



Revista Mensual

Sistema de Bibliotecas
IPLACEX

Nº5 · Septiembre 2020

Recomendaciones
Efemérides
Notas de Interés
Entretenimiento
Gastronomía

Editorial

Cultura y Patrimonio

El escenario actual presenta dificultades en el desarrollo de proyectos gastronómicos dada la situación, pero eso no significa que no se visualice una demanda con proyectos gastronómicos con identidad local, centrado en sectores emblemáticos que permitan experimentar la integración de experiencias, considerando la diversidad de expresiones regionales que tenemos. Esto nos invita a trabajar en proyectos, con sentido de responsabilidad y respetos a las expresiones que nuestros pueblos originarios y de las comunidades, poniendo en valor lo que ellos quieran mostrar, para dar a conocer su diversidad y riqueza cultural, a través de preparaciones, productos celebraciones, relatos y contextos históricos que lo sustentan; lo que permitirá una mayor proyección en el tiempo.

La idea es que los contenidos y estrategias de integración de este modelo se fusionen con las funciones sociales que cumple la cocina en nuestro territorio; ya que, según la antropología alimentaria, son más de veinte y solo una es fisiológica.

Las otras funciones que cumple la cocina, es permitir a la población juntarse para mantener viva las tradiciones, la cocina es una expresión cultural generadora de ambientes, determina la construcción de la identidad de los pueblos, refuerza costumbres y comportamientos; aparte de entregar identidad a través de los productos, ya que los productos agropecuarios ordenan el calendario de las festividades y los espacios públicos de consumo, las técnicas asociadas a la conservación, almacenamiento y transformación de productos, revelan el grado de desarrollo cultural y manejo del entorno; lo cotidiano muestra dinámicas familiares, influencias externas, modas y hábitos alimenticios y de convivencia, los platos festivos, los rituales de la

mesa, son la constatación real de la comunicación intergeneracional y el arraigo de una sociedad con su región.

Es posible desde la cocina actual leer las dinámicas sociales, donde la inserción, movilización y asimilación de grupos heterogéneos se funden en comunidades dinámicas. La comunidad local es el principal actor para los proyectos de recuperación de espacios culturales y gastronómicos.

El patrimonio alimentario se construye a partir de un entorno ecológico, por lo que podemos decir que se basa en la biodiversidad de un territorio; pero esto no sería posible sin el trabajo, creatividad y organización de toda la comunidad, por esa razón el patrimonio alimentario constituye un patrimonio natural, sobre todo cuando hablamos de insumos silvestres y otros que se han adaptado al territorio; sin embargo, la agricultura y la producción de alimentos es parte de la organización humana y de la cultura, traduciéndose en rituales y fiestas que son parte del patrimonio cultural.

Los insumos son transformados por la mano del hombre, convirtiéndose en preparaciones y platos identificables, por tal motivo, si bien hay parte del patrimonio natural (biodiversidad), podemos considerar al patrimonio alimentario como Cultural.



David Barraza Romero
Director Escuela de
Gastronomía Iplacex

Recomendaciones Bibliográficas



Bibliografía Obligatoria · Cocina Chilena

Añoranzas culinarias del siglo pasado: cocinas familiares chilenas del siglo XX desde de la nostalgia

Carola Jamett Vargas

En el pasado siglo XX la vida familiar chilena giraba en torno a las cuatro comidas diarias, que marcaban un ritmo que parecía inmutable. Esa costumbre cayó en desuso, quedando relegada al olvido. Así, Añoranzas culinarias del siglo pasado no se trata simplemente de un recetario de platos familiares, sino de un rescate que da espesor histórico y testimonial a las viejas y tradicionales preparaciones de las cocinas de la zona central a partir de las narraciones de mujeres y hombres nacidos entre la primera mitad del siglo pasado y finales de este.

Jamett, C. (2016). Añoranzas culinarias del siglo pasado: *cocinas familiares chilenas del siglo XX desde de la nostalgia*. RIL Editores.

