



Comunidad Somos Todos

ANDACOLLO,
TIERRA DE FE,
MINERÍA Y
ASTRONOMÍA

Nº67 NOVIEMBRE 2023

Teck Carmen de Andacollo ha reciclado más de 258 toneladas de neumáticos mineros



INICIATIVA SOSTENIBLE QUE CONTRIBUYE AL CUIDADO Y PROTECCIÓN DEL PLANETA

Esteban Pastén y su vocación en la enseñanza



PROFESOR GALARDONADO EN LICEO PEDRO REGALADO VIDELA ÓRDENES

Artistas locales reciben Beca Talento Andacollo



SE RECONOCIÓ A ARTISTAS DE TRAYECTORIA Y EMERGENTES

Clausura del Campeonato Preinfantil de AFA



LA INICIATIVA CONGREGÓ A UNA GRAN CANTIDAD DE NIÑOS Y NIÑAS



Escúchanos en la señal online
www.somosdeandacollo.cl



Sintonízanos en el
102.5

Lleva dos años siendo animadora en Scorpions Allstars La Serena

Emilia Araya y sus sacrificios por ser una cheerleaders

El próximo año participará de un casting que le podría abrir las puertas para viajar a Estados Unidos a un encuentro internacional.

La mente de una adolescente siempre está ocupada; pasarla bien, sacarse buenas notas y soñar con llegar a la universidad. Y Emilia Araya González, de 15 años y estudiante del 1° de Enseñanza Media del Liceo Pedro Regalado Videla Órdenes, agrega también su deseo de estudiar medicina y competir en el próximo encuentro internacional de la disciplina que se realizará en Estados Unidos en 2024.

Además de ser amante de la literatura, ya que parte de su tiempo lo dedica a leer, los sueños de Emilia los quiere concretar con dedicación y mucho trabajo. Por lo mismo, en la recta final del año, además de querer subir sus buenas notas, ha trabajado intensamente en la preparación de gimnasia y saltos. La razón es una sola; competir junto a su equipo Scorpions Allstars en el CCChile Serie en el Polideportivo de Ñuñoa. Luego, en diciembre, competirá en el CCChile Series en Viña del Mar.

La joven deportista llegó a ser animadora hace dos años, luego de participar en un programa realizado en el verano del 2022, "fue como un campamento de verano. Me encantó y decidí seguir y luego de mucho trabajo estoy en la categoría Elite N°1, que tiene hasta el nivel 7, donde están los que llevan muchos años haciendo cheerleaders", dice la estudiante, quien viajó el viernes y compitió el fin de semana en el Polideportivo de Ñuñoa. El año pasado lo hizo en el CDO, (Centro de Entrenamiento Olímpico).

Y como en la comuna no hay cheerleader, esta jovencita ha tenido que sacrificar días de la semana en

viajar a La Serena para entrenar en la Academia Cheerleading Scorpions Allstars. Lo hace los días martes y viernes, desde las 18.15 horas a 21.15 horas. "Además, para esta competencia he aumentado el trabajo, puesto que he sumado los fines de semana y los feriados. Así que espero que nos vaya bien en las competencias de Santiago y Viña del Mar", contó muy emocionada Emilia.

Panamericanos

"Esta disciplina no es olímpica", aclara Emilia y agrega que cheerleading tiene sus propios Panamericanos. "El año pasado participé en el realizado en Santiago 2022 donde logramos la medalla de bronce. Ah, fue maravilloso compartir con deportistas de Canadá, México, Brasil, Estados Unidos, Argentina y con los equipos chilenos que llegaron desde distintos rincones del país".

Participar en el Panamericano de Santiago no fue fácil, pues Emilia se ganó el lugar en un casting "fue gracias a mi entrenadora, quien me dijo que participara. Lo hice y quedé. Fue una gran experiencia que me motiva a seguir entrenando y compitiendo".

