

# Nuestro Templo de Profiteroles

Escrito con cariño por la directora

Mariela Muñoz Fuentes





*Texto dedicado a tod@s los que con  
compromiso y pasión por educar, hicieron  
posible este impresionante trabajo...*

*Es maravilloso cuando en la escuela una simple iniciativa, una simple idea convoca y se convierte en un hermoso proyecto innovador, con capacidad para sorprender e impresionar.*



*A inicios del mes de julio de 2025 los directivos convocamos a una reunión de todos los docentes de Electricidad, Gastronomía y Telecomunicaciones. Esta reunión se realizó en nuestro Salón Amaranto; un bello lugar para una importante reunión.*



El objetivo de esa instancia era concordar la planificación de las futuras actividades para conmemorar el Mes de la enseñanza Técnico Profesional.

Los y las docentes de las diferentes especialidades, lograron ponerse de acuerdo en varias actividades relacionadas con: las ferias itinerantes, la participación en el Mercado TP, las actividades a realizar entre el 25 y 29 de agosto, la titulación de Especialidades, entre otras acciones.





*De repente, en esa reunión, una de las profesoras de Gastronomía señaló que, junto a sus colegas, habían pensado que la especialidad de Electricidad hiciera una maqueta de madera para que posteriormente docentes y estudiantes de Gastronomía, la cubrieran con algún producto comestible.*

Esta idea innovadora les hizo sentido a los y las docentes, porque se trataba de un trabajo interdisciplinario que permitiría unir la precisión de los eléctricos, con la dulzura de la gastronomía. Este proyecto significaba alcanzar un desafío que tenía como objetivo convocar a estudiantes de diversas especialidades, poner en práctica sus competencias técnicas, sentir orgullo por el trabajo bien hecho, junto con impresionar a la comunidad y desarrollar diversas habilidades del siglo XXI.



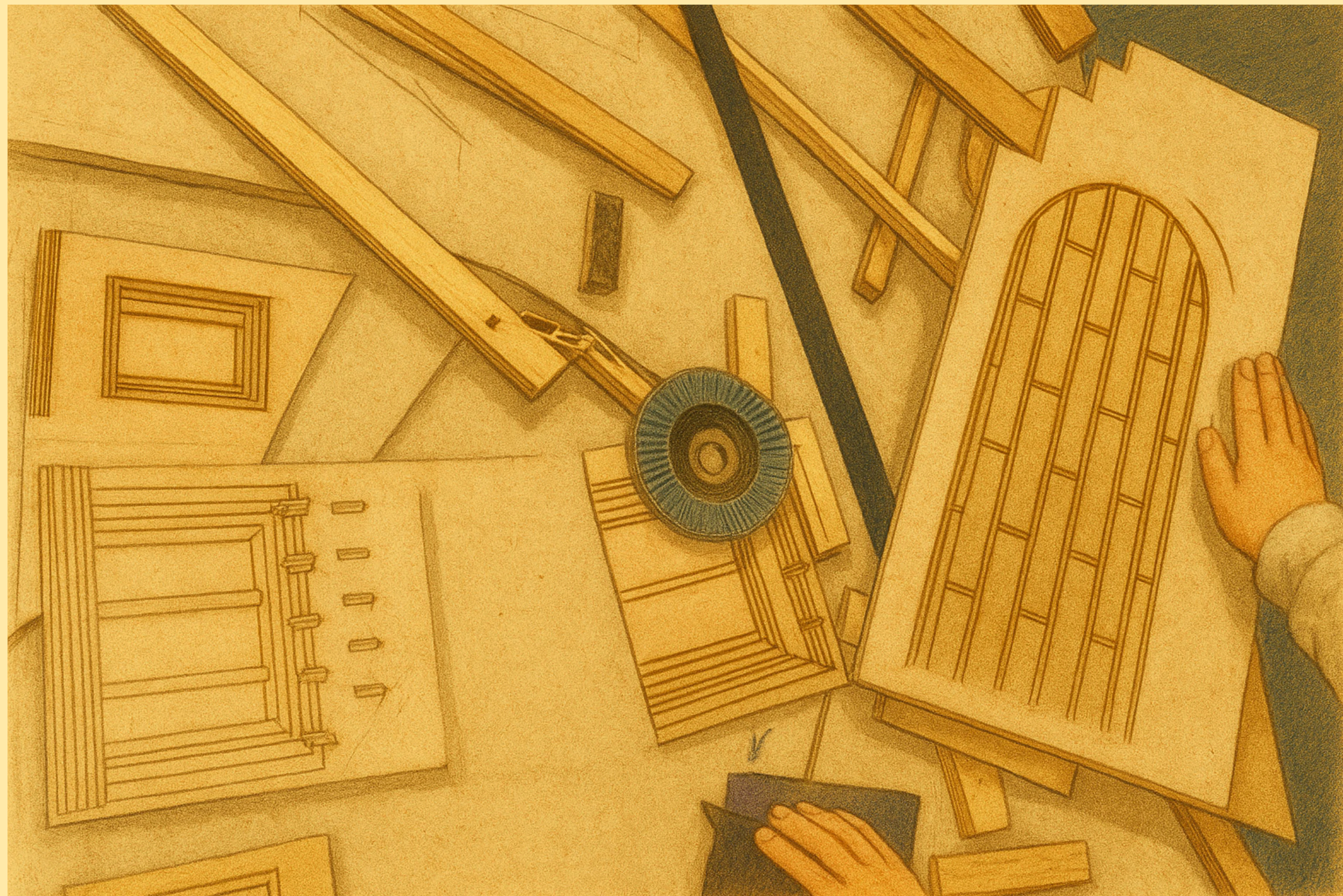


*Dentro de las actividades previas que se planificaron, se organizó una Salida Pedagógica para que los y las estudiantes de Gastronomía junto a sus docentes, pudieran conocer el Templo Votivo de Maipú.*

*El objetivo era conocer el patrimonio nacional, admirar su especial arquitectura y ofrecer una rica fuente de inspiración cultural e histórica para la representación artística de sus formas y volúmenes en la maqueta creada por la especialidad de Electricidad, integrando la cultura local y la historia patria con la creatividad culinaria.*



*Manos a la obra...*

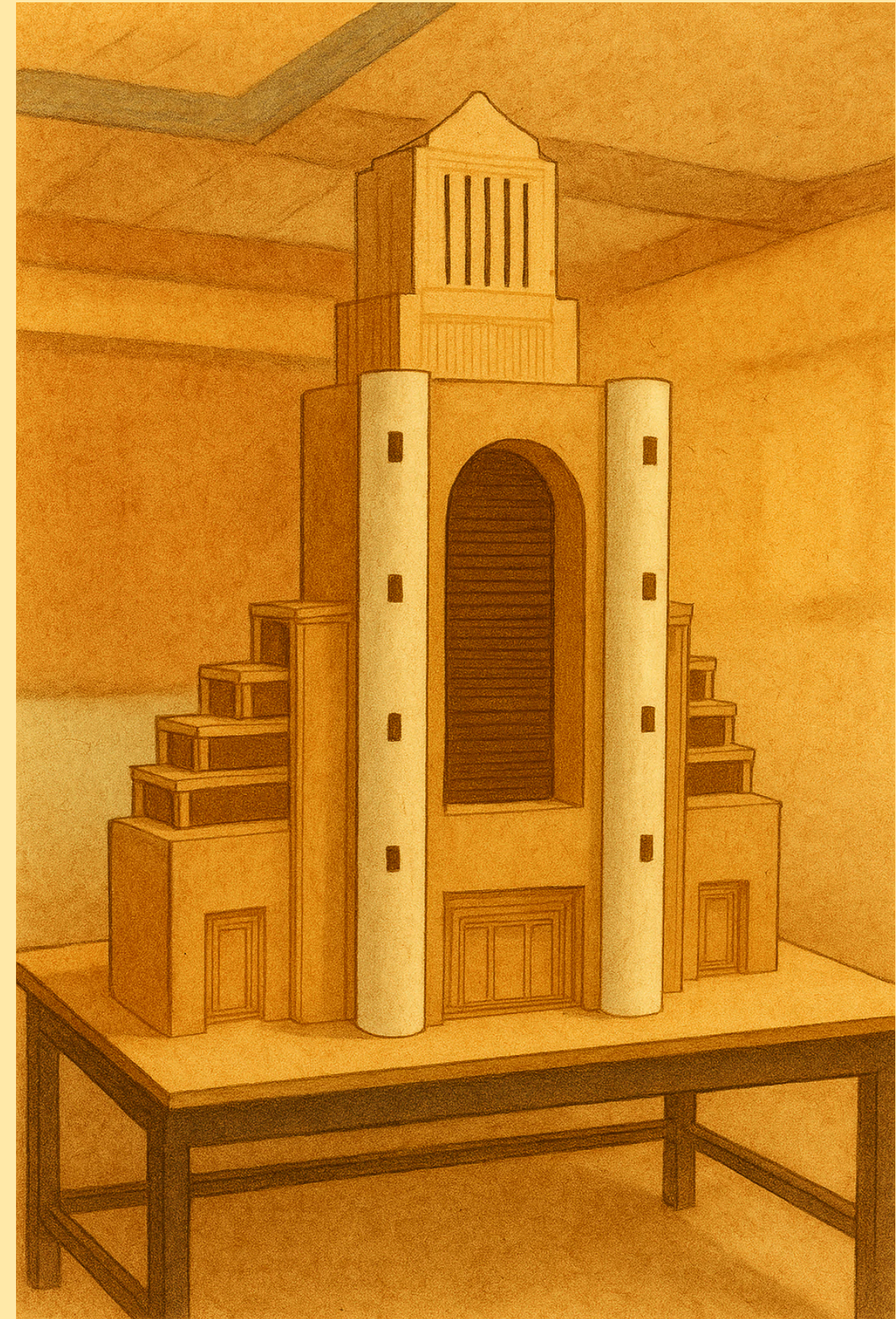


*A fines del mes de julio se comenzó a trabajar paso a paso; en el Taller de Electricidad, el profesor Esteban asumió el liderazgo, contando con el apoyo de su coordinador y de sus pares.*



Varios estudiantes se sumaban en las distintas etapas de la construcción del Templo de madera; ellos se autodenominaban como los ayudantes del docente; con mucho entusiasmo, constancia y creatividad, fueron colaborando con esta maravillosa idea, la que poco a poco, pasó de ser una simple maqueta de madera, hasta convertirse en la creación de una obra lista para ser decorada con los profiteroles preparados en el Taller de Gastronomía.

*La maqueta de madera que los docentes lograron dar vida, destaca por su fidelidad con la arquitectura del Templo Votivo, por la elegancia en su diseño, por los detalles incorporados, por el juego de suaves y cálidas luces led que le dan más vida aun, proyectando una estructura casi mágica.*





*El día lunes 25 de agosto escoltada por el equipo DET, la maqueta del templo, toda majestuosa y desafiante, hizo su ingreso a las dependencias de Gastronomía. La recibió la Coordinadora de especialidad junto a su equipo, en un taller cuyo aire se sentía inundado por aromas de mantequilla, vainillas y huevos frescos.*

*Expectantes, con interés y motivación, los docentes y sus estudiantes, futuros chefs, con sus blancos uniformes de cocina y sus manos cubiertas de harina, comenzaron a trabajar sin descanso; se mezclaban docentes y estudiantes de diversos cursos, el trabajo en equipo se sentía en el clima de aula; la confianza, experiencia, respeto, buen uso del tiempo y altas expectativas eran evidentes durante estos días.*



*Manos a la masa...*



*Cuando la maqueta ya quedó posicionada en Gastronomía, los y las docentes realizan diversas convocatorias entre ellos y con sus estudiantes, mientras rodeaban la maqueta. Trataban de encontrar la mejor técnica y la disposición más armoniosa de los profiteroles, para mantener la majestuosidad de la maqueta que tenían bajo su responsabilidad.*

Mientras se hacían los análisis de la mejor fórmula, se tomaban decisiones y se resolvían dificultades; simultáneamente muchos estudiantes estaban cocinando los profiteroles: preparando la versátil masa choux, dibujando círculos de diversos tamaños en papel mantequilla, traspasando la masa a mangas de repostería, creando bolitas de tres tamaños diferentes, depositándolas en bandejas de horno, respetando la distancia entre unas y otras, porque las bolitas crecen al momento de hornearlas.





*La misión que tenían era toda una aventura: preparar más de 3.000 profiteroles, diminutos, pequeños y otros de aproximadamente tres centímetros de diámetro. Los estudiantes preparaban los profiteroles con mucha delicadeza, con mucha paciencia y perfección; se percibía que ellos se habían propuesto que sus creaciones representarán un universo de texturas, de sabores; los que una vez horneados y sin rellenar, pasarían a ser el pilar de un Templo que no tenía precedentes.*



*Durante los días anteriores a la Gran Feria TP, los estudiantes de gastronomía junto a sus docentes comenzaron a colocar con una delicadeza extrema los miles de profiteroles sobre la estructura del templo que había sido cubierta de papel metálico para facilitar la adherencia.*

*El arduo trabajo, la concentración, el orgullo se mezclaban con tensión, porque el reloj avanzaba y el día jueves era el gran momento del debut en público. Tenían que lograr la meta, dejar el cansancio a un lado.*

*Así tuvimos el privilegio de ser testigos de cómo el Templo de madera se fue transformando en una montaña de creatividad y de orgullo transversal.*



