

Testimonios de ex-estudiantes
¿Qué significó tu paso por Achiga
Comeduc?



Génesis Monsalve

Generación 2009 - Gastronomía.

Actualmente chef de partie en Hotel Icon.

Tan grandiosos años que viví dentro del Achiga siempre se recuerdan. En todo lugar que uno pasa marcamos la diferencia, eso es increíble y nos llena de orgullo. Aprovechen muy bien los grandes profesionales que tienen, ya que les enseñan todo lo que uno debe tener: paciencia, temple, y, sobre todo, humildad y carácter, algo primordial. Mucho éxito y espero que sigan en esta carrera tan linda un abrazo enorme.

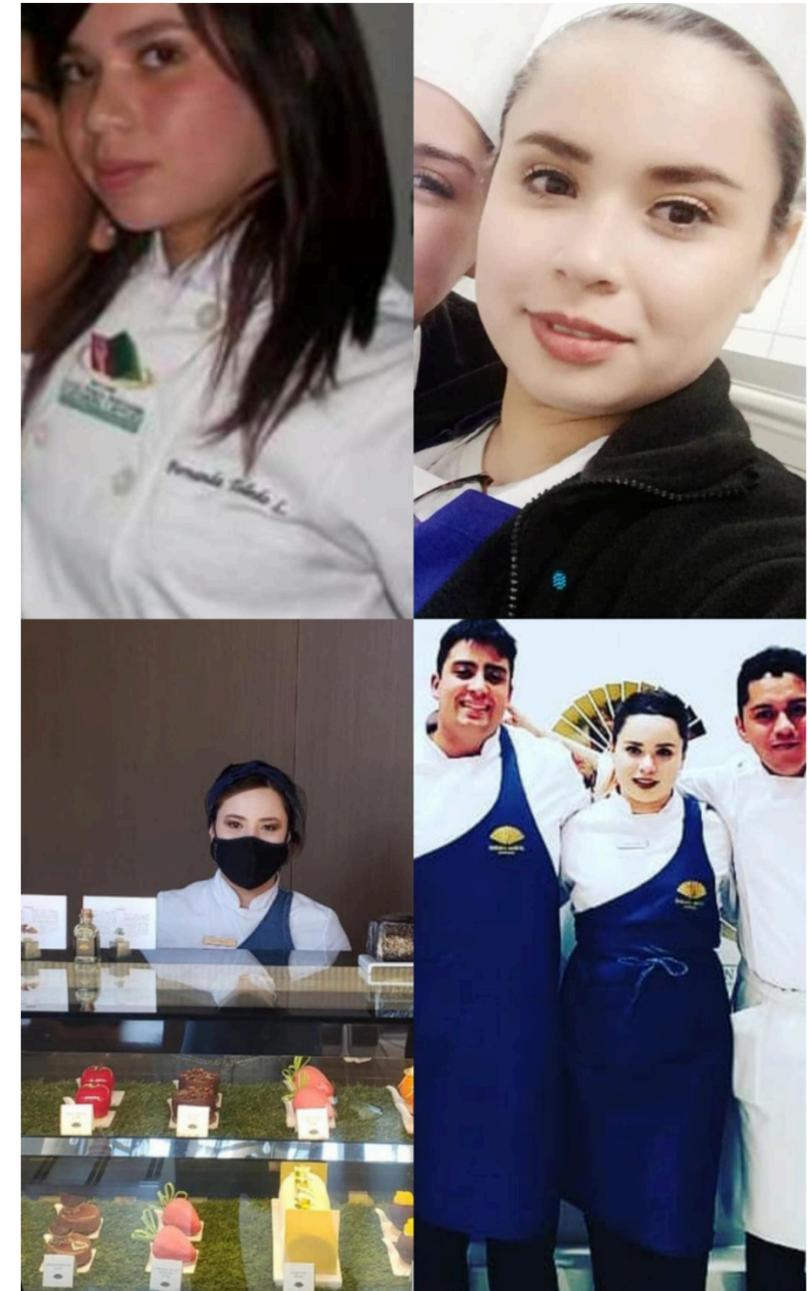


Fernanda Toledo

Generación 2012 - Gastronomía

Mi paso por Achiga significo, para mi, cumplir mis sueños. Fue un gran comienzo en el que obtuve grandes aprendizajes, donde conseguí todas las herramientas que necesitaba para poder desenvolverme como una gran profesional, donde me guiaron grandes profesionales que hasta el día de hoy recuerdo con mucho cariño. Luego de 12 años, puedo decir con orgullo, que gracias a Achiga me convertí en una gran chef pastelera.

¡Feliz aniversario Achiga!



Karla Sánchez

Generación 2012 - Gastronomía

Achiga, más que un colegio, fue mi base fundamental para la profesional que soy hoy. Me dio las herramientas necesarias para desarrollarme y los conocimientos que hasta hoy ocupo día a día. Eso me permitió trabajar en el sur de Chile como personal embarcada en los barcos que hacen motalidad de salmones. En este rubro llevo ya dos años.

(Parte 1)



Karla Sánchez

Generación 2012 - Gastronomía

Mis profesores, mis primeros maestros que al día de hoy admiro y recuerdo con mucho cariño: al profesor Patricio Berdia y Agustín Riquelme, que son los viejos estandartes de la educación gastronómica en el país, ya qué profesional con el que me he topado en el rubro los conocen y fueron alumnos de ellos y tienen buenas palabras para al recordarlos.



Karla Sánchez

Generación 2012 - Gastronomía

