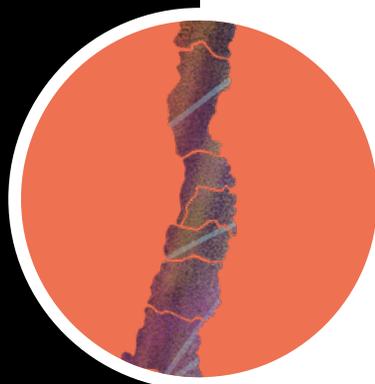


Feria Gastronómica: un encuentro con la comunidad

Colegio General Velázquez Bórquez

03.



Valparaíso
Puchuncaví

Autoras y equipo investigación:

Viviana Hojman Ancelovici / Universidad del Desarrollo

Fabiola Melo Araneda / Université de Montréal

Valeria Guerrero Alfaro / Universidad del Desarrollo

Rodrigo Jara Bustos

Categorías temáticas:

Convivencia, clima escolar y bienestar

Inclusión y diversidad

Participación y ciudadanía

Migración e interculturalidad

Relación mundo laboral

CHILE



1. Introducción

Ubicado en la comuna de Puchuncaví, el Colegio General Velásquez Bórquez es una institución educativa de dependencia municipal, que imparte enseñanza Pre-básica, Básica, Media y educación de personas jóvenes y adultas, en sus modalidades Científico-Humanista y Técnico-Profesional. La comuna de Puchuncaví se ubica en la Región de Valparaíso, y las principales actividades productivas de la zona hasta mediados del siglo pasado fueron la agricultura y la pesca. Sin embargo, estas actividades fueron paulatinamente reemplazadas como resultado de la instalación de diversas industrias (Klener & Sepúlveda, 2019).

En este contexto, a continuación se presentará y describirá la Muestra Gastronómica, práctica pedagógica que ha sido liderada por el área de Servicios de Alimentación del Área Técnico-Profesional del Colegio General Velásquez. Esta práctica consiste en el desarrollo de una jornada realizada en las instalaciones del colegio, que incluye la exposición de alimentos elaborados por los estudiantes, la venta de platos preparados en el restaurant de la muestra y, desde el año 2019, el cuidado y estimulación de niños y niñas por parte de los estudiantes de la especialidad de Técnico en Párvulos. Esta muestra gastronómica se efectúa anualmente desde hace ya más de 20 años, y el liderazgo, planificación y ejecución son llevados a cabo por los estudiantes de IV Medio, con apoyo de los docentes y el resto de los estudiantes de la especialidad. Además, se han ido integrando de manera progresiva distintos estamentos de la comunidad educativa y distintas áreas y asignaturas dentro de la misma institución, convirtiéndose en parte de las actividades de aniversario de la comuna, a la que asisten los vecinos y las autoridades.

En el caso del Colegio General Velásquez Bórquez, la práctica de la Muestra Gastronómica genera un espacio en que los estudiantes reciben y desarrollan herramientas que fomentan tanto sus habilidades interpersonales como los conocimientos técnicos que se encuentran en el perfil de egreso de sus especialidades del área Técnico-Profesional. Esta es la razón por la cual, tal como se explicará en mayor detalle, la práctica estudiada es considerada como buena por parte de la comunidad educativa.

A continuación, se realizará una presentación de la institución educativa, que da cuenta del contexto socio-demográfico en el cual se inserta y de las características que lo definen. Posteriormente, se presentará en profundidad la práctica denominada Muestra Gastronómica, poniendo énfasis en su desarrollo y mantención a lo largo del tiempo. Finalmente, se realizará un cierre con los elementos principales recogidos en el desarrollo del capítulo y las principales reflexiones en torno a la práctica presentada.

2. Contexto territorial de la institución educacional

El Colegio General Velásquez Bórquez se encuentra en la comuna de Puchuncaví, la que se ubica en la V Región, 60 km al norte de la ciudad de Valparaíso. Durante el gobierno de Eduardo Frei Ruiz-Tagle, la Bahía de Quintero fue declarada de uso preferentemente industrial mediante el D.S. 106/1998 (Ministerio de Defensa Nacional & Subsecretaría de Marina, 1998), haciendo que actividades históricas como el turismo y la pesca artesanal fuesen reemplazadas por proyectos portuarios e industriales (Liberona & Ramírez, 2019).

