



Martina y Joaquín Duarte Cubillos de Lolol flamantes campeones nacionales de cueca infantil

Los hermanos Martina y Joaquín Duarte Cubillos, estudiantes de la comuna de Lolol, fueron los flamantes campeones nacionales del concurso de cueca infantil, que lleva por nombre "Pampa y Mar", disputado en la ciudad de Iquique.

Los estudiantes, que cursan sexto año básico en el colegio Galvarino Valenzuela Moraga, representaron a Lolol y la Región de O'Higgins en el certamen que reunió a competidores de todo Chile.

Su gran talento, dedicación y amor por nuestras tradiciones, los llevó a lo más alto del campeonato disputado en el norte de nuestro país.

La competencia tuvo presentaciones durante la toda la semana donde fueron evaluados por el jurado, y terminó la noche del sábado cuando los mellizos Martina y Joaquín se coronaron como los mejores a nivel nacional de este ya tradicional concurso de cueca infantil.

Los pequeños, pero grandes ganadores, retornaron el domingo a la región junto a sus padres Ruth Cubillos y Hernán Duarte y su hermano Kevin, donde fueron recibidos con una caravana que los escoltó

desde el sector de Paniahue en Santa Cruz hasta el centro de la comuna de Lolol.

"Estamos felices y satisfechos por el logro alcanzado por nuestros hijos. Su esfuerzo y perseverancia finalmente tuvo sus frutos con este primer lugar a nivel nacional. Además, quiero agradecer a las autoridades locales, a la comunidad en general y muy especialmente al colegio que siempre estuvo dispuesta a apoyarnos y ayudarnos en este tremendo desafío que tenían que enfrentar Martina y Joaquín", dijo la madre de los mellizos, Ruth Cubillos.

Por su parte el alcalde de Lolol José Román Chávez, en nombre de la comunidad felicitó con gran orgullo a Martina y Joaquín tras coronarse campeones nacionales del certamen. "Lolol se siente profundamente orgulloso de estos jóvenes talentos, quienes dejaron en lo más alto el nombre de nuestra querida comuna".



Hotel Santa Cruz Plaza celebra el día del vino con degustaciones, menú especial y descuentos exclusivos

El Chef Ejecutivo, Juan Mancilla, está nominado en los Premios Fuego en la categoría Profesional Gastronómico del Año.

Una jornada especial para los días 4 y 5 de septiembre, diseñada para sumergir a sus huéspedes y visitantes en la riqueza vitivinícola de la Región de O'Higgins, es la propuesta que ofrecerá el Hotel Santa Cruz Plaza.

Las actividades comenzarán en la recepción del hotel, donde todos los huéspedes que realicen su check-in entre las 15:00 y las 17:00 horas, recibirán una copa de degustación de vino de la viña Santa Cruz.

A ello, se suma el reconocido restaurante Los Varietales a

cargo del Chef Ejecutivo, Juan Mancilla, quien presentará un menú especial para armonizar con la selección de vinos.

Este menú estará disponible para el almuerzo y la cena del 4 de septiembre, y durante el horario de almuerzo del 5 de septiembre.

“Invitamos a toda la comunidad a disfrutar y celebrar el día nacional del vino en las diversas actividades que el Hotel Santa Cruz Plaza ha preparado en honor al vino”, expresó Claudio Villarroel, Gerente de Ventas y Marketing.

Como complemento ideal, todos los vinos de la carta del restaurante contarán con un descuento exclusivo del 20% durante esos dos días, una oportunidad perfecta para explorar y disfrutar de una amplia gama de variedades.

Y eso no es todo, ya que la experiencia enológica se extiende más allá de la gastronomía. El Inka SPA del hotel se suma a la celebración promocionando sus exclusivos tratamientos de vinoterapia, completando así una oferta integral para los sentidos.



