LITORALPRESS

Fecha: 26-08-2025
Medio: La Estrella de Iquique
Supl. : La Estrella de Iquique
Tipo: Noticia general
Título: **Educación Técnico Profesional 2025: desafíos por nuevas tecnologías y la IA**

Pág. : 10
Cm2: 604,8

Tiraje: 9.500
Lectoría: 28.500
Favorabilidad: No Definida

Archivo

Educación Técnico Profesional 2025: desafíos por nuevas tecnologías y la IA

La Educación Técnico Profesional (ETP) cumple 83 años de vigencia en nuestro país, después de crearse la Dirección General de Enseñanza Profesional en 1942, bajo el mandato del exPresidente Juan Antonio Ríos.

En Tarapacá son 30 los establecimientos educacionales que imparten 20 especialidades TP a 5.167 estudiantes de la región, de los cuales 47,1% son mujeres y 52,9% son hombres.

Durante este año, los liceos de Tarapacá participaron en una consulta pública para la actualización curricular de la formación técnico-profesional, que busca alinear el currículum con las necesidades del mundo laboral y el desarrollo sostenible del país.

El estudio en 2024 sobre 'Aspiraciones de estudiantes de ETP en Chile' del Mineduc precisó que los alumnos al transitar a esta enseñanza desean sentirse seguros con respecto a la estabilidad de sus condiciones de vida, buscan retribuir a sus familias de origen por los cuidados y apoyos brindados, además les gustaría ser capaces de alentar a otros a vivir a una vida plena.

PERFILES

Asimismo, la alianza CCM y Eleva evidenció un alza significativa en la proyección de trabajadores -en su mayoría técnicos- para los próximos diez años en Tarapacá, donde se necesitarán 5.877 nuevos talentos, versus los 2.767 que se registraron en el 2000, en el sector minero.

Este análisis también detalló que los cinco perfiles laborales más necesitados serán los de

mantenedor mecánico, operador de equipos móviles, operador de equipos fijos, profesional de mantenimiento y supervisor de mantenimiento. En particular, el perfil de mantenedor/a mecánico demandará más de 2.170 trabajadores de aquí al 2032, lo cual equivale a un 37% de la demanda regional.

Al respecto, Natalia Morales, gerenta del Consejo de Competencias Mineras (CMM), detalló que "estos resultados vienen a demostrar que el sector minero de la región está fortalecido y que su crecimiento se sostendrá en los próximos años, lo cual es relevante porque trae oportunidades de empleo para las futuras generaciones y crecimiento para la región".

Sin embargo, la irrupción de nuevas tecnologías y la inteligencia artificial (IA) desafían a la ETP a cambios importantes dentro de los próximos años para no quedar al margen de la demanda laboral de las industrias.

En el marco del seminario "Nuevos perfiles laborales 4.0", la actividad permitió socializar los resultados de un estudio que identificó 28 perfiles laborales prioritarios para la minería del futuro, con una demanda estimada de 2.500 trabajadores.

Entre ellos destacan especialidades como mantenimiento 4.0, mecatrónica, operadores 4.0 y de centros integrados de operaciones (CIOs), además de profesionales enfocados en sistemas autónomos y conciencia situacional.

TRADICIONES

Sin embargo, todo no es minería en Tarapacá. Así, para rescatar las tradiciones ancestrales, pero también innovar a través del uso de ingredientes regionales que producen agricultores y ganaderos de las comunas de Pozo Almonte, Pica, Huara, Camiña y Colchane, fue realizado el concurso "Fomentando la Innovación y Pertenencia Gastronómica".

El certamen responde a una de las actividades programadas en el convenio suscrito entre la seremi de Agricultura y Fundación Collahuasi. Contó con la participación de alumnos de la especialidad de gastronomía de Inacap Iquique, Universidad Santo Tomás, Liceo Bicentenario Nirvana de Alto Hospicio y Liceo Politécnico de Iquique.

"Esta iniciativa permite acercar nuestras tradiciones, integrando a estudiantes de gastronomía, quienes aplicaron sus conocimientos para crear propuestas que relevan el patrimonio agrícola y ganadero de Tarapacá", señaló Brunela Briones, supervisora de Programas de Educación y Vida Sana de Fundación Collahuasi.

Agregó que "ser parte de esta competencia desde nuestra línea de trabajo Impulso Educativo, es una oportunidad valiosa para articular esfuerzos público-privados que fortalezcan la educación en la etapa escolar y técnico-profesional".

La particularidad de este concurso es que los cuatro establecimientos no compiten entre sí, sino que proponen duplas de estudiantes que sí concursan entre ellos.

Los aspectos evaluados fueron originalidad, sabor, presentación, técnica, ingredientes locales e higiene. En total, cada pareja participante preparó cuatro degustaciones: entrada, bebestible, plato de fondo y postre. Los resultados serán entregados a fines de agosto.