

Nº 6 2025 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Editorial

EDUCAR CON SENTIDO: 83 AÑOS DE COMPROMISO CON LA EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL



Agosto es un mes especial. En cada rincón de nuestros liceos técnico-profesionales se respira compromiso, esfuerzo y pasión.

La Educación Técnico-Profesional (TP) en Chile cumple 83 años de historia y desafíos. Más allá de una fecha conmemorativa, este hito invita a reflexionar desde el quehacer docente sobre el profundo sentido pedagógico, social y humano que encarna esta modalidad. Educar en lo técnico no es simplemente enseñar un oficio: es formar personas capaces de integrar el saber, el hacer y el ser, en una propuesta formativa con sentido, propósito y proyección.

La TP nos interpela a educar desde la práctica situada, desde contextos reales que valoran la identidad territorial, los saberes previos y la diversidad de trayectorias. Cada taller, cada módulo, cada proyecto colaborativo es una oportunidad para cultivar competencias técnicas, pero también para fortalecer la autoestima, la creatividad, el pensamiento crítico y la vocación social de nuestros y nuestras estudiantes.

Como docentes, asumimos el desafío de mediar entre la técnica y la ética, entre el contenido y el sentido, entre la excelencia y la inclusión. La enseñanza técnico-profesional nos exige innovar, contextualizar, acompañar, pero sobre todo, creer en el potencial transformador de cada estudiante que entra a un taller soñando con un futuro mejor.

Este mes no solo celebramos una modalidad educativa: celebramos la dignidad del trabajo bien hecho, la fuerza del conocimiento práctico, y el derecho de todos y todas a una educación pertinente, integral y justa. Porque cada aprendizaje en la TP es también una construcción de ciudadanía.

La enseñanza TP abre caminos a jóvenes que muchas veces ven en ella su primera oportunidad real de futuro. A 83 años de su creación, la Educación Técnico-Profesional sigue siendo una vía concreta para formar sujetos autónomos, comprometidos con su comunidad y con un país que necesita más manos, más pensamiento y más corazón.

Educación en la TP es formar para transformar. Y en eso, la docencia tiene un rol insustituible



N ° 6 2025 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Educación Técnico-Profesional

La Educación Técnico-Profesional (TP) cumple un rol fundamental en la formación de jóvenes preparados para enfrentar los desafíos del mundo laboral con competencias técnicas, responsabilidad y compromiso. A través de esta modalidad educativa, los estudiantes adquieren herramientas prácticas y teóricas que les permiten insertarse de manera temprana en diversos sectores productivos, contribuyendo activamente al desarrollo de sus comunidades y del país.

La especialidad de Gastronomía en la Educación Técnico-Profesional entrega a los estudiantes las herramientas necesarias para desenvolverse en el mundo culinario, combinando técnica, creatividad y disciplina. A través de esta formación, muchos jóvenes logran insertarse tempranamente en el ámbito laboral o continuar sus estudios superiores con una base sólida.

Estas entrevistas a egresados buscan conocer cómo esta experiencia educativa influyó en su desarrollo personal y profesional, qué aprendizajes marcaron su trayectoria y de qué manera enfrentaron los desafíos del rubro gastronómico tras su egreso.

Sus testimonios aportan una mirada real y valiosa sobre el impacto de la Educación TP en sus vidas.

Entrevistada: **Mikaela Coimbra Cordova**

Egreso el año 2021 del Complejo Educacional Juanita Fernandez Solar, Recoleta

¿Qué habilidades personales crees que fortaleciste gracias a la formación técnico profesional?

Empezando por responsabilidad, desarrollar mi personalidad y la creatividad, aprender a tener paciencia en que no todo puede funcionar como lo queremos o que resulte a la primera, no rendirse ante las cosas, reforzar el trabajo en equipo que es muy importante, saber comunicarse y separar responsabilidades y amistades, aprender a escuchar mejor a las personas y aceptar críticas.



¿Sientes que la educación técnico-profesional te ayudó a descubrir tus fortalezas o tu vocación?

Totalmente, si bien a un comienzo para mí era un jobi, pero al comenzar a trabajar más seguido en ello me hizo querer más la carrera y darme cuenta que mi pasión partía por la pastelería y sus técnicas, que si bien sabía algunas cosas, quería aprender más de ello y especializarme en eso, poder investigar cosas que no sabía, como el porqué los ingredientes funcionan así y al mezclarse con otros obtenemos un producto totalmente distinto de calidad.

¿Cómo crees que la educación técnico-profesional influyó en tu entorno familiar o comunidad?