Descargables desde la Biblioteca Virtual – Colección Libros electrónicos

[DESCARGA AQUÍ](#)

Bibliografía Complementaria

El mensajero de la cocina mapuche

Gloria García

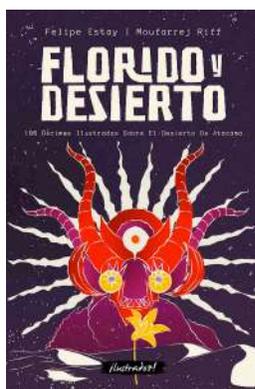
Newen también es su álter ego. Antes de convertirse en el chef ejecutivo de los restaurantes de Huilo-Huilo y recibir los aplausos de prestigiosos cocineros, como del español Albert Adriá, el colombiano Juan Manuel Barrientos, el peruano Ciro Watanabe y el chileno Matías Palomo, entre otros, [Miguel] tuvo que encontrarse con su propia historia. Y no fue fácil. Para eso tuvo que mirar sus dolores, como cuando a los 13 años dormía alrededor de un fogón mientras sus abuelos construían una mediagua. A su madre, que lo tuvo a los 17 años, siempre la vio poco. Y a su padre apenas lo conoció.

García G. (2016, Julio 23). El mensajero de la cocina mapuche. *El Mercurio*.

Descargables desde la Biblioteca Virtual – **Colección Publicaciones Electrónicas**

[DESCARGA AQUÍ](#)

Literatura Recreativa



Bibliografía Recreativa

Desierto y florido: 100 décimas ilustradas

Felipe Estay y Moufarrej Riff · 104 páginas

Felipe Estay y Moufarrej Riff recorren el norte de Chile con rimas e ilustraciones, mezclando el negro y blanco con los colores, los extremos del desierto. En los versos de estas décimas el lector encontrará fútbol, con el legendario Osvaldo Castro, Pata Bendita, Marcelo Vargas, Eladio Rojas o el Cobresal campeón; la belleza de los paisajes del desierto, el mar de dunas, la flora y fauna nortea; sus tradiciones y su historia. Este libro es la trama/ del cuento más incierto/ que resucita al muerto/ en verso e ilustración.

Estay, F., y Riff, M. (2016). *Desierto y florido: 100 décimas ilustradas*. RIL Editores.

Descargables desde la Biblioteca Virtual – **Colección Libros electrónicos**

[DESCARGA AQUÍ](#)



Columna de opinión: “Educación técnico-profesional: a la altura del desafío”

Te invitamos a leer la columna de opinión publicada originalmente en El Mercurio, donde Gonzalo Tomarelli, Rector de Iplacex y Secretario General de Vertebral, comenta cómo ha sido para las distintas instituciones educativas dar continuidad a los procesos de enseñanza-aprendizaje, modernizar las estrategias formativas e incorporar tecnologías de información que permitan la llegada a modalidades semipresenciales y a distancia, en estos difíciles tiempos de Covid-19.

Accede a leer la noticia completa [aquí](#)



Descubre al poeta Rodrigo Arriagada, quién fue Director de Formación General de IPLACEX.

Te invitamos a revisar la entrevista, en el periódico Cine y Literatura realizada a Rodrigo Arriagada-Zubieta, poeta, crítico literario y académico chileno. La obra del autor se centra en temáticas propias de la modernidad estética: la ciudad, el paseante, la mirada, la memoria, el extrañamiento y la crisis de la experiencia.

Arriagada es miembro del Comité Editorial de la revista y editorial Buenos Aires Poetry (ARG) donde ejerce crítica literaria. Como poeta ha publicado **Extrañeza** (2017) y **Hotel Sitges** (2018). Sus poemas han sido traducidos al italiano y al inglés, y publicados en medios de Chile, Argentina, Venezuela, Colombia, Perú, México, Estados Unidos, Italia y España.

Revisa el registro completo [aquí](#)

CONCURSO

¿Te gusta escribir?

Estimados alumnos, aún están a tiempo de participar del Concurso de Literatura Creativa, realizado por el Sistema de Bibliotecas, en colaboración con el Departamento de Asuntos Estudiantiles y la Escuela de Educación. Solo tienen que enviarnos un cuento corto de hasta 2500 caracteres (una plana aprox.) Les recordamos que la premiación es en dinero.

Primer lugar: \$ 200.000 · Segundo lugar: \$150.000 · Tercer lugar: \$ 100.000

Estamos esperando sus obras ¡Vamos, anímense!