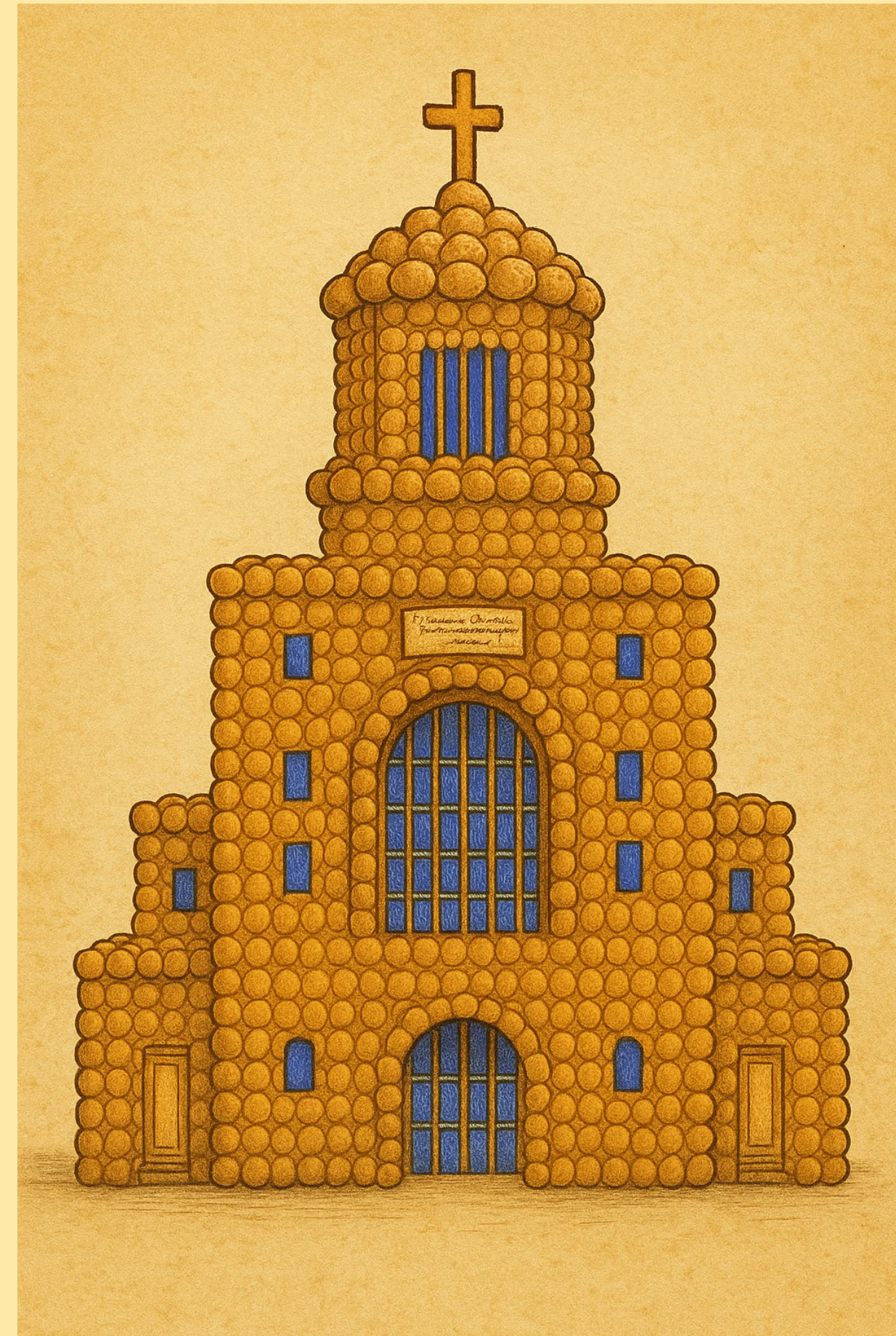


*El mismo día jueves por la mañana se logró poner el último profiterol. Y el Templo fue trasladado con mucho cuidado al centro de la multicancha, seguido por muchos estudiantes, pequeños y grandes, que escoltaban con orgullo la maravillosa escultura; mientras de los distintos sectores de la multicancha, funcionarios y visitas invitadas, sacaban sus teléfonos celulares para tomar la mejor fotografía y dejar la evidencia en videos testimoniales de este gran momento de CTP.*

*Una vez en su lugar de honor,  
acompañada por muchas tortas de  
croquembouche, que cocinaron los y  
las estudiantes de gastronomía, se  
procedió a inaugurar la feria;  
mientras la comunidad escolar  
coreaba con alegría: diez, nueve,  
ocho, siete, seis, cinco, cuatro, tres,  
dos, UNO!!!*



*Momento en que se encendieron las luces de colores y nuestro Templo de Profiteroles iluminado desde el interior, hacia brillar los miles de profiteroles como pequeñas estrellas de gastronomía.*



*Con este trabajo de nuestras especialidades no solo se logró diseñar un Templo de Profiteroles; todos y todas lograron crear una obra de innovación educativa, demostrando que la sinergia entre Electricidad y Gastronomía puedan dar vida a algo extraordinario para y con nuestros querid@s estudiantes.*

**FIN**





*Cuento ilustrado por la profesora Valeria Guzmán G.*