

BUENOS DIAS CURACAVÍ
 Informa y une a la Comuna

TIMED
 Servicio Integral Optico
 FONONO: 22835 98 30 CONVENIO CON FONASA E ISAPRES
 ATENCIÓN EMPRESAS Y DOMICILIOS
 FONONO 22835 98 30

Agua de Piedra
 RESTAURANT
 www.restauranteaguadepiedra.cl
 RUTA 68, Km 46,7
 Curacaví
 +562 2325 39390
 +569 7538 1708 / +562 2835 1122

RADIO LUBNA 90.3 FM
 Tu Mejor Compañía en el Corazón de Curacaví
90.3 FM

ROTARY INTERNATIONAL
ROTARY CURACAVÍ



REABRIÓ EN CURACAVÍ OFICINA DE LA INSPECCIÓN DEL TRABAJO
 Se ubica en la calle Presbítero Moraga N°242-A, frente a la Plaza de Armas de Curacaví



Se desarrolla en Curacaví la Mesa Técnica Provincial de la niñez y de la adolescencia

La Fiesta de la Chicha sobrepasó todas las expectativas cautivando a los asistentes

Julio Silva Barrera obtuvo el premio a la mejor Chicha en la Fiesta de la Chicha 2023



DIGITALDENT
 CLÍNICA DENTAL
 Implantes - Radiografías - Coronas
 Prótesis - Urgencias

BUENOS DÍAS CURACAVÍ

Quiénes Somos



María Trinidad Icaza Sepúlveda



Carlos H. Salinas Dauvergne

Dirección:

Lidia Silva de Mc Vey 185, Curacaví
Correo electrónico:
buenosdiascuracavi@gmail.com.
Teléfono: 9 7211 0142.
Director y Representante Legal:
María Trinidad Icaza Sepúlveda.
Sub Director: Carlos H. Salinas
Dauvergne.

Colaboradores:

Nibaldo Guerra Figueroa:
Diseño Gráfico y Diagramación.
Rodrigo Franco: Periodista.
María Trinidad Icaza: Edición.
Carlos H. Salinas Dauvergne:
Estrategia Operacional.
Juan Pablo Morales Farfán.
Víctor Méndez Navea.

MISIÓN: Hemos asumido el compromiso y la responsabilidad de promover, las actividades de nuestra comuna, informar a los vecinos en diversas materias como son educación, cultura, trabajo y servicios en general, dando instancias de libre participación de las personas, proporcionándoles espacio de información y servicios de calidad, que cumplan con las expectativas de este equipo de trabajo.

VISIÓN: Nuestro equipo de trabajo tiene como meta común, lograr consolidar a Buenos Días Curacaví como un medio de comunicación comunal de servicio, información y educación, generando un valor agregado único y posicionándonos como los primeros en esta materia en la comuna.

Dirección Regional del Trabajo RM Poniente reabre inspección intermitente en la comuna de Curacaví



• **La oficina atenderá todos los días jueves entre las 09:30 y las 14:00 horas, en su ubicación tradicional, a pasos de la plaza de armas, informó la directora regional del Trabajo RM Poniente, Laura Vásquez Rodríguez, en la actividad de reapertura.**

La Dirección Regional del Trabajo RM Poniente comunicó la reapertura de la Inspección del Trabajo de Curacaví, dependencia que había sido cerrada durante el período de pandemia, y que a partir del 11 de mayo funcionará todos los días jueves entre las 09:30 y las 14:00 horas.

La inspección está ubicada en la calle Presbítero Moraga N°242-A, frente a la Plaza de Armas de Curacaví. Es decir, en el mismo lugar donde operaba previo a su cierre producto de la emergencia sanitaria.

Así lo informó la directora regional del Trabajo RM Poniente, Laura Vásquez Rodríguez, quien visitó la inspección en su reapertura a la comunidad: “retomar la atención presencial de la Dirección del Trabajo en la comuna de Curacaví es una buena noticia para los trabajadores y las trabajadoras de la zona, puesto que permitirá entregar un servicio oportuno para velar por el cumplimiento de la normativa laboral y fomentar el Trabajo Decente”.

“La presencia en Curacaví además nos permitirá fortalecer

nuestra acción fiscalizadora en sectores como la agricultura, para prevenir y sancionar, por ejemplo, la informalidad laboral o incumplimientos en seguridad y salud en el trabajo”, detalló Laura Vásquez.

El alcalde de Curacaví, Juan Pablo Barros, asistió a la reapertura de la Inspección, oportunidad donde saludó a los funcionarios y las funcionarias de la DT, junto con analizar temas sectoriales con la directora regional del Trabajo. La inspección de Curacaví es del tipo “intermitente”, es decir, funcionará un día a la semana, a fin de atender presencialmente a los trabajado-

res y las trabajadoras de la zona, dirigentes sindicales y representantes del empleador.

