

**CINCO ESTUDIANTES CUENTAN SU EXPERIENCIA:**

# Prácticas e intercambios en el extranjero, un valiente inicio de la vida laboral

España, Francia y México son los destinos de los entrevistados, quienes coinciden en que este es un paso que consideraban importante para fortalecer sus currículums desde el comienzo.

GRACIELA ALMENDRAS

**E**nfrentar desafíos en un país que no conocen, resolver dificultades por sí solos y aprender de otras culturas son parte de los retos que cautivan a estudiantes a realizar su práctica profesional fuera de Chile. Están convencidos de que vivir esta experiencia es un excelente puntapié para iniciar su camino laboral. Sus historias demuestran que estudiar carreras técnico-profesionales también abre a los alumnos un mundo de posibilidades.



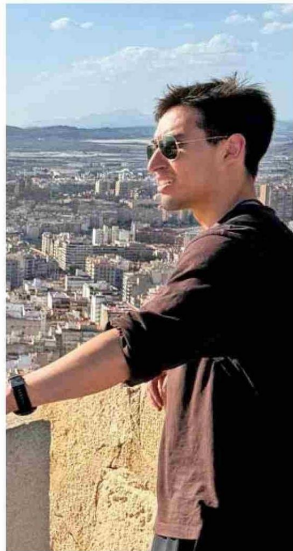
## CANCÚN, MÉXICO

**Javiera Herrera** (29) egresó en 2024 de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica (CFT) Santo Tomás, sede Santiago Centro. Desde julio hasta fines de septiembre se fue a México para realizar su práctica en el hotel Crown Paradise Cancún, coordinada entre su casa de estudio y la Universidad Tecnológica de Cancún.

Dice que lo que "marca la diferencia son los tipos de preparación, ya que México tiene una gastronomía bastante amplia y distinta a la nuestra".

En general, cuenta, "fue una experiencia súper buena, de mucho aprendizaje de comidas y culturas, además de que me recibieron súper bien".

En la foto, Javiera con su compañero de carrera e intercambio, Tomás Cortés.



## CARTAGENA, ESPAÑA

**Duvan Oróstica** (22) finalizó en 2024 sus estudios de Administración Gastronómica Internacional en Inacap, sede Apoquindo. Hoy está realizando la práctica en el restaurante español Magoga, donde se ha esmerado en "poner en acción" todos sus conocimientos culinarios, dice.

"Trabajar en un restaurante con un reconocimiento Michelin es un desafío que siempre quise desde que decidí estudiar cocina a los 14 años. Hoy es una realidad", afirma.

Sobre cómo lo logró, cuenta que, mientras estudiaba, trabajó para ahorrar dinero. Eso, más la ayuda de sus padres, le permitió concretar este sueño.

## MÁLAGA, ESPAÑA

**Matías Valenzuela** (24) cursa segundo año de la carrera de Preparador Físico del CFT Santo Tomás, sede Concepción, y hoy se encuentra de intercambio en la Universidad de Málaga. "La motivación por realizar un intercambio la tuve siempre; por eso investigué y postulé hasta que lo conseguí", afirma.

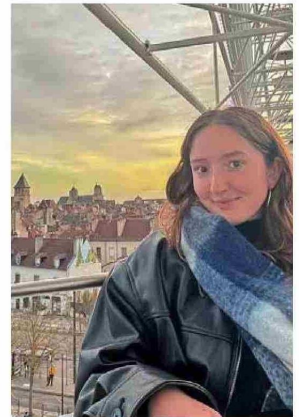
Lleva cinco meses en Málaga, la que califica como una de las mejores ciudades españolas. "Vine por la experiencia de vivir en otro país, aprender otra cultura, explorar, enfrentarme a nuevos desafíos, estudiar ramos teóricos y también realizar una práctica", comenta. Esta última la realiza en educación primaria de un colegio, donde además de ejercer como profesor de Educación Física, colabora con otras materias. "Ha sido muy positivo, y si bien han habido dificultades, estoy seguro de que estas se transformarán en aprendizaje", asegura.



## LE PONT D'ALLEYRAS, FRANCIA

**Constanza González** (25) egresó en 2024 de Administración Gastronómica Internacional en Inacap, sede Maipú. "Todos tenemos este bichito de salir del país en algún momento y buscando mi primera práctica en la plataforma de Inacap, me apareció esta oportunidad en Francia, y me contactaron de inmediato", recuerda.

Su estadia en el pueblo Le Pont d'Alleyras, en el centro-sur de Francia, se extendió de mayo a octubre de 2024, tiempo en que se desempeñó en el hotel y restaurante Mileade Village Club, que además le dio hospedaje. "Fue una buena experiencia, la recomiendo totalmente", dice. Pero sí aconseja aprender con anticipación el idioma para facilitar la estadia.



## DIJON, FRANCIA

**Camila Pérez** (20) es alumna de segundo año de Administración Gastronómica Internacional en Inacap, sede Apoquindo. Hace un mes y medio llegó a Francia para realizar una práctica de tres meses en el hotel y restaurante Castel de Très Girard, ubicado en las afueras de Dijon.

"Conseguí esta práctica gracias a la agencia Culinaire France, que tiene convenio con Inacap. Para mí, esta experiencia es muy importante, ya que Francia es el país más reconocido por su gastronomía. Y en este poco tiempo que llevo en el área de pastelería, ya aprendí más de lo que hubiera imaginado", cuenta.

