

El Ovallino

DURANTE FIESTAS PATRIAS

AUTORIDADES REALIZAN LLAMADO A LA PRECAUCIÓN VIAL

La cantidad de personas en los eventos, la llegada masiva de turistas y el consumo de alcohol a la hora de manejar, obligan a las autoridades a preparar un plan preventivo para dichas fechas. Senda y Carabineros ya comenzaron con un despliegue territorial en distintas comunas, realizando controles de tolerancia cero, alcohotest y narco test.

03



ELOVALLINO

EL LARGO PEREGRINAR DE LOS PROYECTOS DE EDIFICIOS CONSISTORIALES 04

LLUVIAS EN LA ZONA

UN DEBILITADO FRENTE LLEGÓ A LA PROVINCIA DEL LIMARÍ

02

COMITÉ DE VIVIENDA "LOS CONQUISTADORES"

INICIARÍAN OBRAS DE VIVIENDAS EN MONTE PATRIA

05

EN COMUNA DE PUNITAQUI

PRODUCTORES DE LIMONES APRENDEN TÉCNICAS PARA VALORIZAR LAS FRUTA DE DESCARTE 06



PRINCIPALMENTE SE TRATARÁ DE PRECIPITACIONES DE AGUA NIEVE EN EL CHOAPA,

Un debilitado frente lluvioso llegó a la provincia del Limarí

LUCIANO ALDAY VILLALOBOS
Ovalle

Se anunció durante toda la semana y los habitantes de las distintas comunas de la provincia del Limarí comenzaron a prepararse para la llegada de lluvias durante este sábado 2 de septiembre. Sin embargo, poco antes de su arribo a la región, los meteorólogos ya anunciaban una debilitación en la cantidad de precipitaciones.

Según la última actualización realizada previa a la llegada del frente atmosférico por el Centro de Estudios Avanzados en Zonas Áridas (Ceaza) para este sábado se esperaban, en la provincia del Limarí, cerca de 1 mm en la zona costera, hasta 5 mm en los valles y un máximo de 15 mm de nieve en el sector cordillerano.

Se trató de cifras bajas en comparación a la alta de necesidad de aguas lluvias que necesitan agricultores y crianceros de la provincia, sobre todo por la permanente sequía y un invierno que, al parecer, finalizará con un muy bajo porcentaje de agua caída.

Según informaba Tomás Caballero, meteorólogo del Centro Científico CEAZA, previo a la llegada de las lluvias, "el sistema frontal que llegó a la región durante el fin de semana se debilitó; así que principalmente se tratará de precipitaciones de agua nieve en el Choapa, mientras que el agua líquida caerá en los valles de la provincia del Limarí pero en baja cantidad. Mientras tanto, las precipitaciones en las zonas costeras de toda la región serán esporádicas y de baja intensidad".

Por su parte, Cristóbal Juliá, meteorólogo de "Mi Radio Tv", explicó que "se trata de un sistema frontal que está muy debilitado y que afectará principalmente a los sectores de la cordillera con nieve. En tanto, la pre cordillera podría tener chubascos en Limarí pero sería pocos; entre 1-6 mm.



EL OVALLINO

Se trató de cifras bajas en comparación a la alta de necesidad de aguas lluvias que necesitan agricultores y crianceros de la provincia.

Las esperadas lluvias llegaron en baja intensidad hasta los diversos valles de la provincia

Para Ovalle no se espera una lluvia como tal pero si quizá algunas gotas para el domingo en la madrugada".

SITUACIÓN CRÍTICA EN LIMARÍ

Preocupantes son los datos que dejan en rojo a los embalses pertenecientes a las provincias del Limarí y que se ven reflejados en un estudio realizado por el laboratorio PROMMRA de la Universidad de La Serena.

Según los datos entregados por el estudio, la región de Coquimbo posee un total de capacidad para el almacenamiento de agua de 1.304.700.000 m³ y, en este momento, la situación es la siguiente; la cuenca del río Elqui tiene 48.181.000 m³ lo que equivale a un 19% de su capacidad. Mientras que, en la cuenca del río Limarí, se registran incluso números más bajos, ya que hay sólo 84.680.000 m³ equivalentes al 8,7%.

En cuanto al porcentaje de almacenamiento y con volúmenes actualizados, todos los embalses o tranques de la provincia del Limarí presentan cifras preocupantes, es más, ninguno supera el 15% de su capacidad. El embalse "Recoleta" de Ovalle es el que tiene mayor almacenamiento con un 15%, le sigue "Cogotí" en Combarbalá con un 9,4% y finalmente "La Paloma" en Monte Patria con 7,8%.

El almacenamiento de agua en embalses en comparación al mismo mes de la temporada anterior registra cifras preocupantes. A nivel regional, existe una disminución de un 9,7% mientras que en la provincia del Limarí las cifras cayeron en un 5,9%.



