

## EL ASESINO DE LA MENOR CONTINÚA PRÓFUGO

# LA DEUDA CON MARITÉ A 31 AÑOS DEL CRIMEN QUE ENLUTÓ A COQUIMBO

En medio de las celebraciones dieciocheras de 1989, María Teresa Campusano (8) fue violada y asesinada en La Pampilla, dejando un dolor imborrable en el puerto. Pese a que hay una orden de captura para el homicida, al día de hoy no existe una búsqueda activa de su paradero. La familia de la niña critica poco interés en el caso. **8**



LAUTARO CARMONA

## RUTA GASTRONÓMICA

### ALTA DEMANDA DE EMPANADAS SORPRENDE A LOS LOCATARIOS

La pandemia que afecta a la zona, no fue impedimento para que se encendieran los hornos y preparar este producto típico chileno. **6**

## EN LA REGIÓN

### LAS REACCIONES QUE GENERÓ ORDEN DE CLAUSURA DE PASCUA LAMA **19**

## EN FISCALIZACIÓN A DOMICILIOS

### FUNCIONARIOS DE SALUD SERÁN RESGUARDADOS POR POLICÍAS **4-5**



LAUTARO CARMONA

## INTENSIFICAN CONTROLES: MOVILIDAD SE CONCENTRA EN BALNEARIOS DE LA ZONA

El general Pablo Onetto señaló que el pasado lunes se registró el peak de ingreso a la región, oportunidad en la que se devolvieron a 95 familias. En tanto, precisó que hasta el momento se han cursado seis sumarios sanitarios por traslado a segunda vivienda, cinco en Morrillos y uno en Tongoy. **2**



10 a 15

Los panoramas virtuales para un 18 diferente

¿Cómo preparar el mejor terremoto casero?

Los cortes de carne más sabrosos para disfrutar en familia

PEAK DE INGRESOS SE REGISTRÓ EL LUNES

# Movilidad se concentra en los balnearios de la región

Solo en la aduana sanitaria de Pichidangui, entre el 14 al 16 de septiembre, personal militar y policial controló a más de 27 mil personas y 12 mil vehículos, siendo devueltos 311 de ellos a su ciudad de origen. Durante estos días la autoridad ha cursado seis sumarios sanitarios por traslados a una segunda vivienda.

Javiera Sánchez C-M/ La Serena

@eldia\_cl

Desde el sábado 12 de septiembre que el personal militar y policial se comenzó a preparar ante el posible arribo de visitantes a la región producto de Fiestas Patrias, para esto reforzaron las fiscalizaciones en ambas aduanas, especialmente la de Pichidangui, ubicada en el ingreso sur de la región.

“Se han reforzado todos los controles de ingreso y al interior de la zona. No entrará nadie que no tenga los documentos respectivos. Ya iniciamos un despliegue en el borde costero por segunda vivienda y estamos controlando los accesos en las distintas comunas para evitar movimientos en las ciudades en cuarentena” señaló la intendenta Lucía Pinto.

De acuerdo a lo expresado por el jefe de la Defensa Nacional, general Pablo Onetto, el pasado fin de semana no se produjo un flujo de vehículos mayor respecto a otras fechas, de hecho la movilidad esos días habría sido relativamente baja, incrementándose fuertemente para la jornada del día lunes 14, especialmente en el ingreso sur.

“El día lunes se produjo un alza de fiscalización de 6.045 vehículos solo en Pichidangui, siendo devueltos 95. El martes, miércoles y jueves ha bajado mucho la movilidad de la gente y la cantidad de vehículos” explicó Onetto.

Controles en aquella aduana que entre el 14 y 16 de septiembre suman 12.729 vehículos y 27.396 personas, de los cuales fueron devueltos 311 vehículos y 729 personas, mientras que en La Higuera, en la misma fecha, se fiscalizó a 3.299 vehículos y 11.031 ocupantes, devolviendo a su lugar



LAUTARO CARMONA

De acuerdo a lo indicado por el General Onetto, los días martes, miércoles y jueves disminuyó la cantidad de vehículos que ingresó a la región por la Aduana Sanitaria de Pichidangui, siendo el lunes la jornada con mayor controles vehiculares.

## 06

Sumarios sanitarios ha cursado la autoridad en los controles a segundas viviendas, 5 en Morrillos y 1 en Tongoy.

de origen a 58 y 191 respectivamente.

“Las personas que pasan por esa aduana es distinta (Pichidangui), es gente que viene de Santiago y es para otro tipo de cosas. El que viene del norte es principalmente el que trabaja en otra región y viene de Antofagasta, Copiapó y de vuelta a su casa” explicó al respecto el General Onetto.

### LOS BALNEARIOS

Por otro lado, una de las estrategias usadas por las autoridades previo a fines de semana largos o feriados es la fiscalización de segundas viviendas, la que se inició el fin de semana pasado con un despliegue principalmente en el borde costero, balnearios y zonas turísticas. Controles que han dejado en los últimos días 6 sumarios sanitarios, 5 en Morrillos y 1 en Tongoy.

“El tema de la segunda vivienda la hemos fiscalizado desde el fin de semana pasado y ha sido bastante baja, llegamos a 6 sumarios sanita-

“Las personas que pasan la aduana de Pichidangui vienen de Santiago y es para otro tipo de cosas. El que viene del norte es principalmente el que trabaja en otra región y viene de vuelta a su casa”

GENERAL PABLO ONETTO  
JEFE DE LA DEFENSA NACIONAL

rios por segunda vivienda que son de comunas del interior, ni siquiera de Santiago, hemos tenido mucha gente viniendo a visitar familiares en La Serena y Coquimbo y esa ha sido devuelta por no tener residencia” añadió Onetto.

Una alta movilidad que no solo se ha apreciado en aquellos balnearios, sino en toda la comuna de Coquimbo confesó su edil Marcelo Pereira, quien mostró su preocupación por los altos flujos de personas, especialmente los días previos al 18 en supermercados y lugares de abastecimiento.

“La movilidad la veo altísima, especialmente los días antes del 18 de septiembre. Tengo la confianza en el trabajo que ha hecho el General Onetto con respecto al ingreso de personas” expresó Pereira.

### MOVILIDAD INTERNA

Un informe elaborado por la Universidad del Desarrollo dio a conocer los porcentajes de movilidad de la primera semana de septiembre en comparación a la semana del 9 de marzo de este año, antes de estar suspendida las clases, evidenciando que en Coquimbo la movilidad se redujo un 8%, en La Serena un 20% y en Ovalle un 13%.

“Esta movilidad se calcula con los datos de la empresa Movistar, entonces uno puede medir cuánto se mueve la gente dentro de una comuna” explicó la Seremi de las Ciencias de la macrozona centro Coquimbo, Valparaíso, María José Escobar.

### REDUCCIÓN DE MOVILIDAD

De acuerdo a una medición realizada por la Unidad Operativa de Control de Tránsito al interior de La Serena el día lunes 14 de septiembre hubo un 34% menos de movilidad respecto a la semana del 20 al 24 de julio, antes de comenzar la cuarentena.

Los días siguientes, 15, 16 y 17 de septiembre la reducción fue de un 30%, 28% y 33% respectivamente.

Circulación de vehículos que se habría incrementado respecto a la primera semana de septiembre donde el lunes 7 hubo -36%, el martes 8 una baja de 38%, el miércoles 9 fue de -33% y el viernes 11 la movilidad se redujo un 42% respecto a la semana anterior a ingresar al confinamiento.

OPINION

## Fiestas Patrias, pandemia y alimentación

Janet Cossio H.  
Académica Nutrición y Dietética  
Universidad Andrés Bello

Nos apuramos a celebrar unas fiestas patrias diferentes. Un dieciocho en medio de una pandemia que nadie imaginaba y que nos ha implicado estar más en casa con una menor actividad física y más ansiedad. Ansiedad que muchas veces nos ha llevado a comer en mayor cantidad, a deshoras y en algunos casos, incluso, ha aumentado el consumo de bebidas alcohólicas. Elementos que, inevitablemente, incrementan el riesgo de aumentar de peso. En ese sentido, este fin de semana que se aproxima, disfrute, pero realizando una adecuada selección de alimentos. Pero ¿qué significa esto? Quiere decir: preparar un rico asado con carnes bajas en grasas como ave, posta, asiento, acompañado de variedad de verduras las que también se pueden poner en la parrilla como son el zapallo italiano, berenjenas o champiñones. Consuma un plato abundante en ensaladas preferentemente de hojas verdes (aportan menos calorías y producen saciedad), es decir, lechuga, espinacas, repollo, apio, pepino, etc. Lo anterior, moderando el consumo de arroz o papas, reemplazando el uso de mayonesa por salsa de yogur natural con cilantro o con pebre, tan tradicional para estas fiestas. Evite también consumir pan en horario de almuerzo, prefiera agua endulzada con limón, naranja, menta, hierba buena o bebidas sin azúcar. Al comer disfrute el sabor de cada bocado, tratando de ir comiendo lentamente, deteniéndose cuando ya esté satisfecho, recuerde que serán tres días. El consumo de alcohol que sea moderado, privilegiando la ingesta de vino blanco o tinto o cerveza que aportan un menor contenido calórico. Si va a comer empanadas, prefíralas al horno y no fritas. Este es un momento para recordar preparaciones típicas del país, pero que sea una o dos por día, no tratar de comerlas todas a la vez. Un buen valdiviano después de un asado o ajiaco, estas preparaciones tradicionales también las puede realizar, acompañadas de ensalada a la chilena. El llamado es a la moderación y a la conversación familiar, para que lo más importante sea compartir y disfrutar de la compañía que tenga en su hogar. Esta es nuestra nueva realidad, donde cada uno debe cuidar de su salud, no lo olvide.

EDITORIAL

## Dependencia de los jóvenes

Las nuevas generaciones se han visto enfrentadas a la cruda realidad que hoy vive el país, con pocas opciones laborales y sueldos precarios, que en la mayoría de los casos no están dispuestos a aceptar.

La pandemia del coronavirus ha agudizado una serie de fenómenos. Uno de ellos es la dependencia de los jóvenes entre 18 y 29 años, quienes continúan viviendo con sus padres. Si bien es una tendencia a nivel mundial, que se remonta hace varios años, esta se habría profundizado en medio de la emergencia.

El confinamiento y la paralización de la actividad productiva serían las principales piedras de tope para que los recién egresados encuentren trabajo. Llevan meses en sus casas, buscando una oportunidad laboral a través de Internet, pero la amenaza del desempleo frena todas sus aspiraciones.

Ese es uno de los grupos más afectados por los embates del virus, quienes tienen que lidiar día a día con la incertidumbre y la escasez de oferta. Por otra parte, están aquellos que, por la mala situación económica, se han visto forzados a dejar sus viviendas, mudándose con sus progenitores.

Pese a que en Chile no existe un sondeo oficial respecto a esta materia, se estima que podría atravesar un camino similar al de Estados Unidos,

país que ha registrado la cifra más alta de jóvenes que viven con sus padres, en comparación a los últimos 100 años. Este escenario marca pautas de comportamiento futuras.

Ingresar al mercado laboral en tiempos de pandemia es una tarea casi imposible. Las nuevas generaciones se han visto enfrentadas a la cruda realidad que hoy vive el país, con pocas opciones y sueldos precarios, que en la mayoría de los casos no están dispuestos a aceptar.

En este contexto, muchos adultos jóvenes apuestan por trabajos informales que no les alcanzan para pagar un arriendo. De esta manera, extienden su estadía en la propiedad de sus familiares, en algunos casos para ahorrar pensando en el sueño de la casa propia o para viajar y conocer el mundo.

Si bien las aspiraciones han cambiado, y ya no es una prioridad mudarse anticipadamente, se sienten abandonados por el sistema. La estructura no los considera y dilata la agonía de una cesantía arbitraria. Y es que aún no han tenido la ocasión de demostrar sus capacidades y pavimentar su camino.

CARTAS AL DIRECTOR

## Aprendiendo a vivir con Covid

Soledad Rodríguez H.  
Economista

La OMS ha insistido hasta el cansancio de que los países que han comenzado el desconfinamiento por fases no deben bajar la guardia, sin embargo, esto no necesariamente significa un rebrote inminente.

Los expertos coinciden en que mientras no haya una vacuna y mientras no se respeten medidas como el uso de

masking o el distanciamiento social seguirán habiendo rebrotes. La buena noticia es que hasta ahora ningún rebrote o alza ha sido de un impacto tan devastador en comparación al período más álgido vivido en los meses de mayo y junio, cuando comenzó a expandirse el virus en el país.

Actualmente, la positividad de exámenes en la RM alcanzó el viernes pasado un 3%. Mientras que el promedio de la semana pasada para la región fue un 4%. A nivel nacional, la tasa de positividad ha bajado de un 17% a un 6% en los últimos 90 días. Mientras en otros países de la región las tasas de positividad es de 46%, actualmente. En tanto, en Magallanes, si bien existe alto número de contagios, hay pocos pacientes con ventiladores

mecánicos (UCI utilizada es de 62%). Una situación que hasta la fecha, se ha controlado de una manera adecuada tomando las restricciones pertinentes.

La experiencia Europea, nos ha mostrado que los países que han logrado aplanar la curva, es normal que se vean ciertas alzas que deberán ser controladas, tal como lo ha hecho el Gobierno actual.

Y es que no debemos confundirnos ni alarmarnos anticipadamente. El rebrote focalizado, es algo normal cuando se comienzan con las medidas de desconfinamiento, sin embargo, no es lo mismo a una segunda ola del virus. Conservemos la calma, y cumplamos las medidas que se nos imponen, porque sin vacuna, el coronavirus ha llegado para quedarse.



Miembro  
Asociación  
Nacional de  
la Prensa  
A.G.

FUNDADO EL 1 DE ABRIL DE 1944

PROPIETARIO:  
ANTONIO PUGA S.A.  
GERENTE GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL:  
FRANCISCO PUGA MEDINA  
EDITORA GENERAL:  
LUCÍA DÍAZ GALVEZ  
EDITOR FOTOGRAFICO:  
LAUTARO CARMONA GUERRERO

LA SERENA

Brasil 431. Casilla 556.  
MESA CENTRAL Fono (51) 2 200400 /  
Fax (51) 2 219599  
GERENCIA Fono (51) 2 200410  
CIRCULACION Almagro 452.  
Fono: (51) 2 545390. La Serena  
PUBLICIDAD Fono (51) 2 200413  
SUSCRIPCIONES Fono (51) 2200489 y  
(51) 2200400

COQUIMBO

Centro Impresor El Día Barrio Industrial,  
Calle Nueva Dos 1240.  
Fono (51) 2 200400

OVALLE

Miguel Aguirre 109.  
Fono: (53) 2 448271 - (53) 2 448272-  
Horario de atención lunes a viernes  
de 09:30 a 12:45 horas 15:30 a 18:00 horas.  
Sábados de 10:00 a 12:00 horas.

