

Santo Tomás Temuco lideró jornada de Actualización Docente en Turismo, Hotelería y Gastronomía orientada a liceos en La Araucanía

La jornada se llevó a cabo en conjunto con las especialidades de Gastronomía Mención Cocina y Servicios de Hotelería, del Liceo Bicentenario de Excelencia Padre Óscar Moser.

Con la presencia de la Seremi de Educación, Marcela Castro, se llevó a cabo la Tercera Jornada de Actualización Docente de la Educación Media Técnico Profesional en el Área de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

La actividad organizada por la carrera de Gastronomía Internacional y tradicional Chilena, del Centro de Formación Técnica Santo Tomás Temuco y las especialidades de Gastronomía Mención Cocina y Servicios de Hotelería, del Liceo Bicentenario de Excelencia Padre Óscar Moser, tuvo como principal objetivo actualizar y sociabilizar temas de interés en común que se utilizan en módulos de formación diferenciada en enseñanza media técnico profesional.

Los invitados a la jornada de actualización fueron representantes de los diversos liceos de La Araucanía, entre ellos, el Liceo Bicentenario de Excelencia de Hotelería y Turismo de Pu-

cón; Liceo Bicentenario de Excelencia Politécnico Santa Cruz de Cunco y el Liceo de Excelencia Bicentenario San Agustín de Licán Ray, entre otros.

En la jornada estuvo presente, Rosemarie Junge, Rectora de Santo Tomás Temuco; Marcela Castro, Seremi de Educación de La Araucanía; Juan Carlos Barrientos, Director Académico del CFT- IP Santo Tomás Temuco; Rodolfo Nahuelpan, Presidente de la Fundación Magisterio de La Araucanía; Claudia Medina, Directora del Liceo Bicentenario de excelencia Padre Oscar Moser; Bernardita Garrido, Directora de Área Técnico en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena y Jenny Urrutia, Coordinadora Regional del Área Humanístico Científico y Técnico Profesional de la Seremi de Educación Región Araucanía.

La Seremi de Educación, Marcela Castro, precisó al respecto "fuimos parte de una jornada de trabajo,

organizada por el liceo y la casa de estudios de enseñanza superior, en una alianza estratégica para relevar las especialidades de turismo, hotelería y gastronomía de los liceos técnicos de la región que tienen esos proyectos educativos, y que se enmarca en una serie de acciones e iniciativas que, como Ministerio de Educación, ponemos en valor en la región en el marco de la reactivación educativa y que tienen un fuerte foco en el desarrollo territorial de la educación técnico profesional".

A su vez, Bernardita Garrido, directora carrera Gastronomía internacional y Tradicional Chilena, indicó "hoy, más que nunca, es crucial reconocer la importancia de la colaboración entre liceos técnicos y las instituciones ligadas al turismo y la gastronomía. Esta sinergia no solo enriquece la experiencia educativa de nuestros estudiantes, sino que también fortalece la conexión entre



la teoría y la práctica, preparándolos de manera más efectiva para los desafíos del mundo laboral".

La exitosa jornada finalizó con un maridaje a cargo del docente del área de servicios de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, del

CFT Santo Tomás, Víctor González, quien también ha sido Supervisor de Alimentos Bebidas, Metre y Somelier en el restaurante IN del Casino Dreams de Temuco y actualmente se desempeña como somelier de un connotado restaurante de Temuco.