Durante el período en que la inspección estuvo cerrada, los usuarios que requerían atención presencial debían trasladarse hasta la Inspección Comunal del Trabajo de Melipilla, ubicada a una distancia aproximada de 35 kilómetros.

La Dirección Regional del Trabajo RM Poniente cuenta con 7 inspecciones del Trabajo, ubicadas en las comunas de Santiago, Maipú, Lo Prado, Quilicura, Talagante y Melipilla, encargadas de atender a una jurisdicción de 27 comunas.

ENTRE BRUJAS

JUNTO A SILVANA MORALES
Y MARIANELA DURÁN

#Mañana
Informativa



RADIO
LUBNA 90.3 FM

ON AIR

Escúchanos de
Lunes a Viernes
11:00 a 13:00
FaceApp

Mesa Técnica Provincial de Niñez y Adolescencia se desarrolla en la comuna de Curacaví

• La instancia busca seguir avanzando en un sistema de garantías de derechos y de orientación de políticas públicas, acorde a la realidad de los territorios.

Un nuevo encuentro de coordinación y trabajo sostuvo la Mesa Técnica Provincial de Niñez y Adolescencia, jornada que se desarrolló esta vez en la comuna de Curacaví, oportunidad donde asistieron representantes de todos los municipios de la provincia e instituciones públicas relacionadas al área infancia.

Nadia Santis, asistente social de Delegación Provincial de Melipi-

lla, quien estuvo presente en el encuentro, detalló que la mesa busca seguir avanzando en un sistema de garantías de derechos y de orientación de políticas públicas, acorde a la realidad de los territorios.

“Como Delegación Presidencial Provincial de Melipilla participamos activamente en la Mesa Técnica Provincial de Infancia, que tiene más de 15 años, y que en esta oportunidad se desarrolló en la comuna de Curacaví, donde asistieron representantes de todos los municipios de la provincia e instituciones públicas que trabajan la temática de infancia”.



La profesional de delegación detalló que “estas jornadas buscan establecer una coordinación multisectorial, con el propósito de ir en beneficio de la protección integral de la infancia en el territorio. Encuentros locales que apuntan a la descentralización, de esta forma ajustarnos a las realidades territoriales, culturales y geográficas de nuestras zonas, las que difieren de las realidades existentes en zonas más urbanas como Santiago”, precisando que se han establecido equipos de trabajo, “a objeto de avanzar en nuestra programación anual, reuniones de trabajo que nos tienen muy conformes, así seguir avanzando en un sistema de garantías de derechos para nuestras niñas, niños y adolescentes”.

Por su parte, Johanna Cea, trabajadora social del departamento de educación de Curacaví, y encargada del área logística de la mesa de la infancia, expuso que

“la mesa provincial es una instancia la cual estamos moviendo a través del territorio, en las diferentes comunas que componen la Mesa Provincial. Este mes nos correspondió la comuna de Curacaví, donde desarrollamos la jornada, con representación de las cinco comunas del territorio”.

En esta línea, indicó que “es relevante y enriquecedor el trabajo colaborativo. Muchas veces las comunas rurales no tenemos todos los dispositivos a disposición de la comunidad. En Curacaví tenemos una escasa parrilla programática para la intervención en los distintos ámbitos protectores. Por tanto, es necesario y relevante poder colaborar como profesionales en la provincia, así trabajar en conjunto en las necesidades de nuestros niños, niñas y adolescentes, por quienes debemos trabajar para asegurar las garantías que tienen como sujetos de derecho”.

Biblioteca Municipal de Curacaví

Cuenta tu cuento, anécdotas e historias de Curacaví

Concurso literario de microrrelatos

Las historias pueden ser reales o ficticias y deben hacer mención de algún aspecto que resalte la identidad de la Comuna, como lugares, calles y tradiciones.

Envíanos tu microrrelato hasta el día 26 de mayo a: biblioteca@municipalidadcuracavi.cl

Verdulería
Juan Carlos *Siempre Frescas y Ricas*

Pasaje San Marcos N° 400 Villa San Pedro. Atiende de lunes a sábados de 09:00 a 14:30 y 16:00 a 21:00 horas y domingos de 09:00 a 14:30 horas. Teléfono +569 8504 8538

¡Al abordaje muchachos! Jamás se ha arriado nuestra bandera

Por Luis Sagüés Garay

Van casi quedando en el recuerdo del olvido, las gestas heroicas que año estremecieron a Chile de orgullo y honor. Don Arturo Prat Chacón un verdadero Leónidas chileno que, con un puñado de jóvenes patriotas, se batió, en un barquichuelo de madera vetusto y casi inmóvil por la fatiga, con el más temido e invencible acorazado peruano. Y rindió su vida junto a la mayoría de sus hombres, sin mancillar nuestra bandera, con una rendición oprobiosa.

