

María Teresa Pérez Silva

Bienvenidos a este espacio donde encontraras temas relacionados con la cultura chilota y los productos y servicios que realizo para difundir a mis antepasados. Como tejedora vengo de una larga tradición familiar y maestra culinaria de la comida chilota, lo mío es reunir a las familias de otras ciudades con otras costumbres y enseñarles ya sea con mis platos y mi telar, el amor a las tradiciones chilenas, especialmente la chilota.

<https://www.youtube.com/watch?v=lhFPEZ1bQmU#t=16>

Sobre mí

Esta iniciativa nace después de haber completado la enseñanza media, cuando se dio la oportunidad de salir de la Isla y así cumplir un sueño que tenía desde pequeña, el cual era dar a conocer mis costumbres, mis tradiciones en forma directa, de una persona autóctona, nacida en Ancud, Chiloe y que se traslada a Santiago de Chile.



Llevo trabajando 31 años siempre con el mismo entusiasmo, alegría y defendiendo mis tradiciones, cocinando y tejiendo día a día en diferentes lugares, y desde el año 1997 enseñando en las Municipalidades de Santiago y también ayudando a comercializar los productos elaborados artesanalmente por mis alumnos.

En lo culinario, tengo grandes pedidos semana a semana, ya sea en grandes empresas y reuniones familiares que quieren cambiar el menú de asado a curanto, por esta razón implemente más personal, como barman, ayudantes de cocinas de INACAP, para satisfacer los pedidos, generalmente a domicilio. También debo destacar que los productos escogidos son de primera calidad, con buena manipulación y controlados por Sanidad.

Por todo esto quiero agradecer a mis antepasados, a mis abuelitas tanto paternas como maternas por su generosidad de enseñarme a ser una buena persona, a divulgar su sabiduría, sus tradiciones, las buenas costumbres y por ultimo sus oficios que sirvieron para mi persona, tener los oficios como sustento familiar y cultural.

<https://www.youtube.com/watch?v=1UNHCTONhIo>

Certificaciones



CERTIFICADO

La Municipalidad de La Florida, el Consejo Regional de la Cultura y las Artes de la Región Metropolitana y la Corporación Cultural de La Florida, otorgan el presente diploma de asistencia a :

MARÍA TERESA PÉREZ SILVA

Por su participación en el **Curso de Gestión Cultural** realizado entre el 6 y el 23 de Junio del 2009, con una duración de 24 Hrs.

Junio 2009



LAURA PIZARRO ARAYA
Directora
Consejo Regional de la Cultura y las Artes
Región Metropolitana




JORGE GAJARDO GARCÍA
Alcalde
I. Municipalidad de La Florida



CERTIFICADO

PROGRAMA DE EDUCACION Y CAPACITACION PERMANENTE

El Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, certifica que

María Teresa Pérez Silva

Cédula Nacional de Identidad N° 08.294.001-4, realizó exitosamente el

Curso de Capacitación basado en Competencias Laborales:

Servicios de Maestro de Cocina

Santiago, 17 de *Diciembre* de 2007


Organismo Técnico de Capacitación
Alejandro Campusano Farias
DIRECTOR CADES S.A.




Servicio Nacional de Capacitación y Empleo

Nombre del Programa:	Chile Certifica		
Nombre del Curso:	Servicios de Maestro de Cocina		
Unidades de Competencias:	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener Presentación Personal y cocina, así como organizar y supervisar cocina • Preparar Miso en Placa • Limpiar y trozar alimentos, así también hervidos, cocidos y freídos. Interpretar y aplicar adecuadamente las recetas • Área de Competencias Laborales: Comunicación, Electividad Personal, Resolución de Problemas, Trabajo en Equipo 		
Cantidad total de Horas de Capacitación:	108	Porcentaje de Asistencia:	90
Nombre del Coordinador del Organismo Técnico Capacitador:	MARCELA CAMPUSANO FARIAS		

CENTRO DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO SOCIAL CADES S.A.
Organismo Técnico de Capacitación



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE ECONOMIA
SERNAM
SERCOTEC

CERTIFICADO

EL MINISTERIO DE ECONOMIA, EL SERVICIO NACIONAL
DE LA MUJER Y EL SERVICIO DE COOPERACION TECNICA,
CONFIEREN EL PRESENTE CERTIFICADO A

Maria Teresa Perez Silva

Por su participación y aprobación en el programa:

**"Generación de Competencias para
Mujeres Emprendedoras y Empresarias"**

de 16 horas de duración, realizado en el mes de *Noviembre* de 2008,

en la Ciudad de *Maipu* Región *Metropolitana*

HUGO LAVADOS MONTES
Ministro

Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción

LAURA ALBORNOZ POLLMANN

Ministra
SERNAM

CRISTINA ORELLANA QUEZADA

Gerente General
SERCOTEC



CERTIFICADO

La Escuela de Gestores y Animadores Culturales otorga el presente certificado a:

María Teresa Pérez Silva

Por su participación en el Primer Encuentro Nacional de Gestores y Animadores Culturales, "Fortaleciendo la asociatividad para una nueva gestión cultural" realizado en la Universidad de Los Lagos, los días 9, 10 y 11 de Octubre del presente.



