

Fecha: 19-08-2025
Medio: El Longino
Supl.: El Longino
Tipo: Noticia general

Pág.: 3
Cm2: 654,3
VPE: \$ 393.223

Tiraje: 3.600
Lectoría: 10.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Establecimientos educativos destacan ingredientes y sabores tarapaqueños en competencia gastronómica



Establecimientos educativos destacan ingredientes y sabores tarapaqueños en competencia gastronómica

La iniciativa busca poner en valor las tradiciones de la cocina regional y es una de las actividades establecidas en el convenio firmado entre la Seremi de Agricultura y Fundación Collahuasi.

Con la finalidad de rescatar las tradiciones de la gastronomía tarapaqueña, 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, se realizó 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 el año pasado, el cual 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. Para Collahuasi, 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", señaló Brunela



Briones, supervisora de Programas de Educación y Vida Sana de Fundación Collahuasi.

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.

El seremi de Agricultura, Eduardo Justo, aseveró que este concurso "se vincula con nuestros pequeños productores y productoras, quienes día a día conservan y protegen el patrimonio agroalimentario. Nuestro ministro Esteban Valenzuela ha puesto sus esfuerzos en reforzar el vínculo entre la cocina chilena y nuestra Agricultura Familiar Campesina e Indígena. En este concurso, degustamos preparaciones con choclo y ajo de Camiña, mango y cítricos de Pica, y otros productos locales que ponen en valor nuestra agricultura y ganadería local".

El jurado de la competencia está compuesto por Fundación Collahuasi y la Seremi de Agricultura; además de la Seremi de Economía, Asociación Gastronómica de Tarapacá A.G. (Agata) y Asociación Cultural Gastronómica de Tarapacá Suma Phayiri. La ceremonia final de premiación se realizará a fines de agosto.

