Fotos Archivo LPA

En cada oportunidad de la conmemoración, las personas pueden disfrutar de las preparaciones.

En los últimos años el Día de la Cocina Chilena se ha realizado al aire libre, pero para este 2018 se utilizará la Zona Franca.

Este domingo a las 15 horas

Zona Franca será el punto de encuentro para celebrar el Día de la Cocina Chilena

- En el módulo central se ofrecerán degustaciones y se explicará cómo hacer algunas recetas magallánicas. El objetivo es poner en valor la gastronomía regional.

Este domingo 15 de abril, en el módulo central de la Zona Franca, a partir de las 15 horas, se realizará una actividad que celebrará el Día Nacional de la Cocina Chilena. En la oportunidad se llevará a cabo una degustación y preparaciones de platos regionales, abierta a toda la comunidad. De igual forma se hará entrega de un recetario y se entregarán premios.

El evento tendrá como protagonistas a los integrantes de la Agrupación Patagonia Chefs, Elena Ramírez, David Lillo, John Watson y Juan Doris. Estos detallaron que utilizando el formato "cooking shows" (elaboración de recetas frente a los comensales), prepararán "Brochetas de borrego con papas nativas sobre pebre" y "Cazuela de sarta de cholgas secas", utilizando el formato "cooking shows" (elaboración de recetas frente a los comensales). Bajo este concepto aprovecharán de entregar secretos culinarios, recomendaciones y exhibir la oferta de productos regionales.

El evento es impulsado por la Seremi de las Culturas, la Agrupación Patagonia Chefs, Sernatur, Inia (Instituto de Investigación Agropecuaria) y Coddeser (Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural). Según señalaron los organizadores, la intención de la actividad es que sea un espacio familiar y de aprendizaje sobre la cultura regional, a través de la gastronomía.

Cabe señalar que el Día Nacional de la Cocina Chilena fue instaurado en 2009 por decreto presidencial (desde entonces se festeja cada 15 de abril). Su objetivo es destacar la comida típica del país. De igual forma la idea es posicionar la cocina chilena como herramienta de transmisión cultural de carácter transversal y colectivo, fomentando la percepción sobre su aporte artístico, de identidad, patrimonio inmaterial y su pertinencia territorial, la calidad de vida, el goce de la ciudadanía y como factor de desarrollo socio económico.

Juan Doris es uno de los chefs que participará en este encuentro culinario.

Mañana sábado

Competencia Enduro Ecuestre Torres del Paine cerrará con presentación de Inti-Illimani Histórico

Mañana sábado, a los pies del majestuoso macizo Paine, se llevará a cabo la 14° versión de la competencia Enduro Ecuestre Torres del Paine, para la cual está confirmada la participación de 60 jinetes nacionales y extranjeros.

La reserva Cerro Paine lleva más de una década organizando el certamen, y no dudan en señalar que el enduro ecuestre como uno de los deportes más atractivos del planeta, argumentando que en la actividad convergen naturaleza, caballos, jinete y equipo, todos reunidos en torno a una misma disciplina que data desde finales del siglo XIX. No se trata de una carrera típica en la que gana el primero que llega a la meta. En el enduro ecuestre gana la dupla que llegue en mejores condiciones a ella.

La competencia tiene inicio y término en el Hotel Las Torres, desde donde los jinetes recorrerán distintos circuitos y distancias para realizar una competencia de calidad. El lago Nordenskjöld, el Campamento Serón, los senderos Dickson y Cuernos, y las llanuras del Parque Nacional Torres del Paine, son algunos de los lugares que los jinetes transitarán. Las categorías que se correrán en esta nueva versión 2018, serán: 20 km Novicios, 40 km Junior, 40 km Adultos, 60 km Junior, 60 km Adulto, 80 km Junior, 80 km Adulto y 100 km Adulto. Después de cada circuito, veterinarios y jueces internacionales miden parámetros físicos de los caballos, y decidirán si pueden continuar con la carrera.

Para dar un cierre perfecto al certamen, el espectáculo al término del día, será protagonizado por el grupo nacional Inti-Illimani Histórico, quienes ofrecerán un concierto, donde repasará lo mejor de su repertorio con clásicos como "Sambalando", "La exiliada del sur" y "El mercado Testaccio", entre otras.

