



# De la huerta a la cocina: tres liceos técnico profesionales celebran Fiesta de la Cosecha

**REGIÓN DE LOS LAGOS.** En alianza con la Fundación Patio Vivo, estudiantes de liceos técnico profesionales de Puerto Montt y Frutillar aprenden de sustentabilidad, gastronomía saludable y conexión con la cultura local.

Catalina Álvarez  
cronica@diariollanquihue.cl

La Fundación Patio Vivo, con más de una década de trayectoria, ha revolucionado la forma en que los patios escolares son utilizados en Chile. En la Región de Los Lagos, la organización lleva tres años implementando su programa Patio Vivo Cultivable, una propuesta educativa que transforma espacios escolares en verdaderos laboratorios al aire libre, donde estudiantes desarrollan habilidades para un futuro más sostenible, saludable y vinculado a su territorio.

El programa, que actualmente se ejecuta en el Instituto Politécnico María Auxiliadora (IPMA) y Liceo Miramar de Puerto Montt, y en el Liceo Ignacio Carrera Pinto (IPC) de Frutillar, tiene como objetivo renovar las clases de gastronomía de la educación técnico-profesional.

La iniciativa no sólo promueve la alimentación saludable y la sustentabilidad, sino que también rescata la cultura culinaria local y fomenta el profesionalismo entre los jóvenes.

En palabras del director de la fundación, Marcial Huneeus, "Patio Vivo busca que niños, niñas y adolescentes crezcan, jueguen y aprendan en contacto con la naturaleza. Adaptado nuestro programa a las particularidades del territorio, trabajando con las comuni-



LOS ESTUDIANTES APRENDEN A REALIZAR UN USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS NATURALES.

dades escolares para integrar la cultura local y la alimentación saludable en el proceso educativo. Al transformar los patios escolares con la comunidad, se convierten en una herramienta pedagógica para que los y las estudiantes desarrollen al máximo sus capacidades físicas, cognitivas y socioemocionales", sostiene Huneeus.

## FIESTA DE LA COSECHA

Uno de los hitos anuales más esperados del programa es la Fiesta de la Cosecha, una celebración que reúne a estudiantes, docentes y autoridades lo-

cales para compartir los logros alcanzados. Este evento marcó el cierre del año escolar en los tres liceos participantes, destacándose como una instancia para conectar el aprendizaje práctico con el respeto por el medioambiente y las tradiciones culinarias de la región.

Durante la actividad, los estudiantes, muchos de ellos de la especialidad de gastronomía, presentaron platos elaborados con ingredientes cultivados en los huertos escolares. Entre las preparaciones destacaron carpaccio de betarraga, infusiones con hierbas de la

huerta y batidos detox, todo con un enfoque en la sostenibilidad y la innovación culinaria. Además, los asistentes disfrutaron de demostraciones en vivo, en las que los jóvenes compartieron sus aprendizajes sobre el cultivo, el compostaje y el uso eficiente de recursos naturales.

"La Fiesta de la Cosecha no sólo celebra el trabajo realizado, sino que también refuerza la conexión de los estudiantes con su entorno, fomentando una relación respetuosa y sostenible con el medioambiente", destacó Natalia Negrón, di-

## Expandirán proyecto a otros tres colegios

Gracias al respaldo de la Fundación MC y el fondo concursable Convoca Chile, Patio Vivo planea expandir su alcance el próximo año, sumando tres nuevos liceos a su red. Mientras tanto, los estudiantes de la Región de Los Lagos continúan demostrando que, con oportunidades y apoyo, la educación puede ser el motor de un futuro más consciente y sostenible.

rectora del Liceo Ignacio Carrera Pinto de Frutillar, quien subrayó el impacto transformador del programa en la comunidad educativa.

## EDUCACIÓN PARA UN FUTURO SOSTENIBLE

Patio Vivo Cultivable no se limita al ámbito gastronómico. También se erige como un espacio donde los estudiantes se convierten en agentes de cambio. A través del invernadero, la cocina y el huerto escolar, los jóvenes adquieren herramientas prácticas y teóricas que no solo enriquecen su aprendizaje, sino que también potencian su conciencia medioambiental. Sobre el trabajo en la zona, Marcial también indica que "Los Lagos es una región muy potente. Actualmente nos encontramos conformando alianzas estratégicas que nos permitan llevar juego y naturaleza a la infancia, para promover el aprendizaje al aire libre, rescatando y valorando la cultura y la flora nativa del territorio". Celia Silva, directora del Liceo Miramar, destacó que "nuestros alumnos han cambiado su visión de la gastronomía. Ahora entienden la im-

portancia de aprovechar al máximo los recursos y cuidar el medioambiente. Ha sido un año fabuloso". En tanto el director del IPMA, señaló que "Patio Vivo Cultivable ha sido fundamental. Nos ha permitido redirigir el Proyecto Educativo hacia la ecología y la sustentabilidad. Las posibilidades son múltiples, iniciamos en Gastronomía y hoy tenemos líderes ambientales, un programa de reciclaje, nos ha ayudado a mejorar la convivencia, involucrar a las familias y fortalecer el perfil de egreso de nuestras estudiantes".

El programa ha establecido alianzas estratégicas con chefs y representantes de la gastronomía local, quienes participaron activamente en las celebraciones y destacaron el talento y la creatividad de los estudiantes. Personalidades como Jorge Díaz, chef del Hotel AWA, y Marcelo Torres, presidente de la Asociación de Gastrónomos de Los Lagos, coincidieron en que iniciativas como esta no sólo fortalecen la formación técnica de los jóvenes, sino que también posicionan a la región como un referente en gastronomía sostenible.

## La Fiesta del Loco: Caleta Estaquilla alista

