

Carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT comparte hitos y desafíos en Inauguración de Año Académico

Estudiantes, docentes y egresados se reunieron en el auditorio de Santo Tomás Temuco para dar inicio al Año Académico de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, en una jornada que puso en valor los logros alcanzados durante 2024 y proyectó los desafíos.

La directora de carrera, María Bernardita Garrido, expresó su satisfacción por la instancia, señalando: “En nuestro CFT creemos firmemente en la importancia de vincularnos constantemente con nuestro entorno, ya que esto le da sentido de contribución y trascendencia a todo nuestro quehacer institucional. Nuestro compromiso es formar técnicos y profesionales idóneos, con pensamiento autónomo y crítico, solidarios y socialmente responsables, y con las competencias necesarias para desempeñarse con excelencia en sus respectivas áreas. Estamos muy



felices de poder dar inicio a este año académico con una actividad tan significativa, que refleja fielmente los valores y la misión de nuestra institución”.

La inauguración estuvo encabezada por la clase magistral “HACCP en la Industria Gastronómica”, dictada por la docente de Nutrición y Dietética de la Universidad Santo Tomás Temuco, Carla

Reyes, ingeniera en Alimentos, licenciada en Ciencias de la Ingeniería, magíster en Educación Superior y diplomada en implementación del sistema HACCP. Durante su intervención, la académica explicó que este sistema, de carácter preventivo, permite identificar los puntos críticos de control en la producción de alimentos, con el objetivo de garantizar altos estándares

de higiene y calidad en la industria gastronómica. También valoró la participación de egresados, quienes compartieron sus experiencias con los estudiantes que actualmente cursan la carrera.

“Esta charla tuvo como objetivo actualizar a los estudiantes de gastronomía en este sistema cuya base de aplicación tiene un enfoque preventivo. El HACCP es el sistema de control de la calidad de los alimentos basado en un estudio sistemático de los principales puntos críticos de control en la producción alimentaria, tiene como objetivo la producción y distribución de alimentos con altos estándares de higiene y es un medio para asegurar la calidad de la producción alimentaria aceptado internacionalmente. Fue una experiencia enriquecedora además porque asistieron estudiantes ya graduados que compartieron sus experiencias con los es-

tudiantes que aun cursan la carrera”.

Entre los hitos destacados durante la jornada se encuentran: La ruta en busca del maridaje, la 3ª jornada de actualización docente de la educación media técnico profesional en el área de turismo, hotelería y gastronomía, la Conmemoración del Día de la Cocina Chilena en colaboración con la Municipalidad de Nueva Imperial, y cocinas en vivo realizadas por proveedores para estudiantes y egresados, entre otras actividades.

De esta manera, la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás Temuco inauguró su año académico con una enriquecedora jornada. El evento permitió compartir logros del 2024, fortalecer el compromiso con la excelencia educativa y proyectar nuevos desafíos junto a toda la comunidad académica.