

CON VARIADAS ACTIVIDADES

Colegio Mary Ward de San Ignacio conmemoró el We Tripantu 2025

En el mismo establecimiento se desarrolló una feria, un concurso de pintura y una muestra de la cultura mapuche.

Además se realizaron competencias como Saberes Mapuches de Gastronomía y la Tortilla más grande y sabrosa.

Carolina Marcos
cmarcos@ladiscusion.cl
FOTOS: La Discusión

Con una jornada de reflexión, cultura y participación, el Colegio Bicentenario Mary Ward de San Ignacio conmemoró el We Tripantu 2025, bajo el lema "Saberes ancestrales, identidad y aprendizaje profundo". La actividad convocó a la comunidad educativa en una experiencia pedagógica que centró su atención en la cultura mapuche y su aporte a la identidad regional.

Entre las actividades realizadas

destacó el Concurso de la Tortilla más grande y sabrosa, orientado a rescatar técnicas tradicionales de la gastronomía mapuche. La tortilla ganadora fue elaborada por María Pardo Montecinos. También se desarrolló la IV versión del Concurso Gastronómico "Sabores Mapuches", que reunió a estudiantes de enseñanza media de la especialidad de Gastronomía de distintos establecimientos de Ñuble. Cada dupla presentó un plato principal con enfoque en la cocina mapuche. El primer lugar fue para el colegio anfitrión, representado por las estudiantes Javiera Rodríguez y Carolina Ocares, bajo la guía del

docente Miguel González.

Participaron también delegaciones del Liceo Tiuquilemu (Niquén), Liceo Manuel Bulnes (Bulnes), Colegio Bicentenario Padre Alberto Hurtado (Chillán), Colegio Parroquial San José (Chillán), Liceo Mabel Condemarin (Chillán) y Colegio Francisco de Asís (Pinto).

En paralelo, se realizó el Concurso de Arte We Tripantu 2025, que convocó a niños, niñas y jóvenes a presentar obras visuales inspiradas en esta celebración. La muestra se exhibió en el área de exposiciones del colegio y contempló trabajos destacados que fueron reconocidos por su creatividad,

4

años lleva el Concurso Gastronómico "Saberes Mapuches" que reúne a estudiantes provenientes de las carreras técnicas de Gastronomía que se imparten en toda la región de Ñuble. Este año resultó ganador el colegio anfitrión.

técnica y profundidad en la interpretación del We Tripantu.

La directora del establecimiento, Elizabeth Roa, valoró esta instancia. "Desde una mirada integral, el We Tripantu en el Colegio Mary Ward se vivió como una oportunidad de fortalecer los vínculos con las raíces, promover la equidad cultural y activar el compromiso de toda la comunidad educativa. Más que una celebración, fue una experiencia que integró saberes, emociones y tradiciones, proyectándose como un espacio de transformación personal y colectiva".

Por su parte, la coordinadora del área técnico profesional, Priscila Saldías, señaló: "Agradecemos a todos quienes hicieron posible esta actividad, tanto a los docentes, alumnos, apoderados, asistentes, como también al jurado del concurso gastronómico (María José Fuentes, coordinadora regional Red Futuro Técnico; Ingrid Briceño de la Asociación Cultural Antu; y Liliana Puentes, directora área Hotuga Inacap); a Julio Zurita del Centro Cultural Huellas del Diguillín, a quienes trajeron sus tortillas y a todos quienes hicieron posible esta nueva versión de nuestro We Tripantu".



La jornada estuvo abierta a la comunidad de San Ignacio que participó activamente de la actividad.