Santiago de Chile, Octubre de 2009

Servicios

Tengo conocimientos del oficio del telar y el dominio de la cocina, ya que son transmitidos de generación a generación. El desarrollo de estas dos actividades son parte de lo cotidiano, del diario vivir, del conocimiento y de la certeza de que lo que estoy haciendo es lo autóctono y lo mas representativo de Chileo.

Curanto:

Elaboro curantos y comidas con los mejores frutos del mar de Chileo, y también costillares ahumados, variedades de papas chilotas, etc. Las preparaciones son a pedido para todo los clientes, especialmente para las familias que suele reunirse alegremente para celebrar cumpleaños, matrimonios, bautizos y fiestas costumbristas.

Cursos de Tejidos en Telar:

Realizo talleres a personas que quieran aprender este arte tan bonito y autóctono de Chileo.

Ofrezco tejidos, elaborados en un telar autentico fabricado por mí en madera nativa chilota, uso lana de vellón de oveja, hierbas y musgos traídas directamente de la Isla.

A los talleres asisten generalmente mujeres que con mucho entusiasmo para aprender esta tradición tan valorada por nuestros antepasados y que ahora esta resurgiendo, Cabe destacar que las municipalidades en sus proyectos de talleres laborales escogen este oficio para ofrecerlo a sus vecinos.



Artesanía:

Telar Huilliche chilote hecho en madera de mañio solo con tarugos y maderas.
creado por el ultimo artesano existente en la isla.



Viaje a Australia



Día del Artesano.

Reconocimiento de la Presidenta Michelle Bachelet, al esfuerzo y cultura nacional.





Exposición y ventas de los textiles de las mujeres del CPF en el programa mujer levántate de la fundación San Carlos de Maipo... invitada por el motivo del XV ENCUENTRO DE MAGISTRADOS DE IBEROAMERICA en el hotel SHERATON de Santiago de Chile los días 25 y 26 de noviembre del 2014 desde 10 a 18 horas

Curso de Tejido

Viernes, 7 noviembre, 2014





XIII Feria Costumbrista El Bosque 2014

Viernes, 26 septiembre, 2014

XIII FIESTA COSTUMBRISTA EL BOSQUE 2014 03 04 05
ESTADIO MUNICIPAL LO BLANCO - AV. LO MORENO #551
OCTUBRE

PROGRAMA
MÁS DE 40 AGRUPACIONES FOLCLÓRICAS, 240 PUESTOS DE ARTESANÍA Y COMIDAS TÍPICAS, JUEGOS TRADICIONALES Y UNA DESTACADA PARRILLA ARTÍSTICA NACIONAL.

VIERNES 03
ACTO INAUGURAL
FAMILIA BOMBO TRIO
CANTAR QUE QUERO 20:00 HORAS
PALOMAR 21:15 HORAS
LOS TRUKEROS
MARIA JESUS FORTALEZ 22:00 HORAS
PIERO YANEZ Y EDUARDO PERALTA 22:45

SABADO 04
GRUPOS FOLCLÓRICOS ATOLLO 14:00 HORAS
AGRUPACIONES MUSICALES TROPICALES 20:00 HORAS
LORA EL CONDORE 21:00 HORAS
MARIA JOSE QUINTANILLA 22:10 HORAS
JOC VASCONCELLOS 22:47 HORAS

DOMINGO 05
GRUPOS FOLCLÓRICOS ATOLLO 14:00 HORAS
LOS CONSTRABONES DEL SUR 14:25 HORAS
LOS FLORES DEL LOTE 20:00 HORAS
ELAFU 21:00 HORAS

JUEGOS Y CIRCO
SABADO
CIRCO 15:00 - 15:00 HORAS
DOMINGO
CIRCO 15:00 HORAS
JUEGOS TRADICIONALES 15:00 HORAS A SUAVES

ENTRADA LIBERADA
www.imelbosque.cl

EL BOSQUE
Sadi Melo Maya Alcalde, R. Concejo Municipal

Invitación Fiesta Dieciochena en Providencia

Jueves, 11 septiembre, 2014

Al distinguido Cuerpo Diplomático, les hacemos extensiva invitación a pasar estas Fiestas Patrias en Providencia.

