

Liceo San Ignacio de Empedrado obtiene primer lugar nacional en Academia NAM

El Maule destaca a nivel país en formación técnico-profesional: estudiantes del Servicio Local de Educación Pública Maule Costa lideran certamen gastronómico y segundo lugar también queda en la región.

Con un desempeño sobresaliente frente a cerca de 140 liceos técnico-profesionales del país, estudiantes de Gastronomía del Liceo San Ignacio de Empedrado —administrado por el Servicio Local de Educación Pública (SLEP) Maule Costa— obtuvieron el primer lugar del programa nacional «Liceos NAM», impulsado por el Ministerio de Educación a través de Fundación Gastronomía Social, Red Futuro Técnico, AHK Chile y Zurich Foundation.

La ceremonia de premiación se realizó en la Secretaría Regional Ministerial de Educación del Maule, instancia en que además se destacó el segundo lugar obtenido por el Liceo Técnico Profesional Egidio Rozzi de Constitución, consolidando a la región como un referente en formación técnico-profesional vinculada a la gastronomía.

En la actividad participaron autoridades del ámbito educativo y productivo, quienes valoraron el impacto de esta iniciativa que combina formación técnica, experiencias prácticas y vinculación con la industria.

Así lo indicó Rafael Rincón, presidente de Fundación Gastronomía Social, quien destacó el alcance del programa:

«Este desafío llegó a más de 140 liceos en el país, complementando su formación con experiencias reales de aprendizaje. Que el ganador sea de Empedrado demuestra que la colaboración entre docentes y estudiantes es clave para transformar la educación técnico-profesional.»

El programa «Liceos NAM» contempla cursos online, seminarios con expertos y desafíos prácticos, fortaleciendo habilidades técnicas y socioemocionales de estudiantes y docentes. En el Maule, la implementación



fue articulada por la Red Futuro Técnico Zona Centro Sur, impulsando la conexión entre educación y sector productivo.

Por su parte, Cristian Letelier, Seremi de Educación del Maule, relevó el logro regional:

«Este es un reconocimiento muy significativo para nuestros estudiantes. En un contexto nacional competitivo, el Maule demuestra su enorme potencial gastronómico y abre oportunidades reales para el desarrollo futuro de los jóvenes.»

Desde el SLEP Maule Costa, se destacó el impacto que estas instancias tienen en el fortalecimiento de los liceos públicos y en la generación de redes de aprendizaje. Julio González, Director Ejecutivo del SLEP Maule Costa, subrayó:

«Este logro permite a nuestros establecimientos intercambiar experiencias y proyectar mejores prácticas. El reconocimiento nacional impulsa a compartir estos aprendizajes con otros liceos de nuestro territorio.»

Durante la ceremonia, se entregó además un reconocimiento a la docente Claudia Avendaño, quien recibió como premio una pasantía internacional en Perú,

que incluye una experiencia de inmersión gastronómica y cultural en Cusco y el Valle Sagrado.

Lorena Olivares, gerente de formación dual de AHK Chile (Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria), entidad ejecutora del proyecto **Red Futuro Técnico** y que certifica el programa Liceos NAM, explicó:

«Este proceso implicó capacitaciones y un fuerte acompañamiento, especialmente importante en contextos con dificultades de conectividad. El trabajo del liceo refleja organización, compromiso y una destacada labor docente.»

El proceso formativo destacó también por el esfuerzo de la comunidad educativa del Liceo San Ignacio, que debió enfrentar limitaciones propias de su contexto rural, integrando las actividades del programa dentro de la jornada escolar para asegurar la participación de sus estudiantes.

Así lo indicó Claudia Avendaño, docente premiada. «Ha sido maravilloso. Lo vivimos como un desafío y nunca pensamos en llegar al primer lugar. Este logro refleja el esfuerzo conjunto de nuestros estudiantes.»

El reconocimiento no solo puso en valor el trabajo pedagógico, sino también el compromiso de los estudiantes, quienes destacaron el apoyo recibido durante todo el proceso.

Estefanía Fuentes, estudiante de Gastronomía, comentó:

«Fue una experiencia muy emocionante. A pesar de las dificultades, logramos salir adelante y aprender mucho más, con el apoyo de nuestras familias y del liceo.»

La jornada concluyó con la entrega de diplomas a los participantes y la presentación de material audiovisual del proceso formativo, evidenciando una experiencia que posiciona al Maule como un referente nacional en educación técnico-profesional gastronómica.