De 1.50 metros de estatura, Emilia señala que en los equipos hay grupos y son tres categorías: flyer, que son las niñas que vuelan; Las bases, que son aquellos o aquellas que levantan a las flyer; y spotter, que son las o los que se encuentran en la parte trasera del grupo para evitar una caída de las flyer y "yo soy base y también gimnasta".



Con dos años de cheerleaders, la joven andacollina ha ganado muchos trofeos.



En su equipo, Emilia es posición base y también gimnasta.



La animadora de Scorpions Allstars de La Serena tiene grandes sueños.

INFÓRMATE DE LOS PROCESOS DE TRONADURA
WWW.TECK.COM, MUNICIPALIDAD DE ANDACOLLO Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE LA COMUNA.

DIRECTORES

PAMELA CHAIT
PAULO BARRAZA

REDACCIÓN Y EDICIÓN GENERAL

NINON MUÑOZ

PERIODISTA

JULIO BÓRQUEZ
LUIS MARTÍNEZ
FABIÁN BONILLA

DISEÑADOR

AGENCIA M+D

IMPRESIÓN Y DISTRIBUCIÓN



COLABORADORES

HUGO ALMARZA
GINA VIDELA

COMUNIDAD SOMOS TODOS ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL DE

Carmen
de Andacollo



Esteban Pastén, docente del Liceo Pedro Regalado Videla Órdenes:

“Soy un trabajador que lo hace con conciencia día a día”

Sus colegas lo eligieron como el mejor maestro en el Día del Profesor.

“Ahora hay que tener vocación de servicio para ser profesor”. Afirma, con mucha convicción, el joven docente de castellano y filosofía del Liceo Pedro Regalado Videla Órdenes, Esteban Pastén, elegido por sus colegas como el mejor maestro en la actividad realizada en el Día del Profesor.

El oriundo de la Población 25 de Octubre, casado con la profesora de la Escuela Luis Cruz Martínez, Paulina Estay, y padre de dos niños de dos y cuatro años, asegura que esa carrera fue su primera opción, pues la docencia está en el ADN de la familia, ya que su mamá, dos hermanas, dos primos y dos tíos son profesores. “En suma, somos una familia de pedagogos”.

En relación a la vocación, Esteban Pastén afirma que así tiene que ser, porque “la docencia con el tiempo se ha ido desvalorizando. Antiguamente los profesores eran muy valorados por la población, además de ser respetados, eran considerados una autoridad en una comunidad”.

Ese respeto, lamentablemente, hace mucho tiempo que se ha ido perdiendo. Eso lo vivenció cuando estudiaba en la media en el Liceo Pedro Regalado Videla Órdenes, pues sentía que había una deuda en relación a la educación y “esa deuda es cómo dar una enseñanza de calidad, entregar una educación que tenga los mismos niveles de un colegio particular. Eso, además del ADN familiar, fue lo que me motivó estudiar para profesor y me he centrado en trabajar siempre en la educación pública, porque es ahí donde está la mayor deuda en nuestro país”.

Pensamiento crítico

Para el docente del PRVO, además de las letras, la filosofía es lo que más le apasiona enseñar, “porque hay que transmitirles el pensamiento crítico, posturas distintas frente a la vida y abrirles un poco su capital cultural a los niños y niñas”.



El maestro y sus alumnos en un paseo por La Serena.

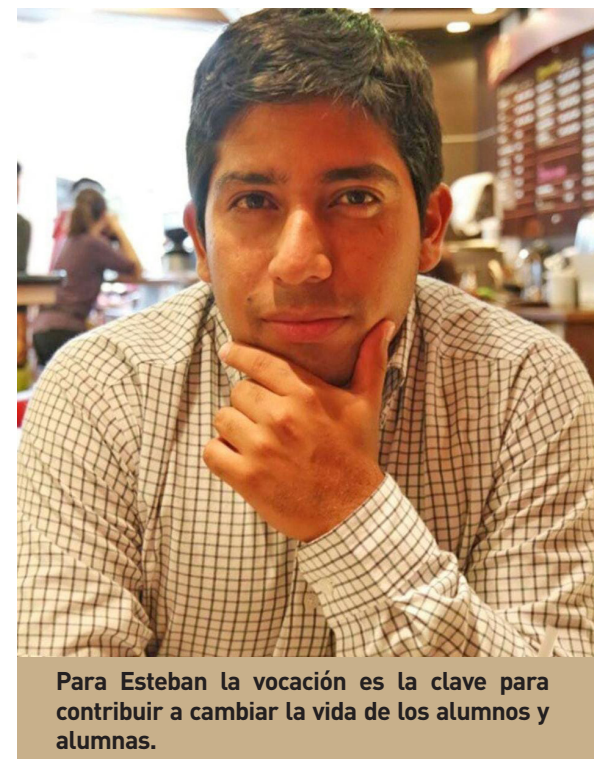
Tiene claro que sus objetivos de enseñar el pensamiento crítico y otras formas de la vida a los estudiantes, chocan hoy en día con la evolución económica y social, “la competitividad, obtener cosas y una posición de privilegio en cuanto a lo económico ha ido deteriorando un poco los valores sociales, la parte ética y humana que son tan importantes. Pero es ahí donde la vocación por la pedagogía tiene un gran valor y es tratar de educar desde lo humano, esa es la enseñanza que trato de inculcar a mis alumnos”.

Para el docente luchar día a día con los “milagros del sistema” es difícil, porque “trabajamos con el sector más pobre del país, la periferia económica social y eso es el sistema público. Entonces, los milagros del sistema suceden cuando uno de esos estudiantes, que viene de un origen familiar muy deteriorado y económicamente muy bajo, logra salir de ese círculo. El alumno consigue estudiar lo que él desea y eso para nosotros es una ganancia”.

Por tanto, para el profesor del PRVO uno de los premios “es ver a mis colegas llegar todos los días con

la convicción de aportar con un granito de arena para que nuestros alumnos y alumnas cambien su vida. Y esa brecha cultural tratamos que se acorte día a día. Aunque sea uno de veinte estudiantes el que ingrese y se titule en la universidad o en una carrera técnica, es una familia que cambia completamente. Es un paso adelante, porque es una generación que tendrá una vida totalmente diferente”.

En lo relacionado al galardón como el mejor docente en el Día del Profesor, el maestro agradece a sus colegas por elegirlo junto al profesor de educación física, Juan Carlos Córdova. “En cuanto a mí, soy nuevo en la docencia y ojalá todos los profesores puedan recibir el aprecio de sus colegas. Es verdad, no me considero el mejor, pero sí me considero un trabajador que lo hace con conciencia día a día”.



Para Esteban la vocación es la clave para contribuir a cambiar la vida de los alumnos y alumnas.



Junto a su familia en un día de recreación.



En los alrededores de Andacollo hay unas vistas preciosas.

Programa Red de Proveedores de Teck CDA cierra exitosamente su tercer año

La instancia, desarrollada en conjunto con Corfo, permitió a 12 empresas de Andacollo adquirir nuevas capacidades y competencias como también fomentar la colaboración entre ellas y la propia compañía.



Impulsar el espíritu emprendedor y estimar la creación de nuevas ideas que permitirán pavimentar la generación de nuevos negocios, más allá de las fronteras comunales, fueron los objetivos que persiguió el Programa de Red de Proveedores, el cual finalizó su tercer año de ejecución.

Una experiencia que para las empresas locales resultó ser única y altamente beneficiosa, al brindarles la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y acumular experiencias en ámbitos como trabajo colaborativo, medio ambiente e innovación.