Por segundo año consecutivo estará presente la Embajadora Cultural de Chiloé con sus artesanías y gastronomía, con su típico curanto chilote, con la receta ancestral de la cultura Huilliche, que tanto ha cautivado al resto del país y a extranjeros.

El lugar será en el Parque Inés de Suárez de la comuna de Providencia.

Los esperamos cordialmente

Mas información:

www.embajadorachilota.cl

www.providencia.cl

María Teresa Pérez llegó a los 17 años a la capital para empaparnos de su cultura

La embajadora chilota que conquista con su cocina y telar Huilliche

De pequeña, esta emprendedora tenía el sueño de emigrar de Ancud, su tierra natal, para mostrarle al mundo las bondades del curanto y la ropa chilota.

Una mujer que a diario profesa el amor por su cultura y sus tradiciones ancestrales es el caso de María Teresa Pérez, emprendedora oriunda de Ancud que se destaca por la serie de expresiones artísticas que viene cultivando desde que llegó a la capital, hace unos quince años, luego de terminar sus estudios de enseñanza media.

"De pequeña tenía el sueño de salir de la isla y dar a conocer mis costumbres y tradiciones. Las tradiciones de una persona autóctona que se trasladó a Santiago", comenta la pequeña empresaria. Dentro del mundo del em-

prendimiento todos la reconocen como la "embajadora chilota", título que se ha ganado tras 31 años de trabajo con entusiasmo y alegría en ocupaciones tales como la fabricación de ropa y echarpes de lana fabricados en telar Huilliche, cocina chilota e incluso la música de su tierra natal.

"Todos dicen que soy una segunda Violeta Parra, porque desarrollo tantas manifestaciones artísticas y la verdad es que me salen todas bien bonitas", señala entre risas la embajadora, quien ha sido apoyada por instituciones como Fosis y Sercotec.



Contacto
María Teresa Pérez, embajadora chilota.
Fono: 564 2189
Comuna: Cerro Navia.

Su amistad con Shakira

Con residencia actual en Cerro Navia, María Teresa tiene como objetivo central el difundir la cultura chilota a través de sus obras, motivación que incluso la ha llevado a tomar contacto con artistas de talla internacional.

"Yo siempre me presento como la embajadora de Chiloé, porque mi objetivo es difundir la cultura y tradición Huilliche. Si hasta amistad con la cantante Shakira tengo ahora, porque le enseñé el ancestral arte del telar rústico a su diseñadora de ropa", asegura la pequeña empresaria.

Aparte de sus hermosas creaciones en telar, durante la semana María Teresa también tiene un a serie de pedidos para grandes empresas y también para reuniones familiares en el ámbito culinario, ya que, como ella misma destaca, "la gente busca cambiar el menú de asado a curanto y ahí yo puedo plasmar todos los conocimientos en cocina aprendido de mis abuelitas y antepasados".



Programas con Corfo y Dirección del Trabajo realizará el comercio detallista:

Acuerdos de Consejo de Confedechtur

Estas alianzas estratégicas del gremio buscan favorecer el emprendimiento y el cumplimiento de la normativa laboral.

El fomento de las alianzas estratégicas del gremio con la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) y con la Dirección del Trabajo, fue uno de los acuerdos principales del Consejo Ejecutivo Nacional de la Confederación del Comercio Detallista y Turismo de Chile (Confedechtur).

Con la conducción del presidente nacional, Rafael Gumille, los directivos de la entidad, provenientes de todo el país, escucharon las exposiciones de la directora del trabajo, María Cecilia Sánchez, y del vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

La personería del Trabajo difundió proyectos para ahorrar trámites a los usuarios de la página web de la institución y para estandarizar los procesos fiscalizadores, a fin de lograr un



El presidente de Confedechtur, Rafael Gumille, y el vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

mejor cumplimiento de la normativa laboral y alentar las buenas relaciones en las empresas.

Indicó además que una reciente resignación de funcionarios de la Dirección del Trabajo incrementará las fiscalizaciones en terreno. Por su parte, Cheyre definió la

misión de la corporación como fomentar el reemprendimiento y la innovación para mejorar la productividad de Chile.

El ejecutivo manifestó plena confianza en las nuevas garantías de Corfo para créditos de las Mipyme.

Fuente: Confedechtur.

