

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

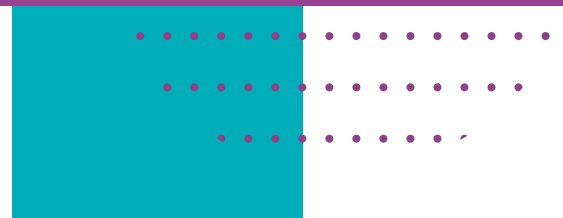
1. Planificación y coordinación del seminario: El evento se organiza con meses de antelación, involucrando a toda la comunidad educativa.
2. Participación de chefs nacionales e internacionales: Chefs de diferentes regiones y países comparten sus conocimientos y técnicas con los estudiantes, generando 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