El Huáscar, en su segunda embestida triturante, recibió sobre su cubierta -en un abordaje temerario y suicida- al capitán Prat, - quien espada en ristre, seguido por el Sargento Juan

de Dios Aldea y el marino Arsenio Canave - alcanza a desplazarse algunos metros sobre la cubierta del blindado peruano - antes de caer acribillados por la fusilería del poderoso monitor. Posteriormente a ello, y motivados por el heroico ejemplo de su capitán, el teniente primero Ignacio Serrano, junto a otro grupo de audaces, intentan, abordar la nave enemiga. Pero una tromba de agua entra por el impacto del espolón e impide esta maniobra. A la tercera y feroz embestida del invencible acorazado,



zado, dos marineros Eduardo Cornelio, y otro, cuyo nombre es inmortal anónimo, prende en el tope del palo de mesana, de la inmarcesible corbeta Esmeralda, logran su cometido. La historia ha descrito con letras de bronce esta epopeya, conocida en todo el orbe como un ejemplo de sacrificio patrio y de valor heroico. El insigne historiador don Francisco Antonio Encina Armanet, comenta en su Historia de Chile, que el resto de la guerra después de este combate "fue una carnicería inútil", porque este

conflicto casi ignorado hasta ese momento, por gran parte de los chilenos, que se desarrollaba en territorios peruanos o bolivianos, no motivaba a la población.

Después de conocido el desenlace del 21 de mayo. Los cuarteles de los regimientos se llenaron de voluntarios, que querían ir, sin ningún entrenamiento y con armamento precario a combatir al norte.

Fue una espontánea y libre inflamación de entusiasmo patrio, que movilizó a Chile entero.

Aquí en Iquique, ese 21 de mayo inolvidable, -según Encinas- definió categóricamente, el resultado de la guerra.

Centro Municipal de Atención Diurna

Sé parte de un espacio para ti

Requisitos

- Personas Mayores desde los 60 años.
- Contar con Registro Social de Hogares hasta el 60% en la comuna de Curacaví.
- Ser autovalente o tener dependencia leve.

Inscripciones abiertas Solicita una evaluación al teléfono: **+569 40751497**
 Centro Integral del Adulto Mayor (CIAM).
 Correo: centrodiurno@municipalidadcuracavi.cl

POSTULACIÓN RENOVACIÓN DIRECTORIO COSOC PERIODO 2023-2027

Consejo Comunal de las Organizaciones de la Sociedad Civil

INSCRIPCIONES

Desde el 10 de mayo hasta el 2 de junio 2023
 Solo presencial en la **Oficina de Partes de la Municipalidad o Secretaría Municipal** de lunes a viernes de 08:30 a 14:00 horas y de 15:00 a 16:30 horas.

CALENDARIO ELECCIONES*

ORGANIZACIONES TERRITORIALES
 9 de junio 2023 de 15:30 a 17:30 horas.
 ORGANIZACIONES FUNCIONALES
 10 de junio 2023 de 10:00 a 12:00 horas.
 ORGANIZACIONES DE INTERÉS PÚBLICO GREMIALES Y SINDICALES
 10 de junio 2023 de 12:30 a 14:30 horas.

* Todas se realizarán en el Salón Municipal.

CONSULTAS

Email: cosoc@municipalidadcuracavi.cl
 Forma presencial: Oficina de Partes o Secretaría Municipal
 Fono contacto: 22 299 2103

www.municipalidadcuracavi.cl



"Quien da lo que le sobra, hace un acto de retribución; quien da lo que no tiene, se entrega a si mismo"

Jorge Luis Moreno Lagos

Más de 80 productos saludables



TU TIENDA ONLINE de alimentación saludable

Te invitamos a conocer nuestro catálogo para que disfrutes los increíbles beneficios que una alimentación saludable te ofrece.

Encuétranos en Redes Sociales



Si prefieres háblanos al



La Fiesta de la Chicha sobrepasó todas las expectativas cautivando a los presentes



Miles de personas asistieron durante los tres días disfrutando del show y visitando los centenares de stands con una variedad de productos tradicionales, artesanía, alimentación, entre otros.

La Fiesta de la Chicha 2023 cumplió con creces en su nueva versión realizada en el estadio Julio Riesco. A pesar de la postergación del evento en un par de semanas, miles de personas asistieron durante los tres días disfrutando del show y visitando los centenares de stands con una variedad de productos tradicionales, artesanía, alimentación, entre otros.