La zona industrial fue creciendo a un ritmo constante, y en la actualidad cuenta con al menos 15 empresas, entre las que es posible encontrar siete termoeléctricas a carbón, una refinería, una fundición de cobre, tres distribuidoras de hidrocarburos, dos almacenadoras de químicos altamente peligrosos y tres distribuidoras de gas (Klener & Sepúlveda, 2019).

Hasta poco después de la década del 1950, la comuna de Puchuncaví y las zonas aledañas se dedicaban principalmente a la agricultura, pesca y turismo, pero debido a la contaminación generada por la instalación de las industrias antes mencionadas, estas actividades decayeron de manera paulatina, para dar paso a la prestación de servicios (Klener & Sepúlveda, 2019). Un ejemplo reciente del impacto de la contaminación a la que está expuesta la población tuvo una gran cobertura mediática entre los meses de agosto y diciembre de 2018, cuando más de 1.500 personas fueron atendidas en los servicios de urgencias de Quintero y Puchuncaví

aquejados por cefaleas, vómitos, diarrea, mareos y desvanecimientos, debido a una intoxicación por contaminantes atmosféricos de origen industrial (Liberona & Ramírez, 2019; Sandoval & Astudillo, 2018)

Junto con el daño directo a la salud de las personas, la industrialización y contaminación de la zona explican fenómenos como una tasa de ocupación de un 45%, con un 5,7% de hogares calificados como pobres indigentes, 7,8% de hogares pobres no indigentes, un 27% de hogares que viven en condición de allegados y con más de un 50% de los hogares de la comuna en los que las mujeres son las jefas de hogar, lo que refleja la situación de precariedad. El sueldo promedio que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas ha estimado para la zona es de \$150.000 CLP (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020).

Pese a lo anterior, la comuna de Puchuncaví busca surgir con otras iniciativas, mediante las industrias turística y gastronómica, tanto en sus localidades rurales del interior como en las localidades costeras de Maitencillo y Horcón. La comuna cuenta con 15 establecimientos educacionales, de los cuales 14 son de dependencia municipal y uno particular subvencionado. Por lo tanto, el 92% de la población en edad escolar asiste a un establecimiento de dependencia municipal (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020). Uno de estos establecimientos es el Colegio General Velásquez Bórquez, conocido coloquialmente por su sigla CGV.

3. Presentación de la institución

El Colegio General Velásquez fue fundado en el año 1986 como una fusión de la Escuela Básica E N°188 con el Liceo Municipal de Puchuncaví. En el año 1997, el colegio creó la modalidad Técnico-Profesional con Formación Dual en la especialidad de Servicio de Alimentación Colectiva. Posteriormente, en el año 2004 el colegio ingresa a la Jornada Escolar Completa (JEC) desde 3° básico a IV Medio, incluyendo a lo largo del mismo año los cursos de 1° y 2° básico y en el año 2010 el nivel de Kinder. Con esto, lograron tener todos los niveles de enseñanza organizados en jornada completa (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020).

El año 2020 la matrícula fue de 670 alumnos, provenientes de localidades aledañas como Zapallar y Quinteros, y la institución cuenta con un ambiente social y cultural diverso, siendo ésta una razón de orgullo para sus miembros (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020). El Índice de Vulnerabilidad Escolar (IVE) fue de 90.5% para el 2020, lo que, según los parámetros de la Junta Nacional de Apoyo Escolar y Becas (JUNAEB) y el Ministerio de Educación (MINEDUC) ubica a la institución en el nivel de mayor vulnerabilidad socioeconómica. Por último, es importante señalar que el establecimiento cuenta con 429 alumnos prioritarios y 261 en categoría de preferentes, 96 estudiantes pertenecientes al Programa de Pro Retención y 85 participantes del Programa de Integración Escolar (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020). Además, el establecimiento cuenta con educación para adultos y otros programas de mejoramiento que han aportado al desarrollo de sus estudiantes.

