

BOLETÍN COMITÉ EDUCACIÓN FEGACH

educacionfegach@gmail.com

EDITORIAL

El Comité de Educación FEGACH, se crea a partir de la inquietud de miembros de la Federación que se desempeñan como docentes en distintas instituciones educativas, los cuales, en el trayecto de nuestra labor pedagógica, nos hemos dado cuenta de la necesidad de enfrentar de forma colaborativa las distintas problemáticas de nuestros estudiantes y también promover el trabajo sinérgico para nuestro desarrollo profesional tanto en el ámbito técnico como docente.

Por lo anterior, se conformó este comité de educación con el propósito de aunar criterios en la entrega de información relevante a la especialidad, creación de proyectos, charlas, contenidos pedagógicos y por sobre todo crear vínculos profesionales de cooperación y amistad entre los asociados, con el objetivo principal de reforzar, valorar, impulsar y destacar la Educación Técnico Profesional Chilena en sus distintos niveles de formación: liceos, institutos profesionales y centros de formación técnica.

El Comité de Educación FEGACH pretende transformarse en un espacio de cooperación, promoción e intercambio de información y material de la gastronomía chilena, así como, un apoyo permanente entre los diferentes establecimientos que imparten la especialidad de Gastronomía, sus docentes, estudiantes y todos nuestros socios que deseen ser un aporte al proceso de formación de los futuros profesionales.

.

Comité de Educación Fegach

Misión

Como Comité de Educación de la Federación Gastronómica de Chile (Fegach), queremos brindar apoyo a nuestros asociados docentes, estudiantes y establecimientos educacionales que lo requieran en la creación de proyectos, charlas, contenidos pedagógicos y por sobre todo crear vínculos profesionales de cooperación en beneficio de los estudiantes a lo largo del país, sin importar su origen, género, raza u otras características.

Impulsando y valorando día a día nuestra gastronomía chilena.

Visión

Fomentar un ambiente educativo que inspire la innovación y la creatividad en la cocina y la gestión culinaria, permitiendo a los estudiantes explorar nuevas técnicas, ingredientes y tendencias.

Proporcionar una formación integral que vaya más allá de las habilidades técnicas culinarias, incluyendo aspectos como la gestión, la ética profesional, la sostenibilidad y la conciencia cultural tanto de las tendencias y cambios en la industria gastronómica para aportar y apoyar a los estudiantes y que puedan cubrir las demandas del mercado laboral.

Con lo cual poder establecer colaboraciones sólidas con la industria gastronómica para asegurar que los programas educativos que imparten los docentes apoyando el desarrollo profesional continuo y que estén alineados con las necesidades y expectativas del sector.

Integrar la responsabilidad social y ambiental en la formación culinaria, promoviendo prácticas sostenibles y éticas en la cocina y la gestión de restaurantes. Promoviendo un ambiente educativo inclusivo que celebre la diversidad cultural y de género, fomentando la igualdad de oportunidades para todos.

Abril Mes de la Cocina Chilena.



El 15 de abril de 2009 fue decretado como **EL DIA DE LA COCINA CHILENA** con el fin de poner en valor la riqueza y diversidad de la gastronomía chilena, motivando al aprendizaje sobre nuestra cultura gastronómica, prolongar las tradiciones y rescatar las historias, sabores y saberes de las raíces culinarias del País.

Nuestra cocina es autóctona, criolla, tradicional, popular, de raíz. Aquella cocina que, desde nuestras abuelas y, las abuelas de las abuelas y más allá de ellas, se fueron heredando a través de las cocinas hogareñas hasta el día de hoy, con las características de distintos pueblos, de regiones diversas, de latitudes diferentes, que con el pasar de los años se fueron mezclando, aromatizando y ligando con nuevos sabores de otros pueblos, e incluso, otras naciones. Estas sabrosas mescolanzas de productos, experiencias y la mano propia de cada barrio o localidad fueron dando la forma a lo que hoy conocemos como NUESTRA cocina.

Este año 2024 fue muy intenso en actividades en distintas zonas de Chile, a continuación, exponemos algunas de las actividades, a sabiendas que faltan muchas más por destacar, todas igual de relevantes y significativas para resaltar nuestra gastronomía.

Nuestra Federación fue protagonista en el lanzamiento del mes de la Cocina Chilena el 02 de abril junto a distintas agrupaciones aliadas en #Chiletequierocomer, puedes revisar más detalles en el siguiente link <https://www.fegach.cl/web/2024/04/07/chile-te-quiero-comer-2024/>



La agrupación CHEF DEL MAR, asociada a Fegach, fueron protagonistas trayendo desde la costa sabores tradicionales y característicos del Litoral Central, presentando en el Lanzamiento del Mes de la Cocina Chilena, en Plaza Ñuñoa, degustaciones como: sándwich de merluza frita, Ensalada de cochayuyo, choritos en salsa verde, entre otros



Chef del Mar también estuvieron presentes en el mercado campesino, en la comuna de Santo Domingo, V Región, con una intervención urbana entregando más de 400 degustaciones de chupe de mariscos y ensalada de cochayuyo.

Esta actividad se realizó el 27 de abril, frente a la Municipalidad.

Abril Mes de la Cocina Chilena.



Liceo Técnico Bicentenario de Valparaíso fue protagonista el pasado 26 de abril al realizar una sabrosa demostración de cocina en vivo en el Deck del Muelle Barón. Un verdadero festival para los sentidos resultó ser esta experiencia, donde los estudiantes, encabezado por su profesor y socio de fegach **Miguel Angel Salazar**, presentaron distintas elaboraciones: sopaipillas, caldillos de mariscos y postres criollos.

El evento contó con la presencia del Chef Mario Campos, dueño del Club House Restaurant y donde estuvieron presentes estudiantes, asociaciones gremiales del Puerto, Inacap, Dirección de Turismo y el Slep (Servicio Local de Educación Pública Valparaíso)



El **Liceo Bicentenario Nirvana** de la comuna de Alto Hospicio, Iquique, desarrolló un entretenido concurso gastronómico de cocina chilena con la participación de los estudiantes de la especialidad de gastronomía liderados por su profesor y nuestro socio **Juan Pablo Henríquez**.

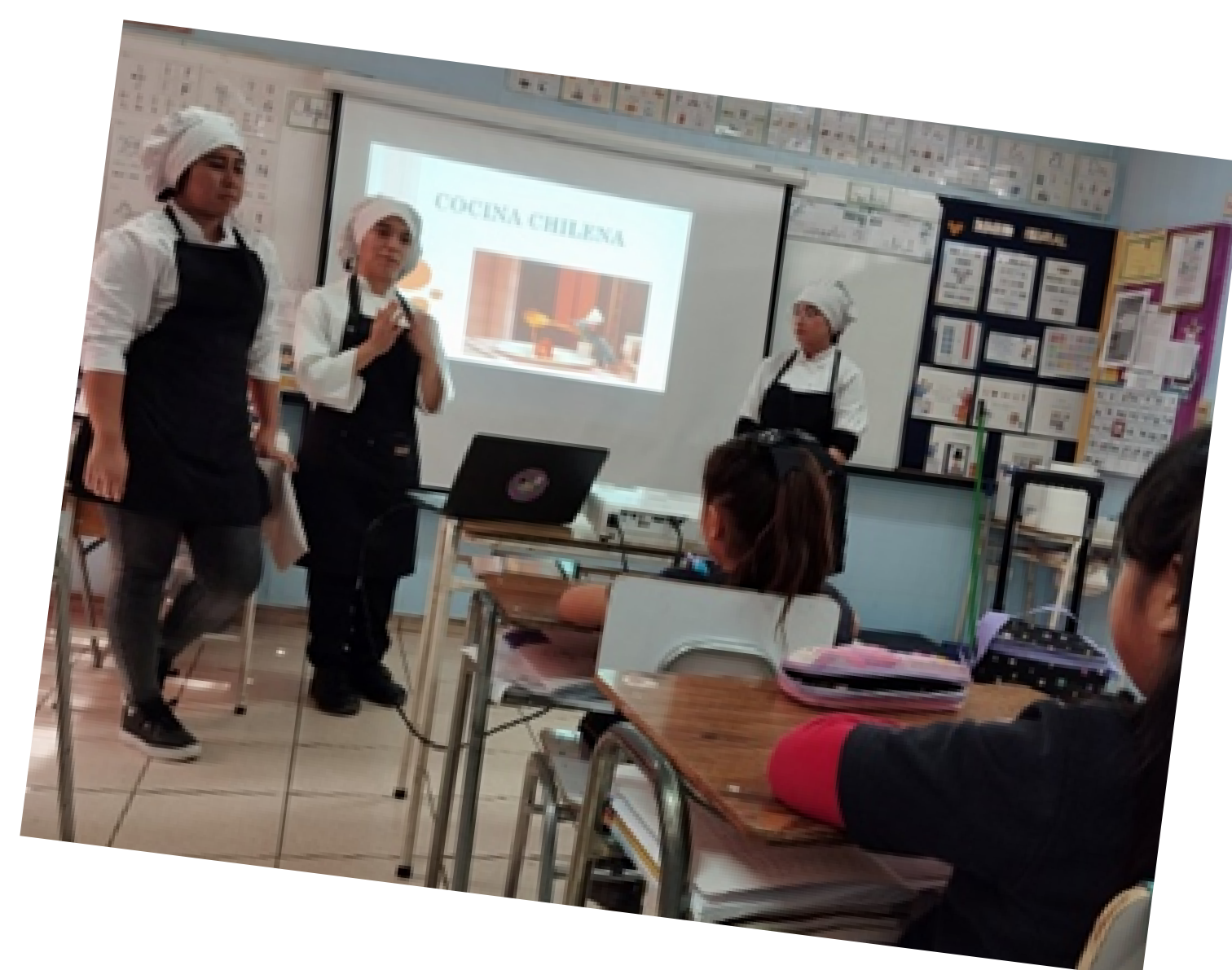
El objetivo de la actividad, entre otros aspectos, fue resaltar los ingredientes, recetas y técnicas de cocción típicas del norte del país. También tuvieron la oportunidad de participar activamente en las charlas de Cocina Chilena realizadas en CFT Santo Tomás de Iquique.



