

BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

2024 N° 3

Copa Culinaria Carozzi

Categoría Junior 2024

Editorial.

La Copa Culinaria Carozzi es una competencia gastronómica de alto nivel, que ofrece a los estudiantes de educación superior la oportunidad de mostrar su talento, creatividad y habilidades culinarias en un escenario competitivo.

Este evento no solo es un desafío en términos de técnica y destreza.

La participación de los estudiantes en la Copa Culinaria Carozzi es un puente entre la formación académica y el mundo laboral, brindando una plataforma para que los futuros chefs y profesionales del área demuestren lo aprendido en sus respectivas instituciones. La competencia incluye diversas categorías que abarcan diferentes aspectos de la gastronomía, desde la preparación de platos gourmet hasta la repostería y la innovación en nosotros.

Además de la exposición a un entorno competitivo, los estudiantes tienen la oportunidad de aprender de destacados chefs y expertos de la industria que actúan como jueces, mentores y guías. Este intercambio de conocimientos y experiencias enriquece la formación de los participantes y refuerza su pasión por la gastronomía.



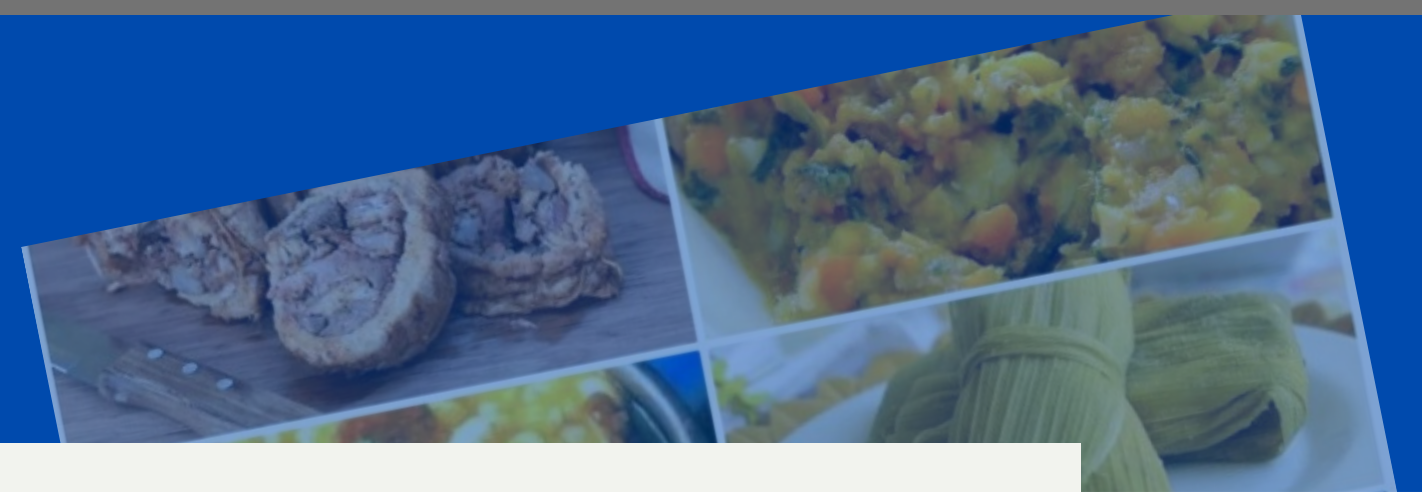
Entrevista a participantes de la Copa Culinaria Carozzi.

- **¿Tu nombre y cargo?** Soy Víctor Arredondo Pérez, docente del área de Gastronomía de Santo Tomás, sede Puerto Montt.
- **¿Cómo impacta en su región la llegada de esta competencia y qué oportunidades destaca usted que ofrece a los estudiantes al poder participar en esta competencia?**

Bueno, nosotros partimos, en realidad, cuando se realizó la primera copa culinaria esto fue el 2017-18, así que nosotros estamos desde ahí. para nosotros ha sido muy importante tanto para nuestros estudiantes y por eso seguimos estando presente hasta el día de hoy, que estamos en el 2024. Para nosotros como docentes del rubro es muy importante, porque es un aprendizaje constante de las nuevas tendencias.

Cuéntame, los estudiantes ¿Qué los motiva o atrae particularmente para querer participar? Mira, les llama la atención porque es un aprendizaje bastante bonito, porque también les ayuda a crecer como personas y por supuesto a crecer como profesionales. incluso, le sirve bastante al alumno en sí, ellos se sienten importante participando en la copa culinaria Carozzi, les gusta.