El equipo directivo y de gestión del liceo está compuesto por personas en los roles de Director, Inspectora General, Inspectora General de Básica, Encargado de Convivencia, Jefa de Unidad Técnica Pedagógica, Sub-Directora, Orientadora, Coordinadora PIE y Coordinadora de Enseñanza Media Técnico Profesional. Además, el cuerpo docente está compuesto por 43 profesores y profesoras. Por último, 14 profesionales de diversas especialidades, entre las que se encuentran asistentes de la educación, asistentes de aula y asistentes de la educación de servicios menores complementan la labor que se realiza en la institución. (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020).

En su proyecto educativo, el Colegio General Velásquez Bórquez se propone como misión “desarrollar las competencias que la sociedad requiere para formar un alumno-ciudadano responsable, seguro y confiado en sí mismo, que valore su entorno escolar, familiar y social, fomentando los valores del respeto, responsabilidad y solidaridad en un marco de gestión centrado en lo pedagógico y promotor de la convivencia escolar” (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020, p.21). Como visión, el establecimiento busca ser “reconocido y valorado en la comuna como un espacio educativo formador de sus niños, jóvenes y adultos, vinculado con la realidad de su entorno, comprometido con el desarrollo

de competencias para la vida en un ambiente de convivencia y encuentro entre todos los miembros de la comunidad escolar” (Colegio General José Velásquez Bórquez, 2020, p.22). De manera complementaria, en el PEI se definen como valores fundamentales del liceo el respeto, la responsabilidad, la participación, el compromiso y la solidaridad.

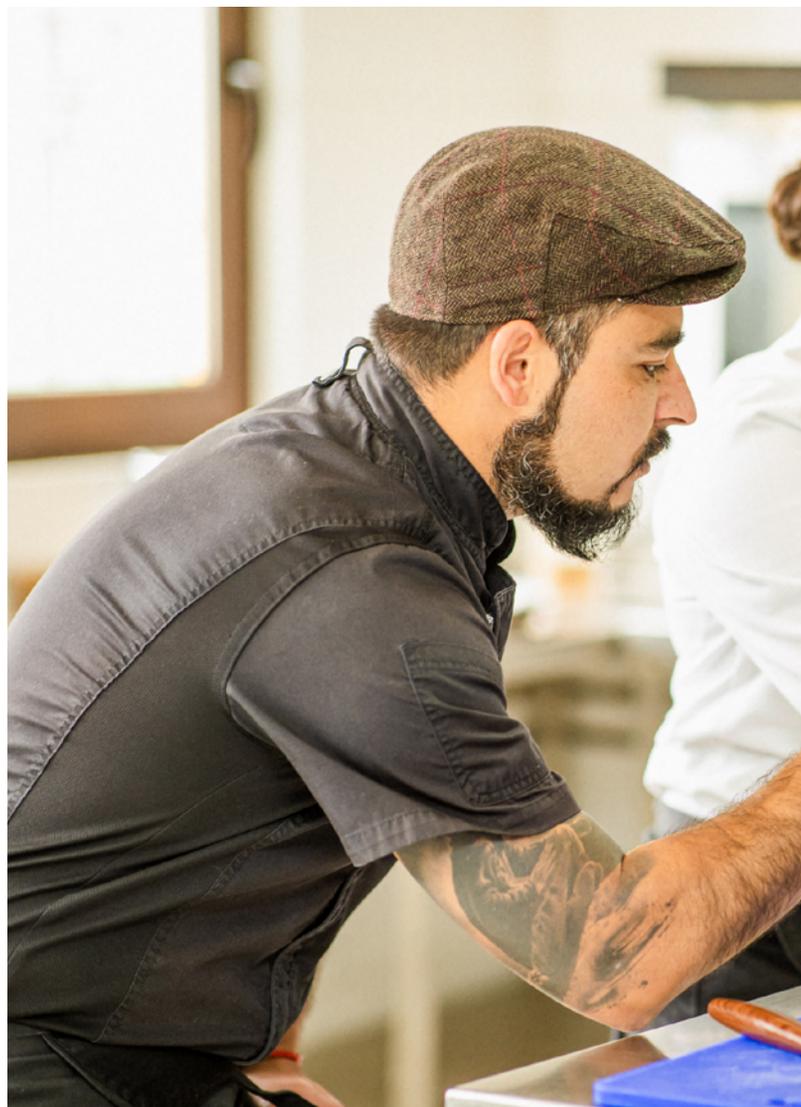
La modalidad Técnico-Profesional como formación diferenciada se imparte en III y IV medio, y ofrece a los estudiantes oportunidades de aprendizaje en especialidades acordes al contexto local. Esta formación está orientada a facilitar el acceso de los estudiantes a un primer trabajo remunerado o a incentivar la continuidad de estudios técnicos o profesionales atendiendo a sus intereses, aptitudes y disposiciones vocacionales (Maino, 2018). Las especialidades impartidas son: Gastronomía mención Cocina -especialidad más antigua del establecimiento (antes llamada Servicios de Alimentación Colectiva de Alimentos)-, Servicios de Hotelería y Atención de Párvulos. Las primeras dos especialidades sintonizan con la iniciativa comunal de promoción del turismo y la gastronomía local.

