

# Revista Destino **TEMUCO**

**Parque Ecológico y Cultural Rucamanque**  
Una invitación para explorar la biodiversidad en Temuco

Temuco inaugura pionero **Centro de Innovación Social en villa Turingia**

**Restauración de piezas ferroviarias**  
Busca ampliar y mejorar servicios turísticos del Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda

# Contenidos

Editorial 03

Temuco inaugura  
pionero Centro de Innovación  
Social en villa Turingia 04

Resultados preliminares  
del proceso de participación para  
el futuro centro cultural de Temuco 06

Temuco impulsa la cultura: FOMDEC 2023  
respaldó la ejecución de 18 iniciativas locales 07

Tesoros Temuquenses  
Pablina Morales Cheuquelaf 08

Restauración de  
piezas ferroviarias 10  
busca ampliar y mejorar servicios turísticos  
del Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda

Parque ecológico y cultural  
Rucamanque 12

Temuco danza 2023 | Inédito torneo becó a  
agrupaciones de danza en la ciudad de Temuco 14

Recomendaciones de @s concejal@s  
Juan Aceitón Vásquez 15

Miradas y voces ciudadanas

Ruta 16  
¿Sabías que en Temuco hay  
opciones deportivas más allá del fútbol?

Sabores sobre ruedas 18  
una fiesta que fusionó gastronomía,  
música y emprendimientos locales

Tienda Primeros Pueblos llega a Temuco 19

Municipio de Temuco premió a los ganadores del  
XI concurso regional de pintura contemporánea 2023 20

Cupones de descuento 21  
Gastronomía y hotelería

Receta 23  
Tarta de castañas

## Revista Destino Temuco

### Periodistas

Leslie Vásquez Troncoso  
Gustavo Rodrigo Peña

### Diseño y diagramación

Constanza Morales Valenzuela

### Fotografía

Marcelo Larenas

### Agradecimientos

Facultad de Ciencias Agropecuarias y  
Medioambiente - Universidad de La  
Frontera  
Tienda Primeros Pueblos

### Fotografía Portada

Gastón Calliñir S.

Edición Nº 10, diciembre 2023

Dirección de Turismo,  
Patrimonio y Cultura  
Municipalidad de Temuco



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA



✉ [rneira@temuco.cl](mailto:rneira@temuco.cl)

📘 Roberto Neira Aburto

📷 @robertoneiratemuco

# Editorial

Estamos finalizando este 2023 muy contentos por todas las actividades realizadas y la excelente respuesta de nuestros vecinos y vecinas, que participaron activamente en todas las iniciativas, ya sea para disfrutar de los espectáculos, actividades y consultas ciudadanas donde necesitamos de su importante opinión.

Fue un año de grandes desafíos, donde corroboramos que Temuco es una ciudad capaz de albergar grandes eventos culturales, deportivos, académicos y turísticos. Contamos con toda la infraestructura necesaria y con el capital humano para desarrollar actividades que nos transformen en un referente a nivel nacional.

Para el próximo año 2024, sin duda, tenemos grandes desafíos, donde destacan importantes proyectos como nuestro Centro de Innovación Municipal "Atrapa ideas", instancia que nos permitirá desarrollar proyectos para impulsar el trabajo colaborativo y la interacción entre diferentes sectores.

Como municipio y gracias al apoyo del Concejo Municipal seguiremos preocupados de brindar una oferta programática variada en el ámbito del turismo, la cultura y el patrimonio, porque sabemos lo importante que es para la comunidad contar con espacios de expresión donde se reflejen todos los públicos y sus intereses. ¡Les invito a seguir participando con el mismo entusiasmo y compromiso de siempre!

Afectuosamente,  
Roberto Neira Aburto  
Alcalde de Temuco

# Temuco inaugura pionero

## Centro de Innovación Social en villa Turingia

*"Atrapa Ideas" es el nombre del nuevo espacio municipal que busca convertir problemáticas en soluciones mediante el trabajo colaborativo entre instituciones, la academia y los vecinos de villa Turingia.*

# Atrapa IDEAS

Centro de Innovación Municipal

Con un conversatorio, se llevó a cabo la **inauguración del Centro de Innovación Social municipal "Atrapa Ideas" en villa Turingia**. Esta iniciativa, impulsada por el alcalde de Temuco, Roberto Neira, a través de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la municipalidad, ha dado lugar a la **remodelación de la antigua biblioteca comunitaria** para transformarla en un centro dinámico que no solo sirve como espacio de lectura, sino que también impulsa el desarrollo colaborativo y la **interacción entre diferentes sectores, contribuyendo a buscar soluciones innovadoras desde y para el barrio**.

Esta iniciativa fue posible gracias a las **alianzas estratégicas** establecidas por el municipio con la **Universidad de La Frontera y la Corporación Desarrolla Araucanía**, que permitieron adaptar los espacios con una zona especializada dedicada a la creación de prototipos y al uso de equipos de realidad virtual y literatura que permitan respaldar iniciativas de la comunidad y establecer vínculos con ideas provenientes de las industrias creativas.

El **alcalde de Temuco, Roberto Neira, expresó su satisfacción por la inauguración de este pionero espacio municipal**. *"Estamos muy contentos porque inauguramos nuestro primer centro de innovación comunitaria en un barrio de Temuco. Esta biblioteca estaba completamente abandonada cuando la recibimos, y hoy en día se ha transformado en un centro de innovación social. Mediante el uso de herramientas tecnológicas y el establecimiento de vínculos con otras organizaciones e instituciones, los vecinos y vecinas podrán buscar ideas y soluciones de forma colaborativa para abordar sus problemas desde el propio territorio"*, recalcó.



