

MÁS QUE CUL TURA



masquecultura.cl

Edición Noviembre,
Región de La Araucanía

MAURICIO MUÑOZ SALGADO, ABOGADO

Crear una empresa en tiempos de crisis

Página 20

MARCO ANTONIO CUEVAS, PIANISTA

En tiempos de pandemia la música es
un remedio para el alma

Páginas 12 y 13

INACAP

Conoce las nuevas carreras de
la Sede Temuco

Páginas 8 y 9

JOSÉ IGNACIO SEARLE, LA CASA DEL ASADOR

Debemos preferir la carne nacional y apoyar a los
ganaderos de nuestro país

Páginas 10 y 11

LABORATORIO DE MEDIOS UFRO

Tecnología al servicio del aprendizaje

Páginas 14, 15 y 16

CLAUDIA LILLO, PRESIDENTA DE LA CCHC EN TEMUCO

Para el progreso se
requieren articulaciones
entre públicos y privados

Páginas 4 - 5



Edición Nº 9-2020

Equipo MQC

DIRECTOR COMERCIAL

Oscar Cortez Perez

DESARROLLO Y DISEÑO

Claudio Sepúlveda Geoffroy

SUBEDITOR

Sebastián Acuña Mendez
Felipe Fuentes Quezada

PERIODISTA

Luis Fuentes Ampuero

FOTOGRAFIA

Michelle Ducic Faria

ASISTENTE COMERCIAL

Pamela Prieto Cisterna

PUBLICIDAD Y VENTAS

Cel. + 56 9 92191059
contacto@masquecultura.cl



@revistamasquecultura



revistamasquecultura



contacto@masquecultura.cl



creative commons

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional.



VISÍTANOS MASQUECULTURA.CL

Más que cultura es una marca de
Intermedia Marketing.

Todos los derechos reservados 2020



**Para el desarrollo de
nuestra sociedad...**

Páginas 4 y 5

**Laboratorio de Medios
UFRO**

Páginas 6 y 7



**Conoce las nuevas
carreras de INACAP...**

Páginas 8 y 9

**José Ignacio Searle Vargas
"La Casa del Asador"**

Páginas 10 y 11



**Marco Antonio Cuevas Riffo,
Pianista**

Páginas 12 y 13

**Laboratorio de Teledetección
Satelital UFRO**

Páginas 14, 15 y 16



**Valeria Nesbet Vallejos,
Panadería Pangea**

Página 18

**Yinett Pérez,
YKA:**

Página 19



**Crear una empresa en
tiempos de crisis...**

Página 20

**Eclipse Solar en
La Araucanía**

Página 21





Cambia todo cambia...

ESCRIBE: ESCRIBANO DE VALENCIA

Un conocido pensador en el conocido y clásico mundo griego fue el filósofo Heráclito de Éfeso, quien aseguraba que el devenir de las cosas es lo más real, lo más propio de cada ser; porque nada puede permanecer inalterable en el tiempo, como si todo fuera siempre igual. Su célebre frase "nadie puede bañarse dos veces en el mismo río", hace alusión a ese fluir permanente de las cosas. Lo que, sin duda, hemos experimentado de forma aplastante durante todo este último tiempo. Y es que la Pandemia del Covid 19, no sólo es una enfermedad nueva u otra plaga que se suma a todas las que históricamente han puesto en riesgo la existencia de la humanidad y el destino del mundo, sino que ésta nos ha hecho cambiar o por lo menos nos ha impelido a ese "cambio". Es más, incluso, se ha llegado a hablar desde el punto de vista sanitario y social de "una nueva normalidad", o sea una

normalidad cambiada, porque ya nada es lo mismo.

Y esos cambios van desde el modo de saludarse, al modo de estudiar, al modo de reunirse socialmente, al modo de trabajar o "teletrabajar", al modo de participar en ceremonias; lo único que no cambia es el modo "típico chileno" de saltarse controles, o no respetar cuarentenas. Pero, en líneas gruesas "cambia todo cambia". En efecto, algo que cambia no siempre es igual, aunque retornase la "antigua normalidad", por más que se intente volver a lo previo. ¿Se ha preguntado Ud., que esa zoombica vida de este período puede ser una especie de profecía cumplida de que el reflejo de lo "supersónico", tarde o temprano llegaría? y no como una alternativa a lo presencial, sino como un modo tan legítimo como éste. Lo que va más allá de estudiantes siguiendo una clase on line, sino de una hora médica, o una terapia psicológica. Es evidente que los cambios son siempre necesarios para enfrentar nuevos escenarios, pero esos

mismos escenarios serán transformados por un ser humano postpandémico que, tal vez, seguirá en su casa trabajando, y en la espera de cubrir necesidades en forma "deliverica", por decirlo a la chilena. Es que nada será igual, sobre todo cuando el virus ha arrebatado tantas vidas, y tantas vidas ya no son iguales antes que una vez más el ser humano se viera amenazado por un microorganismo que ha resultado ser tan potente como si fuera una bomba atómica.

Espero que el cambio también nos transforme como una sociedad más fraterna, con una mentalidad nueva, porque lo mejor está por venir; cambios en la carta magna de la nación, pero como el río sigue su curso sin pausa, aún hay mucho por hacer para que nos salvemos, no solo de este virus sino de la infección del egoísmo, la falta de solidaridad, o la indiferencia, para que realmente todo cambie, porque lo que no se cambia hoy, con el esfuerzo de todos tendrá que cambiar mañana.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl



CLAUDIA LILLO ECHEVERRÍA, PRESIDENTA DE LA
CÁMARA CHILENA DE CONSTRUCCIÓN EN TEMUCO

Para el desarrollo de nuestra sociedad se requieren articulaciones entre el mundo público y el privado

Claudia Lillo Echeverría, es arquitecta, y candidata a doctor en Sostenibilidad y Regeneración Urbana de la Universidad Politécnica de Madrid, además de coach ontológico de la Escuela Internacional de Formación de Newfield Network.

Ligada siempre al ámbito privado, se ha desempeñado en proyectos de planificación urbana y territorial hasta edificación pública relevante, como los edificios institucionales de fiscalías de Temuco y Villarrica, además del retail.

Actualmente es la presidenta de la Mesa Directiva Regional de la Cámara Chilena de la Construcción (CCHC) en el periodo 2020 - 2022, conformada además por Gustavo Tomasetti vicepresidente gremial, y Ricardo Flores, vicepresidente de gestión.

ROL FEMENINO

Sobre el rol femenino en las instituciones, Claudia Lillo es enfática al señalar que "En una sociedad compleja, todos deben incluirse, no sólo las mujeres, hay que incluir diferentes edades, diferentes pensamientos, diferentes intereses y diferentes rubros. Es semejante a lo que ocurre en una obra de construcción, donde existen distintas especialidades y todos son esenciales para un resultado común. La sociedad la componen todos, con énfasis en la construcción colectiva".

En este sentido, se debe destacar que es

la primera mujer en 55 años que preside la Cámara Chilena de la Construcción en Temuco. "El liderazgo femenino es inclusivo, con más escucha, las mujeres trabajamos de manera colaborativa, como si fuera un tejido", ejemplifica.

COVID 19

Sobre la llegada del Covid19, afirma que "Es el momento más complejo que hemos vivido en las últimas décadas, un proceso que comenzó en octubre del 2019, y que se intensificó con el coronavirus. Lo único que nos queda es trabajar unidos, rescatar la creatividad y los valores colectivos, este es un desafío para crecer y del que debemos salir todos juntos".

También es importante destacar que los protocolos sanitarios nacionales que se elaboraron para quienes querían volver a trabajar en las obras se hicieron desde acá, en Temuco. "En marzo se comenzó a trabajar en esta iniciativa para favorecer y fortalecer el entendimiento y el desarrollo colectivo", recuerda, agregando que "lo que nos deja el Covid19 es una enseñanza de que el mundo no debe ser competitivo, sino colaborativo".

Otro ejemplo de iniciativa surgida en este periodo, es la sala de espera para pacientes con sintomatología de coronavirus que la CChC donó al Hospital Regional de Temuco, financiada en un 50% con aportes del gremio con la colaboración de la CPC y el Desafío Levantemos Chile, que se convirtió en un referente a nivel país por su moderna tecnología de limpieza y renovación del aire en atmósfera controlada, que evita la contaminación intrahospitalaria.

