LITORALPRESS

Fecha: 22-05-2025
Medio: La Estrella de Antofagasta
Supl. : La Estrella de Antofagasta
Tipo: Noticia general
Título: Ministro Hales pone en marcha nueva versión de "Aprendices del Chef"

Pág. : 5
Cm2: 309,9

Tiraje: 6.200
Lectoría: 28.739
Favorabilidad: No Definida

Ministro Hales pone en marcha nueva versión de "Aprendices del Chef"

Esta cuarta versión comenzó con una clase para padres y apoderados.

Redacción
La Estrella

CODELCO

ESTE TIPO DE PROGRAMAS AYUDA A LOS ESTUDIANTES PARA EL MUNDO LABORAL.

Con gran entusiasmo y alegría, madres, padres y apoderados de los alumnos y alumnas de la especialidad de Gastronomía del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, dieron el vamos a un nuevo ciclo del programa "Aprendices del Chef" de la División Ministro Hales (DMH) de Codelco.

El objetivo de este importante programa, que impulsa la División junto a la empresa 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 jóvenes.

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, destacó el impacto que ha tenido la iniciativa en 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".

Los padres y apoderados asistentes, por su parte, valoraron el nivel de enseñanza y cómo el programa se conecta con las metas y aspiraciones de las y los estudiantes. Rubén Canaviri, apoderado del cuarto año medio A, comentó: "Es una experiencia bien interesante, muy bonita para aprender nuevas cosas. Incluso de lo que uno siempre ve en la en la tele o en los restaurantes, 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".

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