Así lo sostuvo, Katherine Aguirre, gerenta general de Serchap, para quien esta experiencia junto con resultar muy gratificante, permitió incrementar sus conocimientos como también aprender técnicas fundamentales en la minería moderna. "Como empresa estamos mucho más fortalecidos, contamos con muchas más herramientas que tal vez antes no teníamos. Así que sacamos en realidad muchos puntos positivos de este trabajo colaborativo con el apoyo de Teck", sostuvo Aguirre.

En tanto, Sebastián Sotomayor, director de Negocios y Administración Teck Sudamérica, afirmó que "la virtud que ha tenido este programa de Red de Proveedores es generar una instancia que ha reunido distintos emprendedores de la comuna, entregándoles capacidades. Se convierte en un escenario muy positivo para la generación de empleo, permitiendo aumentar la productividad tanto de empresas proveedoras como de Teck", sostuvo el ejecutivo.

Por último, Andrés Zurita, director regional de Corfo, señaló que "el programa tuvo como objetivo capacitar a las empresas en ciertas habilidades ligadas preferentemente a la técnica, pero también en temas que son adaptativos, permitiendo sustentar y generar una buena base a los emprendedores. Esperamos continuar con este programa y eso significa que hay que seguir generando nuevas competencias y nuevas capacidades".

Artistas locales reciben "Beca Talento Andacollo"

Teck CDA fortalece su compromiso con el arte local apoyando a artistas emergentes y a aquellos con una destacada trayectoria, como un esfuerzo continuo por destacar y preservar la herencia cultural de la comuna.

la Inclusión" realizada en Andacollo, reconocidos artistas locales y emergentes recibieron la "Beca Talento Andacollo" que entrega Teck CDA a través de la Unión Comunal de la Cultura.

Se trata de un incentivo económico que busca fomentar el desarrollo artístico y cultural en la comuna, promoviendo la diversidad, inclusión y riqueza del talento local. En esta oportunidad, este reconocimiento se entregó en dos categorías: "Talento Joven" y "Trayectoria y Aporte a la Cultura".



En el marco de la "Fiesta de las Culturas, las Artes, el Patrimonio y

Talento Joven	Trayectoria y aporte a la cultura
<ul style="list-style-type: none"> • María Fernanda Martínez, locutora radial • Rosario Vega, gestora cultural • Valentina Chepillo, músico de la Escuela de Talentos Andacollinos • Francisco Gutiérrez, músico de la Escuela de Talentos Andacollinos • Carlos Olivares, músico y compositor • Matías Zepeda, músico y compositor • Constanza Véliz, estudiante de música • Los Langostas, grupo musical de Escuela Parroquial 	<ul style="list-style-type: none"> • Voces de la montaña • Agrupación Huaso González • Gran Sonora Bandacollo • Agrupación Qullumarka • Patricio Carvajal, músico andacollino • Andrea Castillo, Brigada Cuidado de los Cielos • Rodrigo Argandoña, participante Escuela de Talentos Andacollinos • Gina Videla, gestora cultural • Mario Cifuentes, director Banda Instrumental de Andacollo

Jorge Valdebenito, coordinador de Relaciones Comunitarias de Teck CDA, destacó el aporte afirmando que "este incentivo reconoce el trabajo de los artistas locales de Andacollo mediante un aporte monetario para que puedan seguir desarrollando su talento, tanto para los jóvenes emergentes como también para aquellas agrupaciones y artistas de larga trayectoria que ya están consolidados".

Opinión similar es la que expresó Dilan Valenzuela, presidente Unión Comunal de la Cultura, quien sostuvo que "este es un nuevo formato para entregar estas becas. Queremos reconocer primero

a los talentos jóvenes de la comuna, rostros nuevos que desarrollan algún tipo de disciplina artística y, por otro lado, destacar la trayectoria, porque hay agrupaciones y personas que han dedicado años al arte. Es justo reconocerlos y hacerlos parte de este beneficio", aseveró el dirigente.

En tanto, Mario Cifuentes, beneficiado y director de la Banda Instrumental de Andacollo, agradeció el gesto afirmando que "me parece muy bien que se haga en vida el reconocimiento a las personas por su trayectoria. Llevo 30 años en la banda y es una gran emoción que se reconozca todo lo que hemos hecho".

