

El Ovallino

DIPUTADA CASTILLO EN COMISIÓN DE RECURSOS HÍDRICOS DE LA CÁMARA

SOLICITARÁN QUE SE DECRETE ALERTA SANITARIA POR SEQUÍA

Este anuncio viene enmarcado en los dichos del gerente regional de Aguas del Valle, Andrés Nazer, quien advirtió que el embalse la Paloma, -que abastece de agua a Ovalle-, se encuentra al 3% de su capacidad.

02



EMPRENDEDORES DE LIMARÍ EN AEROPUERTO

COMERCIALIZAN UN SNACK DE QUESO DE CABRA

06

MÁS DEL 50% DE SU SUPERFICIE

REGANTES APUESTAN POR EL RIEGO POR GOTEO

05

PROVINCIAL OVALLE PIERDE EN SU DEBUT EN EL PROFESIONALISMO ANTE PUERTO MONTT 07

QUE INGRESE POR PASO FRONTERIZO DE MONTE PATRIA
BUSCAN APOYOS PARA PROYECTO DE TREN BINACIONAL MULTIPROPÓSITO

03



CAMILO SANTANA - COMUNICACIONES DPM

POR ESCASEZ HÍDRICA

Diputada Castillo solicitará que se decrete Alerta Sanitaria para la Región de Coquimbo

ROMINA ONEL
Ovalle

En la última sesión de la Comisión de Aguas y Recursos Hídricos del Consejo Regional (CORE) de Coquimbo, el gerente regional de Aguas del Valle, Andrés Nazer, advirtió que el embalse la Paloma, -que abastece de agua a Ovalle-, se encuentra al 3% de su capacidad, razón por la cual están trabajando una propuesta de convenio junto a las organizaciones de riego, para así priorizar que el recurso embalsado sea destinado para la bebida.

Respecto a esto, cabe destacar que en el Elqui, al llegar a niveles mínimos, se destina el agua embalsada sólo para consumo humano y aunque en Ovalle aún existiría agua suficiente para esto, si es que los recursos actuales del embalse La Paloma no se destinan solo para la bebida de la población, la comuna estaría en un límite crítico.

En este escenario, la diputada Nathalie Castillo, -quien es miembro de la Comisión de Recursos Hídricos y Desertificación-, recalcó que "lo principal es garantizar el derecho humano al agua para bebida y saneamiento, y así como lo establece el Código de Aguas, quién provee el recurso hídrico, es quien tiene que asegurar esto, por lo que la sanitaria deberá encontrar la forma de trabajar con las Juntas de Vigilancia, ya que necesitamos que den propuestas claras y no se ponga en duda la continuidad del suministro".

En línea con esto, la diputada anunció que "en las comisiones de Salud y de Recursos Hídricos de esta semana, solicitaré al Ministerio de Salud que evalúe aplicar decreto de Alerta Sanitaria en la región, con el fin de garantizar el debido saneamiento y bienestar de las personas que reciben agua por acarreo, porque debemos considerar que tenemos a personas sin agua por varios días, lo que genera riesgo de salud pública. Esto también servirá para reforzar el Decreto de Catástrofe por escasez hídrica en la zona".

Además de esto, Castillo detalló que con esta medida, aumentarían los recursos, lo que permitiría comprar más agua, contar con más fiscalizadores y realizar más estudios a los APRs.

Con relación al anuncio presidencial respecto a implementar 4 desaladoras en la región, -de las cuales una se instalará en el sector de El Panul de Coquimbo, cuya puesta en marcha se estima para el 2029-, Castillo aseguró que "solicitaremos la hoja de ruta del Ministerio de Obras Públicas, respecto

Este anuncio viene enmarcado en los dichos del gerente regional de Aguas del Valle, Andrés Nazer, quien advirtió que el embalse la Paloma, -que abastece de agua a Ovalle-, se encuentra al 3% de su capacidad.



LAUTARO CARMONA

El embalse La Paloma, -que abastece de agua a Ovalle-, solo cuenta con un 3% de agua embalsada.

al Plan de Desalación Nacional, lo que viene aparejado de lo realizado con la ley corta que trabajamos con urgencia durante el año pasado, de manera que el Estado pueda realizar obras públicas de cara a la desalación como fuente hídrica a disposición de la ciudadanía desde Valparaíso al norte".

Sumado a esto, Castillo señaló que "también solicitamos que en el presupuesto 2024 se aumente y mejore la condición de la Dirección General de Aguas (DGA), que es el organismo fiscalizador del recurso hídrico, esto con el fin de evitar extracciones ilegales y otros malos usos en sequía".

UNA PLANTA DESALADORA PARA EL LIMARÍ

Por otra parte, el Senador Matías Walker, -quien es integrante de la Comisión de Medio Ambiente, Cambio Climático y Bienes Nacionales del Senado-, sostuvo que "el Ejecutivo tiene todas las atribuciones legales y presupuestarias para garantizar el

recurso, lo que además debe hacerse con una mirada de mediano y largo plazo, por lo que este año si o si deben licitarse las plantas desaladoras, incluyendo la del Limarí, tal y como lo pedimos en la Comisión de Recursos Hídricos que se realizó en la región y que contó con la presencia de la Ministra de Obras Públicas".

ORDENANZA MUNICIPAL

Al ser consultado por este tema, el alcalde de Ovalle, Jonathan Acuña indicó que "esta semana tuvimos una reunión con Aguas del Valle para tratar este tema y paralelamente, estamos trabajando en una Ordenanza Municipal para el cuidado del agua. Esta situación tiene las características de catástrofe y nuestra comuna se prepara para enfrentarla de la mejor manera posible, por eso, esperamos que en alrededor de Junio o Julio puedan extender el Decreto de Catástrofe desde la Delegación Regional".

