

Nº 7 2025 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Editorial

MUJERES EN LA EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL GASTRONÓMICA: ROMPIENDO MOLDES DESDE LA COCINA

La cocina siempre ha sido un espacio asociado a lo femenino en el ámbito doméstico, pero paradójicamente, en el mundo profesional gastronómico, los liderazgos han estado mayoritariamente en manos de hombres. Hoy, la educación técnico-profesional (ETP) en gastronomía está siendo escenario de un cambio profundo: cada vez más mujeres deciden formarse y liderar desde este campo, demostrando que el talento gastronómico no tiene género.

En nuestras aulas y cocinas vemos cómo estudiantes y docentes se atreven a romper moldes. Jóvenes que transforman recetas en innovación, que se apropian de técnicas de vanguardia y que reivindican la memoria alimentaria de sus territorios. Docentes que abren oportunidades y muestran con su ejemplo que se puede construir una gastronomía inclusiva, equitativa y con sentido social. Cada avance femenino en la ETP gastronómica no es solo un logro personal, sino una contribución a toda la comunidad educativa y productiva.

El desafío sigue siendo grande. Persisten estereotipos que subvaloran la capacidad de las mujeres para liderar brigadas, dirigir restaurantes o asumir cargos de jefatura. Por eso, desde el comité de educación en gastronomía, levantamos la voz para promover espacios de formación y práctica sin sesgos, donde las estudiantes puedan crecer y proyectarse con confianza.

La gastronomía chilena necesita del aporte femenino para conectar innovación con identidad, técnica con sensibilidad social, cocina con cultura. Reconocer ese legado, y a la vez abrir nuevas rutas de desarrollo profesional, es una forma concreta de aportar a un sector más justo, diverso y competitivo.

Porque cuando una mujer avanza en la gastronomía, gana ella, gana su equipo y gana el país entero.



Antonieta Muñoz Quilaqueo
Profesora en Educación Técnico Profesional
Diplomada en Patrimonio Cultural Inmaterial
Candidata a Magíster en Políticas y Gestión Educación
Socia Fegach

Nº 7 2025 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH

Muestra de la Especialidad de Gastronomía – Colegio Providencia La Serena

En el marco de la conmemoración del Mes de la Educación Técnico Profesional, el Colegio Providencia La Serena realizó el pasado 22 de agosto con gran éxito la Muestra de la Especialidad de Gastronomía mención Cocina, instancia en la cual nuestras estudiantes de cuarto medio dieron a conocer los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo de su formación

La actividad se desarrolló en un ambiente de orgullo y celebración, donde cada módulo de la especialidad fue presentado de manera creativa y profesional. Los asistentes pudieron recorrer los distintos espacios preparados con dedicación, destacando áreas como Panadería y Bollería, Pastelería, Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Preparaciones Gastronómicas variadas, todas trabajadas bajo altos estándares técnicos y con el sello Providencia que caracteriza a nuestras estudiantes.

La muestra, guiada por la orientación y experiencia de los docentes y chefs ejecutivos del colegio, Carolina Jofré y Facundo Pereira, permitió a las estudiantes demostrar sus capacidades en un contexto real de presentación gastronómica, fortaleciendo competencias técnicas y profesionales que serán clave en su futuro laboral.

La jornada fue visitada por padres, apoderados, familias y miembros de la comunidad educativa, quienes pudieron apreciar no solo la calidad de las preparaciones, sino también el esfuerzo, la creatividad y la vocación culinaria de las jóvenes que prontamente darán sus primeros pasos en el mundo profesional.