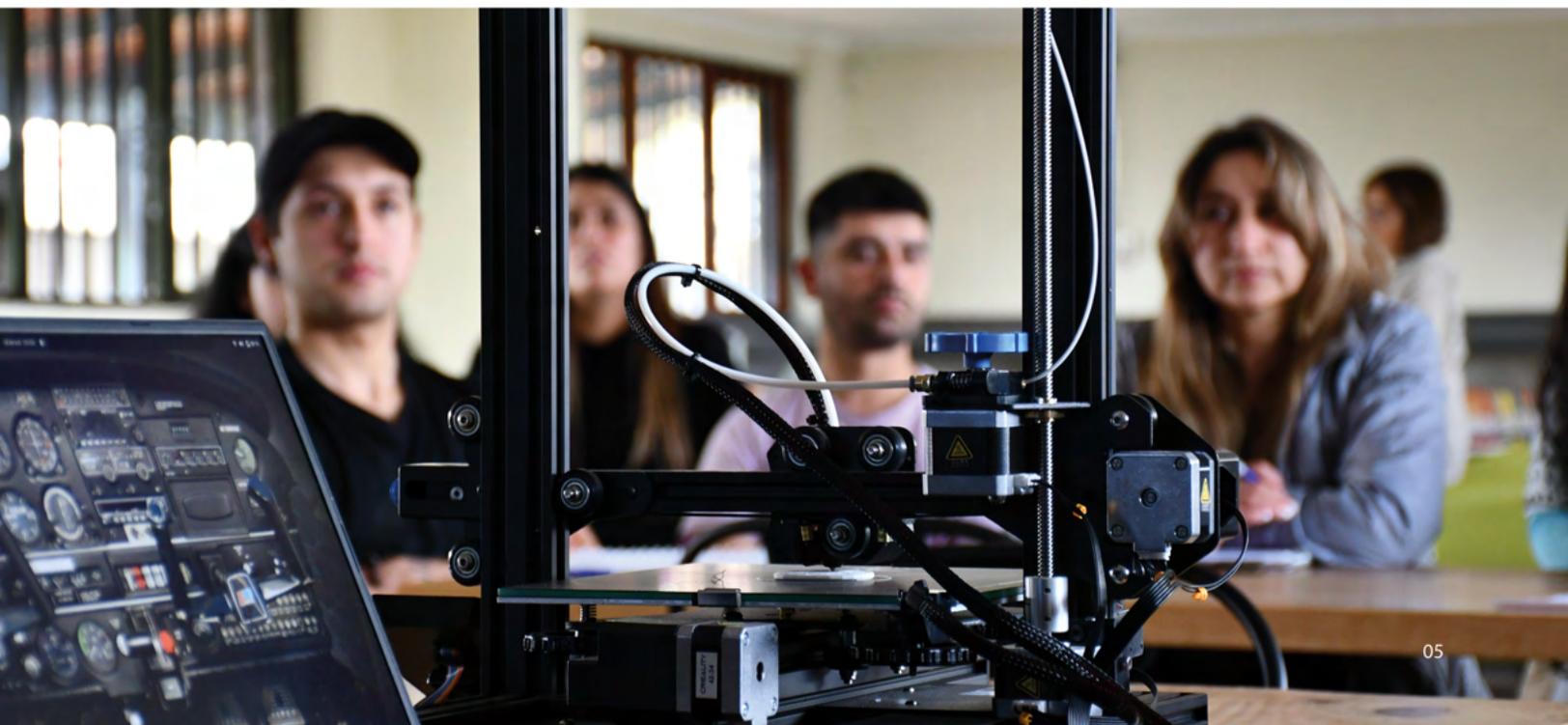


Por su parte, el **director de la Dirección de Innovación de la UFRO, Franklin Valdebenito**, resaltó el carácter inédito del proyecto y subrayó la importancia de continuar con el vínculo colaborativo que existe con la municipalidad de Temuco. *"En lo personal, este espacio de primer nivel es algo que no había visto en ninguna otra parte. Cuenta con tecnología de primera línea que se conecta con la realidad virtual, el metaverso, entre otras innovaciones. Este vínculo continuará con la municipalidad el próximo año, lo que me entusiasma, ya que permitirá que estudiantes y académicos de la UFRO trabajen directamente con las juntas de vecinos para abordar problemáticas mediante soluciones innovadoras propuestas por los propios vecinos del lugar"*, destacó.

A su vez, la **presidenta de la junta de vecinos de la villa Turingia, Ana Pichiñan**, comentó que, *"lo que teníamos antes era poco atractivo, y ahora todo ha cambiado por completo. Agradezco al alcalde y a los concejales por este espacio para nuestro barrio, donde ya se han realizado talleres de impresión 3D con los vecinos y los jóvenes del sector. Además, con los más pequeños hemos tenido la oportunidad de explorar experiencias de realidad virtual. Tenemos la intención de continuar aprendiendo y trabajando para poder beneficiar a toda nuestra comunidad"*.

Finalmente, el concejal **Esteban Barriga**, destacó la transformación de la antigua biblioteca de villa Turingia. *"Desde el año 1992, esta biblioteca no había recibido otra inversión. Con este proyecto, no solo regresamos al barrio con una significativa inversión, sino también con una nueva propuesta que permitirá a los vecinos y vecinas del sector reducir la brecha tecnológica"*.

Desde octubre hasta la fecha, se han llevado a cabo talleres de innovación tecnológica que han establecido una conexión significativa con la comunidad, atrayendo a más de 100 participantes. Estas sesiones, que abarcan temas como realidad virtual y metaverso, impresión 3D y robótica infantil, marcan apenas el inicio de las iniciativas. Para el año 2024, se prevé aumentar la oferta con talleres de huerto comunitario, educación financiera, filtros de realidad aumentada y el proyecto "Involúcrate". Este último se encuentra vinculado a la alianza estratégica entre el municipio y la Universidad de la Frontera, que busca abordar problemáticas mediante la colaboración de estudiantes, académicos y residentes locales.



# Municipio entrega resultados preliminares del proceso de participación para el futuro Centro Cultural de Temuco

*Con una activa participación de artistas y gestores, la Municipalidad de Temuco dio a conocer los resultados preliminares de la primera fase del diagnóstico para el plan de gestión del futuro centro cultural. Además, anunció el inicio de la segunda etapa del proceso, marcando un paso importante hacia la construcción.*

En el Teatro Municipal Camilo Salvo de Temuco, se presentaron los resultados preliminares de la **primera fase del diagnóstico para el desarrollo del Plan de Gestión y Programa Arquitectónico del futuro Centro Cultural de Temuco**. Estos resultados, derivados de encuestas ciudadanas, entrevistas y focus groups realizados entre los meses de agosto y septiembre, resaltaron por la activa participación de artistas, gestores culturales y trabajadores del ámbito artístico.