Otro elemento relevante es la fuerte vinculación con el medio que posee la institución, aspecto fundamental cuando se brinda Educación Técnico-Profesional (Maino, 2018). Su vínculo más fuerte es con la Municipalidad y Departamento de Educación de la comuna, quienes promueven y financian el desarrollo de las actividades planificadas por el colegio, insertándolas dentro del calendario de actividades comunales. Además, se han desarrollado vínculos con las juntas de vecinos de la comuna y con la Cámara de Comercio. Esto posibilita el contacto de los estudiantes con el mundo laboral y el desarrollo de habilidades en base a las necesidades de la comunidad y el mercado laboral. Finalmente, el establecimiento cuenta con un Consejo Asesor Empresarial, que está formado por el colegio y las empresas en las que los alumnos de la institución desarrollan sus prácticas profesionales o pasantías laborales. Estas empresas son un aliado para las mejoras curriculares y la toma de decisiones en la institución educativa. Es posible ver la materialización de estas alianzas en la figura de los maestros guías: docentes que al estar conectados con el mundo empresarial acompañan al estudiante en el proceso de integración a su práctica profesional.

Es en este contexto que el colegio comenzó a desarrollar una muestra gastronómica que ha perdurado y evolucionado a través del tiempo. Esta se realiza anualmente como parte de las actividades de término de la especialidad de Servicios de Alimentación. Con el paso del tiempo se han integrado las otras especialidades, convirtiendo a la muestra en un proyecto realizado y reconocido por toda la comunidad.

4. Descripción de la buena práctica

La práctica presentada por la comunidad educativa del CGV data desde el año 1998, y desde entonces se ha realizado cada año, a excepción del período entre los años 2018 y 2021, producto de circunstancias excepcionales como crisis de contaminación ambiental en la zona, las movilizaciones sociales del 2019 y posteriormente las cuarentenas sanitarias producto de la pandemia por el COVID-19. La práctica consiste en el desarrollo de una muestra



gastronómica que se lleva a cabo durante el segundo semestre del año académico, liderada por los estudiantes de IV de la especialidad de Gastronomía mención Cocina, antiguamente denominada Servicios de Alimentación Colectiva.

La muestra surgió en la década de los noventa como una forma de mostrar a otros estudiantes y profesores/as lo que los/as estudiantes de la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva aprendían y hacían. En un principio se llevaba a cabo de manera muy artesanal y sencilla, donde se montaban mesas del mismo establecimiento y se preparaban platos a la intemperie en el patio del colegio. La motivación para la realización de la muestra era iniciativa personal de los docentes de la especialidad, quienes se atrevieron a incorporar a los hombres a las labores de cocina, que, en el contexto sociocultural machista en los inicios de esta práctica, era un acto socialmente atrevido.



