

El Ovallino



PARA DESPEDIR FIESTAS PATRIAS
TODO LISTO PARA VIVIR LA PAMPILLA DE PUNITAQUI 03

EN "18 XL"

COMERCIO SACA CUENTAS ALEGRES EN LA PROVINCIA 02

SEGÚN ESPECIALISTAS

CONSEJOS PARA EVITAR INTOXICACIONES DE COMIDA 08

EFFECTO SEQUÍA Y USO DE PESTICIDAS DESOLADOR PANORAMA DE APICULTORES EN LA ZONA

Según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), en la Región de Coquimbo hay 46 mil colmenas y 590 apicultores, de los cuales el 32% presta servicios de polinización.

06-07



CON MÁS DE 35 MIL ASISTENTES CIERRA LA FONDA LOS PEÑONES 2023 05

SHOWS

EN VIVO

GRATIS

SÁB 23 SEP

(SALA DE JUEGOS) 23:00 HRS
SIN CARGO CON TU ENTRADA AL CASINO (\$4.300)



Tributo a

ABBA

Banda Dancing Queen



OVALLE
CASINO & RESORT

EN LA PROVINCIA DEL LIMARÍ

Comerciantes sacan cuentas alegres tras celebraciones de Fiestas Patrias

OMAR AGUIRRE
Ovalle

Ya están terminando las celebraciones de Fiestas Patrias que en este 2023 se extendieron a 5 días, considerando este miércoles 20 de septiembre. En la provincia de Limarí, los comerciantes sacan cuentas alegres tras su participación en las fondas y pampillas realizadas en todo el territorio.

Diario El Ovallino recorrió algunas de las festividades más populares para conocer la opinión de los vendedores, quienes destacaron la cantidad de visitantes en cada una de las fiestas y la gran variedad de productos que pudieron comercializar.

En la fonda "Los Peñones" de Ovalle, todo era sonrisas en el comercio durante la última jornada, ya que el público y las familias llegaron en masa para disfrutar del evento. Laura Flores atendió en "La Picá de Laurita y su mote con huesillo", uno de los puestos en la pampilla "Los Peñones" y, para ella; "durante estos días el calor y la mano de la casa han permitido que nos haya ido muy bien durante estos tres días de celebraciones, mucho mejor incluso de lo que esperábamos. Me ha ido muy bien y agradecemos al municipio por lo que hizo con nosotros".

Por su parte, Patricio Robles del stand de la "Cervecería Artesanal Ovalle", también destacó que la afluencia de público fue vital para el éxito del comercio; "la verdad que nos fue muy bien, llegó mucha gente y nos acompañó el clima con el calor. Para nosotros esta instancia fue una muy buena vitrina y gracias a esto podemos visibilizarnos, así como también capitalizarnos para lo que queda del año".

En cuanto a la gastronomía, Patricio Carrasco, del local "Te lo digo y te lo niego en el 11...entonces", señaló que durante los días de celebración tuvieron mucha llegada de público y eso se transformó en cifras positivas; "nosotros nos dedicamos a la gastronomía y nos ha ido muy bien, hemos estado aquí hasta las 12 de la noche y las ventas han superado nuestras expectativas y la de todos los locatarios".



En la fonda "Los Peñones" de Ovalle, todo era sonrisas en el comercio durante la última jornada, ya que el público y las familias llegaron en masa para disfrutar del evento.

Un positivo balance realizaron representantes del comercio en pampillas y fondas como "Los Peñones" de Ovalle y la "Fonda Familiar El Tricahue Bailarín" de Monte Patria.



CEDIDA

Para el edil Jonathan Acuña de Ovalle, existe una evaluación positiva de la pampilla de "Los Peñones" respecto al comercio. "Los comerciantes locales han tenido la oportunidad de vender sus productos después de los tiempos de pandemia, valoramos el hecho de que este año aumentamos la cantidad de postulantes, por lo que se hizo la oferta mucho más atractiva para todos los asistentes. Tuvimos una importante cantidad de productos, hoy es muy importante darle un auge mayor al comercio y a la economía local".

