



**LICEO BICENTENARIO  
 COLEGIO RÍO LOA**

Educación de Calidad,  
 Valórica y Gratuita

**32 años**  
 1993 - 2025  
*Juntos*

**LICEOS★  
 BICENTENARIO**



Postulaciones e inscripciones para matrícula en el Sistema de Admisión Escolar 2026

## Continuidad de estudios y carreras técnicas profesionales: Electricidad, Mecánica Automotriz y Gastronomía



**Instan a los padres y apoderados a interiorizarse para elegir la mejor alternativa académica.**

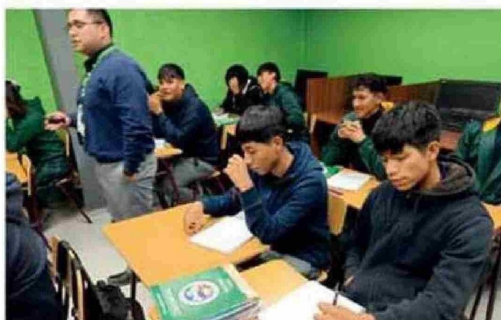
**A**l igual como en los años anteriores, el Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama abrirá el proceso de inscripción y de postulación en los diferentes niveles en los cuales dispone de cupos para el período de matrícula 2026, a través de la plataforma del Sistema de Admisión Escolar (SAE) del Ministerio de Educación (Mineduc).

Cabe señalar que, a diferencia de otros establecimientos educacionales subvencionados particulares el Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama cuenta con la continuidad de estudios, algo que permite que los alumnos ingresen desde el nivel menor y puedan continuar

hasta concluir la enseñanza media, donde dispone de tres carreras técnicas profesionales: Electricidad, Mecánica Automotriz y Gastronomía.

Si bien, el proceso de postulación está considerado entre el martes 5 y jueves 28 de agosto del 2025, a través de la plataforma [www.sistemadeadmissionescolar.cl](http://www.sistemadeadmissionescolar.cl) los padres y apoderados de los alumnos podrán registrarse en forma previa al inicio del proceso para poder postular a uno de los cupos disponibles en los diferentes niveles del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama.

El Colegio cuenta con diferentes aspectos relevantes, tales como la



educación técnica profesional que permite a los alumnos la enseñanza dual, que facilita el acceso a las empresas durante el período de aprendizaje académico, donde mantienen alianzas estratégicas con variadas empresas, entre las cuales destaca la División Ministro Hales (DMH) de Codelco.

La actual administración del recinto escolar los insta a consultar por programas de aprendizajes y otras iniciativas curriculares y extracurriculares, tanto en el mismo establecimiento como a través de las redes sociales, con el objetivo de que puedan postular de forma informada por la opción de mayor interés.

Para tener en cuenta a la hora de postular al SAE:

**MARTES 22 DE JULIO**

Desde el martes 22 de julio del 2025, se abrió el registro anticipado para los padres y apoderados en [www.sistemadeadmissionescolar.cl](http://www.sistemadeadmissionescolar.cl)

**MARTES 3 DE AGOSTO**

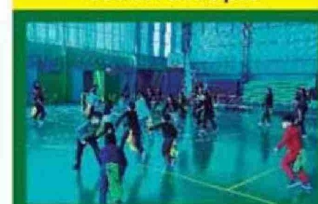
Desde el martes 3 de agosto al jueves 28 de agosto del 2025, se inicia el proceso de postulación a los establecimientos educacionales públicos y subvencionados particulares que dispongan de cupos en los diferentes niveles.

**MARTES 15 AL  
 MIÉRCOLES 21 DE OCTUBRE**

Desde el martes 15 al miércoles 21 de octubre del 2025, se procederá a la publicación de los resultados del período principal de postulación.



**Epicentro de la Escuela de Invierno y Operativo Médico Social Municipal**



Durante el presente mes se realizó la tradicional Escuela de Invierno de Junaeb que congregó a un centenar de niños y niñas de diferentes sectores de la comuna en las dependencias del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, instancia que les permite a los estudiantes en la temporada de feriado escolar de esta época que tengan la oportunidad de disfrutar de diferentes actividades deportivas, recreativas y artísticas. De igual manera, la administración del recinto escolar subvencionado particular dispone de estas instalaciones para desarrollar diferentes operativos médicos-sociales organizados por el municipio de la ciudad, que tienden a favorecer a numerosas familias del sector poniente de la ciudad, que no cuentan con la oportunidad de acceder a diferentes servicios públicos por temas laborales o de otra índole de carácter personal.

Carolina Saavedra del programa "Aprendices del Chef" de DMH:

## "Quiero agradecer por darnos la oportunidad de vivir esta hermosa experiencia"

El programa de formación complementaria "Aprendices del Chef" desarrollado por la División Ministro Hales (DMH) y Operaciones Norte de Codelco ha beneficiado a la fecha más de 100 estudiantes de Calama, y en su cuarta versión, contempla la enseñanza de técnicas básicas de bollería, gastronomía peruana, sushi y pastelería.

Entre los alumnos de la carrera de Gastronomía del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, se encuentra la estudiante de 18 años, Carolina Saavedra Moye, quien junto a sus compañeros rescató la iniciativa que impulsa la División Ministro Hales (DMH) junto a la empresa colaboradora Aramark, con el fin de potenciar las habilida-



des técnicas de los alumnos y prepararlos para su futuro laboral, fomentando su desarrollo integral e impulsando el espíritu emprendedor en los jóvenes aprendices.

Es así, como en la clase que trató de "Comida Peruana", donde aprendieron técnicas para elaborar platos tradicionales, como son:

Lomo Saltado, Aji de Gallina, Leche Volteada y Arroz Zambito, manifestó que "ha sido súper bonita la experiencia de participar; ganamos mucho conocimiento, ya que nos enseñan diferentes técnicas, además conocemos el ambiente minero, me siento muy feliz de tener una oportunidad de estar aquí".

Dadas las especificaciones propias de la minería, los productos se elaboran exclusivamente en hornos industriales, por lo que la aplicación de técnicas es primordial para conseguir el mismo sabor que una preparación casera.

Asimismo, la estudiante destaca cómo las enseñanzas del chef han sido una fuente de motivación para



su futuro. "Él me inspira mucho, porque tiene mucho conocimiento y me gusta todo su trabajo aquí como chef. Nos da recetas de tres tiempos y eso nos ayuda a organizarnos más, a ser más rápidos".

A través de este impulso y a su aprendizaje, Carolina Saavedra Moye confiesa que ha nacido en ella la idea de iniciar un negocio propio. "He estado pensando en preparar comida o poner un lugar de trabajo en mi casa para empezar un mini emprendimiento", concluyó tras concluir la experiencia culinaria.