MEDIDAS ADICIONALES EN COMUNAS CON CUARENTENA

# ¿Cómo se resguardará la seguridad de los fiscalizadores domiciliarios?

Óscar Rosales Cid / La Serena

 @eldia\_orsales

Cuando el gobierno definió que se otorgarían algunas garantías para Fiestas Patrias, como las celebraciones privadas o en domicilios particulares, donde se permitiría hasta 5 personas adicionales a los residentes y hasta 10 personas en lugares públicos, se debió hacer algunas correcciones, como por ejemplo, que estas garantías no serían aplicadas en comunas que se encuentran en cuarentena.

Posteriormente se definió que serían equipos conformados por funcionarios de la salud a quienes les correspondía realizar las fiscalizaciones, ya sea en lugares públicos o privados, para que se cumpliera la norma.

Sin embargo, fueron los propios funcionarios de la salud, a través de sus dirigentes los que hicieron saber su preocupación frente a su seguridad personal durante estos controles y pidieron garantías.

Pero hasta último momento no se tenía claridad cómo se les resguardaría, puesto que se definió que habían dos formas para fiscalizar: Por denuncias y por flagrancia, y una vez realizado el control el funcionario determinaría si llamaba a Carabineros en caso de ser necesario. Pero esto finalmente se corrigió y se determinó que se armarían equipos en donde irían acompañados por funcionarios de la PDI o por Carabineros, es decir, por la fuerza pública, quienes serán los encargados de proteger su integridad.

## FALTA DE CLARIDAD EN LA ZONA

Si bien la norma determina que es la fuerza pública la llamada a resguardar a los funcionarios de la salud que fiscalizarán. Para algunas autoridades existían algunas dudas, puesto que el seremi de Salud, Alejandro García, indicó que también serían acompañados por funcionarios del Ejército. Es más en las fiscalizaciones previas al 18 que se realizaron, a los funcionarios de la seremía de Salud se les vio precisamente acompañados por funcionarios del Ejército.

Consultado el general Jorge Tobar a quién le correspondería la seguridad de los fiscalizadores, indicó que a la fuerza pública, y que esto era establecido por el Código Sanitario.

“El documento señala que para los



Los fiscalizadores podrán llegar a domicilios particulares, lugares públicos y privados si reciben denuncias de la comunidad.

CEDIDA

**Funcionarios del Ministerio de Salud deberán fiscalizar las denuncias sobre celebraciones. Los profesionales temían por su seguridad a la hora de realizar los controles, sin embargo, ya se ha normado cómo se materializarán estos controles en los que serán acompañados por la fuerza pública y militares.**

controles que realice la autoridad de salud, se tiene que hacer acompañar por la fuerza pública para lograr efectividad en sus decisiones. Y cuando vas a la Constitución, la fuerza pública está integrada solo por Carabineros o la PDI. El Ejército no forma parte de lo que es la fuerza pública”, sostuvo.

Por lo anterior, puntualizó que eran estas entidades quienes se encargaban de la seguridad de los fiscalizadores.

“Los Carabineros o la PDI concurren para prestarle auxilio de fuerza pública al funcionario de la seremía de Salud que vaya a realizar un control, pero es el funcionario de la seremía de Salud el que va a tomar la decisión de querer ingresar (a un domicilio), hacer una denuncia, etcétera, y Carabineros o la PDI solamente deben apoyar esa

las resoluciones que ellos adopten. “Por ejemplo, cuando el funcionario de salud detecte alguna infracción, va a tomar una decisión de denuncia y esta la va a transmitir a Carabineros, que tendrá que denunciar el hecho y va a tener que tomar contacto con el fiscal”.

Referente a ciertos temores que tendrían funcionarios de la salud ante la posibilidad de sufrir un ataque o agresión, el general dijo que para eso era el auxilio de la fuerza pública, para protegerlo en caso de que vayan a sufrir algún tipo de agresión y detener al o los agresores, porque era un acto ilegal.

Reafirmó que la fuerza pública, ya sea Carabineros o PDI, irían acompañando a los fiscalizadores y que éstos no iban a andar solos. “Para que haya una efectividad del auxilio de la fuerza pública estos grupos o dispositivos de control tienen que ir combinados y siempre acompañados. No se entendería que ellos (fiscalizadores) salieran a hacer el control, se expusieran o no pudieran dar cumplimiento a lo que ellos necesitan. Por lo tanto, ellos van a tener

03

**días de celebración tendrán estas Fiestas Patrias, que por primera vez se enfrentan con una pandemia.**

decisión y proteger su integridad”.

El general Tobar mencionó también que el auxilio de la fuerza pública persigue dos objetivos. El primero, proteger la integridad de la autoridad que está realizando la fiscalización y segundo, darle celeridad o eficacia a

que estar siempre acompañados de la fuerza pública”.

Sobre qué podría decirle a aquellos funcionarios que sienten ciertas aprehensiones por su integridad física, el alto oficial mencionó que “yo lo que les puedo decir es que siempre van a estar acompañados de fuerza pública, según lo determina la propia resolución del Ministerio de Salud”.

### LA VOZ DEL MINISTERIO DE SALUD

En el informe sobre la evolución del Covid en la región que fue entregada ayer, el seremi de Salud, Alejandro García, tras responder las preguntas de la prensa sobre el tema y sobre quienes resguardarán a los fiscalizadores, planteó que las fiscalizaciones se realizarán “por la denuncia de los propios ciudadanos, respecto a que no se están cumpliendo las medidas necesarias en algún lugar privado o particular, donde concurrirá tanto personal de la seremía de Salud en conjunto con carabineros, con la PDI o con el Ejército. También cuando se detecta un delito flagrante, son las dos oportunidades donde se harán las fiscalizaciones al interior de los hogares”, precisó.

Más adelante explicó que “nosotros en nuestra región tenemos los equipos armados y las coordinaciones específicas para poder hacer las fiscalizaciones correspondientes in situ, ya sea en una casa, un edificio, etcétera. Lo otro va a ser cuando Carabineros, PDI detecte algún delito flagrante, donde también se podrá asistir y revisar como corresponde, como se hace siempre, con respecto a las fiscalizaciones”.

Finalmente, García reiteró lo del acompañamiento, indicando que “además, cada uno de los funcionarios de la seremía de salud tienen que andar con su credencial y siempre van a estar acompañados de la fuerza de Carabineros, de la PDI o del Ejército”.

### CÓMO SE CELEBRARÁ EL 18 SEGÚN LA NORMA

¿Qué es lo que establece la norma para las presentes Fiestas Patrias?

Durante los días 18, 19 y 20 de septiembre solo se permitirán reuniones de máximo 5 personas adicionales a las que habitan en el hogar, en espacios privados (residencias particulares) y 10 personas en total en espacios públicos abiertos (parques, plazas, pasajes) en comunas en transición, preparación, apertura inicial y apertura avanzada.

Sin embargo, en comunas en Paso 1 o cuarentena, como ocurre en La Serena, Coquimbo y Ovalle; se mantienen las restricciones de movilidad vigentes, es decir, no habrá posibilidad de desplazamiento.

En comunas que están en Paso 2 o Transición, se podrá obtener un solo permiso que podrán utilizar por una vez durante estos 3 días para salir de su hogar hacia reuniones fami-



Para la seguridad en los controles, los funcionarios de la salud no se movilizarán solos, serán acompañados por miembros de las policías. CEDIDA

### Llamado a celebrar con prudencia

Las autoridades de la salud, previo a las celebraciones del 18 hicieron un llamado a respetar las medidas sanitarias, especialmente porque habrá fiscalizaciones a los hogares si es necesario. Dijeron que el país ha logrado bajar la incidencia, se ha bajado la positividad de los exámenes de PCR, han realizado millones de exámenes. “Por favor, les pido a todos los habitantes de todo Chile, que no pongamos en riesgo todos estos logros. Celebremos en familia, seamos cuidadosos y responsables, cumplamos las reglas sanitarias, ganémosle al virus”, dijo el ministro de Salud, Enrique Paris. El llamado lo hizo el ministro en el último informe nacional del Covid, oportunidad en que resaltó que se registró la cifra más baja de fallecidos en los últimos 90 días. “Hoy lamentamos el deceso de 18 personas. Acompañamos a las familias. Nos duele el fallecimiento de personas que tenían muchas ilusiones y vida por delante. Sin embargo, quiero destacar que es el menor número de fallecidos que ha tenido Chile en los últimos 90 días”.

“Los Carabineros o la PDI concurren para prestarle auxilio de fuerza pública al funcionario de la seremía de Salud que vaya a realizar un control”

JORGE TOBAR  
GENERAL DE CARABINEROS.

“Los funcionarios de la seremía de salud tienen que andar con su credencial y siempre van a estar acompañados de la fuerza de Carabineros, de la PDI o del Ejército”.

ALEJANDRO GARCÍA  
SEREMI DE SALUD.

liares dentro y fuera de la comuna (excepto para entrar a una comuna en cuarentena).

En comunas que están en Paso 3 o preparación, Paso 4 o apertura inicial y Paso 5, apertura avanzada, no se

necesitan permisos, excepto para entrar a una comuna en Transición (paso 2). Además, está prohibido ingresar a una comuna en cuarentena.

Otra medida que se aplicará en estas Fiestas Patrias, es el adelantamiento

### Fiestas Patrias distintas

**1 La pandemia**  
que llegó a Chile en marzo del presente año ha significado radicales cambios en la forma de vivir y trabajar.

**2 La Celebración**  
de este 18 de septiembre se vivirá con medidas especiales y restricciones. Sin ramadas ni eventos masivos.

**3 Controles**  
Como nunca había ocurrido, Fiestas Patrias contempla controles incluso a los domicilios particulares.

del toque de queda a las 21:00 horas, a partir del 18 de septiembre.

Además, están prohibidas las fondas y eventos masivos. Se mantiene la prohibición de traslado interregional.

Se establecieron cordones sanitarios, en distintas regiones del país, pero no en todas, entre el 17 de septiembre a las 18:00 horas y el 20 de septiembre a las 23:00 horas.

En el país hay 59 comunas en cuarentena, contando las seis que inician esta condición el mismo 18 de septiembre. Entre estas 59 se encuentran La Serena, Coquimbo y Ovalle, en la Región de Coquimbo.



En Mil Sabores de Casa, local premiado por la mejor empanada de La Serena en 2018, ofrecen la tradicional de pino a solo \$1.500.

LAUTARO CARMONA

En promedio mil empanadas diarias fabrican en Empanadas Lazo de Las Compañías, local tradicional y familiar en La Serena.

LAUTARO CARMONA

Javiera Sánchez C-M/ La Serena

@eldia\_cl

CHILENOS MANTIENEN TRADICIONES

# La ruta de la empanada, demanda en pandemia sorprende a locatarios

La empanada de pino, comida típica chilena, es consumida durante todo el año, pero en esta época suele aumentar su demanda y ser muy cotizada, es por ello que cada año los locales y fábricas de este producto se preparan y abastecen para recibir pedidos.

En el sector de Las Compañías se encuentra una de las fábricas tradicionales en La Serena, Empanadas Lazo.

Eric Rodríguez, integrante de la familia Lazo, dueña de la fábrica, relató que mantienen la tradición de las empanadas que se inició con su abuelo y donde trabaja toda la familia.

“Esta fecha es muy movida para nosotros entonces se aumenta el personal. Nosotros no paramos en todo el año, pero el incremento se comenzó a ver desde la semana pasada” señaló el joven, quien agregó que al inicio de la crisis las ventas cayeron en un 70%, teniendo que reinventarse incorporando el sistema de reparto a domicilio y trato directo, puesto que sus principales clientes solían ser restaurantes y almacenes.

“La calidad de los materiales nosotros no la transamos, tratamos de entregar calidad y hacer siempre un producto bueno” añadió.

Respecto a la cantidad diaria que fabrican, expresó que era relativo y de acuerdo al pedido, sin embargo el promedio de producción era de cerca de mil unidades.

Jacqueline Adaros, más conocida como la Tía Jacque, es dueña junto a su familia de La Picá del Litre en el sector de La Florida, allí atiende todo el año con diversas preparaciones siendo su especialidad la churrasca.

Para esta fecha, uno de los productos que más vende es justamente la empanada de pino, la que admite es consumida en gran cantidad en todas las temporadas, pero en septiembre sin duda aumenta su demanda.

Este jueves entregó un pedido de 900 empanadas, las que vende a \$1.200 por pedido y en el local, donde además in-

**Este año septiembre no parecía un buen año para los dueños de fábricas y locales de este producto, sin embargo, aunque los pedidos tardaron en llegar respecto a otros años, comenzaron a repuntar y las cocinas y hornos no se han apagado esta última semana. Demostrando que, pese a la pandemia y crisis sanitaria, los chilenos no transan sus tradiciones gastronómicas en Fiestas Patrias.**

corporó el sistema de delivery.

Beatriz Estay, dueña de Mil Sabores de Casa, local premiado el 2018 por el municipio serenense como la mejor empanada de pino de La Serena, contó que para sorpresa de ellos este año tuvieron más pedidos de lo esperado por la pandemia.

“Es esta cuarentena pensábamos que no iba a aparecer tanta gente, pero a última hora todos quisieron empanadas” señaló Estay.

Es una empresa familiar que lleva nueve años en el mercado y usualmente en el mes de agosto ya tenían reservas de empanadas, las que este año comenzaron más tarde, aumentando su demanda recién desde hace unos días, desde el 15 de septiembre.

Otro de los cambios fue de su misma clientela, “ahora es familiar, porque de empresas han pedido muy poco, pero igual la familia son 15 o 20 empanadas que salen por un cliente”.

La jornada de ayer despacharon mil unidades, solo de pedidos, una cifra mucho menor en comparación a otros años cuando la demanda superaba las

5 mil empanadas, sin embargo, su dueña se mostró alegre y agradecida de la clientela actual.

En Coquimbo, Gabriela Rojas de la Pastelería de Inés Ordenes contó que para este año estaban bastante temerosas respecto a las ventas de septiembre, sin embargo se basaron en las ventas del día del niño para prepararse.

“Los primeros días de septiembre empezó la gente a preguntar, nos preparamos tíbicamente, pero nos sorprendimos, hemos estado todos estos días llenos” señaló.