Premiación Corfo

Jueves, 4 septiembre, 2014





[Fundación San Carlos de Maipo Realiza taller de telar chilote en el Centro Penitenciario Femenino](#)

Viernes, 25 julio, 2014

Desde mediados de este mes se imparte en el Centro Penitenciario Femenino el taller de Telar Chilote, organizado por la Fundación San Carlos de Maipo. Esta iniciativa busca enseñar a 15 internas las técnicas de este arte nacional.



Con las 12 clases que se impartirán en una primera instancia, se busca ayudar en el proceso de reinserción de las internas, quienes al finalizar este curso tendrán una herramienta para desenvolverse en libertad.

Para la profesora y “Embajadora Chilota” María Teresa Pérez, el realizar estas clases es un sueño hecho realidad: “Este tipo de taller es un rescate al patrimonio de Chiloé, donde se ha perdido mucho este arte. Este era mi sueño y por eso vengo a este taller con mucho entusiasmo. En esta instancia les enseñaré a hilar, a realizar un telar huilliche, entre otras técnicas”.

Para una de las internas de este penal, Ximena Benavides este tipo de taller las ayuda a sanar las heridas: “Me gusta este taller porque me sirve para desarrollar habilidades que no pensaba que tenía, además me encanta la artesanía chilena. Con esto me siento libre a pesar de que estoy privada de libertad. Esto me libera y me va sanando”.



Fundación San Carlos de Maipo apoya este tipo de iniciativa pues mejora las oportunidades de rehabilitación de las internas. Es por esto el gerente general, Marcelo Sánchez aseguró: “Para nosotros este tipo de iniciativas ayudan al trabajo de reinserción. Es por esto que para la Fundación San Celos de Maipo es importante crear estos espacios, ya que permite que las internas avancen en su rehabilitación y tengan herramientas para enfrentar un futuro en libertad. Con estas iniciativas buscamos influir en el desarrollo de la igualdad de oportunidades, ayudando en las internas a que aprendan un nuevo oficio integrador y de calidad”.

El taller de tejido es impartido con técnicas tradicionales y se inserta en el modelo de Emprendimiento Intrapenitenciario creado por Fundación San Carlos de Maipo para proporcionar un segundo ingreso familiar que permita reducir los incentivos a la reincidencia en el medio libre.

Feria 27 y 28 de junio "Inti raymi we tripantu"

Jueves, 26 junio, 2014

Av. Pedro de Valdivia 963 (frontis municipalidad) 10:00 hrs. la ceremonia de inauguración junto a la Alcaldesa Josefa Errázuriz.



Delicias Ilusión

Jueves, 19 junio, 2014







[Expo Lana de Revista Paula](#)

Jueves, 19 junio, 2014

Desde el jueves 3 al domingo 6 de julio, en el mall Alto Las Condes, se realizará la sexta versión de este evento lanero organizado por revista Paula y Tejidos Paula. Más de 100 expositores ofrecerán desde materias primas hasta productos terminados de moda y decoración.

[Embajadora Cultural de Chiloé](#)

Jueves, 8 mayo, 2014

Todas las autoridades de San Pedro de Mepillilla asistirán a la inauguración de Los Curantos.

Se puede trabajar con redes, no todo es dinero. En Santiago hicimos el curanto más grande del mundo. Doy clases en la cárcel y a casas de acogida. En Chiloé las actividades se están muriendo, mi lucha es levantar sus pueblos y la cultura chilota. En Santiago ayudo a gente con depresión y a la que está en la droga. Llevo 14 años en El Bosque y 12 en la José María Caro, sacándolos de la droga.

Exponiendo en Santo Domingo con 21 de Mayo en Stgo centro un proyecto de Fosis ejecutado por Cooperativa Liberación y auspicio de la Ilustre Municipalidad de Santiago



Category: [articulos](#), [destacado](#), [noticias](#) [Comments \(0\)](#)

[Noticias Embajadora Chilota](#)

Viernes, 20 abril, 2012

Una feria especial para este domingo



María Teresa Pérez y sus tejidos estarán en la ExpoEmprendedores en Casa Piedra.

Todos están invitados a visitar la ExpoEmprendedores que se realizará este domingo en Casa Piedra. Allí podrán encontrar una amplia variedad de productos y servicios, cuya principal característica es que son exclusivos y muestran el resultado de la creatividad y el talento de pequeños y medianos empresarios.

Más de sesenta stands darán vida a esta feria, donde se podrán encontrar: textiles, platería, arreglos con flores frescas, accesorios para mascotas, jabones artesanales, biomagnetismo, entre muchos otros.

La organizadora del evento, María Ester Rodríguez, explica que en la feria "no hay reventa de productos, todos los expositores venden su propia producción".

El objetivo, señala, es que este

¿Dónde?, ¿a qué hora?

Fecha: 22 de abril.