Creo que me faltan las palabras para describir lo que ha marcado en mi vida ser ex alumna titulada de Achiga Comeduc. Es un orgullo y honor ser parte de esta enorme familia que hasta el día de hoy forma profesionales en el ámbito de la gastronomía y hotelería. Por sobre todas las cosas, estaré eternamente agradecida por todo el apoyo que siempre sentí, por todo lo aprendido, por todo lo entregado que tanto me dio el colegio como los docentes de este .



Karla Sánchez

Generación 2012 - Gastronomía

Gracias a Achiga soy la profesional que soy hoy. Con la pasión y el amor que me transmitían en cada clase aprendí que este duro pero hermoso rubro lleno de sacrificios, sartenes, quemaduras, y cortes es un estilo de vida, pero que cada vez me enamoro más de él. Que también nada es fácil, pero siempre se puede lograr el objetivo de siempre ser mejor persona y mejor profesional.

¡Feliz aniversario Achiga!



Millaray Díaz

Generación 2023 - Gastronomía

Achiga significa muchas cosas: pena, alegría, frustración, satisfacción, llanto y risa. Tuve la suerte de conocer el colegio en sus 2 facetas: la del pueblito y la de las Condes, y siempre mantuvo su esencia de familiaridad. Los profesores se esfuerzan año a año en sacar una generación mejor a la anterior por muy cansados que estén, y al final del viaje, solo hay orgullo de que se logró cruzar la meta.



Millaray Díaz

Generación 2023 - Gastronomía

Estuve de primero a cuarto y aprendí muchas cosas, una de ellas es la disciplina al hacer algo que me gusta, o también, a ser yo misma en cada paso que doy. Gracias a las personas que conocí (compañeros y profesores) encontré gran parte de mi qué había perdido. Egrese el año 2023 y no me arrepiento de haber escogido la especialidad de gastronomía como una base para mi vida laboral.



Daian Gallegos

Generación 2022 - Gastronomía

Colegio Achiga fue una pieza fundamental en todo lo que soy, me ayudó a potenciar todas mis capacidades y me guió para encontrar todo lo que hoy me hace ser un persona culta e integra, este lugar más que ser un colegio, fue un segundo hogar, en donde conocí a grandes amistades y sin olvidar a grandes docentes con el compromiso de formar grandes profesionales del mañana, con orgullo y cariño recordaré siempre esta gran institución de la cual hoy formo parte de sus egresados,

Gracias Achiga Comeduc.