En Monte Patria también quedaron contentos con el resultado post celebraciones, sobre todo en la "Fonda Familiar El Tricahue Bailarín" realizada durante dos jornadas. Al respecto, el alcalde Cristian Herrera destacó que "estamos muy contentos como municipalidad ya que en la fonda que realizamos en el centro cultural, los emprendedores locales nos contaron que vendieron todo, sobrepasó sus expectativas por la cantidad de gente que asistió y el número de ventas que tuvieron. Nos contaban que incluso en algún momento se vieron superados y las personas tuvieron que buscar otros lugares dentro de Monte Patria, reactivando el comercio local. Lo mismo ha pasado en los sectores rurales donde se organizaron distintas actividades y las organizaciones lograron juntar sus recursos para realizar actividades durante el año".

AVISOS ECONÓMICOS

El Ovallino

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



OPINIÓN DE ALCALDES

Tras el cierre de las fondas y pampi-

llas, los alcaldes destacan las cifras positivas que sacaron los comerciantes y emprendedores.

PARA DESPEDIR EL "18 XL" EN LA REGIÓN

Más de 25 mil personas se esperan para la Pampilla de Punitaqui

Punitaqui

Hoy se realizará una nueva versión de la esperada Pampilla de Punitaqui, también conocida como la fiesta más grande de la provincia del Limarí. Durante la jornada de ayer, el alcalde Carlos Araya junto a equipos municipales, revisaron el recinto para ultimar los detalles de seguridad y que todo esté preparado.

La festividad, que ya se ha convertido en un evento icónico a nivel regional y que reúne a personas de todas las edades, se lleva a cabo en una jornada única. Según nos indican desde la municipalidad, el evento ofrecerá una serie de actividades que capturan la esencia de la cultura nacional, desde puestos de cocinerías hasta emprendimientos locales.

Las puertas se abrirán a las 11:00 horas y los juegos populares se realizarán alrededor de las 14:00 horas, mientras que, por la tarde/noche, comenzará el espectáculo artístico, que contará con la participación de grupos folclóricos y una variada lista de artistas para todos los gustos y edades.

En esta oportunidad, la Comunidad Agrícola de Punitaqui tuvo una valiosa contribución al otorgar el espacio de la cancha La Higuera en forma gratuita y así dar continuidad a esta tradición arraigada durante décadas en el lugar. Para que todo resulte a la perfección durante esta jornada, se realizó una visita inspectiva que permita garantizar la seguridad y protección de todos los participantes.

Tras realizar la última inspección de



La Comunidad Agrícola de Punitaqui tuvo una valiosa contribución al otorgar el espacio de la cancha La Higuera en forma gratuita. CEDIDA

EL evento contará con artistas como Illapu, Franco El Gorila, Grupo Alegría, Che Copete junto a El Poeta y los locales Jaguares del Norte.

seguridad, el alcalde de Punitaqui, Carlos Araya, destacó que "hoy esperamos recibir a más de 25 mil personas en la pampilla más grande de la provincia del Limarí; se trata de un evento totalmente gratuito y que tiene más de 100 años. Una fiesta llena de música, tradiciones, bailes y encuentros; contaremos con un escenario monumental para recibir a muchas agrupaciones folclóricas así como también a grandes artistas

invitados. La gente también podrá disfrutar del comercio y la rica gastronomía, el objetivo es que las tradiciones y el arte nos puedan unir como comunidad punitaquina y también para quienes nos visitan. Tendremos todas las tradiciones patrias y juegos populares, en un ambiente seguro; queremos demostrar a la región y el resto del país que somos una comuna comprometida con nuestro pasado, presente y futuro".

Se estima que serán más de 25 mil personas quienes llegarán hoy a la tierra de los Molinos, para disfrutar del último día de celebración en estas Fiestas Patrias 2023. Los amantes de la música folclórica podrán disfrutar de Illapu, mientras que el público más joven llegará con ansias por el espectáculo a cargo de Franco el Gorila. En cuanto al humor, "Che copete y el Poeta" se encargarán de divertir al público proveniente de la comuna y el resto de la provincia del Limarí.

La Pampilla de Punitaqui 2023 está lista para que los asistentes puedan disfrutar con seguridad de la fiesta más grande del Limarí y cerrar las celebraciones patrias con tradición y música.

**VIVE LA EXPERIENCIA
DE ESTAR BIEN INFORMADO**
www.elovallino.cl



En nuestro sitio web incluye numerosas novedades y mejoras tanto en diseño como en navegación, contenidos y tecnología.

Síguenos en las redes sociales:  @elovallino |  facebook.com/diarioElOvallino

El Ovallino

ACTIVIDADES CON EXITOSA CONVOCATORIA

Monte Patria celebra Fiestas Patrias impulsando las tradiciones locales

Las personas comenzaron a llegar cerca del mediodía para presenciar la ceremonia que este año homenajeó a Margot Loyola.

