

Feria “Sabores que Unen” celebra la riqueza cultural y gastronómica de Chile en los 135 años del Liceo Santiago Escuti Orrego

En el marco del aniversario número 135 del Liceo Santiago Escuti Orrego, se realizó una nueva versión de la tradicional Feria Gastronómica “Sabores que Unen”, una instancia que reúne a toda la comunidad escolar para celebrar la cultura y diversidad culinaria de Chile. La actividad exige semanas de preparación, investigación y organización por parte de estudiantes, docentes y familias, quienes elaboran muestras que combinan gastronomía, identidad regional y elementos culturales.

Este año, la feria consideró la representación de las 16 regiones del país. Cada stand, atendido por los estudiantes con apoyo de apoderados y profesores, ofreció información sobre la zona, elementos culturales y productos característicos, finalizando con la degustación de una preparación típica. Este modelo de trabajo ha permitido fortalecer el aprendizaje práctico en el establecimiento, ya que los niños y niñas deben investigar, conocer y luego exponer sobre cada territorio.

Anuncio Patrocinado

Para Fyonic Leyton, apoderada de primero básico, la feria tiene un profundo valor formativo y comunitario. “Yo creo que es fundamental porque en este colegio hay diferentes tipos de culturas, entonces así los niños aprenden de la gastronomía y de la flora y fauna de las distintas regiones, y a la vez los estudiantes extranjeros también se sienten invitados a ser parte de nuestro país”, comentó. Desde su experiencia, participar en estas actividades resulta muy motivador para los más pequeños: “A algunos niños les gusta vestirse, les gusta exponer; eso les abre la personalidad, los invita a descubrir y conocer a través de sus pares las diferentes regiones”.

Feria “Sabores que Unen” celebra la riqueza cultural y gastronómica de Chile en los 135 años del Liceo Santiago Escuti Orrego



WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

La directora del Liceo Santiago Escuti Orrego, Siomara Tapia, destacó el sentido educativo y colaborativo de la feria. “Esta es una actividad que venimos realizando hace muchos años y que se vincula con nuestro sello del deporte y los hábitos de vida saludable. Los estudiantes no solo conocen la alimentación regional, sino también las características culturales, la vestimenta y la identidad de cada territorio. Es un aprendizaje colectivo”, señaló. Además, valoró la participación activa de las familias en la organización: “Los apoderados son los primeros apoyadores de esta actividad. Todo lo que es la alimentación lo prepara la familia, mientras que la presentación de cada región, con su vestimenta y características, la realizan los mismos estudiantes”.

A lo largo de la jornada, los cursos visitaron los diferentes stands, compartiendo conocimientos, sabores y tradiciones, reafirmando así el espíritu colaborativo que caracteriza a la comunidad escolar. Según la directora, esta articulación entre casa y escuela es clave para el éxito de la feria: “Es un trabajo colectivo, un trabajo colaborativo entre la familia y el colegio”.

La Feria Gastronómica “Sabores que Unen” se consolida, un año más, como una experiencia educativa integral que potencia la convivencia, la identidad y el orgullo por la cultura nacional, en el marco del aniversario 135 del histórico liceo quillotano.

Feria “Sabores que Unen” celebra la riqueza cultural y gastronómica de Chile en los 135 años del Liceo Santiago Escuti Orrego

y tú, ¿qué opinas?