"En Temuco, la Cámara siempre ha tenido un aporte social, con tecnología y calidad en la construcción, somos un referente nacional, especialmente en lo que se refiere a innovación, eficiencia energética en las construcciones, así como en la red de apoyo a los trabajadores, porque estamos preocupados de la transformación social", agrega, destacando que también existe una vinculación con el medio, por ejemplo a través de la Sala de Arte ubicada en el edificio institucional de calle Bello, en pleno centro de Temuco, "es una conexión con la realidad y la sociedad en general", explica.

TRENG TRENG Y KAY KAY SOBRE EL CAUTÍN

Consultada sobre la construcción del puente "Trengré y Kay Kay" sobre el río Cautín, el primer puente atirantado asimétrico de Chile, y algunas polémicas que se han generado durante su construcción, la arquitecta señala que es similar a lo que ocurrió con la pirámide de cristal en el museo del Louvre en París.

"Esto demuestra que somos una sociedad madura, donde hay opiniones diversas. En primer lugar, esta obra contribuye a la conectividad entre Temuco y Padre



Las Casas. En segundo lugar, tiene un rol simbólico patrimonial, es un aporte con una infraestructura que se va a recordar", explica, "Se trata de una conexión relevante entre dos ciudades y al construirse obras relevantes, la gente también se siente relevante y que es valorada. Aquí vemos la importancia de lo simbólico en el espacio público, se trata de modernidad mezclada con tradición local".

Consultada sobre su sueño para el futuro de Temuco, lo tiene muy bien definido: "Uno de mis sueños es que Temuco cuente con un gran espacio del tipo museo interactivo, que sume tres elementos principales: La ciencia, especialmente orientada hacia los colegios; la cultura, especialmente reflejando la especie humana y el mundo mapuche; y la creatividad, reflejada en el juego y en el arte".

PROYECCIONES Y DESAFÍOS

Entre las proyecciones y desafíos de la

CChC en Temuco, la profesional señala que se debe seguir avanzado en eficiencia energética, especialmente, en energía distrital sustentable.

También recalca la importancia de considerar el manejo de residuos, para la sostenibilidad de la ciudad. "Existen desafíos sociales importantes en la planificación territorial. Estamos trabajando una propuesta junto a líderes sociales para realizar acciones en barrios, porque consideramos que un buen trabajo en los barrios permite alcanzar la paz social. Para el progreso de nuestra sociedad, en general, se requiere de articulaciones entre el mundo público y el mundo privado", puntualiza.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl



Laboratorio de Medios UFRO: tecnología al servicio del aprendizaje

LA UNIDAD, DEPENDIENTE DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS, ES UN ESPACIO DE APOYO PARA LA INNOVACIÓN EN LA FORMACIÓN DE PROFESIONALES Y LA UTILIZACIÓN DE DISTINTOS RECURSOS Y HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS APLICADAS A LA DOCENCIA VIRTUAL.

La crisis sanitaria ha generado una serie de desafíos a la sociedad en general. En el ámbito educativo, uno de los principales retos ha sido la continuidad de los procesos formativos. En ese escenario, la tecnología ha adquirido un rol fundamental, manteniendo activa la enseñanza- aprendizaje y, de paso, consolidando un camino iniciado desde hace algunos años por universidades y centros de estudios superiores.

En este contexto, la Universidad de La Frontera cuenta con un espacio de apoyo para los docentes. Se trata del Laboratorio de Medios, unidad surgida al alero de la MacroFacultad de Ingeniería y dependiente de la Facultad de Ingeniería y Ciencias, que se ha constituido en un soporte tecnológico para la docencia, a través de la generación de material multimedia producido por académicos y personal especializado para dirigir el trabajo, diseño de la visualización y virtualización de contenido.

"La docencia virtual se convirtió en estos meses en la forma de continuar desarrollando los procesos de aprendizaje y seguramente será una modalidad de enseñanza que se quedará instaurada una vez superada esta pandemia. El próximo desafío es comenzar a aplicar estrategias de aprendizaje ligadas a la tecnología educativa ", comentó la encargada del Laboratorio de Medios, Gianinna Alberti.

Durante el primer semestre de este año, para favorecer el desarrollo del proceso educativo a

raíz de la emergencia sanitaria, el Laboratorio de Medios y la Unidad de Educación Continua, la cual tiene varios años de experiencia en educación a distancia con la implementación de distintos diplomados cien por ciento e-learning y b-learning implementaron una serie de cursos y talleres online de capacitación y de orientación en docencia virtual.

De esta forma, se realizaron 14 talleres para docentes, 10 para estudiantes y 3 talleres para ayudantes de asignaturas, además de los cursos "Ayuda Campus Virtual", dirigido a académicos y ayudantes, para capacitar en recursos educativos, herramientas de la plataforma moodle y programas de videollamadas para el desarrollo de las clases sincrónicas.

En paralelo, el Laboratorio de Medios colaboró en la creación e implementación de un template para la Facultad de Ingeniería y Ciencias UFRO, que fue utilizado en más de 300 cursos de pregrado que se impartieron durante el primer semestre en modalidad virtual.

El trabajo de capacitación en docencia online se tradujo en la participación de 150 académicos y 160 ayudantes en cursos virtuales, 92 docentes en 14 talleres, 510 estudiantes en 10 talleres y 128 estudiantes en talleres de capacitación para ayudantes.

"Fue muy importante la capacitación

proporcionada por el Laboratorio de Medios respecto al uso de Campus Virtual para organizar y estandarizar nuestra docencia en la modalidad a distancia durante el primer semestre", dijo el secretario académico de la Facultad de Ingeniería y Ciencias y académico del Departamento de Ingeniería Química, Erick Scheuermann.

"Es un gran desafío hacer clases bajo la condición de virtualidad en el marco de la crisis sanitaria que todos conocemos. Debemos velar porque ellas sean de calidad, para que los estudiantes puedan aprender y tener una buena apreciación de las mismas. Frente a esto, una forma de mejorar es la continua capacitación de todos los involucrados. Por otro lado, debemos estar abiertos a las sugerencias y opiniones de los estudiantes para que nuestras clases sean efectivas", agregó.

A mediano plazo, el Laboratorio de Medios aspira a convertirse en el centro de apoyo tecnológico de avanzada para la enseñanza de diferentes áreas de ingeniería y ciencias, haciendo hincapié en la realidad inmersiva, la educación a distancia y videos educativos integrados con 2D y 3D.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl





UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA
FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS

TECNOLOGÍA PARA
LA DOCENCIA

LABORATORIO DE MEDIOS



Proyecto apoyado por



LABMEDIOS.UFRO.CL

Conoce las nuevas carreras de INACAP Sede Temuco y su Proceso de Admisión

Temuco, noviembre de 2020.- INACAP tiene una amplia trayectoria formando técnicos y profesionales competentes para el mundo del trabajo, labor que ha desarrollado en forma exitosa en torno al enfoque pedagógico del "Aprender Haciendo". Este se caracteriza por ser de carácter práctico, activo, inductivo, y por realizarse en condiciones similares al entorno laboral. La historia de la Institución y su nivel de acreditación institucional en el subsistema Técnico Profesional dan cuenta de la calidad de la formación de técnicos y profesionales con competencias pertinentes a las necesidades del sector productivo y de servicios. Con el fin de abordar los requerimientos de los sectores productivos en la IV Revolución Industrial, los desafíos laborales y el desarrollo local, proveer opciones formativas más flexibles según las necesidades de las personas y la evolución de las tecnologías es que INACAP presenta sus nuevos programas de estudios para las personas de La Araucanía.

Según comentó el Director de Admisión y Comunicaciones de INACAP Sede Temuco, Alejandro Rubilar "Actualmente el mercado laboral está demandando profesionales que respondan a los requerimientos del sector productivo, que sepan adaptarse al entorno, conozcan nuevas tecnologías, implementen nuevas formas de hacer, preocupadas por el medio ambiente y de las localidades donde se desenvuelven, es por esto, que respondiendo a nuestra Misión de formar a personas que transforman el mundo, y a las exigencias antes mencionadas, es que presentamos 6 nuevos programas de estudio en la Sede Temuco. Para el CFT se abren las vacantes para Técnico en Automatización y Robótica (Jornada diurna y vespertina), Técnico en Construcción (Jornada diurna y vespertina); Técnico en Logística (Jornada diurna y vespertina) y el Técnico en Mecánica y Electromovilidad Automotriz (Jornada

Diurna y Vespertina). Mientras tanto en el Instituto Profesional se imparten Ingeniería en Informática (Jornada Diurna) e Ingeniería en Mecánica y Electromovilidad Automotriz (Jornada diurna y vespertina)."

