

Celebran el Día de la Cocina Chilena con clases abiertas

INACAP TEMUCO. La instancia relevó la identidad y proyección de la gastronomía nacional incorporando una charla técnica y degustaciones.

En el marco del Día de la Cocina Chilena, Inacap Sede Temuco, desde su Área Gastronomía, desarrolló una Clase de Patrimonio Culinario, enfocada en poner en valor la gastronomía como parte fundamental de la identidad cultural del país.

La jornada permitió la participación de estudiantes, docentes y público general.

Desde Inacap Sede Temuco, la vicerrectora de Sede, Gladys

Brito, destacó la importancia del evento: "Como institución creemos que la gastronomía es una expresión viva de nuestra identidad y un motor de desarrollo para los territorios. A través de estas actividades buscamos relevar el valor cultural y patrimonial de la cocina chilena, conectando con nuestro entorno".

Bajo el título "Cocina chilena: identidad, territorio y futuro", se desarrolló la clase de patrimonio culinario, liderada por Pablina

Morales Cheuquelaf, directora territorial zona sur de Les Toques Blanches (asociación de chefs profesionales en Chile) e instructora del Área Gastronomía de Inacap y contó con la participación de los docentes Javiera Blus y Michael Carvacho.

La jornada incluyó una degustación para los presentes, preparado por los propios estudiantes e instructores del Área Gastronomía de Inacap, destacando: Chilenitos; Streusel de pi-

ñón, murta y manzanas; Ajiaco y croquetas de cohayuyo con lactonesa de ajo y gel de limón.

Durante el encuentro, participaron estudiantes y docentes de Inacap, sumándose además público general y estudiantes de los establecimientos: Liceo Bicentenario Padre Oscar Moser de Padre Las Casas, Liceo Bicentenario Politécnico de Villarrica, Colegio Bicentenario Adenauer de Melipeuco y Liceo Intercultural Guacolda de Cholchol. ❧



BAJO EL TÍTULO "COCINA CHILENA: IDENTIDAD, TERRITORIO Y FUTURO", SE DESARROLLÓ LA CLASE DE PATRIMONIO CULINARIO, LIDERADA POR PABLINA MORALES CHEUQUELAF.