

**ESPECIAL TP**


**E**n las cocinas del Colegio Técnico Profesional Santa Teresa de los Andes, en Osorno, no solo se hornean panes ni se preparan salsas. También se cuecen sueños. Así lo vive a diario Christian Aparicio, docente de Gastronomía y testigo cercano de cómo la Educación Técnico Profesional transforma realidades, entrega herramientas y abre caminos, incluso antes de egresar de la enseñanza media.

“El campo laboral para técnicos está muy activo, especialmente en gastronomía. Siempre se están abriendo nuevos locales y eso significa oportunidades reales para nuestros estudiantes”, señala.

De hecho, este año hay jóvenes que cursan cuarto medio y ya están trabajando, compatibilizando el aula con la experiencia real en cocina. El modelo educativo del colegio combina dos primeros años científico-humanistas —primero y segundo medio— y, desde tercero, los estudiantes optan entre dos especialidades: Gastronomía o Atención de Párvulos. Actualmente, hay dos terceros medios en la especialidad gastronómica, y uno en párvulos. En cuarto medio, un curso de cada una. La formación es integral,

# Sabores con futuro: la vocación que se cocina en las aulas del Colegio Santa Teresa de Osorno

Christian Aparicio, docente de Gastronomía, valora el impacto real de la educación técnico profesional en la vida de los jóvenes y en el desarrollo local.



explica Aparicio. Los talleres prácticos están complementados por una sólida base teórica y un fuerte desarrollo de habilidades blandas: “Eso es lo que hace la diferencia cuando van a centros de práctica. Llegan preparados, seguros, capaces de comunicarse, de resolver problemas y trabajar en equipo. Y eso lo valoran mucho las empresas con las que tenemos convenio”. El colegio ha generado importantes alianzas con restaurantes de la zona y tam-

bién con instituciones como la ONG Canales y la sede local de INACAP. A través del Programa de Apoyo a Especialidades (PAES), impartidos por docentes externos con materiales e insumos incluidos. “Esto les permite a los chiquillos conocer técnicas más avanzadas, acceder a infraestructura de primer nivel y ampliar sus horizontes”, comenta el profesor. Para muchos, ese primer contacto con la cocina se transforma en una verdadera vo-

cación.

Christian lo dice con convicción: la Educación Técnico Profesional no solo es útil, es necesaria. “Chile necesita técnicos. Pero también necesitamos más apoyo, más visibilidad, más inversión en infraestructura. Porque tenemos estudiantes talentosos, con muchas ganas, pero a veces las herramientas no alcanzan”.

En este Día de la Educación Técnico Profesional, el docente hace

un llamado a las empresas a involucrarse más activamente.

“No se trata solo de que nosotros salgamos a buscar centros de práctica. Las empresas también deberían acercarse, conocer el potencial de estos jóvenes. Hay una oportunidad mutua ahí”. Porque lo que se cocina en estas aulas va más allá del sabor: es futuro. Y en manos como las de Christian Aparicio, ese futuro está en buenas manos.