Alejandro Rubilar además menciona "Cabe resaltar que estos programas de estudio al igual que el resto de los programas que se ofertan en la Sede Temuco, son adscritos a gratuidad, debido a los años de acreditación del CFT (7 años) e IP (6 años), que dan cuenta de la calidad de la institución".

Para conocer descriptor de estas carreras, perfil de egreso, campo ocupacional y aranceles, hacer click acá: <https://portales.inacap.cl/carreras/index>

Sobre su proceso de Admisión y Matrículas Actualmente INACAP se encuentra en pleno proceso de admisión y matrículas de alumnos nuevos para todos sus programas de estudio. Es importante mencionar que por contexto de la pandemia el proceso de admisión y matrícula es 100% online, a través de su página web www.inacap.cl y no de forma presencial. Para conocer detalles del paso a paso del proceso de matrículas te recomendamos visitar el sitio web de admisión de INACAP <https://portales.inacap.cl/admision/index>, donde conocerás como matricularte, que documentos debes subir a la plataforma, contrato, modalidad de pagos, articulación de estudios, beneficios estudiantiles, carreras, aranceles y otra información relevante para ingresar a INACAP.

A continuación, damos a conocer las nuevas carreras de INACAP Temuco.

TÉCNICO AUTOMATIZACIÓN Y ROBÓTICA

Carrera de cuatro semestres de duración, con un total de 1.638 horas, de las cuales 936

son prácticas. Los egresados supervisan la instalación y puesta en marcha de proyectos sostenibles de automatización y robótica, integrando tecnologías innovadoras e inteligentes bajo principios de eficiencia energética. Además de operar y mantener sistemas de automatización y robótica, participando activamente en la propuesta de mejoras para diversos procesos, de acuerdo a normas técnicas y estándares nacionales e internacionales de seguridad, calidad y del medio ambiente.

El Técnico de Nivel Superior en Automatización y Robótica puede desempeñarse en el ámbito de proyectos, mantenimiento y operación de sistemas de automatización y robótica en organizaciones de sectores productivos y de servicios, tales como: silvoagropecuaria, construcción, industria manufacturera, minería, pesca, salud, almacenamiento y comunicaciones. También puede desarrollar



sus actividades profesionales de manera independiente a través de emprendimientos, capacitación y comercialización de tecnologías.

TÉCNICO EN CONSTRUCCIÓN

La carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Construcción, mediante un plan de estudio con duración de cuatro semestres académicos, con un total de 1.638 horas pedagógicas

La carrera de Técnico de Nivel Superior en Construcción, del Centro de Formación Técnica INACAP, forma técnicos competentes, con énfasis en la administración de obras y en procesos constructivos, que le permitan gestionar recursos técnicos, económicos y humanos, para la ejecución de proyectos de construcción tales como: edificación, minería, montaje, obras civiles, obras hidráulicas, vías férreas, obras viales instalaciones de servicios, entre otros, aportando a la calidad, sustentabilidad y seguridad en cada uno de los procesos y actividades. Para este fin, la carrera emplea principalmente metodologías activas en aula, talleres, laboratorio y actividades en terreno, aproximando al estudiante a las problemáticas reales en el rubro de la construcción.

Respecto a campo ocupacional, está habilitado para desempeñarse en actividades relacionados con la planificación, ejecución, supervisión y control de partidas en proyectos de construcción, relacionándose con el conjunto de profesionales y trabajadores de un proyecto, en empresas de la industria de la construcción, empresas constructoras de edificación y obras civiles, empresas mineras, empresas de montaje, empresas de industrialización, inmobiliarias, laboratorios de control de obras, empresas de inspección, empresa de materiales de construcción y consultoras, en el ámbito público y privado y en el ejercicio libre de la profesión.

MECÁNICA

Esta área ha actualizado dos carreras: Técnico en Mecánica y Electromovilidad Automotriz; e Ingeniería en Mecánica y Electromovilidad Automotriz. En el caso de la primera, los técnicos realizan el diagnóstico y mantenimiento de vehículos automotrices livianos-medianos de pasajeros y de carga, según normas y estándares del fabricante, seguridad y calidad. Con capacidad para participar en procesos de innovación y adaptarse a las tecnologías aplicadas en la motorización convencional y de vanguardia, digitalización y conectividad.

Asimismo, administra los recursos humanos y técnicos del servicio automotriz con responsabilidad ética, atendiendo las necesidades del cliente y mejorando la disponibilidad de vehículos unitarios y de flotas, para el cumplimiento de objetivos de productividad empresarial y desarrollo sostenible.



La Ingeniería, en tanto, se trata de un programa de 8 semestres, donde los técnicos gestionan el mantenimiento de vehículos automotrices livianos-medianos de pasajeros y de carga, según normas y estándares del fabricante, seguridad y calidad. Con capacidad para proponer soluciones innovadoras y adaptarse a las tecnologías aplicadas en la motorización convencional y de vanguardia, digitalización y conectividad.

Asimismo, garantiza la calidad de las prestaciones del servicio técnico y la disponibilidad de vehículos unitarios y flotas, mediante la gestión de recursos técnicos, económicos y de su equipo de trabajo, para satisfacer los requerimientos del cliente, con responsabilidad, ética y promoviendo el desarrollo sostenible.

REVISA A CONTINUACIÓN LA OFERTA COMPLETA PARA LA ADMISIÓN DE ALUMNOS NUEVOS 2021:

ÁREA ADMINISTRACIÓN

Técnico en Administración de Empresas

ÁREA HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA

Administración Gastronómica Internacional
Administración Turística Internacional
Técnico en Gastronomía Internacional
Técnico en Turismo

ÁREA SALUD

Técnico en Farmacia
Técnico en Odontología

ÁREA AUTOMATIZACIÓN Y ROBÓTICA

Técnico en Automatización y Robótica

ÁREA ELECTRICIDAD, ELECTRÓNICA Y TELECOMUNICACIONES

Técnico en Electricidad Industrial
Ingeniería en Telecomunicaciones,
Conectividad y Redes
Ingeniería Eléctrica

ÁREA TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y CIBERSEGURIDAD

Técnico Analista Programador
Ingeniería en Informática

ÁREA AGROINDUSTRIA Y MEDIOAMBIENTE

Técnico en Tecnología Agrícola
Ingeniería Agrícola

ÁREA CONSTRUCCIÓN

Técnico en Construcción
Técnico en Topografía
Ingeniería en Geomensura
Construcción Civil

ÁREA LOGÍSTICA

Técnico en Logística

ÁREA MECÁNICA

Técnico en Mecánica y Electromovilidad Automotriz
Técnico en Mantenimiento Industrial
Ingeniería en Mecánica y Electromovilidad Automotriz

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl





JOSÉ IGNACIO SEARLE VARGAS, GERENTE Y FUNDADOR DE "LA CASA DEL ASADOR":

"Hay que preferir la carne nacional, tenemos muy buena carne y debemos apoyar a los ganaderos de nuestro país"

Técnico agrícola titulado en Santiago, desechó un trabajo en Estados Unidos para instalarse en Temuco, lugar donde pasaba sus veraneos de niño. "Luego de estar empleado algunos años y con ganas de independizarme me puse a observar qué negocio podía hacer para quedarme en Temuco, me gusta la ciudad, vengo de chico y mis papás crecieron acá. Me fui dando cuenta que los chilenos en general somos muy buenos para el asado, va en nuestro "ADN", es motivo de toda reunión social o familiar, de hecho, en mi familia somos muy buenos para el asado", recuerda.

"Seguí reflexionando y noté que en nuestra ciudad había una gran oferta en carne y de buena calidad pero no había un lugar donde encontrar buenas parrillas, cuchillos y otros accesorios, entonces se me ocurrió emprender en esa área, para lo que arrendamos el living de una casa en calle San Francisco, en el mes de diciembre de 2014, un mes en que justo calzó en la época de los regalos", rememora José Ignacio Searle, recordando los inicios de La Casa del Asador, "Al principio tuve la ayuda de mi señora para atender los primeros días, porque yo todavía estaba trabajando en otra cosa, pero cuando terminó ese trabajo, luego de dos meses de haberlo armado, decidí dedicarme 100% a La Casa del Asador. "Luego de un año y medio aproximadamente, nos trasladamos a calle Recreo, un buen sector con mayor flujo vehicular, pero con problemas de estacionamiento".

TIENDA NOVEDOSA Y EXCLUSIVA

En Junio de 2017 se trasladan al Centro Comercial Doña Josefa, ubicado en Avenida San Martín en Temuco, un local de 100 m² que tiene todo lo que se necesita, una tienda altamente especializada en el rubro de los asados, con productos de excelente calidad. Al

día de hoy cuentan con sucursales en Puerto Varas y en la ciudad de Los Ángeles.