Fernanda Díaz

Generación 2004 - Gastronomía

Achiga para mi fue una puerta al sueño de mi vida. Nunca olvidaré las herramientas que se me dieron para desarrollarme en el mundo laboral. Agradezco de todo corazón a mis profesores que me dieron siempre lo mejor para desenvolverme en un rubro muy machista. Cuando llegué al mundo laboral, me di cuenta de que no tenía nada que envidiar a egresados de institutos de renombre, y que Achiga estaba bien catalogado en el rubro gastronómico. Nunca olvidaré a mis profes y todo lo que me enseñaron. Gracias Achiga.

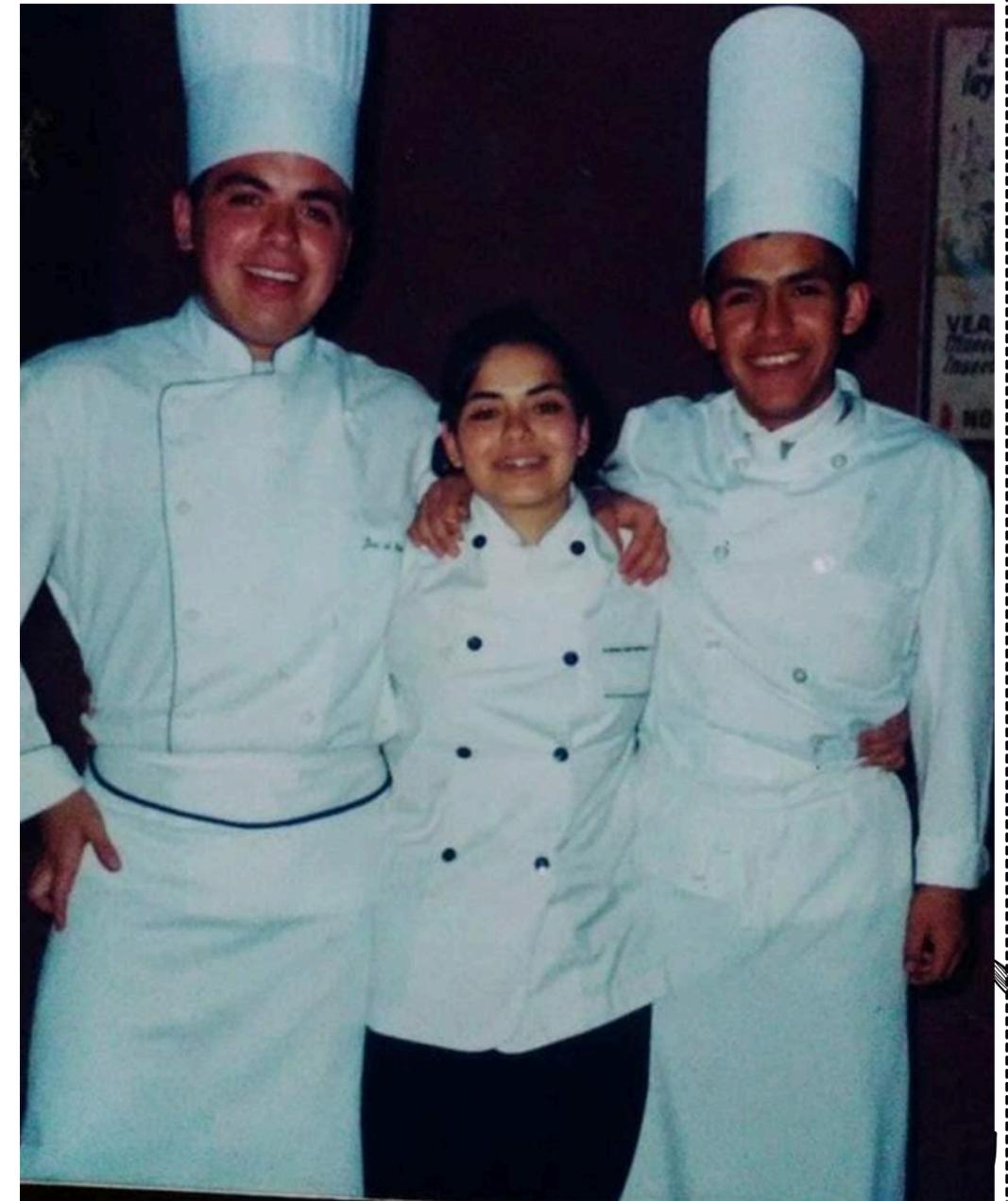
Dueña Y Chef Matería Cochamó & La Chef Bodas y Eventos.
Generacion 2004 Cocina Nacional Internacional