Descarga las bases [aquí](#)



**Te invitamos a una charla vía zoom, el día martes 29 de septiembre:
“Revelando realidades sobre violencia de genero e inclusión”**

El Sistema de Bibliotecas de Iplacex, en coordinación con la Escuela de Desarrollo Social y Servicio Público, los invita al Webinar: Revelando Realidades Sobre Violencia de Género e Inclusión, a realizarse el martes 29 de septiembre por la Psicóloga Mariana Meneses Castillo, quién está a cargo del aspecto psicológico de los usuarios del Programa de Identidad de Género en el Complejo Asistencial Dr. Sotero del Río. Conocerán algunas realidades sobre violencia de género e inclusión y las formas de afrontarla o facilitar su manejo.

Únete a la reunión Zoom, el martes 29 de septiembre a las 16:30 horas en

[Link Reunión](#)



Conversatorio· Escultor
OSCAR CAVERLOTTI

Con motivo de una nueva celebración de la chilenidad, donde rescatamos y promovemos la Identidad, Integración y Patrimonio Cultural, conversamos con Oscar Caverlotti Rosende, destacado escultor, músico y artesano chileno.

El artista utiliza la técnica metal-objeto, donde el material junto a objetos recolectados es valorizado y reutilizado de manera armónica, haciéndolos renacer en su composición, representación simbólica de la vibración-espíritu, y transmitiendo al observador temática y mensaje, a través del Arte Objetual.

Los invitamos a que conozcan más de su inspiración, obra y trayectoria aquí

[OBRA & TRAYECTORIA AQUÍ](#)



Conversatorio· Escritor
ALEJANDRO PALOMAS

Te invitamos a escuchar el Podcast de la entrevista realizada a Alejandro Palomas, autor de novelas con la temática común de los problemas de incomunicación y dificultades familiares.

El autor es Licenciado en Filología Inglesa por la Universidad de Barcelona y Máster en Poesía por el New College de San Francisco. Ha sido traductor literario, profesor en talleres de escritura creativa y colaborador en diferentes medios de comunicación. Tras haber publicado su primera obra *Las dos orillas* (2016), obtuvo el Premio Nadal 2018 por la novela *Un amor*. Fue Premio Nacional de Literatura Infantil y Juvenil (2016) en España.

[PODCAST AQUÍ](#)

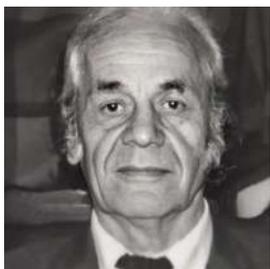
[ENTREVISTA AQUÍ](#)

Efemérides literarias destacadas de Septiembre



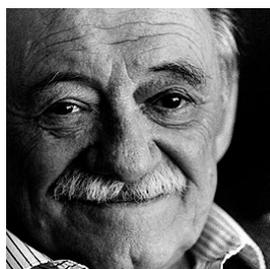
03/09/1929

Nace **Enrique Lihn**, de nacionalidad chilena, mayormente conocido como poeta, pero que también escribió ensayos, cuentos, novelas, obras de teatro e historietas. Su principal obra es *La pieza oscura*, pero tiene muchas obras más como, por ejemplo: ***Poemas de este tiempo y de otro***; ***París, situación irregular***; ***Antología al azar***; ***Diario de muerte***, etc. Algunos premios que obtuvo: Primer lugar en los Juegos de Poesía en 1956, Premio Municipal de Literatura de Santiago en 1965, categoría cuento; Premio Municipal de Literatura de Santiago en 1970, categoría poesía, entre otros.



05/09/1914

Nace **Nicanor Parra Sandoval**, escritor chileno conocido como el creador de la corriente literaria "Anti poesía". Poeta, matemático, físico e intelectual, su obra ha tenido una profunda influencia en Hispanoamérica. Entre sus escritos encontramos ***Cancionero sin nombre*** (1937), ***Manifiesto*** (1963), ***Los profesores*** (1971), ***Anti-prosa*** (2015), ***Coplas de Navidad*** (1983), entre muchas otras. Entre sus premios encontramos Premio Nacional de Literatura en 1969, Premio de Literatura Latinoamericana y del Caribe Juan Rufo en 1991, ganador del Premio Cervantes 2011, además de ser postulado varias veces al Premio Nobel de Literatura..