Nº 7 2025 BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH



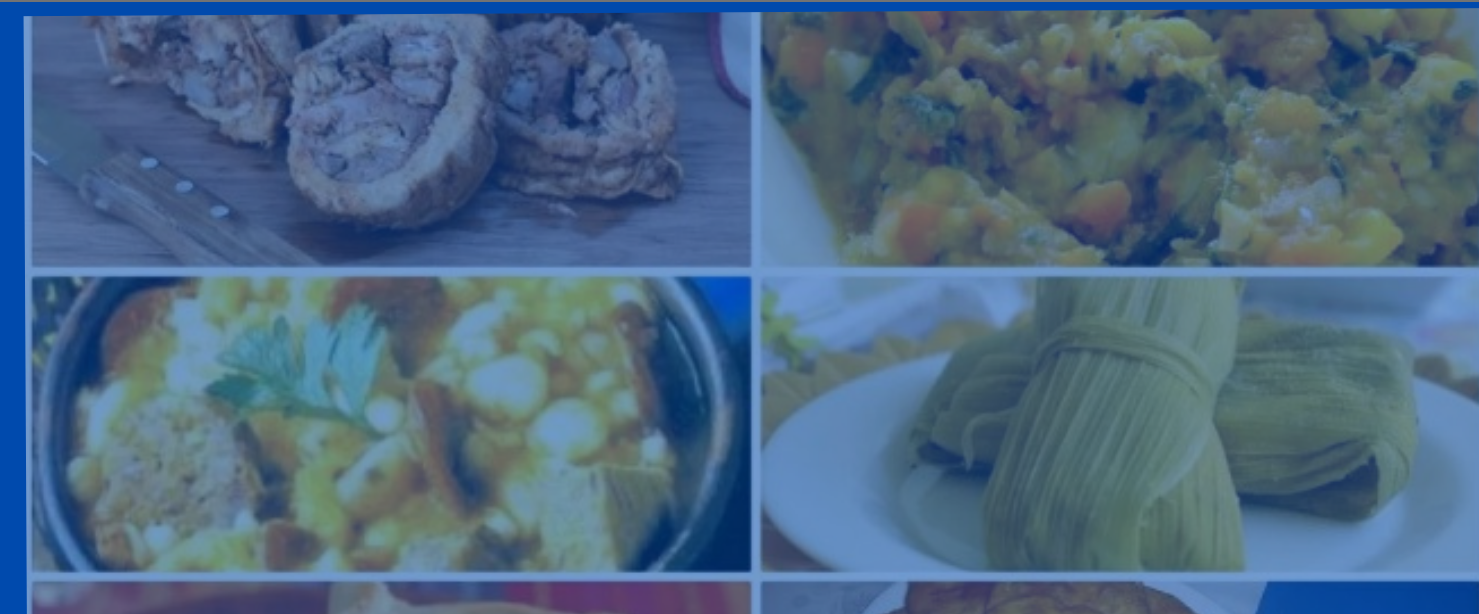
Cada stand representó un espacio de aprendizaje transformado en experiencia viva, donde las estudiantes pusieron en práctica la integración de teoría y práctica, evidenciando valores como el trabajo en equipo, la innovación, el respeto por la tradición culinaria y el compromiso con la excelencia.

Este encuentro permitió fortalecer los lazos entre la institución, las familias y la comunidad, reafirmando que la Educación Técnico Profesional es un camino de formación integral que prepara a los jóvenes no solo como futuros profesionales, sino también como personas capaces de aportar al desarrollo de la sociedad desde su vocación y talento.

Con actividades como esta, el Colegio Providencia La Serena continúa reafirmando su compromiso con la educación de calidad y el acompañamiento cercano a cada estudiante, promoviendo experiencias significativas que inspiran y proyectan un futuro lleno de oportunidades.



BOLETIN COMITE EDUCACION FEGACH



Charla magistral del Patrimonio cultural de la Quinoa y Chañar



Desde el mes de abril hasta la fecha se esta realizando en los distintos colegios y liceos TP de la especialidad de gastronomía, una charla magistral Y ancestral sobre productos autóctonos de nuestro país y que se usan en las cocinas nortenas. Para masificar estos productos a nivel nacional se está realizando una clase magistral.

Esta clase magistral a cargo del **profesor y socio Fegach Alfonso Tapia**, ha impulsado en el rescate de estos productos llevándolos a poder estar en las mejores mesas del país. Con preparaciones como leche con quinoa, guiso de quinoa, flan de chañar, alfajores de algarrobo. También en la muestra que se realiza hay unas variedades de productos derivados como:

