



INDAP y el Gobierno Regional de O'Higgins

Mil millones de pesos en incentivos del Programa Fertilización en Maíz recibieron 990 productores

En Palmilla se realizó la entrega de la segunda cuota de dicho programa que busca contribuir a mejorar la competitividad sostenible del sector.

O svaldo Sandoval lleva 50 años trabajando en el campo, produciendo maíz en su predio en la comuna de Chépica. A sus 75 años continúa en esas labores y es uno de los 990 productores de maíz que recibió incentivos económicos, correspondientes a la segunda cuota del programa Fertilización Racional del Maíz, que se financió con recursos que aportó el Gobierno Regional de O'Higgins, por más de mil millones de pesos. La primera cuota de dicho programa se entregó a fines del año pasado y fue financiada con recursos de INDAP, por un monto superior a los mil millones de pesos.

Teresa Díaz, de Palmilla, también recibió y agradeció este apoyo, indicando que los productores enfrentan dificultades por el bajo precio del maíz, el alza del precio de los insumos, factores climáticos y otros problemas. El programa de Fertilización racional en maíz es una iniciativa que INDAP —un servicio del Ministerio de Agricultura— desarrolla para los pequeños productores maiceros de las regiones Metropolitana, de O'Higgins y del Maule, para quienes el cultivo de maíz de grano representa su principal fuente de ingresos. Este programa, tiene como principal objetivo apoyar el uso racional de

fertilizantes o biofertilizantes en la siembra de maíz grano de la temporada agrícola 2023/2024, para con ello cubrir las reales necesidades del cultivo de maíz grano de los pequeños productores agrícolas. La segunda cuota contempló la entrega de un incentivo de hasta \$250.000 (valor neto) por hectárea para quienes siembran maíz de grano, beneficiando de 2 hasta 5 hectáreas de superficie cultivada.

La ceremonia de entrega de estos recursos se realizó en Palmilla y contó con la presencia del gobernador regional, Pablo Silva Amaya; el director nacional de INDAP, Santiago Rojas; la senadora Alejandra Sepúlveda, el Seremi de Agricultura, Cristian Silva; la alcaldesa de Palmilla, Gloria Paredes; el director regional de INDAP, Braulio Moreno; jefes de área y funcionarios, dirigentes del Movimiento de Maiceros del Valle Central y productores de maíz de diversas comunas de la región.

En la jornada el gobernador Pablo Silva Amaya subrayó que es fundamental apoyar a la agricultura familiar campesina, ya que es la que produce alimentos para los chilenos. Agregó que los pequeños agricultores enfrentan diversas dificultades y por ello

muchos han optado por vender sus parcelas, con lo cual se pierde esa producción. Señaló que el Gobierno Regional y el Consejo Regional entienden la importancia de la agricultura familiar campesina, por lo cual han aportado aproximadamente 20 mil millones de pesos para este sector, para financiar proyectos de riego, recuperación de suelos, programa de fertilización de maíz y otras inversiones. El gobernador instó a las y los productores agrícolas a seguir trabajando en el campo; indicando que contarán con el apoyo del Gobierno Regional y de un trabajo colaborativo con INDAP.

El director nacional de INDAP, Santiago Rojas, agradeció el compromiso y apoyo del Gobierno Regional a la agricultu-

ra familiar campesina; señalando que este importante sector enfrenta diversas dificultades y el desafío de adaptarse al cambio climático. Asimismo, destacó la organización de los productores de maíz; añadiendo que el programa de Fertilización es un compromiso de gobierno y fruto del trabajo realizado en la Mesa Campesina del Maíz, integrada por dirigentes del Movimiento Maiceros del Valle Central de las regiones de O'Higgins y Maule, los servicios del agro como

INDAP, SAG y Odepa; y Cotrisa. La alcaldesa y vocera del Movimiento de Maiceros del Valle Central, Gloria Paredes, resaltó que las y los pequeños agricultores "hacen patria", continuando en la producción de alimentos, a pesar de los diversos problemas que enfrentan, entre otros factores por el cambio climático. Indicó

que la agricultura familiar campesina hace un aporte importante al país, produciendo alimentos y contribuyendo a la seguridad alimentaria.