14/09/1920

Nace **Mario Benedetti**, escritor uruguayo, poeta, dramaturgo y periodista. Su abundante creación literaria incluyó más de ochenta libros, algunos de ellos fueron traducidos a más de veinte idiomas. Entre sus obras destacamos ***Con y sin nostalgia***, ***Geografías*** (*cuentos y poemas*), ***La casa y el ladrillo***. Entre sus premios destacamos: Premio Llama de Oro a su novela *Primavera con una esquina rota* (1987) dado por Amnistía Internacional (Bruselas), Medalla Pablo Neruda en 2005 (Chile).



29/09/1864

Nace **Miguel de Unamuno** escritor y filósofo español. Su obra abarcó una gran variedad de géneros literarios como novela, ensayo, teatro y poesía. Creador de obras como ***Niebla*** (1914) o ***La tía Tula*** (1964), entre muchas otras. Fue nominado al Premio Nobel de Literatura en dos ocasiones, además recibió el Premio de Hijo Adoptivo de Salamanca en el año 2012.



Escritora destacada de Septiembre

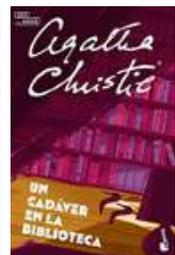
Agatha Christie (1890 - 1976)

Nacida como Agatha Mary Clarissa Miller, el 05 de septiembre de 1890 en Torquay, quien luego pasó a usar el pseudónimo de Agatha Christie. Esta escritora y dramaturga británica que se especializó en el género policial, tuvo amplio reconocimiento por su trabajo a nivel internacional. Publicó 66 novelas policiales, 6 novelas rosas y 14 historias cortas. Entre sus obras se destacan ***El asesinato de Roger Ackroyd***, ***Asesinato en el Orient Express***, ***Diez negritos***, ***Se anuncia un asesinato***, etc.

Bajo el pseudónimo de Mary Westmacott, incursionó como autora teatral en obras como ***La ratonera*** o ***Testigo de cargo***.

Obtuvo Premio Edgar y Premios Anthony, entre otros. Fue miembro de la Real Sociedad de Literatura.

Falleció el 12 de enero de 1976 por causas naturales a los 85 años.



Entretenimiento



Juegos para pc

Te recomendamos **Drakensang Online**, un entretenido ARPG, multijugador masivo online, desarrollado por BigPoint para Windows y macOS.

El juego tiene lugar en el mundo de Duria, donde como jugador asumes el papel de un personaje (Guerrero del Dragón, Cazador, Mago o Mecánico a Vapor) y a través de una impresionante variedad de paisajes hostiles, debes librar la guerra contra poderosos enemigos, utilizando un arsenal de armas, magia y hechizos a disposición. Presenta extraordinarios gráficos y efectos en 3D. Los escenarios tienen un aspecto excelente, muy dinámicos y con gran iluminación. El jugador tendrá a su disposición múltiples misiones repartidas por todo el mapa, con un localizador que indica los lugares a los que

hay que ir para centrarse en completarlas. El combate es bastante divertido. Las habilidades se desbloquean a medida que se sube de nivel y además de mejorarlas, también consigues acceso a nuevas mazmorras o la Arena PvP.

Drakensang Online recibió el premio **German Developer Prize**, como mejor juego de rol alemán y el Premio al Mejor Juego de Navegador, en los German Video Game Awards.

Si no quieres descargar el cliente, puedes jugarlo directamente en navegadores.