Comparte con nosotros las noticias que ocurren a tu alrededor

Fotos

Audios

Videos

Denuncias

Envíanos todo y en todo momento

Agrégnanos al WhatsApp

+56 942862299

El Ovallino

Ovalle

Ya comenzó septiembre y en todas las comunas de la provincia del Limarí, las municipalidades comienzan a organizar el calendario de actividades para celebrar las fiestas patrias que, en este 2023, traen 5 días para festejar el mes de la patria. La cantidad de personas en los eventos, la llegada masiva de turistas y el consumo de alcohol a la hora de manejar, obligan a las autoridades a preparar un plan preventivo para dichas fechas.

Respecto a la preparación que se está realizando por parte de las autoridades, antes de que comience la celebración de fiestas patrias, el Director Regional de Senda, Rodrigo Maturana, destacó que “estamos todos los servicios mancomunados en pro de la prevención de todo lo que viene este mes, septiembre tiene mucha celebración, incluyendo la Pampilla que es la fiesta más grande de Chile. Tenemos dos grandes líneas de trabajo, la primera es la prevención que tiene que ver con; cómo llegamos a la mayor cantidad de gente en torno a entregar normas concretas para prevenir el consumo de alcohol y drogas en la conducción, creemos que esto es lo más complejo ya que siempre en esta fecha del año aumentan los accidentes”.

El Director de Senda agregó que actualmente desarrollan una segunda línea de trabajo, la cual “consiste en un despliegue territorial en la mayoría de nuestras comunas, haciendo control para aquellos conductores que no cumplan con las condiciones exigidas y su manejo puedan convertirse en un peligro o una eventual desgracia”

Por su parte, Galo Luna, delegado presidencial provincial del Limarí, señaló que “en estas fiestas patrias es importante que disfrutemos con responsabilidad, haciendo un llamado a prevenir accidentes, respetando las leyes de tránsito y por sobre todo a no conducir con alcohol. No debemos exponer nuestra vida ni la de otras personas. Además sabemos que son fechas donde hay gran concurrencia de personas, trabajaremos un plan de contingencia en conjunto con



EL OVALINO

La campaña pretende evitar accidentes en las rutas de la provincia de Limarí durante Fiestas Patrias.

PROVINCIA DEL LIMARÍ

Autoridades realizan llamado a la precaución y preparan medidas preventivas para fiestas patrias

Senda y Carabineros ya comenzaron con un despliegue territorial en distintas comunas, realizando controles de tolerancia cero, alcohótest y narco test.

Carabineros y Municipalidades para que las distintas actividades se desarrollen con normalidad

Este año, las celebraciones se extenderán por 5 días desde el viernes 15 hasta el martes 19 de septiembre. Por esto, las medidas de prevención deberán fortalecerse ya que, según el

Alcalde de Ovalle Jonathan Acuña; “esperamos tener en el Parque Los Peñones al menos 50 mil personas durante las jornadas de actividades. También estará funcionando el Parque de Tamelcura, donde esperamos superar los 7 mil visitantes y registrar al menos 500 visitas diarias en el

Valle del Encanto, que también abrirá sus puertas para recibir a las familias ovallinas y a los turistas”.

Respecto a Combarbalá, desde la municipalidad nos indican que la comuna tendrá ramadas a lo largo y ancho del territorio. Sin embargo, la principal celebración se desarrolla desde el 15 de septiembre en La Alameda, donde además de las ramadas instaladas, se realizarán shows con reconocidos grupos de la escena nacional, espectáculo gratuito que comenzará todo los días festivos a eso de las 22:00 horas.

Discípulos de un hombre que murió en la cruz

DOMINGO 22 durante el año A. Mt 16,21-27



Jesús dice a sus discípulos que debía sufrir mucho, ser condenado a muerte y resucitar al tercer día. Hoy sabemos que Jesús, después de morir en la cruz resucitó, por eso celebramos su pasión y su muerte casi como la cosa más natural.

Pero entonces no era algo tan simple. El Evangelio muestra que Pedro, se imaginaba que, si Jesús moría, era que Dios no estaba con Él. Por eso trata de reprenderlo. Y si bien en apariencia sus sentimientos eran buenos, sin saberlo y sin quererlo, estaba haciendo el papel de “tentador”. A pesar de que Pedro, como se leyó en el evangelio del domingo pasado, reconoció a Jesús como el Mesías, el Hijo de Dios, todavía no comprendía que el camino de la gloria debía llegar a través de la Cruz. Pedro en

el fondo quiere un Mesías “a su manera” y no acepta que el camino de Jesús pueda ser de renuncia y de cruz, de una vida entregada por otros. La fuerte reacción de Jesús ante Pedro nos muestra la seriedad del asunto. Jesús le dice: “¡Retírate, ve detrás de mí, Satanás! Tú eres para mí un obstáculo, porque tus pensamientos no son los de Dios, sino los de los hombres”. Y, después de tratarlo tan duramente le vuelve a mostrar el camino para seguirlo: “el que quiera seguirme, que