Lugar: Casa Piedra, salón Manquehue (Monseñor Escrivá de Balaguer 5.600, Vitacura).

Horario: De 10.30 a 20.00 horas.

Entradas: Gratis.

bazar sea una vitrina y una plataforma de venta para "los emprendedores que destacan por su iniciativa, talento, esfuerzo, innovación y creatividad".

Entre los expositores estará María Teresa Pérez, conocida como la "Embajadora chilota", quien difunde la cultura y tradición huilliche en Santiago desde hace más de treinta años.

"En la expo voy a tener ponchos, chalecos, boinas, bufandas,

y *souvenirs* chicos también", comenta Pérez y explica que sus productos son tejidos a telar, pa-lillo y crochet.

"Son textiles huilliches, lisos, no dobles como los mapuches", explica.

Pero lo más original es que la lana, toda de oveja, está teñida con productos completamente naturales, como hojas de alcachofa, cebolla y tomate, entre otros.

En el mismo rubro, destaca el stand de la organización mapuche We Rayen. Se trata de una agrupación de más de veinte mujeres de los alrededores de Temuco que traerán para la venta: hermosos ponchos, mantas, bufandas, alfombras, carteras y otros textiles. Todos destacan por sus diseños, colorido y gran calidad.

Noticias Embajadora Chilota

Miércoles, 4 abril, 2012



» La embajadora chilota

Un día cualquiera, María Teresa Pérez aceptó el desafío de ganarse el paladar de la gente con las recetas de su pueblo. Y la gente quedó tan encantada con sus curantos y chapaleles, que ella no tuvo más remedio que convertir la gastronomía en la base de su trabajo. Claro que nunca dejó de lado la herencia de sus antepasados huiliches: el telar. Siempre guardó tiempo para tejer y, gracias al impulso del Fosis, hizo de su pasatiempo un negocio. Ahora sus máquinas no caben en su casa, que es parte de unos sencillos blocks en Lo Espejo, algo que la lleva a sonreír cuando recuerda que sus amigas de Ancud la discriminan. "Ellas piensan que soy millonaria".

Foto: **Gabriel Gatica Reyes**

La Embajadora Chilota Que Conquista Con Su Cocina y Telar Huilliche

Lunes, 13 diciembre, 2010

María Teresa Pérez llegó a los 17 años a la capital para empaparnos de su cultura

La embajadora chilota que conquista con su cocina y telar Huilliche

De pequeña, esta emprendedora tenía el sueño de emigrar de Ancud, su tierra natal, para mostrarle al mundo las bondades del curanto y la ropa chilota.

Una mujer que a diario profesa el amor por su cultura y sus tradiciones ancestrales es el caso de María Teresa Pérez, emprendedora oriunda de Ancud que se destaca por la serie de expresiones artísticas que viene cultivando desde que llegó a la capital, hace unos quince años, luego de terminar sus estudios de enseñanza media.

"De pequeña tenía el sueño de salir de la isla y dar a conocer mis costumbres y tradiciones. Las tradiciones de una persona autóctona que se trasladó a Santiago", comenta la pequeña empresaria.

Dentro del mundo del em-

prendimiento todos la reconocen como la "embajadora chilota", título que se ha ganado tras 31 años de trabajo con entusiasmo y alegría en ocupaciones tales como la fabricación de ropa y echarpes de lana fabricados en telar Huilliche, cocina chilota e incluso la música de su tierra natal.

"Todos dicen que soy una segunda Violeta Parra, porque desarrollo tantas manifestaciones artísticas y la verdad es que me salen todas bien bonitas", señala entre risas la embajadora, quien ha sido apoyada por instituciones como Fosis y Sercotec.



Contacto
María Teresa Pérez, embajadora chilota.
Fono: 564-2189
Comuna: Cerro Navia.

Su amistad con Shakira

Con residencia actual en Cerro Navia, María Teresa tiene como objetivo central el difundir la cultura chilota a través de sus obras, motivación que incluso la ha llevado a tomar contacto con artistas de talla internacional.

"Yo siempre me presento como la embajadora de Chiloe, porque mi objetivo es difundir la cultura y tradición Huilliche. Si hasta amistad con la cantante Shakira tengo ahora, porque le enseñé el ancestral arte del telar rústico a su diseñadora de ropa", asegura la pequeña empresaria.

Aparte de sus hermosas creaciones en telar, durante la semana María Teresa también tiene una serie de pedidos para grandes empresas y también para reuniones familiares en el ámbito cu-llinario, ya que, como ella misma destaca, "la gente busca cambiar el menú de asado a curanto y ahí yo puedo plasmar todos los conocimientos en cocina aprendido de mis abuelitas y antepasados".



