



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

MEMORIA 2025

Personalidad Jurídica:

Inscrita en el Registro Nacional de Personas Jurídicas sin Fines de Lucro, conforme a la Ley N°20.500.

Rut:

65.256.675-8

Domicilio:

Oficina Francisco Puelma 285, Antofagasta, Chile.

Reconocimiento Institucional:

Sello de Innovación Social Región de Antofagasta, período 2025–2027.

Contactos:

sabores.futuroanf@gmail.com; directora@fundacionsaboresdelfuturo.cl;
+56-965641979

Sitio Web:

www.fundacionsaboresdelfuturo.cl

Instagram:

[@sabores.futuroanf](https://www.instagram.com/sabores.futuroanf)

LinkedIn:

www.linkedin.com/in/sabores-del-futuro

Criterio de vulnerabilidad de los participantes: se mide de manera objetiva a través del Índice de Vulnerabilidad Escolar (IVE-SINAE) determinado por la JUNAEB, donde el Liceo Técnico Antofagasta (A-22) y el Liceo Técnico La Portada (A-14) presentan un IVE superior al 80%, asegurando que el 100% de los estudiantes impactados por la fundación pertenecen a los quintiles de mayor vulnerabilidad socioeconómica de la comuna.



OBJETIVOS

1. Integrar los conocimientos teóricos y habilidades prácticas del programa de estudio de la especialidad de Gastronomía con el manejo eficiente y estratégico de equipamiento de alta tecnología potenciando sus competencias y adaptabilidad a los dinámicos cambios de la gastronomía.
2. Inspirar y potenciar a los estudiantes de gastronomía y turismo, ampliando su visión de futuro laboral, fortaleciendo sus habilidades técnicas y fomentando una mentalidad innovadora y emprendedora.
3. Integrar los conocimientos teóricos y habilidades técnicas del programa de estudio de la especialidad de Turismo con el manejo eficiente y estratégico de herramientas tecnológicas de vanguardia e inteligencia de datos que potencien las competencias digitales y la adaptabilidad de los estudiantes ante las dinámicas transformaciones del ecosistema turístico global.
4. Facilitar un proceso de acompañamiento que permita a los estudiantes desarrollar habilidades de autoconocimiento, regulación emocional y proyección de futuro, consolidando un proyecto de vida coherente con sus intereses, capacidades y contexto fortaleciendo su autoconfianza, autonomía y capacidad de toma de decisiones utilizando herramientas estructuradas de coaching.



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

FICHA TÉCNICA DE ACCIONES EFECTIVAS EJECUTADAS (PERIODO INTERMEDIO 2025-2026)

HITO 1: Academias de Alta Tecnología Gastronómica – Ciclo Inicial

Fecha de ejecución: Abril 28 y 30 - Agosto 21 y 22 - Octubre 13 al 16 del 2025.

Nombre de la actividad: Academia de Alta Tecnología Gastronómica.

Lugar de realización: Centro de Simulación Gastronómica de Alta Tecnología, Antofagasta (Infraestructura facilitada en Alianza con Marsol S.A.).

Desarrollo y quehacer: Espacios formativos prácticos basados en la metodología de Aprendizaje Basado en la Acción (ABA). Los participantes se insertaron en flujos de trabajo reales con equipamiento industrial contemporáneo, abordando: uso de tecnologías culinarias avanzadas, gestión de tiempos bajo presión controlada, estándares de higiene y control de mermas/sostenibilidad alimentaria local.

Costo de la actividad: 100% Gratuita para todos los participantes. La fundación asume el costo total de insumos, expertos y logística mediante su ecosistema de alianzas.

Cómo se inscriben los participantes: Mediante convenios institucionales directos firmados entre la Fundación Sabores del Futuro y las direcciones de los respectivos establecimientos educacionales asociados, focalizando en el universo de egreso técnico.

Cantidad de beneficiarios e impacto cuantificable: 65 estudiantes de 4º Medio de la especialidad de Gastronomía pertenecientes al Liceo Técnico Antofagasta (A-22) y Liceo Técnico La Portada (A-14) y 10 docentes técnicos del sistema municipal de Antofagasta (actualización pedagógica).

Beneficios entregados: Acceso a infraestructura tecnológica no disponible en sus liceos de origen, insumos culinarios para experimentación, mentoría experta directa y un informe técnico de evaluación de desempeño para la mejora continua de su perfil de egreso.



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

HITO 1: Academias de Alta Tecnología Gastronómica – Ciclo 2026

Fecha de ejecución: Mayo 11 al 14 - Junio 03 2026.

Nombre de la actividad: Academia de Alta Tecnología Gastronómica.

Lugar de realización: Centro de Simulación Gastronómica de Alta Tecnología, Antofagasta (Infraestructura facilitada en Alianza con Marsol S.A.).