tome su cruz y me siga”. Ser discípulo de Jesús, puede significar frecuentemente burlas y hasta persecuciones. Somos discípulos de un hombre que murió en la Cruz. Y nuestra vida, es compartir el camino de Jesús, que es el camino de la cruz para llegar a la gloria. La fe cristiana no es un seguro contra las dificultades ni los sufrimientos de la vida. Ser discípulo de Jesús, es renunciar a vivir para sí mismo, para en cambio, entregar la vida y encontrar la vida eterna. El discípulo de Jesús no tiene

miedo de arriesgar todo por Él. Por eso, cuando toca asumir una parte de la cruz, en lugar de quejarse y preguntarse ¿por qué a mí?, sabe que está caminando junto a Él, y pide que le ayudemos a llevar su cruz. Sabe que su cruz no termina con el sufrimiento y la muerte. Por estar unida a la cruz del Señor, nuestra cruz también desembocará en la gloria de la resurrección. Todos debemos ayudarnos a llevar la cruz sabiendo que nuestra cruz está unida a la cruz de Jesús.

EN LA SERENA, LOS VILOS Y OVALLE

El largo peregrinar de los proyectos de edificios consistoriales en la región

Las obras buscan concentrar diferentes servicios públicos en un solo lugar, pero se han presentado diversas dificultades que han atrasado su llevada a cabo.

DIEGO JIMÉNEZ D.
La Serena

Los proyectos de edificios consistoriales para las comunas de La Serena, Los Vilos y Ovalle son iniciativas postuladas hace ya bastante tiempo. Las obras pretenden concentrar servicios públicos en lugares específicos para una mayor comodidad y eficiencia al acceder a ellos, sin embargo, no han estado exentos de desafíos para llegar a concretarse.

Respecto al edificio de La Serena, el proyecto ha superado los 30 millones de pesos en inversión, pero se ha visto que se encuentra en un

estado de estancamiento hasta ahora y según el alcalde de la comuna, Roberto Jacob, "ha habido demoras excesivas".

En relación a la obra de Los Vilos, el municipio ha tenido reuniones con el Gobierno Regional en función de afinar detalles para la puesta en marcha del edificio consistorial. El proyecto ya lleva 13 años desarrollándose y de acuerdo al alcalde de la comuna, Christian Gross, "prontamente va a estar a disposición".

En cuanto al edificio de la comuna de Ovalle, actualmente la construcción avanza sin mayores dificultades, aunque han existido paralizaciones en la obra debido a estados de pagos pendientes y el hallazgo de osamentas indígenas en el lugar, por lo que el alcalde Jonathan Acuña ha indicado que es probable una ampliación de los plazos para el término del edificio.

AVANCE DE LOS PROYECTOS

Hoy en día, el edificio consistorial para la ciudad de La Serena, que está planificado para ser construido en los terrenos de la ex fábrica CCU

entre las calles Balmaceda, Colón, O'Higgins y Brasil, todavía no inicia sus trabajos de construcción. Desde el municipio de la capital regional señalan que están a la espera de la entrega de las observaciones que se hicieron al consultor respecto de la última etapa del proyecto y que no hay un plazo específico para que esto ocurra, pero clarifican que este año debería finalizarse dicha fase.

En este sentido, el consejero regional Francisco Martínez añadió "nosotros estamos muy expectantes a que se pueda conllevar este proyecto (...) no podemos dejar que ese sitio quede en abandono, yo creo que es super relevante que La Serena tenga su consistorial y que todas las comunas tengan un centro de servicios donde la comunidad pueda ejercer mayormente el trabajo de la Municipalidad. Todavía no hay plazo de licitación, está recién ingresándose (...) tenemos que esperar a que la Municipalidad subsane las observaciones del proyecto".

Por otro lado, en la comuna de Los Vilos actualmente el edificio consistorial se encuentra en etapa de término de obras de especialidades. El municipio declara que están cerrando administrativamente el contrato de normalización sanitaria, el cual dio fin a las partidas de agua potable y alcantarillado. El edificio ya cuenta con estos servicios. Sumado a lo anterior, la normalización eléctrica ya se finalizó, por lo que las instalaciones eléctricas ya están en funcionamiento. Durante el presente mes de septiem-

bre se dará inicio a la adquisición de mobiliario y cortinaje para la totalidad del edificio, así como también para la reposición del cierre perimetral. La planificación es terminar y habilitar las nuevas dependencias a fines de este año.

Ante esto, el alcalde de la comuna, Christian Gross indicó que se encuentra "muy esperanzado con la fase final de este término de obras del edificio consistorial. Recordemos que son obras que ya vienen arrastrándose desde su diseño hace cerca de 12 o 13 años, por lo tanto, nos hemos puesto el desafío de que nuestra comuna no puede esperar más y es por eso que hemos estado trabajando muy en conjunto con nuestros propios equipos, con el Consejo Regional, con la gobernadora Krist Naranjo, para poder sacar adelante esta obra".

Desde el punto de vista del consejero regional Cristian Rondanelli, la autoridad comentó "es un proyecto que ya lleva bastantes años y bastantes problemas, nosotros como consejeros regionales hemos tenido un sinfín de visitas de inspección para ver el estado en el cual se encuentra, hemos aprobado un sinfín también de recursos de suplementos y esperemos que ya durante este año vea la luz. Creo que eso es lo que se encuentra programado al respecto, pero mientras no se encuentre la obra entregada y recepcionada conforme, vamos a estar ahí mirando muy de cerca qué es lo que ocurre justamente con Los Vilos".

En relación al edificio consistorial de Ovalle, el alcalde de Ovalle Jonathan Acuña señala respecto de la situación actual de la construcción "esta era una obra que la tomamos muy atrasada, con muchos estados de pago que venían muy atrasados. Hoy, tenemos el estado de pago N° 10 de la obra aprobado, por lo tanto, vamos con un flujo financiero acorde a lo estipulado y reflejo de que vamos con los tiempos constructivos en orden". Agrega que "tenemos un inspector técnico municipal en la obra, logramos activar la asistencia técnica y la tenemos financiada. Sumamos tres profesionales más a la obra y se contrató un especialista para poder apoyarla, porque la construcción del nuevo edificio municipal es una obra muy importante para el municipio y también la más importante de la región para el Gobierno Regional y para la Subdere".

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 traspasos e refiere a todas las películas que comiencen después de las 23.00 hrs.)

*Los horarios esta sujetos a modificación.

AVISOS NECROLÓGICOS

Desde cualquier lugar, ingrese a:

www.elovallino.cl
y podrá publicar:

Defunciones • In memoriam
Agradecimientos • Oraciones
Condolencias • Misas

El Ovallino

webcopy

EN LA COMUNA DE MONTE PATRIA

Comité habitacional "Los Conquistadores" iniciaría obras de 7 viviendas a fin de mes

Ovalle

Buenas noticias en materias habitacionales, 7 familias del sector residencial de Los Conquistadores en Monte Patria recibieron la gran noticia del inicio de obras de sus proyectos de vivienda. Desde junio de este año se retomaron las gestiones de este histórico comité, hoy con autoridades de SERVIU, Delegación Provincial del Limarí y el alcalde de la comuna se entrega la fecha de inicio de obras, el 30 de septiembre.

El comité de vivienda de Los Conquistadores lleva años luchando por mejoras en sus viviendas, originalmente entregadas en la década del 80, las primeras viviendas construidas en madera al, 2023, ya estaban cumpliendo su ciclo de vida útil. Hoy el proyecto de subsidios habitacionales, que originalmente comenzó con 10 familias, y que ahora se concreta con 7, ya tiene fecha de inicio de obras, fines de septiembre y principios de octubre del 2023.

Esta semana, autoridades locales y regionales visitaron a la comunidad de Los Conquistadores para entregar la noticia y dar informaciones; en la instancia participó el Director Regional de SERVIU, Angelo Montaña; el Delegado Presidencial Provincial del Limarí, Galo Luna Penna y el alcalde de la comuna de Monte Patria, Cristian Herrera Peña.

Delfina Araya Pereira, presidenta de la junta de vecinos de los conquistadores y representante del comité de vivienda del mismo sector, comentó su impresión por esta noticia, la que sin duda cambiará las vidas de estas 7 familias, "hoy nos hemos reunido con nuestras autoridades y los vecinos, que recibieron estas tan anheladas 7 casas; teníamos permiso de edificación, subsidio y todo, pero faltaban los recursos. Agradecemos al director Angelo Montaña, al delegado presidencial provincial Galo Lona y a el alcalde, por agilizar y poner foco en esta urgencia".

Desde el Servicio de Vivienda y Urbanismo de la región de Coquimbo, Angelo Montaña su director, destacó el trayecto de esta solicitud, valorando el apoyo y la paciencia de la comunidad hasta recibir esta buena noticia, "venimos hace varios meses trabajando en poder resolver el tema de las familias de Los Conquistadores, hoy se concreta el plan de trabajo que iniciamos en junio, hoy tenemos ya un permiso de edificación para fines de septiembre, tenemos claridad de los siguientes



EL OVALLINO

El comité de vivienda de Los Conquistadores lleva años luchando por mejoras en sus viviendas, originalmente entregadas en la década del 80.

El histórico comité se originó a mediados de la década de los 80, desde sus inicios ha tenido diversas dificultades para concretar su subsidio.

pasos y estamos contentos. Con trabajo técnico, escucha y diálogo estamos llegando a estos grandes resultados".