Tuve la suerte de tener a mi familia y gente a mi alrededor que siempre me apoyó desde que elegí esta carrera, personas que me alientan aún cuando el camino está siendo difícil o momentos en lo que creía que no podía y creo que eso vale mucho.

También influyó que mis objetivos empezaron a ser diferente, a empezar a trabajar mientras estudiaba porque en verdad me nació mucho saber del área y empezar a especializarme. Empecé a conocer gente del rubro tener contactos y saber que no siempre iba a estar en reuniones importantes y familiares.



Nº 62025

BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH



¿Cómo fue tu experiencia en la práctica profesional? ¿Qué aprendiste ahí que no habías aprendido en la sala de clases?

Siento que me ayudó bastante en organización, rapidez a tener mis productos a la hora, aprendí las bases de la pastelería, pude pulir mis conocimientos de clases en la práctica. la importancia de la comunicación y el trabajo en equipo. Me ayudó a darme cuenta que quería la pastelería y sus técnicas. Conocer a personas que ya llevaban años trabajando, la manera de trabajar, ser responsable y tomar cada cosa en serio para que salga bien

¿Una vez que egresaste te sentías preparado/a para entrar al mundo laboral? ¿Por qué?

La verdad es que no me sentía preparada, tenía muchos nervios si haría bien las cosas, si las personas con la me tocaría trabajar iban a tener la paciencia de enseñarme. Pero realmente me ayudo a estar segura de lo quería, que me tenía que tomar cada cosa en serio y aplicar mis conocimientos para seguir avanzando; que pese al miedo y nervios, tenía que afrontarlo para sentirme cada vez más segura

¿Qué mensaje le darías a los futuros estudiantes de gastronomía TP?

“A quienes comienzan en esta carrera, les diría que tengan paciencia y que disfruten cada etapa del proceso. No es fácil, y muchas veces se sentirán frustrados o desanimados por no aprender a la primera, pero eso es completamente normal, como en cualquier otra profesión. La gastronomía enseña, sobre todo, a tener paciencia. Con tranquilidad, humildad y preguntando siempre, las cosas comienzan a salir bien en el mundo laboral. Y si no es así al principio, lo importante es no rendirse. Cuando uno ama lo que hace, siempre busca mejorar en cada detalle. Valorar nuestro trabajo es fundamental, porque detrás de cada plato hay esfuerzo diario, aunque aún no seamos del todo reconocidos socialmente.”

Hoy en día a que te dedicas

Hoy en dia me dedico en la pastelería como Ayudante de pastelería. Especialmente en el rubro de la hotelería hace 3 años. Actualmente trabajo en el **Hotel Mandarin Oriental Santiago** en el área de pastelería en el restaurante. Rubro bastante movido, donde trabajamos y tenemos que estar siempre preparados para convencer y satisfacer a nuestros huéspedes y clientes. Vemos postres al plato, deconstrucción de postres clásicos, técnicas de vanguardia, postres de cóctel, fabricamos nuestros propios sabores de helados, chocolatería, bombones, etc.



Nombre entrevistado: **Karla Caamaño Lee**
Egreso el año 2017 del Liceo Bicentenario Nirvana, comuna de Alto hospicio, Iquique.

¿Qué habilidades personales crees que fortaleciste gracias a la formación técnico profesional?

Las habilidades que fortalecí fueron varias gracias a esta formación, una de las más destacadas puedo decir que fue la responsabilidad, especialmente con los tiempos, la limpieza y el orden que debemos aplicar en el área gastronómica. Además, siento que crecí en creatividad, por que aprendí a elaborar alimentos de forma más autónoma y en cuanto al trabajo en equipo fue fundamental ya que aprendí a relacionarme con personas desde un ámbito más profesional.



¿Sientes que la educación técnico-profesional te ayudó a descubrir tus fortalezas o tu vocación?

Claro que sí, si no hubiese tenido la oportunidad de escoger una especialidad para terminar mis estudios y acercarme al área laboral mi historia de vida probablemente sería muy diferente. Siento que es una oportunidad muy valiosa para la vida de los estudiantes, es una ayuda para el proceso del cambio de adolescentes a adultos, donde nos acompañan a descubrirnos, a equivocarnos y a mejorar, para luego poder desarrollarnos como personas profesionales en una empresa. Y personalmente a mi me ayudo a descubrir que soy capaz de trabajar con esfuerzo y amor por lo que hago. Me impulsó a salir de mi zona de confort y a tomar decisiones importantes para dirigir mi vida con más claridad. Hoy puedo decir con orgullo que la gastronomía no es solo mi carrera si no que es mi vocación.

