



Hospital de Litueche fortalece la atención a usuarios con nueva tecnología

Gracias a la implementación de un tótem de atención usuaria, el establecimiento avanza hacia una atención más ordenada, eficiente y transparente.

Con el objetivo de agilizar y optimizar los procesos de atención, el Hospital de Litueche incorporó un tótem de atención usuaria que permitirá organizar de mejor manera el flujo de personas que acuden diariamente al establecimiento. Esta herramienta tecnológica facilita el acceso a los distintos servicios, disminuye los tiempos de espera y contribuye a una experiencia más ordenada para los usuarios.

El uso del tótem permite identificar de forma clara el motivo de la visita de cada usuario y derivarlo oportunamente al área correspondiente. Además, fortalece la gestión interna del hospital al optimizar los flujos de atención y

facilitar un mejor control de la demanda diaria, en beneficio de la comunidad usuaria.

En este sentido, el director del recinto de salud, Dr. Edson Vivanco, señaló que esta implementación busca mejorar aspectos concretos del funcionamiento diario, como el orden y la transparencia en la atención, destacando que, en un hospital comunitario como Litueche, la reducción de aglomeraciones y la clarificación de turnos impactan directamente en el trato a las personas y en la calidad del servicio. Asimismo, valoró el trabajo del equipo de informática y de las distintas unidades, enfatizando

zando que el desafío ahora es evaluar el sistema en terreno, realizar los ajustes necesarios y continuar avanzando hacia

cia una atención más cercana y eficiente.

MÁS COMODIDAD Y MEJOR ORIENTACIÓN PARA LOS USUARIOS
Desde el área tecnológica, el encargado de Tecnologías de la Información del Hospital de Litueche, Daniel Aguilera, explicó que el equipo de informática lideró la implementación del gestor de filas con el objetivo de que fuera simple de utilizar y estable en el funcionamiento diario. Detalló que se configuraron los módulos según los flujos de cada unidad, se defi-

nieron llamados claros y se capacitó a los equipos, además de establecer un plan de soporte para ajustes y contingencias, resaltando que lo fundamental es que la tecnología acompañe la atención y no la complique, constituyéndose en una mejora concreta para ordenar la espera y orientar mejor a la comunidad. Por su parte, la encargada de SOME, Carolina Calderón, valoró positivamente la puesta en marcha del dispositivo, indicando que en esta unidad se concentra gran parte del movimiento del hospital. En ese contex-

to, destacó que el gestor de filas permite ordenar la atención en ventanilla, reducir confusiones y mejorar la circulación en la sala de espera, ya que al contar con turnos visibles las personas se orientan mejor y el equipo puede enfocarse en resolver los trámites con mayor continuidad y calidad en la atención. Esta iniciativa forma parte del compromiso del Hospital de Litueche por modernizar sus procesos e incorporar tecnologías que contribuyan a mejorar la calidad del servicio entregado a la comunidad, avanzando hacia una atención más digna, oportuna y centrada en las personas.



Santa Cruz

Fiesta campesina de Apalta inició actividades con preparación del pastel más grande de Chile

El sector San José de Apalta, como cada año, congregó a miles de visitantes a su celebración denominada: "Fiesta Campesina de Apalta", reconocida nacionalmente por preparar el pastel de choclo más grande de Chile. Un hito que marca la identidad turística y cultural de su gente, hace más de 20 años.

En esta preparación trabajaron alrededor de 35 cocineros, quienes iniciaron sus labores desde muy temprano y bajo una coordinación definida, encargándose de cocinar 1500 choclos, 1000 cebollas, 500 kilos de carne de pollo y de vacuno, 400 huevos y diversos condimentos, que otorgan un sabor único e inigualable al público asistente.

El alcalde de Santa Cruz, Yamil Ethit Romero, destacó: "Inicia una nueva versión de la Fiesta Campesina de Apalta, con la preparación del pastel de choclo más grande de Chile en nuestra comuna de Santa Cruz. Todos invitados a disfrutar esta semana, donde con la colaboración de Junta de Vecinos, Club de Adulto mayor, Clubes de Fútbol y la comunidad, y por supuesto el apoyo de la

Municipalidad de Santa Cruz y el Gobierno Regional se saca adelante esta importante fiesta".