Ahondando en esto, Acuña puntua-

"EN LAS COMISIONES DE SALUD Y DE RECURSOS HÍDRICOS DE ESTA SEMANA, SOLICITARÉ AL MINISTERIO DE SALUD QUE EVALÚE APLICAR DECRETO DE ALERTA SANITARIA EN LA REGIÓN, CON EL FIN DE GARANTIZAR EL DEBIDO SANEAMIENTO Y BIENESTAR DE LAS PERSONAS QUE RECIBEN AGUA POR ACARREO, PORQUE DEBEMOS CONSIDERAR QUE TENEMOS A PERSONAS SIN AGUA POR VARIOS DÍAS, LO QUE GENERA RIESGO DE SALUD PÚBLICA. ESTO TAMBIÉN SERVIRÁ PARA REFORZAR EL DECRETO DE CATÁSTROFE POR ESCASEZ HÍDRICA EN LA ZONA"

NATHALIE CASTILLO

DIPUTADA DE LA REGIÓN DE COQUIMBO

lizó que "esperamos pasar la nueva Ordenanza Municipal a la Dirección de Asesoría Jurídica para su observación y sanción, para ojalá tenerla aprobada en este mes de marzo".

La autoridad también agregó que "estamos planificando una reunión con la Junta de Vigilancia, el Delegado Regional y la sanitaria, para la próxima semana, para evaluar las condiciones que se están dando y poder mantener la reserva de agua que queda disponible, de forma permanente durante el año".

Sumado a esto, Acuña reveló que "aún no hemos considerado la evaluación de los horarios diferidos" y añadió que "vamos a iniciar con una campaña fuerte desde el punto de vista del cuidado del agua, de la optimización del uso del recurso; de las multas con respecto al mal uso y de la responsabilidad que tiene cada ciudadano de hacerse cargo de esta problemática".

LUCIANO ALDAY VILLALOBOS
Ovalle

ANTE LA POSIBLE REACTIVACIÓN DEL EBITAN

Alcalde de Monte Patria busca apoyos para **Tren Binacional Multipropósito**

En el mismo momento en que la ministra de Obras Públicas, Jessica López, en entrevista con El Día, manifestara que el Túnel de Agua Negra no era una prioridad de este gobierno y que se buscaban nuevas alternativas, el alcalde de Monte Patria, Cristian Herrera, planteó la posibilidad de construir un Tren Binacional Multipropósito que iniciaría su viaje en Argentina y pasara por su comuna para luego dirigirse a los distintos puertos de la región.

Hoy con el compromiso del embajador de Chile en Argentina, José Antonio Viera Gallo, de reactivar la Entidad Binacional Túnel de Agua Negra, EBITAN, que podría dar nuevos aires a este importante proyecto, el jefe comunal mantiene su postura de trabajar también por concretar este tren, obras que considera completamente viables y que fortalecerían el desarrollo económico de la Región de Coquimbo y la Provincia de San Juan.

MODERNO Y CON MIRADA DE FUTURO

El alcalde de Monte Patria explica a El Día, que es fundamental planificar el desarrollo y futuro de la región en las próximas décadas, esto porque existen diversos factores que influyen en el territorio como es el cambio climático y la gran sequía que ha afectado a la agricultura y ha generado la migración desde las zonas rurales como la que él administra.

“Somos una región que ha ido avanzando en términos turísticos y de servicios y por ello es fundamental para seguir fortaleciendo esta matriz económica, que tengamos contacto mucho más estrecho con Argentina, principalmente con la Provincia de San Juan, que por temas geográficos tiene una vinculación mucho mayor con nosotros y con el Océano Pacífico, que con el Atlántico”.

Es por ello que Herrera plantea que si bien se debe seguir fortaleciendo los avances que se han visto en las últimas semanas en materia de integración y volver a poner sobre la mesa la posibilidad de un paso fronterizo permanente y que corre con ventaja el Túnel de Agua Negra”

Pero, para el alcalde no se puede seguir cometiendo el error histórico de creer que esta es la única alternativa de conexión vial entre la Región de Coquimbo y la Provincia de San Juan.

“Nosotros tenemos en nuestra comuna de Monte Patria características únicas, como una cordillera muy baja que nos perjudica en términos de acumulación de nieve, pero que es un enorme plus a la hora de pensar en desarrollar algún proyecto de conexión vial. Al estar ubicados en el centro de la región, nosotros proponemos que, así como se avanza en el Túnel de Agua Negra que es la cabeza de lanza de esta integración, tengamos un segundo elemento que es un tren binacional, movido por energía reno-

Si bien para Cristian Herrera es importante seguir avanzando en el Túnel de Agua Negra, se debe trabajar de forma paralela en otras alternativas de integración entre la Provincia de San Juan y la Región de Coquimbo como es este tren que utilizaría energía renovable no convencional y que trasladaría productos desde Calingasta hasta los puertos de Los Vilos y Coquimbo.



EL OVALLINO

Para el alcalde Herrera no se puede seguir cometiendo el error histórico de creer que esta es la única alternativa de conexión vial entre la Región de Coquimbo y la Provincia de San Juan.

vable no convencional”.