Sebastián Catalán

Generación 2000 - Gastronomía

La base técnica que me dio el colegio ACHIGA COMEDUC me abrió caminos impensados. Saliendo del pueblito en el año 2000, hace ya 24 años, dándome herramientas. Me he desempeñado en hoteles, restaurantes, empresas de banquetes, llegando hasta lo inimaginable: ser docente del área de gastronomía técnico profesional por más de 8 años en varios institutos (duocUC, Santo tomas, IPCHILE), y en colegios técnicos en el Bosque, la Pintana, nivelación de estudios para adultos, qué mejor que poder dejar huellas en niños que emprenden en este precioso viaje que es la gastronomía.



Sebastián Catalán

Generación 2000 - Gastronomía

Culminando con lo más maravilloso: poder viajar fuera de Chile y ser Pastry Chef en una isla en África, la isla Zanzibar, Tanzania.

Sin olvidar los consejos y la doctrina de nuestros profesores: Don Patricio Berdia y mi Querido Agustín Riquelme. Con ese impacto me enorgullece y agradezco cada enseñanza, cada consejo que esta institución me ha brindado a través de los años académicos.

Por eso y mucho más, muchas gracias.



Matías Muñoz

Generación 2012 - Gastronomía

Achiga ha significado mucho para mí, ya que me dio las herramientas y oportunidad de profesionalizarme en lo que siempre soñé ser: UN CHEF. Al salir del colegio, recién vi la importancia y lo potente que es el colegio en el mundo gastronómico, ya eres mirado diferente por haber estudiado en Achiga. Contarles, también, que hoy soy chef ejecutivo de una gran fábrica de pastelería con mas de 50 años de historia, y solo tengo los estudios técnicos que me entregó Achiga.

A lo largo de mi carrera, siempre he tratado de apoyar a los jóvenes que salen de Achiga, porque un día yo fui uno de ellos.



Mariano Rodríguez

Generación 1998 - Gastronomía

Soy exalumno de la primera generación del colegio, en aquel entonces "liceo técnico profesional de hotelería y turismo chiletabacos-Inacap". Egresé en el año 1998, actualmente tengo 44 años, casado hace 22 y tengo tres hijos. Hoy me desempeño como Chef Ejecutivo, jefe logístico y planificación en Aramark en la mina El Teniente de Rancagua. Sin lugar a duda mi paso por este colegio marcó mi vida en lo personal y laboral. El gran aporte recibido de parte de los profesores con conocimientos teóricos y técnicos fueron fundamental, sumado a las ganas que tenía de aprender y especializarme aún más.

Muchas gracias a todos por su Gran y dedicada labor.



Fernanda Zamorano

Generación 2018 - Gastronomía

Para mí, el paso por Achiga fue el cambio rotundo a mi vida, teniendo una adolescencia rebelde supe que encontré mi vocación a los 17 años y con el apoyo de todos los docentes y la gran red que creyó en mí. Hoy en día, me hacen una cocinera hecha y derecha y siempre con mucho orgullo llevo en alto el nombre del colegio y siempre será grato encontrarse con compañeros de distintas generaciones.