En tanto, la senadora Alejandra Sepúlveda destacó el trabajo que desarrolla INDAP y agradeció al Gobierno Regional el apoyo que entrega a la agricultura familiar campesina.



Contraloría aprueba adjudicación de licitación para que se construya centro deportivo en Pichilemu

Luego de un largo período de revisión, la Contraloría General de la República dio el vamos para que se concrete la construcción de un centro polideportivo en Pichilemu que se emplazará en el Estadio Mariano Polanco.

El proyecto tiene un costo de \$5.903.070.851, recursos que serán imputados de acuerdo al convenio de mandato suscrito por el Instituto Nacional del Deporte, que será la Unidad Técnica, y la Municipi-

palidad de Pichilemu, que asumirá las obligaciones financieras.

El nuevo centro se ubicará en un terreno de dos hectáreas de propiedad municipal que contará con infraestructura y equipamiento para atender la demanda de la comunidad, con el fin de potenciar el deporte y las actividades físicas y recreativas, haciéndose realidad un antiguo anhelo.



Operativo oftalmológico en el Hospital de Pichilemu reduce lista de espera

La instancia permitió la atención de cerca de 200 pacientes de atención oftalmológica de la provincia de Cardenal Caro.

En el Hospital de Pichilemu se llevó a cabo un Operativo Oftalmológico, realizado por las Unidades de Atención Primaria Oftalmológica (UAPO) del hospital y de la comuna de Marchigüe, específicamente de la localidad de Rinconada de Halcones, para reducir la lista de espera en el área y beneficiar así a cerca de 200 pacientes de las comunas del secano costero, además de aquellos que fueron derivados desde el Cesfam Navidad.

Es por

esto que el operativo integró también el esfuerzo de las unidades oftalmológicas de Rancagua, Codegua, San Fernando y Santa Cruz quienes se desplazaron hasta la capital de Cardenal Caro para apoyar en la pronta resolución de las listas de espera de la comuna y también se contó con una óptica la cual permitía a los pacientes una gestión más rápida en sus recetas médicas.

La direc-

tora de Atención Primaria (APS), Carolina Silva, quien participó de la jornada, destacó la actividad, indicando que "es un operativo muy importante, con más de 200 personas atendidas, que van a salir de la lista de espera, lo que demuestra que, al trabajar en red, de manera coordinada, nos permite resolver estas listas de espera que tanto nos apremian".

Según el referente del programa de Resolutividad de la Atención Primaria del Servicio Salud O'Higgins, Eduardo Fernández, los pacientes atendidos "se encontraban en espera desde el año 2018 hasta la fecha, debido a la dificultad para poder ser contactados, dadas las con-

diciones geográficas y condiciones propias de la unidad". Agregó que la organización de este operativo partió hace un mes y medio aproximadamente "para resolver listas de espera de vicio de refracción, o sea, recetas de lentes no GES y GES, para pacientes que tienen dos tipos de patologías, tanto menores como mayores de 65 años".

La encargada de UAPO Marchigüe, Catalina Bravo, mencionó la importancia de llevar a cabo operativos como éste, señalando que "fue un trabajo en conjunto entre los funcionarios del Hospital de Pichilemu y la Dirección del Servicio de Salud O'Higgins, en



conjunto con nuestro referente del Servicio, así que sin el apoyo de este equipo no hubiésemos podido realizar este operativo".

El jefe de turno del Hospital de Pichilemu, doctor Hugo Ojeda, comentó que muchos pacientes atendidos durante la jornada, padecen "vicios de refracción y otras patologías no GES, como por ejemplo pterigión y otras

consultas que se han venido derivando tanto del hospital como de la región". La relevancia del operativo también fue destacada por la usuaria María Valdivia Vera, quien afirmó "este operativo me parece bastante bueno, porque para ver a un oftalmólogo es difícil. Pensé que acá iba a ser más larga la espera, pero no ha sido el caso. La atención ha sido buena también".