Por su parte, Mauricio Orellana, presidente de la JJ.VV. San José de Apalta, señaló: "Es muy importante la calidad humana de los vecinos y la disposición que tienen para trabajar por esta fiesta, sin ellos no tendría el éxito que ha tenido a lo largo de los años. Los dejamos a

todos invitados desde Apalta a Santa Cruz y de todos sus alrededores, vengán a disfrutar de nuestra Fiesta de Apalta 2026".



Instancia en que el alcalde de Santa Cruz, Yamil Ethit Romero junto a los concejales Juan Dutzan, Rossana González, Luis Mella y Rosita Slack, entregaron distinciones a los cocineros que participaron en esta nueva versión, destacando su importante rol en esta festividad.

Para quienes deseen asistir a la Fiesta Campesina de Apalta, les compartimos la programación de esta semana, desde las 21.30 horas en la Multicancha San José de Apalta: -Ayer miércoles 11 fue la presentación del doble oficial de Chayanne y competencias alianzas

- Hoy jueves 12: Tabaco Verde y competencias alianzas y mañana viernes: Kevin y sus Lumaquinos, Banda Ladosi, Joyce la Rancherita y show de coronación.



Resguardando el “oro blanco” de O’Higgins:

CEAF aporta en investigación para salvar cultivos de ajo y cebolla

La Región de O’Higgins es uno de los líderes nacionales en la producción de aliáceas, especies que corresponden principalmente a cebollas y ajos, ocupando un 35% y 43% de superficie, respectivamente. Las enfermedades que afectan a estos cultivos bulbosos pueden generar pérdidas económicas significativas, impactando directamente sobre la productividad y rentabilidad del sector.

En este contexto, y gracias al Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) —instrumento de financiamiento anual del Gobierno Regional orientado a promover iniciativas estratégicas para el fortalecimiento del desarrollo productivo en la Región de O’Higgins—, se ejecuta el proyecto “Transferencia para la adaptación de la resiliencia productiva del cultivo de aliáceas frente a nuevas enfermedades” (IDI 40059069-0).

“Es fundamental que a través del Gobierno Regional impulsemos herramientas que permitan proteger nuestros cultivos. En este caso en particular hablamos de ajos y cebollas, dos alimentos fundamentales en las mesas chilena. Estamos muy contentos de poder contribuir en esta materia y fortalecer a los equipos científicos para el desarrollo de sus investigaciones”, afirmó el Pdte. del directorio del CEAF y Gobernador Regional, Pablo Silva Amaya.

Esta iniciativa se desarrolla mediante un trabajo colaborativo entre el Centro de Estudios Avanzados en Fruticultura (CEAF), representado por su investigadora principal, la Dra. Verónica Guajardo; el Laboratorio de Virología de la Universidad de Chile, representado por el Dr. Alan Zamorano; y el Centro de Investigación y Desarrollo CER, institución ejecutora del proyecto. La dirección y liderazgo del proyecto están a cargo de Natalia Camus, quien además se desempeña como directora del Laboratorio Agrícola de Chile (LAGRIC), contando

con el apoyo de Francisco Valdivia, responsable de la gestión y coordinación técnica-administrativa de la iniciativa.

De manera conjunta, estas instituciones y profesionales articulan capacidades científicas, técnicas y de gestión para desarrollar e implementar herramientas de detección rápida, confiable y oportuna de enfermedades que afectan a los cultivos de aliáceas, contribuyendo al fortalecimiento de la resiliencia productiva del sector y generando un impacto directo en la pequeña y mediana agricultura de la Región de O’Higgins.

La científica del CEAF destaca que “este proyecto está generando capacidades técnicas, que permitirán contar con un sistema de detección de virus que hasta ahora no está disponible en la Región de O’Higgins”.

OBJETIVO REGIONAL

Este estudio tiene como objetivo desarrollar estrategias de manejo mediante la implementación regional de técnicas que ayuden a mitigar el daño por enfermedades a cultivos de ajos y cebollas ¿Cómo? Estudiando las moléculas que permitan una detección temprana de estas problemáticas fitosanitarias.

Según Francisco Valdivia, en la Región de O’Higgins, “durante las últimas temporadas se han observado condiciones climáticas anómalas que han resultado altamente favorables para el desarrollo de patógenos”, tales como:

Aumento de la temperatura media y de la frecuencia de días con temperaturas extremas, especialmente durante primavera y verano, lo que incrementa la evapotranspiración del cultivo y genera estrés térmico e hídrico, reduciendo la capacidad de respuesta de las plantas frente a patógenos.