El día miércoles cerraron los pedidos a las 18 horas por su alta demanda, debiendo realizar cerca de 180 repartos, asimismo durante los días 16, 17 y 18 su producción alcanzó las cinco mil unidades, una cifra que alegró al equipo que esperaba mucho menos trabajo para este año.

## DISTINTAS PREPARACIONES

Con pasas o sin pasas es elección de cada uno, no existe una receta única contó la Tía Jacque, quien prefiere darle un toque

dulzor a su preparación.

En su caso utiliza para la carne la posta negra, la que muele en su local, la alinea solo con orégano y ají color y la cebolla la prepara en la juguera para sacarle la acidez y así evitar que provoque malestares.

“Con carne molida, pasas y aceituna sin amargo, para todos los gustos tenemos acá y si tu encargas con anticipación sin pasas por ejemplo acá la preparamos” indicó Eric Rodríguez.

Sin embargo, pese a que existen diversas formas de aliño, la clásica y chilena empanada suele llevar un pino de carne de vacuno, molida o picada, huevo duro, aceituna y las cuestionadas pasas.

## SIN CARNE

Cada vez más es el número de personas que ha sacado los productos animales de su dieta, razón por la que el mismo mercado se ha ido adaptando con opciones de empanadas vegetarianas.

En ese sentido Beatriz Estay de Mil Sabores de Casa explicó que los pedidos agendados con anticipación pudieron solicitar menús especiales, sin embargo este 18 y 19 solo tendrán disponible de carne.

“Aparte de las empanadas de carne tenemos productos para vegetarianos como la de queso champiñón” agregó por su lado Eric de empanadas Lazo.

Asimismo, la Tía Jacque de La Picá del Litre indicó que entre sus variedades sin carne tenía la opción de piña con carne vegetal de soya, de acelga, queso, napolitana, entre otras más.

Equipo El Día / La Serena

@eldia\_cl

El balance sanitario regional por el Coronavirus arrojó, ayer, 8 personas fallecidas (4 con residencia en Coquimbo, 1 de La Serena, 2 de Ovalle y 1 de Vicuña).

De esta forma, la zona llega a los 186 fallecidos desde el inicio de la pandemia.

Además, se registraron 61 casos nuevos, con un total de 11.367 casos, de los cuales 898 se mantienen activos. De los nuevos casos, 4 corresponden a La Serena, 8 a Coquimbo, 4 a Andacollo, 1 a Paihuano, 4 a Illapel, 1 a Los Vilos, 25 a Ovalle, 1 a Combarbalá, 1 a Monte Patria, 9 a Punitaqui y 3 sin notificación en el sistema Epivigila.

Sobre el balance de la Red Asistencial, el director (s) del Servicio de Salud Coquimbo, Edgardo González, señaló que la región cuenta con una dotación de 1.232 camas, las que presentan una ocupación del 69%, es decir, 327 de ellas están disponibles. “En relación con la disponibilidad de las camas en la unidad de Paciente Crítico, contamos con 17 en la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI), que son aquellas que utilizan ventiladores mecánicos y 19 en la Unidad de Tratamiento Intermedio (UTI)”, señaló.

En cuanto a los pacientes hospi-


BALANCE SANITARIO

# Autoridades entregan consejos para celebrar de manera responsable

**Afirman que estos días de Fiestas Patrias debe existir un compromiso de toda la ciudadanía y respetar las medidas de autocuidado. En relación a la situación regional por el Coronavirus, se informaron 8 personas fallecidas.**

talizados por Covid, el director (S) informó que en la región se encuentran internados 106 pacientes, de los cuales 32 están graves con soporte respiratorio.

Junto con ello también entregó el detalle del personal de salud afectado por el virus, señalando que 100 funcionarios del Servicio de Salud y de los 10 hospitales que han dado positivo al virus, y 64 se encuentran en cuarentena preventiva. Por su par-



**fallecidos y 61 casos de contagios se registraron en la región, según el último balance sanitario.**

samente todos estos días de Fiestas Patrias, pero también necesitamos el compromiso de toda la ciudadanía para respetar las medidas de autocuidado y las normas sanitarias para evitar nuevos contagios de Covid\_19”, puntualizó.


Las autoridades regionales realizaron consejos y recomendaciones para que la comunidad pueda celebrar de manera responsables estas Fiestas Patrias.


“Marca tu vaso para no confundirlo, usa mascarilla cuando no estés comiendo, no compartas platos, cubiertos ni recipientes, evita abrazos y besos, mantén el distanciamiento físico, desecha tu servilleta en el basurero inmediatamente después de usarla, desinfecta los objetos y muebles que se van compartir, ventila regularmente los lugares cerrados y lávate frecuentemente las manos con jabón o usa alcohol gel”, comentó el Seremi de Salud, Alejandro García.

te, en la Atención Primaria de Salud hay 28 funcionarios que han dado positivo al virus y 41 se mantienen en cuarentena.

**FISCALIZACIÓN**


El Seremi de Salud, Alejandro García, explicó durante la entrega del balance que las fiscalizaciones se intensificarán en este período de celebraciones. “Vamos a estar fiscalizando inten-


 **gtd.cl**

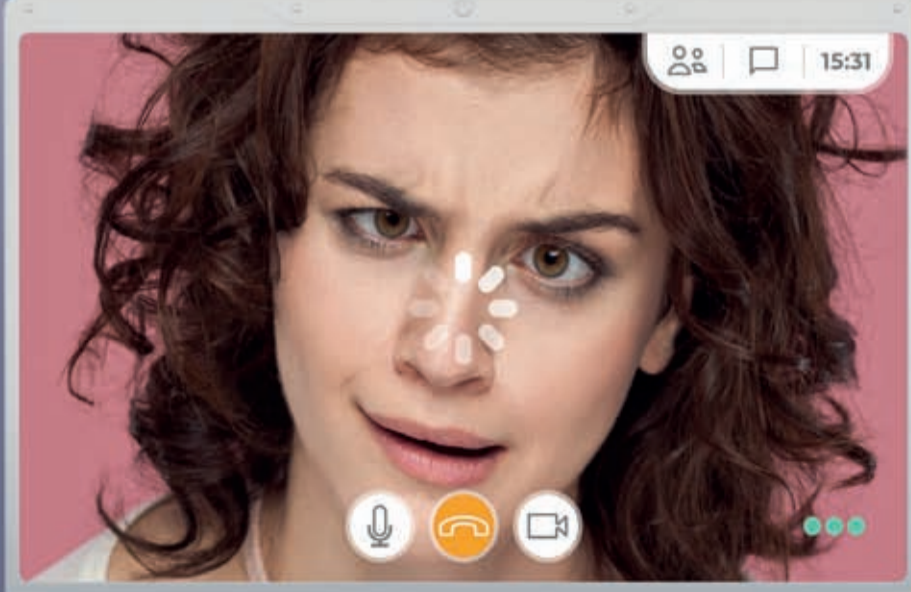
 **600 950 5000**


## Si te pasa esto, te hace falta **gtd**

Nuestro Router brinda un Internet más **estable a toda hora**, con una mejor conexión en cada rincón de tu casa, pudiendo conectar hasta **32 dispositivos**.

 **Más Estabilidad**


 **Más Dispositivos conectados**





Tecnología para **simplificar tu vida.**

Diego Guerrero M. / Coquimbo

 @eldia\_cl

Cada 18 de septiembre la alegría de las celebraciones patrias en Coquimbo se ve interrumpida por el triste recuerdo de la muerte de María Teresa Campusano Alquinta. Hace ya 31 años, la niña de solo 8 fue víctima del más cruel de los crímenes, que dejó heridas imborrables en toda una familia.

“Marité” dormía en un auto con su hermano, mientras sus padres atendían su local de comida rápida en La Pampilla. En medio de la noche, la niña fue arrebatada por el peruano Gustavo Justo León, quien la llevó hasta un lugar apartado entre los cerros para abusar de ella, provocándole la muerte.

Tras un bullado juicio y con la condena de Justo, los Campusano Alquinta lograron encontrar algo de justicia, pero esta no fue para siempre. El homicida postuló a la libertad condicional en varias oportunidades y en noviembre de 2017 el beneficio le fue concedido por parte de la Corte de Apelaciones de Arica, ciudad en la que cumplía condena.

Pero a pocas semanas de obtener el beneficio, se perdió todo rastro del hombre. Gustavo Justo dejó de acudir a firmar, por lo que el tribunal de alzada revocó el beneficio y, con ello, se emanó una orden de captura. Sin embargo, todo indica que el autor del crimen habría regresado en esos días a su país natal, desde donde incluso compartió fotografías en redes sociales hasta los primeros meses de 2018.

Una actualización de la foto de perfil en su cuenta de Facebook en el mes de mayo fue la última señal y, hasta la fecha, no ha vuelto a pasar por un tribunal para cumplir de manera efectiva con el resto de su condena perpetua por haber faltado al beneficio carcelario.

## EN ESPERA

La libertad de Justo León causó repudio transversal en la sociedad, lo que motivó a que en octubre de 2018 la Municipalidad de Coquimbo comprometiera asesoría jurídica a la familia de Marité. Sin embargo, con el tiempo el repudio se fue diluyendo y, pese a resurgir cada año en Fiestas Patrias, no hay movimientos en el caso que lleven a encontrar el paradero del hombre.

“Hemos hecho averiguaciones, pero no ha habido resultados respecto de la ubicación del sujeto. Se escapó, incumplió el permiso que le dieron y nunca más volvió. Se fue del país y es la última noticia que teníamos”, indicó a El Día el abogado Claudio García, asesor jurídico del municipio.

La Corte revocó el beneficio, pero luego de eso, la huida del autor del crimen de la niña coquimbana complicó el proceso. No fue encontrado y su eventual y enigmática estadía en otro país habría dejado el caso en un incierto escenario.

Nuestro medio consultó a García y

A 31 AÑOS DEL CASO QUE REMECIÓ LA PAMPILLA DE COQUIMBO

# Un año más de deuda con Marité: autor del crimen sigue prófugo



LAUTARO CARMONA

Flores, peluches y agradecimientos por “favores concedidos” adornan la gruta de Marité en La Pampilla de Coquimbo. Este viernes se cumple un nuevo año de la muerte de la menor.

**Hoy se cumplen 31 años de la muerte de María Teresa Campusano Alquinta y su familia continúa pidiendo justicia. El autor del crimen de la niña asesinada en La Pampilla de Coquimbo se encuentra prófugo tras haber incumplido con las medidas de la libertad condicional en 2017 y pese a la orden de captura, no existe una búsqueda activa de su paradero.**

otros abogados que trabajaban en la zona en ese tiempo, por lo que conocen la causa, y la conclusión es la misma. “Tendría que haber una noticia procesal judicial para que se pueda ordenar, por parte de la justicia, alguna orden internacional de captura”, explicó el abogado, quien además fue litigante en la causa de Marité hace tres décadas.

En este escenario, explican los juristas, encontrar al sujeto dependerá, por un lado, de las prioridades que tengan la policía y las autoridades con el caso. De otra forma, su captura queda en una “búsqueda pasiva” en la que un movimiento que este pueda realizar desde su ubicación actual los alerte. Si Justo León intenta, por ejemplo, salir del país o es detenido, se activaría la orden de capturarlo y llevarlo a un penal para que cumpla su condena.

## Libertad

Gustavo Justo fue beneficiado en 2017 con la libertad condicional. Tras un par de semanas cumpliendo con la medida de firma semanal se perdió su rastro. La Corte de Apelaciones de Arica revocó el beneficio, pero no ha sido capturado.

## “NO LES INTERESA”

La explicación de la madre de la menor es certera. “No les interesa”, dijo Ana María Alquinta en escuetas declaraciones a El Día. Quisimos conocer una

vez más las impresiones de la mujer en torno a la libertad del asesino de su hija. Desde su casa, la coquimbana vive un nuevo año de injusticias y pese al dolor de reabrir la herida cada año y con la decepción a cuestas, sigue pidiendo justicia.

El hecho que le cambió la vida en 1989 sigue resonando entre su familia, que recibió un nuevo golpe con la libertad de Justo León hace casi tres años. El apoyo que le comprometió el municipio porteño les dio nuevas esperanzas, pero con el paso del tiempo el objetivo se ha ido alejando, ya que afirma que no se han vuelto a acercar a ella.

Sabe que es difícil y entiende que la detención de Justo depende casi de un “descuido” del peruano. Sin embargo, se niega a abandonar del todo esas esperanzas. Ana María espera que el hombre sea pronto capturado, “para que no le pueda hacer daño a otro niño”. Esa es su principal preocupación, la que revivió este año con la muerte de Ámbar en el sur del país, joven que murió este año también a manos de otro homicida que salió con libertad condicional. “Él (Gustavo) es un psicópata y en cualquier momento va a hacer algo, con la mente perturbada que tiene”, indicó Alquinta.



Romina Navea / La Serena

@eldia\_cl

Las predicciones a comienzos de la pandemia ya se comienzan a ser realidad entorno a los aumentos de gastos en el hogar como la electricidad y el agua. Este escenario se visualiza tras las cuarentenas y a la vez, el alto porcentaje de trabajadores que desempeñan sus labores al interior del hogar.

Andrés Piñones se encuentran en modalidad de teletrabajo desde la primera quincena de marzo. Explica que esta experiencia ha significado una constante adaptación. “Es algo que agradezco por parte de mi empresa, considerando la compleja situación socioeconómica y laboral que hay en el país por los miles de despidos. Lo que más difícil se me ha hecho es ajustarme a mis propios tiempos y a la vez, la comodidad del hogar ha ido transformándose en algo monótono”, precisa Piñones.

En cuanto a los gastos del hogar, el trabajador también ha notado cambios, “desde que comenzó la pandemia ha subido el valor de los insumos básicos sobre todo en la luz, ya que el computador está encendido la gran parte del día, a eso se suma la calefacción ya que hemos tenido meses muy fríos y siempre tuve una estufa eléctrica que

MÁS TIEMPO Y CONSUMO

# Efectos de cuarentena: Teletrabajo aumenta gastos en electricidad

**Las labores vía remota han generado un incremento en las cuentas de energía, las que tendrían un alza de hasta un 17%. En este punto, desde la seremi del Trabajo, aclaran que el empleador debe proporcionar las condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad.**

gastaba mucho”, sostiene.

De esta manera, muchos hogares han visto el aumento de sus gastos y así lo evaluó un estudio realizado por la Universidad de Talca, donde explica que, en una casa de cuatro

personas, dos adultos y dos niños, todos realizando sus labores de forma remota, el consumo energético podría aumentar en un 17%, generando un alza de aproximadamente \$3.500 en la cuenta de la luz.