Monte Patria

La jornada del lunes, el frontis municipal se tiñó con los colores patrios para celebrar el 18 de septiembre con un acto cívico en que se destacó la importancia de las tradiciones y el legado artístico cultural. La actividad organizada por el Departamento de Educación Municipal (DEM) en coordinación con el municipio de Monte Patria y el Colegio Cerro Guayaquil contó con la presencia del alcalde Cristian Herrera Peña junto a su señora, Valentina González Silva, el CORE Wladimir Pleticosivic, comunidades educativas y cientos de personas de diferentes partes de la comuna que desde temprano comenzaron a ubicarse en la plaza de armas de la ciudad.

Cada año y, de acuerdo a la costumbre local, se selecciona a un personaje de



CEDIDA

En la fotografía, el alcalde Cristian Herrera Peña y el CORE Wladimir Pleticosivic.

relevancia nacional para revivir su historia y enseñanzas, siendo parte importante en el acto cívico central, pues así se conmemora la trayectoria y su legado. En esta oportunidad, se centró en la persona de Margot Loyola, quien fue una folclorista, compositora

de investigadora chilena. Desde la academia, Loyola efectuó cursos de Danzas Tradicionales y Etnomúsica en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), además, fundó el Fondo de Investigación y Documentación de Música Tradicional Chilena. A modo de homenaje, su figura tomó realce, logrando así ser parte del evento principal.

Al respecto, el consejero regional (CORE), Wladimir Pleticosic, quien asistió al acto, señaló que "estamos muy contentos de venir una vez más a esta hermoso territorio a compartir un momento tan agradable, una fiesta que creo que es la mejor que tenemos en Chile. Hemos generado un muy buen trabajo con el alcalde Cristian Herrera, a partir de los proyectos que ha ido levantando la comuna e ir generando el desarrollo y bienestar en la comunidad, por ejemplo, la construcción del Cesfam de Carén"

A este certamen cívico también asistieron las organizaciones sociales, club de adultos mayores, el gremio del colegio de profesores comunal y asistentes de la educación, quienes disfrutaron de todo el talento del grupo folclórico "Añañuca" de Flor del Valle.

Otro de los puntos importantes dentro de la ceremonia fue el tradicional "esquinazo", cantonada que realizó el grupo folclórico local "Amancay", donde las autoridades brindaron con un vaso de chicha. Posteriormente, el alcalde Herrera bailó con su señora un pie de cueca y al ritmo del arpa y

otros instrumentos musicales, varios presentes se tomaron la pista baile para celebrar un nuevo año de vida nacional. "Cada vez que conmemoramos nuestras fiestas patrias en toda la comuna, se demuestra el enorme patriotismo y cariño que tienen las personas a su tierra, a la comuna de Monte Patria, que lleva su nombre también al paso del ejército Libertador y además a nuestro país. El llamado a la comunidad es a cuidarse, a mantener estas lindas celebraciones que se deben mantener, pero con su debido cuidado", destacó el edil de Monte Patria.

ANUNCIOS IMPORTANTES

Si bien la ceremonia central de Fiestas Patrias fue este lunes en el corazón neurálgico de Monte Patria, las autoridades municipales visitaron y presenciaron diversos actos cívicos organizados por establecimientos educacionales de la comuna durante la semana pasada. Y es que estos eventos son también parte de las tradiciones e identidades de los pueblos que conforman la comuna.

Una de las visitas en terreno fue la escuela de Flor del Valle que realizó su acto de festividades patrias el viernes en la mañana. En la jornada estuvo presente el alcalde Cristian Herrera, que durante su discurso sorprendió a la comunidad educativa con una prometedora noticia. Se trata de un proyecto de pavimentación básica del camino donde queda dicho establecimiento educacional y el Colegio Masttay, que atiende a niños, niñas y jóvenes con discapacidades, lo que disminuirá en ambos recintos el polvo que se levanta producto del constante tránsito en el sector. "Como es fiestas patrias hicimos un anuncio, porque con los recursos del Royalty ya hemos definido como administración que vamos a destinar para generar caminos básicos, donde no llega vialidad, donde no llega el SERVIU y esos recursos tenemos, prioritariamente realizar un acceso a este camino hacia el establecimiento de Flor del Valle y también del Colegio Masttay", precisó la máxima autoridad comunal.