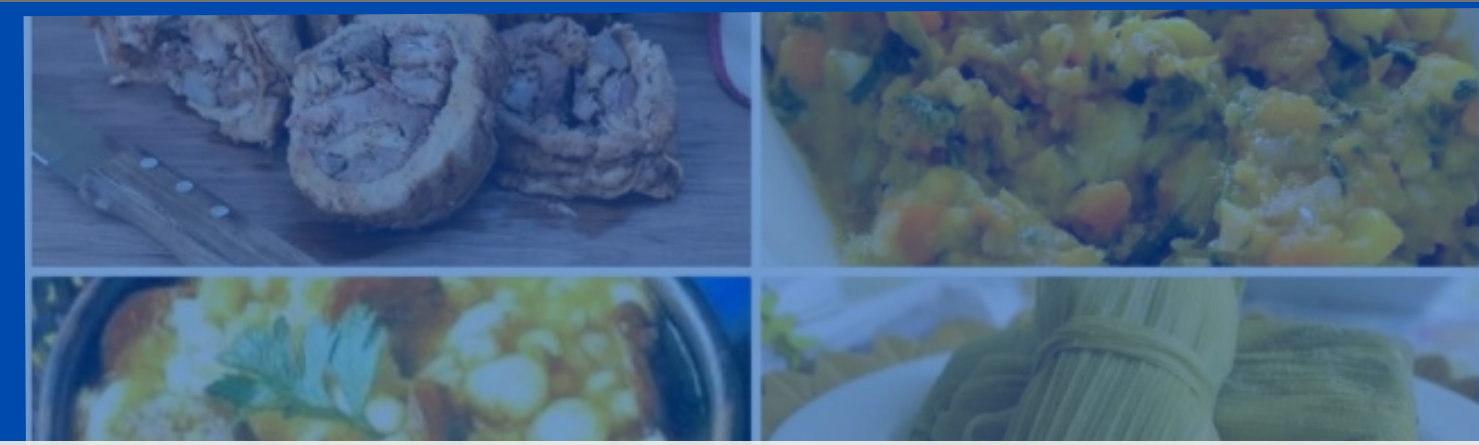


- Arrope de chañar y algarrobo
- Chimichurri chañar
- Mermelada chañar y algarrobo
- Café chañar
- Pectoral chañar
- Manjar chañar
- Harina de chañar
- Granola de chañar



Con todos estos productos y desarrollando nuevas formas de trabajar el algarrobo. La Sra. Elena Molina de Copiapó de la región de atacama se destaca en desarrollar y conservar las tradiciones culinarias, este traspaso de conocimientos que le ha entregado a Alfonso Tapia ha servido para poder destacarla y dar a conocer su trabajo.





FEGACH presente en el Aniversario de la Educación Media Técnico Profesional en el Maule

CELEBRACIÓN ANIVERSARIO DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL
“FORTALECIENDO EL TALENTO TÉCNICO: LA VINCULACIÓN TEMPRANA CON EL ECOSISTEMA COMO PILAR DE LA FORMACIÓN EN LA EMTP”

El pasado 22 de agosto, la Región del Maule celebró el Aniversario de la Educación Media Técnico Profesional (EMTP) en una ceremonia organizada por la Secretaría Ejecutiva EMTP del MINEDUC, la SEREMI de Educación del Maule y la Red Futuro Técnico Zona Centro Sur, gestionada por la Cámara Alemana AHK Chile.

Bajo el lema **“Fortaleciendo el Talento Técnico: la vinculación temprana con el ecosistema como pilar de la formación en la EMTP”**, la jornada reunió a autoridades, instituciones formativas, empresas y gremios con el propósito de fortalecer la articulación entre el mundo educativo y el productivo.

En este marco, la profesora de educación técnico Profesional, y miembro del **Comité de Educación de FEGACH Antonieta Muñoz Quilaqueo** presentó la ponencia **“La EMTP como motor de identidad, talento y desarrollo regional”**. Su intervención puso en valor el rol de la identidad territorial y la innovación como ejes estratégicos para vincular la formación técnica con el desarrollo local y regional, y además tuvo un rol fundamental en el conversatorio junto a un panel de expertos.



Asimismo, durante la ceremonia se entregó un reconocimiento especial a la docente por su labor formadora y a la Federación Gastronómica de Chile (FEGACH), en agradecimiento al constante aporte al fortalecimiento de la educación técnico-profesional, al fomento de competencias en estudiantes y a la promoción de la identidad gastronómica chilena en diálogo con el sector productivo.

SENCE Biobío destacó a Vivian Zapata en su Cuenta Pública 2025

El Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE) Biobío realizó su Cuenta Pública 2025, actividad que reunió a más de 200 asistentes y en la que se compartieron los principales avances alcanzados durante el último año.

En la jornada se informó que más de 157 mil personas recibieron apoyo en capacitación, intermediación laboral y subsidios, reafirmando el compromiso del organismo con trabajadoras, trabajadores, emprendedores y equipos OMIL de la región.

Uno de los momentos más significativos de la instancia fue el reconocimiento a Vivian Zapata, socia de FEGACH y relatora del programa, quien ha contribuido con dedicación y experiencia al desarrollo de las y los participantes. Su aporte ha fortalecido el impacto de las acciones impulsadas por SENCE en el Biobío, convirtiéndose en un referente de compromiso y cercanía con la comunidad.



Al respecto, el director regional de SENCE, Daniel Jana, señaló: “Estas cifras reflejan el impacto real del trabajo que desarrollamos en terreno y en contacto directo con la ciudadanía”.

La ceremonia cerró con el compromiso de seguir trabajando para que más personas mejoren su empleabilidad, accedan a un mejor empleo o impulsen sus emprendimientos, consolidando a SENCE Biobío como un motor de oportunidades para la región.