Cristián Vargas

Generación 2003 - Gastronomía

Mi nombre es Cristián Vargas egresado el 2003 de la carrera técnico en alimentación colectiva. Para mí, el paso por Achiga fue la base de lo que soy ahora. Profesores de nivel máximo Agustín Riquelme / Pato Berdía / Carmen Gloria González y Patricio Guzmán. Los mejores talleres en una época en que la gastronomía no era moda, si no que te tenía que gustar y amar la profesión

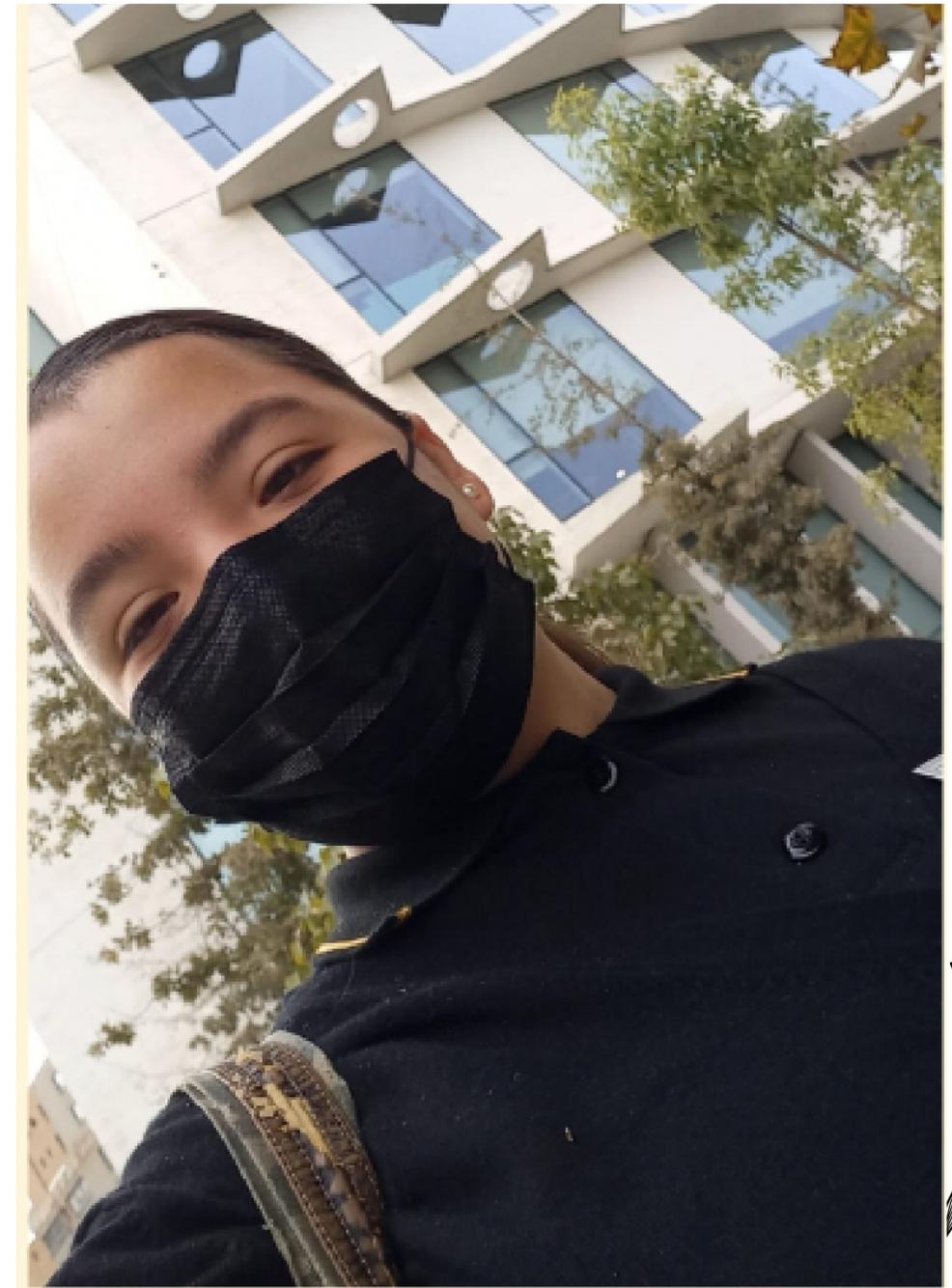
Saludos y felicidades en el aniversario
[@pobrevermut.lavermuteria](https://www.instagram.com/pobrevermut.lavermuteria)