Terminado el acto cívico, se realizó un desfile de honor en el que participaron diversas comunidades escolares de Monte Patria como el Liceo Presidente Eduardo Frei Montalva, Colegio República de Chile y Cerro Guayaquil, además de otras organizaciones sociales de la comuna de los valles generosos.

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.

EN LA COMUNA DE OVALLE

Con más de 35 mil asistentes **culmina la Fonda Los Peñones 2023**

Ovalle

Una verdadera fiesta familiar que no defraudó. Así podemos definir la Fonda Los Peñones 2023, celebración dieciochera que reunió a más de 35 mil asistentes durante los tres días de festividad en la comuna de Ovalle.

La actividad organizada por la Municipalidad de Ovalle, a través de la Dirección de Desarrollo Comunitario y el Departamento de Fomento Productivo y Turismo, reunió a más de 110 emprendedores que dieron vida a sectores de juegos infantiles, cervecería artesanal, gastronomía típica, artesanías y comercio. A ello, se sumaron decenas de muestras folclóricas y el show central con presentaciones de música en vivo.

La tradicional celebración del Limarí terminó con cifras positivas, ya que debido a la gran cantidad de asistentes, el sector comercio se vio muy favorecido.

El alcalde de Ovalle, Jonathan Acuña Rojas, manifestó que "estamos muy felices porque logramos desarrollar una actividad muy familiar, sin notas negativas, todo fue celebración y el público se comportó muy bien. Además, los comerciantes sacan cuentas positivas, ya que han vendido mucho. Eso nos da alegría, ya que luego de la pandemia sanitaria los comerciantes se vieron muy afectados. Por otra parte, contamos con presentaciones de más de 100 artistas locales, quienes, a través de la danza folclórica y la música, dieron muestra del tremendo talento que hay en la comuna. Sin duda, una fiesta familiar exitosa".

Laura Araya, de "La Picá de Laurita y el Mote con Huesillo", comentó que "el calor, la mano, la preparación, todo fresco, ha significado que los clientes nos prefieran. Nos fue excelente, vendimos todo. Agradezco a todos quienes nos han apoyado, a mi familia, a los clientes y la Municipalidad, por tan lindo evento".

Por su parte, el representante del sector gastronómico, Patricio Carrasco, de la ramada "Te lo niego y te lo digo en el 11... entonces", expresó que "no nos podemos quejar, hemos estado aquí hasta las 12 de la noche, y esto ha estado repleto, nosotros hemos tenido a muchos clientes, las ventas superaron las expectativas que teníamos. Hemos conversado con nuestros comensales, y se han mostrado muy felices por toda esta fiesta y también por lo lindo del valle".

Mientras que Patricio Robles, de



La tradicional celebración del Limarí terminó con cifras positivas.

CEDIDA

La actividad dieciochera organizada por la Municipalidad de Ovalle, congregó a miles de familias durante los tres días de celebración. La fiesta limarina cerró con broche de oro, con la presentación de la banda argentina "Potencia".



CEDIDA

El broche de oro estuvo a cargo de la destacada agrupación tropical argentina "Potencia".

"Cervecería Ovalle", detalló que "nos ha ido bien, si bien el primer día fue un

poquito lento, pero después la gente ha respondido. Nos ha acompañado

el clima, hartó calor, y la verdad es que la fiesta ha estado muy buena. Para nosotros como mini productores de cerveza, esto nos permite visibilizarnos al público y también obtener ganancias que nos permiten seguir creciendo".

EL SHOW CENTRAL

La última jornada de celebración contó con la presencia en el escenario central de la banda regional "La Pachanga Chile", quienes hicieron bailar al público con reconocidos éxitos de todos los tiempos, mientras que "Valle de Copaos" representó a la escena local con toda su cumbia urbana.

El broche de oro estuvo a cargo de la destacada agrupación tropical argentina "Potencia". Con sus clásicos de la cumbia trasandina "No te Marches", "Cuando Estemos Juntos" y "Cuánto Te Amo", se ganaron todo el cariño de los más de 15 mil asistentes en el Parque Los Peñones, durante la jornada de martes 19.

Cabe señalar que anteriormente, el día 17 se presentaron "Almahue", "Grupo Signus", "Los Super Korsarios del Amor", y la "Sonora América Juniors". Y el día 18 fue el turno de "Guitarras Elquinas", "Los Condenados" y "Alex y el Clan Azabache".

