

Liceo Corina Urbina realizó muestra intercultural de gastronomía y enfermería

En el marco del 'Mes de la Educación Técnico Profesional', el cual tiene su fecha conmemorativa el próximo 26 de agosto, el Liceo Bicentenario Corina Urbina Villanueva realizó este miércoles una muestra gastronómica y de enfermería por parte de sus dos especialidades y para la cual invitaron a otros establecimientos educacionales de nuestra comuna.

La actividad, que se realizó por primera vez este 2024, contó con diferentes stands culinarios que además resaltaron la multiculturalidad del 'Liceo de Niñas', con comida peruana, boliviana, colombiana, palestina, entre otras. Por otro lado, contó además con los stands de salud, lugar en donde las estudiantes enseñaban, por ejemplo, acerca de técnicas de reanimación.

Al evento organizado por el Liceo Corina Urbina, acudieron recintos educativos como la Escuela José de San Martín, la Escuela José Manso de Velasco, el Liceo Roberto Humeres y la

• La actividad contó con la presencia de distintos establecimientos educacionales de la comuna.-

Escuela Buen Pastor. **Wilta Berríos**, directora del Liceo Bicentenario Corina Urbina Villanueva, explicó la razón de esta actividad realizada el miércoles, manifestando que «estamos enmarcados dentro del Mes Técnico Profesional y hoy día (miércoles) se están presentando in situ las dos especialidades que nosotros tenemos, Gastronomía y Enfermería. Destacar que gastronomía ha hecho una muestra multicultural en los establecimientos y especialmente en el nuestro hay estudiantes de Perú, Bolivia, Colombia, Haití, Palestina y ellos, junto a la especialidad y a los apoderados, y los profesores obviamente, nos han realizado una muestra y hemos invitado a otros establecimientos. Ha sido un gran desafío, porque todos quieren degustar así que la producción ha sido alta», señaló la directora.

Por su parte,

Francisca Machuca Palacios, de la Unidad Técnico Pedagógica de la Educación Técnico Profesional, entregó detalles de esta muestra de especialidades y cómo se gestionó. «Bueno, nosotros tenemos siempre la idea de innovar y por supuesto trabajamos colaborativamente con los docentes, con la idea de siempre poder mostrar nuestras áreas, especialmente el área de gastronomía. Entonces, desde allí nació esta idea de poder trabajar en el tema intercultural, que es la inclusión también que nosotros tenemos en nuestro liceo y comenzó esto de poder elaborar esta muestra con recursos propios y poder invitar a otros colegios también a degustar. Vinieron la Escuela José Manso de Velasco, el Liceo Roberto Humeres, vino la Escuela Buen Pastor y vino la José de San Martín que aceptaron esta invitación.

«Las estudiantes



Directora y docentes estuvieron trabajando junto a las alumnas en esta actividad.

de gastronomía trabajaron, pero arduamente durante más de una semana con mis colegas, con los profesores del área de gastronomía, elaboraron y estuvieron siempre presentes y sus apoderados también aportando a esta elaboración. Es que tampoco eran fáciles, pero aun así descubrimos unos talentos increíbles, así es que muy contentos de esta muestra en nuestra primera versión y esperamos en otro momento poder hacerlo mucho más grande y poder invitar a mucha más gente;

y bueno, lo importante también es que en esta muestra están participando todas las estudiantes de nuestro liceo, por lo tanto, incluye toda la comunidad educativa», precisó.

También se refirió a lo que fue la presentación de enfermería. «Por otra parte, tenemos también las estudiantes de la especialidad de atención de enfermería, que siempre están presentes, que es una rama que llama mucho la atención y ahí están mostrando diferentes técnicas (...) Dentro de su aprendi-



Francisca Machuca, de la Unidad Técnico Pedagógica de la Educación Técnico Profesional.

dizaje son diferentes técnicas que las podemos nosotros ocupar en la vida diaria, por lo tanto, son técnicas que nos sirven para la vida desde un pequeño hasta un adulto, entonces, esa es la idea», cerró Machuca.



Alumnas de las especialidad de Enfermería, enseñando técnicas de reanimación a otras compañeras.



La actividad contó con diferentes stands culinarios con comida peruana, boliviana (foto), colombiana, palestina, entre otras.



Stand de comida colombiana.