"Hoy tengo 35 años e inicié este negocio cuando tenía 29. Hasta el momento ha sido muy exitoso, porque en el sur somos muy buenos para la carne, hay buen ganado y somos una zona ganadera. Además, la idiosincrasia del chileno del sur lo hace muy recurrente hacer asados", explica.

"Tenemos una línea de regalos que también ha sido muy importante, no sólo para la gente que consume carne, sino para quienes quieren regalar algo novedoso y de calidad a sus amigos o familiares", agrega.

ENFRENTANDO LA CRISIS

José Ignacio afirma que la crisis del Covid19 que afecta al mundo también les ha afectado, como a todas las empresas, aunque reconoce una importante ayuda por parte de los dueños de los locales que arriendan y también por parte de los proveedores.

"Desde el inicio del negocio nos hemos apoyado en las redes sociales, pero en esta época se han vuelto esenciales para seguir difundiendo y vendiendo, especialmente Instagram", señala, "La venta Online es una de las cosas positivas que han salido de la pandemia, algo bueno, nos dio tiempo para renovar la página web, aunque aún falta trabajar temas como la logística para mejorar la venta Online, así como la reposición de stock. Esos son temas que aún estamos trabajando".

NUEVOS DESAFÍOS

"Este negocio se desarrolló de a poco. Se abrió la tienda y comenzó a llegar gente relacionada con el rubro, por ejemplo, personas que

A sus 35 años es un exitoso empresario, con sucursales en las regiones de La Araucanía, Biobío y Los Lagos, en uno de los rubros más apañados por las familias chilenas: el mundo del asado.

fabrican elementos de fierro, hasta que fuimos formando un equipo de trabajo y en 2018 comenzamos a ofrecer el servicio de fabricación de campanas y parrillas a medida para quinchos, con envíos a todo Chile", explica Searle.

Esta iniciativa que nació casi como una alternativa, se ha transformado en una importante división dentro de la empresa.

"En los últimos dos años hemos puesto mucho énfasis en potenciar ésta área; ofrecemos el equipamiento completo del quíncho una vez ya construido, tanto para particulares como para constructoras y oficinas de arquitectura. Las constructoras han confiado y es un producto que nos ha servido para darnos a conocer mucho más", indica, "por ejemplo, cuando alguien celebra un cumpleaños en un quíncho, muchas personas pueden ver nuestra marca y luego se comunican con nosotros".

"A la fecha ya hemos realizado muchos proyectos y estamos dispuestos a trabajar de acuerdo al espacio, ideas y presupuesto que tenga nuestro cliente", agrega, "nos adecuamos, conversamos con el cliente de forma personalizada y logramos lo que él quiere en una excelente calidad y a un precio adecuado".

A LOS EMPRENDEDORES

"Por lo menos a partir de mi experiencia, les recomendaría a otros emprendedores partir con algo pequeño, por ejemplo, yo mismo no tenía mucha liquidez, por lo que utilicé la indemnización de mi último trabajo para invertirla, además de contar con el apoyo bancario", indica Searle.

"Les recomiendo lograr una buena relación con el banco, y ver cuál les da mayor facilidad, ya que eso ayudará al momento que necesites capital de trabajo para poder invertir en tu negocio, lo que significa una gran ayuda para desarrollarse. Al mismo tiempo, hay que ser muy ordenado con las platas y cumplir bien a los proveedores".

"En cuanto a la tienda, lo más importante es respetar los horarios, y mantener una excelente atención a los clientes, eso es clave", afirma.

LOS CONSEJOS DEL EXPERTO

No podíamos dejar pasar la oportunidad de contar con algunos consejos parrilleros, por parte de José Ignacio Searle, dueño y fundador de La Casa del Asador.

CARBÓN

"Lo principal es tener un buen carbón, que provenga de maderas densas, por ejemplo, quebracho, eucaliptus, aroma, leña de parra, para que el fuego dure más, porque si usan carbón de pino, por ejemplo, no va a durar nada, se va a ir el fuego rápidamente y van a tener que usar el doble de cantidad de carbón".

USO DEL CARBÓN

"Con un buen carbón se puede tirar la carne a unos 30 ó 40 minutos de haberlo encendido, cuando ya no hay llama. La idea es que nunca baje la temperatura del fuego, si nos falta carbón para mantener la temperatura hay que ponerlo encendido, nunca frío desde la bolsa, porque el carbón produce un gas tóxico que se traducirá en mal olor y sabor en nuestra carne".

PUNTOS DE COCCIÓN

"La palanca, entraña o malaya que son cortes de entrada, se hace rápido a la parrilla con fuego medio fuerte, en cambio, una punta de ganso también se hace con fuego fuerte al palo, conservando las distancias para ir viendo los tiempos, siempre hay que tocar la carne con el dedo para ir viendo la cocción o ayudarse con un termómetro de carne, para lograr el punto de cocción adecuado, que es distinto en cada tipo de carne y según el espesor del corte". Esto es clave para lograr una carne jugosa y en el punto que les guste a nuestros comensales.

PARA CORTAR LA CARNE

"Para cortar la carne yo recomiendo un cuchillo liso, no dentado, porque el dentado rompe mucho las fibras de la carne, queda con una mala presentación y tiene otra textura al comerla. Además, en cortes como la palanca, la entraña, que tienen las vetas muy marcadas, hay que cortar en contra del sentido de las vetas de las fibras de la carne, porque eso da un corte mucho más blando, si cortamos a favor de las vetas queda con una consistencia "chiclosa". Tampoco hay que olvidar sacar las telas o membranas y el exceso de grasa, sólo dejamos la grasa que aporta sabor".

LOS CORTES

"Hay muchos tipos de cortes de carne para todos los bolsillos. El pollo es muy bueno a la parrilla, la pulpa o el costillar de cerdo es muy rico, se puede adobar con una mezcla de limón, miel, mostaza, sal, pimienta y orégano que se deja de un día para otro y queda muy buena. Entre los cortes de vacuno hay más variedad, desde los más tradicionales como el lomo liso y el lomo vetado, cortes para picar como la palanca o la entraña, la arrachera (muy parecida a la entraña), como para la previa del asado; la punta de ganso y la punta de picana; el asiento también queda muy buenos a la parrilla. La tapabarriga, la plateada, son de los cortes más comunes que se usan en Temuco y en el sur de Chile, al palo. Hay que pensar siempre en los comensales para elegir el tipo de carne que vamos a parrillar. Entre los cortes más nuevos está el Tomahawk y el entrecot, una mezcla de filete con lomo, últimamente se ha ampliado mucho la oferta de carne y de carne buena. Y lo que se hace a la parrilla siempre va a quedar muy bueno, de eso no cabe duda".

FECHA DE ELABORACIÓN

"Otro tema es la fecha de elaboración de una carne. Mientras más madura es más fuerte, aunque esté adentro de una bolsa al vacío. Hay gente a la que le gusta la carne madura un poquito más fuerte. Yo recomendaría comprar una carne que esté con una fecha envasado más antigua, porque significa que la carne está más madura. Al comprar la carne también hay que fijarse en el color, la textura, que no esté muy dura, que tenga infiltración de grasa, que es lo que la hace blanda y le da sabor, y comprar un corte destinado para la parrilla, porque si tiramos a la parrilla una carne para la olla corremos el riesgo que nos quede dura".

CORTES CON HUESO

"Para los cortes con hueso, como por ejemplo el asado de tira, que tienen hueso por un solo lado, recomiendo sellarlo rápido por el lado de la carne con fuego fuerte, y después a fuego muy lento cocerlo durante una hora y media o dos horas por el lado del hueso, así van a lograr una carne muy blanda, que casi se termina

desprendiendo del hueso, y muy sabrosa".

LOMO VETADO

"Para el lomo vetado mi recomendación es hacerlo como bife, que significa cortarlo a dos o tres dedos, hacerlo de vuelta y vuelta en el fuego, lo dejamos por una de las dos caras, le echamos sal, y lo damos vuelta cuando empiece a sudar, le ponemos a la otra cara y listo. Solo una vuelta. Es un corte rápido que queda muy bueno si quieren quedar bien con su invitados, el lomo vetado es mi corte favorito si tengo invitados, lomo vetado cortado en bife".

CARNE NACIONAL

"Hay que preferir la carne nacional, tenemos muy buena carne y hay que apoyar también a los ganaderos de nuestro país, apoyar siempre el comercio local, así es que sin duda hay que preferir la carne nacional".