Cuéntame, los estudiantes **¿Qué los motiva o atrae particularmente para querer participar?**

Mira, les llama la atención porque es un aprendizaje bastante bonito, porque también les ayuda a crecer como personas y por supuesto a crecer como profesionales. incluso, le sirve bastante al alumno en sí, ellos se sienten importante participando en la copa culinaria Carozzi, les gusta.

¿Cómo lo hacen ustedes para elegir la pareja que va a competir o representar en la serie regional?

Mira, de un principio nosotros seleccionamos a los alumnos, dependiendo también por sus habilidades, si es que son comprometidos o no. Nosotros les conversamos antes de cómo va a ser el concurso, a qué se refiere, de qué se trata.

entonces, ellos se ven entusiasmados, dicen "ya, bueno, yo participo" y últimamente, hicimos una selección, hay alumnos que compiten entre sí y, bueno, ahí se sacan los mejores, en realidad, ellos vienen a competir a la Copa Carozzi.



¿Cuáles eran las expectativas para esta versión 2024?

Primero poder estar participando acá en Santiago, venir de región, venir a competir, la idea es que la pasen bien, ya, que disfruten, es un aprendizaje y bueno, el resultado obtenido dependerá del trabajo que muestren y también de los jueces.

Las expectativas, en realidad, bueno, a todos nos gustaría ganar, de eso estamos más que claros, ¿no? Pero, en realidad, hay que dejarlo a ellos, que compitan, que la pasen bien, que disfruten, que conozcan, que conversen y que aprendan a compartir con demás compañeros que son de otras escuelas, en realidad, que no son las únicas.

Pero, como digo yo, es un aprendizaje, en realidad. Les ayuda bastante porque aquí, bueno, hay bastante chef y todo lo demás. Y, bueno, como dije yo antes, es un aprendizaje para ellos y para mí.

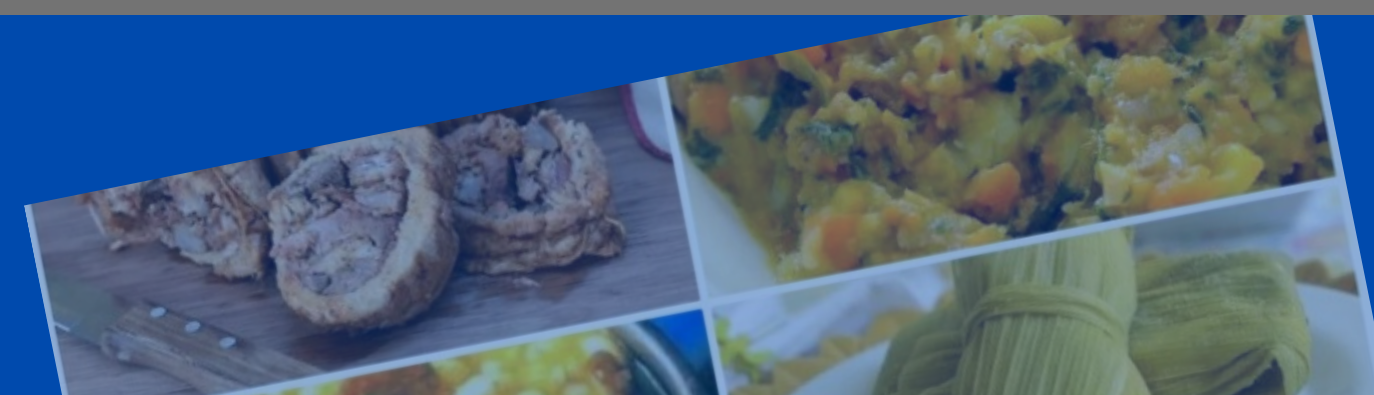
¿Qué comentario te merece la organización, tanto Carozzi Food Service, la Federación Gastronómica de Chile, en esta pasada de estos casi diez años como participante activo?

Mira en realidad siempre han sido súper buenas, muy amables, Nos acogen bastante bien, Y lo digo de manera bien personal, porque como competidor, yo competí igual en tres años consecutivos, así que nunca tuve un problema.

Yo, no tengo quejas en ese sentido. Estamos claros que todos los años cambian, porque van viendo modificaciones, se van arreglando ciertos detalles. Pero, en sí, muy agradecido en ese sentido, por la federación y por Carozzi.

"Excelente. Gracias. Muchas gracias".





El Aprendizaje basado en proyectos ABP

El aprendizaje basado en proyectos (ABP) es una metodología educativa que se enfoca en la resolución de problemas reales y significativos a través de la investigación, el diseño y la implementación de proyectos. A continuación, se presentan algunas de las razones por las que el ABP es importante para la educación media técnico profesional:



Beneficios específicos para la educación media técnico profesional:

1. Preparación para la inserción laboral inmediata.
2. Desarrollo de habilidades técnicas y específicas del sector.
3. Fomento de la innovación y emprendimiento.
4. Mejora de la empleabilidad y competitividad.
5. Desarrollo de habilidades para trabajar en equipo y liderar proyectos.

¿Cuál es la ventaja del ABP?

1. Desarrollo de habilidades prácticas y técnicas.
2. Fomento de la resolución de problemas y pensamiento crítico.
3. Desarrollo de habilidades blandas (comunicación, trabajo en equipo, liderazgo).
4. Aprendizaje significativo y relevante para la vida real.
5. Incremento de la motivación y compromiso estudiantil.

Ruta de aprendizaje ABP



Fuente: Fundación Chile (2021)

"Si tienes comentarios, aportes o algún tema del cuál quieras que tratemos", escríbenos a:

educacionfegach@gmail.com



Participación de Nuestro Socio Miguelangel Salazar
Seminario Regional de Innovación Educativa



Navegando hacia la fiesta de San Pedro Liceo técnico Bicentenario de Valparaíso.

En la gastronomía, siempre nos enfrentamos a desafíos, y uno de los más grandes es lograr que el resto valore y comprenda nuestro trabajo. Históricamente, la gastronomía ha sido un área que, en muchos establecimientos, ha pasado desapercibida o no ha tenido la representación que merece.

Sin embargo, nosotros alimentamos al país, promovemos la salud y el bienestar, y además, logramos trascender con actividades como esta.

Tenemos una gran misión: valorizar los productos que procesamos y transformamos. Un claro ejemplo es la colaboración que hicimos con la Caleta Portales. Los pescadores nos plantearon la necesidad de encontrar nuevas formas de ofrecer y vender sus productos. Ellos, a diario, arriesgan sus vidas en el mar para traer productos frescos, y a menudo no les damos el valor que merecen. Cuando esos productos llegan a nuestro plato, solemos verlos simplemente como comida, sin considerar todo el esfuerzo y sacrificio detrás.

La comida es mucho más que solo alimentación. Es una cadena de esfuerzos que va desde el mar hasta la cocina, y cada eslabón es vital. Es por eso que hoy queremos destacar a Joaquín y Camila estudiantes de nuestro establecimiento, quienes son los artífices de esta gran hazaña.

Un producto clave en este proyecto fue la jibia, un depredador marino que estaba generando escasez de otros productos marinos. Este producto no se vendía porque la gente no sabía cómo prepararlo o consumirlo. Diseñamos un menú para mostrar la versatilidad de la jibia, tanto en preparaciones frías como calientes, y así dimos a conocer todo su potencial.

Esta actividad no solo tuvo como objetivo dar a conocer la jibia, sino también someter a los estudiantes a escenarios de aprendizaje reales, fuera de las aulas. Nos permitió desarrollar capacidades más allá de lo técnico, como interactuar con personas desconocidas, atender a los comensales y exponer nuestro trabajo con orgullo. Estas experiencias son fundamentales para nuestro crecimiento.

Lo más hermoso de este tipo de encuentros es la conversación que se genera. Las personas se acercan, nos preguntan qué estamos cocinando, cómo lo preparamos, y reciben nuestra explicación con interés. A cambio, obtenemos felicitaciones y agradecimientos. Esto nos llena de orgullo, y hace que cada uno de los estudiantes vista su chaqueta blanca con la dignidad que esta profesión merece.

Si mantenemos a los estudiantes siempre dentro del liceo, protegidos en su zona de confort, es probable que no crezcan tanto como lo harían al exponerse a situaciones reales. Las experiencias fuera del aula, en escenarios auténticos, permiten que reciban reconocimiento por su trabajo y, sobre todo, que sientan orgullo por su profesión.

Una de las principales razones detrás de esta actividad fue precisamente esa: salir del aula, trabajar en un escenario real y compartir nuestro arte culinario con más personas. Queremos que la gente entienda lo que sentimos al cocinar y que, por supuesto, disfrute de nuestros platos.

Al planificar el proyecto, surgió un desafío: el lugar. Inicialmente, pensamos en realizarlo en un espacio abierto, donde cualquier persona que pasara pudiera vernos y probar nuestros platos. Sin embargo, ese espacio resultó ser propiedad de la Armada, lo que complicó su uso. Fue entonces cuando acudimos al Sindicato de Pescadores de la Caleta Portales, quienes nos facilitaron el lugar y nos permitieron dar a conocer nuestro trabajo.

“Palabras de Miguelangel Salazar, Valparaíso 2024”