Desde el mes de abril, Daniela Cifuentes ha tenido que adecuar un espacio de su casa para trabajar. Ha intentado ajustar una silla que le permita estar cómoda durante la jornada, ya que no cuenta con una silla ergonómica. “Mi puesto de trabajo en la casa no es muy cómodo y he tenido que coordinar todas mis labores con la jefa de oficina para que ella pueda enviarme el trabajo y a la vez yo hacerlo en el día. Hemos realizado una planificación de todo lo que se hace mensualmente”, explica.

Ante las nuevas condiciones laborales, el seremi del Trabajo, Matías Villalobos, señaló que desde el inicio la pandemia, el aumento de los trabajadores a distancia o teletrabajo

se ha evidenciado de sobremanera. “Respecto a las condiciones que debe tener el trabajador, la ley señala que es responsabilidad del empleador proveer de las herramientas, materiales y los equipos necesarios para desarrollar la labor. Incluso es su obligación entregar elementos de protección personal”.

Otro de los puntos que deben estar establecidos bajo esta modalidad según explica el seremi, es que el empleador “tiene el deber de informar por escrito al trabajador a distancia o teletrabajador acerca de los riesgos que implican sus labores, de las medidas preventivas y de los medios de trabajo correctos para desempeñar sus servicios”.

Al respecto, Villalobos enfatizó que “el llamado del Gobierno y en particular desde el Ministerio del Trabajo, es a que tanto empleadores como trabajadores, lleguen a acuerdos mediante el diálogo a fin de que puedan hacer valer sus derechos y cumplir sus deberes a cabalidad”.

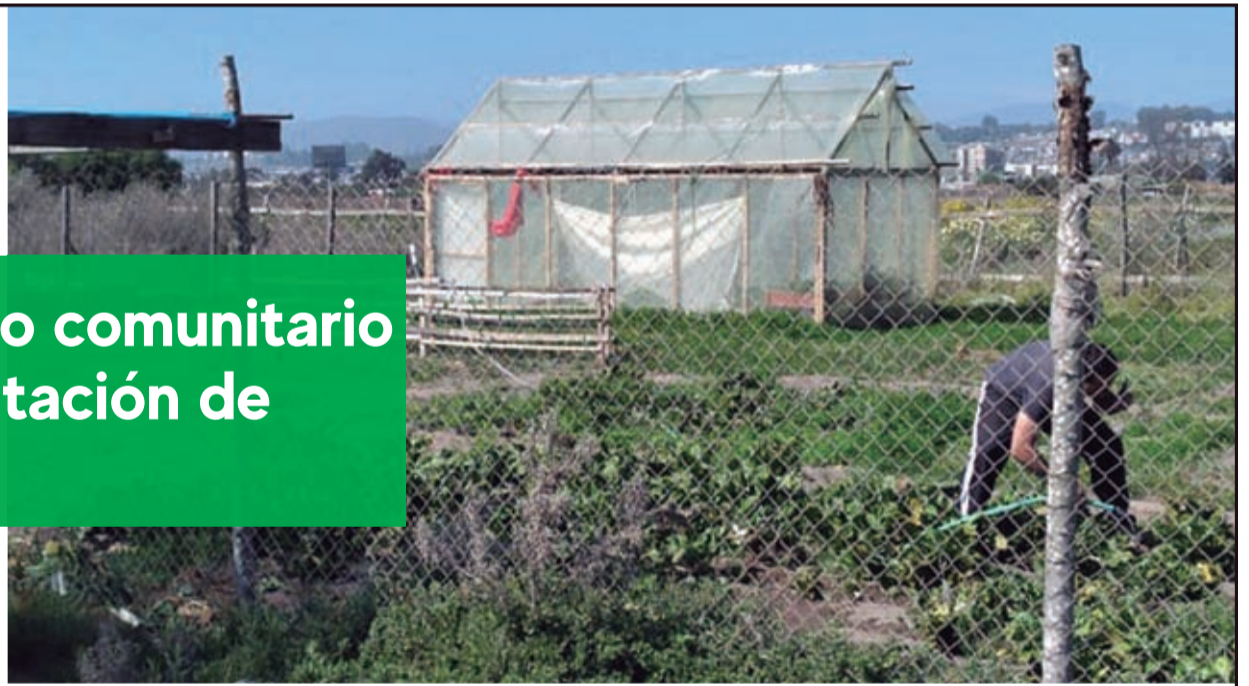
**La idea de tener un huerto se convirtió en una oportunidad para que los residentes del centro San Paulino de La Serena pudiesen complementar su tratamiento con actividades relacionadas a la alimentación saludable.**

## FOSIS habilitó huerto comunitario en centro de rehabilitación de alcohol y drogas

Gracias a la colaboración de los profesionales del programa Autoconsumo que financia el Ministerio de Desarrollo Social y Familia y ejecuta el FOSIS, el centro de rehabilitación de alcohol y drogas San Paulino, que funciona con recursos de SENDA, ahora cuenta con un huerto comunitario, lo que ha permitido que los residentes puedan utilizar las labores de jardinería y cultivo de hortalizas como un complemento a sus terapias habituales.

Jorge Monroy, técnico en rehabilitación de alcohol y drogas, de la comunidad San Paulino destaca la iniciativa y apunta que “con el proyecto de FOSIS, la comunidad la ha integrado como parte de la rutina diaria de los jóvenes, eso quiere decir que se les da la responsabilidad de la mantención, del regadío, de la siembra y la cosecha de los productos que salen de ahí. En este caso es parte de la rutina y la responsabilidad de los chicos. Los usuarios deben cada día acercarse, hacer mantención del vivero, ver cómo va lo que han sembrado y en estos tiempos de pandemia nos ha servido porque hemos cosechado acelga, papas, beterragas y otros productos que nos han servido en complementar su alimentación”.

Al mismo tiempo, Monroy explica que en este tiempo ha servido para que los residentes trabajen su ansiedad al estar varios meses encerrados con su tratamiento y para evitar las ganas excesivas de consumo.



Por su parte, la directora regional de FOSIS, Loreto Molina señaló que “como FOSIS estamos muy contentos de haber apoyado a estas personas con el huerto comunitario, que se pudo concretar gracias al apoyo de los profesionales de asistencia técnica del programa Autoconsumo, iniciativa del Ministerio de Desarrollo Social y Familia y que nosotros como FOSIS prestamos la asistencia técnica a este programa. Así, se concretaron talleres y la entrega de insumos para que los residentes pudieran fabricar su propio invernadero y acercarse un poco más a la auto provisión de alimentos y la vida saludable”.

Dentro de los talleres realizados por los profesionales de FOSIS, se encuentra el de control de plagas y enfermedades y el de producción de cultivos. Por su parte, CONAF aportó ocho árboles nativos y compost; además los rotarios de La Serena colaboraron con un financiamiento que sirvió para adquirir árboles frutales, materiales y plantines.

Asimismo, el Seremi de Desarrollo Social y Familia, Marcelo Telias sostuvo que “como Ministerio de Desarrollo Social y Familia y a través de el programa Autoconsumo, estamos muy contentos de poder cola-



colaborar con las personas que se encuentran en el centro San Paulino ya que sabemos que están en un proceso de rehabilitación y que mejor que apoyarlos a través de un huerto, de un invernadero donde pueden cosechar productos como verduras y frutas y que desde su trabajo, pueden ver los resultados que se concretan en alimentos saludables que ellos mismos cultivaron”.

La construcción del invernadero fue realizada por los mismos residentes del centro San Paulino, quienes lo mantienen y cosechan los productos.

# \* FIESTAS PATRIAS \* 2020

## TRADICIÓN CON RESGUARDOS

### ¿CÓMO BAILAR

# CUECA EN TIEMPOS DE PANDEMIA?

*El zapateo, escobillado, pañuelos y sombreros son infaltables para muchos chilenos y chilenas en septiembre, que no conciben una celebración de Fiestas Patrias sin un baile de cueca. Sin embargo, considerando las restricciones de distanciamiento físico que hoy rigen producto de la crisis sanitaria, surge la interrogante de cómo manejar los movimientos para reducir el riesgo de contagio.*



Andrea Henott y Leandro Gallegos son campeones sede de la Competencia Nacional entre Leyendas y Tradiciones de Salamanca.

Uno de los ingredientes infalibles para celebrar el 18 de septiembre como corresponde, son los innumerables pies de cueca que se realizan entre las familias chilenas. Sin embargo, este año las tradiciones de Fiestas Patrias han cambiado, debido a la pandemia que azota a nuestro país.

La principal medida para evitar contagios del virus es el distanciamiento físico y el baile nacional involucra varios movimientos de cercanía entre los bailarines, situación que podría generar un grado de riesgo de contagio. En este punto, la epidemióloga, académica e investigadora de la Universidad de La Serena, Paola Salas, sostiene que si bien no hay prohibición de bailar cueca, "sí hay que mantener dos condiciones; distanciamiento físico y el uso de mascarilla".

"Hay que diferenciar que el baile se puede hacer como siempre, dentro de la misma familia con la que estás viviendo. Eso es importante de aclarar, en el entendido que la gente se va a mantener en casa y quienes estén en medida de cuarentena no pueden salir. En ese sentido, no debería haber problemas de bailar con su grupo familiar", precisa la experta.

No obstante, las reglas cambian cuando se trata de bailar con personas que no viven en el mismo domicilio. "Con la sociedad de epidemiología hemos analizado si se puede o no bailar, y la verdad es que pensamos que sí se podría hacer, pero hay que evitar ciertas parte de la cueca; por ejemplo el paseo que se hace al comienzo, tiene muy poca distancia entre los bailarines, eso no podría hacerse ahora. Hay que mantener los dos metros de distancia y con mascarilla", explica Salas.

Andrea Henott y Leandro Gallegos son campeones de la Competencia Nacional entre Leyendas y Tradiciones de Salamanca. Henott cuenta que durante este año, se realizaron algunas modificaciones en el vestuario incorporando el uso de la mascarilla. "Desde mi perspectiva sí se puede bailar, muchos cuequeros adoptaron estas medidas de seguridad como parte de la vestimenta".

En cuanto a los movimientos, la campeona de Cueca sostiene que podría haber algunos cambios, "como por ejemplo en las medias lunas, que sean desencontradas y no como uno acostumbra a hacerlo: llegando a un punto donde se encuentra con la pareja hombro con hombro".

**"Con la sociedad de epidemiología hemos analizado la situación, y la verdad es que pensamos que sí se podría hacer, pero hay que evitar ciertas parte de la cueca (...) Hay que mantener los dos metros de distancia y con mascarilla"**

— \* —  
Paola Salas, epidemióloga

## TOCA COLGAR LOS PAÑUELOS

Los estragos de la pandemia también pesaron para todos los cuequeros. Camila Villalobos y Carlos Veliz son de La Serena y son los actuales Campeones Nacionales de Cueca Adulto Joven 2020. La planificación de este año, los viajes y participaciones en distintas ciudades han quedado pendientes por el coronavirus.

Muchos no solo bailan durante las Fiestas Patrias, es más allá de un pasatiempo, sino que una pasión y estilo de vida. "La pandemia nos ha perjudicado bastante en nuestro desarrollo como campeones nacionales, y en general a todo el ambiente 'cuequero' en el cual nos desenvolvemos todo el año", explica Carlos Veliz.

A su vez, el bailarín comentó que, "es súper triste para nosotros no poder asistir a las actividades que habitualmente se hacen todos los años, como el tradicional desfile de Fiestas Patrias, donde son ocasiones que uno puede bailar, compartir con la gente, con nuestros compañeros de la región que también vibran de la misma forma que nosotros. No solo bailamos en septiembre, sino que todo el año", sostuvo.

En cuanto a las recomendaciones de cómo bailar la cueca este 18 de septiembre, el campeón nacional es tajante al mencionar que "lo recomendable es bailar siempre cueca, utilizando la mascarilla como corresponde, sin tener mayor contacto y a una distancia prudente. El consejo para todas las personas que habitualmente sólo bailan para fiestas patrias, es que lo hagan como lo sienten, sin pensar en estructuras (...) hay que disfrutar la cueca como se sienta", finalizó Veliz.



## LAS CARNES PREFERIDAS \* DE LOS CHILENOS

### LOS MEJORES CORTES PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

*Preferir la calidad en vez de cantidad es lo mejor de acuerdo a expertos y aficionados a las parrillas en la región, que además abordan el boom de carnes Premium.*

Aún en pandemia, -y con la medida de cuarentena total activa en las comunas de La Serena, Coquimbo y Ovalle-, estamos seguros que el tradicional asado tendrá su espacio en los hogares de la región en las Fiestas Patrias 2020, pues, siguiendo la tendencia de años anteriores, la demanda de carnes ha aumentado este mes y se ven largas filas en supermercados o carnicerías para comprar los insumos del menú de celebración.

Y si bien los costos se han elevado considerablemente por los efectos de la crisis sanitaria, el paro de camioneros en el sur del país, y lógicamente las fechas, siempre se pueden elegir opciones que beneficien el bolsillo de las familias y a su vez permitan disfrutar de una comida de calidad.

Así lo sostiene el chef Abel Dip, quien lidera Entre Fuegos, un emprendimiento que antes de la pandemia ofrecía el servicio de asados a domicilio tanto en casas particulares como en centros de eventos de la zona, y que actualmente se dedica a la elaboración de platos más gourmet que se entregan vía delivery.

Comentó que para las Fiestas Patrias su plato principal para la venta será el cordero cocinado a la estaca, -un clásico de las juntas en ramadas-, y que las personas con un patio o una familia más o menos grande lo pueden hacer, pero que en otras condiciones es más complicado. "Entonces me enfoco en aquellos que no quieren o no saben cocinar en la casa".

#### RECOMENDACIONES INFALIBLES

Pero, tomando en cuenta las carnes más habituales, ¿qué es lo que puede escoger una familia de cuatro personas que quiera comer un asado con varios cortes?

"Es preferible la calidad en vez de la cantidad. Por ejemplo, en vez de un paquete que trae 8 o 10 chorizos, es mejor elegir butifarra o longaniza, comprar dos trutos de pollo y una punta picana, por ser un corte que máximo pesa un kilo, se cocina fácil, es tierno, sabroso y en una familia de cuatro todos van comer un pedacito", explica.

Respecto a cuánto comprar, Dip recomienda calcular de 300 a 350 gramos por persona cuando es un corte de pura carne, y si tiene un contenido de grasa, serían 400 gramos. Si se compra con hueso, como un costillar de cerdo o asado de tira se calcula 500 gramos por persona.