PARA REALIZAR UNA TRONADURA, TECK CDA DEBE MONITOREAR LA DIRECCIÓN Y VELOCIDAD DEL VIENTO, LA QUE TIENE QUE SER SIEMPRE DE NORTE A SUR.

Teck Carmen de Andacollo ha reciclado más de 258 toneladas de neumáticos mineros

Generar iniciativas para contribuir al cuidado del planeta es prioritario y todo esfuerzo, individual o colectivo, es clave para generar un cambio cultural que nos lleve a caminar en ese sentido.

En diciembre de 2022 se dio inicio al proceso de retiro, traslado y reciclaje de neumáticos mineros fuera de uso, trabajando así en línea con la ley REP (Responsabilidad Extendida del Productor), que implica que las operaciones de la compañía en Chile cumplirán con las cuotas establecidas por dicho mandato y continuarán ejecutando sus procesos en base a la sustentabilidad.

En este contexto, a la fecha se han enviado a reciclar 23 camiones con neumáticos mineros (4 cada uno) de alto tonelaje fuera de uso y otros 3 con neumáticos de equipos menores, lo que implica haber retirado de faena aproximadamente 258 toneladas. Para el mes de



noviembre se espera el envío de 12 camiones más, totalizando 35.

Ximena Retamal, superintendente de Medio Ambiente de Teck CDA valoró el hito y señaló que “los resultados son positivos por la cantidad de volumen que hemos enviado y seguiremos enviando

en el futuro. Hay que resaltar que esto se genera por la ley REP que nos solicita una cuota de reciclaje de neumáticos mineros y que proactivamente ya hemos cumplido. Sin embargo, nuestro objetivo es mantener nuestros patios sanos, que no estén copados, por lo que en la medida que ingresen

nuevos neumáticos inmediatamente iremos retirando los fuera de uso, así que este será un trabajo permanente que ejecutaremos en los siguientes años”, sostuvo la ejecutiva.

Proceso de reciclaje

Para sacar adelante el desafío que impone la ley, Teck firmó un contrato con Rembre, empresa que realiza un reciclaje no contaminante, con foco en economía circular y además aprobado por el MST (Material Stewardship Team) de Canadá. Cabe destacar que esta empresa es la única planta de reciclaje que cumple con las condiciones medioambientales fijadas por Teck, basadas en el uso de energías renovables, libre de emisiones, reciclado total del neumático y certificación del destino final.

Esta iniciativa no solo garantiza que la operación cumpla con la ley, sino que lo hace de una manera sustentable y responsable con el ambiente y la comunidad en que está inserta, preocupándose que en el proceso de reciclado no exista material contaminante y teniendo control del uso final de los subproductos del residuo reciclado.

Capacitación en Inocuidad Alimentaria fortalece a trabajadores de hostales y restaurantes de Andacollo

La instrucción consta de tres etapas; Implementación de Inocuidad Alimentaria, Técnicas de Cocina Saludable y Aplicación de Auditoría Interna de Peligros y Puntos Críticos de Control de Alimentos (HACCP) en la Industria de Alimentos.

Con el objetivo de potenciar a trabajadores y trabajadoras de hostales y restaurantes de la comuna de Andacollo, se llevó a cabo la primera etapa de capacitación en inocuidad alimentaria. Esta iniciativa es impulsada por Teck Carmen de Andacollo (CDA), instancia que incorpora la gestión de beneficios de financiamiento por parte del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE), y que es impartida por INACAP, una institución de prestigio en educación.