Programas con Corfo y Dirección del Trabajo realizará el comercio detallista:

Acuerdos de Consejo de Confedechtur

Estas alianzas estratégicas del gremio buscan favorecer el emprendimiento y el cumplimiento de la normativa laboral.

El fomento de las alianzas estratégicas del gremio con la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) y con la Dirección del Trabajo, fue uno de los acuerdos principales del Consejo Ejecutivo Nacional de la Confederación del Comercio Detallista y Turismo de Chile (Confedechtur).

Con la conducción del presidente nacional, Rafael Cumsille, los directivos de la entidad, provenientes de todo el país, escucharon las exposiciones de la directora del Trabajo, María Cecilia Sánchez, y del vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

La personerera del Trabajo difundió proyectos para ahorrará trámites a los usuarios de la página web de la institución y para estandarizar los procesos fiscalizadores, a fin de lograr un



El presidente de Confedechtur, Rafael Cumsille, y el vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

mejor cumplimiento de la normativa laboral y alentar las buenas relaciones en las empresas.

Indicó además que una reciente reasignación de funcionarios de la Dirección del Trabajo incrementará las fiscalizaciones en terreno. Por su parte, Cheyre definió la

misión de la corporación como fomentar el emprendimiento y la innovación para mejorar la productividad de Chile.

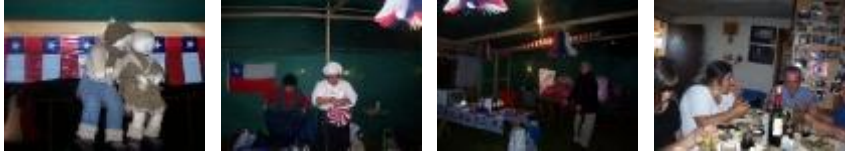
El ejecutivo manifestó plena confianza en las nuevas garantías de Corfo para créditos de las Mipyme.

Fuente: Confedechtur.

"Feria Costumbrista De La Comuna El Bosque"

Lunes, 13 diciembre, 2010





Enseñando y exportando tradiciones

Viernes, 28 mayo, 2010



Alumnos presentan proyectos a microempresarios

Jueves, 19 noviembre, 2009

Los alumnos de tercer año de las secciones 21, 61, 01 y 02 de la carrera de Diseño Gráfico Publicitario realizaron una destacada presentación de sus proyectos de imagen corporativa para pequeños y medianos empresarios.

La actividad, desarrollada los días lunes 27, martes 28 y viernes 31 de julio, se realizó con la presencia del Director del Programa de Integración Académico Laboral (PIAL), Pedro León, los profesores de la carrera Carmen Gloria Toro y Manuel Jiménez, y el Asistente de Dirección de PIAL, Silvio Cofré.

Dentro de los 26 microempresarios presentes, destacaron los testimonios de:

María Teresa Pérez (Embajadora Chilota reconocida por el Gobierno de Chile).

Rubro: Gastronomía

Marca: CurantoExpress

"Las niñas se pasaron, me encantó lo que hicieron".

Marité Pérez arrasa con "curanto express" a domicilio

Miércoles, 7 octubre, 2009

Lleva 30 años en Chago, pero no pierde tradiciones de su tierra

Marité Pérez arrasa con "curanto express" a domicilio

María Teresa Pérez Silva (48) es una orgullosa representante de la cultura chilota. Hace 30 años que vive en Santiago, pero a pesar del tiempo transcurrido no ha perdido sus raíces. Oriunda de Ancud, fue designada "Embajadora Cultural de Chiloé" por la Muni de su comuna natal.

Entre sus gracias están su habilidad para tejer en telar y su buena mano para la cocina chilota. De hecho, María Teresa es reconocidísima por sus "curantos

recuperar mi casa. Aún estoy en las labores de reconstrucción. Cuando lo perdí todo me dió que de alguna forma iba a salir adelante. Me puse a hacer curantos y me han permitido pagar los gastos de remodelación. Incluso los clientes que se han enterado de mi desgracia se han puesto con muebles y otras cosas. Lo único que no pueda decir lo mismo de la gente de la isla, pero así son las cosas", suspira con resignación.

Pese a la tristeza con que pro-

Mano de monja y sabor chilote se conjugan en la preparación con que la "embajadora" de la isla ha sacado a flote a su prole.

expres". Lleva los ingredientes a la casa de quien le encargó este exquisito plato y lo prepara allí misma.