Los resultados destacan la importancia de que el espacio sea un punto de encuentro ciudadano con programación continua y relevancia local. También se resalta la necesidad de ofrecer instancias de formación a través de talleres. Se propone tener salas de ensayo con la técnica adecuada para cada disciplina, con un técnico disponible. Además, se plantea la creación de una sala de ensayo para grandes elencos, un teatro mediano, una sala de grabación con técnicos especializados, una cafetería y una sala o galería para venta/exhibición, entre otros. La conservación del edificio y la disponibilidad de estacionamiento son aspectos importantes, junto con la posibilidad de ampliar el edificio. Estos elementos serán analizados y abordados en la construcción del plan de gestión del futuro Centro Cultural.



En ese sentido, el alcalde de Temuco, Roberto Neira, enfatizó la **relevancia de fomentar un diálogo abierto que guiará el desarrollo de este proyecto tan emblemático y anhelado**, que poco a poco va tomando forma y destacó la importancia de la retroalimentación proporcionada a las agrupaciones en esta fase inicial del proceso. "Valoramos la transparencia en este proceso y buscamos que las diversas metodologías utilizadas favorezcan la participación activa en un proyecto en el que, como municipio, estamos profundamente comprometidos", afirmó.

Por su parte, Eric Iturriaga, Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de La Araucanía, afirmó que, "nos sentimos bastante satisfechos con el trabajo y el desarrollo cultural que ha experimentado Temuco en los últimos años bajo la gestión del alcalde Roberto Neira. Su constante compromiso de vinculación con gestores culturales y artistas se refleja en las instancias de participación, algo que no es común en todas las ciudades. Valoramos enormemente lo que está logrando el equipo del municipio de Temuco".

"Este hito es significativo, ya que contar con resultados tangibles en relación con las expectativas siempre es positivo. Ahora que los datos están sobre la mesa, nos enfrentamos a la siguiente fase para determinar qué acciones se llevarán a cabo", destacó **Jaime Silva, presidente de SIDARTE Araucanía**.



# Temuco impulsa la cultura: FOMDEC 2023 respaldó la ejecución de 18 iniciativas locales

Durante el segundo semestre de 2023, la municipalidad de Temuco respaldó 18 proyectos culturales con una asignación de 35 millones de pesos a través del Fondo Municipal para el Desarrollo Cultural (FOMDEC). Estas iniciativas abarcaron desde exposiciones y conciertos hasta la revitalización de la cultura ancestral mapuche. La gestión tuvo como objetivo principal fomentar el desarrollo de proyectos que fortalezcan el vínculo entre la comunidad y la escena cultural local.



**Organización:** Agrupación cultural La Máscara  
**Proyecto:** Teatro y territorio: obra Kultrun



**Organización:** Corporación funcionales y más "Conecta-t9" | **Proyecto:** Voces bajo la línea



**Organización:** Agrupación artística sociocultural Plataforma Azul | **Proyecto:** Actividades de vinculación social Festival Magma 3era versión



**Organización:** Asociación indígena Newen ka Kimun | **Proyecto:** Revitalización del mapuche wizun



**Organización:** Agrupación cultural Humo de Temu | **Proyecto:** Muestra artística regional y feria creativa. 9º aniversario Humo de Temu



**Organización:** AAgrupación sociocultural y educacional Nueva Creación  
**Proyecto:** Minifest - Cantemos en el parque



**Organización:** Grupo de apoyo amigos del Cefsam Pedro de Valdivia | **Proyecto:** Fiesta de la cultura de Pedro de Valdivia



**Organización:** Kultura emergencia  
**Proyecto:** Escenas situadas. Festival de artes vivas



**Organización:** Comunidad indígena Huento Llanccamil | **Proyecto:** Aprendamos juntos a apreciar y celebrar la riqueza de la cultura mapuche



**Organización:** Agrupación cultural Casa Nave  
**Proyecto:** Araucanía local: encuentro de diseño y artes textiles



**Tesoros**  
temuquenses



# Pablina Morales Cheuquelaf

Aportando al rescate patrimonial  
gastronómico de La Araucanía

**Pablina Morales Cheuquelaf, destacada docente del área de gastronomía de INACAP, sede Temuco,** comenzó su carrera en el área hotelera en la ciudad de Osorno, donde se desempeñó durante 10 años. Fue justamente esa experiencia, la que la llevó a querer transmitir sus conocimientos a los futuros profesionales de la gastronomía, comenzando la labor docente que mantiene hasta el día de hoy.



Pablina, sin duda, está en el punto máximo de su carrera, ya que **en septiembre de 2023 ingresó como chef titular a la asociación de chefs de Chile Les Toques Blancches**, un grupo de excelencia, que fomenta el desarrollo de la identidad cultural de la gastronomía chilena, en un ambiente de responsabilidad social, humana y profesional. **“Ingresar a Les Toques Blancches es lo más alto a lo que puede aspirar un chef, yo siento que con eso recibí el verdadero título, porque para formar parte de la asociación te deben nominar e ingresar como aspirante, luego evalúan tu trayectoria, los motivos por los cuales debieras pertenecer y después de un año de pruebas para medir tu capacidad de gestión y aporte a la gastronomía te someten a una votación interna, donde al comienzo éramos más de cuarenta y sólo siete quedan seleccionados. Entonces es harta la exigencia”**, destaca Pablina.

En su compromiso por la enseñanza, Pablina estudió también pedagogía, obteniendo la licenciatura en educación. **“Creo que esta decisión fue un acierto, ya que existe mucha diversidad de estudiantes, entonces no sirve de nada saber elaborar los productos o hacer una pastelería muy rica si no sé cómo enseñarla”**.