Hospital de Santa Cruz inicia remodelación de la Unidad de Endoscopia para duplicar capacidad de atención

La iniciativa permitirá duplicar la capacidad de atención, sumar nuevas prestaciones y recibir a una nueva especialista en gastroenterología desde 2026.

Con el objetivo de consolidar la Unidad de Gastroenterología, el Hospital de Santa Cruz iniciará la remodelación de la infraestructura que actualmente utiliza su Unidad de Endoscopia. El proyecto busca aumentar las prestaciones, optimizar los espacios y mejorar la capacidad resolutoria en patologías digestivas y oncológicas.

“Esta iniciativa que estamos impulsando contempla la habilitación de un segundo box de procedimientos, lo que permitirá realizar atenciones simultáneas y sumar nuevas prestaciones como colonoscopías. Actualmente, la unidad dispone de un box único, lo que limita la capacidad de resolución frente a la creciente demanda de la población”, destacó el director del Hospital de Santa Cruz, Dr. Sebastián Urzúa.

La autoridad de salud añadió que “la remodelación no solo significa modernizar la infraestructura, sino también dar una respuesta concreta a una necesidad de salud prioritaria para nuestra comunidad. Estamos fortaleciendo la capacidad del hospital en un ámbito

clave, como lo es la detección temprana de cánceres digestivos, y eso se traducirá en diagnósticos más oportunos y mejores tratamientos para los pacientes de la provincia”.

En el último año, el hospital fue beneficiado con proyectos de renovación de equipamiento financiados tanto por el Gobierno Regional como por el Ministerio de Salud. Gracias a ello, se adquirieron nuevas torres de endoscopia y colonoscopios que estarán plenamente operativos en el nuevo espacio.

“Este paso nos permitirá aumentar la producción, incorporar procedimientos que antes no realizábamos y fortalecer el trabajo en conjunto con el área de consultas de gastroenterología. Se trata de una mejora significativa para nuestros pacientes”, explicó la enfermera Alicia Rodríguez, jefe de la Unidad de Endoscopia.

Sobre lo anterior, la profesional explicó que “el proyecto también se enmarca en la Es-



trategia

Nacional del Plan Nacional de Cáncer 2018-2028, que tiene como propósito mejorar el diagnóstico oportuno de enfermedades neoplásicas. En la región de O'Higgins, y particularmente en la microárea de Colchagua, se ha registrado un

aumento considerable de casos de cáncer gástrico y colorectal”.

Agregó Alicia Rodríguez que, a partir de 2026, “se incorporará una nueva especialista en gastroenterología, lo que permiti-

rá complementar la infraestructura con más capacidad de atención clínica y procedimientos diagnósticos”.

Las obras comenzaron el 2 de septiembre, con la entrega del espacio a la empresa constructora, con un plazo de ejecución proyectado en 120 días.



Club Sin Fronteras de Placilla destacó de gran forma en Campeonato Nacional de Boccias

El Club Deportivo Integral Social e Inclusivo Sin Fronteras, quienes representaron a la comuna de Placilla en el Campeonato Nacional de Boccia Paralímpica 2025, organizado por el Comité Paralímpico de Chile y realizado hace un par de semanas en Santiago, tuvieron una destacada participación en este certamen.

En la competencia participaron 42 deportistas de las regiones de Atacama, Metropolitana, Maule y O'Higgins, entre ellos estuvieron representando a la institución los deportistas: Categoría BC1: Jorge Fuentes, Categoría BC2: Álvaro Osorio, Categoría BC3: José Miguel Barra y Categoría BC4: Da-

vid Rivera y Ramón Parraguez. Con gran esfuerzo y dedicación, el Club Sin Fronteras obtuvo importantes logros en esta competencia nacional, obteniendo medalla de Plata en la categoría individual y medalla de Bronce en la categoría parejas.

Si bien estos resultados son un reflejo del compromiso, el talento y la perseverancia de los deportistas, quienes dejaron en alto el nombre de Placilla y del deporte inclusivo, el club agradeció a todos y todas quienes de una u otra manera apoyan el trabajo de estos deportistas.