Para acceder sigue este [link](#)



Juego para smartphone/tablet

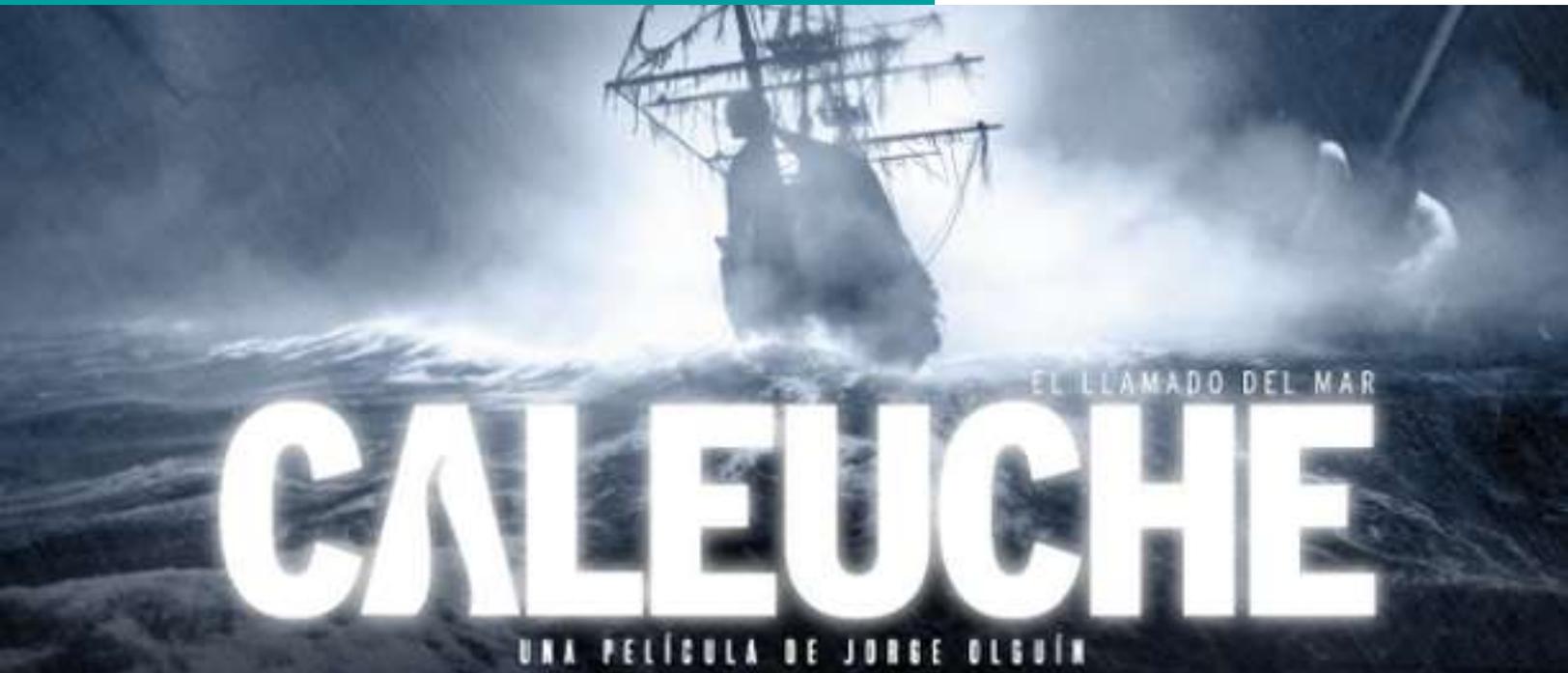
Eterno Verano

Te recomendamos Eterno Verano, un juego de simulación estilo casual, que nos pone en el personaje de Semyon, un chico común y corriente de 25 años, con una vida poco social, que pasa los días viendo foros de internet sin hacer nada interesante con su vida. Un día de invierno se sube a un autobús en el que se queda dormido y cuando despierta se ve misteriosamente transportado a un campamento de verano en Rusia. Semyon tendrá que conocer a los lugareños y resolver el misterio de cómo y por qué llegó a ese lugar. Dependerá del jugador y las decisiones que tome, si Semyon se queda a disfrutar un mundo de ensueño o escapa para volver a su realidad.

El juego cuenta con una gráfica muy elaborada y fondos de escenarios impresionantes. Los personajes realmente te harán sentir todo tipo de emoción. Su historia es atrapante, profunda y variada, con muchos giros inesperados, abordando variados temas como romance, filosofía, amor, e incluso terror.