Pablina se refiere precisamente a la pastelería porque se especializó en Francia en esa área, destacando sus preparaciones por el uso de productos regionales. Ese ha sido su sello, la **utilización de alimentos endémicos y nativos en la pastelería**, dejando de lado el exceso de grasas, saborizantes y cremas, promoviendo una elaboración original y con la identidad del territorio. Esto último es lo que ha transmitido a sus estudiantes, desafiándolos a descubrir sabores que no se encuentran en ninguna otra parte del mundo e incentivándolos a generar una cadena que beneficie también a los productores locales.

**“Al momento de crear un plato, no podemos solamente basarnos en los ingredientes, sino que debemos considerar el contexto, la cultura, la geografía y las personas. Tampoco es sólo cocinar, también es investigar, saber de química y de alimentos para conocer cómo se comportan. Eso hace que nuestra profesión crezca y que se valore nuestro trabajo, porque es bien intenso y sacrificado”**, destacó la chef.

El aporte a la gastronomía de esta destacada chef es innegable, nos comenta que actualmente se encuentra en el proceso de **escribir un libro, el cual tiene que ver con mujeres que poseen un legado gastronómico en la región**. Dentro de esta temática, Pablina destaca también que le interesa reivindicar la gastronomía mapuche, elevarla y profesionalizarla, ya que Chile tiene una cultura milenaria y no siempre es reconocida, por eso este año junto a otros chefs se organizó el **“Día de la gastronomía mapuche”**, avanzando así en este sueño de posicionarla a nivel nacional e internacional.

La invitación de Pablina es a **descubrir los sabores de la región, de las costas y la cordillera de La Araucanía**, porque hay recursos únicos y aún desconocidos que pueden entregar un sello distintivo a la gastronomía de este parte del país, cautivando a todo tipo de turistas. En línea a este deseo, se encuentra desarrollando junto a su esposo un proyecto turístico en la comuna de Cunco, su ciudad natal, donde busca hacer realidad el sueño de instalar un restaurant que le permita destacar la gastronomía nacional y con identidad local. Además, de manera paralela, realiza talleres a través de su academia “Atelier Hojaldre”, iniciativa que les ha permitido capacitar a más de 400 mujeres emprendedoras, quienes han podido acceder a nuevos conocimientos tanto en el área de la pastelería como en la gestión de sus negocios.

En su relato, Pablina transmite la **pasión y el amor por su trabajo**, autoimponiéndose importantes responsabilidades como lo es el rescate de la gastronomía mapuche, esfuerzos que la han llevado a convertirse en una de las mujeres más importantes a nivel regional y, por qué no, nacional, en el rubro de la gastronomía.



Tarta de avellanas, rellena con cremoso de Lleuques, decoradas con frutillas de estación



MUSEO NACIONAL  
FERROVIARIO  
PABLO NERUDA

# Restauración de piezas ferroviarias

**Busca ampliar y mejorar  
servicios turísticos del  
Museo Nacional  
Ferroviario Pablo Neruda**

En las últimas décadas del siglo XIX, el ferrocarril vivió su auge en Chile, alcanzando su punto más alto en las primeras décadas del siglo XX. En ese contexto, **Temuco se destacó como un importante centro ferroviario desde 1883**. La creciente demanda llevó a la adquisición de terrenos para la maestranza en 1905. Aunque cerró en 1983 debido a la llegada de trenes eléctricos, en 2004 reabrió sus puertas como el Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda. Con cuatro edificios y una valiosa colección de piezas restauradas, el museo muestra el esplendor del ferrocarril, destacando por su excelente conservación y la rica información histórica que ofrece.

Hoy en día, **las piezas ferroviarias se encuentran en excelente estado gracias a una cuidadosa restauración y conservación**, ofreciendo valiosa información sobre los criterios de diseño, procedencia y materiales de la época.

En este contexto, el Museo se embarca en la tarea de restaurar piezas ferroviarias con el propósito de **rescatar coches y locomotoras a vapor**. La finalidad no se limita únicamente a convertirlas en exhibiciones visuales, sino que también se busca que los visitantes las disfruten de manera vivencial, como la experiencia ofrecida por el convoy del Tren de La Araucanía, que incluye a la locomotora 820, tres coches de pasajeros, un coche comedor y un carro aljibe. Este último, cada año realiza viajes al pasado por Temuco y Victoria, permitiendo a cientos de visitantes disfrutar de la fascinante historia ferroviaria.

Actualmente, desde la Casa de Máquinas, los maestros ferroviarios se dedican activamente a la restauración de coches como parte integral del proceso de preservación. Su objetivo es la restauración completa de las estructuras, manteniendo los colores originales combinados con la comodidad necesaria para una buena experiencia. Este esfuerzo busca conservar la rica historia local y mantener la estética de aquellos momentos en que estas piezas brillaban en las vías ferroviarias.



# Proceso de restauración



Uno de los vehículos es el Coche Socometal 2081, de segunda clase y fabricado en Chile, que llegó al museo antes de 2004. Su restauración exterior fue un proceso meticuloso que involucró la remoción cuidadosa del metal para recuperar el material, la renovación de áreas en mal estado, y finalmente, la aplicación de una capa de pintura en su color original. En la actualidad, se encuentra en la fase final de restauración, preparándose para unirse al convoy del Tren de La Araucanía. Esta mejora no solo busca elevar la calidad del servicio, sino también incrementar la capacidad de pasajeros en respuesta a la creciente demanda anual.



Otro carro es el Coche de Pasajeros Turista 450, que estuvo en funcionamiento en los trenes del ferrocarril estatal entre 2018 y 2021. Inicialmente, cubría la ruta Santiago - Puerto Montt y luego Santiago - Temuco. Durante todo el año 2023, ha estado siendo sometido a trabajos de restauración. El interior está completamente restaurado y actualmente, el proceso de restauración exterior ha alcanzado el 80%.

