

Fecha: 19-01-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Chef del Inacap armó restaurante de lujo en Singapur: ya tiene una estrella Michelin

Pág.: 22
 Cm2: 617,3
 VPE: \$ 3.394.645

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Especial
Admisión 2026

"La estrategia sin trabajo no sirve de nada", define Francisco Araya.

WILHEM KRAUSE

Francisco Araya entró a estudiar Gastronomía cuando la carrera todavía no tenía el estatus que hoy luce en Chile. Hace más de 20 años recorrió distintas academias y escuelas antes de decidirse por el Inacap de Valparaíso, elección que, según dice, fue tanto estratégica como práctica. "Fue la primera que profesionalizó la gastronomía en Chile y estaba reconocida por el Ministerio de Educación: eso en ese momento importaba mucho", recuerda.

A eso se sumaba una razón concreta: "En mis tiempos no era la escuela más cara. Era una opción muy clase media, con una buena relación precio-calidad". Ahí, valora, forjó una base sólida: "Te entrega los fundamentos básicos. Después el camino depende de cada uno".

Tras titularse, Araya tuvo claro que su formación como chef internacional no podía quedarse sólo en Chile. Viajó a Buenos Aires para especializarse en la escuela Gato Dumas, traído por una oferta de cursos más avanzada que la chilena. "Siempre pensé en internacionalizar mi carrera. Sabía que tenía que partir por algún lado", recalca. De vuelta en Chile trabajó en Alma, el restaurante de Pamela Fidalgo, considerado en ese momento uno de los más importantes del medio.

Luego dio el salto a España con un objetivo ambicioso: llegar a las grandes cocinas europeas. No logró entrar de inmediato a El Bulli, en Cataluña, pero optó por una vía más larga y premeditada. "Leía biografías de chefs y me di cuenta de que nadie llegaba directo. Había que pasar por otras cocinas antes". Elegió Mugaritz (País Vasco) como paso intermedio, hizo una pasantía y desde ahí se fue recomendado. "Fue todo bien estratégico. Pero la estrategia sin trabajo no sirve de nada", subraya.

Fue entonces cuando conoció a Fernanda Guerrero, su actual esposa y socia. Él se encarga de la cocina salada, mientras ella lidera la pastelería y la panadería. "Con Fernanda tenemos una visión en conjunto, con la cual hemos estado trabajando por años".

Su recorrido consolidó a Araya como cocinero y afinó una idea que venía arrastrando desde joven: tener su propio restaurante. A los 24 ya lo soñaba, aunque no tenía claro el concepto. Siguió sumando experiencia como chef ejecutivo del Estadio Español, luego en Japón y más tarde en China, donde se instaló con Fernanda con la meta de conseguir inversionistas.

"Pensamos que sería un año, pero nos tomó ocho", cuenta. Finalmente, abrieron Araya en Singapur, con una propuesta de *fine dining* basada en sabores chilenos y productos del mar. Hoy el local tiene una estrella Michelin y ha sido destacado por medios lo-



CEDIDA

Empanadas de pino de wagyu con pebre en gel: un ejemplo del menú de Araya

Chef del Inacap armó restaurante de lujo en Singapur: ya tiene una estrella Michelin

Lo que aprendió en Chile, dice, le dio las herramientas básicas para profesionalizarse.



Araya ya suma dos estrellas Michelin consecutivas.

cales como "The Straits Times" como uno de los imperdibles del Sudeste Asiático.

Araya fue elegido "Mejor Nuevo Restaurante de Fine Dining" por ese mismo diario. Francisco fue premiado con el "Best Chef Award" y ya ha obtenido una estrella Michelin por dos años consecutivos. "Nunca fue el objetivo, pero es un subproducto del trabajo bien hecho", plantea. Además, hace apenas unos días fueron incluidos por Forbes en su lista de los lugares más cool para comer a nivel mundial. Y, desde Chile, el jueves Inacap lo premió a distancia en su ceremonia a los ex alumnos más destacados del plantel.

Otros chefs destacados han salido de Inacap, como Fernanda Fuentes, que condujo "Top Chef Vip" y ha sido galardonada en España. ¿Habrá algo especial?

"Lo que te da Inacap son los conocimientos básicos, te da muy buenos fundamentos. Tuve la gracia de tener buenos profesores. Después de salir hay que recorrer, querer hacer algo y eso ya depende de cada uno, da un poco lo mismo dónde uno estudia".

Me llama la atención que

haya pasado por el Estadio Español en su carrera.

"La razón por la que salí de los restaurantes gastronómicos fue porque quería tener el título de chef ejecutivo. Ya había trabajado solo en ese tipo de cocina, así que sentí la necesidad de conocer la otra parte: lo administrativo, el manejo de presupuestos, la escala masiva, cosas que en un *fine dining* no se ven mucho. En mi cabeza ya sabía que quería tener mi propio restaurante y entendía que para lograrlo necesitaba pasar por ese proceso. Estuve ahí tres años antes de irme a Japón y aprendí bastante: otro tipo de cocina, otro tipo de gente, otro tipo de equipo, otra forma de ver la gastronomía. Quizás no había tanta hospitalidad, había más servicio, pero todo te enseña".

Hablemos un poco de comida: venden hasta una empanada de pino que se come en dos bocados.

"La clásica masa de la empanada no la cambiamos, la hacemos más pequeña con un pino normal, pero con carne de vaca wagyu. Los condimentos son exactamente los mismos. Lo que no ponemos son huevos ni pasas ni aceituna. Hacemos solo el pino y para mí la empanada es genial cuando te la comes con pebre. ¿No cierto? No hago un pebre clásico, porque no va mucho con la línea del restaurante, pero sí hacemos un gel de pebre".