Entregan maquinaria a ocho comunas del secano costero de la región de O'Higgins

Se trata de equipamiento agrícola de primer nivel, utilizado durante la ejecución del proyecto "Mejoramiento de la Resiliencia al Cambio Climático de la Pequeña Agricultura en la Región de O'Higgins", una iniciativa que se desarrolló durante cinco años en Paredones, Pichilemu, Marchigüe, La Estrella, Litueche, Navidad, Lolol y Pumanque, para enfrentar la escasez de agua, la degradación del suelo y potenciar la producción de la tierra.

Equipamiento agrícola de primer nivel, único en el país, como tractores T6-130, abonadores pendulares, enfiadoras, segadoras de seis discos, aradoras y carros distribuidores de abono, son parte de la maquinaria que entregó, este lunes, la Subsecretaría de Agricultura, a ocho municipios del secano costero de la región de O'Higgins: Paredones, Pichilemu, Marchigüe, La Estrella, Litueche, Navidad, Lolol y Pumanque.

Se trata de un conjunto de máquinas utilizadas durante la ejecución del proyecto "Mejoramiento de la Resiliencia al Cambio Climático de la Pequeña Agricultura en la Región de O'Higgins", una iniciativa financiada por el Fondo de Adaptación al Cambio Climático e implementada por la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID), junto a los ministerios de Agricultura y Medio Ambiente, entre los años 2017 y 2022.

Durante esos cinco años, el proyecto generó acciones para que las y los agricultores de la zona pudieran enfrentar la escasez de agua, la degradación del suelo y potenciaran la producción de la tierra: instalación de más de 500 sistemas de cosechado-

res de aguas lluvias, labores de manejo de suelo para facilitar la infiltración de agua, instalación de 100 sistemas fotovoltaicos en las viviendas de los agricultores, cambios en el uso de plaguicidas y mejoras genéticas en ovinos, fueron algunas de las iniciativas que se realizaron.

Para llevar a cabo estos trabajos se utilizaron las maquinarias y kits antes señalados, estipulándose que, una vez concluido el proyecto, podrían permanecer bajo el dominio de la Subsecretaría de Agricultura para que les estableciera un nuevo destino. De esta manera, las municipalidades de las ocho comunas del secano de O'Higgins solicitaron disponer de estos bienes para ser utilizados por los agricultores en sus campos.

Durante la ceremonia donde se oficializó el traspaso del equipamiento- realizada en el frontis de la Biblioteca pública de Marchigüe- la subsecretaria de Agricultura, Ignacia Fernández, celebró la finalización de este proceso y enfatizó en el impacto que tendrá. "Estamos cumpliendo un importante compromiso que va a significar la cesión a perpetuidad de este conjunto

de maquinaria para que los municipios dispongan de ella y puedan apoyar la productividad de la Agricultura Familiar Campesina. Esto no sólo beneficia a las comunidades rurales, sino que también tiene un impacto positivo en toda la sociedad, al promover un sistema alimentario más justo, sostenible y resiliente", señaló.

Mientras que el seremi de la cartería en O'Higgins, Cristian Silva, destacó el "gran trabajo que hemos realizado con los municipios para que pudieran generar esta gobernanza en beneficio de sectores donde es imposible contar con herramientas tan sofisticadas como estos tractores y máquinas cero labranza. Estamos felices de concretar este

hito para seguir manteniendo los campos donde se produce el alimento de nuestra región".

En representación de los municipios involucrados, el alcalde de Marchigüe, Cristian Salinas, manifestó "nuestro total agradecimiento a los equipos del Ministerio de Agricultura por esta entrega que beneficia enormemente a la agricultura familiar del secano costero, Muy espera-

da esta noticia y muy trabajada también por los alcaldes y alcaldesa, así es que estamos muy agradecidos".

Para distribuir el equipamiento a cada comuna se realizó un análisis técnico y de vocación productiva del territorio. Los municipios, ahora, destinarán un protocolo de uso para facilitar estos bienes a los pequeños productores y productoras de sus comunas.