A estas acciones destaca que **para el año 2024, se espera completar la restauración del Buscarril - Adhi 2104, una máquina alemana fabricada en 1970 y alimentada por petróleo.** Estos trenes fueron introducidos como un intento de reemplazar las máquinas a vapor, siendo más prácticos y económicos para los viajes. A través de esta iniciativa se agregará un atractivo adicional a la comuna, ofreciendo una experiencia única para los visitantes.

Vale la pena mencionar que, durante el proceso de restauración, algunas de las piezas más desafiantes de encontrar son las válvulas de freno y los cilindros que componen la estructura debajo de la carrocería de un tren, la cual conecta los ejes con las ruedas, así como las instalaciones sanitarias, entre otras. La dificultad radica en que, en muchos casos, estas piezas deben adaptarse o incluso fabricarse desde cero con materiales y productos contemporáneos, lo que implica un esfuerzo considerable para dejarlas en óptimas condiciones. Estas acciones no solo representan la dedicación del Museo Nacional Ferroviario a preservar la historia, sino también su **compromiso en mejorar y ampliar sus servicios turísticos, brindando a las y los visitantes experiencias más enriquecedoras.**



**Carlos Osorio - Francisco Pedreros - Moisés Castillo**  
Equipo encargado de la reparación,  
mantención y resguardo del material rodante.



# PARQUE ECOLÓGICO Y CULTURAL **RUCAMANQUE:**

*una invitación para explorar  
la biodiversidad en Temuco*

El Parque Ecológico y Cultural Rucamanque, un proyecto de conservación liderado por la Universidad de La Frontera a través de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Medioambiente, se erige como un tesoro natural a tan solo 12.2 km al noroeste de la ciudad de Temuco. Este predio, denominado "Casa del cóndor" en lengua mapuche, se presenta como un oasis de biodiversidad en la región de La Araucanía, albergando más de 400 hectáreas de un singular bosque que fusiona el esclerófilo del norte con el siempreverde del sur.



# Rucamanque



El Parque Ecológico y Cultural Rucamanque, más que un simple pulmón verde en la región de La Araucanía, se erige como un celoso guardián del bosque original del sur de Chile. En este escenario único, la Universidad de La Frontera, resguarda un espacio de conservación excepcional. Se espera el mayor de los cuidados por parte de los visitantes, quienes tienen la oportunidad de sumergirse en la riqueza de la biodiversidad local. Este enfoque no solo se limita a la preservación, sino que también se expande hacia la investigación y la educación ambiental. La dedicación del parque a estas instancias lo convierte en un punto de encuentro ideal para acercar a los habitantes de Temuco al entorno natural, fomentando el respeto y la conciencia ambiental a través de experiencias educativas enriquecedoras.

Con una concesión de largo plazo otorgada por el Ministerio de Bienes Nacionales, la Universidad de La Frontera se embarca en la misión de preservar el Parque Ecológico y Cultural Rucamanque, el cual es el fragmento de bosque más grande, original y mejor conservado en el valle central.



Entre las especies que llaman hogar a Rucamanque se encuentran **el puma, pudú, monito del monte, zorro chilla, güiña y una gran variedad de aves, destacando la importancia de este espacio para la preservación de la biodiversidad local.** A nivel vegetal, se destacan especies como olivillos, laureles ulmos y lingues, destacando que acá podemos encontrar los robles (*Nothofagus obliqua*), más longevos del mundo con alturas superiores a los 50 metros y edades estimadas de más de 460 años.



## ¿Cómo llegar?



Escanea el código QR

El acceso al parque se realiza mediante reservas online a través del sitio web del Parque Rucamanque: [www.parquerucamanque.ufro.cl](http://www.parquerucamanque.ufro.cl)

Los visitantes deben completar la ficha de ingreso con al menos 24 horas de antelación. La confirmación de la visita se recibe a través de [contacto.rucamanque@ufrontera.cl](mailto:contacto.rucamanque@ufrontera.cl). Una vez confirmada, el personal del parque coordina la entrada del vehículo hasta el estacionamiento. **Además, se ofrecen visitas educativas previa reserva, con horarios de ingreso entre las 9:30 y las 10:00 horas, y salida entre las 13:00 y las 13:30 horas.**

# TEMUCO 2023 DANZA

## Inédito torneo becó a agrupaciones de danza de la ciudad de Temuco

La iniciativa, organizada por la Corporación de Deportes y apoyada por la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la Municipalidad de Temuco, reconoció el talento de jóvenes locales en una competencia que reunió a diez destacadas agrupaciones de la ciudad.

Una verdadera fiesta fue la que se vivió en el Teatro Municipal Camilo Salvo con la Gala "Temuco Danza: Dance Open". Torneo que tuvo el propósito de destacar y premiar el talento regional, otorgando becas municipales e impulsando el desarrollo de la danza de la ciudad de Temuco.

El alcalde de Temuco, Roberto Neira, expresó su satisfacción tanto por la convocatoria como por el nivel de participación alcanzado. "Nos sentimos realmente complacidos con la culminación de esta actividad, la cual busca democratizar la cultura y abrir espacios a la danza y a las agrupaciones de nuestra comuna. Continuaremos fortaleciendo nuestro vínculo con la sociedad civil para co-crear iniciativas que esperamos poder replicar el próximo año. Felicito a los ganadores y a todos los participantes que hicieron posible esta inolvidable experiencia", señaló.

"Estamos muy contentas con esta primera competencia organizada por la Municipalidad. Esperamos que haya muchas más y que se repita el próximo año. Obviamente, estamos felices de haber ganado en esta primera versión por lo que nos vamos muy satisfechas", expresó Evelyn Retamal, integrante de Sambuca Dance Company.



Asimismo, la gerente de la Corporación de Deportes, Marlynne Muñoz, comentó que, "estamos muy contentos con esta primera versión que hemos podido desarrollar, donde logramos entregar becas deportivas a través de la municipalidad de Temuco y la Corporación de Deportes. Pudimos apreciar el tremendo trabajo de todos estos bailarines, quienes han puesto su corazón, profesionalismo y dedicación para crear una hermosa gala que esperamos proyectar para el próximo año", señaló.