Es completamente gratuito y está disponible su descarga para usuarios Android desde Google Play en el [link](#)

Para usuarios de iPhone/ iPad desde la App Store en el [link](#)



Te invitamos a ver Caleuche: el llamado del mar, una película chilena de misterio, fantasía y terror. Dirigida por Jorge Olguín, precursor del cine fantástico en Chile, esta película muestra al mundo la rica mitología Chilota en 100 minutos de rodaje, está recomendada para mayores de 14 años.

Leyenda del Caleuche una de las leyendas más importante de nuestro país y de Latinoamérica, El Caleuche se dice que es un buque fantasma que navega por los mares de la Isla de Chiloé y sus alrededores, en busca de las almas de los pescadores que quieran hacer un pacto con él.

Es así como la protagonista, Isabel, quien es una bióloga marina que vive en Estados Unidos, descendiente de una familia que vivió en Chiloé, decide viajar a la Isla para descubrir la historia de su padre quien fallece de una extraña enfermedad que ella hereda, sin embargo al llegar a la isla, en esas mágicas tierras descubre que suceden cosas sobrenaturales e inexplicables. Si te gusta la fantasía y la acción, no debes dejar de verla.

Para verla sigue el [link](#)



Serie · Plataforma Videoteca e-historia

Héroes: la gloria tiene su precio

¿Te gustaría reencontrarte con la historia de nuestro país y revivir los momentos más importante de ella? entonces te recomendamos Héroes: la gloria tiene su precio, una serie chilena adaptada al siglo XIX que en seis episodios te recreará los momentos más importantes de grandes próceres de la historia de Chile, como son Bernardo O'Higgins, José Miguel Carrera, Manuel Rodríguez, Diego Portales, José Manuel Balmaceda y Arturo Prat.

La serie fue dirigida por connotados cineastas chilenos, y producida por Canal 13 en el marco del programa de conmemoración del Bicentenario de la Independencia de Chile.

Para verla sigue el [link](#)



Un platillo muy típico de Chile es la ensalada de tomate, que consiste en esta verdura pelada y partida en trozos o rodajas y condimentada con cebolla, aceite vegetal, sal, pimienta y perejil. La cebolla tiene que estar partida en rodajas muy finas, técnica que llaman "a la pluma". Esta receta tiene muchas versiones; algunos le ponen ají y otros en lugar de perejil agregan cilantro. Lo que sí es unánime, es que el tomate debe estar pelado.

Con el tomate así pelado, también hacen una salsa de mesa muy tradicional que llaman pebre y que sirven para acompañar sus carnes asadas o cazuelas de mariscos. El pebre consiste en una mezcla de tomate, cebolla, cilantro y ají verde, sazonado con aceite, jugo de limón y sal.

Otra receta muy tradicional de Chile es el charquicán, que es un guiso de carne de res -en trozos o molida- acompañado de papa, calabaza, granos de maíz y condimentado con ajo, ají, comino, orégano y sal. Un guiso muy nutritivo y fácil de hacer, porque una vez unidos los ingredientes sólo hay que dejar que se cocinen lentamente. El charquicán se suele acompañar con la ensalada chilena de tomate o con cebollitas en escabeche y un buen vino tinto a temperatura ambiente.

Ensalada Chilena

Ingredientes:

- 2 tazas de tomate, pelados y cortados en trozos
- 2 tazas de cebolla partida en rodajas muy finas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de perejil
- 1 ó 2 ajíes verdes, picados en trocitos (opcional, puede usar el chile serrano)
- Pimienta al gusto

Preparación:

Pele y corte los tomates. Si usa tomates pequeños puede partarlos en gajos; si usa tomate grande, pártalo en rodajas.

La cebolla debe partirse en rodajas muy finas. Los chilenos llaman a este corte "a la pluma".

Mezcle los tomates con la cebolla y aliñe o aderece con el aceite, sal y pimienta al gusto. Por último, agregue el perejil y el ají. Si lo desea, en lugar de perejil puede usar cilantro.

Pebre



Ingredientes:

- 2 tomates pelados
- 1 cebolla mediana
- 4 cucharadas de cilantro picado
- 1 ají verde, finamente picado
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite vegetal

Preparación:

Para pelar los tomates sumérgalos por un minuto en una olla con agua hirviendo. Retírelos de la olla y lávelos con agua fría. La cáscara se podrá retirar muy fácilmente. Corte los tomates en cuadritos muy pequeños.