Archivo LPA

El enduro ecuestre ya suma 14 ediciones.

En el hotel restaura

Chef magallánic internacional ofr

Las cenas pop up son la última sensación gastronómica, la cual consiste en que un reconocido chef cocina en lugares itinerantes y entrega una experiencia culinaria temática cercana con el cliente.

Esta innovadora idea podrá ser vivida por los magallánicos, ya que mañana, el chef magallánico Francisco Cárdenas Hapette, protagonizará una cena pop up en el hotel restaurante, La Yegua Loca, ubicado en calle Fagnano 310. La actividad se realizará en dos oportunidades, la primera a partir de las 20 horas y la segunda a las 21,45 horas. La cena se servirá en siete tiempos con productos frescos y orgánicos del mar. Carnes y vegetales de los huertos regionales también serán utilizados. Incluye maridaje.

Para participar es necesario

Francisco Cárdenas Hapette liderará La Yegua Loca.

Cartelera Cultural

Arte contemporáneo

La ballena Jorobada en el estrecho de Magallanes, será el tema central del taller de "Arte Contemporáneo", organizado por Red LíquenLab. La instancia, a cargo del académico Jorge Gibbons, reinterpretará datos de investigación, a través de las artes. Inscripciones en el correo: liquencaro@gmail.com.

Fecha: del 18 al 20 de abril
Hora: entre 15 a 17 horas
Dirección: Museo Martín Gusinde, Puerto Williams
Acceso liberado

Orquesta Sinfónica

Si eres intérprete de violín, viola, violonchelo, contrabajo, flauta traversa, oboe, clarinete, fagot, trompeta, tuba, corno francés, trombón o percusión, participa en las audiciones para formar parte de la Orquesta Sinfónica de la Universidad de Magallanes. La invitación es de carácter abierto.

Inscripciones e informaciones al **correo electrónico:** conservatorio.musica@umag.cl.

Fecha: sábado 14 de abril
Hora: desde las 15 horas
Dirección: Conservatorio de Música Umag, Avenida Bulnes 345, Punta Arenas

Talleres literarios

La Biblioteca Pública N° 6 y la Revista de Literatura Sensini, impartirán talleres literarios enfocados en el género narrativo y destinados a estudiantes de enseñanza media. Los espacios de creación y perfeccionamiento se llevarán a cabo entre el 13 y 27 de abril; 11 y 25 de mayo y desde el 8 al 22 de junio. El horario de clases será de 17 a 18,30 horas, en calle Chiloé 1355, Punta Arenas. Inscripción gratuita en Biblioteca N° 6.

Pulgas en La Porfía

Recicla y reutiliza. Antigüedades, artículos de colección, bisutería, artesanía, juguetes, fotografías y manualidades, entre otros, podrás encontrar en la "Feria de las Pulgas". Esta es una iniciativa impulsada por Casa La Porfía.

Fecha: viernes 13 y sábado 14 de abril
Hora: de 10 a 20 horas
Dirección: Casa La Porfía, Errázuriz 928, Punta Arenas
Acceso liberado

Fuente: Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Para mañana sábado

Actividad de limpieza en humedal de Tres Puentes invita a la comunidad a participar

Mañana se realizará una jornada de limpieza otoñal del humedal Tres Puentes, a la cual está invitada toda la comunidad. La actividad se realizará entre las 15 y las 17 horas, en el humedal ubicado en el acceso norte de Punta Arenas. El punto de encuentro será el mirador de Avenida Eduardo Frei.

La iniciativa es organizada por la Fundación Cequa y cuenta con la colaboración de varias instituciones. De igual forma se enmarca en el proyecto FPA que ejecuta la institución científica, y que se denomina "Re-valorando nuestra biodiversidad, rescate y restablecimiento de flora nativa en nuestras ciudades, Punta Arenas y Puerto Natales".

La jornada de limpieza contará con la colaboración de la Agrupación Ecológica Patagónica, la Municipalidad de Punta Arenas, Recipat, el Centro Bahía Lomas, la Escuela Villa Las Nieves, además de los Forjadores Ambientales de ese establecimiento y de la junta de vecinos Seno Almirantazgo.