La coreógrafa y maestra de danza, Karen Connolly, expresó su gran satisfacción con el desarrollo y nivel de las presentaciones, resaltando el impulso generado por este tipo de iniciativas. "Encuentro esta iniciativa de la municipalidad simplemente espectacular. El Dance Open brinda la oportunidad para que los jóvenes talentos se destaquen, con premios realmente extraordinarios. Es una iniciativa que fomenta la danza en nuestra comunidad de manera excepcional".

Finalmente, en la categoría de **Ritmo Latino**, la agrupación **Sambuca Dance Company** se alzó con la victoria, mientras que el **Ballet Munerah** se destacó en la categoría de **Espectáculo**. En el estilo **Urbano Mega Crew**, los ganadores fueron los talentosos miembros de **ADAES**. En la categoría de **estilo solista**, el premio fue otorgado a **Jordan Saavedra**, de la compañía **Heels 7&8**. Todos ellos recibieron una subvención que oscila entre los 500 mil y 2 millones de pesos, permitiéndoles continuar el desarrollo de esta disciplina artística.

El jurado, compuesto por los concejales Bruno Hauenstein y Carlos Sepúlveda, la talentosa coreógrafa y maestra Karen Connolly, la destacada profesional de la danza Tamara Kiriyaç, el bailarín profesional Hernán Arcil, Marcelo Alvarado, director del Ballet Folclórico de Temuco, y la gerente de la Corporación de Deportes, Marlynne Muñoz, fueron los encargados de seleccionar a los ganadores de esta primera edición.





**Juan Aceitón Vásquez**

## Recomendaciones del concejal

Libro titulado "Cien años de soledad" de Gabriel García Márquez "Cien años de soledad" es la novela que todo buen lector debería conocer y leer, al menos una vez en su vida. Es una de las obras más relevantes del afamado escritor Gabriel García Márquez. Reconocida por ser una de las máximas representantes del género literario del "Realismo mágico".

Nos permite desarrollar una lectura amena y relevadora, con una prosa detallista y llena de personajes encantadores, cuyos nombres pueden causar una gran pero fantástica confusión, además de una variedad épica de romances, guerras, civiles, intrigas políticas y demás acontecimientos, que nos envuelven y nos transportan al pueblo ficticio de Macondo, en la historia de 100 años de fortunas e infortunios de las siete generaciones de la familia Buendía.

## Miradas y voces ciudadanas

**Sigisfredo Segundo Sandoval Sandoval**, 43 años, es nacido en Temuco y formado como profesor de Castellano y Comunicación, mención literatura Infantil en la Universidad de La Frontera. Con grado de Magíster en Educación Diferencial, Universidad Mayor, actualmente, es profesor de la Universidad Católica de Temuco. Ha participado y destacado en diversos concursos de cuentos. En el año 2022 publica su primera novela infantil denominada "Sofía y los dos reinos", publicando este año 2023 la segunda parte de esta historia, que aborda el cuidado por el medio ambiente vinculado con la mitología mapuche.

### *Mar, sudor y lágrimas*

Con manguante y neopreno de segunda mano se lanzó al mar y temerariamente cortó el coyofe. Desde un peñasco, Marcelina observaba a papá con devoción. En venideros tres meses, padre, madre e hija trabajarían armando paquetes con el alga ancestral. –"Hasta el codo, y del grueso de mi puño son las medidas" –así, Celestino enseñaba a su hija la tradición. Cuando Marcelina supo que no vendería cochayuyo en carreta, triste y rabiosamente lloró. Celestino conocía lo arduo de viaje entre Piedra Alta y Temuco. También sabía la distancia entre su mundo tranquilo y esencial y el otro acelerado y consumista.

(Cuento premiado en la III versión del concurso Araucanía en 100 palabras, de Fundación Plagio)



# ¿Sabías que en Temuco hay un mundo de opciones deportivas más allá del fútbol?

Desde la calistenia hasta el tenis y la escalada, nuestra ciudad brinda espacios de primer nivel para que disfrutes de estas divertidas actividades. Encuentra tu mejor opción, anímate a explorar y súmate a la energía deportiva de Temuco.



**CANCHA DE TENIS**  
PARQUE ESTADIO  
BICENTENARIO GERMÁN BECKER  
AV. PABLO NERUDA N°1340



**CANCHA DE CALISTENIA**  
PARQUE LANGDON  
RÍO TÁMESIS CON RÍO AMAZONAS



**MURO DE ESCALADA**  
ESTADIO BICENTENARIO GERMÁN BECKER  
AV. PABLO NERUDA N°1340





**CANCHA DE BMX Y SKATE PARK**  
PARQUE URBANO ISLA CAUTÍN  
AV. DE LOS POETAS N°300



**SKATE PARK**  
ENTRE JOSÉ ROSARIO MUÑOZ Y  
EDUARDO RODRÍGUEZ, SECTOR DE PICHICAUTÍN



**CENTRO DE CONTACTO**  
CALLE BRASIL N°1875, PUEBLO NUEVO



**CANCHA DE PATINAJE**  
PARQUE ESTADIO  
BICENTENARIO GERMÁN BECKER  
AV. PABLO NERUDA N°1340



**CANCHA DE VÓLEY PLAYA**  
PARQUE LANGDON Y PARQUE  
ESTADIO BICENTENARIO GERMÁN BECKER  
AV. PABLO NERUDA N°1340

**TEMUCO CONTARÁ CON UNO DE LOS PARQUES DEPORTIVOS MÁS GRANDES Y VANGUARDISTAS DE CHILE CON EL INNOVADOR PROYECTO ANTUMALÉN**

El alcalde de Temuco, Roberto Neira anunció que el Parque Deportivo Antumalén contará con una variedad de canchas diseñadas para la práctica de fútbol, rugby, hockey césped, basquetbol, roller patín, escalada y deportes en arena. Este proyecto representa la construcción de un futuro en el cual nuestros jóvenes deportistas no solo destacarán a nivel local, sino que también aspirarán a representar a Temuco en competencias nacionales e internacionales. La obra, programada para iniciar el próximo año en el macrosector Costanera del Cautín, abarcará más de 10 hectáreas de superficie y estará equipada con instalaciones modernas de última generación.