SAL DE MAR

Y una última recomendación: Usar sal de mar, es muy importante, porque le aporta un sabor mucho mejor a nuestra carne.

WWW.LACASADELASADOR.CL
@LACASADELASADORCHILE

¿QUIERES SABER MÁS?
 encuentra este y muchos
 otros contenidos más en
 masquecultura.cl





MARCO ANTONIO CUEVAS RIFFO,
PIANISTA

En estos tiempos de pandemia la música es un remedio para el alma

Marco Antonio Cuevas Riffo nació en Temuco, se crio en la población Amanecer, estudió piano desde los seis años, se tituló como concertista en piano en la UACH de Valdivia y fue apoyado por la Fundación Roberto Bravo, entre otros.

Luego se fue a Estados Unidos por 19 años, donde realizó tres programas de posgrado en interpretación. Posteriormente se trasladó a España, desde donde regresó a Chile en septiembre 2019, a un mes de que se produjeran numerosos cambios en nuestro país, regresando junto a su esposa por temas familiares.

El artista ha sido premiado en numerosos concursos internacionales y ha realizado presentaciones en países América Latina, Estados Unidos, Europa, África y Medio Oriente. Recuerda con especial afecto un concierto en la Casa de Chopin, cerca de Varsovia, privilegio que sólo unos pocos pueden contar.

ORÍGENES

El pianista proviene de una familia de 7 hermanos, uno de los cuales era profesor y le enseñó sus primeras notas en un pequeño teclado. "Luego me detectaron en la Fundación Roberto Bravo, y me recomendaron emigrar de Temuco a Valdivia, para recibir clases de la afamada pianista Ximena Cabello, en el Conservatorio de Música de la Universidad Austral de Chile", lugar donde se tituló como concertista en piano, con distinción máxima, a los 17 años de edad.

El joven pianista temuquense tiene una gran experiencia en conciertos y reconocimientos a nivel nacional e internacional. Hoy se siente un privilegiado por lo que ha logrado en su carrera, pero también siente la responsabilidad de hacer algo por lo que ocurre en la sociedad.



"Temuco está mucho mejor ahora, incluso existe un Teatro Municipal", menciona al recordar que tuvo que partir en busca de mejores horizontes musicales, "pero aún se necesita mucho más, y los jóvenes talentos aún deben salir y estudiar en otros lugares si quieren convertirse en músicos profesionales".

SENSIBILIDAD SOCIAL

Consultado sobre la visión que tiene sobre su vida como pianista profesional, señala: "Esto es un trabajo. Ensayo las mismas horas o más de las horas que una persona trabaja en una oficina", pero además destaca una sensibilidad social que pocas veces el público aprecia en los músicos profesionales.

"Un músico profesional debe vivir en contacto con la sociedad, con la naturaleza, con todo lo que le rodea", explica, "por ejemplo, Rubinstein, mencionaba su contacto con la naturaleza; Bach, considerado uno de los padres de la música moderna, decía que sus composiciones eran "para mayor gloria de Dios y alimento para el alma del prójimo", un aporte de la música que se constata especialmente en tiempos difíciles.

"Por mi parte, siempre estoy pendiente de lo que pasa en el país y quiero ser un aporte para la sociedad y para las personas. Estoy consciente del privilegio que significa dedicarme completamente a lo que me apasiona, pero eso también significa una responsabilidad de mi parte".

JÓVENES TALENTOS

En cuanto a los niños que manifiestan talentos musicales, Marco Antonio recomienda apoyarlos siempre. "El arte es una contribución muy grande para la sociedad y para el ser humano. Especialmente en estos tiempos de pandemia, la música es un remedio para el alma".

Según Cuevas, piano o violín se pueden estudiar a cualquier edad, "de hecho en países extranjeros se realizan conciertos y festivales de músicos aficionados, que tienen otras profesiones, pero una afición muy grande por la música".

"En Temuco, la Escuela Armando Duffey ha sido un aporte para el desarrollo del arte, pero aun falta mucho. En Estados Unidos, por ejemplo, existen muchos programas de

música dentro de la escuela, durante toda su educación los niños y jóvenes practican música", explica.

ACTUALIDAD

"Actualmente estoy enfocado en la interpretación, más adelante existe inquietud por la composición o la dirección orquestal, pero la carrera de músico profesional es de maduración lenta, y continúa hasta muy avanzada edad. Recordemos que como promedio, los pianistas llegan a un punto de madurez desde los 40 años de edad en adelante", señala.

"Cuando existan las posibilidades de viajar, probablemente vayamos a España, fue uno de los países que más nos ha gustado, y espero con ansias reanudar mi calendario de conciertos en el extranjero", indica.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl

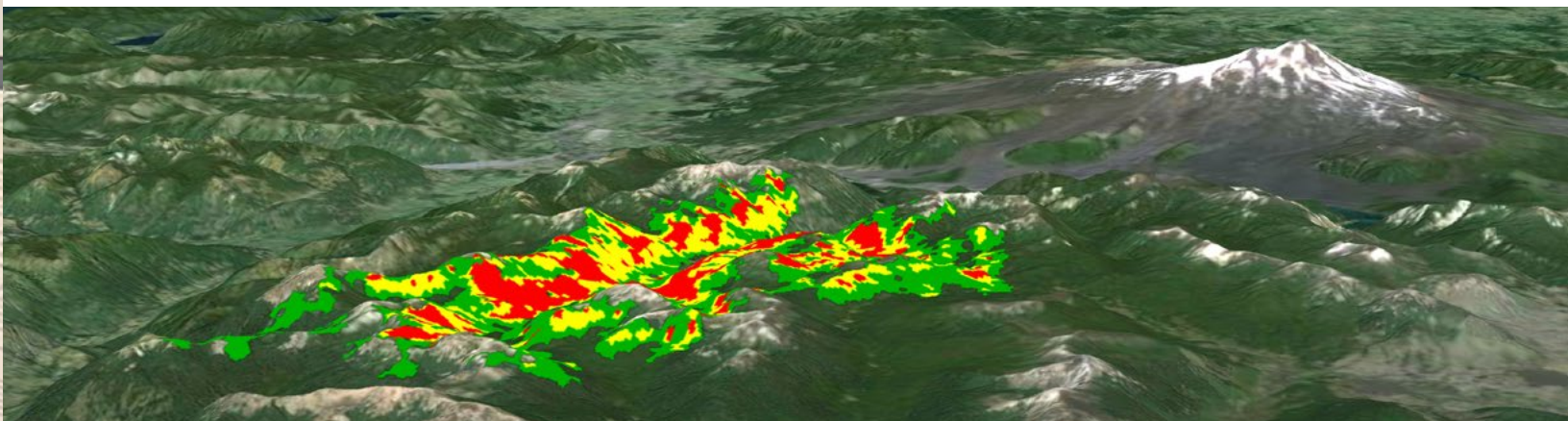




Laboratorio de Teledetección Satelital UFRO: Tecnología a disposición de la comunidad

Con 20 años de experiencia, el Laboratorio de Teledetección Satelital (LTS) del Departamento de Ciencias Físicas de la Universidad de La Frontera (UFRO) se alza como una unidad que es reconocida por desarrollar investigación y aplicaciones basadas en el uso de sensores remotos, a través de imágenes satelitales.

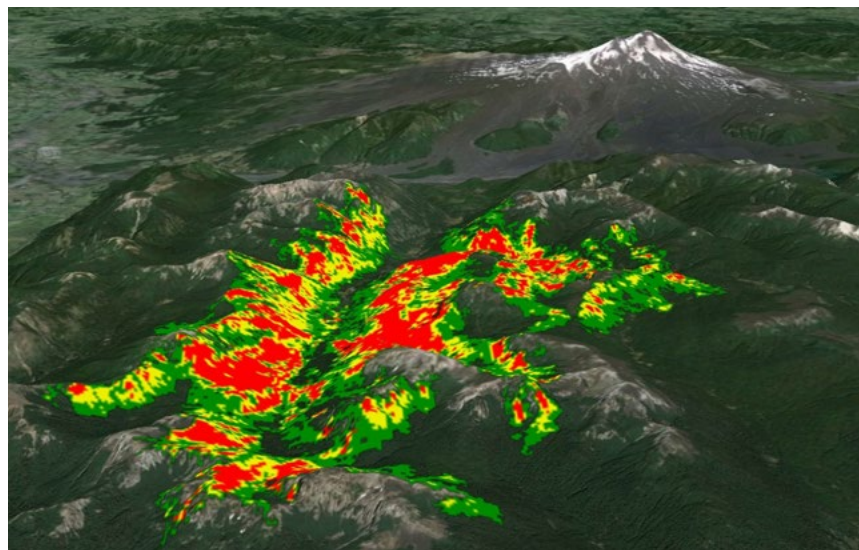
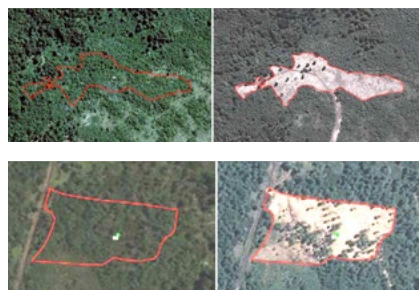
A la fecha, múltiples son los proyectos e iniciativas que se han ejecutado en este laboratorio, destacando, entre estos, el desarrollo de algoritmos que permiten estimar, satelitalmente, variables biofísicas que caracterizan las diferentes coberturas de suelo, la generación de aplicaciones de imágenes satelitales en el seguimiento de los recursos naturales y monitoreo satelital de fenómenos catalogados como desastres naturales, entre otros.



