

## Más de 120 alumnos participaron en seminario culinario

**EDUCACIÓN.** Encuentro, impulsado por Empresas Iansa y Universidad Finis Terrae, incluyó charlas magistrales y talleres con 2 reconocidos chefs a nivel internacionales.

Redacción  
cronica@cronicachillan.cl

Más de 120 estudiantes de tres liceos técnicos de la región del Ñuble participaron del primer seminario culinario "Recetas con lo mejor de nuestra tierra", el cual tuvo como eje central el desarrollo de recetas con identidad, utilizando productos locales.

Durante la jornada, se organizaron una serie de actividades y capacitaciones lideradas por dos chefs de renombre: Franziska Rösner, destacada Chef Patissier de Le Cordon Bleu Chile, con más de 20 años de experiencia en el mundo culinario; y galardonado chef chileno Tomás Cumsille, que actualmente, se desempeña como Chef Ejecutivo en Le Cordon Bleu Chile y es miembro de prestigiosas instituciones culinarias a nivel nacional e internacional.

La instancia congregó

**3** fueron los liceos técnico-profesionales cuyos alumnos participaron en seminario impulsado por empresas Iansa.



MÁS DE 120 ESTUDIANTES DE LICEOS TÉCNICO-PROFESIONAL FUERON PARTE DE SEMINARIO CULINARIO.

alumnos y docentes de tres liceos técnico-profesionales con especialidad en gastronomía: el Liceo Bicentenario de Excelencia Polivalente San Nicolás donde se desarrolló el seminario, el Liceo Tiuquilemu y el Colegio Bicentenario Mary Ward; y se enmarca en el programa de Impacto Social de Empresas Iansa, llamado "Academia Iansa", que junto con la

Universidad Finis Terrae, capacita a emprendedores en técnicas culinarias, costos, marketing y redes sociales para que puedan potenciar sus negocios. Junto con esto, el programa entrega herramientas de técnicas culinarias para alumnos de Educación Técnico-Profesional pertenecientes a sus comunidades. En total, más de 850 personas han sido benefi-

ciadas con este programa en sus 4 años de existencia.

"Queremos crear un espacio donde la pasión por la gastronomía se combine con el conocimiento, capacitación y la innovación, promoviendo así el respeto por nuestras tradiciones y el impulso a nuevas ideas en la cocina. Este encuentro tiene como propósito entregar a parte de nuestra co-

munidad, como son los alumnos de gastronomía de liceos técnico-profesionales de nuestra región de Ñuble, el valor de las técnicas culinarias y el desarrollo de recetas con identidad, utilizando productos locales para que puedan continuar aprendiendo y desarrollándose", comentó, Javiera Cardemil, Jefe de Impacto Social de Empresas Iansa.

El director del Liceo Bicentenario de Excelencia Polivalente San Nicolás, Víctor Manuel Reyes agradeció la iniciativa de Academia Iansa y valoró el impacto que tuvo para los estudiantes, manifestando que fue un "encuentro memorable, donde todos los participantes tuvieron la oportunidad de vivir una experiencia interactiva que potenció el conocimiento, las técnicas culinarias y la valoración de nuestro valioso patrimonio gastronómico, guiados por destacados exponentes de la escena culinaria nacional".

El seminario, el primero de este estilo, se suma a otros hitos impulsados por Iansa en octubre, el mes de la sostenibilidad, que ha incluido viajes a diferentes partes del país y que concluirá con la comunicación de su reporte de impacto. **CS**