Con el paso del tiempo y el éxito que tuvieron las sucesivas muestras gastronómicas, la práctica comenzó a complejizarse, incorporando la participación de otros niveles de la Especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva, que ayudaban a los estudiantes que estaban en IV en el desarrollo de la muestra. Esta instancia pasó de ser sólo para los estudiantes y profesores del CGV a ser una actividad abierta a la comunidad, que se incluye en la semana de celebración del aniversario de Puchuncaví, comunidad que aún se caracterizaba por ser rural, es decir, donde “todos se conocen” y que tiene pocas oportunidades de ocio en el territorio. Actualmente, la muestra se transformó en una instancia de entretención y camaradería para los vecinos de la comuna y de promoción de la especialidad para futuros estudiantes. Este proceso de complejización también incorporó la presentación de muestras de cocina y talleres en vivo, se abrió un restaurante y se empezaron a vender productos elaborados por los estudiantes. Lo recaudado en estas ventas se usaba para financiar el desarrollo de la muestra del año siguiente, logrando así la sustentabilidad en el tiempo, al menos en el plano económico. En sus inicios el financiamiento de la muestra era complejo, apoderados y docentes aportaban con lo que podían. Uno de los profesores comenta que “la muestra se sacaba adelante a puro ñeque”. En las últimas versiones de la muestra, gracias al apoyo financiero y logístico de la municipalidad junto con la de empresarios de la zona, ha hecho que la sustentabilidad financiera sea un foco de menos preocupación.

Otro aspecto de complejización de esta práctica es la forma en que se articuló de manera progresiva con las demás especialidades TP del colegio, incluyendo la especialidad de Técnico en Párvulos al generar un espacio de entretención y cuidado para los infantes que asisten con sus familias a la muestra, logrando así que la muestra se convirtiera en una práctica institucional.

Estos dos elementos, la sustentabilidad económica y la validación de la comunidad escolar y comunal, han hecho que esta práctica se perpetúe en el tiempo, impactado en el sentido de pertenencia y en la identidad del establecimiento de acuerdo al reporte de sus protagonistas. Esto se refleja en frases como “la muestra es como un hijo mío” o “esto

no es solo mi trabajo, yo quiero ir más allá de venir a hacer la pega e irse, somos todos de aquí, yo soy del CGV y de Puchuncaví” por parte de miembros de la institución. Este alto compromiso del equipo docente ha permitido también que la práctica haya trascendido a la rotación de directivos en los últimos años. Sumado a esto, se observa que la muestra gastronómica impactó profundamente a ya dos generaciones, dado que quienes fueron estudiantes del CGV en los 90 en los inicios de esta práctica ahora son docentes que fervorosamente contribuyen con la continuidad de la muestra. Los primeros estudiantes de estos docentes actuales ahora están regresando, luego de sus estudios superiores, a continuar con la tradición de la muestra gastronómica.

En la actualidad la muestra gastronómica es considerada por el equipo docente como una fuente de orgullo y como una excelente forma de acercarse a estudiantes, colegas, asistentes de la educación, apoderados y a la comunidad de Puchuncaví de la que forman parte. La defienden señalando que permite a sus estudiantes el desarrollo de habilidades que van más allá del currículum de la especialidad o de las competencias genéricas TP, porque implica mucho aprendizaje socioemocional, superación, autoestima, compañerismo, colaboración, tolerancia a la frustración, resiliencia y liderazgo. En este proceso el docente se considera a sí mismo como un mediador del aprendizaje, como un guía que ayuda al estudiante a desarrollarse, dado que, como recalca el director del CGV “el estudiante sea el protagonista de su proceso de aprendizaje”.

En la práctica de este establecimiento educacional es central el rol protagónico del estudiantado en el desarrollo de la muestra, involucrándose en cada parte del proceso. Desde 1 año de la Educación Media los estudiantes están involucrados participando de manera activa en la muestra, apoyando en lo que sea necesario para su desarrollo. Esto les permite desarrollar habilidades que son necesarias para desenvolverse en el mundo laboral y social comunitario. Son destacables las vivencias del estudiantado de IV, que durante los cuatro años previos participó colaborando con los proyectos de otros IVs y que soñó con liderar su muestra gastronómica, ahora llega por fin a ese momento en el que pueden planificar el proyecto para el año, generar



presupuestos, presentar sus propuestas al alcalde y al consejo municipal, sentirse importantes y dejar la tan anhelada huella en su querido CGV.

