

[CAROLINA GUERRERO, DIRECTORA LICEO ALBERTO HURTADO DE PICA]

"(En Pica) tenemos el potencial de transformarnos en el vergel de Chile"

La ingeniera agrónoma, junto con destacar los logros académicos y en distintas disciplinas de sus estudiantes, hizo hincapié en que este éxito es gracias a un trabajo público-privado y a la aplicación de un modelo formativo integral.

Germán Pozo-Sanhueza
 german.pozo@estrellaiquique.cl

En el último tiempo, el Liceo Alberto Hurtado de Pica ha destacado por sus logros académicos y deportivos. Su directora, Carolina Guerrero, ingeniera agrónoma de la Universidad Católica del Maule, atribuye este éxito a la vinculación con el territorio, bajo el concepto de "aprender haciendo" y con énfasis en la formación integral y la disciplina.

- ¿Qué ha sido clave para posicionar a su liceo entre los más competitivos de la región?

- Asumí como directora en 2020, un año complejo por la pandemia, y tuve que aprender mucho de Pica para adaptarme y vincularme con la comunidad educativa, un liceo polivalente con formación científico-humanista, técnica y para adultos. La coadministración con Fundación Collahuasi, municipio y SNA Educa, una alianza poco común en Chile (...), ha impulsado buenos resultados académicos, puntajes nacionales en la PAES y destacados logros deportivos, todo basado en un modelo integral ligado al sector productivo y al aprender haciendo.

- En el caso de la minería, uno de los grandes problemas ha sido contratar trabajadores calificados que sean de la región ¿Cómo están trabajando esto desde el ámbito formativo para que los estudiantes se queden en su territorio?

- Como institución buscamos desarrollar en los estudiantes no solo competencias técnicas, sino también emprendimien-



DICE QUE COMO INSTITUCIÓN ESTÁN TRANQUILOS CON EL PROCESO DE TRASPASO DEL ESTABLECIMIENTO AL SLEP TAMARUGAL.

to, habilidades socioemocionales y conciencia medioambiental (...) con infraestructura de primer nivel y asesoría directa de Collahuasi y sus empresas colaboradoras, mediante visitas, prácticas y charlas. La participación en competencias como WorldSkills, donde obtuvimos medalla de plata, demuestra la alta calidad de nuestros profesionales. Algo similar ocurre en la especialidad agropecuaria, donde se fomenta un trabajo sustentable y con visión nacional e internacional (...) gracias a pasantías y encuentros que enriquecen su formación.

- Ya que mencionó la especialidad agropecuaria, ¿cómo se está potenciando este sector, considerando el potencial que tiene el Oasis de Pica para su desarrollo?

- Con infraestructura educativa que permite a los estudiantes poner en práctica lo aprendido (...) contamos con un campo equipado con herramientas de alto nivel tecnológico para estudiar la tierra y potenciar la agricultura local. Junto a esto, tenemos una planta

agroindustrial que produce alimentos frescos (...) permitiendo que los estudiantes se formen en un escenario real. Los altos estándares y certificaciones de esta planta nos facultan para comercializar lechugas a través de Sodexo (...) lo que ha permitido vender más de 1.300 kilos mensuales a Collahuasi, abasteciendo sus casinos con lechugas piqueñas de nuestros estudiantes.

- ¿Qué ha sido lo más difi-

cil en estos años al mando del liceo?

- Uno de los desafíos ha sido dotar de mayor confianza a los estudiantes. Generalmente en lugares alejados de las grandes urbes, como Pica, los niños tienen un perfil más introvertido, por lo tanto nos enfocamos en decirles que se crean el cuento y son capaces de lograr lo que se propongan.

Otro aspecto ha sido mejorar el clima escolar. En el liceo tenemos una mezcla de lo antiguo con lo moderno en este aspecto, ya que hacemos mucho énfasis en que exista disciplina, orden y un respeto constante en todos

los espacios, lo cual nos ha permitido tener una muy buena convivencia escolar. Si bien esta convivencia no es perfecta, en general tenemos un ambiente muy armónico y seguro. Antes las familias piqueñas, ante problemas de convivencia que habían en el establecimiento, preferían bajar a otras comunas de la región como Iquique para satisfacer no solo sus necesidades formativas para sus hijos, también de ambiente.

- Queda poco para que el establecimiento pase a ser parte del Servicio Local de Educación Pública del Tamarugal ¿Cree que se seguirán los mismos lineamientos que vienen trabajando?

- Estamos muy tranquilos con este proceso de traspaso al Slep. No es una comunidad donde sus integrantes, ya sean estudiantes, apoderados y colaboradores, sientan que este traspaso signifique una amenaza.

Hemos mantenido hasta el momento un trabajo fluido y cercano con los nuevos sostenedores.

- ¿Cómo se imagina Pica en unos años más?

- Pica es una zona que lo tiene todo (...) tenemos el potencial de transformarnos en el vergel de Chile, siendo quienes alimenten al país (...). No tenemos nada que envidiarle a países con un contexto geográfico desértico similar como Israel.

Queremos a futuro seguir trabajando por el desarrollo de la comuna, buscando rescatar el potencial vitivinícola y fortalecer la industria turística, para que Pica muestre al mundo el gran potencial que tiene.