ABEJA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Sequía y pesticidas: desolador panorama de apicultores en la zona

MARCOS SEPÚLVEDA L.
Región de Coquimbo

Las abejas son mucho más que miel y picaduras. Al volar entre las flores, de cuyo néctar se alimentan, transportan el polen que las fecunda y les permite producir semillas y frutos.

Este perfecto engranaje natural está en peligro en Chile, pues desde hace 14 años los apicultores enfrentan una severa sequía que deriva en escasez de flores para dar alimento a sus abejas y esto, a su vez, amenaza las funciones que estos insectos cumplen en el ecosistema. Cuando un apicultor se queda sin flores para proveer néctar tiene dos opciones: buscar un hábitat más amigable o darles a sus abejas agua con azúcar u otras mezclas que considera nutritivas para que éstas sobrevivan. Sin embargo, según expertos, realizar estos ajustes a su alimentación puede perjudicar su organismo y sus funciones.

"Sin agua las colmenas no pueden crecer y se estancan", dice a Diario El Día, Mario Flores, presidente del Movimiento Nacional de Apicultores de Chile (Monachi), quien agrega que "la abeja es el pilar agroalimentario de Chile (...) Sin ellas no habría ni zanahoria ni cebollas".

Los inviernos generosos en lluvias y nieve son cosa del pasado, los embalses están a un 40% de su capacidad. El escenario más crítico se vive en la provincia de Limarí, donde el embalse Recoleta alcanza el 19 por ciento de agua embalsada, mientras que los reservorios La Paloma y Cogotí sólo llegan al ocho por ciento, según el Centro Científico Ceaza.

Según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) en la región hay 46 mil colmenas y 590 apicultores, de los cuales el 32% presta servicios de polinización. Los apicultores de la zona denuncian que la abeja está en peligro por la sequía y el uso de pesticidas.



ARCHIVO DIARIO EL DÍA

La disminución de colmenas es un fenómeno global y su merma puede derivar en una escasez no sólo de alimentos, sino en un declive de las plantas medicinales y animales herbívoros.

OTROS FACTORES

Monachi advierte que la sequía no es el único problema que enfrentan

los apicultores en la región, el uso de pesticidas, la reducción del bosque nativo y el monocultivo también repercuten en crear un ambiente hostil para la sobrevivencia de la abeja.

La disminución de colmenas es un fenómeno global y su merma puede derivar en una escasez no sólo de

EL DATO

Tras seis años durmiendo en el congreso, en octubre de 2022 se aprobó la ley apícola, luego que a mediados del año pasado los apicultores cortaran la ruta 5 como medida de presión.

alimentos, sino en un declive de las plantas medicinales y animales herbívoros, lo que a su vez afecta a todos los ecosistemas del mundo.

Según un estudio de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un 70% de los cultivos de Chile dependen de la polinización de la abeja para crecer.

Por lo mismo, la sequía no sólo impacta a las abejas. Su disminución puede

EXTRACTO

PRIMER JUZGADO DE LETRAS OVALLE, autos **Rol V-153-2023**, caratulada "CORTES", por sentencia de 28 de julio de 2023, se declara interdicción definitiva por demencia de **RUPERTA DEL CARMEN ORTIZ CARMONA**, RUT 3.970.340-8, privándola de la administración de sus bienes, designando curador general de los mismos a su hija **RUTH EMILIA CORTES ORTIZ**, RUT 11.939.220-9. Se exime rendir fianza y extender escritura pública. Ovalle 17 de agosto de 2023.

Juan Rodrigo Varas Adaros
Secretario PJUD
Uno de septiembre de dos mil veintitrés

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



El Ovallino

Te esperamos en Miguel Aguirre 109, Ovalle

afectar a los agricultores, especialmente a los productores de frutas frescas, que hasta julio de 2023 exportaron 1,8 millones de toneladas por más de 4.000 millones de dólares. De acuerdo con la Federación de Exportadores de Frutas de Chile, el sector frutícola da empleo a unas 700.000 personas y, si la sequía y los efectos del cambio climático continúan, “habrá zonas que no serán más productoras de fruta por un tema de disponibilidad de agua o bien irán disminuyendo”.

2.300 COLMENAS PERDIDAS

Luis Tapia se dedica hace 28 años a la apicultura en la localidad de Monte Patria, uno de los sectores más afectados por la sequía. A pesar que el mundo de las abejas le apasiona, está pensando en dejarlo porque ya no es rentable.