Desarrollo y quehacer: Espacios formativos prácticos basados en la metodología de Aprendizaje Basado en la Acción (ABA). Los participantes se insertaron en flujos de trabajo reales con equipamiento industrial contemporáneo, abordando: uso de tecnologías culinarias avanzadas, gestión de tiempos bajo presión controlada, estándares de higiene y control de mermas/sostenibilidad alimentaria local.

Costo de la actividad: 100% Gratuita para todos los participantes. La fundación asume el costo total de insumos, expertos y logística mediante su ecosistema de alianzas.

Cómo se inscriben los participantes: Mediante convenios institucionales directos firmados entre la Fundación Sabores del Futuro y las direcciones de los respectivos establecimientos educacionales asociados, focalizando en el universo de egreso técnico.

Cantidad de beneficiarios e impacto cuantificable: 93 estudiantes de 4º Medio de la especialidad de Gastronomía pertenecientes al Liceo Técnico Antofagasta (A-22) y Liceo Técnico La Portada (A-14) y

Beneficios entregados: Acceso a infraestructura tecnológica no disponible en sus liceos de origen, insumos culinarios para experimentación, mentoría experta directa y un informe técnico de evaluación de desempeño para la mejora continua de su perfil de egreso.



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

HITO 2: Workshops de Vinculación y Mentoría Industrial Directa 2025

Fecha de ejecución: 9 de junio, 4 de octubre y 4 Noviembre de 2025.

Nombre de la actividad: Jornadas de Inmersión Formativa y Proyección Laboral Regional.

Lugar de realización: Auditorio y dependencias de dependencias de los Liceos A-14 y A-22. Asociación Agricultores Altos La Portada, Sitio D, Parcela 9.

Desarrollo y quehacer: Talleres técnico-actitudinales de 6 horas de duración distribuidos en tres dimensiones: 1) Mentoría directa con chefs de sectores industriales estratégicos (hotelería y minería), 2) Módulos de competencias transversales (liderazgo, comunicación efectiva y ética profesional), y 3) Conversatorios sobre trayectorias laborales exitosas de la zona.

Costo de la actividad: 100% Gratuita para los asistentes.

Cómo se inscriben los participantes: Convocatoria abierta dirigida y coordinada con las jefaturas de la especialidad de Gastronomía de los liceos técnico-profesionales de interés.

Cantidad de beneficiarios e impacto cuantificable: 78 estudiantes técnicos y comunidad formativa gastronómica local.

Beneficios entregados: Material de estudio técnico y horas de mentoría directa con profesionales de la industria.



HITO 3: Academia de Inteligencia y Herramientas Digitales – Co-creación de la Guía Turística Juvenil de Antofagasta

Fecha de ejecución: Junio a octubre de 2026.

Nombre de la actividad: Laboratorio de Diseño Metodológico e Integración Tecnológica para el Turismo Local.

Lugar de realización: Taller de Turismo ubicado en dependencias del Liceo Técnico Antofagasta.

Desarrollo y quehacer: Este hito consiste en el despliegue de una planificación estructurada paso a paso, donde los estudiantes de la especialidad de Turismo utilizaron herramientas digitales de vanguardia para investigar, diseñar y dar vida al producto final: una Guía Turística Juvenil orientada a poner en valor los espacios patrimoniales, históricos y naturales de Antofagasta bajo una mirada identitaria y atractiva para el visitante joven.

Costo de la actividad: 100% Gratuita para todos los estudiantes. La fundación provee la matriz pedagógica y utiliza exclusivamente softwares de libre acceso o licencias educativas sin coste comercial.

Cómo se inscriben los participantes: Incorporación directa de la totalidad del curso de 4° Medio de la especialidad de Turismo, coordinada formalmente con la dirección y la jefatura técnica del establecimiento.

Cantidad de beneficiarios e impacto cuantificable: 32 Estudiantes de 4° Medio de la Especialidad de Turismo del Liceo A-14 Antofagasta.

Beneficios entregados: Adquisición de competencias tecnológicas aplicadas a la industria del turismo global (cartografía digital, IA, diseño bilingüe), empoderamiento en el rol de anfitriones del patrimonio cultural regional, material de evaluación continua (portafolios digitales).



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

HITO 4: Programa de Acompañamiento Socioemocional y Vocacional – "Sin Piloto Automático: Toma el Control de Tus Acciones"

Fecha de ejecución: Junio a octubre del 2026.

Nombre de la actividad: Laboratorio de Autogestión, Regulación Emocional y Planificación de Proyectos de Vida mediante Herramientas de Coaching Traducido.

Lugar de realización: Aulas y dependencias del Liceo Técnico Antofagasta (A-22) y del Liceo La Portada (A-14).

Desarrollo y quehacer: Este hito consistió en el despliegue de una metodología activa, participativa y reflexiva orientada a que los estudiantes de enseñanza media técnico-profesional de la educación pública desarrollen herramientas críticas de introspección para diseñar y ejecutar un plan de acción concreto e inmediato para su futuro laboral y social.

