepara la integración

Tamaño: 20,6x16,0  
Cm2: 330,2

Tiraje: 86.632  
Lectoría: 235.434  
Favorabilidad:  No Definida

U. de **las Américas** desarrolló tres cursos de gastronomía para inmigrantes

# En la cocina se prepara la integración

El encargado de esta iniciativa cuenta que están en conversaciones con algunos restaurantes y casinos para lograr la inserción laboral de los alumnos.



En marzo parte un segundo ciclo de cursos gratuitos.



Fecha: 21/01/2019  
Fuente: Las Últimas Noticias  
Pag: 14  
Art: 7  
Título: En la cocina se prepara la integración

Tamaño: 12,2x13,6  
Cm2: 166,0

Tiraje: 86.632  
Lectoría: 235.434  
Favorabilidad:  No Definida

## MAKARENA ZAPATA R.

**C**on el objetivo de generar un aporte a la inclusión de los inmigrantes, en la escuela de gastronomía de la **Universidad de las Américas** decidieron dejar atrás el discurso y poner manos a la obra. Joel Solorza, director ejecutivo de esa facultad, cuenta que “como nos sentimos un actor responsable en las distintas relaciones que se van creando en el medio donde estamos insertos, nos dimos cuenta que el tema de la inmigración era algo que estaba en boca de todos pero ante el cual pocas entidades realmente hacían algo para aportar. Por eso, en noviembre partimos con un ciclo de tres cursos orientados a entregar conocimientos sobre gastronomía”.

Gracias a una alianza estratégica con la municipalidad de Lampa, se seleccionaron a cerca de 50 personas los cursos gratuitos de panadería, pastelería y gastronomía. Todos ellos son realizados por los académicos y en las mismas instalaciones en las que se imparte su carrera de licenciatura en artes culinarias y negocios.

“Acabamos de terminar un primer ciclo y vamos a partir en marzo con otros cursos, con una duración de 40 horas y clases una vez por semana. Los interesados deberán informarse a través de las redes sociales de la municipalidad de Lampa o en sus oficinas”, explica Solorza.

### **-¿Cuál es el perfil de los alumnos que participaron en la primera versión de los cursos?**

-Más del 90% fueron mujeres provenientes de países como Haití, Venezuela, Perú y Bolivia. Junto con entregarles contenidos gastronómicos incluimos temáticas sobre gestión. Ahora, pensando en la empleabilidad, estamos cerrando conversaciones con algunos restaurantes y casinos, quienes son los principales interesados en contratar a nuestros alumnos.