“Hace cuatro años tenía 2.500 colmenas, hoy solo cuento con 200”, señala a Diario El Día. Llegó a tener más de 82 millones de abejas, ya que por colmena pueden llegar a vivir 30 mil abejas. Una colmena puede costar \$80 mil pesos y una cámara de cría \$120 mil pesos, puede producir 50 kilogramos de miel por colmena. Lo último depende de la presencia de bosque nativo cerca como Quillay o Peumo, y la raza de la abeja.

A falta de floración, producto de la sequía, alimenta a sus abejas con agua y azúcar --que no reemplaza al néctar-- y con una “torta nutritiva” --mezcla de sacarosa, polen, entre otros ingredientes. Con esta comida, las abejas no producen miel, que también es parte de su alimentación natural. “Es como comer fideos todos los días”, cuenta Mario Flores. A la semana gasta \$300 mil pesos en alimentar a este agente polinizador.

Sueña que esta temporada pueda



ARCHIVO DIARIO EL DÍA

Muchos apicultores han dejado el rubro porque lamentablemente ya no es rentable.

aumentar su número de colmenas, las cuales tiene repartidas entre campos del Valle del Elqui y Choapa. No quiere movilizar sus colmenas hacia el sur como lo hacen miles de apicultores a nivel nacional para evitar que sus abejas sigan muriendo. El costo en transporte y alojamiento hacen insostenible esta aventura. En Coquimbo 35 mil colmenas son movilizadas hacia el sur, un 10% más que en 2021, según la ODEPA.

El problema de Luis lo enfrentan más de 590 apicultores que trabajan cerca de 46 mil colmenas. En Chile hay cerca de un millón y medio de colmenas y más de 10 mil apicultores.

Otro problema que enfrenta es el bajo precio que pagan los agricultores por la polinización.

“Por un campo de almendro nos pagan

12 mil pesos por colmena utilizada”, dice Luis Tapia. Por hectáreas se requieren entre diez y doce colmenas para polinizar. Este pago no se realiza de forma diaria, sino por la temporada que puede fluctuar entre los 60 y 90 días. No se firma ningún contrato, aquí aún vale la palabra empeñada. Por hectárea polinizada recibe \$144 mil pesos por tres meses de trabajo. “Si restamos el costo de transporte y que a veces debo pagarles a dos jóvenes que me ayuden, las ganancias son marginales”, cuenta Tapia.

La faena de polinizar almendros lo combina con la polinización de paltos por el cual puede llegar a cobrar \$30 mil pesos por colmena.

Con rabia cuenta que los agricultores no tienen respeto por el trabajo de la

abeja, ya que piden rebajas o que los apicultores “le regalen la polinización”. “Gracias a nuestro trabajo venden a mejores precios sus productos”, sentencia.

LEY APÍCOLA

Tras seis años durmiendo en el congreso, en octubre de 2022 se aprobó la ley apícola, luego que a mediados del año pasado los apicultores cortaran la ruta 5 como medida de presión.

Esta legislación establece la creación de un registro nacional de apicultores; otorga nuevas facultades al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) como declarar zonas de control sanitario, zonas libres, cuarentenas, barreras sanitarias y aislamiento de colmena; y establece que los agricultores deberán dar aviso 48 horas antes de la aplicación de un pesticida que sea tóxico para las abejas.

“Las personas que contravengan lo dispuesto en este artículo, deberán indemnizar a los apicultores de las colmenas afectadas, de acuerdo con las normas del derecho común, sin perjuicio de las sanciones que procedan”, señala uno de los artículos de la Ley apícola.

Uno de los pesticidas más tóxicos para la abeja es el neonicotinoides, que afectan el sistema nervioso central de las abejas y el uso de glifosato, un herbicida para eliminar las “malas hierbas”. Mario Flores advierte que “los pesticidas no distinguen cantidad, depende de la cantidad que se aplique puede matar un apiario completo”.

A pesar de los avances que esta ley ha significado para el mundo apícola, el Movimiento Nacional de Apicultores de Chile no descarta nuevas movilizaciones si es que la autoridad agrícola no aumenta las ayudas económicas a este sector.

El Ovallino



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:

Fono (51) 2200420

SUSCRIPCIONES:

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

SÍGUENOS Y COMPARTE CON NOSOTROS EN REDES SOCIALES

- www.elovallino.cl
- [@elovallino](https://twitter.com/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 Ovallino

EN LA VOZ DE ESPECIALISTAS

Recomendaciones para evitar intoxicaciones durante Fiestas Patrias

La Serena

Por estos días, los cuadros gastrointestinales, producto de una sobre alimentación o por intoxicación; quemaduras; asfixias, por inmersión o con objetos sólidos; caídas y accidentes de tránsito, son los motivos más frecuentes que llevan a la población a acudir a los servicios de urgencia, ya sea en atención primaria u hospitalaria.

