

ELEVANDO LA FORMACIÓN CULINARIA

INACAP La Serena inaugura nuevos talleres de Gastronomía

EQUIPO EL DÍA

La Serena

Con la presencia de destacadas autoridades regionales, figuras del mundo de la gastronomía, docentes y estudiantes, INACAP La Serena inauguró los nuevos talleres del área de Gastronomía, evento que marca un hito en la formación de futuros técnicos y profesionales del sector, reforzando el compromiso de INACAP con la excelencia educativa.

La ceremonia comenzó con las palabras de la vicerrectora de la sede, Soledad Landsberger, quien destacó el impacto positivo que estas instalaciones tendrán en la formación de los estudiantes, afirmando que son fundamentales para ofrecer una educación de calidad y preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos de la industria.

"Nos reunimos con destacadas instituciones y organizaciones de la región



Con gran asistencia de público se llevó a cabo la inauguración de los nuevos talleres de Gastronomía de INACAP La Serena.

EL DÍA

Reforzando el compromiso con la excelencia educativa, en un nuevo hito en la formación de futuros técnicos y profesionales, se abre un espacio renovado que integra cinco nuevos talleres, uno de ellos Full Electric.

con el objetivo de inaugurar nuestros nuevos talleres de Gastronomía, un espacio completamente renovado que integra cuatro nuevos talleres y un quinto taller Full Electric, que nos permitirán seguir formando a los profesionales de más alto nivel", destacó.

En la actividad, la seremi de Economía, Fomento y Turismo en la Región de Coquimbo, Pía Castillo, se refirió a la importante labor de INACAP en la formación de profesionales que aportan al crecimiento y turismo de la región, agregando que "hoy para nosotros es un día muy especial (...). Nos sentimos muy orgullosos de seguir colaborando y vinculándonos con la academia, en donde los estudiantes de gastronomía de INACAP tienen un impacto importante en el fomento producto de la gastronomía y el turismo de nuestra región".

Tras finalizar la ceremonia, los concurrentes pudieron recorrer las nuevas instalaciones y degustar las preparaciones elaboradas por docentes y estudiantes, quienes

“

Nos reunimos con destacadas instituciones y organizaciones de la región con el objetivo de inaugurar nuestros talleres de Gastronomía, un espacio completamente renovado (...) que nos permitirán seguir formando a los profesionales de más alto nivel"

SOLEDAD LANDSBERGER
 VICERRECTORA INACAP LA SERENA



Con la inauguración de las nuevas instalaciones, INACAP apuesta a continuar entregando una formación de calidad y alto nivel.

EL DÍA

aplicaron todos sus conocimientos y habilidades en las preparaciones gastronómicas realizadas en los nuevos talleres inaugurados.

INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Fue durante este verano que INACAP llevó a cabo la completa renovación de sus talleres de gastronomía, modernización que, no solo mejora la infraestructura existente, sino que también fortalece el compromiso de

la institución con la formación de cocineros de clase mundial.

Los nuevos talleres, nombrados Tololo, Mamalluca, Collowara, Cielo Sur y Pangué, están equipados con tecnología de vanguardia y diseñados para adaptarse a las últimas tendencias en el ámbito culinario.

Estos espacios se convertirán en el epicentro de la innovación gastronómica, proporcionando a los estudiantes las herramientas necesarias para triunfar en el mundo laboral.