

Fecha: 21-01-2026
Medio: El Insular
Supl.: El Insular
Tipo: Noticia general
Título: Rector Santo Tomás Puerto Montt destacó a beneficiarios de DALCAS Patagonia Costa: "Sacaron a relucir la gastronomía ancestral"

Pág.: 11
Cm2: 579,5
VPE: \$ 365.664

Tiraje: 2.500
Lectoría: 7.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Rector Santo Tomás Puerto Montt destacó a beneficiarios de DALCAS Patagonia Costa: "Sacaron a relucir la gastronomía ancestral"

Eugenio Larraín Hernández participó en ceremonia de reconocimientos a beneficiarios del proyecto DALCAS Patagonia Costa, ejecutado por la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica, y financiado por el Gobierno Regional y CORFO Los Lagos. Actividad se realizó en Restaurant Bahía Chamal de Carelmapu.



Lindo cierre para este gran proyecto, especialmente por las personas que se capacitaron y también entregaron sus saberes. Sin duda, lo relevante de este proyecto fueron las personas emprendedoras participantes de Puerto Montt, Calbuco y Maullín que se vieron beneficiadas. Aprendieron, se capacitaron, generaron nuevos productos, sacaron a relucir la gastronomía ancestral, rescatando diferentes insumos agrícolas y pesqueros. Nuestro propósito es que los emprendedores gastronómicos potencien el desarrollo turístico de estas comunas". Con estas palabras, el rector de Santo Tomás Puerto Montt, Eugenio Larraín Hernández, destacó el trabajo realizado por la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica, a través del Proyecto DALCAS Patagonia Costa.

El rector Larraín Hernández llegó hasta el Restaurant Bahía Chamal de Carelmapu para participar de la entrega oficial de reconocimientos a los beneficiarios del proyecto DALCAS "Patagonia Costa, rescate e innovación gastronómica: de la cocina ancestral a la cocina criolla", financiado por el Gobierno Regional de Los Lagos mediante el fondo "Bienes Públicos Los Lagos" de CORFO, por mandato de SERNATUR, y ejecutado por el Centro de Formación Técnica Santo Tomás Puerto Montt.

El presidente de la Asociación Puerto de Paz, Cristián Gutiérrez, fue uno de

los beneficiarios y afirmó que "DALCAS Patagonia Costa ha marcado un hito en lo que es la gastronomía local en la comuna de Maullín, en Calbuco y también en Puerto Montt, y creemos que esto marca un precedente de lo que va a ser el turismo gastronómico en nuestra zona. Muy agradecido del proyecto, de todo el equipo, ya que nos han enseñado a valorar todo lo que se produce en nuestro mar. Nos hemos sorprendido de todo lo que hemos aprendido de ellos. Les agradezco por todo lo que nos enseñaron cada día".

Para el director de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, Frederic Emery, quien impulsó y lideró la iniciativa, "esto nunca para. Empezamos con DALCAS Patagonia Verde, ahora con DALCAS Patagonia Costa y ya hay ciertas líneas de acción para desarrollar algo con Chiloé. La idea es incorporar a toda la Región de Los Lagos bajo el sello del proyecto DALCAS y del Centro de Formación Técnica Santo Tomás Puerto Montt, de tal forma de integrar a nuestros estudiantes y que participen de este tipo de proyectos y sean parte de esta cultura".

Por su parte, el gobernador regional de Los Lagos, Alejandro Santana, sostuvo que "esta iniciativa apunta al corazón de los emprendedores para que tengan oportunidades y un sello DALCAS, como se ha entregado hoy. Y esto da esa referencia, que han sido capacitados, que han agregado valor a los productos del mar (...). Y nosotros como Gobierno Regional seguiremos evaluando las buenas iniciativas como éstas, que apuntan al corazón del emprendimiento y la calidad de vida".

En la misma línea, el alcalde de Maullín, Nabih Soza, manifestó que "una de las cosas que echábamos de menos, cuando recién llegamos al municipio, era que los emprendedores turísticos de Maullín, y gastronómicos en particular, se creyeran el cuento. Y eso es una de las cosas que se han logrado con iniciativas como éstas".

En tanto, el director regional de CORFO, Eduardo Arancibia, afirmó que "aquí se puede ver el gran trabajo que ha realizado este proyecto y cómo ha impactado en las comunidades de manera tangible. Y eso se ha visto con el trabajo, uno a uno, con cada uno de los restaurantes de estas tres comunas que conforman esta zona, denominada Patagonia Costa como es Puerto Montt, Calbuco y Maullín, gracias a un fondo de desarrollo regional".

HISTORIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

El desarrollo y resultado del Proyecto DALCAS Patagonia Costa es motivo de orgullo para el rector de Santo Tomás Puerto Montt, Eugenio Larraín Hernández. Ha podido ser testigo presencial de todo el trabajo realizado con anterioridad a este innovador desafío ejecutado por la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica.

Todo aquello no habría sido posible sin el apoyo fundamental de diversas instituciones. "Tengo que volver a agradecer a CORFO y Gobierno Regional de Los Lagos, porque llevamos muchos años trabajando en

este tipo de proyectos y siempre nos han apoyado. Partimos hace muchos años atrás buscando la identidad de las comunas desde su gastronomía", afirmó Larraín Hernández.

"En ese contexto, el primer proyecto muy bonito y con grandes proyecciones fue 'Ancud Capital de la Ostra', en donde identificamos a la ostra como un recurso que representaba a la comuna de Ancud, y fuera también un producto atractivo para el turismo y potenciara la llegada de gente a la comuna. Este proyecto lo trabajamos no sólo desde la gastronomía, sino que también involucramos con los pescadores con la extracción y el cultivo de la ostra, en el desarrollo de preparaciones con empresas gastronómicas y cocineras de Ancud. Trabajamos también en las escuelas para dar a conocer a los estudiantes la importancia que tenía la ostra para el desarrollo de Ancud", agregó.

El rector Santo Tomás Puerto Montt explicó que continuaron trabajando en este tipo de iniciativas y, posterior a "Ancud Capital de la Ostra", "seguimos con otro proyecto muy interesante, como es 'Algas para el Consumo Humano', buscando las algas más importantes para el bienestar de las personas y su consumo permanente. Llegamos a obtener barritas energéticas y saludables para el consumo en base a algas".

Posteriormente, continuaron con otro proyecto: "DALCAS Patagonia Verde, trabajando en la gastronomía ancestral de las comunas de Palena, Futaleufú y Chaitén. También, fue todo un éxito, ya que se pudo capacitar e identificar diferentes preparaciones ancestrales de esas comunidades, y hoy, aquí en Carelmapu, estamos cerrando este lindo proyecto de Patagonia Costa con emprendedores gastronómicos de Puerto Montt, Calbuco y Maullín. Todo plasmado con recetas de la zona en el libro 'Antología Gastronómica de la Patagonia Costa'. Estamos felices y orgullosos de este gran recorrido innovador desarrollado por nuestra institución, a través de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica Santo Tomás Puerto Montt".