



NAVEGANDO A LA FIESTA DE SAN PEDRO

Comunidad, educación y
gastronomía.

**CENTRO DE
INNOVACIÓN**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Ministerio de
Educación

Gobierno de Chile



Caracterización



 **Establecimiento:** Liceo Técnico Bicentenario de Valparaíso

 **Comuna:** Valparaíso

 **Matrícula:** 1200 estudiantes app.



¿Cuál es la necesidad que busca resolver?



1

**Dar a conocer las bondades
de la Jibia a la población
para su consumo.**



2

**Encontrar escenarios
reales de simulación de
aprendizajes.**

¿Cuál es la innovación educativa implementada?



- Colaboración interdisciplinaria y el aprendizaje en contextos reales, donde estudiantes de distintas especialidades del Liceo Técnico Bicentenario de Valparaíso trabajaron junto a los pescadores de la Caleta Portales para abordar la necesidad de revalorizar la jibia como recurso culinario.
- Planificación conjunta entre los departamentos de gastronomía, gráfica, enfermería y ciencias, y el apoyo del equipo de promoción audiovisual.
- Desarrollar competencias técnicas, fortalecer su vinculación con el entorno y ejecutar un proyecto real con altos estándares de calidad.

¿Quiénes participan en el proyecto?



¿Cuál es el rol de las y los estudiantes en el proyecto?



El rol de los y las estudiantes fue desde el inicio activo y participativo, trabajando en grupo definiendo liderazgo, asumiendo responsabilidades en las etapas del proceso, recepción, almacenamiento, etiquetado, refrigeración, planificación de los alimentos a utilizar y presentar en el evento. Además, en la presentación los y las estudiantes participaron activamente realizando demostraciones y explicaciones de las preparaciones variadas de la Jibia, utilizando micrófonos de cintillo para verbalizar el proceso demostrativo al público presente en la actividad.

¿Cuáles fueron los principales desafíos que se presentaron en las diversas etapas del proyecto?

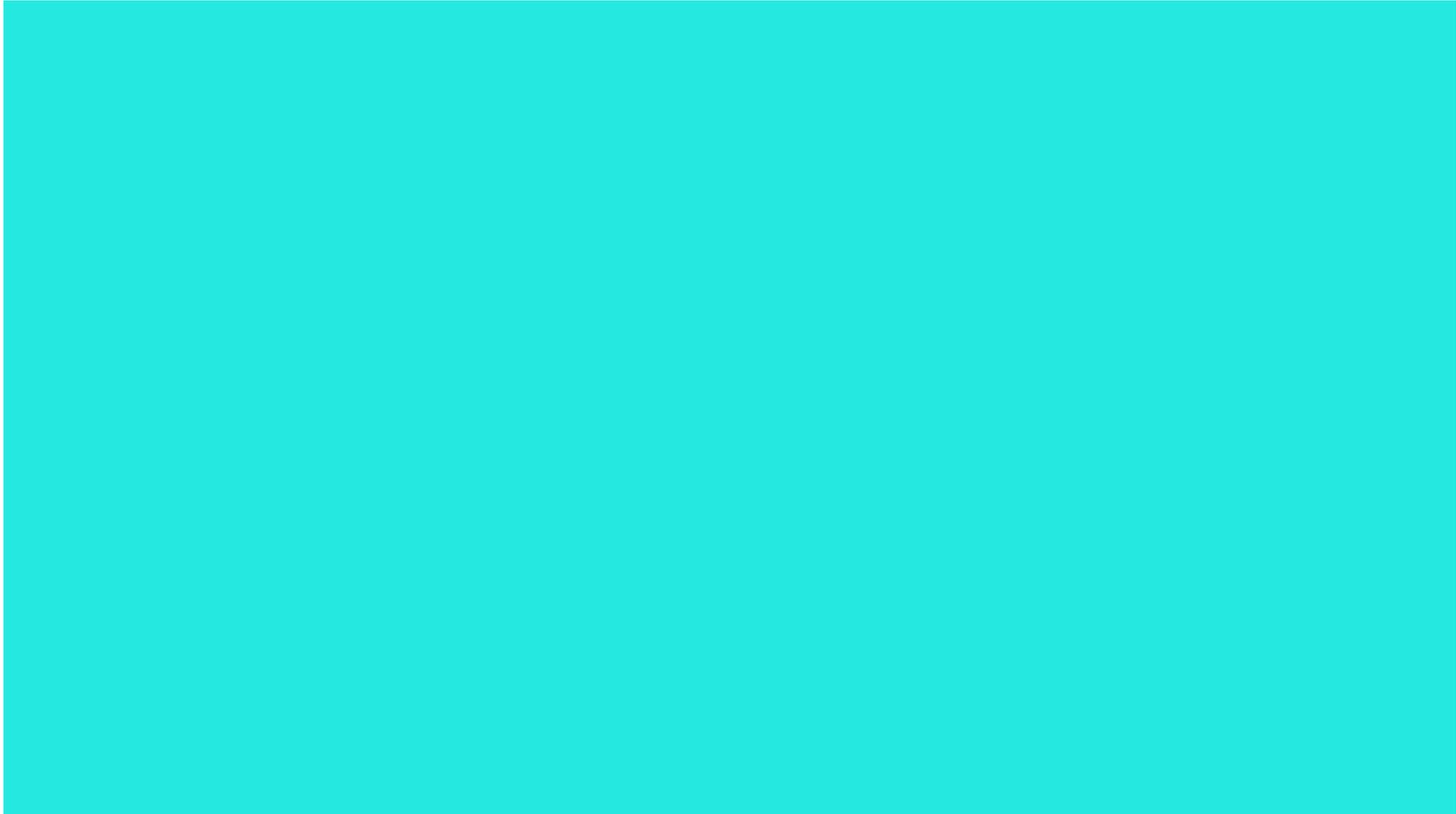


Clima, logística y distribución.



Recursos, participación y ejecución.

¿Cuáles han sido los resultados?



¿Cuáles son las proyecciones o próximos pasos?



La proyección de esta propuesta a corto y mediano plazo busca involucrar a más especialidades del Liceo Técnico Bicentenario de Valparaíso, transformándola en un proyecto ABP (Aprendizaje Basado en Proyectos) donde el producto final sea una muestra gastronómica colaborativa.

A largo plazo, el objetivo es convertir al liceo en un referente gastronómico en Valparaíso, fortaleciendo la conexión con la comunidad y ofreciendo alternativas culinarias que no solo enfoquen el consumo, sino que también evoquen recuerdos y emociones.

Este enfoque centrado en los estudiantes como protagonistas de su aprendizaje impulsará el crecimiento personal y profesional de los jóvenes, permitiendo que sus intereses guíen una experiencia educativa significativa y crítica.

Datos de contacto del establecimiento



Director: Mario Díaz Villegas



+56 233524205



claudia.cariaga@slepvalparaiso.cl



@somosLTBV



Liceo Técnico Bicentenario de Valparaíso



CENTRO DE INNOVACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN



de

Te invitamos a ser parte de nuestras Redes Sociales:



[centrodeinnovacionmineduc](#)



[InnovaMineduc](#)



[CentrodeInnovacionMineduc](#)



[CentrodeInnovacionMineduc](#)

Visítanos en nuestro Sitio Web