

SOMOS LA FAMILIA GASTRONÓMICA MAS GRANDE DE CHILE



EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL: EL PUNTO DE PARTIDA QUE NO PODEMOS SEGUIR POSTERGANDO.

Sección de Opinión

La socia y miembro del Comité de Educación FEGACH, **Antonietta Muñoz**, nos entrega su perspectiva sobre como la educación técnico profesional cumple un rol fundamental en el desarrollo social, humano y productivo del país. A través de una reflexión basada en la experiencia docente y una pasantía académica en Francia, se destaca la importancia de los liceos técnicos como espacios donde los estudiantes encuentran sentido, proyección y oportunidades para su futuro.



ACTIVIDADES EN MELIPILLA

Sección Eventos & Actividades

El Colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen de Melipilla realiza diversas actividades por el Mes de la Cocina Chilena.

ACTIVIDADES EN IQUIQUE Y ALTO HOSPICIO

Sección Eventos & Actividades

El Liceo Bicentenario Nirvana de Alto Hospicio desarrolló una destacada programación pedagógica orientada al fortalecimiento de la formación técnico-profesional para los alumnos de la especialidad de gastronomía.



LA FUERZA DE SER MADRE EN EL MUNDO GASTRONÓMICO.

Noticias Fegach

En el Día de la Madre, destacamos a cinco mujeres socias de FEGACH que han logrado equilibrar la exigencia de la gastronomía con la maternidad.



¡ÉXITO TOTAL ASAMBLEA FEGACH 2026!

Noticias Fegach

El pasado sábado 25 de abril, en Inacap Puente Alto, se realizó la Asamblea General de socios, de la Federación Gastronómica de Chile (Fegach).

EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL: EL PUNTO DE PARTIDA QUE NO PODEMOS SEGUIR POSTERGANDO

Como integrante del Comité de Educación de FEGACH, quiero iniciar este primer boletín del año relevando el lugar que hoy ocupa la Educación Técnico Profesional (TP) en nuestro sistema educativo. No se trata solo de una modalidad formativa, sino de un eje clave para el desarrollo social, productivo y humano de nuestro país.

Durante los últimos días, en el marco de una pasantía académica en el Centre de Recherche sur les Liens Sociaux (CERLIS), asociado a la Université Paris Cité, la Université Sorbonne Nouvelle y el CNRS, he podido aproximarme al sistema educativo francés, particularmente a la formación en los lycées professionnels. Esta experiencia me ha permitido observar, reflexionar y volver a mirar con más claridad nuestra propia realidad.

Desde mi experiencia como profesora TP, sostengo que los liceos técnicos no son solo espacios donde se enseñan oficios. Son lugares donde muchos estudiantes reconstruyen su relación con el aprendizaje, encuentran sentido en lo que hacen y logran proyectarse en el futuro. Allí, la enseñanza adquiere valor cuando se vincula con la experiencia, el contexto y la vida real.

Sin embargo, aún enfrentamos una tensión persistente: la Educación TP sigue siendo vista, en muchos casos, como una alternativa de menor valoración. Esta percepción impacta directamente en las oportunidades, en las trayectorias educativas y en el reconocimiento de nuestros estudiantes, así como también en la valoración de nuestra labor docente.

Por eso, creo firmemente que el desafío no es solo reformar la Educación Técnico Profesional, sino transformar la manera en que la comprendemos. No basta con pensarla desde la empleabilidad; necesitamos avanzar hacia una visión más integral, que articule lo técnico con lo formativo, lo productivo con lo humano. Iniciar este año con esta reflexión no es casual. Es una invitación a situarnos, a reconocernos en nuestro rol y a proyectar con sentido el trabajo que realizamos día a día en las aulas, talleres y espacios formativos.

Porque formar para hacer, también es formar para ser.



MIEMBRO
FEGACH FEDERACIÓN GASTRONÓMICA DE CHILE

ANTONIETA MUÑOZ QUILAQUEO

Profesora de Educación Técnico Profesional



ACTIVIDADES EN MELIPILLA

Alumnos y docentes de la especialidad de gastronomía sorprendieron con diversas actividades celebrando el Mes de la Cocina Chilena.

En el **Colegio Nuestra Señora y Madre del Carmen de Melipilla** donde las docentes Daniela Oyarzún, Yasna Sereño, y nuestro socio FEGACH **Diego Artaza**, se realizó la celebración del Día de la Cocina Chilena, instancia que nos permitió relevar el valor de nuestra identidad gastronómica y el rol formativo de la educación técnico-profesional.

En esta oportunidad, llevamos a cabo nuestro tradicional **Almuerzo del Día de la Cocina Chilena**, una jornada especialmente preparada y liderada por los **estudiantes de 4° medio** de la especialidad de Gastronomía. A través de esta actividad, los jóvenes demostraron no solo sus habilidades técnicas, sino también su compromiso, responsabilidad y profunda valoración por la cocina nacional. El menú presentado destacó por rescatar sabores tradicionales, técnicas propias de nuestra cultura culinaria y preparaciones que reflejan la riqueza de nuestra identidad chilena.

La actividad contó con la presencia de autoridades del establecimiento, invitados especiales y representantes de centros de práctica, quienes pudieron ser testigos del trabajo y dedicación de nuestros estudiantes. Esta instancia no solo permitió evidenciar los aprendizajes adquiridos, sino también reforzar el sello de la educación técnico-profesional, donde el “aprender haciendo” se convierte en el eje central del proceso formativo.