Esta gran participación es resultado del compromiso de la **a g r u p a -**

ción, la Municipalidad de Placilla a través de sus oficinas de Discapacidad e Inclusión y de Deportes, las familias detrás de cada deportista, los negocios que aportan con premios cuando se realizan rifas y demás.

Fotografías:
@kfrezj.fotos y **@gersonelguetafotos**



“Odisea del Agua”

División El Teniente y Junta de Vigilancia Río Cachapoal promueven cuidado del agua con realidad virtual

El Programa de Educación Ambiental del Agua busca generar conciencia sobre la importancia del recurso hídrico y el cuidado del medio ambiente en la región mediante talleres educativos que, en esta oportunidad, se desarrollaron en Olivar y Rancagua.

Con foco en promover la sustentabilidad, estudiantes del Colegio Gultro participaron en una jornada interactiva que les permitió aprender sobre el ciclo y cuidado del agua a través de la experiencia de realidad virtual “Odisea del Agua”. La actividad permitió que las y los alumnos exploraran distintas temáticas relacionadas con este recurso vital.

La actividad forma parte del Programa de Educación Ambiental del Agua, impulsado por la Junta de Vigilancia del Río Cachapoal Primera Sección y sus Afluentes junto a Codelco División El Teniente, que busca promover la conciencia ambiental en el territorio.

Vanessa Mancisidor, coordinadora del Programa de la Junta de Vigilancia, indicó que “esta actividad se realizó en colaboración con la Universidad de O’Higgins, a través del convenio que mantienen con la División. Sabemos que en los colegios el contenido sobre el agua en las mallas curriculares es limitado y gracias a este material y a

esta tecnología, los niños descubren nuevas facetas del recurso hídrico”.

Carlos Vásquez, supervisor de Desarrollo Comunitario de El Teniente, detalló que “nos permite acercar la educación ambiental a los estudiantes, con metodologías, como la realidad virtual, que despiertan su motivación por el cuidado del agua. Para nosotros, es muy bueno trabajar con la Junta de Vigilancia y la Universidad de O’Higgins, a través de alianzas como esta, nos ayudan a generar valor ambiental y social en nuestras comunidades”. Experiencias educativas inmersivas

La muestra virtual “Odisea del Agua” es una iniciativa desarrollada por la Universidad de O’Higgins (UOH), que presenta experiencias temáticas que abordan distintos aspectos del recurso hídrico, con el propósito de despertar el interés de niñas y niños, mostrar cómo se distribuye en el territorio y destacar su relevancia, utilizando tecnología inmersiva. Camila Silva, monitora de la actividad de la UOH, explicó que “la actividad entrega a niños, niñas y adolescentes una nueva perspectiva sobre el cuidado del agua y el medio ambiente, reforzando conocimientos con una base más

científica. La realidad virtual permite vivir la experiencia de forma interactiva y entretenida, potenciando el aprendizaje.”

La jornada se desarrolló en la biblioteca del establecimiento, con grupos reducidos de estudiantes de tercero a quinto básico, quienes participaron en sesiones guiadas por monitores de la universidad y del establecimiento. La actividad incluyó experiencias interactivas y finalizó con una reflexión conjunta sobre la

importancia del agua y su cuidado.

Isabel Cifuentes, di-

rectora del Colegio Gultro, destacó que “los estudiantes aprendieron muy bien el ciclo del agua, sorprendiendo con sus res-

puestas en tan poco tiempo para un contenido que normalmente requiere más dedicación. La tecnología es hoy fundamental y su incorporación en la educación pública es ideal”.

Pía Valencia, estudiante de tercero básico, relató que “aprendí que el agua es vida y que sin ella no podríamos existir. Por eso, es importante cuidarla”. En tanto, Lisette Albornoz, del mismo nivel, agregó que “debemos cuidar el agua porque es esencial para nuestra salud y porque nuestra vida depende de ella”.