#### CORTES PREFERIDOS DE LOS CHILENOS

Según su experiencia como chef argentino radicado en la región, Abel Dip enumera los cortes que por preferencia, seleccionan los chilenos para disfrutar en estas fechas.

"Costillar de cerdo, lomo liso y vetado para las personas que prefieren carne con menos grasa, palanca y entraña, ese es el orden que yo les daría", señala.

También comenta que años atrás en el país no era común consumir malaya de cerdo, que en Argentina se conoce como matambre, pero después de un tiempo se comienza a implementar en la parrilla "porque es un corte fácil de hacer, no se pierde nada y es riquísimo".

"Lo que está de moda ahora, es lo que más se come en Brasil que es la picaña, y acá en Chile se llama punta de ganso. Cuando llega al supermercado se va al tiro y así le aumenten el precio se sigue comprando igual, y es algo que noto porque estoy constantemente viendo cortes durante el año", agrega.

#### EL BOOM DE LOS CORTES PREMIUM

Según Diego González Bernous, creador de la cuenta de Instagram "Periodista Parrillero", en la que entrega tips para cocinar y adquirir insumos relacionados con los asados, este año se registró un aumento explosivo en las compras de carnes Premium.

"(...) La gente se atrevió a salir del típico lomo, abastero o huachalomo, para entrar al mundo más gourmet de las carnes. Cortes que están por sobre los 12.000 a 25.000 mil pesos su valor por kilogramo, pero por darse ese gusto a la parrilla los compran igual. Cortes como el Tomahawk, Flat Iron, Filete y otros mucho más caros como el Wagyu o Jabalí", precisa.

Consultado sobre lo que a su juicio cree que influye en esta tendencia, González Bernous asegura que es por las redes sociales. "(...) Hay mucha imagen, videos e influencers que tienen canales de Youtube dando a conocer tips para hacer asados, sazonar la carne y siempre van ocupando cortes de carne más premium".

Comparte ejemplos como El Profesor Klocker, un chileno aficionado que partió haciendo asados simples y que ahora cuenta con una producción audiovisual muy elaborada. También transmiten por cable el programa "Locos x El Asado", donde un reconocido personaje apodado "El Laucha", de origen argentino le transmite al público la buena onda del asado con amigos y da varias recetas para la parrilla.

"Así como ellos hay miles de páginas en Instagram, Facebook, Tik-Tok o Twitter, donde dan a conocer de todo para los asados", recalca.



**El chef argentino Abel Dip señala que los cortes preferidos para disfrutar estas fechas son el costillar de cerdo, lomo liso y vetado. Además de palanca y entraña.**

# LOS PANORAMAS VIRTUALES PARA UN 18 DIFERENTE

*Si bien ya no se pueden disfrutar los shows artísticos de las tradicionales pampillas, existen alternativas por streaming, que buscan ser un respiro en esta época tan compleja para el país.*



Todos los planes de juntarse a celebrar las Fiestas Patrias en las tradicionales fondas, pampillas, entre otras actividades masivas quedaron descartados a causa de la pandemia por COVID-19, que obligó a reducir al mínimo el contacto social desde hace seis meses en el país.

Nadie se imaginaba pasar un septiembre de esta manera, sin embargo ante la realidad que se vive y la necesidad de adaptarse, aparecieron alternativas que nos permiten entretenernos en casa, ya sea con panoramas gratuitos y otros a precios accesibles, organizados por municipalidades, instituciones culturales o productoras de eventos.

Estas son algunas de las actividades que puedes disfrutar de forma online en estas fechas:

## FESTIVAL CHILE 18ERO:

Promete honrar el nuevo aniversario patrio a través de conciertos vía streaming que serán emitidos los días 18, 19 y 20 de septiembre, y que se desarrollarán en un estudio de grabación de La Vitrina, productora a cargo del espectáculo, en la ciudad de Santiago.

Este viernes 18 se presentarán bandas como Bafochi, Los Auténticos Chacareros de Paine, Omega el CTM, Chocolate Blanco, Kidd Tatoon, Caro Molina (La Rancherita), Combo con Clase, Tito Beltrán, Sonora Dinamita, Kumbia Hit, La 29, Caña Brava, Potencia y Pablito Pesadilla, mientras que el 19 de septiembre estará Paissandú (el sonido de los iracundos), Atamar, Andy Paya Hop, Los Tigres, ChysteMc, Harry Nach, Baller, Ernesto Belloni, La Cubanacán y Amerik'an Sound.

El valor de los tickets es de \$3.000 por día y \$5.000 por ambas fechas. Venta e información, en <https://tickets.vitrinastudio.cl/>

## PROGRAMA CULTURAL ONLINE:

La Municipalidad de La Serena organizó 18 actividades culturales virtuales para celebrar las Fiestas Patrias sin salir de casa durante todo el mes. El viernes 18 transmitirán en vivo la presentación del Ballet Folclórico de La Serena, y el domingo 20 se realizará el Show Virtual Fiestas Patrias, con danzas y cantos locales para amenizar los almuerzos familiares. Más información en las redes sociales o el sitio web del municipio.

## LOS VIKINGS EN CASA:

Sin duda la banda porteña es un clásico de las Fiestas Patrias, invitados indiscutidos de la Pampilla. Este año no quisieron quedarse atrás y organizaron la "Fonda en Casa con Los Vikings 5", la que se realizará por plataformas virtuales el 18, 19 y 20 de septiembre. Las entradas se pueden obtener en [www.passline.com](http://www.passline.com).

**VI VA CHI LE**

# #FiestasPatriasEnCasa

es de todos

**Queridas vecinas y vecinos;**

Estas Fiestas Patrias son diferentes, difíciles, pero no por eso vamos a dejar de disfrutarlas en casa de manera responsable en esta cuarentena. Por eso les pido un último esfuerzo por el bien de ustedes, de sus familias, de aquellos que no han salido hace varios meses y, en definitiva, por el bien de todos nosotros. Ya vendrán momentos felices para volver a abrazarnos y compartir juntos. Espero verlos pronto a todos, porque en La Serena no sobra nadie.

Muchas felicidades!

Un abrazo a la distancia,

**ROBERTO JACOB JURE**  
Alcalde de La Serena

El brebaje patentado por una taberna santiaguina se ha convertido en la “bebida nacional” y este 18 de septiembre no puede quedar fuera de la mesa de las familias chilenas. Te dejamos una fácil receta, las opciones para quienes no beben alcohol y un poco de su historia.



# TERREMOTOS

## PREPARACIÓN CON TRADICIÓN

### ¿EN BÚSQUEDA DE UN TRAGO FRESCO?



Con solo tres ingredientes se puede preparar uno de los brebajes más populares de Fiestas Patrias. Helado de piña, granadina y un vino pipeño son suficientes para crear el mítico “Terremoto”.

En cada 18 de septiembre, la bebida patentada por los dueños de la taberna santiaguina “El Hoyo”, se convierte en un emblema más y es que su consistencia, fresca son perfectamente compatibles con estos días cercanos a la primavera.

Sin fondas ni pampillas y con la exigencia de compartir solo en familia, el terremoto se convierte en una buena opción para estas celebraciones. Y si no bebes alcohol, no te preocupes porque se puede ajustar a todos los gustos.

Conversamos con Nicolás Cornell, destacado bartender nacional y oriundo de Peñuelas, quien repasa la historia detrás de este producto de relevancia criolla y nos entrega consejos para disfrutar en casa ¡Manos a la obra!

#### INGREDIENTES

- *Vino pipeño (recomendado) o vino blanco.*
- *Helado de piña (no congelado).*
- *Granadina (recomendado), fernet o menta.*

#### PREPARACIÓN

- Sirve en un vaso de 300 centímetros cúbicos casi al tope de pipeño.
- Agrega tres cucharadas de helado de piña (Si quieres que sea más dulce puedes agregar más).
- Para finalizar añade un toque de granadina (La cantidad depende del consumidor).
- Revuelve y disfruta.

#### SIN ALCOHOL: LO QUE IMPORTA ES LA EXPERIENCIA

El terremoto es un trago tremendamente versátil y se puede modificar para que en estas Fiestas Patrias los más pequeños también puedan celebrar. La opción sin alcohol se convierte en una divertida bebida donde, incluso, ellos mismos podrían ayudar en la preparación.

¿Qué necesitas? ¡Muy fácil! Conserve el helado de piña y la granadina y cambias el pipeño por jugo de piña u otro sabor o una Sprite.

#### UN POCO DE HISTORIA

La historia se remonta al año 1985 cuando unos reporteros alemanes, que visitaban la ciudad cubriendo los estragos que había provocado el terremoto de ese año, entraron al restaurant “El Hoyo” a tomar pipeño y, al estar a temperatura ambiente, pidieron ponerle un poco de hielo.

La solicitud obligó a improvisar a los encargados quienes agregaron helado de piña al brebaje. La buena recepción de los europeos motivó a patentar y promover la nueva fórmula. Fue así como nació el “Terremoto” con estos dos ingredientes, cualquier otro se aleja de la versión original, sin embargo, en cosa de gustos no hay nada escrito.

Pero ¿A qué se debe su popularidad?, Cornell, quien detalla que es especialista en cocteles clásicos y de autor, cuenta que este trago representa la identidad chilena.

“Esta bebida es parte de nuestra idiosincrasia, nuestra gastronomía no se caracteriza por ser sofisticada, al contrario nuestros productos son muy sencillos, por ejemplo, los platos típicos no son complejos, y la coctelería sigue esa línea”, manifiesta.

#### OTRAS OPCIONES, IGUAL DE TRADICIONALES

El especialista cuenta que en estas Fiestas Patrias también hay otras recetas que se pueden preparar y que son igual de fáciles.

“Lo que también podemos hacer es un rico clery aprovechando los buenos vinos que tenemos en Chile y engrosarlo con dos medidas de pisco, que también es un producto nacional”.

Para el clery, Cornell dice que bastan frutas de la estación, un Chardonnay o un Sauvignon Blanc y la motivación. “Es muy simple hacer este trago en casa y también es parte de nuestras tradiciones, son cócteles que la gente ha modificado con el paso del tiempo agregando especias o agua ardiente, brebajes muy rústicos”.



EN FIESTAS PATRIAS

# LAS TRADICIONES

POSTERGADAS POR LA PANDEMIA

*Hace un año el panorama en Chile era muy distinto, las calles, casas y oficinas estaban adornadas de blanco, azul y rojo. Los pequeños ya habían tenido sus presentaciones de cueca en los colegios y las familias se preparaban para ir a las pampillas. Tradiciones que se han visto imposibilitadas de realizar por la crisis sanitaria. Se recuerdan con nostalgia, pero con la esperanza de retomarlas en una próxima oportunidad.*

Escoger y demarcar el terreno de la Quebrada del Jardín y luego instalarse junto a otros tres matrimonios amigos, forma parte de las tradiciones dieciocheras de Mónica Uribe, la que este año no podrá concretar, producto de la pandemia del coronavirus.

“Más de 10 años llevábamos yendo a la Quebrada de Jardín y no poder hacerlo para nosotros fue terrible. Ahora cada familia lo pasará en su casa recordando todo lo que hubiésemos estado haciendo allá en esta fecha sin el virus”, relató la serenense.

Recordó que se iban completamente equipados, con refrigerador, televisión y generador eléctrico. En la ocasión, compartían y realizaban juegos chilenos, asados y cada 19 de septiembre prendían la televisión, instalaban los parlantes y veían la parada militar tomando terremoto.

Así como ella, son miles las familias que acostumbraban cada año pasar los días festivos con amigos o seres queridos, en el sector de la explanada serenense. Además, de las cientos de personas que disfrutaban de un asado en el Parque Coll de la capital regional.

Sin cueca no hay 18 y cada año es La Serena la que da el primer pie del baile nacional con las “24 horas de Cueca”, actividad que da la bienvenida a las celebraciones patrias y donde participan conjuntos de distintas regiones de Chile, desde las 12 horas del primer sábado de septiembre a las 13 horas del domingo siguiente.

Este 2020 habrían cumplido 26 años ininterrumpidos de tradición folclórica. Sin embargo, la emergencia imposibilitó el encuentro, por lo que decidieron adaptarse a las condiciones sanitarias. Se encuentran preparando una serie de videos de las agrupaciones de todo el país para transmitir vía online, contó Yasmín Bolados, presidenta del Club Alma y Tradiciones Cuequeras.

“Son muchos significados los de las “24 horas del Cueca” en términos emotivos. Los grupos nos siguen llamando, ahora nos están enviando sus videos conjuntos de distintas regiones para poder presentarlos idealmente este 18 y 19 de septiembre. La idea es publicar esos registros para recordar y sentirnos más cuáqueros que nunca en septiembre”, expresó.

Otro de los eventos tradicionales que quedó relegado y que tiene más de 25 años de historia, es el concurso de volantines de la Avenida del Mar.

“Es la única actividad dieciochera de Fiestas Patrias que se hace todos los años, el 18 de septiembre en la playa, donde participan un centenar de personas, familias completas con niños y es toda una tradición”, explicó Claudio Godoy, director de Turismo y Patrimonio de la Municipalidad de La Serena.

El concurso cuenta con tres categorías, mejor diseño, elevación en menor tiempo y mayor altura, cada una con su premio. “Esperamos el próximo año volver a disfrutar de este evento que atrae a familias completas, que llevan participando durante años”, agregó.

Por otro lado, ahora los asados, las empanadas, anticuchos y pebre deberán hacerse en la casa y no en fondas y ramadas donde uno suele asistir para esta fecha, las que fueron prohibidas como medida de resguardo sanitario.

Una noticia que impactó, sobre todo a quienes organizan estas actividades, que no las ven solo como una oportunidad de negocio, sino como parte de las costumbres chilenas propias de la comuna.

“Existe un sentimiento muy encontrado en la gente de Las Compañías, que esperan cada año poder celebrar las fiestas en la Quebrada del Jardín”, contó con nostalgia Susana Tabilo, organizadora de la ramada oficial del populoso sector.

Hace 23 años comenzó en la cancha número 1 de Las Compañías y luego se trasladó a la Quebrada de Jardín, donde cada año ya tenía todo instalado para esta fecha, organizando los últimos detalles para recibir a las autoridades y miles de visitantes que concurren al lugar.

“Ahora tengo todo guardado esperando el próximo año poder recibir con los brazos abiertos a los visitantes”, confesó Tabilo.



