

Fecha: 17-04-2025
 Medio: El Longino
 Supl.: El Longino
 Tipo: Noticia general
 Título: **Estudiantes de gastronomía deslumbraron con preparaciones en Tarapacá**

Pág.: 19
 Cm2: 571,6

Tiraje: 3.600
 Lectoría: 10.800
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Día de la Cocina Chilena:

Estudiantes de gastronomía deslumbraron con preparaciones en Tarapacá

• Como ya es tradición, los futuros y futuras chefs de Santo Tomás Iquique desplegaron una interactiva actividad abierta a toda la comunidad.

Sabores, aromas y llamativos ingredientes fueron protagonistas de la celebración del Día de la Cocina Chilena en Santo Tomás Iquique, a través de su Centro de Formación Técnica, el cual imparte la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena. Esta fecha, instaurada oficialmente en 2009 mediante decreto presidencial, busca reconocer el valor cultural, patrimonial y económico de la gastronomía nacional, visibilizando el rol que cumple la cocina chilena en la construcción de identidad y en el desarrollo de los territorios.

El rector de las Instituciones



desarrollaron acciones en el marco de la campaña nacional "Chile Te Quiero Comer", una alianza entre instituciones públicas, privadas, gremios y entidades educativas, donde la institución educativa cumple un rol activo como formador de profesionales comprometidos con la preservación y proyección de nuestro patrimonio culinario.

Al respecto, el director Nacional del Área Turismo y Gastronomía de la entidad, Felipe Yáñez, destacó el rol transformador del sector: "La gastronomía no solo es cultura, también es desarrollo. Nuestros estudiantes se preparan para aplicar técnicas innovadoras y sostenibles, optimizar recursos y liderar procesos que aporten valor en cada rincón del país. Nuestra meta es proyectar la cocina chilena al mundo, con calidad y una visión integral".

Por eso, además de fortalecer la formación técnica de las y los estudiantes, esta celebración representa una instancia para estrechar vínculos con el entorno, compartir saberes con las comunidades locales y destacar el aporte de la cocina chilena al turismo, la economía y a la cultura nacional, destacando los sabores de cada territorio.



Santo Tomás Iquique, Roberto Varas Ventura, manifestó que "la cocina tradicional chilena nos invita a unirnos en torno a nuestra identidad desde los sabores. Nuestras y nuestros estudiantes son protagonistas en este día en que despliegan sus aprendizajes y son quienes preservan este patrimonio nacional, integrando tradición, tecnología, sostenibilidad y gestión. Durante la jornada, el patio central de la sede Iquique albergó un entretenido cooking show, donde la comunidad tomasina y estudiantes secundarios del Liceo Bicentenario Nirvana, pudieron ver en primera persona cómo los ingredientes se transformaban en elaborados platillos tradicionales.

ACTIVIDADES EN TODO CHILE

En todas las sedes Santo Tomás, a nivel nacional y donde se encuentra la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, se