

## Estudiantes realizan actividades gastronómicas



LOS ESTUDIANTES PONEN A PRUEBA SUS CONOCIMIENTOS.

Desde el 28 al 30 de octubre, los laboratorios de cocina de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica de Santo Tomás Iquique, fueron escenario de diversas competencias culinarias donde participaron titulados, egresados y estudiantes de esta disciplina.

Entre las múltiples actividades que se destacaron, estuvo el concurso de cucharas negras, la caja misteriosa, la tradicional carrera de garzones, la creación de postres de Halloween y una Feria Culinaria, que fueron parte de las distendidas jornadas que llenaron de aromas y sabores la sede regional.

“Esta semana a dife-

rencia de otros años, quisimos abarcar la celebración de nuestra carrera con los estudiantes, egresados y titulados. Estamos retomando el invitar a quienes han sido parte de la carrera para que participen de las actividades”, manifestó Valentina Arias, directora de la carrera, quien agregó que este año se han formado equipos con estudiantes de distintos semestres y eso les ha permitido un aprendizaje entre pares.

La celebración gastronómica culminó con un taller sobre mixología en el Salón Esmeralda, a cargo de: Felipe Silva, reconocido bartender en nuestra ciudad y quien representó a la Región de Tarapacá en los “Premios Fuego 2024”.