Al respecto dos especialistas del hospital de La Serena, el cirujano digestivo Francisco Rodríguez y el cirujano infantil Alberto Torres, entregan consejos y recomendaciones para que, en estas fiestas patrias, la "vuelta" no sea por la urgencia.

¿CÓMO EVITAR LOS CUADROS GASTROINTESTINALES?

Para el cirujano digestivo, es muy importante que "las personas consuman alimentos en lugares establecidos y si lo hacen en un recinto creado para efecto de las celebraciones de fiestas patrias, deben asegurarse que estos mantengan las normas de higiene adecuadas, tanto en la refrigeración como en la preparación de los alimentos. También es importante que los lugares estén limpios y quienes los manipulen deben usar guantes, gorros y mascarillas para evitar la contaminación de los productos mientras son preparados".

Es fundamental que la comida que las personas consuman mantenga una cadena de frío desde su elaboración hasta que llega el plato a la mesa. Además, el especialista hace un llamado al autocuidado y la responsabilidad.

"Obviamente tener un consumo moderado de bebidas alcohólicas, carnes y alimentos que no son tan habituales en nuestra dieta, es clave para que no nos enfermemos, ya que las transgresiones excesivas nos pueden traer problemas o incluso descompensar patologías crónicas; por lo tanto, el primer llamado es a la prevención, a la responsabilidad y al autocontrol de la comunidad", comentó el doctor Rodríguez.

En caso de sufrir una intoxicación por mala manipulación de alimentos o por un exceso en su consumo, los especialistas recomiendan que la persona permita el vómito y la diarrea, al menos durante las primeras 12 horas, ya que sus causas podrían ser virales y auto limitadas; sin embargo, el llamado es a evitar en todo momento la deshidratación, mientras se transita por el cuadro gastrointestinal, ya que

Una cultura de autocuidado, con conductas seguras y responsables, se debe mantener todo el año; sin embargo, el personal de salud intensifica el llamado en esta época porque aumenta la movilidad, las celebraciones y con ello los riesgos.

ahí podría complicarse la condición de salud. Además, hacen especial hincapié en poner atención en los niños, adultos mayores y personas con enfermedades crónicas, porque son población de riesgo ante un cuadro de deshidratación.

