

Fecha: 30-05-2025
 Medio: El Mercurio de Calama
 Supl.: El Mercurio de Calama
 Tipo: Noticia general
 Título: LICEO BICENTENARIO COLEGIO RIO LOA

Pág.: 9
 Cm2: 677,6
 VPE: \$ 754.898

Tiraje: 2.400
 Lectoría: 7.200
 Favorabilidad: ☐ No Definida



**LICEO BICENTENARIO
 COLEGIO RIO LOA**

Educación de Calidad,
 Valórica y Gratuita

32 años
 1993 - 2025 *Juntos*

**LICEOS ★
 BICENTENARIO**



Tras concluir enseñanza media, alumnos se preparan para mundo laboral

Estudiantes de Gastronomía inician programa “Aprendices del Chef” en Ministro Hales



Con la participación de los padres y apoderados de los alumnos y alumnas de la especialidad técnica profesional de Gastronomía del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, se le dio el vamos a la cuarta versión del programa “Aprendices del Chef” desarrollado por la División Ministro Hales (DMH) de Codelco. Cabe señalar que, el objetivo de este importante programa, que impulsa la División junto a la empresa colaboradora Aramark, es potenciar las habilidades técnicas de los alumnos y prepararlos para su futuro laboral, fomentando su desarrollo integral e impulsar el espíritu emprendedor en los jóvenes.

En la oportunidad los asistentes aprendieron sobre la elaboración de sushi, en una jornada teórico-práctica que incluyó el aprendizaje del manejo seguro de los alimentos, técnicas de corte, producción del arroz y la correcta preparación de los ingredientes para crear tradicionales platos orientales como rolls, gyozas y tempura, entre otros. Esteban Arqueros, docente de la especialidad de Gastronomía del establecimiento educacional, destacó el

impacto que ha tenido la iniciativa en los estudiantes que han participado del programa: “Es algo sumamente positivo para ellos, ya que les sirve para el mundo laboral, también para quienes se están enfrentando a Programas Dual y, adicionalmente, potencia a que los estudiantes puedan emprender”. Mientras que los padres y apoderados, valoraron el nivel de enseñanza y cómo el programa se conecta con las metas y aspiraciones de los estudiantes.

Rubén Canaviri, apoderado del 4° medio A, comentó: “Es una experiencia bien interesante, muy bonita para aprender nuevas cosas. Incluso de lo que uno siempre ve en la en la tele o en los restaurantes. Uno normalmente ve las cosas desde afuera, pero en este taller, se ven las cosas desde dentro, cómo es el proceso, desde la preparación hasta la



Los contenidos para esta versión de aprendizaje en terreno contemplan técnicas básicas de bollería, gastronomía peruana, sushi y pastelería.

presentación final”. En tanto, Alexis Alcayaga, chef ejecutivo de Aramark para DMH, expresó sentirse honrado de seguir transmitiendo conocimiento a las nuevas generaciones. “Mostrar cuál es la estructura que tenemos como empresa, nuestros procesos, nuestras medidas de

controles para entregar una alimentación inocua, saludable y que pueda mantener la continuidad de la faena”.

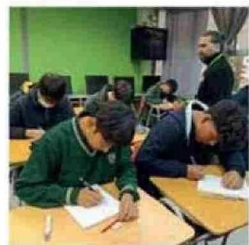
Los contenidos del programa para esta versión contemplan la enseñanza de técnicas básicas de bollería, gastronomía peruana, sushi y pastelería.



Alianzas-colaborativas con empresas e instituciones resultan claves en el desarrollo integral de los alumnos

La educación técnico profesional representa una oportunidad real de acceder al mercado laboral de manera concreta tras concluir la enseñanza media. Es por esta razón, la importancia de que la entidad sostenedora establezca alianzas-colaborativas con diferentes empresas e instituciones de diversos ámbitos de la economía regional.

Es así, como la administración del Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama desempeña una serie de iniciativas destinadas a ofrecer, tanto herramientas tecnológicas como también la opción de capacitación en terreno de los estudiantes que egresan de las carreras técnicas profesionales de Mecánica Automotriz, Electricidad y Gastronomía. La directora de la unidad educativa subvencionada particular de la comuna,



Lindsay Guarda Díaz, destacó que “como Liceo Bicentenario Colegio Río Loa reconocemos la importancia de establecer puentes efectivos entre la formación académica y la inserción laboral de nuestros estudiantes. En este contexto, el trabajo articulado con diferentes empresas de la zona cumple



un rol fundamental en la inclusión laboral de los egresados, permitiendo a los estudiantes acceder a oportunidades reales de desarrollo profesional”. De igual manera, detalló que “actualmente, el establecimiento educacional mantiene alianzas activas con diversas

empresas locales que operan en sectores clave de la Región de Antofagasta, tales como la minería, servicios industriales y comercio. Estas alianzas se han traducido en oportunidades de prácticas profesionales, visitas técnicas, charlas motivacionales y procesos de inducción laboral”.

Conmemoran las Glorias Navales

Reforzar y estimular los valores patrióticos son parte del proceso de aprendizaje en el Liceo Bicentenario Colegio Río Loa de Calama, que desde que abrió las puertas en marzo de 1993 mantiene el sello de identificación con la zona desértica minera de esfuerzo y sacrificio de los habitantes.

Es por esta razón, que están presente en cada ocasión que le corresponde participa de manera activa en los actos cívicos escolares que recuerdan fechas importantes del país o de la ciudad, tal como aconteció recientemente con el desfile del 21 de Mayo en homenaje a las Glorias Navales, que relata la gesta de Arturo Prat Chacó en la rada de Iquique. Pero, de igual manera en actos internos que dan cuenta de estos hechos históricos que demuestran el carácter de los hombres y mujeres nacidos, como también de aquellos que han adoptado esta tierra de sol y cobre como propia.