La actividad surge a partir de una experiencia que la Agrupación Ecológica Patagónica organiza en primavera y que se conoce como Preparando el Nido. Se trata de una limpieza que favorece el proceso de nidificación de las aves que cada año llegan a ese sector de Punta Arenas.

ante, La Yegua Loca

co de trayectoria ecerá cena pop up

la cena pop up en el hotel restaurante,

hacer una reserva, la cual se puede hacer a info@yegualoca.com. De igual forma se puede llamar al +56 9 71720877 ó al 61 2 371734, para hacer sus consultas.

El chef

Francisco Cárdenas Hapette se formó en Australia e Inglaterra. Trabajó tres años en el restaurante Midsummer House de Cambridge, el que cuenta con dos estrellas Michelin que está posicionado entre los 30 mejores del Reino Unido.

El magallánico actualmente es uno de los chef en el restaurante Kadeau de Copenhagen, Dinamarca, el cual cuenta con dos estrellas Michelin y es el top 10 en Escandinavia. Este recinto además está catalogado como uno de los 100 mejores restaurantes del mundo.

"Brazuka" se presentará hoy en el Hotel Casino Dreams.

En el Hotel Casino Dreams

"Brazuka" traerá calor a la noche de otoño en Magallanes

Thiago Cunha, Fabricio Vasconcellos y Bruno Zaretti son los protagonistas del espectáculo "Brazuka" (apelativo usado para referirse a los brasileños que residen en el extranjero), en el que llevarán a cabo una puesta en escena sensual, hoy viernes, en el Hotel Casino Dreams, después de las 23,30 horas, para entregar a la región una noche otoñal de altas temperaturas.

"Quiero invitar desde ya a todas las mujeres de la Región de Magallanes para que juntos armemos una buena noche y podamos disfrutar todos con muchas sorpresas y sensualidad. Por mi parte voy con el mejor ánimo para acompañarlas en esa jornada", señaló Bruno Zaretti.

Por su parte, Fabricio Vasconcellos, radicado en Chile desde que llegó junto al grupo Porto Seguro, aseguró que sigue siendo el baile y el compartir con las personas lo que más lo motiva y relaja. "Me gusta entregarle alegría a la gente. Sin duda es lo que más me apasiona", indicó.

El espectáculo "Brazuka" durará un poco más de una hora sobre el escenario. Para poder presenciarlo es necesario tener la entrada general al recinto.

Soledad Guerrero y Juan Carlos Duque protagonizarán la entretención sobre el escenario del Lucky 7 del Hotel Casino Dreams.

Mañana en Dreams

Soledad Guerrero y Juan Carlos Duque presentarán "Lo mejor de nosotros y más"

Soledad Guerrero y Juan Carlos Duque presentarán mañana en el Hotel Casino Dreams su espectáculo, "Lo mejor de nosotros y más", en el cual no sólo cantan a dúo, sino también en forma solista. Este concierto se realizará después de las 23,30 horas y para ingresar, es necesario tener la entrada general al recinto.

Juan Carlos Duque obtuvo el segundo lugar en el Festival de Viña Del Mar en 1979 con la canción "Promesas" y en 1982 lo ganó con el tema "Ausencias". Soledad Guerrero en tanto debutó como artista en el programa Sábado Gigante, al igual que Luis Jara y Myriam Hernández. En 1993 lanzó su primer trabajo como solista compartiendo su autoría con Alberto Plaza.

Según comentó Duque, la puesta en escena en Punta Arenas contempla la interpretación de canciones a dúo, pero de parejas que hicieron de algunas canciones verdaderos emblemas de la música universal. Entre otros temas estarán presentes "Duende" de Miguel Bosé y Ana Torroja; la canción central del filme "Reto al Destino", interpretada por Joe Cocker y Jennifer Warnes; y "Nada de esto fue un error", cantada por Coti y Julieta Venegas. De igual forma habrá canciones como "Te amaré" de Miguel Bosé y "Gloria" del italiano Humberto Tozzi, en el escenario de la sala de juegos.

Empresa del sector distribución de productos alimenticios, requiere integrar a su personal:

JEFE DE BODEGA

Requisitos:
- Técnico Profesional de alguna carrera de las áreas de Administración o Logística.
- Experiencia laboral 1 año en cargo similar.
- Buen manejo de herramientas computacionales a nivel usuario.
- Antecedentes civiles intachables.