¿Cómo crees que la educación técnico-profesional influyo en tu entorno familiar o comunidad?

La educación técnico-profesional influyo mucho más de lo que yo pensé en mi familia, ya que humildemente en ese momento no estaban las condiciones económicas para llegar a una educación superior por lo tanto el obtener un título técnico profesional y desempeñarme dignamente en un trabajo que me gustaba y que además tuviese estudios previos, hizo que mi familia estuviese muy orgullosa de mí. Y lo más importante es que me entrego las herramientas necesarias para luego trabajar, ahorrar y poder ingresar a estudios superiores por lo tanto hoy en día soy la primera profesional en mi familia y un ejemplo para ellos.

¿Cómo fue tu experiencia en la práctica profesional? ¿Qué aprendiste ahí que no habías aprendido en la sala de clases?

La práctica profesional fue una de las mejores experiencias que pude vivir a lo largo de mi formación TP ya que fue la primera generación en hacer prácticas profesionales en establecimientos de alto prestigio como grandes hoteles de la ciudad de Iquique, eso generó ampliar mucho más mis conocimientos y por sobre todo aplicarlos en la realidad. Aprendí a trabajar bajo presión real, con clientes y tiempos ajustados. También aprendí la importancia de la organización en cocina y la rapidez para tomar decisiones ya que hay cosas que solo se aprenden realmente en la práctica.

¿Una vez que egresaste te sentías preparado/a para entrar al mundo laboral? ¿Por qué?

Sí, me sentía bastante preparada, porque durante la formación ya había adquirido conocimientos técnicos y habilidades que se necesitan en una cocina profesional. Además, las prácticas me ayudaron a adaptarme mejor a la realidad laboral. Obviamente siempre hay cosas que se siguen aprendiendo, pero la base estaba firme.

¿Qué mensaje le darías a los futuros estudiantes de gastronomía TP?

Mi consejo es que entren a esta carrera con pasión y disciplina, porque la gastronomía no es solo cocina, es arte, es trabajo duro y también es servicio. No se trata solo de hacer platos ricos, sino de ser responsables y entender que estamos haciendo alimentos que ingresarán al cuerpo de las personas por lo tanto el respeto por los alimentos y las buenas prácticas es lo primordial para entregar alimentos de calidad y a su vez emocionar a las personas a través de la comida. Aprovechen cada clase, cada práctica, incluso los errores, porque todo suma y aunque parezca repetitivo de los errores se aprende aún más. Esta formación puede abrirles puertas, pero lo que los va a mantener en el camino es el amor por lo que hacen y la constancia para mejorar cada día. Nunca se comparen con otros, compitan con ustedes mismos. Y recuerden que una cocina por muy rápido que se mueva el respeto y la actitud siempre van a ir primero.

Hoy en día a que te dedicas

Después de realizar mi práctica profesional quede trabajando en la misma empresa por un par de meses, logre juntar el dinero que necesitaba para ingresar a la educación superior y luego de 4 años terminé mi carrera de ADMINISTRADORA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL.

Hoy en día me dedico a más de un trabajo, Soy docente de área TP en **LICEO BICENTENARIO NIRVANA** Además, me dedico a mi emprendimiento de chocolatería artesanal y trabajo como encargada de gestión en una OTEC para la realización de cursos gastronómicos para la comunidad.

BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Nombre Entrevistada: **Amalia Zuñiga Viera**

Liceo de egreso: **Liceo Cardenal Caro, Buin (año 2024)**



¿Qué habilidades personales crees que fortaleciste gracias a esta formación de la EMTP?

"Al estudiar Técnico en Gastronomía, puedo fortalecer habilidades personales como la creatividad, atención al detalle, trabajo en equipo, gestión del tiempo y comunicación efectiva. También puedo desarrollar liderazgo, adaptabilidad y resiliencia en un entorno dinámico y exigente como la cocina. Estas habilidades me permiten trabajar de manera efectiva en equipo y brindar una excelente experiencia gastronómica a los clientes."

¿Sientes que la educación técnico-profesional te ayudó a descubrir tus fortalezas o tu vocación?

Exacto! La educación técnico-profesional puede ser una excelente forma de descubrir tus fortalezas y vocación, ya que te permite desarrollar habilidades prácticas y aplicarlas en un entorno real. De esta manera, puedes identificar tus pasiones y aptitudes y tomar decisiones informadas sobre tu futuro profesional. Por tanto la respuesta sería ¡Bien dicho!