Abril Mes de la Cocina Chilena.



El cuarto medio de la Especialidad de Gastronomía del **Complejo Educacional Cerro Navia**, organizó y llevó a cabo una semana de actividades, donde se destaca las charlas desde 1° básico hasta 4° medio sobre cocina chilena, un concurso fotográfico de cocina criolla tradicional, juegos interactivos y degustación de productos tradicionales a través de juegos interactivos con los más pequeños. Así mismo, prepararon menús tradicionales para distintas actividades que se desarrollaron en esos días. Junto a su profesor guía **Mauricio González Letelier**, quisieron darle un sentido de realce a la cocina chilena destacando la comida tradicional y criolla que desde los hogares preparan las familias



En el **Liceo Cardenal Caro de Buin** la especialidad de gastronomía mencionó cocina a cargo de la docente y socia **Camila Díaz**, se celebró el día de la cocina chilena con una muestra gastronómica a cargo de los estudiantes de 4to medio D, quienes mostraron a sus compañeros de los otros niveles (alrededor de 1200 estudiantes) diferentes platos típicos de nuestra cocina chilena pasando por cada zona de nuestro país y destacando el pueblo mapuche y Rapa Nui.

Los estudiantes presentaron y compartieron degustaciones con todos los asistentes de las distintas preparaciones que ellos elaboraron para enseñar de los platos típicos chilenos y así revivir las tradiciones de las familias chilenas.



BOLETÍN COMITÉ EDUCACIÓN FEGACH

En Iquique se realizó la **“fiesta de la Cocina Chilena”** en la Sede del **CFT Santo Tomás**, para estudiantes de Gastronomía de la sede y del Liceo Bicentenario Navarra, quienes tuvieron la oportunidad de recibir conocimientos de nuestras tradiciones culinaria con charlas de productos y preparaciones típicas de la zona norte.

La actividad culminó con la muestra de cocina de los Chef del Hotel Hilton Garden Inn y distintos productos del mar. Para coronar la actividad, estudiantes de tercer semestre atendieron a todos los asistentes con degustaciones tradicionales de nuestro norte.

La actividad fue organizada por la Sra. María Valentina Arias, Directora de Carrera y los docentes de Gastronomía, Ruth Olmos, Matías Aguillon y nuestro socio **Diego Artaza**.



Invitamos a los socios y socias a participar del boletín enviándonos alguna actividad realizada que quieras dar a conocer y que tenga total concordancia y relación a la gastronomía, estamos seguros de que su contribución serán inestimable.

Comunícate con nosotros a través de educacionfegach@gmail.com

Comite de Educación

¿QUIENES SOMOS?



Camila Díaz V.

Técnico en gastronomía internacional y tradicional chilena
Licenciada en educación
Titulada en pedagogía en educación técnica y formación profesional
Jefa de especialidad en Liceo Cardenal Caro y profesora de gastronomía mención cocina.



César Bascuñán G.

Técnico de nivel Superior en Gastronomía.
Profesor de Estado para la Educación Técnico Profesional.
Profesor en Gastronomía Mención Cocina en Complejo Educacional Juanita Fernandez Solar



Mauricio González L.

Profesor de estado para Educación Técnico Profesional
Docente en Complejo Educacional Cerro Navia, con experiencia en Liceos Técnicos y CFT para gastronomía, Hotelería y servicios turísticos.



Vivian Zapata T.

Diplomado en Gastronomía
Relatora en programa Sence y Otec
Facilitadora en cursos de Manipulación de Alimentos.