

BOLETÍN COMITÉ EDUCACIÓN FEGACH

educacionfegach@gmail.com

EDITORIAL

Sabores que cuentan historias – La riqueza de la gastronomía chilena

La gastronomía chilena es mucho más que recetas y sabores. Es un testimonio vivo de nuestra historia, un puente entre generaciones y una expresión profunda de identidad cultural. Desde el norte con sus preparaciones andinas a base de maíz, papas y quinua, hasta el sur con sus curantos humeantes y productos del mar, Chile es un país que cocina con alma.

Como docentes, profesores y formadores, es fundamental construir un camino profundo y significativo en torno a la cocina patrimonial chilena. No se trata solo de enseñar técnicas de cocina, sino de formar personas conscientes de su historia, de sus raíces y del inmenso valor cultural que habita en cada preparación.

Trabajar con productos como el maíz, el trigo, el arroz, los porotos, las algas o las carnes tradicionales no es una simple elección gastronómica: es un acto educativo, ético y territorial. Cada plato que elaboramos — desde una cazuela hasta un pan al rescoldo— es una expresión viva de memoria, identidad y saberes transmitidos por generaciones.

La cocina patrimonial nos ofrece una pedagogía del arraigo. A través de ella, enseñamos sostenibilidad, respeto por el entorno, valoración de los oficios tradicionales y amor por lo propio. Nos conecta con las comunidades, con las historias familiares, con el trabajo silencioso y sabio de quienes han alimentado este país desde siempre.

Educar desde la cocina patrimonial es sembrar conciencia, creatividad y pertenencia.

Abril Mes de la Cocina Chilena.

Cada 15 de abril celebramos con orgullo el Día de la Cocina Chilena, una fecha que va mucho más allá de la simple conmemoración. Es un día para detenernos, mirar hacia nuestras raíces y reconocer el valor inmenso de nuestra cultura gastronómica. Porque en cada plato típico hay historia, territorio y emoción.

La cocina chilena es diversa y generosa. De norte a sur, nuestros sabores hablan con acento propio: la riqueza del mar, la nobleza de la tierra, las recetas heredadas de nuestros abuelos, las manos que amasan, sazonan y comparten. Desde una humita en hoja de choclo hasta un curanto en hoyo; desde la marraqueta crujiente al desayuno hasta un pebre picante al atardecer. Cada bocado tiene algo que contar.

Este día es una invitación a valorar, rescatar y proyectar nuestra cocina. A mirar con respeto el trabajo de las cocineras tradicionales, de los campesinos y pescadores, de quienes enseñan y aprenden el arte de cocinar con identidad. Es una oportunidad para que los futuros chefs y técnicos en gastronomía comprendan que no hay cocina sin cultura, ni sabor sin memoria.

Enseñar cocina chilena no es solo seguir recetas. Es enseñar historia, territorio, respeto por los productos locales y orgullo por lo que somos. Y eso, sin duda, es una tarea tan noble como deliciosa.

Hoy brindamos por nuestra cocina. Por sus ingredientes, sus historias y por todas las mesas chilenas que celebran la vida a través del buen comer.

Abril Mes de la Cocina Chilena.

Actividades realizadas en Santiago



El pasado 15 de abril, en el **Colegio Eduardo de la Barra de Peñalolén** se vistió de sabor y tradición para conmemorar el Día de la Cocina Chilena, una fecha que busca resaltar la riqueza y diversidad de la gastronomía nacional. La jornada estuvo marcada por una atmósfera festiva y educativa, donde estudiantes, docentes y apoderados pudieron disfrutar de una experiencia culinaria única. Uno de los momentos más destacados fue la visita del chef y **socio Alfonso Tapia**, quien compartió sus conocimientos con los asistentes a través de una charla interactiva y una demostración en vivo sobre el Chañar, la Algarrobina y la Quinoa.

Con entusiasmo y cercanía, el chef no solo enseñó técnicas de preparación, sino que también valoró el uso de ingredientes locales y habló sobre la identidad cultural que se transmite a través de la cocina. Asimismo Además, se realizó una muestra gastronómica organizada por los propios estudiantes, quienes presentaron platos típicos como empanadas, cazuela, pastel de choclo, charquicán, sopaipillas y mote con huesillo, entre otros. Cada curso se encargó de preparar y decorar su stand, lo que añadió un toque de creatividad y compromiso al evento. Esta celebración no solo fue una oportunidad para degustar los sabores más emblemáticos de Chile, sino también para fomentar el sentido de pertenencia y el aprecio por nuestras raíces culinarias. Sin duda, una jornada que quedará en la memoria de toda la comunidad educativa como una verdadera fiesta de cultura y sabor.



Abril Mes de la Cocina Chilena.



Actividades realizadas en La Serena

Con entusiasmo, identidad y sabor, este martes 16 de abril el **Colegio Providencia La Serena** celebró el Día de la Cocina Chilena, una jornada organizada por la especialidad de Gastronomía mención Cocina, en el marco de su formación técnico profesional con la activa participación de estudiantes de Cuarto Medio B.