Desde el prisma pedagógico, el trabajo desarrollado es interdisciplinario. Por ejemplo, en la asignatura de lenguaje se trabaja la producción de textos de convocatorias, menús, cartas de solicitud, invitaciones, afiches, discurso de inauguración, locución y expresión verbal, entre otras cosas. En matemáticas se trabajan los costos y presupuestos, rendimiento de los productos y uso de planillas Excel. En historia se investiga sobre el país o cultura del tema a desarrollar durante la muestra, mientras que en educación física se prepara algún baile de dicha cultura, generando un ambiente de colaboración y sinergia. De esta manera participa directamente gran parte del cuerpo docente del establecimiento, incluyendo al trabajo de la muestra a los



“maestros guías”, que son los supervisores de las prácticas TP de los estudiantes de la especialidad de Gastronomía mención Cocina, fortaleciendo de esta manera los lazos con los centros de práctica. De manera complementaria y en vinculación con el medio, empresarios y emprendedores de la zona asisten y colaboran con la muestra aportando diversidad de recursos, incluso el evento es cubierto por medios de comunicación de la zona, haciendo de esta actividad un hito anual connotado para la comuna.

Luego de muchos meses de planificación, llega la semana de la muestra, que habitualmente es en el mes de septiembre. Los días previos se hacen los preparativos logísticos necesarios para que todo salga bien, porque el día en cuestión se cuenta con una ceremonia de inauguración, discursos de autoridades, clases de cocina en vivo llevadas por

los alumnos con el apoyo del maestro guía, preparaciones en vivo y degustaciones, stands con muestra y venta de productos realizados por los alumnos, presentación de trabajos realizados por los apoderados en talleres hechos en el liceo, un stand de la Escuela Especial Amanecer y un restaurante de acuerdo a la temática de la muestra. Es importante mencionar que la Escuela Especial Multidéficit Amanecer se dedica a la formación de alumnos con capacidades diferentes, con un enfoque en la preparación de cursos laborales y de oficios de prestación de servicios, para alumnos de hasta 26 años. En muestras pasadas se contó con la presencia de chefs de renombre internacional entre el público, quienes se presentaron para motivar a los estudiantes.

La muestra gastronómica, ya una práctica de tradición, busca la mejora continua y no perder nunca su objetivo pedagógico, por lo que el establecimiento la tiene incorporada al Plan de Mejoramiento Educativo (PME) y a su Proyecto Educativo Institucional (PEI). Si bien en un principio la idea era que la comunidad pudiera ver lo que hacían los alumnos, hoy en día el objetivo es incrementar las experiencias de los alumnos para mejorar sus aprendizajes a través de la planificación y ejecución de la muestra. Es así como la muestra se visualiza a futuro, y se espera que pueda ir cambiando y adaptándose a lo que los alumnos necesiten con el paso del tiempo. Como desafíos a futuro, se contempla posicionar la muestra gastronómica a nivel regional y nacional, incluyendo medios de comunicación de mayor cobertura y usando las herramientas tecnológicas disponibles, así como el mayor desafío que es reanudar la muestra durante la pandemia actual.

5. Conclusiones

Sintetizando lo anterior, el Colegio General Velásquez Bórquez es uno de los 15 establecimientos educacionales existentes en la comuna de Puchuncaví. Imparte enseñanza desde el nivel preescolar hasta la educación de personas jóvenes y adultas, abarcando la Enseñanza Media Científico-Humanista y Técnico-Profesional. Las especialidades que forman la enseñanza Técnico-Profesional son Gastronomía mención Cocina, Servicios de Hotelería y Atención de Párvulos. El desarrollo de la muestra

estudiada es dirigido por los estudiantes de IV medio de la especialidad de Gastronomía mención Cocina, pero cuenta con la colaboración de los demás estudiantes de educación media TP, incluyendo a aquellos de Servicios de Hotelería y Atención de Párvulo de III y IV. Los estudiantes de I y II medio Científico-Humanista que participan lo hacen como parte de un taller exploratorio de gastronomía, que se realiza en horarios de libre disposición.

La buena práctica en cuestión corresponde a una Muestra Gastronómica llevada a cabo durante el segundo semestre académico e incorporada en las celebraciones del aniversario de la comuna. Esta permite que los estudiantes tomen un rol protagónico en su proceso de aprendizaje, desarrollando habilidades que les permitirán adaptarse mejor al mundo del trabajo y/o continuar estudios superiores. Además, involucra a toda la comunidad educativa en su desarrollo, el estudiantado lidera

y protagoniza la muestra, con el apoyo constante del equipo de docentes, asistentes de la educación, apoderados, maestros guía y la colaboración del municipio de Puchuncaví, empresarios y vecinos.