Macarena Wolf

Generación 2022 - Servicios de Hotelería

Mi paso por Achiga significó una nueva etapa en mi vida, el comienzo de mi futuro. También, fue el pilar fundamental para tomar la mejor decisión que pude haber tomado para la enseñanza superior. Achiga es un mundo, y ese mundo es imposible de olvidar jamás.

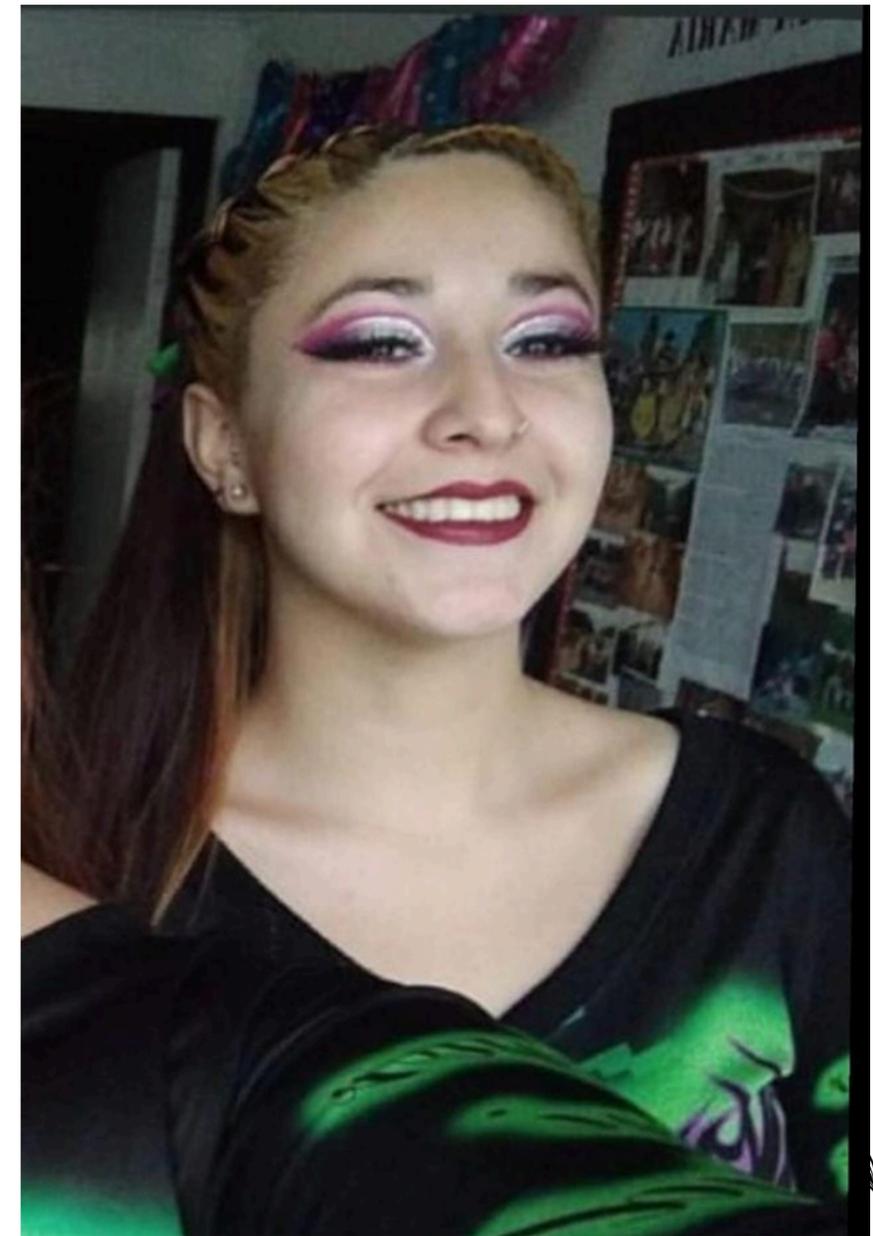


Alanis Ulloa

Generación 2019 - Servicios de Hotelería

Para mi, mi paso por esta institución fue bastante importante debido a que esto marcó un antes y un después tanto como persona como profesional. Cada uno de mis profesores fueron fundamentales para mejorar, sobretodo, al yo tener un carácter complicado en un principio.

Hoy en día, soy una persona proactiva en mi trabajo (estoy en el rubro hotelero). Siempre estaré muy agradecida tanto de la institución como de mis profesores por darme las herramientas para salir adelante y superarme a mí misma. Mención especial a mis dos profesores jefes, Samuel Arroyo y Lina Santander, a quienes siempre recuerdo con mucho cariño.



Franco Rubio

Generación 2019 - Servicios de Hotelería

Mi paso por el colegio significó una madurez completamente. Marcó un antes y un después. Me ayudó a ser independiente en las cosas que tomaba como desafíos. Agradezco la oportunidad que se me dio al elegir el lugar en el que hice mi práctica. Ahora que estoy estudiando una carrera artística veo que me lo tomo de una manera completamente distinta.

Muchas gracias.



Santiago Sánchez y familia

Generación 2023 - Servicios de Hotelería

Para nosotros como familia, cuando nos enteramos de Achiga, vimos una esperanza cierta que nuestro hijo podía lograr más de lo que había logrado hasta entonces. Pero, con el paso de los meses, y años siguientes, cada logro de nuestro hijo nos hacía ver que podía más. Todos y cada uno de estos fue gracias al compromiso de docentes, personal especializado, y administrativo que acompañaron a nuestro hijo durante su proceso. Como familia, el recuerdo de momentos hermosos que pasaron con nuestro hijo no lo olvidaremos jamás. Cada profesional que hay en el colegio siempre demostraron vocación. Muchas gracias a todos.