Este tren, que trasladaría pasajeros, minerales y otros productos, iniciaría su trayecto en Calingasta para luego pasar por Monte Patria. El paso por la comuna limarina es la ventaja, ya que como se encuentra al centro de la región puede desplazarse hasta el puerto de Los Vilos para descargar y exportar minerales; mientras que la producción agroalimentaria podría salir por el puerto de Coquimbo.

“Creo que tenemos una ventaja insuperable y es importante que las autoridades lo analicen. Nosotros se lo planteamos no solamente a la ministra de Obras Públicas, sino que al propio Presidente de la República, quien está impulsando trenes para Chile. Nosotros tenemos que avanzar en un tren binacional que una a ambos países y que nos permita sacar producción desde Argentina por puertos chilenos y consolidar una matriz productiva de servicios en nuestra Región de Coquimbo”, añade el alcalde.

APOYO DEL CONSEJO REGIONAL

Quien ve con buenos ojos esta idea

integración que es el foco de trabajo del cuerpo colegiado.

“El territorio sanjuanino con el territorio de Coquimbo son hermanos y por supuesto, generar integración física es una alternativa correcta”, señala el consejero, quien aclara que esta propuesta debe ser estudiada y trabajada en detalle para ser incorporada en una agenda conjunta de integración que se trabaja desde hace varios años en la zona y que ha liderado el Consejo Regional.

Para Pleticosic, es importante que junto al planteamiento de nuevas iniciativas de conexión, la ministra Jessica López pueda entender la importancia histórica del Paso y del Túnel de Agua Negra, “que significa generar un espacio permanente entre Coquimbo y San Juan. Estamos hablando de generar progreso y desarrollo en el Cono Sur de Latinoamérica y eso es lo que nosotros tenemos que empujar”.

Misma mirada es la que tiene el consejero y presidente de la Comisión de Medio Ambiente, Energía y Minería, Pedro Valencia. El core manifiesta que este tren es una alternativa más sobre la mesa en la que se debe avanzar, sin embargo, para Valencia es importante no solo pensar en la integración física, sino que también en acuerdos y compromisos con Argentina que otorguen confianzas de que esta conectividad signifique desarrollo económico real y concreto.

“Creo que existe la tecnología hoy día para poder tener varias alternativas y poder elegir la mejor y la que tenga el menor impacto en el medio ambiente. Creo que más importante hoy día y en lo que debemos avanzar por otra vía, son las relaciones. No sacamos nada con tener una carretera espectacular, un túnel espectacular, un tren o una conexión aérea, si no tenemos mercaderías o productos que intercambiar”.

Agrega que no se debe dejar fuera de la conversación cómo se conectará la cordillera con la costa y cuál será el tramo de la carretera o de la línea férrea. “Se dice que vamos a transportar mercaderías, pero no tenemos puertos y si los tenemos no son del tamaño suficiente para abordar un flujo de mercadería mayor”.

Para los consejeros se debe seguir conversando todas las opciones y trabajar en destalles de esta añorada conectividad y desarrollo entre la Provincia de San Juan y la Región de Coquimbo.

de un tren multipropósito es el consejero regional Cristian Rondanelli, quien manifiesta que se debe trabajar y apoyar todas las alternativas de desarrollo económico e integración binacional.

“Yo creo que no tenemos que cerrarnos a ninguna posibilidad y en ese sentido, hoy en día el puerto de Coquimbo está preparado para ser un terminal agro frutícola y también un terminal de exportaciones mineras, para que nuestra región sea el puerto de salida para que Argentina o Brasil lleguen con sus productos a Asia. Esto es parte del desarrollo que nosotros debemos mirar a futuro”.

Para Rondanelli, junto con este tren, las autoridades de la región deben seguir comprometidas y apoyando el Túnel de Agua Negra y también alternativas como pasos turísticos en la Provincia del Choapa, iniciativas integradoras que buscan el desarrollo de ambas zonas.

Así también el consejero regional y presidente de la Comisión de Ordenamiento Territorial del CORE, Wladimir Pleticosic, da valor a la alternativa planteada por el alcalde Herrera, ya que va en la línea de la

EN COMUNA DE RÍO HURTADO

Entregan elementos de protección a trabajadoras de Programa de Empleabilidad

Ovalle

El Programa de Empleabilidad Regional del Gobierno Regional ha permitido en Río Hurtado que en los últimos años cientos de personas cuenten con un trabajo que permita abastecer a sus respectivas familias.

El año 2021 la comuna contaba con tan solo 15 cupos, pero que con las gestiones de la alcaldesa Carmen Juana Olivares ha provocado que esos cupos aumenten, llegando a este 2024 con 124 cupos para hombres y mujeres, con empleos de media y jornada completa, ayudando a la economía de estas familias rihurtadinas.

Los y las beneficiarias del programa en Fundina y Serón firmaron sus respectivos contratos por seis meses, oportunidad en que la alcaldesa y la encargada de la Oficina Omil, Diana Adaos, entregaron también elementos de protección personal y artículos de aseo para la mejor realización de las labores.

Joselyn Cortés de la localidad de Fundina es una de las beneficiadas del programa de empleabilidad y comentó sus agradecimientos.

“Se agradece la gestión de extender el trabajo. Para mí ha sido muy grato trabajar acá, más en mi localidad. Lo

Los y las beneficiarias del programa del Gobierno Regional en las localidades de Fundina y Serón firmaron sus respectivos contratos por seis meses, oportunidad en que la alcaldesa Carmen Juana Olivares entregó implementos y artículos de aseo para la mejor realización de sus labores.

veo como una buena oportunidad para compañeros de trabajo, ya que la mayoría son amas de casa o algunas personas son pensionadas o jubiladas. Para ellos también es una buena oportunidad este programa de empleabilidad que gestiona el municipio a través de la alcaldesa”, dijo.