Sewell: El rol de las mujeres en la preservación de las tradiciones culinarias

El patrimonio culinario sobrevive en los relatos y en la escucha activa de éstos, así pareciera que podemos retroceder en el tiempo. La historia culinaria está forjada por mujeres que se transformaron en cocineras, que pusieron en valor a nuestra despensa, que tradujeron esa despensa en platos y que cocinaron esos platos sin descanso hasta transformarlos en lo que hoy conocemos como “cocina tradicional chilena”. Las siguientes líneas son un tributo a las mujeres cocineras y a su rol fundamental en Sewell desde la gastronomía entendida como motor de desarrollo cultural (por ende, humano y social). También

son dedicadas a la fundación Sewell y a todos los sewellinos y sewellinas con quienes hemos participado en las mesas de trabajo que buscan poner en valor la historia de la culinaria minera de este campamento.

Antecedentes históricos La historia de Sewell comienza en 1905. El modelo norteamericano ejecutado en O'Higgins responde a lo que en la época se conocía como “company towns”, modelo que pretendía generar un sistema rentable relacionado a la extracción de cobre que impactara de buena manera los intereses de la industria.

El campamento que se transformó en ciudad y que en su etapa madura alcanzó los 15 mil habitantes, no sólo dejó consigo una historia relacionada a la producción minera, sino que también plasmó una historia relacionada a la gastronomía endógena de la mujer y a los saberes que resistieron al asilamiento, traducidos en formatos tradicionales y sabor chileno. Éstos no fenecieron con la “operación valle” de 1967, sino que nos acompañan hasta nuestros días.

Debido a la forma del modelo y al aislamiento de los estadounidenses de los locales no se percibieron influencias asociadas a las costum-

bres culinarias más allá de los horarios de comida y de los formatos en que ésta se servía. Según los relatos de los habitantes la comida servida históricamente en Sewell fueron platos tradicionales chilenos y quien estaba a cargo de su producción eran las mujeres.

El menú

Se servían cuatro comidas por día, empezando a las 05:30 con el desayuno, era de gramaje abundante y consistía en un “bistec” con huevos y cebolla fritos, se acompañaba de pan amasado con chicharrones, marraqueta o chocoso, respecto a los líquidos se consumía leche con avena y el ulpo.

El almuerzo iniciaba a las 12:30 y era diferenciado por cargos. Entre los mineros se popularizó el término “choca” que hacía alusión a un conjunto organizado de viandas con alimentos de distintas categorías que armaba la mujer desde la casa o lo proveía un viandero para aquellos trabajadores solteros. Consistía por lo general



Por: Jaime Jiménez De Mendoza
Dir. de Carreras del Área de Turismo y Gastronomía
CFT Santo Tomás, sede Rancagua

en un menú de tres tiempos que empezaba con una sopa ligera o “consomé chileno”, un plato fuerte tradicional, como charquicán con charqui, pantrucas, porotos con cuero, cazuelas, carne a la olla o al horno, cochayuyo, productos ahumados, arroz, mote, tallarines con salsa, entre otros, pan y ensaladas de estación, para luego dar paso a postres tradicionales chilenos como arroz con leche, leche asada, frutas en conserva, panqueques y miel de palma.

La once, cuyo horario era a las 16:30, se componía generalmente de un pan acompañado de alguna garnitura, palta, huevos revueltos, jamón, queso chanco o mermelada que se servía con té o leche. La última comida era la cena y se servía a las 20:00 horas, en esta instancia el gramaje de las comidas era más ligero, se aprovechaban los restos del almuerzo o bien se servían sopas, acompañadas de pan y ensaladas. Los líquidos se asociaban a jugos de

frutas o agua con harina tostada, en ocasiones también se servían carnes con guarniciones de almidón. En jornadas de celebración, se comía asado de vacuno (en horno), empanadas de pino y productos de pastelería tradicional como tortas de merengue y manjar de tarro.

La mesa de Sewell convocada por las cocineras simbolizaba unión, solidaridad, encuentro y comunidad. La fraternidad está tan plasmada en los recuerdos de sewellinas y sewellinos como el propio Sewell; la reunión en torno a la comida se rememora con felicidad y emoción, de seguro que las vivencias transitan entre experiencias duras y momentos tristes, pero cuando a comida se refiere, los habitantes parecieran hablar siempre desde la gratitud, es como que el tiempo se detuviera y en cada relato volviéramos a compartir una comida en aquellos departamentos o construcciones que hoy son patrimonio de la humanidad.