Durante la mañana, el patio central del establecimiento se llenó de aromas y colores, gracias a una completa muestra gastronómica que incluyó preparaciones tradicionales como empanadas, pastel de choclo, sopaipillas pasadas, sopaipillas con pebre, churrascas, choripanes, productos del mar y una variedad de recetas propias de la repostería típica chilena. Cada stand representó distintas zonas del país, realizando el valor cultural de nuestra cocina patrimonial. Además, el taller de Danza de nuestro establecimiento ofreció dos bailes durante la ceremonia protagonizado por las alumnas a cargo del profesor Matías Aliaga.

Uno de los momentos más destacados fue la presencia de **Katherine Arcos, destacada chef perteneciente a FEGACH (Federación Gastronómica de Chile)** y reconocida como la primera mujer chilena en llevar su talento culinario hasta la Antártida. Junto a ella, participaron emprendedores locales del rubro gastronómico sustentable, quienes presentaron propuestas de cocina 100% circular, donde nada se desperdicia.

Uno de los ejemplos más llamativos fue la preparación de pan con masa madre elaborada a partir de subproductos del proceso cervecero, demostrando cómo la creatividad y la sostenibilidad pueden ir de la mano.

Los profesor y **socios Fegach Facundo Pereira y Carolina Jofre**, destacaron el compromiso de las estudiantes, su entusiasmo y el orgullo con que presentaron sus creaciones. “Las alumnas vibran con lo que muestran. Se sienten orgullosas de su especialidad y del trabajo que han realizado. Este evento crece año a año y es muy bien recibido por nuestra comunidad”, expresaron ambos docentes.



Abril Mes de la Cocina Chilena.

Actividades realizadas en Iquique

Santo Tomás Iquique celebró el Día de la Cocina Chilena con muestra gastronómica y charla cultural.

Con un despliegue de sabores, aromas e ingredientes tradicionales, el **Centro de Formación Técnica Santo Tomás Iquique** celebró el Día de la Cocina Chilena este 15 de abril. La jornada, organizada por la directora María Valentina Arias junto a los **socios de Fegach Matías Aguillón y Ruth Olmos**, incluyó un dinámico cooking show y charlas a cargo de la agrupación Suma Phayiri, quienes sorprendieron con preparaciones en vivo inspiradas en la cocina tradicional chilena.



Además se contó con una enriquecedora charla sobre la cultura Aymara presentada por la señora Aurora Cayó, destacando la importancia de los saberes ancestrales en la identidad y diversidad gastronómica del norte del país.

La actividad, desarrollada en el patio central de la sede y con la participación de estudiantes del Liceo Bicentenario Nirvana acompañados por su profesor y socio Fegach Juan Pablo Henríquez, fue una instancia para fortalecer la formación técnica, vincularse con el entorno y poner en valor el aporte de la cocina chilena al turismo, la economía y la cultura nacional.



BOLETÍN COMITÉ EDUCACIÓN FEGACH

Actividades realizadas en Santiago

El martes 15/04 se celebró en **Inacap Sede Puente Alto** el día de la cocina chilena. Esta actividad la organizó el área de Emplea Inacap y Gastronomía.

En la actividad participaron 2 exalumnos destacados de la Carrera: **Gabriel Reyes y Francisco Aravena, ambos socios Fegach**, cabe destacar que **la Directora de carrera de turismo y gastronomía es Karem Vargas, socia también de la Federación y parte del Directorio.**



Esta actividad contempló además la participación de varios estudiantes de la carrera apoyando a los exalumnos en las “clases en vivo” que se dictaron.

Una primera clase de cómo hacer “Charquicán” utilizando charqui como base

Y una 2da clase de cómo preparar “Turrón de vino”.

Para terminar con degustaciones para todos los asistentes de Sopaipillas sureñas, chancho en piedra y dulces típicos de la zona centro.

El evento estuvo unido con 3 cursos del área y sus respectivas profesoras a cargo, estos cursos son Patrimonio Culinario y Turismo Gastronómico, donde los estudiantes debían recibir a los invitados (administrativos, docentes y directores de distintas carreras) y crear la Ruta por los variados espacios armados, como, por ejemplo: La ruta del vino, la despensa de Latinoamérica y sus ingredientes, además de explicar la gastronomía a lo largo de nuestro País identificando todas las zonas.

Se quiso además potenciar la marca Chile país: CHILE TE QUIERO COMER dándola a conocer y explicando el objetivo que cumple entre nosotros.

Para finalizar queremos destacar el impacto que logró tener esta actividad dentro de la comunidad Inacap, donde manifestaron una gran satisfacción con lo logrado por todos los participantes involucrados.



Actividades realizadas en Paredones



El 15 de abril se realizó en el **Liceo Mirella Catalán Urzúa** de Provincia de Cardenal Caro, Región de O'Higgins la clase de Cocina Patrimonial, en conmemoración del Día de la Cocina Chilena una jornada dedicada a reconocer y valorar las tradiciones culinarias que forman parte de nuestra identidad nacional.

La actividad fue dirigida por la **Docente y socia Fegach Antonieta Muñoz Quilaqueo**, con la participación de estudiantes y docentes de gastronomía, destacando preparaciones típicas de nuestra cocina chilena, los cuales fueron preparados con gran dedicación y creatividad.

Esta iniciativa forma parte del programa que impulsa la Red Formativa HOTUGA del Ministerio de Educación en liceos de las regiones del Maule y O'Higgins.



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