**BRUCE ADARO,  
BATERISTA DE AMERIKA N SOUND**

## “DEPENDEMOS DE NUESTROS FANS”

*El músico cuenta cómo ha sido este tiempo sin público producto de la pandemia, detalla que el proceso creativo no se detiene y que han realizado importantes trabajos en casa. Este 19 de septiembre participarán en el evento “Chile 18ero”.*

Las Fiestas Patrias 2020 se desarrollarán en medio de la pandemia del coronavirus, situación que ha obligado a los chilenos a buscar nuevas formas para celebrar.

Ante ese escenario, y con el objetivo de no exponer a los ciudadanos, La Vitrina (alianza entre 31 Noventa y Rent Light), apostó por llevar a cabo “Chile 18ero”, un espectáculo con conciertos vía streaming.

Los shows se emitirán los días 18,19 y 20 de septiembre en el estudio de grabación en la ciudad de Santiago.

Una de las bandas que se presentará en esta inédita programación es la legendaria Amerikán Sound. Bruce Adaro, baterista de la agrupación contó cómo ha sido trabajar todo este tiempo sin público.

### ¿Cómo han vivido este panorama en pandemia?

“Nos tomó por sorpresa y tuvimos que adaptarnos a este nuevo contexto, a nivel mundial se ha tenido que hacer y así ha ocurrido con los músicos productores. La última vez

que tocamos fue en febrero y de ahí en adelante no hemos vuelto a hacerlo frente al público, aunque sí hemos hecho hartas grabaciones”.

### Los eventos online han sido la nueva tónica durante el encierro ¿Se imaginaron alguna vez que sus shows iban a ser transmitidos de esta manera?

“Jamás. Porque no ves a la gente ni sientes los aplausos y no tenemos la certeza que el público esté disfrutando, esa es la gran diferencia con el escenario porque ahí uno entrega energía y la gente te pide temas. Son detalles que solo sientes cuando estás en vivo”.

### ¿Cómo ha sido este proceso de adaptación? ¿Cómo lo han vivido sus seguidores?

“Los seguidores también se han adaptado, ellos saben y están conscientes que no podemos ofrecerles shows en vivo, pero aun así nos siguen apoyando y nosotros entregamos todo porque dependemos de nuestros fans”.

### ¿Qué tipo de espectáculo podremos ver en Chile 18ero?

“Amerikán Sound ofrecerá un show bien dinámico pasando desde el primer álbum hasta el último disco, con visuales espectaculares, donde la gente podrá vibrar desde sus casas con temas como Haciendo el amor, De aky pa ya, Cumbia, entre otros”.

### Muchas bandas han dedicado este tiempo a crear temas, ¿están trabajando en nuevas canciones?

“Sí, por supuesto. Estamos aprovechando el tiempo que tenemos en casa, ya que cuando tenemos giras andamos corriendo de un show a otro. Últimamente hicimos el mix 25 años de Amerikán Sound y dentro de muy poco se viene la nueva primicia musical, la cual es original de la banda”.

ENTREGA INMEDIATA

**CELEBREMOS LOS 210 AÑOS DE NUESTRO QUERIDO CHILE.**  
 Felices Fiestas Patrias les desea  
**INMOBILIARIA AREYUNA.**



**COMPRES SIN IVA**  
 VIVIENDAS DE: 127 - 132 - 137 M2. CONSTRUIDOS  
 TERRENOS DESDE 345 M2.

- :: Construcción de alta calidad
- :: Terminaciones de primer nivel
- :: Áreas verdes
- :: Hermosa vista al mar
- :: Sector residencial de alta plusvalía

**RESERVAS SIN COSTO**



ACCIÓN JUDICIAL

# Fiscalía recurre a la Suprema para que Minsal entregue cifras de muertes de covid-19

BioBíoChile / Santiago

 @eldia\_cl

La Fiscalía Centro Norte recurrió a la Corte Suprema para obtener los documentos que el ministro de Salud, Enrique Paris, se negó a entregar en la marco de la querrela interpuestas por del delitos de negación de auxilio y cuasidelito de homicidio en contra del Presidente Sebastián Piñera y la autoridad sanitaria por el manejo del covid-19.

La acción judicial fue presentada por el abogado del alcalde de Recoleta en contra del exministro de Salud, Jaime Mañalich; la subsecretaria de Salud Pública, Paula Daza; y el de Redes Asistenciales, Arturo Zúñiga, por los 62 fallecidos por la pandemia en la comuna.

Recordar que el actual ministro Paris

**En el marco de la querrela interpuestas por del delitos de negación de auxilio y cuasidelito de homicidio en contra del Presidente Sebastián Piñera y la autoridad sanitaria por el manejo de la pandemia.**

se negó a entregar documentos cuando la Fiscalía allanó parte de sus dependencias, argumentando que se trata de material peligroso para la seguridad nacional.

De esta forma, el fiscal Xavier Armendáriz solicitó a la excelentísima corte que se “declare que tal resistencia ante la orden judicial librada, carece

de fundamento, y por lo tanto, se debe ejecutar íntegramente al tenor preciso de su contenido”.

En la solicitud aclaran que “la información requerida es de alto interés público, no en su contenido, sino en que se trata de una investigación penal por delitos de gran connotación y trascendencia pública (es evidente que la materia incumbe en forma directa a todos y cada uno de los habitantes del país) cuya incautación es indispensable para esclarecer los hechos, sea para fundar la responsabilidad de los imputados o sea para eximirla”.

“Por lo demás, los antecedentes hasta ahora recopilados dan cuenta de actividades que, a lo menos, aparecen dudosas en su fundamento y oportunidad, lo que amerita que la investigación deba seguir su curso hasta esclarecer por completo los hechos investigados”.

Asimismo, la “revisión de los correos

electrónicos de los imputados tiene por objeto confirmar o descartar los hechos objetos de investigación con relación a las cifras de contagiados y fallecidos entregadas públicamente durante la pandemia, y las eventuales coincidencias, semejanzas o diferencias con aquellas que se hayan manejada a través de conversaciones internas”.

“Debe tenerse en especial consideración que, de los antecedentes y declaraciones trascritos en el apartado I de esta presentación se advierte que (algo por lo demás de común ocurrencia hoy) que el correo electrónico es el modo de comunicación normal acerca del manejo institucional de todo asunto y, en el presente caso, de actividades y decisiones de un entidad, literal, de vida o muerte, para toda la población. Por tanto, el acceso a las comunicaciones que se debate, es absolutamente gravitante para el éxito de la investigación”, agregan.

## Realizan una misa a la chilena en la localidad de El Tambo para orar por nuestro país



Con todas las medidas que rigen el protocolo sanitario vale decir toma de temperatura, alcohol gel, distanciamiento social y pocas personas dentro de la iglesia, se llevó a cabo una misa a la chilena en el Santuario de la Purísima del Valle del Elqui, ubicado en la localidad de El Tambo, encuentro que se vivió al mediodía de este 17 de septiembre, a fin de pedir por Chile en medio de la pandemia por el coronavirus.

Para llegar a una gran cantidad de público, la transmisión de la eucaristía fue a través de redes sociales, y contó con pies de cueca para darle el carácter de chilenidad de estos días.

Entre los asistentes a la eucaristía participaron presencialmente el alcalde de Vicuña Rafael Vera, los concejales Yerman Rojas, Cristian Pinto y Nelly Lazo, y algunos vecinos, sin embargo para llegar a una gran cantidad de público, la transmisión de la eucaristía fue a través de redes sociales, siendo oficiada por el párroco de Vicuña, José Luis Flores, quien llamó a la ciudadanía a cuidarse en estas Fiestas Patrias. **“Este acto que es tan tradicional, tanto el desfile, como la canción nacional, como la bandera, que nos identifican a todos, en esta ocasión no fue un Te Deum, fue una misa que ha sido muy significativa en**

este lugar de El Tambo, porque es la primera presencia católica que ha habido acá en el valle, y desde acá una bendición en estos tiempos difíciles que estamos viviendo”.

Sebastián Tapia, administrador ejecutivo del Santuario de la purísima del Valle del Elqui manifestó su alegría. **“Esta es una actividad tradicional, y contentos, y este es un lugar de encuentro no tan solo para Vicuña, sino para todo el valle de Elqui, entonces le quisimos dar este sentido, entre solemne y Chileno para que pudiera llegar a todos los vecinos”.**

En tanto el alcalde de Vicuña, Rafael Vera expresó la importancia de esta jornada, marcada por mensajes de esperanza para la comunidad. **“Tener un mensaje de fe, de solidaridad, un mensaje que nos une cada día más, y que hace que la fe sea un motor importante en nuestras vidas, y por otro lado un lugar tan emblemático como esta iglesia que fue la primera construida en el valle de Elqui”.**

La misa fue transmitida por las redes sociales, especialmente el Facebook del Santuario de la Purísima del valle del Elqui, y también pudo ser oída por radio Elquina.



Publica en [www.diarioeldia.cl](http://www.diarioeldia.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.



**PROPIEDADES**

**VENDO - CASA**

Vicuña vendo permuta tres hermosas cabañas amobladas, piscina, F: 992170013- 512496385

**VENDO - TERRENO**



Hermosa Parcela de 1200 mts. cuadrados, con casa de 74 mts. con finas terminaciones, árboles frutales, bodega esta a 15 minutos de la serena y 2 minutos de la carretera, lugar muy tranquilo, acogedor y familiar, llamar solo reales interesados para mostrar F: +56981986900 ID: 234520

[www.parcelasmonsalves.cl](http://www.parcelasmonsalves.cl), Terrenos Planos, Luz, Asfalto Luminarias, Minimarket; Apto Viviendas 998343914 - 991931577, F: secretmonsalvesypineda@gmail.com

Sitios y Parcelas desde 900m2 Frente Mall La Serena \$38MM, F: 952039992

Se vende terreno en sector Pan de Azúcar Club de Cañas 5.000mt. agua y luz, interesados llamar F: +56987871053

Se vende terreno en La Rincónada El Sauce 2000mt aprox. \$15.000.000, llama a F: 87871053

**VEHÍCULOS**

**VENDO - AUTOMÓVIL**

Ford Eco Sport 1.6 MT Titanium 2016. Unica dueña, impecable, 70.000km \$7900000 F: 992251747

**OCUPACIONES**

**REQUIERO CONTRATAR**

Se requiere contratar 44 hrs a Técnico en Odontología para Clínica Dental en la ciudad de Vicuña, Valle del Elqui. Favor enviar CV: [cvasistente2020@gmail.com](mailto:cvasistente2020@gmail.com) F: [CVASISTENTE2020@GMAIL.COM](mailto:CVASISTENTE2020@GMAIL.COM)

**GENERALES**

**VENDO**

Venta de bodega Vinos Ravanal Colchagua distintas Cepas a domicilio-valores, contacto, llamados y whatsapp F: +56995402687

**COMPRO**

Compro: Fotocopiadora Semi Nueva de Preferencia Marca Ricoh Celular: 959978017 F: 2016libreriamont@gmail.com

**SERVICIOS**

retiro basura cachureos ramas, venta de árido F: 950066742

Calefon de todos los tipos, tecnico autorizado, gasfiteria integral F: +56964804305

**SÓLO MAYORES**

Tu Barby Sexy F: 951590098

**LEGALES**

**REMATES**

REMATE CONCURSAL. Remate Concursal, viernes 25 de septiembre de 2020 a las 11:00 horas en calle Tangué 38, Ovalle. Camioneta Nissan NP300

DCAB año 2018 PPU JYBD.61. Mínimo subasta \$ 7.000.000 + IVA. Liquidador Concursal: Francisco Conejeros Simón. Rol C-1272-2020, 1° Juez de letras de La Serena. Caratulado "Lavand-

ría Luis Aguilera Gallardo EIRL". Comisión: 7% más impuestos Exhibición: jueves horario oficina Consultas: +56976680177. M. Antoinette Jadue E. RNM 1481.

**PUBLICA TUS AVISOS ECONÓMICOS DESDE LA WEB**

**Paga en línea** con comodidad, agilidad y sin salir de tu casa.

Ingresar a: [diarioeldia.cl](http://diarioeldia.cl)

Regístrate e inicia sesión.

Redacta tu aviso.

Paga con tu tarjeta y ya estará publicado.

webpay plus VISA Mastercard UnionPay

transbank.

#ESTEVIRUSLOPARAMOSUNIDOS

FONO ECONÓMICOS: **51-2200426**

Avisos Económicos elDía

UF 18.09.20: \$ 28.696,37

DÓLAR COMPRADOR: \$ 763,10

DÓLAR VENDEDOR: \$ 763,40

IPC AGOSTO: +0,1%

IPSA: +0,34%

Registró la Bolsa de Comercio en su índice principal, el IPSA, que cerró el jueves en 3.729,64 puntos.

Por su parte, el Índice General de Precios de Acciones (IGPA) presentó un aumento de +0,22% y cerró en 18.901,50 puntos.

Más de 100 beneficiarios de Punitaqui, Combarbalá, Monte Patria y Canela, recibieron certificados de adjudicación de recursos para la reactivación y recuperación económica de su potencial productivo para así mejorar la gestión de los emprendimientos, en el marco de la coyuntura social, económica y sanitaria actual.

Equipo El Día/ La Serena

 @eldia\_cl

Fortalecer las capacidades de los microempresarios del territorio identificado como Zonas Rezagadas, a través de actividades formales de capacitación y en materias de desarrollo productivo, es el objetivo del Programa de Apoyo a la Reactivación "PAR Impulsa 2020" de CORFO, iniciativa apoyada por el Gobierno Regional a través del Programa Gestión Territorial de Zonas Rezagadas.

Estos recursos, aprobados por el Consejo Regional (CORE), son destinados para apoyar a la reactivación económica de las Mipymes de Punitaqui, Combarbalá, Monte Patria y Canela, en el marco de la coyuntura social, económica y sanitaria.

"Estas son comunas en las cuales hay indicadores de vulnerabilidad y que nos interesa, como meta del CORE, el poder disminuir aquellas brechas con la conurbación La Serena y Coquimbo. Nuestra meta también, desde el año 2018 y esperamos se concrete, es incorporar

PARA SU REACTIVACIÓN ECONÓMICA

# Microempresarios de zonas rezagadas recibieron recursos



CEDIDA

El rubro agrícola y ganadero será uno de los sectores más beneficiados por la firma del convenio, ya que incluirá introducción de nuevas tecnologías y mejora en los procesos productivos.

las comunas de Río Hurtado y La Higuera a este programa, porque estimamos como Consejo que el trabajo que se realiza a través de éste puede mejorar mucho las condiciones de trabajo, de producción y capacitaciones que acá se desarrollan. Lo importante es que siempre apoyaremos estas iniciativas, es un sentir de todos nosotros, pero especialmente de los consejeros de Limarí y Choapa, donde hay comunas de zonas rezagadas", asegura la presidenta

del Consejo Regional, Adriana Peñafiel.