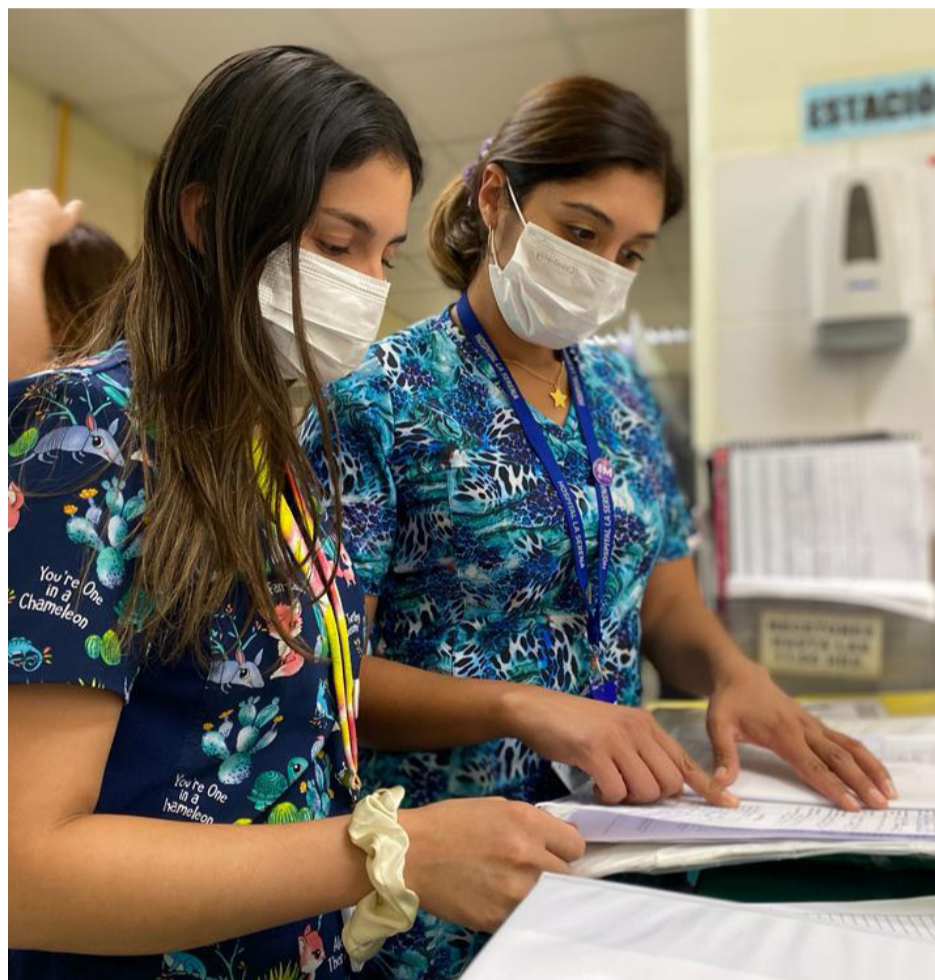
SIGNOS DE ALERTA

El doctor Francisco Rodríguez, señala que "si la enfermedad se extiende por más de 5 a 7 días y se observan signos de deshidratación en la persona, o que éste presenta una intolerancia para rehidratarse en forma oral, es decir, que todo lo vomita; o se detecta sangre en el vómito o las deposiciones; si presenta fiebre mayor a 38 grados, la persona podría estar cursando un cuadro más complejo que requiere una evaluación médica en un servicio de urgencia de atención primaria o de un hospital".

Para el experto lo más complejo que podría agravar la salud del paciente es que el cuadro gastrointestinal provoque una deshidratación grave que, en caso de la población de riesgo como niños, adultos mayores o personas con enfermedades crónicas como diabetes o hipertensión podrían "generar complicaciones desde el punto de vista renal, electrolítico o infeccioso, pudiendo incluso tener que permanecer en observación, necesitar una hidratación endovenosa o algún otro tipo de manejo en un servicio de urgencia".

EL FRÍO Y LOS ASADOS

Lamentablemente un punto en común son las quemaduras. Así lo explicó el Cirujano infantil, doctor Alberto Torres, quien señala que hay dos aspectos importantes a considerar, "si bien, estamos terminando el invierno, todavía hace frío y esto favorece la aparición de quemaduras principalmente por los sistemas de calefacción que utilizamos, como guateros, objetos calientes o agua caliente y este tipo de elementos aumentan los riesgos de quemaduras. Por otro lado, están las fiestas patrias, donde tenemos muchas costumbres que involucran fuego



Los profesionales explican en qué caso acudir a urgencias de los recintos de salud.

CEDIDA

como asados y parrilladas asociadas a fuentes de calor directo con brasas o altas temperaturas, entonces hay que tener mucho cuidado con la presencia de niños y también con los cuidados que uno tiene que tener como adulto, especialmente al momento de preparar o manipular las parrillas o termos para evitar accidentes".

Para entender lo que ocurre con la piel cuando una persona sufre una quemadura, el especialista nos invita a pensar en lo que sucede cuando freímos un huevo, "éste no se cocina de manera súbita o pareja, su cocción va en forma progresiva y por zonas, lo mismo ocurre con la piel. Cuando uno aplica un objeto caliente hay una parte que tiene un daño irreversible y eso muchas veces no es posible salvarlo, pero hay otras áreas alrededor de la misma quemadura que también sufren daño, pero podría ser rescatable y para eso uno aplica agua

fría de abundante intensidad, por al menos 5 a 10 minutos para intentar salvar esas áreas que no tuvieron un daño irreversible", explicó Torres.

El especialista del Hospital de La Serena, precisa que, en caso de que la persona sufra una quemadura, lo primero que hay que aplicar es agua fría, una vez que lo hagamos se debe retirar la ropa que cubre la zona y seguir aplicando agua fría, luego poner vendas tibias y secas, y dirigirse inmediatamente a un servicio de atención de urgencia.

"No es recomendable llegar con el paciente empapado a la urgencia y respecto de la aplicación de otros elementos como miel, cremas o ungüentos, la verdad es que eso no está recomendado porque nos puede afectar de manera negativa la evolución de nuestra herida, sólo se debe aplicar agua fría en abundante cantidad y acudir al centro asistencial más cercano", explica.