La capacitación en inocuidad alimentaria nace en base al diálogo con los mismos emprendedores y cubre la necesidad fundamental de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos que se trabajan en los establecimientos de la comuna. Esto no solo beneficia a los consumidores, sino que también promueve un ambiente

de trabajo más seguro y eficiente para los trabajadores y trabajadoras de hostales y restaurantes. Los talleres abordan temas relacionados con la manipulación segura de alimentos, el control de riesgos y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

María Gabriela Martínez, gestora de Proveedores Locales de Teck CDA, puntualizó en que esta capacitación es resultado del trabajo conjunto con las áreas de Comunidades, Aprendizaje y Entrenamiento y Abastecimiento de Teck CDA. “Habitualmente entregamos capacitaciones o certificaciones para áreas más ligadas a la minería, pero Andacollo es mucho más que eso, existen otros rubros como turismo, gastronomía y otras actividades comerciales, por lo que hoy nuestra

apuesta es a fortalecerlas”, señaló la profesional.

El objetivo principal de esta capacitación es preparar a los trabajadores y emprendedores locales para afrontar con éxito los desafíos laborales que enfrentan en la industria de la gastronomía y turismo. Al elevar sus conocimientos en inocuidad alimentaria, se busca fortalecer sus negocios y, al mismo tiempo, fortalecen

la posibilidad de expandirse hacia otras áreas de la región. Esto no solo mejora la competitividad de los establecimientos locales, sino que también contribuye al crecimiento económico en Andacollo.

En total, son 35 los y las participantes de esta capacitación, quienes reciben capacitación teórica en la comuna para luego realizar el curso práctico de Técnicas de Cocina Saludable en instalaciones de Inacap La Serena.



Final será en Salamanca

Fútbol femenino busca su primer título regional

Su objetivo es ganar los pasajes para el campeonato nacional que se jugará en Villarrica y Licán Ray.



Una intensa preparación está realizando la selección para disputar el hexagonal de Salamanca.

Las integrantes de la selección de fútbol adulta de Andacollo están trabajando muy fuerte con el objetivo de adjudicarse el torneo que se disputará en Salamanca y así ganar los pasajes para jugar el Primer Campeonato Nacional de Fútbol Femenino Adulto que se desarrollará durante el verano en los estadios municipales de Villarrica y Licán Ray.

La selección, que dirige el técnico

Manuel Carmona y el preparador físico Jonathan Cortéz, quiere alzar los brazos en el hexagonal final que se disputará el fin de semana del 24-25 y 26, donde seis selecciones de la Región de Coquimbo lucharán por los pasajes para el campeonato nacional y son Salamanca Rural, Salamanca Fuerza de Campo, Ovalle, Coquimbo, Vicuña y Andacollo. Se jugará en dos grupos de tres selecciones y todos contra todos.

37 participantes serán parte de la iniciativa

La Veta realiza curso de resina poliéster

La agrupación también pintó la fachada de la biblioteca de Maitencillo.



La fachada de la biblioteca de Maitencillo es el primer trabajo de La Veta.

La Veta, agrupación de artes y oficio, está dictando su primer curso en beneficio de 37 personas de la comunidad. Se trata de la primera clase de resina poliéster que está dando Ricardo Cortés, en la sede frente al Parque los Leones.

Para el presidente de La Veta, Alfredo Di Salvo, los trabajos de la agrupación son para ayudar a las personas a que aprendan algún oficio, como es el de la resina poliéster que se utiliza para los modelos de piezas y compuestos

que requieren de una alta resistencia. Además, señaló que el curso es de seis clases y la está dando Ricardo Cortés, un antofagastino que se radicará en la comuna.

“Pero eso no es todo, pues tenemos una lista larga de cursos que iremos realizando. Si bien este es el primero, hay que recordar que ya hicimos un trabajo que beneficia a los niños y niñas de Maitencillo, pues pintamos la fachada de la biblioteca. Y así iremos avanzando”, dijo el Di Salvo.

“Sumemos Comunidad 2023” se realizó en Santiago

Cecilia Aguirre, panelista del encuentro de bibliotecas públicas

Encargada de la sala “Cirujano Videla”, comparte su experiencia de mediadora de lectura.