En este sentido, si bien la provincia del Limarí y Choapa en los últimos años ha logrado dar realce a sus productos locales destacándolos a través de vitrinas físicas o digitales, no ha conseguido potenciar todos los ámbitos de comercialización o producción que son necesarios mejorar para generar de estas comunas un potencial turístico único.

Pero con la puesta en marcha del instrumento "PARIMPULSA" de la Corporación de Fomento de la Producción, se puede cofinanciar el 100% de un plan de inversión con tope de hasta \$3.000.000.

"Este Programa tiene un objetivo muy potente en los resultados que estamos alcanzando, que es devolver el capital de trabajo a los microempresarios del sector de turismo y comercio, en el marco de la coyuntura social, económica y sanitaria actual. Destacamos el apoyo de los equipos de fomento de

las comunas, de los alcaldes, así como también de las cámaras de turismo y comercio que ha sido vital para detectar a los emprendedores que más lo necesitan", afirma Gregorio Rodríguez, Director Regional de Corfo.

"Estamos en el segundo ciclo del programa de zonas de rezago, una iniciativa que apoya no tan sólo a través de la inversión, sino que también para cambiar el futuro de las familias ayudando a emparejar la cancha, entregando alternativas reales de reactivación económica y donde le damos la posibilidad real a cada uno de los usuarios, independientemente de qué tan alejados están de las cabeceras regionales y provinciales", asegura Milthon Duarte, Coordinador Regional del Programa Gestión Territorial de Zonas Rezagadas.

"Se trata de un trabajo delicado que llega realmente a quien lo necesita y que tenemos que seguir realizando y para eso es muy importante el trabajo en conjunto entre las instituciones y los emprendedores en este proceso de recuperación de las capacidades productivas de sus negocios", dice Carlos Lillo, Seremi de Economía.

## BENEFICIARIOS

"Este nuevo proyecto de PARIMPULSA viene a reactivar nuestros servicios a través de mejoras en la cocina para poder abrir. La idea de esto es poder dar a la gente confianza y seguridad, además de animarlos a volver a descubrir lugares turísticos de Chile", comenta Solange Jorquera, Hotel Apuwara en Combarbalá.

De esta manera, el objetivo es recuperar y/o mejorar el potencial productivo de los microempresarios, incorporar planes de trabajos orientados al desarrollo de competencias y capacidades, junto a la materialización de la inversión y/o capital de trabajo para reactivar su actividad económica o el inicio de una distinta.

**RSB**  
CHILE FM 96.7

- La Higuera 93.9
- Vicuña 89.9
- Punitaqui 103.5
- Ovalle 95.9
- Monte Patria 88.1

www.rsbchile.cl

**Factor One**  
Factoring · Capital de Trabajo

SUCURSALES:  
**COPIAPO:** Atacama 840 - Fono: 5224 62701 - **VALLENAR** Plaza O'Higgins 85 - Fono: 5123 49561  
**LA SERENA:** Balmaceda 595 - Fono: 5122 23187 - 5122 25267 - **COQUIMBO:** Las Heras 318 - Fono: 5123 25671- 5123 13427  
**OVALLE:** Miguel Aguirre 290 - Fono: 5326 27107 **ILLAPEL:** San Martín 215 - Fono: 5325 24085  
 Encuentra todas las sucursales en: [www.factorone.cl](http://www.factorone.cl)

**PUBLICA TUS AVISOS ECONÓMICOS DESDE LA WEB**

Ingresar a [diarioeldia.cl](http://diarioeldia.cl) • Registrarse e iniciar sesión • Redactar tu aviso • Pagar con tu tarjeta y listo.

Avisos Económicos | el Día

webpay

FALLO INDICÓ QUE LA INICIATIVA NO CUMPLIÓ CON SU RCA

# Orden de clausura de Mina Pascua Lama genera reacciones en la región

La resolución, tomada por el Primer Tribunal Ambiental—donde hoy se tramita el proyecto Dominga— fue recibida por un lado, como una mala señal para la inversión, y por otro, como una buena decisión que viene a proteger el recurso hídrico.

Christian Armaza/ La Serena

@eldia\_cl

Este jueves el Primer Tribunal Ambiental, con sede en Antofagasta, decidió la clausura “total y definitiva” del proyecto minero Pascua Lama, ligado a la canadiense Barrick Gold, y que está ubicado en la Cordillera de Los Andes en el límite chileno-argentino de las provincias de Huasco (Región de Atacama) y San Juan (Argentina).

Asimismo, determinó mantener una multa en contra de la empresa de capitales canadienses, por 7 mil millones de pesos.

La decisión tomada por el tribunal, se liga a la resolución tomada en 2018 por parte de la Superintendencia de Medio Ambiente, la que ordenó la clausura definitiva de las faenas, y que incluyó el cobro de una sanción 12.360 UTA (Unidades Tributarias Anuales), equivalente a los 7 mil millones de pesos, luego de formular 33 cargos contra el proyecto.

Pascua Lama consideraba la explotación de oro, cobre y otros minerales durante 20 años, para lo cual contemplaba una inversión de más de 2.500 millones de dólares y proyectaba la creación de hasta 6.500 puestos de trabajo.

## SEÑALES

A nivel regional en tanto, la noticia del cierre de Pascua Lama ciertamente no pasó desapercibida, pues teniendo en cuenta la magnitud de dicho proyecto y su relación con nuestra región en cuanto a posibilidades de empleo y ser parte de su cadena de explotación, la decisión del tribunal fue recibida de diversas formas.

Así por ejemplo, el seremi de Minería, Roberto Vega señaló que la posición del gobierno es respetar “las decisiones que tome otro poder del Estado como lo es el Poder Judicial”.

En ese sentido, y en línea con lo dicho por el ministro del ramo, Baldo Prokurica, la autoridad destacó que “este fallo demuestra que los tribunales en Chile funcionan, y



La inversión contemplada por Minera Barrick para Pascua Lama, ubicada en la Región de Atacama, alcanzaba los 2.500 millones de dólares. EL DÍA

“Este fallo demuestra que los tribunales en Chile funcionan, y respetaremos sus decisiones”

ROBERTO VEGA  
SEREMI DE MINERÍA

respetaremos sus decisiones”, aunque lamentó que “los proyectos mineros como éste, por no cumplir con la responsabilidad medioambiental, pongan en riesgo y no generen la cantidad de empleos que son importantes no solo para la Región de Atacama sino que también para la Región de Coquimbo”.

Junto con hacer un llamado a las empresas del sector a ajustarse a la normativa medioambiental, reiteró que como gobierno, continuarán incentivando el desarrollo minero “con el cumplimiento medioambiental de la mano”.

En ese sentido, el consejero Carlos Galleguillos, presidente de la Comisión de Medio Ambiente, Energía y Minería, calificó la decisión del tribunal como una “muy buena noticia”, en especial, porque con ello se logra proteger un recurso valioso como es el agua.

“En la medida que se pueda hacer una explotación de la minería con el cuidado del medioambiente, bienvenido sea. Pero sabemos lo que significaba Pascua

“Es una mala señal para lo que viene por delante, que está en pleno proceso, en el mismo tribunal, como es la minera Dominga”

MARCELO CASTAGNETO  
CONSEJERO REGIONAL

Lama, que fue una lucha por años, donde la gran preocupación era el cuidado del agua. La empresa minera ha hecho un derroche enorme del recurso hídrico, algo de lo que depende el abastecimiento humano”, afirmó.

## GOLPE A LA INVERSIÓN

De una opinión contraria es el consejero Marcelo Castagneto, quien aseguró que la decisión del tribunal “es una pésima noticia para la Región de Atacama y en particular, para la región nuestra, porque esta mina tenía todo conformado para tener el centro de operaciones aquí en La Serena, y exportar el mineral también por el puerto de Coquimbo”.

Castagneto señaló que en su calidad de ex presidente de la comisión de minería del Core, se hizo un seguimiento en su oportunidad del proyecto para el cual asegura “contábamos con apoyos transversales de nuestros colegas y el apoyo de la mayoría de la comunidad que apoya

estos proyectos, pero lamentablemente, se mezclan cosas políticas”.

Sobre esto último junto con criticar “las trabas” que según él, han colocado los grupos ambientalistas para evitar que iniciativas mineras se concreten, consideró que Pascua Lama aún podría tener una opción: “pienso que ojalá, Barrick pueda reconsiderar toda la inversión que tienen y presentar un nuevo proyecto al SEA. Creo que es el único camino que le queda: partir de cero, hacer las correcciones pertinentes y seguir adelante con el proyecto”.

## ¿AFECTA A DOMINGA?

Pero para Castagneto además, la decisión del tribunal podría poner en juego otra millonaria inversión, esta vez en la región: “Es una mala señal para lo que viene por delante, que está en pleno proceso, en el mismo tribunal, como es la minera Dominga”, señaló.

De todas formas, ante una rápida lectura se observa que la naturaleza de ambas iniciativas es distinta, pues tal como se señaló al comienzo de esta nota, el reciente fallo del Tribunal Ambiental ratificó la resolución de la Superintendencia de Medio Ambiente en la que se detectaron incumplimientos con la RCA (Resolución de Calificación Ambiental) en la operación de la iniciativa por parte de la empresa Barrick.

Por el contrario, Dominga es un proyecto judicializado, que recién está tramitando su RCA, tras los dos rechazos que tuvo por parte de la Comisión de Evaluación Ambiental y el Consejo de Ministros, por motivos “políticos” según la empresa.

MESSI INGRESA 126 MILLONES DE DÓLARES, 9 MÁS QUE CRISTIANO RONALDO

# EL EQUIPO DE LOS 570 MILLONES DE DÓLARES

Son los futbolistas con mayores ingresos del momento, una clasificación encabezada por Messi y Cristiano Ronaldo y a la que se acercan estrellas emergentes como el francés Kylian Mbappé. Los delanteros son los más caros del fútbol. De los diez mejor pagados, según Forbes, ocho son arietes, y sólo un centrocampista (el francés Paul Pogba) y un portero (David De Gea) rompen esta tendencia.



Juan A. Medina/ EFE REPORTAJES

@eldia\_cl

En el deporte las figuras se pagan y a un precio muy alto. Y el fútbol es uno de los ejemplos más evidentes de que si quieres tener a los mejores hay que pagar un coste muy elevado.

Según un estudio de la

publicación Forbes, Leo Messi, ganador de seis Balones de Oro, es el futbolista mejor pagado del momento, con unos ingresos de 126 millones de dólares -antes de impuestos-, 92 de ellos en salarios y 34 en otros conceptos.

Para Forbes, el argentino gana más que ningún otro futbolista en la presente temporada marcada por la pandemia del coronavirus y que ha obligado a muchos jugadores a rebajarse su sueldo por las circunstancias económicas de sus clubes.

A pesar de ello, Messi ocupa el primer lugar entre los diez futbolistas mejor pagados que destapa Forbes en su informe, elaborado siguiendo el criterio de clubes, agentes de jugadores, patrocinadores y expertos en fútbol en los Estados Unidos y Europa.

De este estudio, se extrae que los goleadores, como era de esperar, son los más caros del fútbol. De

los diez jugadores mejor pagados, según Forbes, ocho son arietes, y sólo un centrocampista (el francés Paul Pogba) y un portero (David De Gea) rompen esta



tendencia.

La liga española y la Premier League empatan a número de representantes (3), seguido del campeonato francés (2), la Serie A italiana (1) y la Bundesliga (1).

Además de Messi, Cristiano Ronaldo es el único que supera los cien millones de dólares en ganancias, concretamente 117, de los cuales 70 pertenecen a su salario como futbolista. El crack portugués del Juventus supera al argentino en ingresos de publicidad (47 por 34) y en su impacto en redes sociales, donde alcanza casi los 500 millones de seguidores.

## POR DEBAJO DE LOS CIENTO MILLONES DE DÓLARES

Tras el duopolio Messi-Cristiano, los mejores pagados y además los de más edad de esta decena de elegidos, 33 y 35 años respectivamente, se sitúa el brasileño Neymar (PSG), que gana 98 millones de dólares.

Se da la circunstancia que las ganancias de Messi, CR7 y Neymar suman más que las de los siete siguientes jugadores con mejores salarios, un apartado que encabeza el francés Kylian Mbappé,

a mucha distancia de los anteriores, con 42 millones de dólares.

El delantero del PSG es el más joven de los diez "elegidos" con 21 años y, según Forbes, aspirante a la primera plaza en años sucesivos si continúa su progresión y atendiendo a sus logros: "ha marcado doce goles más que Messi a los 21 años y 76 más que Cristiano", destaca la publicación.

El egipcio Mohamed Salah, reciente campeón de la Premier League con su equipo, el Liverpool, ocupa el quinto puesto del "ranking" de los más ricos del fútbol, con 37 millones de dólares, una cifra muy alejada de las de Messi o CR7.

A pesar de ello, Salah es el mejor pagado de la liga inglesa, el torneo con mayor impacto económico, donde también juega el francés Paul Pogba (Manchester United), el sexto en el listado de Forbes.

Pogba gana 34 millones de dólares, uno más que su compatriota Antoine Griezmann (Barcelona) y cinco más que el galés Gareth Bale (Real Madrid).

Los dos últimos "elegidos" por Forbes son el polaco Robert Lewandowski (Bayern de Múnich) con 28 millones de dólares, seguido por el guardameta español David De Gea.

El portero del Manchester United gana 27 millones de dólares, el arquero mejor pagado del mundo, aunque con una diferencia en ingresos de 99 millones de dólares respecto a Messi, el número uno en el terreno de juego y en la cuenta bancaria.