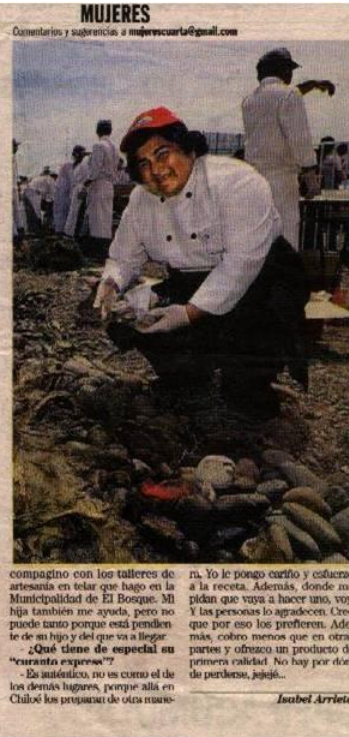
Llegó a la selva de cemento cuando era jovenita y por esas cosas de la vida se armó. Su núcleo familiar está compuesto por su marido y su hija, quien la ayudará por segunda vez.

Pero no todo ha sido color de rosa en la vida de esta esforzada mujer. En mayo de este año se le quemó entera su casa y a pocos momentos logró salir salvada. "Gracias a los curantos he podido

nunciá estas palabras, María Teresa no se quebra y hace gala de una extraordinaria fortaleza, la que le ha servido para enfrentar los infortunios. Igual, cuando familias nos esforzamos para ayudar, no nos damos por vencidos".

- ¿Su pierna peluda y su hija la apoyan en su peña?

- Mi marido es de Santiago y ha tenido que ayudarme a ayudarme. Él trabaja, pero los fines de semana me ayuda y así salimos adelante. El trabajo en esos días es más fuerte, en la semana no tanto. Pero cuando sale algo lo



compaño con los talleres de artesanía en telar que hago en la Municipalidad de El Bosque. Mi hija también me ayuda, pero no puedo tanto porque está pendiente de su hijo y del que va a llegar.

- ¿Qué tiene de especial su "curanto express"?

- Es auténtico, no es como el de los demás lugares, porque allá en Chiloé los preparan de otra man-

era. Yo le pongo cariño y esfuerzo a la receta. Además, donde me piden que vaya a hacer uno, voy.

Las personas lo agradecen. Creo que por eso los prefieren. Además, cobro menos que en otras partes y ofrezco un producto de primera calidad. No hay por dónde pensarse, ¿eh?

Isabel Arrieta

TU SALUD AL DÍA

[El alma del curanto \(continuación\)](#)

Miércoles, 7 octubre, 2009

¿Es lo mismo hacer un curanto en la olla, en la ciudad, que no sea en un hoyo, en la tierra de Chiloé?

- En las casas en Chiloé, la gente igual hace el curanto en ollas. Lo que importa, sea en hoyo o en olla, es que es una comida para compartir. La única diferencia es que en la olla se conserva el caldo.

¿Cuáles son las claves de un buen curanto?

- Principalmente harta tinca, harto amor, y lavar bien todos los mariscos, que las carnes sean frescas y auténticas. Yo mando a buscar todo para allá, hasta las papas.

¿Qué variedades de papas usas? Hay muchos tipos...

- Yo uso la bayana y la Desiré. Hay 423 variedades de papas chilotas. La Desiré es especial para hacer el milcao y la bayana es para comerla con pelo, como se pone en el curanto. También está la papa coralé, medio morada, que da mucho chuño.

¿Qué carnes y mariscos lleva tu curanto?

- Pollo, costillar ahumado, longaniza, choritos cholgas, almejas. Eso es lo que le pongo aquí. En el sur hay mucho más. Y bueno, el chapalele, el milcao y el pebre cuchareado.

¿Y qué otras cosas preparas aparte del curanto?

- Para navidad y en septiembre me piden harto las mistelas. Son licores, aperitivos o bajativos. Son distintas frutas o hierbas, que se destilan dejándolas en alcohol puro, los tiempos son distintos para las distintas mistelas, pero van entre uno y dos meses. Después se arman con aguardiente. También hago empanadas de marisco.

Cómo embajadora cultural de Chiloé, ¿qué es lo que más te interesa transmitir sobre la Isla?

- Su cultura es una de las más hermosas del planeta. Cuando tú llegas ahí pareciera que estuvieras en un país distinto. Es mágico. La gente es cariñosa, abre sus puertas, comparte su comida.

¿Y no se ha perdido la confianza en los viajeros?

- No. Yo por lo menos cuando pasaba el verano en mi casa de Ancud, alojaba siempre a los mochileros, para que conocieran la isla. Les cobraba lo mínimo, casi gratis. Y creo que el resto de la gente tampoco ha perdido la confianza. Ahora, más que antes, los alojamientos son casi todos en casas, hospedajes familiares. Pero hay un contro. No se permiten las drogas, no se deja que los mochileros anden acostados en las plazas, los carabineros los llevan a los albergues municipales.

