

2025 N° 4 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Editorial:

La educación técnico-profesional en gastronomía representa una poderosa herramienta de transformación social y económica. En un mundo donde la cocina trasciende el acto de alimentar para convertirse en una expresión cultural, el rol de los profesionales gastronómicos adquiere una relevancia cada vez mayor. Esta disciplina no solo desarrolla habilidades culinarias, sino que también fortalece valores como la organización, el trabajo en equipo y la creatividad, competencias esenciales en la vida profesional y personal.

La formación gastronómica dentro del sistema técnico-profesional permite que los estudiantes adquieran conocimientos teóricos y prácticos que los preparan para enfrentar los desafíos del sector alimentario. Desde el dominio de técnicas de cocina clásicas hasta la aplicación de tendencias modernas, el aprendizaje se convierte en una experiencia integral que estimula tanto el desarrollo técnico como la creatividad individual.

Además, la gastronomía se destaca por su capacidad para generar oportunidades laborales. La industria alimentaria es un sector en constante crecimiento que demanda profesionales capacitados capaces de innovar, gestionar y ofrecer experiencias culinarias de calidad. En este sentido, la educación técnico-profesional brinda las herramientas necesarias para que los estudiantes no solo se inserten exitosamente en el mercado laboral, sino que también se conviertan en agentes de cambio en sus comunidades.

CONSTRUYENDO EQUIDAD DESDE LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL: DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES PARA ESTE NUEVO AÑO.

Iniciamos un nuevo año escolar en la Educación Técnico Profesional! Volvemos con la convicción de que nuestra labor transforma vidas y abre caminos hacia un futuro mejor para nuestros estudiantes.

Durante vacaciones, la lectura de Teoría de la Justicia de John Rawls me inspiró a reflexionar sobre nuestro rol docente: ¿estamos realmente garantizando oportunidades justas y equitativas para todos? Rawls nos invita a construir desde la equidad, pensando en un sistema donde no conocemos nuestra posición social. Este principio interpela profundamente a la ETP.

Hoy, Chile ha avanzado: se ha fortalecido la infraestructura, la articulación con la educación superior y la formación docente. Estas mejoras amplían las posibilidades de continuidad de estudios y empleabilidad, y nos motivan a seguir elevando la calidad y pertinencia de nuestra enseñanza. Nuestro desafío va más allá de lo técnico: formamos personas y ciudadanos. Promover la equidad, la inclusión y el vínculo con el sector productivo es clave para lograr una ETP más justa, relevante y transformadora.

Que este año nos encuentre comprometidos con una educación que abra puertas, inspire sueños y genere oportunidades reales para todas y todos.

¡Mucho éxito en este nuevo ciclo escolar!

Artículo escrito por nuestra socia Antonieta Muñoz Q.

(Profesora en ETP, Licenciada en Educación, Magíster en Política y Gestión Educacional)

2025

N° 4

BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Entrevista a los Ganadores de la categoría Junior en la Copa Culinaria Carozzi 2024”

La Copa Culinaria Carozzi Categoría Junior es un certamen que reúne a jóvenes promesas de la cocina, quienes demuestran su creatividad, habilidades técnicas y pasión por la gastronomía. enfrentándose a desafíos que simulan el entorno competitivo y dinámico del mundo gastronómico.

La competencia destaca por promover valores como el trabajo en equipo, la disciplina y la pasión por la cocina, siendo además una excelente plataforma para que los estudiantes adquieran experiencia y visibilidad.

Este año, los ganadores destacados son **Daniela Agurto y Giovanni Riquelme**, estudiantes de INACAP sede Maipú.

¿Qué los motivo a participar en la copa culinaria?

Daniela: Por mi parte me motivo el aprender otra cara de la gastronomía normalmente no acostumbramos a trabajar de esta forma con tanta presión y tanta preparación de fondo, donde todo hasta los movimientos están calculados, por parte de Giovanni él no tenía conocimiento previo de la competencia ya que esta en su primer semestre de estudio, pero debido al cambio de reglas de ese momento necesitábamos alguien de primer año y con la ayuda de nuestros profesores dimos con él ya que fue destacado por su motivación y compromiso y apenas le contamos de la competencia acepto sin entender mucho pero a medida que avanzábamos en el proceso le iba tomando el peso y el aprender técnicas nuevas lo siguió motivando.

¿Qué fue lo que más les costó en la organización?

La verdad no tuvimos muchos problemas con la organización, comenzamos con una idea muy clara y además contamos con experiencia de compañeras que participaron en ediciones anteriores además de un muy buen equipo de apoyo, aunque si el poder organizar los tiempos de todos con las clases se volvía un poco difícil.

¿Qué preparación realizaron y en que se inspiraron?

La verdad intentamos explotar nuestros conocimientos y explotar al máximo los ingredientes obligatorios, buscando en diversas plataformas muchísimas formas de prepararlas realizando muchísimas pruebas hasta encontrar algo que nos convenciera.





¿Qué técnicas aplicaron en su platillo?

Utilizamos esterificaciones inversas, técnicas asociadas a farsas, utilizamos muchos productos veganos que requerían un manejo más específico como gelificaste y materias grasas, entre otras básicas.

¿Cuál es su proyección ahora y a futuro? ¿El próximo año volverán a competir?

Daniela: Por mi parte quiero seguir aprendiendo aun me queda un año de estudio, pero estoy intentando organizar mis horarios para complementarlo con algún trabajo en hotelería y a futuro me interesa mucho el mundo de los cruceros así que planeo apenas termine mis estudios poder embarcar en uno y por parte de Giovanni igualmente seguir con mis estudios para luego seguir explorando el mundo gastronómico fuera de Chile.



"Si tienes comentarios, aportes o algun tema del cuál quieras que tratemos",
escribenos a:

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.



Vivian Zapata T.

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



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.



Antonieta Muñoz Q.

Profesora Técnico Profesional Mención Cocina
Licenciada en Educación
Magister en Política y Gestión Educacional



Ignacio Sagardía

Administrador Gastronomico
Profesor de Cocina



César Bascuñán G.

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