Buscamos:
Persona con iniciativa, proactiva y con capacidad de planificar, organizar, dirigir y controlar todo lo necesario para el buen funcionamiento de Bodega y el transporte de mercadería.

Interesados remitir currículum vitae, certificado de Antecedentes y pretensiones de renta a **seleccionxii@gmail.com**

NEUMATICOS

SAN JORGE
Profesionales Por Siempre®

SI TIENES PROBLEMAS EN TUS FRENOS
O EN TU SUSPENSIÓN, VEN A...

Contamos con una amplia gama de repuestos para sistemas de frenos, amortiguación y suspensión en general, además de una completa variedad en aceites

NEUMÁTICOS, LLANTAS, BATERÍAS, ACCESORIOS, REPUESTOS, MONTAJE, BALANCEO, ALINEACIÓN, FRENOS, SUSPENSIÓN, AMORTIGUADORES, LAVADO AUTOMÁTICO, LOCAL DE CAFETERÍA Y COMIDA RÁPIDA.

AVDA. BULNES 01350 - LOCAL 3 EX GALERÍA PAINE ZONA FRANCA
FONO CENTRAL 612 247262 Y NUESTRA WEB www.sanjorgeonline.com

Fotos Bernardo Balbontín

La autora de la muestra, la arquitecta Camila Mancilla Vera saludando a los asistentes a la sala "Tierra del Fuego".

Un proceso que va desde el dibujo hasta la superposición de imágenes pueden apreciarse en las obras de Camila Mancilla.

En el Hotel Casino Dreams

Arquitectura en collages ofrece interpretación libre y simbolismos sociales

- La exposición "Un vuelo vernáculo", perteneciente a la arquitecta magallánica Camila Mancilla Vera, se encuentra montada en la sala de artes del recinto y ayer tuvo su inauguración. La muestra se mantendrá hasta el 7 de mayo.

Ayer en la sala de artes "Tierra del Fuego" del Hotel Casino Dreams, se inauguró la exposición de collages "Un vuelo vernáculo", perteneciente a la arquitecta magallánica Camila Mancilla Vera. Los presentes pudieron disfrutar de sus obras, las cuales tienen como temática común la arquitectura, naturaleza e imaginario moderno.

Según explicó la artista, en estricto rigor lleva cinco meses trabajando en la muestra, pero en la realidad ha tardado años en recopilar los imaginarios que plasma en sus trabajos artísticos, los cuales están cargados de simbolismos, ideas propias y que además, van relatando historias. Cabe señalar que un aspecto fundamental de cada obra, como profesional del área, es poner en valor elementos de la arquitectura vernácula, de ahí su nombre. Es así que en cada pieza exhibida están presentes las casas, especialmente las antiguas, edificaciones y otras construcciones de Magallanes y de distintas partes del país, aunque la idea no es replicar ningún elemento existente, sino presentar una abstracción de los elementos arquitectónicos.

Otra característica del trabajo de Camila Mancilla es la contraposición de elementos del pasado y el presente, ya que busca hacer una deconstrucción de éstos porque a su entender, cada cosa se enlaza de distintas maneras y cuenta con diferentes características, significaciones y trascendencia.

La muestra se mantendrá hasta el 7 de mayo, de lunes a domingo, incluido festivos, de 9 a 21 horas.

Si bien la profesional tiene un proceso creativo que se va dando a medida que va trabajando, también tiene un sistema que le permite llevar a cabo sus ideas artísticas. Primero dibuja un bosquejo general en donde plasma visualmente algunos elementos del mensaje que quiere entregar. En base a lo que quiere, empieza a buscar imágenes en revistas antiguas, fotos y mapas, entre otras cosas, para recortarlas. Después de unir las imágenes, escanea los resultados de su trabajo y luego finiquita todos los detalles en Photoshop. Cabe señalar que también cuenta con animaciones de sus obras y creaciones en 360 grados.

"Un vuelo vernáculo" podrá ser visitado de lunes a domingo, incluido feriados, de 9 a 21 horas. Se mantendrá en el recinto hasta el 7 de mayo y el ingreso es liberado.

Los asistentes pudieron apreciar la particular mirada de la arquitecta y artista visual.