

Fecha: 31-01-2026
 Medio: La Prensa Austral
 Supl.: La Prensa Austral
 Tipo: Noticia general
 Título: Menú de 22 atractivos tiene el Día de los Patrimonios con "manga corta"

Pág.: 19
 Cm2: 626,8
 VPE: \$ 819.273

Tiraje: 5.200
 Lectoría: 15.600
 Favorabilidad: No Definida



Estará a cargo de las visitas a la Cueva del Milodón, en Ultima Esperanza, y al Geositio Los Picachos en la Reserva Forestal Magallanes.



El recetario desarrollado por el proyecto Lloco permitió la elaboración de platos que formaron parte de la "Cocina Patrimonial Demostrativa".

Lanzamiento se realizó ayer en el Centro Cultural

Menú de 22 atractivos tiene el Día de los Patrimonios con "manga corta"

» La presentación del "Recetario de Cocina Ancestral, Memoria Gastronómica del pueblo Williche en Magallanes" dio inicio a las actividades de esta inédita versión veraniega.

Jn clima acorde acompañó la inauguración de la primera edición del Día de los Patrimonios de Verano, activa de la Seremi de las Culturas y de Servicio Nacional del Patrimonio, que en Magallanes trá 22 actividades, las que presentaron ayer en el Centro Cultural Municipal. El seremi de Culturas, Luis Navarro fue el encargado de dar el detalle de la actividad y de invitar a los asistentes de las instituciones que organizaron actividades hoy.

Lo mismo se preparaba especial cóctel: "Cocina Patrimonial Demostrativa", basado en el recetario de Cocina Ancestral Memoria Gastronómica del Pueblo Williche en Magallanes", desarrollado por el proyecto Lloco. La publicación fue desarrollada por la antropóloga Silvana Sepúlveda, Pamela Náñez Saldívar, Mabel Garrido Juay y Freddy Nahuelquín, encargado de preparar los platos que degustaron los asistentes. En este cóctel ancestral tenían minimilcaos, chupe de sayujo con una innovación se de mariscos, luchecan (rúquicán de luche) con un soja, una pasta hecha en base de sayujo con queso Philadelphus, donde estamos innovando poco a su vez, también con s cholgas ahumadas, para su forma de canapé. Tampoco cholgas cocinadas solamente con limón, que evoca la sencillez de este producto. En su lugar, el cochayuyo y las pa-

pas nativas son parte primordial de nuestro trabajo", expuso Náñez Saldívar.

En cuanto al recetario, Silvana Arteche estableció que requirió un trabajo de alrededor de un año y medio. "El proyecto Lloco nace a raíz de la adjudicación de dos fondos FNDR 2024, uno correspondiente a un colaborativo de cocina patrimonial, en la que se hicieron talleres de cocina huilliche, por parte de la comunidad 'Nuestras raíces ancestrales' y en paralelo, el recetario en el que desarrollamos el área de investigación", detalló la antropóloga.

Antes de degustar estas preparaciones ancestrales, los asistentes conocieron sobre las actividades que se realizarán en toda la región. En el caso de Punta Arenas, destacan eventos al aire libre, como las visitas al Geositio Los Picachos en la Reserva Forestal, organizado por Conaf, y al Museo Faro San Isidro. Otro evento novedoso será la obra de teatro "Recuerdos de don Abel", que se presentará en la Unidad Vecinal de la Población El Pingüino, a las 19 horas (evento que se repetirá los días 7 y 14 de febrero, en el mirador del Cerro de la Cruz y en el Monumento al Ovejero, respectivamente).

El seremi de las Culturas, Luis Navarro invitó a los magallánicos a participar de las actividades porque "es importante que la comunidad tenga mayor cercanía a estas instancias que rescatan el patrimonio vivo de nuestras comunidades", mientras que el seremi de Gobierno,

Andrea Mimica añadió que "esta es una iniciativa inédita bajo el gobierno del Presidente Gabriel Boric. Recordemos que asumimos con un sólo Día de los Patrimonios y despué s se incorporó el Día de los Patrimonios Jóvenes, el Día del Patrimonio Regional, que somos la única región donde se hace, y ahora, en verano,

que son muy bien recibidos por la comunidad".

El programa completo puede ser revisado en la página www.diadelospatrimonios.cl.



CONVOCATORIA PÚBLICA: ARRIENDO DE INMUEBLE PARA OFICINA ADMINISTRATIVA

El Servicio Nacional de Protección Especializada a la Niñez y Adolescencia, invita a propietarios/as y correderos/as de propiedades a presentar ofertas para el arriendo de un inmueble en la ciudad de Punta Arenas, destinado a la nueva Unidad de Evaluación Formativa para la Adopción y el Acogimiento (UEFAA).

- 1. Requisitos del Inmueble:**
 - Superficie:** Entre 200 y 300 m² construidos.
 - Características tipo:** Oficina Administrativa.
 - Ubicación:** Zona urbana de Punta Arenas con facilidad de servicios básicos (agua, alcantarillado, electricidad y calefacción) adecuada para la zona.
 - Emplazamiento:** Punto de fácil acceso a locomoción pública para facilitar la articulación con las familias.
 - Accesibilidad:** Debe contar con acceso universal o permitir la implementación de una ruta accesible según la normativa vigente (Ley 20.422).
 - Uso de Suelo:** Debe permitir la implementación de oficinas administrativas.

2. Documentación Requerida: Para la evaluación de la oferta, se deberán adjuntar los siguientes antecedentes técnicos y legales:

- Técnicos:** Planos de la propiedad (PDF o AutoCAD), Certificado de Recepción Final Municipal, Certificado de Informaciones Previas (CIP) con antigüedad no mayor a 60 días y Certificados de No Expropriación (Seniu y Municipal).
- Legales (Inmueble):** Copia de inscripción de dominio vigente con certificado de vigencia (máximo 30 días), Certificado de Hipotecas y Gravámenes (máximo 30 días), comprobante de pago de contribuciones y servicios al día.
- Legales (Propietario):** Persona Natural: Cédula de identidad, certificado de matrimonio y régimen patrimonial (si corresponde), Persona Jurídica: Escritura de constitución, vigencia de poder de representantes (máximo 30 días), RUT de la sociedad y acta de directorio, si corresponde.

3. Condiciones del Contrato:

- Plazo:** Mínimo de 5 años (indispensable) con posibilidad de renovación.
- Renta de Arriendo:** Expressada en Unidades de Fomento (UF).
- Comisión de Corretaje:** 50% de una renta mensual más IVA (si aplica).
- Modificaciones:** El propietario debe autorizar por escrito la realización de mejoras y habilitaciones arquitectónicas necesarias para el programa. Estas mejoras quedarán en beneficio de la propiedad al finalizar el contrato.

4. Presentación de Ofertas: Los interesados deben enviar imágenes, dirección, renta ofertada, número de contacto y la documentación solicitada al correo: InfradInac@serviciope.com, con copia palvarado@serviciope.com. El plazo para remitir los antecedentes es el 10 de febrero del 2026.

**DIRECTOR REGIONAL (S) DE MAGALLANES Y DE LA ANTÁRTICA CHILENA
DEL SERVICIO NACIONAL DE PROTECCIÓN ESPECIALIZADA A LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA**