



300 alumnos celebran Día de la Cocina Chilena con eventos en cinco comunas

Ancud, Quemchi, Quinchao, Castro y Quellón formaron parte de este encuentro denominado "Sabores del Bicentenario", en alusión al año en el que se conmemoran los 200 años de la Anexión de Chiloé a la República de Chile.

Carolina Larenas Faúndez
 carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

Cinco escenarios paralelos, alumnos de seis establecimientos educacionales y productos propios de la provincia dieron vida al encuentro "Sabores del Bicentenario" con el que ayer se celebró en Chiloé el Día de la Cocina Chilena.

Ancud, Quemchi, Quinchao, Castro y Quellón se sumaron a este encuentro que tuvo como protagonista a la papa chilota, pero también a otros productos típicos de la provincia, como el salmón y los choritos.

Entre las 11 y las 13 horas de ayer se realizó la actividad en la Feria y el Mercado Municipal de Ancud, el gimnasio de la Escuela Mil Paisajes de Quemchi, a un costado del Refugio de Pasajeros de Achao, la Feria Municipal Alcalde José Sandoval Gómez en Castro y la glorieta de calle Capitán Alcázar de Quellón.

300 alumnos de cuatro establecimientos públicos y dos particulares subvencionados se sumaron a esta actividad organizada por el Nodo de Gastronomía de la provincia, en colaboración con Centro de Formación Técnica de la Universidad Católica del Norte (Ceduc UCN Sede Chiloé) y la Red Futuro Técnico del Ministerio de Educación en la Región de Los Lagos.

Vicente Barría, alumno de cuarto medio de la especialidad de Gastronomía del



CAROLINA LARENAS

6

establecimientos secundarios se sumaron a esta conmemoración.

de Red Futuro Técnico, sostuvo que "en el Día de la Cocina Chilena esta muestra gastronómica se está desarrollando (ayer) en las comunas de Ancud, Quemchi, Quinchao, Quellón y acá en Castro; la componen cerca de 300 estudiantes que están mostrando los productos locales a los vecinos de estas comunas para que los puedan degustar".

Sumó que "queremos que esta actividad se desarrolle de forma sostenible en el tiempo, es un esfuerzo tremendo porque aquí hay una coordinación del área docente de gastronomía de 6 establecimientos, cuatro pertenecientes al SLEP (Servicio Local de Educación Pública) y dos particulares subvencionados, pero es un esfuerzo común que es poner el talento en relieve de los estudiantes de gastronomía".

A su vez, Annita Ceballos, directora del Politécnico de Castro, afirmó que "es una bella oportunidad, esto ha significado un trabajo pedagógico de largo aliento que se materializa con una muestra muy articulada con ONG Canales, las empresas que nos han colaborado con insumos".

LA FERIA ALCALDE JOSÉ SANDOVAL GÓMEZ FUE EL LUGAR EN EL QUE SE DESARROLLÓ EL ENCUENTRO EN CASTRO.

CLAUDIO YAÑEZ

Liceo Comercial El Pilar de Ancud, fue una de las personas que formó parte de esta actividad, la que calificó como "una muy buena experiencia que nos acerca más a lo que vamos a poder hacer en el futuro".

Otras de las protagonistas de la jornada fue Josefa Arancibia, de cuarto de Gastronomía del Liceo Bicentenario Insular de Achao, quien comentó que "me parece una buena oportunidad de mostrar los platos que nosotros preparamos en la cocina al público, a poder socializar más con las personas y a que me ayude a mi formación".

MIGUEL SÁNCHEZ



ESTUDIANTES DEL LICEO BICENTENARIO INSULAR DE ACHAO.

En la Feria Alcalde José Sandoval, popularmente llamada Yumbel, se realizó la actividad en la Castro, en la que participó Daniel Sierra de cuarto medio de Gastro-

nomía del Liceo Politécnico. "Me pareció muy divertido conocer a bastante gente y al final aprendí muchas cosas cocinando esto. Hay muchos platos entretenidos co-

CLAUDIO YAÑEZ

mo tortillas con choritos, también un salmón al horno con papas doradas", acotó.

Por su parte, Lorenzo Urri, estudiante de segundo año del Ceduc UCN (Centro de Educación y Capacitación de la Universidad Católica del Norte), expuso que "es una iniciativa que a nosotros nos alimenta tanto como estudiantes, también es bueno que se exponga esto al público para que la gente sepa lo que nosotros hacemos".

COORDINADOR TERRITORIAL

En este sentido, Raúl Labraña, coordinador territorial

MIGUEL SÁNCHEZ



EL PÚBLICO CONCURRIÓ AL MERCADO MUNICIPAL DE ANCUD.



DETALLE DE UNA DE LAS PREPARACIONES DE LA JORNADA EN ACHAO.



ALUMNOS DEL LICEO COMERCIAL EL PILAR DE ANCUD.