Oscilaciones térmicas marcadas entre el día y la noche, que inducen estrés fisiológico, disminuyen el potencial metabólico y afectan negativamente los mecanismos de defen-

sa vegetal.

Déficit hídrico persistente en el valle central, interrumpido por eventos de lluvias fuera de temporada o riegos excesivos, lo que provoca suelos con baja aireación y debilitamiento del sistema radicular.

Estas variaciones abruptas en la disponibilidad hídrica favorecen la germinación y el desarrollo de hongos fitopatógenos.

Períodos prolongados de sequía seguidos de rehidratación brusca, que alteran el equilibrio metabólico de los cultivos y aumentan su susceptibilidad a virus transmitidos por insectos vectores. La sequía prolongada también acelera la senescencia de malezas aledañas, favoreciendo la migración de insectos hacia el cultivo y aumentando la presión de plagas.

Aumento en los ciclos biológicos y en la ventana de ataque de insectos, asociado a inviernos más benignos y veranos más extensos, lo que favorece la diseminación de enfermedades virales.

Uso reiterado de material vegetal con alta incidencia viral y escasa rotación de cultivos, lo que incrementa la presión de inóculo y predispone la persistencia de enfermedades en el sistema productivo.

CIENCIA PARA LA TOMA DE DECISIONES

Comenzaron con 34 visitas a campos de ajo y cebolla, en 10 comunas de la Región de O’Higgins: Chépica, Chimbarongo, Doñihue, Malloa, Nancagua, Peralillo, Quinta de Tilcoco, Rancagua, Rengo y San Vicente de Tagua Tagua.

Las científicas extrajeron material vegetal para la identificación de estos patógenos además de realizar monitoreo in situ e instalación de trampas cromáticas pegajosas. Estos análisis han permitido identificar 12 hongos, una bacteria y el virus Iris Yellow Spot Virus.



Este virus causa manchas amarillas y secas en las hojas, afectando la fotosíntesis y el rendimiento del cultivo.

Estudiando este caso, han logrado identificar factores bióticos y abióticos asociados a los cultivos con incidencia de estas nuevas enfermedades.

Cabe destacar que los factores bióticos son todos los componentes vivos de un ecosistema (plantas, animales, bacterias, hongos), mientras que los factores abióticos son los elementos no vivos (agua, luz solar, aire, suelo, temperatura).

Natalia Camus identifica que, “la presencia de nuevos hongos y virus asociados a pérdidas productivas en cebolla y ajo nos preocupa porque se confirma que los sistemas productivos de aliáceas están enfrentando amenazas sanitarias emergentes que no estaban siendo diagnosticadas oportunamente; y urgencia, porque muchos agricultores ya estaban experimentando mermas sin una causa clara”.

Este estudio aún está en desarrollo, en búsqueda de la definición de las técnicas que serán recomen-



los resultados a través de:

- Talleres técnicos presenciales en las zonas productivas, enfocados en reconocimiento de síntomas, interpretación de resultados y recomendaciones de manejo.

- Capacitaciones prácticas, orientadas a asesores, profesionales y productores líderes.

- Material de divulgación digital, como fichas técnicas, infografías y resúmenes ejecutivos de fácil comprensión.

- Articulación con instituciones locales, como PRODESAL, INDAP y asociaciones de agricultores, para ampliar el alcance de la información.

- Talleres técnicos presenciales en las zonas productivas, enfocados en reconocimiento de síntomas, interpretación de resultados y recomendaciones de manejo.

- Capacitaciones prácticas, orientadas a asesores, profesionales y productores líderes.

- Material de divulgación digital, como fichas técnicas, infografías y resúmenes ejecutivos de fácil comprensión.

- Articulación con instituciones locales, como PRODESAL, INDAP y asociaciones de agricultores, para ampliar el alcance de la información.

O'Higgins concentra 10 de las 40 vendimias que se celebrarán en Chile

Palmilla, Santa Cruz, Coltauco, Peralillo, Machigue, Lolol, Pumanque, Pichidegua y San Fernando, son las comunas de la región, que este año realizarán Fiestas de la Vendimia.

