



“Hoy puedo encontrar trabajo en los principales eventos de barra”, valora la barwoman Salomé Salgado

# Postule: abren 100 becas para aprender gratis a trabajar en coctelería



A sus 20 años, Salomé Salgado es barwoman y estudia organización de eventos.

APRIL NUÑEZ

Salomé Salgado (20) siempre soñó con trabajar en un ambiente dinámico y creativo, pero por falta de recursos para acceder a una formación profesional trabajaba en empleos temporales y no tenía claro qué quería hacer con su vida.

Todo se ordenó, recuerda, cuando una amiga le habló de las becas Learning for Life, programa gratuito de Diageo, distribuidora de bebidas alcohólicas, que en colaboración con Bar Academy busca especializar el oficio de bartender para abrir oportunidades laborales para jóvenes entre 18 y 28 años.

Salgado no lo pensó mucho, postuló, quedó y hoy es barwoman. “Aprendí a preparar cócteles, manejar la barra y ofrecer un servicio excepcional. El impacto ha sido enorme. Hoy puedo encontrar trabajo en los principales eventos de barra del país, lo que me ha permitido ganar dinero y financiar mis estudios en organización de eventos”, detalla.

**Programa ofrece capacitación como asistentes de barra a jóvenes entre 18 y 28 años: 50% deben ser mujeres.**

## El programa

La iniciativa ofrece una capacitación becada como asistentes de barra (barback) a quienes han enfrentado obstáculos para acceder a la educación y buscan poder emplearse formalmente en el rubro de la coctelería. Hasta ahora, más de 850 jóvenes del Cono Sur han sido parte de esta experiencia; en el último año, 51% de los egresados fueron mujeres.

“Para este año fiscal (julio 2024 a junio 2025) tenemos el objetivo de becar a 100 jóvenes de los cuales 50% deben ser mujeres, como reflejo de nuestros esfuerzos por construir una industria más equitativa en materia de género”, destaca Javiera Jamis, gerente de comunicación y sostenibilidad de Diageo para el Cono Sur.

Este nuevo grupo se sumará a la generación de 205 egresados que Learning for Life ha formado desde que llegó a Chile en 2022.

“Gracias a una formación centrada en desarrollar habilidades para potenciar la empleabilidad, los egresados de Learning for Life han logrado emplearse en bares, restauran-

tes, hoteles y hasta desarrollar sus propios emprendimientos. Entre los egresados del último año fiscal (julio 2023-junio 2024), 48% consiguió un empleo en los tres primeros meses de egreso”, afirma Ricardo Guerrero, fundador de Bar Academy.

## ¿Qué incluye?

Los estudiantes reciben un curso inicial como asistente de barra; el programa dura 65 horas de formación presencial y se imparte en dos modalidades: regular e intensiva, con horarios flexibles adaptados a las necesidades de los estudiantes. ¿Lo mejor? No tiene ningún costo.

La formación cubre cuatro ejes principales: 1) Contenido teórico y funcional de coctelería, 2) Habilidades blandas, 3) Desarrollo personal y profesional, 4) Sostenibilidad y diversidad (como gestión de residuos en el bar y talento femenino en la barra).

En detalle, los alumnos aprenden técnicas de mixología, manejo de cristalería, creación de cócteles, además de habilidades como empatía y gestión del tiempo, así como temas clave como sostenibilidad y consumo responsable en la industria.

Según Nadin Elias, profesora de Learning for Life, a nivel técnico el

enfoque está en dominar los fundamentos de la coctelería, desde el uso de equipos hasta la creación de cócteles icónicos y contemporáneos. En cuanto a habilidades blandas, destaca la comunicación efectiva, la inteligencia emocional, la flexibilidad y la capacidad de brindar un servicio excelente.

“El programa responde a las demandas del mercado, integrando módulos de inclusión y tendencias globales como la mixología con café y las bebidas sin alcohol. Además, incorpora clases prácticas, masterclasses con expertos, y formación en inglés de servicio y ventas, preparando a los alumnos para desempeñarse con éxito en un mercado laboral competitivo y globalizado”, destaca.

## ¿Requisitos?

Tener entre 18 y 28 años, deseos de crecimiento personal e interés en la coctelería. Además, deben haber enfrentado barreras financieras para acceder a educación de pago, comprometerse a asistir a clases presenciales y finalizar el curso.

Más info en [gastronomico.cl/becas](https://gastronomico.cl/becas) (<https://acortar.link/seo-2Fe>) y [diageobaracademy.com](https://diageobaracademy.com) (<https://acortar.link/onptnx>).