"Creo que cuando gestamos nuestra investigación enfocada a temas de interés y necesidad regional, estamos haciendo realidad la misión declarada por nuestra Facultad de Ingeniería y Ciencias de constituirnos en actores relevantes en el desarrollo regional, realizando aportes concretos en un amplio espectro de temáticas emergentes y de interés, especialmente en el ámbito medioambiental", destaca el académico encargado de este laboratorio, Mg. Patricio Acevedo Aranguiz.

Actualmente, las capacidades del LTS son un importante aporte a la iniciativa "HUB Smart Fruit-ALC: soluciones inteligentes para sistemas familiares frutícolas ALC, en el escenario de cambio climático", el único proyecto que logró adjudicar Chile en la convocatoria internacional 2019 que realizó la agencia técnica FONTAGRO del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y que está orientado a impulsar soluciones innovadoras para la agricultura que permitan mitigar los impactos del cambio climático en la fruticultura regional. En este proyecto, el LTS tiene como responsabilidad la aplicación de imágenes satelitales y manejo de datos geoespaciales.

Esta iniciativa, liderada por la Universidad de La Frontera, es dirigida por la Dra. Alejandra Ribera, Directora del Centro de Fruticultura de la UFRO y cuenta con la participación, a nivel internacional, de la Universidad de Costa Rica y la Universidad de Buenos Aires. A nivel nacional, participan también el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y la Universidad de Talca.



Así bien, se espera generar una red de colaboración internacional para fomentar el uso y desarrollo de soluciones inteligentes basadas en el procesamiento de imágenes satelitales (teledetección satelital), con el claro objetivo de desarrollar una herramienta de apoyo a la toma de decisiones del manejo agrícola, especialmente en el tema del déficit hídrico, mitigando los efectos del cambio climático sobre la producción frutícola.

"Estimamos como relevante e imprescindible la participación del LTS en instancias de investigación aplicada que tengan como objetivo la protección del medio ambiente y el desarrollo social, como es el caso de este proyecto que va en beneficio directo de la pequeña agricultura familiar", explicó el Mg. Patricio Acevedo.

OTRAS CONTRIBUCIONES

En el transcurso del año 2015, el Laboratorio de Teledetección Satelital fue pilar fundamental en la investigación del incendio que afectó a la Reserva Nacional China Muerta, al procesar imágenes de satélites de la Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA)

que permitieron determinar, desde un punto de vista científico, el lugar de origen del siniestro, el intervalo horario en que se habría iniciado, el área total quemada y la severidad del daño provocado por este siniestro, con más de 4000 hectáreas de superficie, de las cuales 2513 correspondieron al tipo forestal Araucaria. En este caso, el mapa de severidad del incendio obtenido en el LTS desde imágenes satelitales, fue uno de los insumos principales para el informe final de diagnóstico y evaluación del incendio de China Muerta, como parte del Plan de Restauración Ecológica presentado por CONAF.

Dado ese valioso trabajo, se estrecharon lazos con la Corporación Nacional Forestal (CONAF) y con otras instancias afines, concretándose en el 2016 la posibilidad de formar parte de un proyecto orientado a detectar satelitalmente la pérdida de la vegetación en forma temprana.

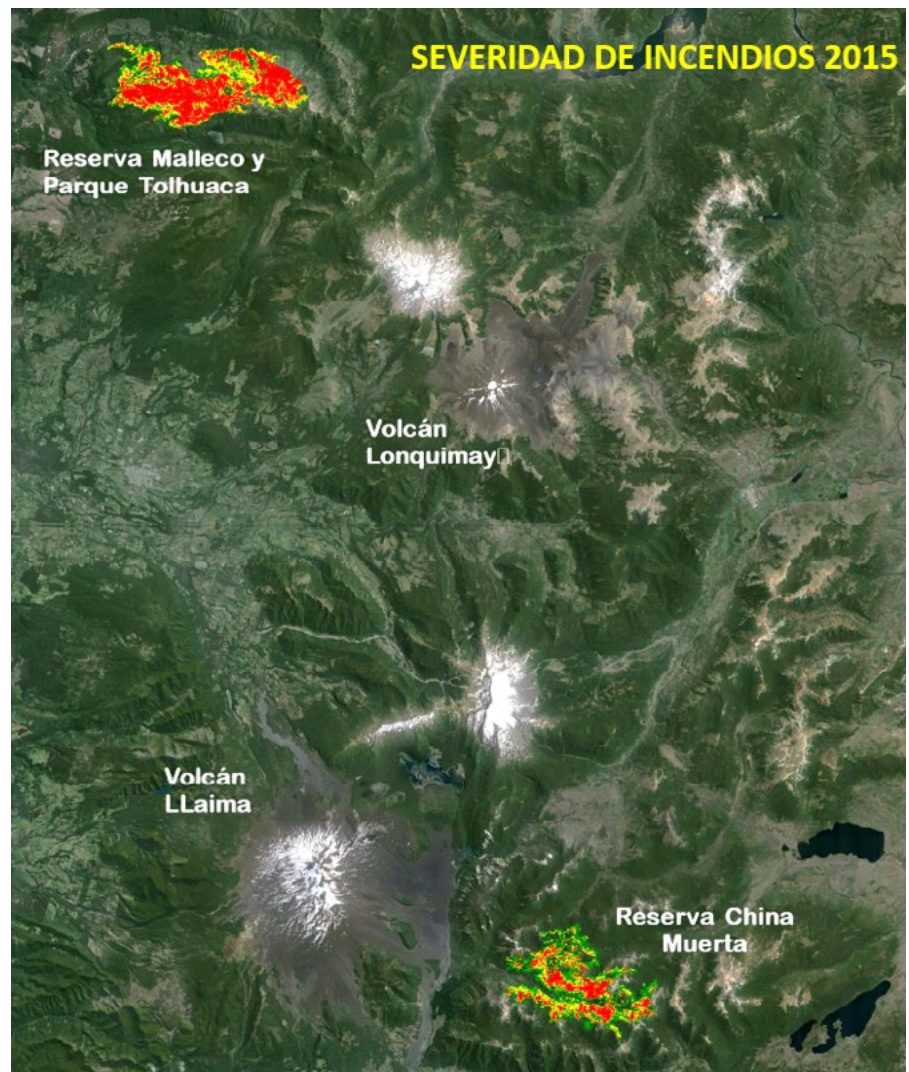
Es así, como en el marco de la Estrategia Nacional de Cambio Climático y Recursos Vegetacionales, de CONAF, se gestó el proyecto Sistema de Alerta Temprana de Pérdida de Vegetación, el cual fue desarrollado en conjunto por el Laboratorio de Teledetección



Satelital UFRO y el Laboratorio de Geomática del Instituto de Bosques y Sociedad de la Facultad de Ciencias Forestales y Recursos Naturales de la Universidad Austral de Chile.

El principal producto de esa investigación conjunta fue diseñar, establecer e implementar un sistema piloto que permita el monitoreo temprano de pérdida de bosque nativo, por efecto de cortas ilegales, sustitución o degradación, permitiendo mejorar el sistema de fiscalización de CONAF y, con ello, disminuir la pérdida del bosque nativo. Actualmente, es posible realizar un monitoreo satelital, con una resolución tal que, en principio, es posible detectar la pérdida incluso de un árbol de manera individual.