## Street Food Temuco

# “Sabores sobre ruedas”

## Una fiesta que fusionó gastronomía, música y emprendimientos locales

*El estadio Bicentenario Germán Becker fue testigo de una exitosa primera edición del Street Food Temuco 'Sabores sobre Ruedas', donde más de 5 mil residentes y turistas se congregaron para disfrutar de una variada oferta gastronómica, espectáculos musicales de alta calidad y el talento de emprendedores locales.*

Durante tres días, el estadio municipal Bicentenario Germán Becker se convirtió en el epicentro de una **celebración única, fusionando música en vivo, exquisita gastronomía y actividades para los más pequeños**. Esta fue la primera edición del Street Food Temuco "**Sabores sobre ruedas**", que reunió a más de **30 emprendimientos de alta calidad, 14 food trucks y más de 25 artistas en escena**. Organizada por la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la Municipalidad de Temuco, la actividad logró atraer a más de 5 mil personas, marcando así un exitoso inicio para esta propuesta.

El alcalde de Temuco, Roberto Neira, expresó su satisfacción con la iniciativa. *"Estoy muy contento con esta propuesta que no sólo convocó a las familias y proporcionó momentos de esparcimiento a la comunidad, sino que también respaldó y brindó visibilidad a emprendedores locales de alta calidad y a empresarios del sector de los food trucks. A esto se suma la tremenda calidad de los músicos, quienes dieron vida y ofrecieron una experiencia arraigada a nuestra identidad local, tanto para los residentes como para los turistas que visitan nuestra ciudad"*, expresó.

Alejandro Salóm, propietario del food truck "Buena papito", compartió su perspectiva sobre el evento y expresó que *"la verdad es que fue un balance positivo, los días nos acompañaron y me parece excelente. Espero que se realice una segunda versión"*, señaló.

Así mismo, Paola Reyes, emprendedora de la Feria Pinto, expresó su satisfacción y dijo sacar cuentas alegres tras esta primera edición. *"Estamos muy contentos con los resultados, porque aquí convergen la cultura, la diversidad de propuestas y las necesidades de todas las personas que visitan este lugar. Si se repite en el tiempo, la gente se acostumbrará a venir y encontrará de todo. Y eso es algo que a la gente le gusta"*, destacó.

Uno de los invitados especiales a la actividad, Patricio Cisternas, conocido como el "Hacedor de hambre", destacó la importancia de este tipo de eventos para fomentar el turismo y emprendimiento local. *"Es sumamente significativo que se impulsen iniciativas como esta. La cultura y la gastronomía están intrínsecamente ligadas a todo lo que abarca el turismo en nuestro país, y esto se refleja muy positivamente en el municipio, que se preocupa por los sueños de los emprendedores presentes. Creo firmemente que, al igual que Temuco está llevando a cabo esta iniciativa, debería replicarse en distintas comunas del país. Esto permitiría brindar apoyo y visibilidad a los emprendedores locales"*, enfatizó.

Finalmente, destacar que la oferta musical fue diversa y abarcó distintos géneros para satisfacer todos los gustos. El rock estuvo a cargo de las bandas Neptuno, Placard y Zona 80. La banda valdiviana La Rata Blusera brindó una destacada presentación con su interpretación del blues nacional, para cerrar con el ritmo del elenco musical del Bafote y la contagiosa energía de la banda de cumbia La Tricoma.





## Tienda “Primeros Pueblos” llega a Temuco para potenciar a los artesanos del Biobío y La Araucanía

**Productos gourmet, cerámicas, mantas, joyas, cueros y muchas otras artesanías de gran calidad están disponibles** para los habitantes de Temuco gracias a la apertura de la **nueva tienda Primeros Pueblos**. Se trata de una iniciativa de CMPC que busca dar un espacio físico y virtual al comercio de productos hechos a mano por artesanos chilenos de las regiones del Biobío y La Araucanía, y que ya está presente en la Región Metropolitana, en la comuna de Vitacura.

La tienda cuenta con productos de **65 emprendedores** de diferentes localidades de las regiones mencionadas y busca ser una sola marca que garantice **calidad, autenticidad y pertenencia** a un mismo territorio. La mayoría de los productos son ediciones limitadas originales y hechos por personas cuyas historias se pueden conocer en cada etiqueta.

*"La tienda busca acercar a las personas la tradición y cultura de comunidades rurales del sur bajo las reglas del comercio justo y respetando las tradiciones que han pasado de generación en generación",* destacó Juan Pablo Fuentes, subgerente de Relaciónamiento Sur de CMPC.

Cada pieza en Primeros Pueblos tiene un autor conocido, una historia y se caracteriza por estar en **armonía con el medioambiente**. Además, este nuevo espacio se rige bajo las reglas del comercio justo, apoyando de esta manera a los pequeños productores a través de un sistema ético, solidario y equitativo que ayuda a que sus comercios puedan ser autosuficientes gracias a distintos pilares en las transacciones, los que les ayudan a hacer frente a grandes industrias productoras.

Así, Primeros Pueblos cuenta ya con dos tiendas físicas, aunque también se pueden adquirir sus productos en el sitio **[www.primerospueblos.cl](http://www.primerospueblos.cl)**, con una gran selección de artesanías de madera, fibras y cerámicas, entre otras, agrupadas por rango de precios, tipos de producto y ocasión de venta durante el año.



# Municipio de Temuco premió a los ganadores del XI concurso regional de pintura contemporánea 2023

Como ya es tradición, en la Galería de Arte de la plaza Aníbal Pinto se realizó la **ceremonia de premiación del XI Concurso regional de pintura contemporánea "Araucanía de cordillera a mar"**, instancia organizada por la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura del municipio local y en la que participaron más de 90 obras, siendo una de las más altas convocatorias.

Fue un arduo trabajo de selección desarrollado por el jurado, que este año estuvo compuesto por Fernando Paz, docente de pedagogía en artes visuales de la UCT; Loreto Gaete, directora de Turismo, Patrimonio y Cultura; y Pablo Valenzuela, licenciado en artes visuales y profesional de apoyo de la Galería Municipal de Arte.

