

**Especial
 Admisión 2025**

Tomás Tapia trabaja en un restaurante de cocina chilena que recibió una estrella Michelin

Estudió Gastronomía en Valparaíso, hoy se luce como sommelier en Singapur



En México, Makarena Lucero se ha especializado en asesorías jurídicas a empresas.

Los técnicos también emigran: en México, Makarena Lucero asesora a empresas en tema jurídicos.

BANYELIZ MUÑOZ

Toda su vida Tomás Tapia (35) ha estado vinculado al mundo de la gastronomía. Su familia administró varios restaurantes y desde muy pequeño estuvo rodeado de recetas y gente cocinando.

"El primer restaurante fue en los años noventa, un casino de comidas en Constitución; después mi familia se movió a Talca, allí inauguraron Quinta la Chancha, muy cerca de la Plaza de Armas", recuerda.

Al terminar el colegio, Tapia tenía la certeza de que estudiaría algo en relación a esta industria. Se matriculó en la carrera de Administración Hotelera y Gastronómica de la Universidad de Valparaíso, pero sentía que no le llenaba del todo. "A mí me gusta más la onda de arremangarme y ensuciarme, por eso me cambié a estudiar Gastronomía en el Inacap: estudié en la sede de Apoquindo y luego finalicé la carrera en Valparaíso", detalla.

En simultáneo, Tapia sumó experiencia en diversos restaurantes. "En Santiago trabajé en el área de eventos en el Hotel Ritz Carlton; en Valparaíso empecé como ayudante de cocina en el Casino de Viña del Mar, donde estuve trabajando durante casi tres años".

Luego se mudó a Antofagasta por una oferta laboral que recibió su esposa, quien trabaja en el área metalúrgica. "Allá decidí dar un nuevo giro y dedicarme al retail de vinos. Trabajé para una distribuidora local y logré rápidamente avanzar. Tiempo después le llegué otra oferta laboral a mi esposa, pero esta vez de bastante más lejos: Singapur", comenta.

"No sabíamos nada de ese país, aun-

que siempre tuvimos la inquietud con mi esposa de hacer carrera en el extranjero. Así que cuando apareció esta oportunidad inmediatamente nos pusimos a vender todas nuestras pertenencias y empaquetar maletas. Llegamos a Singapur el año 2017", recuerda.

Partir de cero

Así Tapia nuevamente tuvo que ponerse en campaña. "Empecé a trabajar para una empresa de distribución de vinos y licores, que estaba muy enfocada en vinos europeos. Después me cambié a otra empresa y así he ido adquiriendo experiencia. Y en 2020 comencé a trabajar como sommelier en un bar de vinos orgánicos que se llama Rebel Rebel".

"Ahí tuve la oportunidad de trabajar con una sommelier japonesa que me enseñó sobre el tema de los vinos y me dio mentoría para aprender y practicar, lo que es muy importante para los sommeliers. Uno debe entender cuál es la diferencia entre diferentes regiones y obviamente eso me ayudó para seguir avanzando en mi carrera", admite.

El 2023 se cambió a Araya, que se presenta como el primer restaurante de mantel largo inspirado en Chile en Singapur (arayarestaurant.com, <https://acortar.link/J30xno>). "En 2024 el restaurante recibe su estrella Michelin, pero también recibí mi propio premio al mejor sommelier Michelin, que reconoce las habilidades, conocimiento y la pasión de los sommeliers talentosos dentro de la industria".

Asesora empresarial

Makarena Lucero (44), técnica jurídica del Aiep, lleva tres años asesorando a empresas tecnológicas y redes empresa-



En junio, Tomás Tapia fue reconocido por la Guía Michelin por su trabajo como sommelier.

riales en México. También ayuda a escuelas de emprendimiento femenino.

"A los 30 años entré a estudiar Derecho en Puerto Montt, luego seguí la carrera en Viña del Mar, pero me di cuenta de que no era lo que quería en verdad. Sentía que quería ayudar y estar en contacto con la gente. Congelé y en el camino conocí la carrera de Técnico Jurídico, que tiene un foco más integral y está en la Escuela de Desarrollo Social", complementa.

Cuando egresó, sus primeras asesorías fueron a pequeñas startup extranjeras que impulsaban sus proyectos en Viña del Mar (todas del programa Start-up Chile, de Corfo). "Las ayudé en el aspecto jurídico, a sacar permisos, a contratar a personal y a gestionar reuniones con organizaciones locales. Todo eso me llevó a crear equipos multidisciplinarios para cada proyecto", precisa.

Con el tiempo Lucero recibió un montón de premios, sobre todo por sus trabajos vinculados a la digitalización de adultos mayores. En 2020 ganó un fondo del

Banco Interamericano de Desarrollo, que le permitió conocer a empresas mexicanas; dos años después obtuvo el premio de Liderazgo Social Iberoamericano, que recibió en marzo en México. En esa visita conoció a distintas incubadoras; tras conocer un poco sobre este país, decidió radicarse allí. "Llevo dos años y medio viviendo acá. Y hace un año, junto a una socia, creamos una plataforma para adultos mayores que ha recibido diferentes premios".

"Muchas veces subestimamos a las carreras técnicas, pero gran parte de ellas te da la opción de adquirir nuevas herramientas, ir especializándote y perfeccionándote en otras áreas. De hecho, todo lo que aprendí en la Escuela de Desarrollo Social me sirvió en mis proyectos: no sólo me dio la herramienta jurídica, sino que me hizo entender el contexto y la importancia de la intervención social. Fue un complemento. Luego me fui perfeccionando y hoy me puedo desenvolver en varias áreas", valora.