Galo Luna, Delegado Presidencial Provincial del Limarí catalogó la gestión como un triunfo colaborativo, entre las autoridades, las gestiones y los vecinos de Los Conquistadores, "este es un trabajo colaborativo con SERVIU y el municipio, esto lo comenzamos el año pasado, con el primer acercamiento de los vecinos a nuestra delegación. Hoy trajimos noticias positivas, atendiendo a la gente tal como nos ha mandado el presidente Boric; en esta reunión les entregamos fechas claras del inicio de obras y eso nos tiene contentos".

Para el alcalde de la comuna de Monte Patria, Cristian Herrera Peña, la paciencia de este comité y los obstáculos que han tenido que superar finalmente da frutos, con el inicio de obras comienza la construcción del sueño compartido de una vivienda digna, "más de 20 años nos cuentan

octubre; es lindo ver como cuando las autoridades se comprometen en agilizar procesos, las cosas se cumplen".

En las últimas conversaciones, a las 7 familias se le sumarán dos viviendas más, originarias es el proyecto pero que habían estado pendientes por temas administrativos, para cuando acabe la edificación de obras (8 meses), deberían ser 9 las viviendas edificadas, cumpliendo así el sueño comunitario de la casa propia.

REMATE

El Primer Juzgado de Letras de Ovalle, en Juicio Ejecutivo Civil, Rol C-71-2022, caratulado "PENTA VIDA CÍA DE SEGUROS DE VIDA S.A. CON CAMPOS", subastará el día 25 de septiembre de 2023, a las 12:00 horas, vía aplicación Zoom, un inmueble consistente en Departamento 202 del piso 2 del Edificio G, del "CONDominio CIUDAD DEL ENCANTO IV" que tiene su acceso principal por Avenida Circunvalación número 934, de la comuna de Ovalle, provincia de Limarí, Región de Coquimbo. Se comprenden en la venta, los derechos de dominio, de uso y goce que corresponden al departamento en el terreno y demás bienes que se reputan comunes, en la forma y proporción establecida en la Ley N°19.537 y su Reglamento y Reglamento de Copropiedad. El dominio se encuentra inscrito a nombre de la demandada a fojas 3469 N° 3313 año 2019 del Conservador de Bienes Raíces de Ovalle. Todo interesado en participar en la subasta deberá tener activa su clave única del Estado, para la eventual suscripción de la correspondiente acta de remate. El mínimo de la subasta será la suma de 1.021,0487 UF, más la suma de \$155.371, al día del remate. Los postores deberán depositar la suma correspondiente al 10% mínimo fijado para subasta, a través de cupón de pago Banco Estado en la cuenta corriente del tribunal N° 13.300.058.480, debiendo enviar a más tardar a las 12:00 horas del día hábil anterior al fijado para la subasta, para lo cual no se considerará como hábil el día sábado, comprobante legible del depósito, además de su individualización, correo electrónico y N° telefónico al casilla de correo: jlovalle1_remates@pjud.cl. Demás condiciones y bases del remate, consultar el expediente virtual en el sitio www.pjud.cl.

A TRAVÉS DE SUBPRODUCTOS

Productores de limones de Punitaqui aprenden técnicas para valorizar fruta de descarte

Agricultores y agricultoras del secano de la comuna de Punitaqui cultivan el llamado "Limón de Cerro" en una zona asolada por la crisis hídrica recibiendo asesoría técnica y capacitaciones por parte de INIA Intihuasi a través del proyecto "Transferencia tecnológica para dar valor agregado al limón de Punitaqui".

Punitaqui

Gomitas, cubos congelados de jugo con hierbas aromáticas y licor, son algunos de los subproductos de limón que alrededor de 50 citricultores de los sectores de Ajial de Quiles, Parral de Quiles, La Rinconada, El Peral y La Polvareda, en Punitaqui, conocieron en el taller "Prototipos de productos de limón", capacitación enmarcada en el programa "Transferencia tecnológica para dar valor agregado al limón de Punitaqui" ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Intihuasi y financiado a través del Programa de Gestión Territorial para Zonas Rezagadas del Gobierno Regional de Coquimbo.

Y es que aprovechar completamente la producción, en especial los limones que no se pueden comercializar debido a su tamaño o forma es un anhelo de los productores, quienes descartan aproximadamente un 10% de lo que cosechan.

Eduardo Castro, productor del Ajial de Quiles sostuvo que con el conocimiento entregado en el taller se abren posibilidades de negocio ya que se pueden aprovechar aquellos limones que actualmente se desechan. "Nosotros solamente conocemos el limón en fruta y hay muchos productos que son derivados de él que podemos aprovechar, por ejemplo, el jugo de limón congelado, la cáscara del limón para hacer té, hay tantas cosas que uno puede aprovechar y, lamentablemente, desconocemos, así que, afortunadamente, INIA Intihuasi tiene un grupo de profesionales al



EL OVALLINO

Así con esta capacitación los y las productoras podrán aprovechar todo el fruto a través de diferentes tecnologías e incluso innovar con nuevas recetas.

servicio que nos están capacitando en eso y nosotros estamos aprendiendo a aprovechar bien los recursos que tenemos", indicó Castro.