Moisés Pavez

Gastronomía.

Apego al arte de la alimentación.

Compromiso culinario.

Honor dentro de la humanidad.

Ilustración de nuestra imaginación.

Goce gastronómico.

Amor, amistad y anhelo de alimentar al allegado.



Victor Muñoz

Chef ejecutivo de Metropolitan y miembro de la prestigiosa asociación de chef Les Toques Blanches.

Mi paso por Achiga ha sido fundamental en mi desarrollo académico y personal, y no puedo sino estar profundamente agradecido por ello.

Cuando estudie recibí una educación de calidad, impartida por profesionales comprometidos y apasionados por su labor, siempre sentí el respaldo y la dedicación de un equipo humano excepcional, siempre dispuesto a brindar su apoyo y orientación.



Victor Muñoz

Chef ejecutivo de Metropolitan y miembro de la prestigiosa asociación de chef Les Toques Blanches.

Además de adquirir conocimientos sólidos en mi área de estudio, he tenido la oportunidad de cultivar valores como la responsabilidad, la perseverancia y el trabajo en equipo. Estoy seguro de que estos valores serán pilares fundamentales para el futuro de otros profesional y personal.

Quiero también destacar el ambiente acogedor y enriquecedor que caracteriza a Achiga .

Mis más sincera admiración y agradecimiento a Achiga.



Luckas Dinamarca

Gastronomía

Si me preguntan qué es Achiga para mí
Diría que la mejor opción para poder
enfrentar a la vida .

Con profesores reconocidos en el medio
gastronómico y excelentes herramientas a
nivel técnico . Agradecido eternamente de
haberme cruzado con Achiga Comeduc .



Testimonios de ex-estudiantes
¿Qué significó tu paso por Achiga
Comeduc?