Más recientemente, a contar de enero de 2019, el Laboratorio de Teledetección Satelital UFRO en conjunto con el Departamento de Protección Contra Incendios Forestales CONAF-Araucanía, desarrollaron el proyecto "Identificación y monitoreo satelital de zonas de peligro de incendios forestales a partir de quemados agrícolas en el sur de Chile", que permitió poner a disposición metodologías de procesamiento de imágenes satelitales, con el fin de detectar la localización y superficie de las zonas de cultivos agrícolas, dando la posibilidad no sólo de delimitar la superficie que será sujeta de quemados de rastrojos agrícolas, sino además evaluar el riesgo posible de incendios en relación al tipo de cultivo, sus condiciones de temperatura y contenido de humedad, entre otros factores. Adicionalmente, la detección y localización georeferenciada de las áreas donde se ha realizado una quema de rastrojo agrícola da la posibilidad de fiscalizar quemados que no han cumplido con dar el aviso pertinente a CONAF. Actualmente la tecnología satelital usada en el Laboratorio de Teledetección Satelital UFRO hace posible detectar satelitalmente áreas quemadas con una superficie de, al menos, 10 metros cuadrados o más.



Mayor información sobre el Laboratorio de Teledetección Satelital, en su sitio web www.lts-chile.cl

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl





UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA
FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS

OFERTA ACADÉMICA **FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS** Admisión 2021



17 Carreras de **PRE GRADO** + Plan Común

- Bioquímica
- Ingeniería Civil
- Ingeniería Civil Ambiental
- Ingeniería Civil Biotecnología
- Ingeniería Civil Electrónica
- Ingeniería Civil Eléctrica
- Ingeniería Civil Física
- Ingeniería Civil Industrial
mención Bioprocesos
- Ingeniería Civil Industrial
mención Informática
- Ingeniería Civil Industrial
mención Mecánica
- Ingeniería Civil Informática
- Ingeniería Civil Matemática
- Ingeniería Civil Mecánica
- Ingeniería Civil Química
- Ingeniería Civil Telemática
- Ingeniería Informática
- Ingeniería en Construcción
- Plan Común Ingeniería Civil

9 Programas de **POST GRADO**

- Magíster en**
- Ciencias mención Física *4 años
 - Física Médica *5 años
 - Ciencias de la Ingeniería
mención Biotecnología *3 años
 - Sistemas de Gestión Integral
de Calidad *6 años
 - Ingeniería Informática *5 años
 - Ciencias de la Ingeniería **Nuevo**
- Doctorado en**
- Ciencias de Recursos Naturales *8 años
 - Ciencias de la Ingeniería
mención Bioprocesos *3 años
 - Ciencias mención Matemática *2 años

*PROGRAMAS CON ACREDITACIÓN VIGENTE DE CNA
WWW.CNACHILE.CL

Más **información** en:



fica.ufro.cl



ingenieria.ufro



ufrofica



INSTITUCIÓN ACREDITADA
6 AÑOS
EN TODAS LAS ÁREAS
• GESTIÓN INSTITUCIONAL • DOCENCIA DE PREGRADO
• DOCENCIA DE POSTGRADO • INVESTIGACIÓN
• VINCULACIÓN CON EL MEDIO
HASTA NOVIEMBRE DE 2024



VALERIA NESBET VALLEJOS, PANADERÍA PANGEA

Emprendiendo en la panadería artesanal

Pangea se inició el 2016, como una panadería artesanal, con moldes de harina con semillas luego con vegetales y colores, hogazas y moldes multigranos.

"Este proyecto nació de la inquietud de un cambio hacia una filosofía de vida más saludable y que en lo personal, me ha significado un importante cambio: comer sano, elegir productos de huerta y campo, disminuir el consumo de pan industrial, lleno de saborizantes y emulgentes, por pan artesanal, hecho con productos de calidad, y con una duración mayor, además de ser hecho con amor, respetando los tiempos de fermentación y cocción adecuados, y que es elaborado según la necesidad de cada persona, explica Valeria Nesbet.

PANGEA pretende hacer pan con productos de ésta zona, más sanos, buscando beneficiar nuestra salud, porque aunque suene cliché, es importante cuidarse, pues como dijo hace mucho tiempo Feuerbach: "somos lo que comemos".

Aquí es donde ustedes participan, quiero pedirles un favor, que finalmente es una manifestación de voluntad, un acto revolucionario si se quiere: Cuando quieran alimentarse, prefieran los emprendimientos locales, y cuando se trate de pan, acuérdense de esta humilde emprendedora, que les garantizará productos hechos con productos sanos, cariño y dedicación, si queremos vivir en un entorno saludable, debemos pasar del discurso a la acción.

Finalmente, quiero aprovechar de agradecer a quienes me han impulsado y animado para atreverme a resignificar mi experiencia personal en una oportunidad para ayudar a otros; gracias también a quienes han aportado desde sus profesiones dedicando parte de su tiempo en explicarme como debe funcionar un negocio, a mis amigas emprendedoras ejemplos de lucha y esfuerzo, a mi familia, que entienden que es importante como mujer crecer, que soy inquieta y que además de realizarme como madre, también quiero

realizarme como emprendedora. No será un camino fácil, pero hay que empezar a caminar.

Hoy su fuerte es la masa madre, una de las formas más antiguas de hacer el pan, utilizando sólo trigo y agua, que entran en fermentación.

"La masa madre es una especie de cultivo sin levadura, donde la fermentación se produce en forma natural sin aditivos", explica Valeria Nesbet, "La masa madre tiene vida propia y hay que alimentarla un día antes para ocuparla al día siguiente", agrega.

Según Valeria, la masa madre puede durar cincuenta años, pero hay que dedicarle cuidado y atención. "Se puede deshidratar y después se puede reactivar, por ejemplo cuando uno viaja y va a estar varios días fuera de la casa".

"Esta dedicación por la panadería fue una forma de volver a estar consciente de la alimentación saludable después de un embarazo. Nunca más volví a comprar pan", recuerda, "mi idea fue comer mejor, volver a una alimentación de origen".

Consultada sobre el alto consumo de pan en que destaca nuestro país, Valeria señala que el pan integral es más calórico que el blanco, pero es más nutritivo. "Mejor calidad del alimento, no tiene tanta grasa ni sal, pero los sabores son diferentes, más intensos", explica.

¿Y los precios? Van entre el 2.800 y 3.200 pesos la hogaza de pan.

"La panadería es un mundo para aprender, conocer. Existen grupos de Facebook sobre el pan. Por ejemplo, existe el pan mexicano para el día de los muertos. Existen distintos tipos de pan relacionados con la forma cultural de cada país", indica Valeria.

TALLERES

Frente al amplio abanico de posibilidades y lo atractivo que resulta este tema, cabe

En tiempos de pandemia, la cuenta en instagram @valepanadera ha sido el principal canal de difusión de Valeria Nesbet, emprendedora dedicada a la panadería artesanal.

preguntarse si existen talleres para aprender estas técnicas de elaboración de pan con masa madre. "Por el momento, la pandemia nos impide hacer talleres, porque deberían ser presenciales. Actualmente hay muchos talleres online, por ejemplo, ayer estuve hablando con alguien de España, pero no es fácil transmitir este proceso. Por ejemplo, se debe aprender que hasta el clima influye a la elaboración del pan y de la masa madre".

"Estoy muy satisfecha sobre la forma en que se ha comportado este negocio, fue algo que me hizo click y cambió mi vida. Es un trabajo que emociona y al mismo tiempo es sustentable económicamente, y un tema apasionante que siempre estoy investigando y aprendiendo", explica Valeria.

"Esta iniciativa surgió en plena pandemia, mi primera masa madre la hice a 15 días del inicio de la cuarentena, y este tiempo me ha servido para estudiar y profundizar más", agrega, "además que esta es una forma de hacer lo que te gusta y eso tiene retribuciones, porque hay que compartir lo que sabes".

Sobre la importancia de su actividad, la emprendedora opina: "Hay que tener seguridad, pasión y gusto por lo que haces y por lo que tienes. Hay que lanzarse, yo sé que no es fácil, pero siempre hay que seguir adelante y pasar por encima de todo", puntualiza.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl



YINETT PÉREZ, YKA:

¿Sabías que 1 kilo de fruta deshidratada equivale a 10 kilos de fruta fresca?

La marca de la empresa son las iniciales de la familia, del esposo y de las hijas, y frente al bajo consumo de frutas surgió la idea de crear los snack de frutas deshidratadas. Así explica su emprendimiento Yinett Pérez.

Comenzó el 2018 con un Capital Abeja de Sercotec, lo que le permitió formalizar su empresa, adquirir máquinas e implementar una sala de proceso. "Es difícil convertirse en una empresa sin apoyo de las instituciones", afirma.