Costo de la actividad: 100% Gratuita para las comunidades escolares participantes. Los costos de relatores, materiales interactivos, bitácoras impresas y certificados de finalización son absorbidos íntegramente por el ecosistema de la fundación.

Cómo se inscriben los participantes: Incorporación automatizada y coordinada a través de las jefaturas de especialidad.

Cantidad de beneficiarios e impacto cuantificable: 120 estudiantes pertenecientes a los niveles de 3° y 4° Medio del Liceos A-22 La Portada y 65 estudiantes pertenecientes a de 4° Medio del Liceos Técnico Antofagasta A-14.

Beneficios entregados: Acceso a herramientas de coaching de alta fidelidad para el autoconocimiento y la toma de decisiones responsables, mitigación del estrés y la ansiedad pre-egreso laboral, desarrollo de resiliencia ante la frustración, entrega de una Bitácora/Manual de Vuelo personal de planificación a corto y mediano plazo.

CUADRO DE REGISTRO FORMAL DE ACCIONES EFECTIVAS (PERIODO INTERMEDIO 2025-2026)

Nombre de la Actividad	Nombre de Colegio / Institución	RBD / Identificador	Tipo de Colegio / Institución	Fecha de Actividad	Requisito para Participar	Cantidad de Participantes	Costo de la Actividad para el Alumno / Colegio	Costo de Actividad (Financiamiento Operativo)
Academia de Alta Tecnología Gastronómica 2025	Liceo Técnico Antofagasta Liceo Técnico La Portada	RBD: 283-6 RBD: 286-0	Municipal (Corporación Municipal de Desarrollo Social - CMDS).	Abril 28 y 30 - Agosto 21 y 22 - Octubre 13 al 16 del 2025.	Ser alumno regular de 4° Medio de la especialidad de Gastronomía. Contar con contrato como docente.	65 estudiantes y 10 docentes.	\$0 (100% Gratuito)	Financiado mediante aportes y alianzas del ecosistema de la fundación (Marsol S.A.).
Academia de Alta Tecnología Gastronómica 2026	Liceo Técnico Antofagasta Liceo Técnico La Portada	RBD: 283-6 RBD: 286-0	Municipal (Corporación Municipal de Desarrollo Social - CMDS).	Mayo 11 al 14 - Junio 03 2026.	Ser alumno regular de 4° Medio de la especialidad de Gastronomía. Contar con contrato como docente.	95 estudiantes.	\$0 (100% Gratuito)	Financiado mediante aportes y alianzas del ecosistema de la fundación (Marsol S.A.).
Workshops de Vinculación y Mentoría Industrial	Liceo Técnico Antofagasta y Liceo Técnico La Portada	RBD: 283-6 RBD: 286-0	Municipal (Corporación Municipal de Desarrollo Social - CMDS).	9 de junio, 4 de octubre y 4 Noviembre de 2025.	Estudiante de las especialidades de Gastronomía y Turismo (desde el 2026).	78 asistentes	\$0 (100% Gratuito)	Cubierto íntegramente mediante el fondo operativo inicial de la Fundación Sabores del Futuro.



CUADRO DE REGISTRO FORMAL DE ACCIONES EFECTIVAS (PERIODO INTERMEDIO 2025-2026)

Academia de Herramientas Digitales (Guía Juvenil)	Liceo Técnico Antofagasta	RBD: 283-6	Municipal (Corporación Municipal de Desarrollo Social - CMDS).	Junio a octubre 2026 (cada 15 días)	Alumno regular de 4° Medio de la especialidad de Turismo.	32 estudiantes	\$0 (100% Gratuito)	Ejecutado con recursos propios de la fundación y uso de licencias de software educativas
Programa Socioemocional "Sin Piloto Automático"	Liceo Técnico Antofagasta y Liceo Técnico La Portada	RBD: 283-6 RBD: 286-0	Municipal (Corporación Municipal de Desarrollo Social - CMDS).	Junio a octubre 2026 (cada 15 días)	Estudiantes de 4° Medio de las especialidades de Gastronomía y Turismo	180 estudiantes	\$0 (100% Gratuito)	Financiado a través de fondos basales de la fundación y donaciones de fundadores.



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.

EVIDENCIA ADJUNTA Y RESPALDOS VERIFICABLES

A fin de cumplir con el principio de beneficio público y verificación empírica de las actividades descritas, se incorporan los siguientes medios de verificación obligatorios (Donaciones Ley 21440):

1. Evidencia Fotográfica de Acciones Efectivas:





Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.



Oficina Francisco Puelma 285, Antofagasta, Chile.

(+56) 965641879

www.fundacionsaboresdelfuturo.cl



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.



Oficina Francisco Puelma 285, Antofagasta, Chile.

(+56) 965641879

www.fundacionsaboresdelfuturo.cl



Fundación Sabores del Futuro

Pasión y oportunidad, tu futuro laboral.



Oficina Francisco Puelma 285, Antofagasta, Chile.

(+56) 965641879

www.fundacionsaboresdelfuturo.cl