Para amortiguar el intenso sabor de la cebolla, píquela en cuadritos y sumérgala en un recipiente con agua hirviendo. Deje remojar por un minuto, escúrrala y enjuague con agua fría.

Mezcle los tomates, la cebolla, el cilantro, el ají, la sal, el jugo de limón y el aceite. Combine bien y deje reposar por una hora.

El pebre es una salsa fresca de mesa que se puede usar para rociar la carne asada, las parrilladas o las cazuelas de mariscos.



Charquicán

Ingredientes:

- 1 libra de lomo de res, partido en trocitos
- 1 cebolla grande
- 4 papas grandes, peladas y partidas en cuadritos
- 1 libra de calabaza ('butternut') pelada y partida en cuadritos
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 ½ tazas de caldo de res
- 1 cucharadita de ají amarillo
- 1 ½ cucharadita de orégano
- ¼ de cucharadita de comino
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 tazas de choclo (granos de maíz)

Preparación:

En una olla o sartén grande caliente un poquito de aceite vegetal y fría en éste los trocitos de carne por tres minutos. Agregue la cebolla y sofría por tres minutos más.

Añada las papas y la calabaza, el ajo, el orégano, el comino y la sal. Agregue el caldo y deje que hierva. Luego, baje el calor de la estufa y cocine a fuego moderado hasta que la papa y la calabaza se suavicen, aproximadamente 25 minutos.

Agregue el maíz y cocine por cinco minutos más. Con una cuchara deshaga las papas y la calabaza, para que no queden ni muy enteras ni muy molidas.

Sirva el charquicán caliente, acompañado con una ensalada chilena.

Ramírez-Blankley, K. (2006, Septiembre 20). La cuchara chilena. *La Opinión*.

Estudiar Gastronomía en tiempo de pandemia

La educación siempre ha sido una institución social, sobre todo en una carrera de modalidad presencial como es Gastronomía, donde el trabajo colaborativo en los talleres es el eje de aprendizaje de las técnicas culinarias, y los alumnos se instruyen al son del calor, de aromas, sabores y sensaciones que les permiten desarrollar habilidades, destrezas y conocimiento.

Hoy en día, a pesar de la falta de interacción presencial, la Escuela de Gastronomía tiene una entusiasta comunidad de alumnos que comparte más allá de tareas y encargos. Intercambiar opiniones e información, compartir libros virtuales y programas de la web, han hecho más amena la experiencia de aprendizaje virtual, y a la vez ha potenciado en los estudiantes el desarrollo de proyectos personales tales como: venta de alimentos, moldes, entre otros. A través del uso de nuevas tecnologías, se ha generado un espacio colaborativo; punto clave en sociabilizar lo aprendido.

En este andar, varios estudiantes se rindieron, la modalidad virtual era para otro perfil de alumno y eso nos dio la oportunidad de revisar la propuesta original, en donde la responsabilidad del aprendizaje se situara en la autonomía del estudiante. Ahora, para orientar a los alumnos en este caminar virtual, contamos con docentes guías que facilitan el proceso de aprendizaje desarrollando una clase semanal con material depositado en el aula virtual del alumno.

No ha sido una tarea fácil, hemos tenido que trabajar y aprender mucho. La creatividad y la autogestión han fortalecido nuestra escuela, al generar protocolos, estándares, contenidos y actividades diseñadas especialmente para clases virtuales. Así también este proceso formativo ha dado espacio para reforzar aspectos técnicos gastronómicos, también desentrañar contextos históricos culinarios, permitiendo la reflexión sobre el futuro profesional y su retribución social, desde la pasión, esa que solo quienes amamos nuestra labor podemos transmitir.

La pandemia nos ha vuelto creativos y de alguna manera nos ha obligado a una transformación al vernos repentinamente insertos en este mundo virtual, donde el uso de tecnologías se ha hecho masivo y la carrera de Gastronomía Internacional, con pequeños pasos, hoy forma parte de él.



Veronica Avendaño G.

Jefe de Carrera Escuela de Gastronomía
IPLACEX



<https://www.iplacex.cl/biblioteca>

biblioteca@iplacex.cl