Al contrario de lo que la gente cree, la fruta deshidratada no pierde sus propiedades, sino que las propiedades se concentran. "Hay que trabajar con una temperatura adecuada para que no se pierdan las propiedades de las frutas. Hay un tiempo de que varía según la fruta", explica.

Las ventas se iniciaron entre marzo y abril de 2019, con envases que tienen cierre ziploc para que se puedan reutilizar y así ser amigables con el medio ambiente. "La fruta en su envase puede durar hasta dos años, pero lo recomendable según la nutricionista es que sea consumida dentro de un año", indica Yinett.



VENTAS

"Para las ventas estamos presentes en el Pabellón de la Araucanía, en el sitio web de Pymes del BancoEstado y en el café El Tinto de Temuco, y debido a la pandemia sólo estamos haciendo delivery, los interesados pueden comunicarse directamente al +56 9 8699 9904", señala la emprendedora.

Este producto está recomendado para consumir en cualquier lugar, en la casa, en el colegio, en la oficina, en colaciones, mezclado con yogurt u otros productos naturales. No tienen ningún aditivo y es todo natural, por lo que también son adecuados para diabéticos.

"Emprender es importante, antes estaba en la casa y este emprendimiento ha significado también un desarrollo personal", reflexiona Yinett Pérez, "Es difícil, hay que buscar oportunidades, darse a conocer, pero se trata de un gran logro y le recomiendo a las personas que se atrevan".

"Creo que la pandemia ha estimulado el desarrollo de negocios virtuales y la venta a través de internet, y en esto también ha sido importante el apoyo de instituciones como Sercotec y los bancos", puntualiza.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl



MAURICIO MUÑOZ SALGADO, ABOGADO

Crear una empresa en tiempos de crisis, un desafío que vale la pena enfrentar



Como es sabido por todos, desde octubre 2019 y aún más desde abril del 2020 a la fecha, han sido muchos los trabajadores y trabajadoras que han perdido su fuente laboral, y otros tantos, han sufrido una disminución considerable de sus ingresos a consecuencia de la crisis económica por el cierre temporal de las empresas producto de las medidas sanitarias adoptadas debido a la pandemia que nos afecta.

Para hablar sobre este tema tan relevante para millones de chilenos, conversamos con el abogado Mauricio Muñoz Salgado.

"Los principales rubros afectados son la gastronomía, hotelería, las empresas de turismo y el comercio en general", señala el abogado, "Por otra parte, las medidas e iniciativas tendientes a crear una suerte de protección al empleo no han sido suficientes para lograr dicho objetivo, toda vez que, frente a tan nefasto escenario de inactividad comercial y de servicios, los perjuicios son importantes, y las medidas no han logrado una verdadera y efectiva protección del trabajador, menos aún, una estabilidad económica, por el contrario, ya son millones los trabajadores y trabajadoras desempleados en nuestro país, y lo más probable es que la cifra siga aumentando".

Frente a este panorama, el experto recomienda pensar en positivo y hacerse las siguientes preguntas: ¿Tienes un capital disponible, producto de tu indemnización laboral?; ¿Tienes ganas de emprender un desafío, una idea de negocio?; ¿Tienes un domicilio y cuentas con una infraestructura mínima para funcionar?; ¿No quieres arriesgar todo tu capital con el que cuentas?; ¿Quieres saber cómo crear y formalizar la empresa?

TRANSFORMAR LA PÉRDIDA EN UNA OPORTUNIDAD

"Quienes respondan afirmativamente a estas preguntas, pueden convertir la pérdida de su fuente laboral en una gran oportunidad para emprender. Atrévase y nosotros les orientaremos y les daremos algunos consejos importantes", invita el profesional.

Y los pasos son: Evalúa la idea de negocio; visualizar el mercado objetivo o potencial;

La pérdida del empleo genera inseguridad, inestabilidad emocional y económica, pero, puede ser también una gran oportunidad para emprender.

seleccionar la cartera de proveedores; elegir un nombre o marca para darte a conocer en el mercado; y seleccionar los medios o redes a través de los cuales te darás a conocer.

Luego de este análisis, hay que continuar inmediatamente con la creación y formalización de la empresa.

"Sobre esto último, es importante funcionar como empresa formalmente constituida, y, también es relevante, saber elegir la estructura legal de ésta, existiendo varias alternativas", recomienda el profesional, "una de ellas es con tu nombre y rut, es decir, como empresario persona natural, o bien, como una empresa individual con personalidad jurídica distinta, nombre, rut y patrimonio propio, y, por último, como una empresa colectiva o sociedad integrada por socios.

TIPOS DE EMPRESAS

Antes de tomar este tipo de decisiones, es importante conocer las diferencias que existen entre funcionar como empresario persona natural y como empresa individual de responsabilidad limitada con personalidad jurídica distinta y patrimonio propio.

EMPRESA INDIVIDUAL, PERSONA NATURAL

En este caso el dueño de la idea o negocio actúa como emprendedor, empresario, contribuyente de impuestos como persona natural. Esta opción no es muy recomendable, porque la persona arriesga todo su patrimonio, se confunden los patrimonios de la empresa o negocio con los del dueño del negocio, se confunden las obligaciones o deudas personales del empresario con las deudas del negocio o empresa.

EMPRESA INDIVIDUAL CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO

En este caso, el dueño de la idea o negocio

actúa a través de una estructura legal distinta, con personalidad jurídica, nombre y patrimonio propio, esto es lo que se llama una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (E.I.R.L.).

Esta opción es muy recomendable para iniciar un emprendimiento, es una forma segura y sencilla para iniciarse en el mundo de los negocios.

"A través de esta estructura reduces el riesgo, no se confunden los patrimonios ni las obligaciones como en la situación anterior", explica Mauricio Muñoz, "ya que patrimonios y obligaciones personales se separan con los patrimonios y obligaciones de la persona jurídica a través de la cual funciona la empresa, y, como persona natural, sólo respondes hasta el monto de tu aporte que hiciste para crear la empresa individual".

Entre las características importantes de una EIRL se cuentan que serás su creador y único dueño de la empresa; para crear la empresa aportarás una parte de tu patrimonio; la empresa tendrá su propio patrimonio, separado de tu patrimonio personal; las obligaciones de la empresa se pagan con el patrimonio de la empresa; tu responsabilidad queda limitada sólo hasta el monto de tu aporte; tendrás la administración exclusiva de la empresa, no obstante, podrás delegar la administración en un tercero; se rige por una ley especial, la N°19.857 del año 200; las utilidades que genere la empresa serán tuyas cuando las retires y no las compartirás con otra persona; tributa en 1ª categoría, ya que se considera siempre empresa comercial; si falleces, tus herederos podrán continuar con el giro por el plazo de un año, al cabo del cual, termina la responsabilidad limitada; se puede transformar a una sociedad de cualquier tipo; se termina por las causales legales; podrá tener acceso a contratos y créditos bancarios; podrá contribuir con impuesto y acceder a franquicias tributarias.

¿QUIERES SABER MÁS?
encuentra este y muchos
otros contenidos más en
masquecultura.cl



ECLIPSE SOLAR 2020 ARAUCANÍA

El apagón cósmico total convertirá el día en noche a gran parte del territorio de 18 comunas del Biobío, La Araucanía y los Ríos. La franja de la sombra (umbra) de 90 km de ancho oscurecerá la Isla Mocha, luego ingresará al continente por la zona costera, avanzará por su valle central, seguirá hasta la zona lacustre y cruzará hacia Argentina.



El tiempo máximo de la totalidad del eclipse será de 2 minutos 8 segundos en la mitad del camino interurbano Villarrica-Pucón, en la zona lacustre de La Araucanía.

MULTIFUNCIONAL **G-4100**

Encuéntrala en Serofic Tienda Online

VALOR OFERTA:

\$179.990



**TINTAS INDEPENDIENTES
WIFI + ALIMENTADOR DE HOJAS**

Fonos:

452-235656 / 452-234140 / 452-232085

Mail:

ventas@serofic.cl

www.serofic.cl

Paga con:

webpay plus

transbank



Encuétranos en
nuestras redes sociales:





Santiago Internacional Espigón C



Santiago Internacional Espigón C



Santiago Internacional Espigón C

Te invitamos a disfrutar nuestros
espacios de confort con toda la
tranquilidad del mundo



@salonesvip

www.salonesvip.cl



Santiago Internacional Terminal 1



Pacific Club

SALONES VIP

**COMIENZA TU VIAJE
CON NOSOTROS**

Una exclusiva cadena de salones VIP, ubicados en los principales aeropuertos de Chile



Santiago Internacional Terminal 1



Santiago Internacional Terminal 1