El primer lugar, quedó en manos de **Franco Garrido Varas** con la obra "**Frangere Mento**"; el segundo lugar fue para **Alan Torres Campos** con la obra "Lo que la muerte trae"; y el tercer lugar se lo llevó **Ricardo Arias Uribe** con la obra titulada "**Los sauces**". Los tres primeros lugares obtuvieron premios en dinero por concepto de adquisición por un millón doscientos mil pesos, un millón de pesos y ochocientos mil pesos, respectivamente.

La ceremonia de premiación estuvo encabezada por el concejal Carlos Sepúlveda y el administrador municipal, Mauricio Cruz, quienes entregaron los reconocimientos a los ganadores. En la ocasión, el concejal Sepúlveda dijo que "estoy asombrado y súper contento de que la comuna de Temuco brinde un espacio para artistas plásticos de toda la región, representando las miradas, las visiones, las identidades de nuestro territorio, que necesita del arte y la cultura para expresarse", enfatizó el concejal.

Por su parte, Cruz indicó que "este año fue difícil la elección porque hubo mucha variedad de pinturas, aquí se reflejó toda la región de La Araucanía y las expresiones humanas, naturales, sociales y la cosmovisión que es lo que más nos identifica", destacó.

El ganador del concurso y licenciado en artes visuales, Franco Garrido, señaló que "hay una diversidad de cosas en lo referido a lo que significó ganar, destaco el reconocimiento de mis compañeros del colectivo anticuanove porque son gente que yo admiro, además de eso quizás un momento significativo fue cuando pude ver las otras obras seleccionadas, porque le daban un valor al trabajo que yo había hecho, donde hubo una muy buena elección de pinturas".

En tanto, Alan Torres, artista visual y docente que obtuvo el segundo lugar, dijo que lo que me motivó a participar fue que "este año la temática era libre y me parece fantástico porque esto genera la oportunidad de conocer obras un poco más auténticas de los artistas, más que un trabajo pensado para el concurso exclusivamente".

Importante es destacar que **las obras ganadoras pasan a ser parte del patrimonio artístico plástico de la municipalidad de Temuco**, junto con las dos menciones honoríficas para **Guinnette Sáez Cofré** con la obra "**No eres así**" y **Karla Díaz Nancul** con la obra "**Desgarro**", quienes recibieron un premio de cuatrocientos mil pesos.



En habitaciones (singles hasta quintuples, incluyen desayuno continental y estacionamiento).

**10%**



**HOTEL & RESTAURANT NICOLÁS CONVENTION CENTER**

General Mackenna N° 420, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En valor de habitaciones tarifa rack.

**17%**



**RP HOTEL**

Diego Portales N° 779, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

Sobre tarifa rack.

**10%**



**Aitve HOTEL & CENTRO DE CONVENCIONES**

Antonio Varas N° 1048, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En el total de la cuenta en restaurant **15%** Sobre el precio rack del salón en Centro de Eventos. **35%**



**CUMBRES ARAUCANÍA**

Monumento Natural Ce Arturo Prat N° 0522, local Viernes y sábado de 13:00 a domingo de 13:00 a 21:00

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

De descuento en el plato "Chanchito Araucano".

**20%**



**in**

En menú básico

**10%**



**Festín Casero**

General Lagos N° 846

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

**CUPONES VALIDOS SÓLO PARA REVISTA IMPRESA**

\* Retírala en la Oficina de Información Turística de la plaza Aníbal Pinto, Temuco.

En la compra de cualquiera de los productos

**20%**



**NEVADOS DE SOLLIPULLI PARQUE NATURAL - LODGE**

Laguna Carilafquen, comuna de Melipeuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En la compra de cualquiera de los productos



**santino VEGGIE & VEGAN LOUNGE**

Los Pablos N° 1969, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En la compra de cualquiera de los productos



**Casa de Cachivaches**  
Antiguos y Modernos, Nuevos y Usados  
... Otro Rincón de Elizabeth Brand

Senador Estébanez N° 580, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En base a la habitación

**10%**



**HOTEL VOLKANICO**

Yungay N° 315, Curacautín  
www.hotelvolkanico.com

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En toda la carta

**20%**



**Inca Decador**  
FINA GASTRONOMIA PERUANA

Inés de Suarez N° 1675, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024

En toda la carta

**15%**



**Victoria Heladería**

Av. Pablo Neruda N° 02291, Temuco

Válido hasta el 31 de marzo del 2024



Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**70** Descu  
entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

## Receta



**Autores:** Marco Cuevas Cona,  
Hernán Lienlaf Calfin  
Restaurant IN, Temuco.

# Tarta de castañas

*con membrillo, murtillas y cremoso frío de helado de oveja*

### INGREDIENTES

#### Para la masa:

600 g de harina tostada  
2 huevos  
200 cc de aceite  
200 g de azúcar

#### Para el relleno:

60 g puré de castañas  
40 g de membrillo en conserva en brunoise  
40 g murtillas en conserva maceradas  
40 cc de crema de leche batida  
40 g queso de oveja pomado  
5 colapez hidratados  
1 g de sal para condimentar

### ELABORACIÓN

Hacer la masa de forma tradicional y pasar por el uslero hasta que tenga un grosor de 5 mm.

Luego ponerlas en moldes de diámetro de 10 cm y hornear por 25 min a 18 °C.

Por otra parte, batir crema hasta punto de Chantilly y mezclar con el puré de castañas. La otra parte de la crema batida mezclar con el queso y colapez hidratado y poner en moldes para luego enfriar para el relleno. La mezcla de puré de castañas colocar en el fondo de la tarta y sobre ella la murtilla y el membrillo en brunoise, en un costado colocar el cremoso frío de queso de oveja.



Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura  
Av. Alemania N° 0560 | Temuco, Chile



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA

Síguenos en redes sociales:



@dturismotemuco



Dirección de Turismo



Dirección de Turismo

[www.destinotemuco.cl](http://www.destinotemuco.cl)