## Los diez futbolistas mejor pagados, según Forbes

- 1.- **Messi (Barcelona).** Ganancias: 126 millones dólares (\$). Salario: 92. Otros conceptos: 34.
- 2.- **Cristiano Ronaldo (Juventus).** Ganancias: 117 \$. Salario: 70. Otros conceptos: 47.
- 3.- **Neymar (PSG).** Ganancias: 98 \$. Salario: 78. Otros conceptos: 18.
- 4.- **Kylian Mbappé (PSG).** Ganancias: 42 \$. Salario: 28. Otros conceptos: 14.
- 5.- **Mohamed Salah (Liverpool).** Ganancias: 37 \$. Salario: 24. Otros conceptos: 13.
- 6.- **Paul Pogba (Manchester United).** Ganancias: 34 \$. Salario: 28. Otros conceptos: 6.
- 7.- **Antoine Griezmann (Barcelona).** Ganancias: 33 \$. Salario: 28. Otros conceptos: 5.
- 8.- **Gareth Bale (Real Madrid).** Ganancias 29: \$. Salario: 23. Otros conceptos: 6.
- 9.- **Robert Lewandowski (Bayern Múnich).** Ganancias: 28 \$. Salario: 24. Otros conceptos: 4.
- 10.- **David De Gea (Manchester United).** Ganancias: 27 \$. Salario: 24. Otros conceptos: 3.

# Tradición dieciochera Las claves para preparar un buen asado

Llega septiembre y nos preparamos para disfrutar en familia de un exquisito asado, para ello existen algunos consejos que nos permitirán lograr en el asado una carne con excelente sabor.

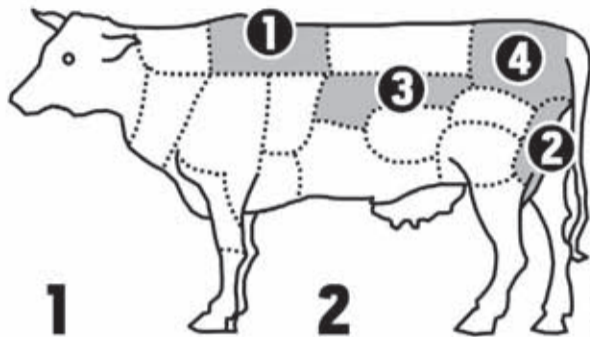


Todo asado no lleva sólo carne de vacuno, no pueden faltar los chorizos, longanizas y pollo.

Una buena carne debe contener la suficiente grasa para mantener su sabor, de preferencia el animal debe ser joven, lo que se observa en el tamaño de la presa.

## Los cortes

Los expertos recomiendan mezclar diversos cortes de carne en el asado, esto permitirá disfrutar diversos sabores y texturas. Entre los cortes más sabrosos se recomiendan:



**1**

### Lomo vetado

Tiene forma rectangular y lleva nervios y vetas en su interior, también tiene grasa en la parte más alta. De color rojo oscuro.

**2**

### Punta de ganso

Carne blanda de color rojo oscuro. Corte más solicitado para asado a la parrilla por ser suave y tener un sabor peculiar.

- ▶ Elimine **trozos de grasa** demasiado grandes, láminas fibrosas o tendones.
- ▶ Realice **cortes transversales** a la fibra de la carne asegurando así mayor blandura, troce la carne de un grosor uniforme para asegurar una cocción en tiempos similares.
- ▶ Es recomendable que el espesor de cada trozo no sea menor de **2 ó 3 centímetros**.

**3**

### Asado de tira

Es un corte que tiene un hueso plano como tabla angosta, con carne en un solo lado. De color rojo, es semidura.

**4**

### Asiento

Corte semicuadrado, color rojo oscuro con poca grasa, es un corte que resulta muy sabroso al asarlo en la parrilla.

## Otros cortes útiles para asado

**Filete, lomo liso, tapabarriga, palanca, entraña, lagarto, asado carnicero, sobrecoquilla.**

## Tiempos de cocción

### Carne proporcionada

**250 gramos** **12-15 minutos**

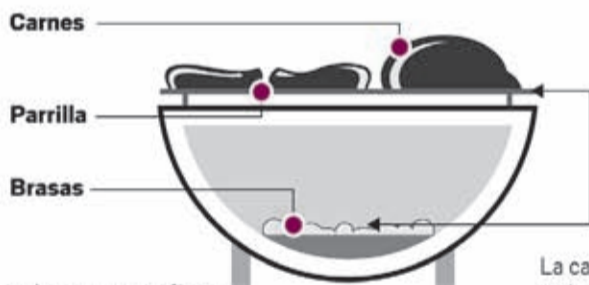
### Carne en trozos

**2 kilos** **45-60 minutos**

## El fuego

El mejor sabor de la carne se obtiene con fuego natural, **leña o carbón**. Además el prender, mantener y cocinar con este tipo de fuego agrega un sentido de esfuerzo, maestría y cooperación que hacen aún más grata la preparación.

Para limpiar la parrilla **caliéntela con fuego fuerte** y pase repetidamente un trozo de **grasa** sacada de la misma carne o una **cebolla cortada por la mitad**.



El ideal es que la carne quede a unos **20 cm** de la parrilla.

La carne sólo debe ponerla en la parrilla cuando las **brasas** están de color gris.

Una buena forma de saber si la **carne está lista** es ver sobre ella **pequeñas pozas de jugo**.

## Porciones

Tamaño recomendado:



## Descongelar

Las carnes deben descongelarse de forma gradual. Debe sacarla del congelador (al refrigerador) al menos **48 horas** antes de tirarla a la parrilla.

## Grasa

**No se debe quitar la grasa** de la carne antes de asarla.

## En la parrilla

La carne **no se debe pinchar ni cortar**, ya que pierde el jugo y tiende a reseccarse. Utilice pinzas para dar vuelta o manipular la carne en la parrilla. La carne debe voltearse por todos los lados hasta que se selle y forme una costra acaramelada.

## La sal

Teniendo lista la carne es bueno saber que **la sal sólo se debe echar casi al final** y siempre es mejor usar una sal gruesa. El método para que no se endurezca la carne con la sal es sellándola primero por un lado y, cuando esté dorado, se da vuelta y se condimenta por el lado dorado.

## Puntos de cocción

Las presas mostrarán asadas sus partes desde afuera al centro, en este momento usted decide darles más cocción o servirlos.

### A punto

Carne roja y jugosa



### Medio

Dorada por fuera y roja al centro



### Tres cuarto

Rosada al interior y menos jugosa



### Bien cocida

Completamente café



## Un evento comunitario

Quizás sea éste uno de los aspectos más gratos de realizar un buen asado y el porque es un clásico de las celebraciones y reencuentros. **Idealmente todos los participantes en la reunión aportan en la preparación:** Prendiendo el fuego, preparando ensaladas o simplemente acompañando a quien oficie de cocinero o asador.

**OTEL PREMIUM** *a todo lujo* ★★★★★  
www.motelpremium.cl

**Búscanos en Google y realiza un tour virtual**

Espacio de lujo 5 estrellas  
Jacuzzi con hidromasaje  
18 habitaciones  
Caño - Aire acondicionado - 5 canales para mayores y 3 de música en vivo.  
Romántica iluminación - Camas 5 estrellas

**PROMOCIÓN:**  
2 BOTELLAS DE CHAMPAGNE  
VALDIVIESO de 200 cc. x \$ 8.000.

✉ contacto@motelpremium.cl  
f Síguenos en Facebook  
📍 Cayetano Almeyda 1494, La Serena

☎ **9 94455631**

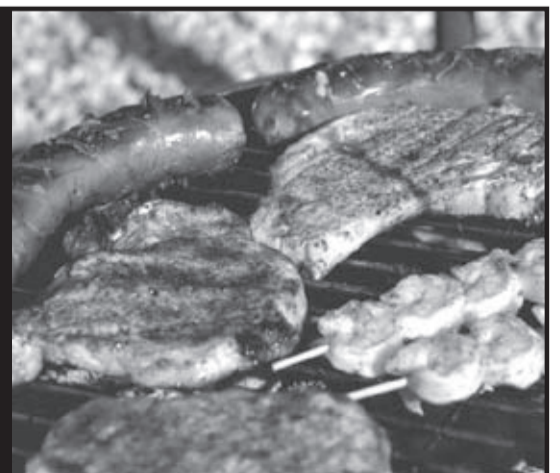
**DONDE  
EL GUATÓN**

**TE LLEVA  
LA PARRILLADA  
A TU CASA**

De 12.00 a 18.00 Hrs.

Búscanos en Pedido YA o llámanos:

☎ **512 211519**





*Vuelve a la naturaleza*

📍 Errázuriz N° 918 - Guayacán - Coquimbo.  
Ubicado en el Cementerio Inglés.

☎ 569 59135660 - 569 44067974  
☎ 51 2663356  
🌐 www.crematorioguayacan.cl

**CONTRATA EN FORMA ANTICIPADA**

**DEFUNCIÓN**

Comunicamos el sensible fallecimiento de quien fuera en vida nuestro querido esposo, padre, abuelito, señor:

✝ **MANUEL JESÚS CABRERA CARRASCO**  
(Q.E.P.D.)

*“Fue un Quijote que se hizo Cosmonauta”*

Será despedido por su familia, hoy 18 de Septiembre a las 13:00 Hr. en el Parque La Foresta, La Serena.

**LUZ XIMENA CABRERA GALLARDO Y FAMILIA**

**Oración Milagrosa**

Confío en Dios con toda la fuerza de mi alma, por eso le pido a Dios ilumine mi camino y me otorgue la gracia que tanto deseo. Rezar 3 días y publicar al 4°. Recibirás tu pedido por más que parezca imposible.

**El Tiempo**

TEMPERATURAS MÍNIMA Y MÁXIMA

LIMARÍ									CHOAPA																	
La Serena			Coquimbo			Vicuña			Ovalle			Monte Patria			Río Hurtado			Illapel			Los Vilos			Canela		
HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO	HOY	SABADO	DOMINGO
5-19	6-21	10-21	7-17	9-18	11-18	1-15	0-24	4-26	1-15	0-18	3-20	3-16	0-21	4-23	-1/10	7-22	11-22	3-15	0-20	3-21	7-15	7-16	8-16	2-15	2-18	6-18
Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+			Radiación 11+		

**TV Abierta**

**02 Chilevisión**

07:00 Contigo CHV Noticias AM. 08:30 Contigo en la mañana. 13:00 Chv Noticias. 15:30 Contigo en Directo. 16:30 La divina comida. 18:30 Pasapalabras

20:30 CHV Noticias central.  
22:30 Podemos Hablar (HD)  
00:45 La noche es nuestra  
01:30 Fin de transmisión

**04 TVN**

07:00 24 AM 08:30 Muy buenos días 13:00 24 Tarde 15:30 Aquelarre. 17:00 La chúcaro 18:00 Carmen Gloria a tu servicio 19:00 Noticias 24 19:30 Moisés y los 10 mandamientos.

20:30 24 horas central  
22:35 TV Tiempo  
22:40 Cine  
01:00 El día menos pensado  
02:00 TV Tiempo  
02:15 Cierre de transmisión

**05 UCV TV**

05:30 Somos un plato te despierta 06:25 El tiempo 06:30 MILF 07:55 El tiempo 08:00 A3D 10:36 Falabella TV 14:40 Directo al corazón 15:15 No: 309 16:00 La bruja 17:00 Selim y Shara. 18:00 Me late 19:30 MILF 20:55 El tiempo 21:00 Infieles. 22:00 Cariño malo 23:00 Me late 00:00 Toc Show 01:00 Somos un plato  
02:00 Criminal Minds  
03:00 Toc Show - Trasnocche  
04:00 Me late  
05:30 Somos un plato te despierta

**07 La Red**

07:00 El Chapulín Colorado 08:00 Popcorn TV 08:30 Swiss Nature Labs 09:00 Falabella TV 11:00 Vencer el miedo 12:00 Mujer, casos de la vida real 13:00 Como dice el dicho. 14:30 La Rosa de Guadalupe. 15:30 La tarde de hola Chile. 18:30 Hola Millones. 19:00 La Rosa de Guadalupe.

21:00 Rosario Tijeras  
22:00 Mentiras verdaderas  
00:00 Así somos  
01:50 Grandes mentiras verdaderas  
02:30 La tarde con Hola Chile

**11 Mega**

07:00 Meganoticias conecta 08:30 Mucho gusto. 12:00 La hora de jugar. 13:00 Meganoticias Actualiza 15:30 Amanda. 16:45 Eres mi tesoro. 17:20 Eres mi vida. 18:10 Insensato corazón. 19:00 Pobre gallo. 19:45 Papá a la Deriva.

21:00 Meganoticias prime  
22:25 El tiempo  
22:30 Morande con Cia.  
00:15 Cine transnoche.

**13 TVUCv**

07:00 Teletrece A.M. 08:30 Bienvenidos, cada uno cuenta. 13:00 Teletrece Tarde. 14:30 El tiempo. 14:35 Brujas. 15:25 Caso Cerrado. 18:20 Aquí somos todos.

20:30 Teletrece  
22:30 El tiempo  
22:35 Grandes Eventos.  
01:30 Fin de transmisiones

**PUBLICA TUS AVISOS ECONÓMICOS DESDE LA WEB**



**PAGA EN LÍNEA con comodidad, agilidad y sin salir de tu casa.**



FONO ECONÓMICOS: **51-2200426**



**Avisos Económicos | elDía**

Los avisos económicos también están disponibles en nuestro papel digital.





**Cambia**  
TU ARRIENDO  
**POR UN DIVIDENDO**

---

**ENTREGA INMEDIATA**

**CONDIMINIO  
SERENA ORIENTE**



Casas de 3 Dormitorios +  
Baño + Sala de estar

VALOR  
**DESDE: 4.190 UF**

**EDIFICIO  
CERRO ORIENTE - SAN JOAQUÍN**



Deptos de 1-2-3 Dormitorios  
+ 2 Baños

VALOR  
**DESDE: 2.560 UF**

**CONDOMINIO  
BARRIO UNIVERSITARIO**



Deptos de 2 Dormitorios  
+ 2 Baños

VALOR  
**DESDE: 2.690 UF**

**EDIFICIO  
FRANCISCO DE AGUIRRE 097**



Deptos de 2 Dormitorios  
+ 2 Baños

VALOR  
**DESDE: 2.420 UF**



**PAGA TU PIE  
EN CUOTAS CON**  
webpay

Ingresar a:

[www.celqui.cl](http://www.celqui.cl)



**ONLINE CANALES  
DIGITALES Y WEB**



**100% DESCUENTOS  
ESPECIALES**

ESTE PROYECTO ESTÁ COMPROMETIDO CON



- Clientes
- Comunidad
- Trabajadores
- Medio Ambiente



Inmobiliaria certificada por  
**Best Place to Live**  
Infórmate en:  
[bestplacetolive.cl](http://bestplacetolive.cl)



**Información y Ventas:**  
Avda. Gmo. Ulriksen  
esq. Avda San Joaquín



**Salas de Ventas:**  
512213894 - 512388329



**Oficina Central:**  
51 2552040



**Celulares:**  
991640400 - 973373080  
942834548 - 983267286