¿Cómo crees que la educación técnico profesional influyo en tu entorno familiar o comunidad?

La educación técnico-profesional en gastronomía puede influir positivamente en el entorno familiar o comunidad al:

- Compartir conocimientos y habilidades
- Crear oportunidades de empleo y emprendimiento
- Promover la cultura gastronómica local

¿Cómo fue tu experiencia en el intercambio y de que manera te sirvieron las herramientas adquiridas en tu formación de la educación técnico profesional?

Estas habilidades me sirvieron para desenvolverme a un entorno diferentes al mío, se sabe que al ir a otro país las cosas no serán iguales, ya que me enfrente a la barrera del idioma, a la barrera de la comida, a la barrera de la comunicación; tuve que tener de una forma liderazgo para enfrentarme a las diversassituaciones porque eso solo venía de mí... Y eso lo aprendí aquí en la especialidad de gastronomía... La creatividad de como desenvolverme en un entorno totalmente diferente al de nosotros como lo es Alemania. La otra herramienta que tuve que poner en uso fue el trabajo en equipo adquirido acá en el liceo porque nos teníamos que reunir con el grupo de intercambio y todos nos debíamos ayudar ya que en el grupo habían Tailandeses, estados unidenses, japoneses entre otros por lo que la colaboración era primordial.



Una vez en Alemania con tu nueva familia ¿Qué te llamo la atención sobre la alimentación típica y tradicional de ellos?

Primero que nada antes quisiera explicar que en Alemania no se utilizan todos los condimentos que nosotros utilizamos. Ellos solo usan sal, paprika y pimienta y pueden crear platos bastante buenos como lo son el currywurst, otra cosa que me llamo la atención fue su pastelería ya que no tienen el mismo sabor que le damos nosotros acá en Chile, es un sabor mas cítrico no tan dulce y mas cremoso. Por otro lado, para las preparaciones saladas utilizan mucho la grasa de cerdo. De mi familia Alemana quienes me acogieron en este intercambio, mi abuela alemana me enseñó a hacer grundkohl que básicamente es un guiso.





¿Cuál fue la primera vez que sentiste que tenías que poner en uso todo lo aprendido en gastronomía?

En todo momento.... la verdad que en todo el intercambio porque muchas de las fortalezas entregadas aquí me sirvieron para enfrentar todo y desenvolverme, recordé toda la presión con la que trabajamos porque una vez allá mi familia acogedora me explicaron todo el mecanismo de movilización y eso, y luego te lanzan a la vida, a enfrentar todo y esto totalmente sola, en donde uno no sabe nada de nada, y al tener esa formación de trabajar a presión como lo entrega la cocina me sirvió para no frustrarme y quedarme ahí marcando el paso. Son muchas las barreras que te coloca un nuevo país porque hay que enfrentarse a idiomas nuevos, horarios nuevos, tiempos de comidas nuevos, temperaturas nuevas y alimentos nuevos. Y lo otro que ellos comen casi todo elaborado, cocinan muy poco y eso ha hecho que la cultura gastronómica alemana se vaya perdiendo. Por lo que yo al tener la formación de gastronomía veía la heladera y me ponía a inventar preparaciones ya que ya tenía la base de acá del liceo en cuanto a técnicas culinarias básicas así que me pude ingeniar hacer varias preparaciones según con los alimentos de cuales disponía.

¿Qué mensaje le puedes entregar a tus compañeros de la educación media técnico profesional a nivel nacional?

La Educación Media Técnico-Profesional es una oportunidad para desarrollar habilidades prácticas y encontrar tu vocación. Aprovecha al máximo esta formación para construir un futuro laboral exitoso y contribuir al crecimiento de tu comunidad."

¡No te rindas, sigue adelante y alcanza tus metas!



Concurso Gastronómico de Pertinencia Agro-Patrimonial, Cultural, Gastronómica y Pecuaria, realizado en la ciudad de Iquique.

Seis estudiantes de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás Iquique participaron activamente en el Concurso Gastronómico de Pertinencia Agro-Patrimonial, Cultural, Gastronómica y Pecuaria, desarrollado gracias al convenio entre la Fundación Collahuasi y la SEREMI de Agricultura. Dichos representantes deleitaron con preparaciones que rescatan ingredientes locales y tradiciones culinarias del norte grande, fusionando identidad, sabor y creatividad.



Si quieres hacernos llegar algun aporte o tienes alguna duda comunícate con nosotros a educacionfegach@gmail.com