La docente y encargada de la biblioteca municipal “Cirujano Videla” fue invitada como panelista del Encuentro Nacional de Bibliotecas Públicas “Sumemos Comunidad 2023”, que se realizó el martes 7 de noviembre en Santiago y donde Cecilia Aguirre compartió su experiencia de mediadora de lectura como un servicio significativo e innovador en la comuna de Andacollo.

Aguirre, además de agradecer la invitación, destacó que “ellos se preocuparon de todos los detalles: pasajes, estadía y alimentación”, dijo la docente, que también afirmó

que la invitación se la hizo llegar la subdirectora del Sistema Nacional de Bibliotecas Públicas, Paulina Larraín, con el objetivo de ser un espacio de intercambio de experiencias y aprendizajes entre las personas que conforman la red nacional, mediante el fortalecimiento del fomento lector como eje central de la gestión bibliotecaria.

“La invitación al encuentro es de suma importancia, pues significa que todo lo que estoy haciendo en la biblioteca es bueno y de beneficio para la comunidad, como el club de la lectura, tanto para los niños y niñas como adultos”, dijo Cecilia Aguirre.



Para Cecilia Aguirre es fundamental incentivar la lectura desde temprana edad.

EL SERVICIO DE BARRIDO Y ASPIRADO DE LAS CALLES DE ANDACOLLO SE REALIZA DE MANERA PERMANENTE, ESTO COMO PARTE DEL COMPROMISO DE TECK CON EL PLAN DE DESCONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA DE ANDACOLLO.

Cultivan la tradición hispana del buen tunar

Tuna Mayor será anfitriona de encuentro en Punitaqui

Para costear su permanencia en el arte de la música están disponibles para serenatas y tocar en locales.



En los escenarios del norte chileno han mostrado su arte.



La Tuna Mayor Juan Porta trabaja firme para el encuentro internacional en Punitaqui.

“Yo nací en esta ribera, del Arauca vibrador. Soy hermano de la espuma, de las garzas, de las rosas...” Esa es parte de la letra de Alma Llanera, una de las canciones populares que siempre le piden a la Tuna Mayor Juan Porta, que ya se está preparando para ser anfitrión del Primer Encuentro Internacional de Tunas y Estudiantinas Punitaqui 2024.

Luego de su destacada participación en el XII Encuentro Internacional de Tunas y Estudiantinas en la ciudad de Arica, en junio pasado, los 15 integrantes ya están preparando los temas que deleitarán a los espectadores, entre las que se cuentan “Alma llanera”, “El paso doble”, “Las cintas de mi capa”, “María, la portuguesa”, además de “Madre mía”, una de sus creaciones.

Sonríe el director de la Tuna Mayor Juan Porta, David Araya, ante la consulta de dónde salieron estas agrupaciones que visten de negro, con capas, muchas cintas de colores y donde destacan los instrumentos españoles como el laúd, bandurria, la pandereta, guitarra y la vihuela. Según la historia, dice el director, la tuna en su origen reunía a los estudiantes españoles que por su condición económica no podían costearse sus estudios universitarios y nos les quedaba otra que trovar por las fondas y mesones para conseguir algo de dinero para poder comer y

mantenerse. “Y aquí en Chile comenzaron a darse a conocer en el norte y con el tiempo llegaron a Andacollo y la nuestra se llama Juan Porta por un sacerdote que vivía aquí en la comuna”.

La Tuna Mayor Juan Porta la integran 15 personas: profesionales, músicos y estudiantes. Y ellos se han costeados sus trajes, la compra de instrumentos y los viajes, especialmente el último realizado a la ciudad de Arica y “al alcalde de Punitaqui le encantó nuestro arte y, por lo mismo, se acercó y nos brindó el apoyo para la realización de un encuentro internacional en su comuna. El evento se realizará durante el verano, precisamente en el mes de enero, donde



La agrupación andacollina ha tenido un año con muchas actividades.

estarán agrupaciones de Arica, Iquique, Antofagasta, la tuna femenina de La Serena. También recibieron invitaciones tunas femenina de Bolivia y de Perú, además de una de Santiago.