María Milla de la localidad de Serón comentó la necesidad de trabajar ante la falta de oportunidades en el sector.

“Acá no hay mucho empleo, así que es una posibilidad muy buena para nosotros, ya que necesitamos trabajar, otras personas tienen niños en el colegio y no tienen para comprar útiles. Es una posibilidad muy buena para ellos, y para mí igual. Vivo con un hijo y nieto, y para mí, mientras pueda, podré trabajar”, sostuvo.

Para la alcaldesa Carmen Juana

Olivares, este programa es fundamental para nuestros vecinos y vecinas, debido a la sequía existente en la comuna.

“Este programa para nosotros es fundamental. Estamos viviendo una sequía muy grave en Río Hurtado, muy compleja, que ha dejado sin ingresos a familias que vivían de la agricultura, de los quesos, de la crianza de ganado. Sin embargo, se han visto bastante afectadas. Para nosotros es fundamental cuidar este programa de empleabilidad. Afortunadamente, gracias al Gobierno Regional, consejeros regionales y gobernadora, pudimos sostener este programa y esperamos que este segundo semestre del 2024 nos puedan asignar una mayor cantidad de cupos, tanto para hombres y mujeres, y así sostener nuestra economía y sus familias”, señaló la alcaldesa.

En Río Hurtado las personas beneficiadas del programa ejercen labores de limpieza en calles y espacios públicos, así como también prestar labores de limpieza en escuelas, postas y jardín infantil.



EL OVALLINO

En la comuna el proyecto cuenta con 124 cupos para hombres y mujeres, con empleos de media y jornada completa, ayudando a la economía de estas familias rihurtadinas.

CARTELERA

CINEMARK™

Open Plaza Ovalle, Avda. Benavente, Ovalle

Escanea el código para revisar la cartelera

APERTURA BOLETERÍAS:

Lunes a Domingo: 09.45 hrs., incluyendo los festivos.
Cierre después de la última función.

(Horarios de trasnoches e refiere a todas las películas que comiencen después de las 23.00 hrs.)

*Los horarios esta sujetos a modificación.

DR. DIEGO POLANCO
Cirugía Plástica, Estética y Reparadora Hospital Universitario de Getafe, Madrid, España.
Médico Cirujano Pontificia Universidad Católica de Chile.
Acreditado por CONACEM y Superintendencia de Salud en Cirugía Plástica.

MIEMBRO SOCIEDAD CHILENA DE CIRUGÍA PLÁSTICA.

- Abdominoplastia sin drenajes y Lipoescultura con transferencia de grasa.
- Aumento, reducción y levantamiento de mamas con y sin implantes.
- Cirugía de Ginecomastia.

CONSULTAS LA SERENA Y SANTIAGO:

- Agendar Consulta al WhatsApp +56994967845 +56979478253
- www.instagram.com/drpolanco
- www.diegopolanco.cl

AVISOS ECONÓMICOS

El Ovallino

Tu aviso de El Ovallino, también aparece en la versión digital del diario en: www.elovallino.cl

MÁS DEL 50% DE LA SUPERFICIE ESTÁ TECNIFICADA

Regantes del Limarí apuestan por el riego por goteo para optimizar el recurso hídrico

Aunque todos los regantes coinciden en los beneficios de esta tecnología, también alegan que necesitan recursos para poder aplicarla.

ROMINA ONEL
Ovalle

Desde hace varios años, los regantes del Limarí han implementado estrategias de riego, para tratar de combatir los estragos de la crisis hídrica, tales como el riego por goteo, técnica con la que se busca potenciar la agricultura en condiciones desérticas.

Con respecto a esto, la gerente de la Sociedad Agrícola del Norte (SAN), Daniela Norambuena, sostuvo que "de acuerdo a algunos análisis estadísticos, más del 50% de la superficie agrícola está tecnificada y lo cierto es que hoy la situación de escasez hídrica, amerita que se avance de manera importante en el riego por goteo en la región".

Sumado a esto, Norambuena señaló que "la gran mayoría de la superficie tecnificada, son equipos que llevan más de 10 años funcionando, por lo que requieren de mantención o renovación, además, aunque muchos frutales están tecnificados, debemos avanzar hacia las hortalizas".

En ese sentido, Norambuena expresó que "para nosotros es fundamental contar con programas y recursos especiales bajo el marco de una estrategia hídrica, lo que hoy no vemos, porque no existe una mesa de recursos hídricos donde se vea que las autoridades pongan énfasis en esto".

Ahondando en esto, la gerente de la SAN dijo que "desconocemos porque aún no se ha firmado el convenio de la Comisión Nacional de Riego, que está detenido en el Gobierno Regional (GORE) de Coquimbo, el que es por casi 6 mil millones de pesos".

Pese a esto, Norambuena reconoció que "a través de los subsidios de la Comisión Nacional de Riego existe un programa especial para la Región de Coquimbo, que destina recursos exclusivos, a modo de no competir con otras regiones y para que finalmente podamos avanzar hasta un 80% de la superficie bajo riego tecnificado".

EXPERIENCIA DE LOS REGANTES

En relación a este tema, el Representante de los Regantes de



EL OVALINO

Plantación de tomates alimentada por riego con goteo, en el sector Santa Fe de El Palqui.