El flujo de trabajo colaborativo es fundamental, para enfrentar la vulnerabilidad socioeconómica de la comunidad, en la que se encuentra una mixtura de baja escolaridad, cesantía por escasas fuentes de trabajo y bajos ingresos económicos. Es así como la muestra permite a los y las estudiantes tener un acercamiento exploratorio al mundo laboral disponible para la especialidad impartida, y a la vez es un espacio en el que pueden cimentar y poner en práctica aquellos conocimientos adquiridos durante su proceso de formación.

En síntesis, los aspectos clave de esta práctica son:
1. Aspectos particulares de la cultura y características contextuales que aportan a que la práctica



se haya convertido en un evento comunitario, que trasciende a la comunidad escolar del CGV: el alto sentido de pertenencia de gran parte de los integrantes de la comunidad escolar, la continuidad transgeneracional del establecimiento, quienes fueron alumnos ahora son apoderados o funcionarios, el contexto local pequeño en el que todos se conocen, la escasez de competencia de otros establecimientos de Educación Media Técnico Profesional con la especialidad de gastronomía, y un contexto local con alto desarrollo turístico, que genera mayor valoración de las especialidades involucradas en la muestra.

2. La práctica logró mantenerse en el tiempo debido a que fue liderada por los docentes TP, permitiendo que la rotación de integrantes del equipo directivo no interrumpiera la ejecución de la práctica. Además la práctica se mantuvo y entró en una espiral de mejora continua, aumentando su complejidad año a año.

3. Finalmente, la práctica es un elemento trascendental en la motivación escolar, basándose en la participación desde I hasta IV, siendo el estudiantado TP los principales protagonistas de la práctica. Los estudiantes de forma progresiva van involucrándose, haciendo que deseen llegar a su último año para protagonizar la Muestra y dejar su huella.

Referencias bibliográficas

_Aliaga, R., & Bustos, A. (2020, Mayo 27). El sacrificio es el mismo: Quintero y Puchuncaví a un año del fallo de la Corte Suprema. Radio Universidad de Chile. <https://radio.uchile.cl/2020/05/27/el-sacrificio-es-el-mismo-quintero-y-puchuncavi-a-un-ano-del-fallo-de-la-corte-suprema/>

_Castro, C. (2018, Octubre 9). Emergencia sanitaria en Quintero – Puchuncaví: El desafío multifactorial para el monitoreo ambiental – CII PUCV. Centro Interdisciplinario de Ingeniería PUCV. <https://cii.pucv.cl/quintero/>

_Colegio General José Velásquez Bórquez. (2020). Informe de Gestión Escolar Anual Colegio “General Velásquez” Puchuncaví.

_Colegio General José Velásquez Bórquez. (2020). Proyecto Educativo Institucional. Un nuevo modelo pedagógico en el Colegio y en el aula.

_Klener, H., & Sepúlveda, B. (2019, Junio). Organización comunitaria y estrategias de intervención psicosocial en contexto de catástrofe antropogénica en Quintero-Puchuncaví. Repositorio Académico de la Universidad de Chile. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/176487>

_Liberona, F., & Ramírez, H. (2019). Antecedentes y reflexiones sobre la zona de sacrificio de Quintero y Puchuncaví. Cuadernos Médicos Sociales, 1(59), 21-31. <https://cms.colegiomedico.cl/salud-y-ambiente-vol-59-no1-cms/>

_Maino, M. (2018, Agosto). Trayectoria laboral de los egresados de educación media: Comparación entre la historia laboral de los egresados EMTP y EMCH [Universidad de Chile]. Santiago.

_Ministerio de Defensa Nacional & Subsecretaría de Marina. (1998, Julio 27). Decreto 106. Declara área costanera reservada para uso preferentemente portuario la Bahía de Quintero, V Región de Valparaíso. Biblioteca del Congreso Nacional. <http://www.leychile.cl/N?:i=121899&-f=1998-07-27&p=>

_Municipalidad de Puchuncaví (17 de febrero 2022) “Turismo y Museo”

_Sandoval, G., & Astudillo, D. (2018, Agosto 24). Quintero y Puchuncaví: la zona de sacrificio. La Tercera. <https://www.latercera.com/nacional/noticia/quintero-puchuncavi-la-zona-sacrificio/295044/>