¿Buscas un panorama distinto para alargar el verano con buen vino, gastronomía y tradiciones? La temporada de Fiestas de la Vendimia 2026 viene cargada: más de 40 celebraciones desde Arica y Parinacota hasta La Araucanía, con actividades para ir en pareja, con amigos o en familia. La ruta parte los días 13, 14 y 15 de febrero con la Fiesta de la Vendimia de Palmilla y se extiende hasta el 29 de mayo, con la Vendimia Universitaria de la Universidad de Talca, ideal para quienes quieren seguir viajando más allá de los típicos destinos de verano.

En los últimos años, las Fiestas de la Vendimia se han consolidado como experiencias turísticas únicas, donde el vino es el punto de partida para vivir el territorio, su cultura y su identidad. Más que un evento puntual, hoy son panoramas planificados, esperados y recomendados, que convocan a públicos diversos y motivan escapadas de fin de semana a lo largo del país.

Las vendimias no son solo

degustaciones: son experiencias completas. Según el Perfil de Visitantes 2025, elaborado por la Subsecretaría de Turismo, Enoturismo Chile y la Universidad de Talca, el público es mayoritariamente femenino (61%) y con fuerte arraigo local, ya que 77,9% de los asistentes proviene de la misma región donde se realiza la fiesta. Además, 26,3% vive su primera vendimia, mientras que 62,2% participa en una o más por temporada, demostrando un alto nivel de fidelización.

A esto se suma una alta valoración de la experiencia: el 79,2% de los asistentes evalúa las vendimias con nota 6 o 7, destacando aspectos como seguridad, atención en los stands y la facilidad para acceder a copas y tickets de degustación, elementos clave para disfrutar estos panoramas con tranquilidad.

La Región de O'Higgins destaca por tener 10 de las 40 vendimias que se celebra-

rán entre los meses de febrero y mayo.

Palmilla, Santa Cruz, Coltauco, Peralillo, Machigue, Lolol, Pumanque, Pichidegua y San Fernando, son las comunas de la región, que este año tendrán Fiestas de la Vendimia.

El calendario 2026 ofrece una diversidad de propuestas que recorren todo Chile. Conviven vendimias tradicionales y emblemáticas —como la Fiesta de la Vendimia de Curicó, la más antigua del país, o la Vendimia de Colchagua, una de las más masivas y reconocidas— con celebraciones que destacan por su identidad y singularidad. Entre ellas, una vendimia en pleno desierto en la Pampa del Tamarugal; una vendimia urbana en Barrio Italia, que lleva el campo a la ciudad; la Fiesta del Vino de Pirque, que celebra sus 100 años con más de 30 viñas; ex-

periencias campesinas con mollienda tradicional y gastronomía de campo; y panoramas únicos como el “tren del recuerdo” en el Valle del Aconcagua.

Para facilitar la planificación y el acceso a esta amplia cartelería, Enoturismo Chile de Corfo puso a disposición del público el Mapa de Vendimias en su sitio web, una herramienta práctica que permite buscar las fiestas por fecha, valle o tipo de evento, revisar cómo llegar y conocer la programación de cada celebración, facilitando una participación informada y accesible.

“Uno de los principales desafíos ha sido ordenar y disponibilizar esta información de manera clara y útil para las personas. Hoy, a través del Mapa de Vendimias, cualquier persona puede planificar con tiempo su visita, informarse sobre las fechas, cómo llegar y vivir la vendimia de forma mucho más simple y completa”, señala Alicia Ortiz, gerente

Vendimias con Sello: experiencias destacadas a nivel nacional. Esta temporada también invita a conocer las 8 Fiestas de la Vendimia que cuentan con el Sello Vendimias de Chile 2025, (Colchagua, Curicó, Casablanca, Isla de Maipo, Marchigüe, Portezuelo, Valle del Maipo y Universitaria U. de Talca), reconocimiento que distingue celebraciones que cumplen estándares de buenas prácticas, calidad en la organización y foco en la experiencia del visitante.

En esta temporada contamos además con 18 Fiestas de la Vendimia que se encuentran postulando al Sello 2026, 8 para renovación y 10 nuevas, comprometidas con impulsar una mejora continua en servicios, puesta en escena y vínculo con el territorio.

Revisa el Mapa de Vendimias y planifica tu próxima vendimia en: <https://www.enoturismochile.cl/mapa-de-vendimias/>



de Enoturismo Chile.



La Voz de la región
DE LA PROVINCIA DE CARDENAL CARO

**REVISE TODAS LAS NOTICIAS Y AVISOS LEGALES
EN WWW.LAVOZDELAREGION.CL**