Los Tapia, -comuna de Monte Patria-, Floridor Solar, relató que "yo use riego por goteo durante muchos años, pero de manera manual, porque como somos pequeños agricultores no nos da para tener más tecnología, y puedo decir que es una técnica muy buena, porque las plantas reciben la misma cantidad y no se pierde agua, a diferencia de cuando se riega por surcos, donde se pierde más del 50%".

Por su parte, el productor del sector de Cerrillos de Tamaya en Ovalle, Jorge Campos aseguró que "la eficiencia del riego por goteo es algo que lleva más de 15 años en la zona, pero ahora se ha masificado, porque ya no da para regar por surcos o tendido, también se usan acumuladores y paneles solares para recolectar agua y regar con energía eléctrica o con equipos solares, lo que nos ofrece un 90% de efectividad para garantizar que no perdamos la poca agua que tenemos".

Así mismo, el presidente del Sindicato de Pequeños Agricultores de El Palqui, Fidel Salinas recalzó que "nosotros estamos trabajando fuertemente en esa línea de riego, de hecho, el 12 de marzo nos reuniremos con la encargada agraria de la Embajada de Holanda para Chile, Uruguay y Argentina, con quienes venimos trabajando desde el año 2023, ya que queremos aplicar la tecnología holandesa en la pequeña agricultura familiar campesina".

"Creemos que hay que hacer alianzas con la empresa privada y con entidades como la embajada, porque necesitamos ayuda para mejorar la forma de riego y de almacenamiento de agua. Además los programas de riego tecnificado del Estado, deberían ser más acordes a la realidad de los pequeños productores, porque no tenemos de donde sacar los recursos para financiar proyectos conjuntos", argumentó el dirigente.

POZOS CLAUSURADOS

En relación a este mismo tema, la Presidenta del Consejo Regional Campesino, Leticia Ramirez, explicó que "aunque hace tiempo que se está aplicando el riego por goteo, -ya que actualmente no hay otra forma de producir-, el tema es que no hay agua y aunque es posible que haya a nivel subterráneo, está a más de 50 mts, por lo que solo podría alcanzarla la gente que tiene más recursos, además de que está prohibido, ya que si no hay derechos constituidos, no se pueden hacer pozos profundos".

Debido a esto, Ramirez indicó que "estamos insistiendo a las autoridades de la Mesa de Desarrollo Rural Regional, que los pozos clausurados o irregulares se entreguen para carguío del municipio o la delegación presidencial. Y aunque tengo la impresión

"CREEMOS QUE HAY QUE HACER ALIANZAS CON LA EMPRESA PRIVADA Y CON ENTIDADES COMO LA EMBAJADA, PORQUE NECESITAMOS AYUDA PARA MEJORAR LA FORMA DE RIEGO Y DE ALMACENAMIENTO DE AGUA. ADEMÁS LOS PROGRAMAS DE RIEGO TECNIFICADO DEL ESTADO, DEBERÍAN SER MÁS ACORDES A LA REALIDAD DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES, PORQUE NO TENEMOS DE DONDE SACAR LOS RECURSOS PARA FINANCIAR PROYECTOS CONJUNTOS"

FIDEL SALINAS

PRESIDENTE DEL SINDICATO DE PEQUEÑOS AGRICULTORES DE EL PALQUI

de que aún quedan otros lugares de donde extraer, -sobre todo en lo que respecta a las mineras-, cuando esto se empieza a agotar, solo quedará comprar y no podemos seguir fomentando el lucro en la catástrofe, necesitamos que la regulación sea distinta".

CONVOCATORIA ABIERTA

Al ser consultados por este tema, desde la Comisión Nacional de Riego (CNR) contestaron que la convocatoria al llamado N°03-2024 "Primer Concurso de tecnificación para las regiones del Norte Chico", -que dispone de \$1.650 millones para Atacama y Coquimbo-, estará abierta hasta las 23:59 horas del 4 de abril de 2024.

Además de esto, se tiene que los regantes de Atacama y Coquimbo, podrán obtener más información del concurso y presentar sus proyectos, a través de la plataforma electrónica de postulación de la Ley de Riego en la página www.cnr.gob.cl

EMPREENDEDORES CONSOLIDAN NUEVOS CANALES DE PROMOCIÓN:

Snack de queso de cabra de la región, se comercializa en aeropuerto internacional de Santiago

Trikadia es una empresa innovadora de Monte Patria que elabora y comercializa productos premium que, además de exquisitos, rescatan las tradiciones culinarias de la región de Coquimbo.

Ovalle

En un verdadero embajador de los sabores tradicionales de la Región de Coquimbo en el mundo, se han convertido los Snack de Queso de Cabra de la marca Trikadia, una innovación culinaria elaborada en Monte Patria, que hoy se comercializa en importantes puntos de venta, como es la Tienda Plaza Chile de BrittShop, ubicada en el Terminal Internacional del Aeropuerto Nuevo Pudahuel de Santiago, en la Región Metropolitana y Jumbo de La Serena.

El Snack de Queso de Cabra, en sus diferentes variedades, no tan solo es delicioso sino que también es un alimento saludable por su alto aporte en proteína y calcio, entre otras propiedades nutricionales. Este es un producto premium elaborado artesanalmente con uno de los mejores quesos de cabra de Monte Patria y proveniente de plantas certificadas, único en Chile, aseguraron Humberto Ríos y Lili Guzmán, los inspirados empresarios que están detrás de la marca Trikadia y de su amplia gama de variedades de creación propia.