Para Doris Carvajal, agricultora del Parral de Quiles, el taller le sirvió para tener nuevas expectativas, "estuvo súper buena la charla, aprendimos mucho, todos estaban muy entusiasmados, trabajamos haciendo licor, gomitas y otros subproductos. Para nosotros es muy bueno aprender a hacer algo más para sacar mejor provecho al limón, entonces todos quedaron encantados con el trabajo".

Valorizar los residuos

Viviana Arias, profesional de apoyo de INIA Intihuasi, fue quien realizó el taller, enseñando a los productores diferentes técnicas para obtener subproductos de aquella fruta que no se puede vender fresca y usualmente, se termina convirtiendo en residuo.

"La idea era buscar la diferenciación de los limones que puedan tener de descarte y hacer otro tipo de productos. Lo que pudimos realizar fueron

cuatro tipos de elaboraciones, entre ellas gomitas de limón, cubos de limón congelado con hierbas aromáticas, hicimos también limoncello (licor de limón). Vimos también las diferencias entre los procesos de deshidratación que sufre la materia prima", explicó Arias.

Así con esta capacitación los y las productoras podrán aprovechar todo el fruto a través de diferentes tecnologías e incluso innovar con nuevas recetas adaptadas a su realidad. Para la profesional de INIA es fundamental considerar las condiciones ambientales del territorio, así como aspectos técnicos y de comercialización, por lo que seguirá guiándolos en el camino para aprovechar completamente el fruto y generar subproductos de calidad que impliquen una agregación de valor y diferenciación al limón de Punitaqui.

Un trabajo continuo en el territorio Claudio Salas, director regional de INIA Intihuasi explicó que la Institución viene trabajando con agricultoras y agricultores del limón de Punitaqui,

también conocido como "limón de cerro", desde hace ya varias temporadas, "los primeros trabajos en conjunto fueron dirigidos al manejo agronómico del cultivo ya que existían deficiencias en aspectos agronómicos que requerían ser solucionadas para mejorar la producción y rendimientos. Actualmente, se ha venido trabajando conjuntamente en la gestión sostenible del recurso hídrico a través de la tecnificación, y de las plagas a través de la incorporación de biodiversidad funcional como mecanismo de autorregulación. El presente taller complementa todo el trabajo realizado por profesionales de INIA Intihuasi, esta vez realizando extensión y transferencia tecnológica en todo lo que respecta a agregación de valor de la fruta de descarte. De esta forma, se busca entregar estabilidad y seguridad de las opciones productivas, de forma tal que productoras y productores del limón de Punitaqui tengan opciones de venta diversificadas de subproductos que complementen la comercialización del limón propiamente tal".

Krist Naranjo, gobernadora regional destacó el proyecto, "para nosotros como Gobierno Regional es gratificante que productores de zonas alejadas como Parral de Quiles, Ajial de Quiles, La Rinconada El Peral y La Polvareda reciban apoyo continuo, considerando la escasez hídrica y también con componentes agroecológicos, de agregación de valor y economía circular. Con este tipo de iniciativas fomentamos la descentralización y la equidad territorial de los recursos. Además, apoyamos a pequeñas y pequeños agricultores, contribuyendo a su economía familiar mejorando su calidad de vida y la seguridad alimentaria con mirada sustentable".

Por su parte Christian Álvarez, seremi de agricultura de la Región de Coquimbo valoró el trabajo realizado por INIA. "Que importante es poder capacitar a nuestros agricultores en materias de dar un valor agregado a lo que producen, con el objetivo de obtener una mayor rentabilidad de sus productos y conquistar nuevos mercados. El proyecto que está desarrollando INIA en Punitaqui con los limones ha generado un gran impacto en las agricultoras y agricultores de la zona durante su ejecución, hoy podemos ver cómo además de producir un limón 100% natural, basado en los principios de la agroecología, están aprendiendo nuevas técnicas, gracias al taller "Prototipos de productos de limón", lo que les permite aprovechar la fruta en su totalidad".

A COMBARBALÁ LOS PASAJES:

Adultos mayores de La Serena conocerán Limarí gracias al programa "Vacaciones Tercera Edad"

El viaje cuenta con seguro, guía turístico y un recorrido por los principales atractivos. El programa este año pretende llegar a otras comunas de la provincia como Punitaqui y Monte Patria.

Ovalle

Con mucha energía y felices de participar de esta escapada, la mañana de este viernes un grupo de cuarenta adultos mayores de La Serena iniciaron su viaje por el fin de semana hacia la comuna de Combarbalá, como parte del programa "Vacaciones Tercera Edad" del Servicio Nacional de Turismo Región de Coquimbo.