De manera complementaria, se desarrolló una intervención pedagógica junto a los estudiantes de 3° medio, quienes participaron en una actividad de vinculación interna con los niveles de **Kinder y Prekínder**. En esta experiencia, los alumnos guiaron a los más pequeños en la elaboración de **cocadas**, generando un espacio de aprendizaje lúdico, colaboración y encuentro entre distintos niveles educativos. Esta instancia fomentó valores como la empatía, el trabajo en equipo y el sentido de comunidad, fortaleciendo los lazos al interior del colegio.

Sin duda, esta celebración del **Día de la Cocina Chilena** no solo permitió destacar nuestras tradiciones gastronómicas, sino también fortalecer la formación integral de nuestros estudiantes, promoviendo experiencias significativas que perdurarán en su desarrollo personal y profesional.



ACTIVIDADES EN IQUIQUE

Docentes del colegio Nirvana, desarrolló una destacada programación pedagógica orientada al fortalecimiento de la formación técnico-profesional.



Durante el Mes de la Cocina Chilena, el **Liceo Bicentenario Nirvana de Alto Hospicio** desarrolló una destacada programación pedagógica orientada al **fortalecimiento de la formación técnico-profesional** de los estudiantes de la especialidad de Gastronomía. Estas actividades fueron posibles gracias al trabajo colaborativo entre funcionarios del establecimiento donde nuestros socios de FEGACH **Juan Pablo Henríquez y Luis Mardones** desempeñan labores, además del apoyo de la profesora Karla Caamaño generando instancias de aprendizaje vinculadas directamente con el entorno productivo, cultural y patrimonial de la región de **Tarapacá**.

Las jornadas permitieron a los estudiantes complementar sus conocimientos teóricos mediante experiencias prácticas y clases magistrales impartidas por representantes del rubro gastronómico regional. Una de las primeras actividades se realizó junto a la pescadería **Doña Bárbara de Iquique**, donde los alumnos participaron en una clase de técnicas de fileteado de pescado, utilizando cabrilla como producto principal. Posteriormente, los estudiantes aplicaron lo aprendido elaborando distintas preparaciones gastronómicas, fortaleciendo habilidades técnicas, creatividad culinaria y trabajo colaborativo.

Dentro de las actividades más significativas destacó la clase magistral de **Ruth Moscoso Mamani**, reconocida cocinera Aymara y referente nacional en cocina sustentable. A través de una demostración de elaboración de pan de quinua en horno solar, los estudiantes conocieron métodos de cocción sustentable, el uso eficiente de la energía solar y el valor patrimonial de ingredientes ancestrales de la cultura andina. Esta experiencia permitió integrar contenidos relacionados con innovación, sostenibilidad y rescate de tradiciones culinarias regionales.

Asimismo, los **estudiantes de 4° medio** participaron en una jornada académica en la **Universidad Santo Tomás de Iquique**, donde asistieron a exposiciones vinculadas al patrimonio gastronómico, la apicultura regional y la **mixología moderna**. Estas charlas contribuyeron a ampliar la visión profesional de los alumnos, acercándolos a nuevas áreas de desarrollo dentro del rubro gastronómico y potenciando competencias relacionadas con la creatividad, identidad territorial y valorización de productos locales.

Como cierre de las actividades, se realizó una **salida pedagógica** a la localidad de **Bajo Soga**, donde los estudiantes conocieron directamente procesos agrícolas, ganaderos y artesanales de la zona. Esta experiencia permitió comprender la importancia del origen de los productos y la relación entre gastronomía, territorio y sustentabilidad, fortaleciendo el vínculo entre formación técnica y realidad productiva regional.

En conjunto, estas actividades reflejan la importancia de una educación técnico-profesional contextualizada y conectada con el medio, permitiendo que los estudiantes desarrollen competencias prácticas, identidad profesional y una mirada integral del patrimonio gastronómico chileno y regional.



LA FUERZA DE SER MADRE



En el marco del Día de la Madre, este reportaje reúne las historias de cinco mujeres socias de FEGACH que han logrado compatibilizar la intensidad y exigencia del mundo gastronómico con la maternidad. A través de sus experiencias, reflexionan sobre el esfuerzo, la disciplina, el amor por la cocina y la importancia de la familia, convirtiéndose en ejemplo de resiliencia e inspiración para nuevas generaciones. Sus testimonios demuestran que la gastronomía no solo alimenta personas, sino también sueños, vocaciones y proyectos de vida.

LA FUERZA DE SER MADRE EN EL MUNDO GASTRONÓMICO.

La Asamblea General FEGACH 2026, realizada en INACAP Puente Alto, reunió a socios de distintas regiones del país para presentar avances, nuevos desafíos y el Plan Estratégico 2026-2030 de la federación. Durante la jornada se conformó el nuevo equipo directivo y coordinadores regionales, además de destacarse el crecimiento institucional, las alianzas estratégicas y el compromiso de los socios con el fortalecimiento de la gastronomía chilena. La actividad finalizó con un espacio de camaradería entre los asistentes.



¡ÉXITO TOTAL ASAMBLEA FEGACH 2026!

NOTICIAS FEGACH

fegach.cl/noticias

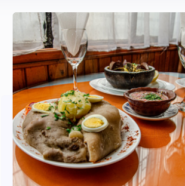
Mantente informado sobre las últimas noticias, actividades, convenios, eventos y novedades del mundo gastronómico junto a FEGACH.

Encuentra toda la información actualizada en nuestras redes sociales y pagina web www.fegach.cl

NOTICIAS

NOVEDADES FEGACH

Search





FEGACH FEDERACIÓN GASTRONÓMICA NACIONAL DE CHILE

12ª VERSIÓN ASAMBLEA FEGACH 2026

www.fegach.cl

Buscamos impulsar el desarrollo del sector gastronómico nacional, fomentando la colaboración, la profesionalización y el reconocimiento de la cocina chilena tanto a nivel nacional como internacional.