“Sabemos que el mercado de los



El Snack de Queso de Cabra, en sus diferentes variedades, no tan solo es delicioso sino que también es un alimento saludable por su alto aporte en proteína y calcio.

snacks saludables crece constantemente, de allí que decidimos enfocar nuestro trabajo y continuar profundamente ligados al territorio, sus costumbres y tradiciones. El resultado de esto es un producto derivado de nuestro patrimonio gastronómico regional, porque cuando hablamos de queso de cabra hablamos de trashumancia, del esfuerzo que implica pasar el ganado a un sistema estabulado, del recuerdo de las reuniones familiares, de lo que cocinaban nuestros abuelos, nos surge

la idea del queso de cabra como un detonante de emociones y recuerdos positivos”, aseguró Humberto.

Todo este sentimiento es el que introducen como ingrediente adicional en la elaboración de sus snacks de queso de cabra. “Lamentablemente no podemos envasar aquello; sin embargo, creamos un Snack de Queso de Cabra, con tomates y aceitunas, donde cada sabor potencia a los otros, a través del proceso de deshidratado”. A esta variedad se suma otra con merkén

para quienes disfrutan del picante en sus snacks.

Trikadia es parte de la red de productores que son apoyados por el programa Transforma Caprino de Corfo. Ingrid Haselbauer, gerenta de esta iniciativa, indicó que “Trikadia es una empresa que ha sabido potenciar los productos naturales de nuestra región, me agrada mucho que productores como ellos se atrevan a crear nuevas líneas de productos y que rescaten las tradiciones y sabores ancestrales del queso de cabra bajo su mejor versión”.

El director Regional de Corfo, Andrés Zurita, indicó que el aporte de Trikadia no solo ha logrado fortalecer sus capacidades productivas, sino que demuestra un liderazgo transformador en una empresa de la Región de Coquimbo, que ha sabido explorar soluciones basadas en innovación que le han permitido mediante su creatividad y talento, crear nuevos productos que agregan valor y calidad para el sector alimentario local, y que han alcanzado nuevas oportunidades de comercialización, transformándose en representantes de las tradiciones regionales.

Transforma Caprino es un programa apoyado por Corfo y financiado por el Gobierno Regional, a través del Programa de Zonas Rezagadas, que busca impulsar la cadena de valor del rubro caprino.

La dignidad humana

III domingo de cuaresma B. Jn 2, 13-25



GERARDO SOTO
SACERDOTE CSV

Leemos el relato de la expulsión de los vendedores del Templo. Nos encontramos ante una actitud muy dura de Jesús. Está indignado por la falta de respeto a la Casa de su Padre, el Templo, y por eso echa a los vendedores y a los cambistas. ¿Qué pensarían ellos? No comprenden el sentido de lo que pasa, los toma de sorpresa; su autoridad simplemente se les impone. No tuvieron fuerza para oponerse. Estaban acostumbrados a vender y comprar dentro del templo, pero viene un profeta que los echa y obedecen. Nosotros también tenemos algo de cambistas

o de vendedores de ovejas, bueyes y palomas. Dios a veces pega fuerte para hacernos cambiar de rumbo. La firmeza de Dios sobre nosotros nos hace reaccionar. No es lícito profanar la Casa de Dios. Nosotros y nuestros semejantes somos casa de Dios. Y en esa Casa, Jesús, actúa y a veces con el látigo en la mano. Los dirigentes del Templo no captaron el sentido del gesto de Jesús. Se creen dueños del templo y de Dios; ven en Jesús un rival, y desde esa posición de fuerza, le preguntan por la señal que mostraba para actuar así; les respondió: «Destruyan este templo y en tres días lo volveré a levantar.» Responde con un equívoco, porque sabían que el templo había necesitado cuarenta y seis años para ser construido. Dice Juan: “Pero se refería al templo de su cuerpo”. El cuerpo de Jesús pasó por la muerte, fue destruido y fue levantado por el mismo poder de Jesús, que al ter-

cer día resucitó. Dice el evangelio: “Por eso, cuando Jesús resucitó, sus discípulos recordaron que él había dicho esto, y creyeron en la Escritura y en la palabra que había pronunciado”. Juan, hace ver lo que narra desde la luz de la resurrección. Cristo resucitado es el nuevo templo y altar y en él permanecerá siempre viva la presencia de Dios; nosotros mismos, como escribe San Pablo, somos templos vivos de Dios. Hemos sido creados a su imagen y semejanza, por eso para el cristiano de aquí nace la dignidad humana. Y nuestros hermanos que sufren, los pobres, inmigrantes, abandonados, también son templos vivos de Dios y en ellos vive Cristo con una presencia especial. Por eso, más que en los templos de ladrillo o de cemento, nuestros ojos y nuestro corazón deben estar fijados en esos templos vivos de Dios en los que Cristo se hace presente.

REMATE JUDICIAL

En causa BANCO DE CREDITO E INVERSIONES con DANIEL ANTONIO CONTRERAS CORTES”, ROL C-1657- 2022, se rematará el 20 de marzo de 2024, a las 10 horas en Secretaría del Primer Juzgado de La Serena, como unidad, el inmueble ubicado en Ovalle, Calle Mario Ramirez Araya Nº 801 que corresponde al sitio Nº 1 de la Manzana 10 del Loteo Villa El Mirador III, Tercera Etapa; inscrito a fojas 2344 vta Nº 3100 Registro de Propiedad del año 2017 del Conservador de Bienes Raíces de Ovalle. Mínimo posturas \$22.614.971. Interesados deben rendir caución por 10% del mínimo establecido para la subasta, en vale vista a la orden del Tribunal tomado de cualquier Banco. Demás condiciones señaladas en la causa. La Serena, 22-02-2024.

