

Fecha: 30/05/2025 Audiencia: Vpe: \$754.651 Tirada: \$1.002.600 Difusión: Vpe pág: 2.400 Vpe portada: \$1.002.600 Ocupación: 75,27%

7.200 2.400

Sección: ACTUAL IDAD Frecuencia: DIARIO

Pág: 9



LICEO BICENTENARIO **COLEGIO RIO LOA**

Educación de Calidad, Valórica y Gratuita



LICEOS *
BICENTENARIO



Tras concluir enseñanza media, alumnos se preparan para mundo laboral

Estudiantes de Gastronomía inician programa "Aprendices del Chef" en Ministro Hales



Los contenidos para esta

versión de aprendizaje en

terreno contemplan

técnicas básicas de

peruana, sushi y

bolleria, gastronomia

on la participación de los padres y apoderados de los alumnos y alumnas de la especialidad profesional de técnica Gastronomía del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, se le dio el varnos a la cuarta versión del programa "Aprendices del Chef" desarrollado por la División Ministro Hales (DMH) de Codelco. Cabe señalar que, el objetivo de este importante programa, que impulsa la junto a la colaboradora Aramark, es potenciar las habilidades técnicas de los alumnos y prepararlos para su futuro laboral, fomentando su desarrollo integral e impulsar el espíritu emprendedor en los

En la oportunidad los asistentes aprendieron sobre la elaboración de sushi, en una jornada teórico-práctica que incluyó el aprendizaje del manejo seguro de los alimentos, técnicas de corte, producción del arroz y la correcta preparación de los ingredientes para crear tradicionales platos orientales como rolls, gyosas y tempura, entre otros.

Esteban Arqueros, docente de la especialidad de Gastronomía del establecimiento educacional, destacó el impacto que ha tenido la iniciativa er los estudiantes que han participado del programa: "Es algo sumamente positivo para ellos, ya que les sirve para el mundo laboral, también para quienes se están enfrentando a Programas Dual y, adicionalmente, potencia a que los estudiantes puedan emprender

Mientras que los padres y apoderados valoraron el nivel de enseñanza y cómo el programa se conecta con

las metas y aspiraciones de los estudiantes. Rubén Canaviri. apoderado del 4º medio A. comentó: "Es una experienbien interesante. bonita para aprender

Incluso de lo que

uno siempre ve en la

en la tele o en los restaurar tes. Uno normalmente ve las cosas desde afuera, pero en este taller, se ven las cosas desde dentro, cómo es el proceso, desde la preparación hasta la

presentación final" tanto, Alexis Alcayaga, chef ejecutivo de Aramark para DMH, expresó sentirse honrado de seguir transmitiendo conocimiento las nuevas generaciones. "Mostrar cuál es la estructura que tenemos como empresa nuestros procesos, nuestras medidas de

controles alimentación inocua, saludable y que pueda mantener la continuidad de la faena"

Los contenidos del programa para esta versión contemplan la enseñanza de técnicas básicas de bollería, gastronomía peruana, sushi pasteleria.



Alianzas-colaborativas con empresas e instituciones resultan claves en el desarrollo integral de los alumnos

La educación técnico profesional representa una oportunidad real de acceder al mercado laboral de manera concreta tras concluir la enseñanza media. Es por esta razón, la importancia de que la entidad sostenedora establezca alianzas-colaborativas con diferentes empresas e instituciones de diversos ámbitos de la economía regional.

Es así, como la administración del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama desempeña una serie de iniciativas destinadas a ofrecer, tanto herramientas tecnológicas como también la opción de capacitación en terreno de los estudiantes que egresan de las carreras técnicas profesionales de Mecánica Automotriz, Electricidad y Gastronomía. La directora de la unidad educativa subvencionada particular de la comuna,



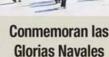
Lindsay Guarda Díaz, destacó que "como Liceo Bicentenario Colegio Río Loa reconocemos la importancia de establecer puentes efectivos entre la formación académica y la inserción laboral de nuestros estudiantes. En este contexto, el trabajo articulado con diferentes empresas de la zona cumple



un rol fundamental en la inclusión laboral de los egresados, permitiendo a los estudiantes acceder oportunidades reales de desarrollo

profesional". De igual manera, detalló que "actualmente, el establecimiento educacional mantiene alianzas activas con diversas

empresas locales que sectores clave de la Región de Antofagasta, tales como la minería, servicios industriales y comercio. Estas alianzas se han traducido en oportunidades de prácticas profesionales, visitas charlas motivacionales procesos de inducción laboral"



Reforzar v estimular los valores patrióticos son parte del proceso de aprendizaje en el Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, que desde que abrió las puertas en marzo de 1993 mantiene el sello de identificación con la zona desértica minera de esfuerzo v sacrificio de los habitantes

Es por esta razón, que están presente en cada ocasión que le corresponde participa de manera activa en los actos civicos escolares que recuerdan fechas importantes del país o de la ciudad, tal desfile del 21 de Mayo en homenaje a las Glorias Navales, que relata la gesta de Arturo Prat Chacó en la rada de Iquique. Pero, de igual manera en actos internos que dan cuenta de estos hechos históricos que demuestran el carácter de los hombres y mujeres nacidos, como también de aquellos que han adoptado esta tierra de sol y cobre como propia.

Chacabuco 3780 Fonos: 55 2 360189 - 56 55 2 319658 Email: contacto@colegiorioloa.cl