La génesis

La Tuna Mayor Juan Porta fue fundada el 26 de febrero de 1990 por músicos y docentes con la finalidad de crear una agrupación que cultivara la tradición hispana del buen tunar. Inspirada en las tunas y estudiantinas del norte de Chile y en sus primeras experiencias destacan los artistas locales como Carlos Franco, Omar Guerra, René Benavides, los hermanos Escalante, y el matrimonio de don Raúl

Monreal y la señora Irelba Santander, siendo éstos últimos los grandes impulsores de la agrupación y mentores de las siguientes generaciones de la Tuna Mayor Juan Porta, nombre que le pusieron por el gran compromiso por la cultura y la música de Andacollo del sacerdote español.

En lo relacionado a las letras de las canciones, en su mayoría son temas conocidos, pero hay dos temas que son originales de la Tuna Mayor Juan Porta, que ensayan en la casa de la directora del Liceo Pedro Regalado Videla, puesto que su hijo es integrante del conjunto.

El director recuerda que comenzó a tocar a los 8 años y dio sus primeros tonos en la Estudiantina Centenario, integrada solo por jóvenes, ya que los adultos tocaban en la Tuna Mayor. Y “lo de mayor se debe a que luego de la creación de nuestra organización, en Coquimbo se creó una y como la nuestra era más vieja, pasó a llamarse Tuna Mayor”, relata David Araya.

Y antes de festival de tunas en Punitaqui, el director quiere hacer una intervención en la comuna para hacer un llamado, además de juntar algunos pesos con serenatas y tocar en algunos locales. “Somos baratos, porque la idea es mostrar nuestro arte”, concluye el director.

Teck CDA dispone de canales directos para recepcionar opiniones, reclamos o sugerencias:



Línea gratuita 800 58 00 22



Comunidades.cda@teck.com

Participaron 8 equipos mixtos

“Todos campeones” en torneo de fútbol preinfantil de la AFA

El certamen de marcha blanca 2023 resultó un éxito por la gran participación de jugadores y jugadoras

¡Esos niños valen oro y son de buena ley! Así, con gran seguridad, un viejo hincha exclamó desde la galería del Estadio Wilfredo González al ver a los niños y niñas, de la categoría preinfantil de la Asociación de Fútbol de Andacollo, mostrar sus habilidades con la pelotita antes de la ceremonia de clausura, donde desfilaban orgullosos ante los padres y amantes del fútbol que se congregaron en el recinto para aplaudir al futuro de la AFA.

Durante la temporada 2023 y a modo “marcha blanca” se realizó el torneo preinfantil con niños desde los 6 a 10 años de edad. Además, los equipos fueron mixtos, pues se les dio la posibilidad que niñas también

participaran del torneo, que a lo largo de la temporada se jugó en el estadio municipal que dividió su cancha en dos.

El presidente de la AFA, Javier Vicencio, aclara que este torneo se realizó porque los equipos integraban jugadores de esas edades en la categoría infantil y eso es dar mucha ventaja, porque es en esa serie donde juegan los niños desde los 14 años.

Y en lo relacionado al equipo que dio la vuelta olímpica, el presidente de la AFA fue muy salomónico porque en el campeonato de marcha blanca “Todos son campeones”. Y así quedó demostrado en el desfile de clausura, puesto que los ocho clubes participantes recibieron una copa.



El equipo mixto de Palestino tienen gran coraje.



Además de buenas para los estudios, también la pisan y no se caen.



Felices quedaron estos pequeños de Churrumata con su trofeo.



El presidente de la AFA, Javier Vicencio, entregando una copa al futuro de Huracán.



Para los niños la pelotita no tiene secretos.



Las niñas disfrutaron jugando y también con la copa.