Natalia Tapia Araya, Secretaria (s)

El cuadro ovalino se inclinó por la cuenta mínima en un animado encuentro disputado en la tarde de ayer en el Estadio Chiquihue. El único tanto del encuentro fue obra de Juan González en la primera fracción.

CARLOS RIVERA V.
Puerto Montt

En el sintético del Estadio Chiquihue se presentó Provincial Ovalle, en su debut en la Segunda División del fútbol chileno. El equipo de Luis Pérez Franco, ofreció una dura lucha ante el velero, sin embargo, el único tanto de Juan González, en el minuto 41, desniveló un trámite que hasta ese entonces era bastante parejo.

El cuadro limarino no se dejó intimidar en la primera fracción, presentándose con propiedad en la administración del juego, instancia que hizo que el partido se jugara cerca de las porterías, donde un remate en el travesaño de Ronald González, a los 26', pudo darle premio a su juego.

El local, con delanteros rápidos fue generando peligro sobre el arco de Guillermo Orellana, quien nada pudo hacer para evitar el gol de González a los 41' al aprovechar una buena jugada colectiva del local.

En la segunda fracción, Puerto Montt pudo aumentar el marcador, aunque los parantes le negaron un nuevo grito de gol a González y Juan Arias.

La reacción del ciclón llegó a los 60' cuando Leiva, recién ingresado,

El Ciclón no pudo celebrar en su debut en la Segunda División

DERROTA 0-1 ANTE PUERTO MONTT



Los "Hijos del Temporal" se impusieron al Ciclón, que se estrenaba en la categoría, en un partido de gran intensidad.

CAMILO SANTANA - COMUNICACIONES DPM

estrelló un remate en el travesaño de Luis Ureta, o a los 79' con un cabezazo de Ignacio Popistrelli, que el portero envió al lanzamiento de esquina.

En la segunda fecha, Provincial Ovalle será local en el Estadio Diaguitas, recibiendo a Lautaro de Buin, lunes 11 de marzo, a las 20:00 horas.

Formaciones:
Arbitro: Bastián Pavez

Público: 4.833 espectadores
Puerto Montt

Luis Ureta; Jorge Catejo, Maximiliano Riveros, Abel Hidalgo, Brayan Troncoso, Harold Antiñirre, Cristóbal Vargas (67' Carin Najul), Juan Arias (76 José Cárdenas); Leonardo Povea (96' Vicente Yáñez); Daniel Bahamondes, Juan González (67' Danilo Díaz). DT. Jaime Vera.

Provincial Ovalle: Guillermo Orellana; Wilson Piñones, Miguel Escalona,

Lautaro Velasco, Kevín Araya (86' Pablo Olivares); Mirko Serrano Sergio Bobadilla, Ronald González, Mauricio Arias (54' Braian Leiva); Ignacio Pipistrelli (90' Benjamín Cortés), Diego Ríos (54' Eduardo Puchetta). DT. Luis Pérez

Amarillas: Vargas, Cárdenas, Povea, Bahamondes, Arias, Troncoso (PM); Escalona, Bobadilla, Arias y Puchetta (PO)

Gol: 1-0, 41' Gonzalez.

El Ovalino



GERENTE GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL:
SUB DIRECTOR COMERCIAL:

Francisco Puga Medina
Jorge Contador Araya

OFICINA OVALLE:

Miguel Aguirre 109 Fono: (53)2448271

OFICINA LA SERENA:

Brasil 431 Fono (51) 2200400

PUBLICIDAD:
SUSCRIPCIONES:

Fono (51) 2200420
Teléfonos: (53) 244 82 71 / (51) 2200400

SÍGUENOS Y COMPARTE CON NOSOTROS EN REDES SOCIALES

www.elovallino.cl
@elovallino
facebook.com/DiarioElOvallino/

Publica en www.elovallino.cl



O en nuestras oficinas Lunes a Viernes de 9:00 a 14:00, 14:45 a 17:30 Hrs. Viernes de 09:00 a 18:00 Hrs. Sábado de 09:30 a 13:00 Hrs.



Agréganos al WhatsApp

+56 942862299

El Ovalino

Comparte con nosotros las noticias que ocurren a tu alrededor 09:01 ✓

Fotos 09:02 ✓

Audios 09:02 ✓

Videos 09:03 ✓

Denuncias 09:03 ✓

Envíanos todo y en todo momento 09:03 ✓

Además, se informa que el 80% de los brotes alimentarios es por consumo de pescados y mariscos en la temporada estival.

EQUIPO EL OVALLINO
La Serena

Un fuerte llamado a la prevención, realizaron desde la Seremi de Salud, tras la confirmación de un brote por *Vibrio parahaemolyticus* por el consumo de mariscos crudos en la región.

De acuerdo a los antecedentes señalados por la Autoridad Sanitaria se trata de un grupo familiar que consumió mariscos crudos. "Recibimos una notificación de un brote que afectó a una familia de 5 personas, cuyas edades van entre los 20 a los 53 años, este grupo familiar consumió mariscos crudos, sin su cadena de frío, y que intoxicó a los integrantes. Al realizar el estudio, se detectó que el agente patógeno es *Vibrio parahaemolyticus*", señaló la Seremi de Salud de la región, Dra. Paola Salas.