Para la mayoría, este se convierte en el primer viaje después de años de restricciones sanitarias. "Súper bien, porque uno que pasa en la pura casa, nomás haciendo sus quehaceres, tiene poca posibilidad de salir. Entonces, es

muy bueno, estamos felices", comentó la señora Amalia Bordonas, mientras que don Exequiel Villegas del Club de adulto mayor Sol y Luna, señaló que "hay que aprovechar también porque tú sabes que la ruta es larga, y de repente se corta, estuvimos dos años encerrados y nosotros siempre viajábamos".

Este programa, que se lanzó en el año 2001 con el objetivo de reducir la estacionalidad turística y promover el bienestar de los adultos mayores, ha brindado oportunidades de viaje y enriquecimiento cultural a miles de personas en Chile. La inversión destinada para esta iniciativa en la Región de Coquimbo asciende a \$283.440.000, lo que permitirá que más de 3.200 adultos mayores disfruten de viaje entre los años 2023 y 2024.

"Es importante mencionar que este Programa fue complementado con el Programas Zonas Rezagadas, donde hemos preparado a los destinos de Combarbalá, Punitaqui, Monte Patria, que están recibiendo a los diferentes adultos mayores que van a visitar desde hoy hacia adelante del año 2023",

comentó la Directora Regional de SERNATUR, Angélica Funes.

El itinerario será de tres días y dos noches, llevará a los invitados a un emocionante recorrido por el Casco Histórico de Combarbalá, la visita a la Explanada Minera La Rosita, lo cual les permitirá sumergirse en la historia y el patrimonio de la región, talleres artesanales, actividades recreativas y una inolvidable observación astronómica en el Observatorio Cruz del Sur. La Seremi de Economía, Fomento y Turismo, Pía Castillo destacó que "Queremos que disfruten de nuestros ricos quesos de cabra, de nuestro pisco con denominación de origen y que conozcan otras comunas. El turismo intrarregional es una excelente oportunidad para destacar los destinos de nuestra región de Coquimbo y esperamos que todos nuestros adultos mayores disfruten de esta experiencia"

El paquete turístico incluye un guía acompañante y la cobertura de seguro de asistencia en viajes y servicios paramédicos, todo ello con el fin de que disfruten con tranquilidad y seguridad. Además de proporcionar

desde el transporte y el alojamiento en hoteles de calidad, hasta la alimentación que abarca desde el desayuno hasta la cena.

"Esta vez queremos destacar el trabajo que se está realizando con los participantes que han cuidado durante muchos años a muchas personas, gran parte de ellas mujeres, que el día de hoy tienen al menos algunos días para poder disfrutar y estar juntos. Además de poder conocer nuestra región, ya que muchas veces no se conocen todas las maravillas que tiene y en este caso, estando en Combarbalá, van a poder tener una experiencia en la provincia de Limarí, en la cual van a poder seguir compartiendo, disfrutando y estando más tranquilas y más cuidadas" comentó el Delegado Presidencial Regional, Rubén Quezada.

Este viaje a Combarbalá es solo una muestra de cómo el programa "Vacaciones tercera Edad" continúa haciendo una diferencia positiva en la vida de los adultos mayores de Chile al brindarles experiencias únicas, mientras también contribuye al desarrollo local.

El Ovalino

GERENTE GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL:
SUB DIRECTOR COMERCIAL:

OFICINA OVALLE:

OFICINA LA SERENA:
PUBLICIDAD:
SUSCRIPCIONES:

Francisco Puga Medina
Jorge Contador Araya

Miguel Aguirre 109 Fono: (53)2448271

Brasil 431 Fono (51) 2200400
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.

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



El Ovalino
www.elovallino.cl

[facebook.com/diarioElOvallino](https://www.facebook.com/diarioElOvallino) | [youtube.com/user/EIOvallino](https://www.youtube.com/user/EIOvallino)

Como un aporte a la recuperación local de la especie nativa *Cilus gilberti* y a la sustentabilidad de la pesca artesanal, se liberaron 45 mil juveniles de corvina desde las instalaciones del Centro Acuícola Tongoy (CAT) en la Región de Coquimbo.

El hito marca la finalización del Programa Corvina, que fue ejecutado por Fundación Chile y apoyado por Corfo desde 2010, en el marco de las iniciativas para la diversificación acuícola.

Coquimbo

Con la presencia de autoridades regionales de Corfo, Core Coquimbo, Subpesca y Sernapesca, se llevó a cabo el acto de inicio de la liberación de 45 mil ejemplares de corvina desde las instalaciones del Centro Acuícola Tongoy (CAT) en la Región de Coquimbo. La actividad tiene fines de repoblamiento de la especie nativa y se realizó en el marco de la finalización del Programa Corvina, iniciativa para la diversificación acuícola apoyada por Corfo y ejecutada por Fundación Chile.

