

# Estudiante de la Escuela Agrícola participa en evento internacional y gana medalla de oro en cocina

**Maximiliano Muñoz**, estudiante de cuarto medio B de la especialidad de Gastronomía de la Escuela Agrícola de San Felipe, ganó la medalla de oro en la categoría Cocina de las Olimpiadas Nacionales de Habilidades Técnicas, **WorldSkills**, gracias a su destacada participación.

WorldSkills es una organización internacional que promueve las habilidades técnicas en jóvenes de todo el mundo, organizando competencias en cada país miembro. En esta ocasión, la competencia en Chile para la habilidad de 'Cocina' se realizó en el centro de estudios ENAC, en Santiago, del 14 al 18 de octubre.

«Tienen por objetivo medir el nivel alcanzado en la formación técnica por estudiantes de enseñanza media y superior, según los estándares de los distintos sectores de la industria. Esto

se logra a través de la demostración de competencias en 56 habilidades que, en el caso de Chile, se asocian a las especialidades, menciones y/o carreras de los sistemas de educación técnico-profesional. La habilidad 'Cocina' es la número 34», explicó **Juan Olivares**, profesor de Maximiliano en la asignatura 'Innovación de la Cocina Internacional'.

Olivares, junto a **Claudia Barkemeyer**, también docente de la especialidad, prepararon al joven durante un mes, tiempo en el que reforzaron de manera personalizada técnicas básicas y de innovación en cocina.

«Maximiliano fue escogido después de un concurso gastronómico interno de nuestra escuela, sumado a su desempeño a través de estos 2 años de clases prácticas en taller de cocina», contó Olivares.

Las Olimpiadas Nacionales de Habilidades Técnicas, WorldSkills, se habían estado realizando de manera remota debido a la pandemia. Sin embargo, este año se llevaron a cabo de forma presencial.

En la categoría Cocina, participaron doce competidores de distintas partes del país, acompañados por sus profesores, representando a sus escuelas o centros de formación técnica.

Sobre la importancia de este tipo de desafíos, Olivares señaló que «estas instancias competitivas permiten que los alumnos demuestren sus habilidades, así como también fortalecen su temple, aprenden a superar obstáculos, resuelven dificultades del momento a través de la toma de decisiones y fomentan las relaciones interpersonales. También es un desafío para nosotros los docentes, porque nos insta a perfeccionarnos año a año para estar actualizados en nuestros conocimientos».

Respecto a su triunfo, Maximiliano expresó que la experiencia le permitió desarrollarse tanto como cocinero como persona: «Ganar la medalla de oro en la competencia de WorldSkills en cocina fue algo que todavía no termino de procesar».

«La verdad es que en el proceso de ensayo me fue súper bien, y lo pasé genial con los profes. Ellos siempre estuvieron ahí, dándome apoyo y buenos consejos, lo que hizo que me sin-



WorldSkills es una organización internacional que promueve habilidades técnicas en jóvenes de todo el mundo, organizando competencias en cada país miembro. En esta ocasión, Maximiliano, junto a participantes de distintas regiones de Chile, visitó el centro de estudios ENAC en Santiago del 14 al 18 de octubre.



Maximiliano Muñoz, junto a sus profesores de la especialidad 'Innovación de la Cocina Internacional', Claudia Barkemeyer y Juan Olivares.



Juan Olivares, profesor de Gastronomía en la Escuela Agrícola, señala que la medalla de oro de Maximiliano refleja la dedicación y constancia del estudiante, así como el trabajo realizado en el establecimiento, que fomenta el desarrollo

tierra mucho más seguro.

«Durante los días de competencia aprendí un montón de cosas. No solo sobre cocina, sino también de mí mismo. Creo que fue una prueba de lo que soy capaz de hacer cuando me lo propongo.

«Además, conocí a mucha gente. Fue genial compartir con personas que tienen la misma pasión y ver cómo cada uno tiene su estilo y su forma de encarar los desafíos. Eso te abre mucho la cabeza.

«Lo que más rescató de todo esto es lo que crecí a nivel personal. Esas horas compitiendo me hicieron darme cuenta de lo mucho que he avanzado, tanto en

mis habilidades como en cómo manejo la presión y los nervios.

«En resumen, más allá de haber ganado la medalla, lo que más valoro es lo que me dejó la experiencia. Fue algo muy lindo que me ayudó a desarrollarme no solo como cocinero, sino también como persona».

Por su parte, Juan Olivares mencionó que el triunfo es un reflejo del esfuerzo del estudiante y del trabajo realizado en la Escuela Agrícola: «Para mí como profesor, el triunfo de Maximiliano significa muchas cosas.

«Es un premio para él, por la constancia y la dedicación que pone en todo lo que se propone reali-

zar, por eso me siento muy feliz por él y su familia, que lo apoyan al 100%.

«También es el reflejo de lo que venimos haciendo hace años en nuestra escuela, toda la comunidad educativa, es decir, demostrándoles a nuestros alumnos que a pesar de las dificultades de la vida, son capaces de lograr grandes cosas, desarrollando en ellos el trabajo en equipo, inculcándoles la humildad y la confianza en sí mismos. No con el fin de ganar, sino con el objetivo de hacer un buen trabajo, ya sea en las carreras que impartimos o en lo que quieran seguir más adelante».

**Jacqueline León**