

Fecha: 29-05-2025
 Medio: Las Noticias
 Supl.: Las Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Estudiantes y Docentes de Gastronomía del CFT Santo Tomás Temuco realizaron clase de cocina en vivo en comuna de Cunco

Pág.: 9
 Cm2: 756,6

Tiraje: 3.600
 Lectoría: 13.800
 Favorabilidad: ☐ No Definida

En la Mesa Gastronómica de la Expo Emprende Otoño 2025:

Estudiantes y Docentes de Gastronomía del CFT Santo Tomás Temuco realizaron clase de cocina en vivo en comuna de Cunco

Desde el CFT Santo Tomás Temuco se destacó la importancia de generar este tipo de espacios de encuentro: "Es fundamental para nosotros que nuestras y nuestros estudiantes vivan experiencias prácticas significativas y al mismo tiempo se conecten con la comunidad a través del patrimonio gastronómico chileno", señalaron desde la carrera de Gastronomía.



tos locales, presentaciones artísticas y cocina en vivo.

En este contexto, docentes y estudiantes de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás Temuco fueron parte de la destacada "Mesa Gastronómica de Cunco", una instancia culinaria que reunió a chefs de la región para poner en valor recetas y sabores típicos del territorio. Las docentes Fresia Robles y Mónica Guzmán lideraron una muestra en vivo que incluyó preparaciones como pan amasado, empanadas de queso y pino, pajaritos y arroz con leche, las cuales fueron compartidas con el público como parte de una experiencia interactiva de aprendizaje y cultura.

Uno de los momentos más significativos fue la participación del alcalde de Cunco, Cristian Moraga Lagos, quien se sumó a la cocina junto a docentes y estudiantes, valorando el



trabajo colaborativo y el aporte formativo de instituciones como Santo Tomás a las comunidades locales.

Desde el CFT Santo Tomás Temuco se destacó la importancia de generar este tipo de espacios de encuentro: "Es fundamental para nosotros que nuestras

y nuestros estudiantes vivan experiencias prácticas significativas y al mismo tiempo se conecten con la comunidad a través del patrimonio gastronómico chileno", señalaron desde la carrera de Gastronomía.

A través de estas experiencias, se concreta el

propósito institucional de Santo Tomás que es formar personas con las competencias necesarias para transformar sus vidas e impactar positivamente en sus entornos, promoviendo una formación técnica con sentido, pertinencia y vinculación con la comunidad.