El *Vibrio parahaemolyticus* es una bacteria que se encuentra extensamente distribuida en el ambiente marino de todo el mundo. Es uno de los patógenos más importantes causantes de enfermedad por el consumo de alimentos de origen marino insuficientemente cocidos, provocando un cuadro de gastroenteritis aguda y ha sido reconocido como uno de los agentes causales más importantes de enfermedad transmitida por los alimentos.

En este contexto, la Autoridad de Salud reforzó el mensaje de prevención a la comunidad "La población no debe consumir mariscos o en mal estado. Deben acudir a locales establecidos para consumir mariscos, necesitamos que quienes venden los productos del mar, lo hagan cumpliendo la normativa sanitaria. Y lo más importante, es mantener la cadena de frío, es decir, el marisco debe permanecer a menos de 5 grados de conservación. Por ello, la manipulación, también requiere de altos estándares de higiene para no contagiar los alimentos". Indicó.

Considerando que los pronósticos indican que se mantendrán altas temperaturas en lo que resta del verano y la proximidad de Semana Santa es muy importante que las personas mantengan la cadena de frío de los productos del mar. Es decir, que eviten tener los productos a temperatura ambiente y además, es importante también que se fijen donde compren pescados y mariscos, pues en estos lugares deben resguardar que los productos estén a una temperatura adecuada, y que las personas sepan reconocer que

EN LA REGIÓN:

Autoridad Sanitaria confirma brote por *Vibrio parahaemolyticus*



Más del 80% de los brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) fue por el consumo de pescados y mariscos.

los productos del mar se encuentran estado fresco antes de su compra.

Al respecto, indicó que el *Vibrio* está presente en las aguas marinas y productos del mar de nuestro territorio, cuya concentración aumenta conforme se incrementa la temperatura del agua y el mecanismo de transmisión de esta bacteria se debe principalmente a la ingestión de mariscos y pescados crudos o mal cocidos, pudiendo también transmitirse por contaminación cruzada con alimentos listos para el consumo.

Finalmente, señaló que es importante estar atento a los síntomas de una intoxicación por *Vibrio parahaemolyticus*. "Debemos tener precaución con los síntomas. Lo que presentó el grupo familiar eran diarrea, cólicos abdominales, náuseas y vómitos. Los cuales deben ser atendidos en un centro de salud".

MÁS DE 80% DE LOS BROTES ALIMENTARIOS ES POR CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS

Así mismo, la autoridad de salud realizó un balance de la temporada estival, señalando que hubo un aumento de los brotes por consumo

de pescados y mariscos.

De acuerdo a datos epidemiológicos de la Seremi de Salud durante el presente período estival más del 80% de los brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) fue por el consumo de pescados y mariscos.

"Estamos bastantes preocupados en la Seremi de Salud, porque históricamente las investigaciones que nosotros realizamos de intoxicados por alimentos, nunca habíamos tenido un número tan alto en enero y febrero. Actualmente, ya llevamos 90 brotes. Estos brotes son por consumir alimentos que tienen algún elemento que hacen que las personas se enfermen que puede ser por la presencia de bacteria, virus y también a toxinas de estos patógenos", indicó la Autoridad Sanitaria Regional.

Ante ello, la Seremi de Salud de la región, señaló que "Durante este período estival a finales de febrero, más del 80% de los brotes han sido por el consumo de productos del mar consumido principalmente como plato preparado y en estado crudo o semicocido. El principal alimento involucrado correspondió al Jurel en un 55.5% y a los mariscos y pesca-

dos crudos (ceviches y mariscales) con un 22.2%.

Cabe mencionar que el 71.4% de los brotes ocurrió en el hogar, 11.1% en Restaurantes y 11.1% en caletas (pescaderías).

RECOMENDACIONES GENERALES:

- Compra mariscos y pescados en lugares autorizados.
- No comprar platos preparados en base pescados y mariscos crudos en caletas y terminales pesqueros (mariscales y ceviches). Estos deben ser de fábricas autorizadas debidamente envasados, rotulados y conservados.
- Solicitar el fileteado del pescado en el momento de la compra.
- Mantén los alimentos del mar refrigerados (almacenar estos alimentos a 5 grados C° como máximo).
- Lávate las manos con agua y jabón, antes de preparar alimentos.
- Lava con agua potable pescados y mariscos antes de su preparación.
- Limpia superficies en donde prepararás los alimentos.
- Evita la contaminación cruzada, separando alimentos cocidos de crudos al momento de cocinar. Limpia superficies y utensilios que hayan tenido contacto con alimentos crudos.
- Consume pescados y mariscos hervidos, por al menos, 5 minutos.
- Observa que los alimentos tengan un aspecto correcto y buen olor y textura.
- Mantenlos refrigerados desde su compra, hasta su preparación. No rompas la cadena de frío (almacenar estos alimentos a Temperatura máxima de 5 grados C°).
- El jugo de limón no cuece los mariscos ni pescados, hiérvelos siempre.

¿CÓMO RECONOCER PESCADOS Y MARISCOS EN BUEN ESTADO?

Un pescado fresco se caracteriza por:

- Agallas bien rojas.
- Ojos muy brillantes.
- Carne firme y dura al tacto.
- Bordes húmedos de la misma textura y color que el resto del cuerpo.
- Escamas bien adheridas.

UN MARISCO FRESCO SE CARACTERIZA POR:

- El caparazón cerrado.
- Cierran su coraza al tacto cuando estén medianamente abiertas.
- No tienen manchas ni tumores de colores oscuros.