

Congreso “The Art of Living”

Participantes de Monteclaro Escuela de Hotelería y Artes Culinarias y del Centro de Conferencias Paloblanco, de Puerto Rico, ganaron 2 medallas de oro en una competición internacional.

17/02/2009

Del 16 al 18 de enero de 2009 se llevó a cabo el Congreso “The Art of Living” en Arnold Hall Conference Centre, Boston, Mass. Asistieron un centenar de estudiantes entre 14 y 18

años de distintos estados (Massachusetts, Nueva York, Washington D.C., Illinois, Indiana, Wisconsin, Virginia, Texas), de Canadá y de Puerto Rico.

El Congreso ha sido organizado por 6 años consecutivos desde 2004, y su finalidad es redescubrir el atractivo y el valor del trabajo de cuidar la propia casa, resaltando el rol protagonista de la mujer para crear familia. El comité organizador se ha inspirado en las enseñanzas de San Josemaría sobre la trascendencia del trabajo del hogar como fundamento de la familia y la sociedad.

Cada año se desarrollan en el Congreso, a través de conferencias y talleres prácticos, temas en 5 áreas: artes culinarias, decoración de interiores, cuidado de enfermos, moda y planificación de eventos.

Además de asistir a las conferencias, los equipos que se han preparado

previamente para ello, pueden participar en diversas competencias:

- competencia culinaria
- competencia de “laundry”
- concurso de mantenimiento de la casa
- trabajos de investigación en cualquiera de las 5 áreas sobre las que trataban las conferencias.

Las competidoras boricuas eran una representación de varios pueblos: Irelis Díaz de Río Grande, Miriam Celeste Santiago, de Barranquitas, Andrea Flores de Trujillo Alto, Sofía Betancourt de Río Piedras, Jennifer Santiago, de Carolina, y Ma. Jesús Fonseca, de Morovis.

El equipo había sido entrenado en el Centro de Conferencias Paloblanco y en Monteclaro Escuela de Hotelería y Artes Culinarias, con sede en Rio

Grande. Estuvo dirigido por personal del Centro de Conferencias Paloblanco: Joanna Riestra; Betsy Echevarría, y Belén Mondragón; que les acompañaron en el viaje junto con Lillian Santiago, enfermera, y hermana de una de las participantes.

Las jóvenes se estuvieron preparando durante el año en el Centro de Conferencias Paloblanco y en Monteclaro, con clases especiales de cocina –que les dio la profesora Vilmary Salicrup-, y de “laundry” (teóricas y prácticas). También participaron en otras actividades diseñadas para ayudar a desarrollar las cualidades femeninas y las virtudes humanas. En el momento de la competición las estudiantes solo pueden recibir orientación de las instructoras en 2 ocasiones, deben confeccionar el menu o trabajar la ropa sin la ayuda de adultos.

Puerto Rico ganó la medalla de oro en los dos eventos en los que participó: el de artes culinarias y el de “laundry”. Junto a las medalla, las boricuas recibieron becas parciales para estudiar en un College de Administración Hotelera y Artes Culinarias en Chicago, Illinois. Canadá ganó medalla de plata y Texas se llevó la de bronce en la competencia de cocina.

La competencia culinaria sorprendió en un primer momento a las del equipo de Puerto Rico por incluir falda de res, junto a varios ingredientes –con los que no habían practicado- de comida mexicana. Se dieron a la tarea y confeccionaron el siguiente menú: carne marinada con chile chipotle rellena de mangó confitado, batatas asadas con mantequilla y estampadas con una hoja de cilantro, ensalada pico de gallo con tomate, aguacate y cebolla, sorullos de harina de maíz rellenos

de queso Monterrey y de jalapeños, con salsa mojito de mayonesa hecha “en casa” con cilantro.

Irelis, que participó en la competición culinaria contestó a un periodista de prensa local que la entrevistaba sobre cómo se había sentido durante el concurso: “ al principio muy nerviosa porque no había practicado con esos ingredientes y debía organizar el menú, pero al darme cuenta de que eran ingredientes de comida mexicana, y que desde el comienzo del viaje el equipo había rezado a la Virgen de Guadalupe por la participación en el Congreso, eso me dio mucha serenidad, y nos pusimos con mucho ánimo -...!híjole...!- a inventar un menú “tapatío”.

Jennifer compitió en la prueba de “laundry”. En su conversación con los periodistas dijo: “uno puede pensar que el “laundry” es solo

meter la ropa en la máquina y ya está; y no, lavar ropa es toda una ciencia que conlleva pensar cómo resolver eliminar unas manchas, coser una pieza, lavar y planchar sin estropear el tejido y es economizar sin gastar tanto llevando la ropa al “laundry” comercial. Esta actividad me ayudó a ver que el trabajo de “laundry” beneficia mucho la unión familiar, pues esa ropa la va a usar un ser querido, y por la ropa se nota si una persona tiene familia. Si una madre no cuida de la ropa de los hijos, eso desdice de esa familia, y del deseo de agradar a los demás miembros de la familia, porque a todos nos gusta vernos bien.”

Monteclaro y Paloblanco están de fiesta: sus estudiantes –junto con su equipo docente y las chefs- se llevaron las medallas de oro en los dos eventos en los que participaron en el Congreso “The Art of Living” en Boston.

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-pr/article/congreso-the-
art-of-living/](https://opusdei.org/es-pr/article/congreso-the-art-of-living/) (24/12/2025)