

# Buenas Prácticas de liderazgo

en Educación Media Técnico Profesional (EMTP)

» Un foco en la articulación con el sector productivo y social



Centro de Innovación en Liderazgo Educativo Líderes TP

## Seminario Gastronómico Intercultural

Liceo Bicentenario de Excelencia  
Presidente Eduardo Frei Montalva

Monte Patria / Región de Coquimbo



Temas:

Articulación con sector productivo / Revalorización del patrimonio local / Trabajo con expertos / Experiencias inmersivas de aprendizaje

## Resumen

El Seminario Gastronómico Intercultural, iniciado en 2010, es una iniciativa que nació en la especialidad de gastronomía para compartir experiencias culinarias y destacar la identidad local. A lo largo de sus 11 versiones, ha evolucionado para incorporar elementos de la cocina patrimonial diaguíta y la interculturalidad. El evento incluye la participación de chefs nacionales e internacionales que enseñan a los estudiantes nuevas técnicas y métodos de cocina. Esta práctica permite a los estudiantes interactuar directamente con profesionales y desarrollar diversas habilidades mientras valoran su patrimonio local.



## Descripción de la práctica

- 1.** Planificación y coordinación del seminario: El evento se organiza con meses de antelación, involucrando a toda la comunidad educativa.
- 2.** Participación de chefs nacionales e internacionales: Chefs de diferentes regiones y países comparten sus conocimientos y técnicas con los estudiantes, generando una interacción con diversas culturas y métodos culinarios.
- 3.** Preparación y montaje: Los estudiantes se encargan de preparar el escenario, equipamiento y todo lo necesario para las demostraciones culinarias.
- 4.** Interacción con los chefs: Los estudiantes colaboran directamente en la preparación de recetas, lo que les permite aprender de forma inmersiva, al tiempo que fortalecen sus habilidades técnicas y generan vínculos profesionales.
- 5.** Cocina diaguita: Para realzar el valor del patrimonio local, la práctica incluye un enfoque en la cocina tradicional diaguita, explorando la identidad cultural de la región.

## Algunos resultados

- 1.** Los estudiantes desarrollan habilidades culinarias avanzadas y aprenden técnicas de chefs reconocidos.
- 2.** La experiencia intercultural motiva a los estudiantes a investigar y expandir su conocimiento sobre la gastronomía.
- 3.** El seminario ha ganado reconocimiento, atrayendo a más de 1.000 asistentes y obteniendo amplia difusión en redes sociales.

## Claves del liderazgo escolar

El liderazgo del equipo directivo y de los docentes ha sido fundamental para el éxito del seminario, coordinando a la comunidad educativa y gestionando la participación de chefs internacionales. El enfoque en la colaboración y la vinculación con el entorno local y cultural ha permitido que el seminario sea un referente a nivel regional y nacional.



**Para conocer más de la práctica:**

Ver video



Revisar práctica completa



UNIVERSIDAD DE TARAPACÁ  
*Universidad del Estado*



Tecnológico  
de Monterrey

www.ciled.cl