

19 DE NOVIEMBRE | 2025

Estudiantes del CFT Lota Arauco se imponen en la Final del Desafío Gastronómico 2025

- *En su cuarta versión, el evento se consolida como un espacio de formación, articulación y proyección laboral, donde la creatividad culinaria se combina con el vínculo entre instituciones educativas, empresas y emprendedores locales. Una plataforma que permite que nuevas generaciones experimenten, creen y se conecten con los desafíos del sector gastronómico regional.*

El Centro de Formación Técnica Lota Arauco fue el escenario de la Final del Desafío Gastronómico 2025, instancia que volvió a reunir creatividad culinaria, innovación y trabajo colaborativo entre la educación superior, la enseñanza media técnico profesional y el sector privado. La competencia, desarrollada bajo el eje “Innovación en Restricciones Alimentarias”, reafirmó la alianza entre el CFT Lota Arauco y la empresa Colbún a través de su Centro de Emprendimiento (CEC), consolidando un espacio que ya es parte del calendario formativo de la zona.

El certamen coronó como ganadores a los creadores de los “Ravioles Recolectores”, un plato que sorprendió al jurado por su técnica, equilibrio y sabor, y que además será incorporado a la carta del restaurante Sabores Lotinos, en la costanera de Colcura. Un logro significativo para sus jóvenes cocineras: Fabiola Alvial, Solange Delgado, Anaís Flores, Andrea González y Vasthy Yepsen.

La convocatoria reunió a tres equipos de la carrera Técnico de Nivel Superior en Turismo y Gastronomía del CFT Lota Arauco y a un equipo del Liceo Yobilo de Coronel, quienes debieron crear preparaciones originales adaptadas a restricciones alimentarias asignadas al azar. El ejercicio exigió investigación, adaptación y rigor técnico, en línea con las tendencias actuales del sector gastronómico.

Para Solange Delgado, una de las cocineras ganadoras, el proceso implicó un reto mayor: “La restricción que nos tocó era muy específica. Investigar para llegar a un plato salado y un plato principal fue un camino largo y desafiante. Estamos muy felices; no esperábamos realmente ganar”.

La calidad del plato ganador también fue destacada por el jurado. Félix Perera, gerente del restaurante Zafrán del Hotel Wyndham Concepción Pettra, valoró la propuesta y su potencial comercial: “El ganador presentó un plato que sorprendió, con todas las condiciones para estar en cualquier restaurante de la región. Si los raviolis los pueden envasar y distribuir, nosotros encantados de tenerlos en nuestra carta”.

Alianza formativa

El Desafío Gastronómico contó con un jurado de alto nivel compuesto por Félix Perera; Marcelo Díaz Bowen, director del Centro de Emprendimiento Colbún; y Valeska Faúndez, chef y dueña del restaurante Vikingo, de Caleta El Blanco. La actividad convocó además a autoridades comunales y regionales, representantes de la Corporación Educacional UdeC y de la empresa Colbún.

Marcela Angulo, presidenta del directorio del CFT Lota Arauco y miembro del directorio de Colbún, valoró el carácter formativo y colaborativo de la iniciativa. “Es una experiencia notable para nuestros estudiantes y también desde el punto de vista de la colaboración. Cada año el Desafío Gastronómico se posiciona como un hito, generando nuevas creaciones y oportunidades en turismo, hotelería y gastronomía”, señaló. Asimismo, sostuvo que la gran tarea es incorporar a nuevas empresas que desafíen el talento de los alumnos, a fin de desarrollar “soluciones necesarias para las industrias del territorio y que fortalezcan a la nueva generación de técnicos y profesionales de nuestra zona”.

En la misma línea, el rector del CFT Lota Arauco, Patricio Pérez Vergara, destacó el impacto pedagógico y productivo: “Todos los años las versiones han ido mejorando. Muchos restaurantes del territorio están recibiendo a nuestros estudiantes en práctica y esperamos que los platos que aquí se innovan lleguen a sus cartas. Esta es una alianza muy exitosa entre la academia y el mundo de la empresa”.

El concurso no solo evidenció el nivel técnico alcanzado, sino también la capacidad de los equipos para realzar los productos de la zona. Para Valeria Gatica, jefa de Comunidades Biobío Costa de Colbún, este sello es central. “Ha sido una tremenda sorpresa ver el talento y la capacidad de los alumnos para explotar la potencialidad de los productos locales y llevarlos a un plato con identidad. Estas iniciativas permiten que los estudiantes exploren el mundo emprendedor, la innovación y la forma en que, desde la educación, pueden aportar a su comunidad”, concluyó.

Para más información

Diego Poblete
Comunicaciones Colbún Zona Sur
Email: DPoblete@colbun.cl

Sobre Colbún S.A.

Colbún S.A. es una empresa con 39 años de trayectoria dedicada a la generación y comercialización de energía, que cuenta con una cartera de más de 350 clientes industriales y empresas, cerca de 1.300 trabajadores y una potencia instalada de más 5.000 MW a través de 29 centrales de generación en Chile y Perú. La compañía está impulsando un fuerte programa de proyectos de energía renovable solar y eólica para sustentar su crecimiento, así como iniciativas de hidrógeno verde y tratamiento de agua. Además, es un actor relevante en el mercado de soluciones energéticas, donde ofrece plantas solares para clientes, sistemas de gestión de energía e infraestructura para electromovilidad, entre otros servicios.

Member of
Dow Jones
Sustainability Indices
Powered by the S&P Global CSA