El continuo descenso del desembarque de corvina y el interés por recuperar los ecosistemas marinos, impulsaron esta acción de repoblamiento, cuya contribución a la pesca será monitoreada en 2024 a través de marcadores genéticos de la especie.

De acuerdo con John Barraza, director del Programa Corvina, "países con alto consumo de pescado, como es el caso de Japón, han probado la efectividad de los programas de repoblamiento con ejemplares de cultivo para la recuperación de las pesquerías afectadas por la sobre extracción. Por eso esperamos que esta liberación contribuya a una mayor presencia de corvina en estas costas, una incidencia que mediremos en un año más".

Sebastián Acevedo, gerente de Negocios y Finanzas de Fundación Chile, enfatizó que "este evento marca el cierre de un ciclo exitoso de desarrollo tecnológico de más de una década, a través del Programa Corvina, tras el cual es posible incorporar una nueva especie y la capacidad productiva

DESDE EL CENTRO ACUÍCOLA TONGOY DE FUNDACIÓN CHILE

Liberan 45 mil juveniles de corvina en la bahía de Tongoy



CEDIDA

Este evento marca el cierre de un ciclo exitoso de desarrollo tecnológico de más de una década, a través del Programa Corvina

para generar desarrollo económico para el país".

El ejecutivo explicó que se trata de una iniciativa que supera el interés económico, considerando que la corvina "es una especie nativa, con identidad local, reconocida en la tradición culinaria de esta parte del mundo y con un alto valor nutricional".

En tanto, Andrés Zurita, director regional de Corfo, valoró "el largo camino recorrido en conjunto con Fundación Chile para llegar al desarrollo de esta tecnología de cultivo". Sostuvo que, en Chile, "somos reconocidos como uno de los líderes mundiales en acuicultura, pero eso está basado en especies exóticas, como el salmón; por lo tanto, esta es una real oportunidad de entregar conocimiento de especies endémicas, generar estos paquetes tecnológicos y ponerlos en práctica para beneficio de las comunidades de pesca y también de la economía".

DEL CULTIVO AL MAR

Antes de ser liberados, los ejemplares de corvina pasaron de los sistemas de recirculación (RAS) a estanques con flujo abierto al mar, lo que les permitió ir aclimatándose progresivamente al cambio de ambiente antes de ser liberados a través de una tubería que conectó las instalaciones del CAT con la bahía de Tongoy.

Los invitados a la ceremonia de liberación pudieron observar el proceso en los estanques y luego, sobre embarcaciones frente al CAT, participar del acto simbólico de lanzar un centenar de ejemplares al mar.

Según Tatiana Castillo, presidenta de la Comisión Fomento Productivo, Ciencia-Tecnología e Innovación del Consejo Regional, "este programa está haciendo un aporte generoso para la región. Vemos que, después de años de desarrollo, llega a este objetivo final de tener una tecnología que permite producir esta cantidad de ejemplares de corvina y contribuir a repoblar las costas de la Región de Coquimbo". Agregó que "con esta liberación, va a generarse un beneficio para nuestros pescadores y para el consumo de un producto de la zona".

La directora regional del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), Cecilia Solís, puso el acento en el sello regional de la corvina y en la importancia de "fomentar la identidad con las especies locales. En nuestra zona, siempre están llegando pescados de Lebu y más al sur, por lo que creo que es muy positivo potenciar este tipo de actividades con una especie que es nativa de esta zona, como es la corvina. Es bueno tanto para nuestros consumidores, como para los pescadores artesanales".

Desde la Subsecretaría de Pesca y

Acuicultura (Subpesca), el director zonal Javier Chávez, comentó que "más allá de la liberación propiamente tal, acá hay un desarrollo tecnológico que permite que finalmente se realicen acciones como ésta, con un impacto positivo en el medio marino. Por eso, es relevante para nosotros haber participado de este hito y estar dialogando con los actores de la pesca y la acuicultura".

SOBRE EL PROGRAMA CORVINA

El Programa Corvina se inició el 2010, en el marco de las iniciativas para la diversificación de la acuicultura nacional, actividad concentrada en salmónidos y mejillones (choritos).

La corvina (*Cilus gilberti*) es una especie nativa, que extiende su presencia desde el norte de Perú hasta la zona de la isla de Chiloé por el sur. Es altamente demandada por sus atributos nutricionales y gastronómicos.

Cabe destacar la participación en el Programa Corvina de ADL Diagnostic Chile, del Instituto del Mar Carlos Condell, y las empresas asociadas, Pesquera Friosur, Vitapro Chile y Luxmeter, entre otras. Ello, además del rol que cumplió la Universidad Arturo Prat en el desarrollo del subprograma de cultivo en balsas jaula, junto a otras instituciones académicas que colaboraron en la iniciativa.