¿Qué opinas de la construcción del puente que una el archipiélago con el continente?

- Por un lado malo, porque llegaría cualquier tipo de gente, pero por otro lado es bueno que estemos más conectados, sobre todo porque no tenemos un buen sistema de salud allá y estamos aislados. En Chiloé se hizo un plebiscito y la gente aprobó el puente, pero el proyecto ahora no se sabe si va. Fue una promesa del Presidente Lagos y la gente quiere que cumpla.

¿Y qué piensas de los que dicen que el puente es una amenaza a la identidad de Chiloé?

- Mira, ahora están constuyendo un mall. Y me parece bien. Así los chilotes no viajan a Puerto Montt para ver un mall. Lo importante es que le den trabajo a la gente de allá. Hay que conservar la identidad, pero tampoco le puedes decir a la gente que se quede en el pasado. Además, el chilote se caracteriza por cultivar sus tradiciones. En el verano, en todas partes se hacen fiestas costumbristas. Ahora en agosto, también. Ahí donde yo vivo, hay una reglamentación que obliga a construir con alerce. Se conserva la arquitectura. Ahora se pidió al gobierno que hiciera un programa para reproducir las semillas de ciertas variedades de papas que estaban en extinción.

¿La cooperación, el sistema de la minga, sigue vigente en Chiloé?

- Sí y existen los tratos de palabra. Las promesas se cumplen. Es un asunto de tradición. Algo que se transmite de generación en generación.

[El alma del curanto](#)

Martes, 6 octubre, 2009

Teresa Pérez Silva, artesana y cocinera chilota

El alma del curanto

Tenemos el honor de presentarles a la Embajadora Cultural de Chiloé. Una que, sin fanatismos, difunde la cultura chilota en varios frentes. Tejedora de larga tradición familiar y maestra cocinera de curantos, lo suyo es reunir a la gente "distinta, con otras costumbres". Ya sea en su taller de telar y palillos, que dirige en la comuna de El Bosque o en torno al succulento plato chilote que, por si usted está interesado, ella prepara a domicilio para cualquier fiesta o evento. Donde la llamen, Teresa se traslada con ollas, carnes, papas y mariscos. Todo recién llegado de su isla.

Por Rosario Mena

Imposible rechazar la invitación de Teresa. Iniciando la entrevista ella pone a calentar el milcao preparado en la mañana y las empanadas de mariscos enviadas recientemente por su hija desde Ancud. Y aunque venimos con el clásico apuro del periodista a medio día y le advertimos que tenemos poco tiempo, no duda en descorchar su mejor vino: "Este es de exportación", afirma con entusiasmo. Y de exportación es también esta ancuditana (oriunda de Ancud) que se presenta como la "Embajadora cultural de Chiloé", título honorífico otorgado, no sin polémica, por la Municipalidad de su ciudad natal. "Hay gente que lleva muchos años con la artesanía chilota, y decían por qué yo no. En la feria me sacaban el cartelito. Tuve que mandar a hacerlo en madera".

Residente hace 27 años en la capital, Teresa Pérez Silva ha estado en eventos de folclor y artesanía de México, Venezuela, Uruguay, representando al archipiélago. Y a su haber tiene tres libros sobre la cultura de Chiloé. Tejedora, cocinera y cantora, las ventajas de esta embajadora

están a la vista "Yo hago de todo. Como que sale más barato mandarme a mí sola que a un artesano, otro que cante y otro que haga comida" Para ganarse la vida, se reparte entre su taller de telar y tejidos a palillo con lana chilota, en la Municipalidad de El Bosque; sus curantos que prepara a pedido con todos los ingredientes traídos directamente de Chiloé y el aseo de una casa, que le sirve para completar el presupuesto.

Aventurera por naturaleza, comenzó armando un taller de tejidos en Ancud, a los que ella misma buscaba mercado viajando por el archipiélago y "durmiendo en cualquier parte". Una empresa que dio sus frutos económicos y le granjeó el reconocimiento necesario para comenzar a ser invitada a todas las ferias importantes que se realizan en el sur de Chile, y más tarde algunas en el extranjero. En todas, Teresa hace el curanto, acompañado de milcao y chapalele, el pan y las mistelas.

Talleres ejecutados en 2014

Cárcel femenina de Santiago

Taller de Telar, Unidad vecinal N°8 Remodelación Santa Mónica, Población La Valleja, Recoleta.

Taller de telar, Corporación Cultural de Recoleta.



