

Fecha: 19-04-2026

Medio: El Sur

Supl.: El Sur

Tipo: Noticia general

Título: Sabores, tradición y aprendizaje marcaron celebración del Día de la Cocina Chilena en Duoc UC Concepción en el marco de su aniversario 50

Pág.: 10

Cm2: 589,9

VPE: \$ 1.418.723

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

10.000

30.000

☐ No Definida

Sabores, tradición y aprendizaje marcaron celebración del Día de la Cocina Chilena en Duoc UC Concepción en el marco de su aniversario 50

En el marco de los 17 años del Día de la Cocina Chilena y como parte de la conmemoración de los 50 años de Duoc UC sede San Andrés de Concepción, la institución realizó una gran celebración que reunió a la comunidad educativa, liceos técnicos, productores locales y representantes de la industria gastronómica, en una jornada marcada por la tradición, el aprendizaje práctico y la puesta en valor del patrimonio culinario.

El evento, considerado un hito para la Escuela de Gastronomía, desplegó una completa programación abierta a la comunidad, que incluyó clases de cocina en vivo, una feria de productores locales, catas de vino del Biobío, intervenciones gastronómicas y degustaciones de preparaciones típicas, generando un espacio de encuentro en torno a los sabores del territorio.

Uno de los momentos más relevantes fue la firma de un convenio de cooperación entre Duoc UC y la Municipalidad de Nacimiento, orientado al rescate y valorización de la histórica papa frita mapuche. La iniciativa contempla un trabajo conjunto de investigación para el levantamiento histórico y gastronómico de esta preparación, cuyo primer registro se encuentra en el libro "Cautiverio Feliz" (1677), de Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán. El alcalde de Nacimiento, Carlos Toloza, destacó la relevancia de es-

te acuerdo, señalando que "estamos frente a una preparación con un profundo valor identitario. Este trabajo conjunto nos permitirá proyectarla con fuerza y avanzar hacia su reconocimiento con denominación de origen, resguardando su historia y su vínculo con el territorio". Por su parte, el director de sede de Duoc UC San Andrés de Concepción, Thomas Klischies, subrayó el sentido de esta celebración en el contexto institucional: "Esta actividad es reflejo de nuestro compromiso con una formación conectada con el entorno y con experiencias reales. Además, se enmarca en un año muy significativo para nosotros, en que celebramos 50 años como sede, aportando al desarrollo de la región y formando profesionales con un fuerte sello práctico y sentido de identidad".

La jornada contó con la participación de expertos de la gastronomía local, como Fuente Penquista y Casa Luthier, quienes lideraron clases de cocina en vivo, compartiendo técnicas, relatos y propuestas culinarias con fuerte arraigo territorial. En este contexto, Fuente Penquista además realizó la donación a la biblioteca de la institución de un ejemplar de su libro conmemorativo por sus 10 años, que reúne recetas y entrevistas que dan cuenta de su historia. Asimismo, estudiantes de liceos con especialidad en gastronomía fueron parte activa de la jornada, participando en talleres y generando vínculos con la industria, fortaleciendo su proyección formativa y laboral. Desde la experiencia estudiantil, Pia Cáceres, estudiante de Gastronomía de Duoc UC e integrante del equipo a cargo de las degustaciones, valoró la instancia: "Estas actividades nos permiten aprender desde el origen de los productos, conocer a los productores y entender cómo se construyen las prepa-



Estudiantes a cargo de las recetas con identidad local que fueron parte de las degustaciones de la gran celebración.



Clases de cocina en vivo y degustaciones marcaron la jornada.

raciones que llegan a la mesa. Es una experiencia muy completa, que aporta directamente a nuestra formación profesional y a valorar los sabores locales".

La celebración también contempló una feria con emprendedores de la zona -con productos como frutas, verduras, miel, quesos y mermeladas-, además de una intervención culinaria con un tradicional asado a la chilena, que incluyó cordero, costillar y longanizas, ampliamente disfrutado por los asistentes.

El cierre estuvo a cargo de estudiantes y docentes de pastelería, quienes elaboraron en vivo la tradicional torta Amor, ícono de la repostería penquista, entregando el broche de oro a una jornada que combinó historia, identidad y proyección.



Feria reunió a productores locales y comunidad educativa.



Convenio entre la Municipalidad de Nacimiento y Duoc UC busca rescatar y poner en valor la papa frita mapuche.