También las agrupaciones artísticas locales y de otros puntos del país disfrutaron la experiencia de cantar y bailar en el escenario del Julio Riesco. Además, las presentaciones de artistas connotados engalanaron el espectáculo que se ha consolidado a nivel nacional como el evento del folclor y nuestras tradiciones.

La primera noche fue la presentación de la agrupación Entremares, el sábado la presentación de Zúmbale Primo deleitó a los miles de presentes y al día siguiente "A los 4 vientos" fueron los en-



cargados de cerrar la presente versión con masiva presencia de espectadores que aplaudieron a cada presentación a pesar de la baja temperatura.

Almendra Zavala es la nueva Reina y Julio Silva la "Mejor Chicha"



Otro momento que siempre despierta interés en la Fiesta de la Chicha es la elección de la Reina de la Fiesta de la Chicha. En esta ocasión, la representante del Club de Adulto Mayor "Margot Loyola", Almendra Zavala obtuvo el primer lugar de la competencia, superando a Antonia Utreras (Club Vóleybol Mirlo), Christell Gutiérrez (Junta de Vecinos Santa Teresa Población Williams Rebolledo 2) y Camila Morales (Villa Cardenal Raúl Silva Henríquez).

Zavala se convirtió en la sucesora de Paulina Arias quien fue la reina durante el año anterior.

Otra de las actividades tradicionales fue la elección de la Mejor Chicha, que en esta ocasión el galardón principal quedó en manos de Julio Silva.

El segundo lugar fue para Juan Añasco y el tercer lugar correspondió a Segundo Daine.

Finalmente, se llevó a cabo la competencia "Una Canción para el Folclor" que tuvo como ganador a la Agrupación Los Nogalinos con la canción "El Dominó". Una Fiesta de la Chicha que nuevamente cumplió con las expectativas afianzándose como uno de los eventos más relevantes del folclore nacional.

Municipio invita a ser parte del Encuentro Comunal de Madres

Este sábado 20 de mayo desde las 16:00 horas, el Centro de Eventos Joaquín Blaya será el escenario de la conmemoración del evento "Encuentro Comunal de Madres", que la Municipalidad de Curacaví conmemora el Día de la Madre.

Será una jornada dedicada para ellas con la presencia artística del Doble de Luis Miguel (Elías Pizarro), el grupo "Más que Amor", un reconocimiento a las madres que fueron destacadas hace unas semanas y muchas sorpresas.

Un panorama imperdible para las madres de la comuna. Entrada Liberada.

SÁBADO 20 DE MAYO

Encuentro Comunal de Madres

ARTISTAS INVITADOS

GRUPO **MÁS QUE AMOR** ELÍAS PIZARRO **DOBLE DE LUIS MIGUEL**

DESDE LAS 16:00 HORAS
CENTRO DE EVENTOS JOAQUÍN BLAYA

www.municipalidadcuracavi.cl

Julio Silva Barrera, premio "Mejor Chicha 2023" Fiesta de la Chicha

Por Juan Pablo Morales Farfán

Esta semana conversamos con don Julio Silva Barrera, Chichero de Tradición en nuestra comuna y flamante ganador de la "Mejor Chicha 2023".

Don Julio Cuéntenos ¿Cuál es su perfil personal y profesional?

Soy Julio Silva Barrera, hijo de campesinos que se dedicaban a diversas actividades agrícolas y a la elaboración de chicha en el sector de la Viña el Toro. Tercera generación.

¿Cómo y cuándo fue su acercamiento a la tradición chichera?

El abuelo, Julio Silva Silva, nació en 1870, y era un chichero renombrado en la comuna, de hecho en su honor, se puso su nombre a la calle que esta por el camino El Toro. En ese tiempo había más familias que se dedicaban a este oficio. Mi padre continuó con esta labor, por lo que crecí viendo y ayudando en el proceso de la chicha y otros derivados como el aguardiente. En ese tiempo, además había preparación de licores y mistelas por parte de mi madre, la tía Elena, como la llamaban con cariño en el sector.

¿Cuál es el proceso de la elaboración de la "Chicha Baya y Curadora", que la convierte en típica y tradicional.

Lo primero y primordial, es que la uva tenga la madurez y el dulzor necesarios para cortarla y proceder a zarandearla.

El mosto se deja decantar unos días, el número de días depende de la temperatura, a más temperatura menos días. Posteriormente, se extrae el líquido filtrado y se vacían a los fondos de cobre donde se cuece lentamente, de 4 a 5 horas. Cuando empieza a hervir y a dar espuma, se debe ir retirando y botando hasta que ya no se genere más espuma. Esta etapa dura más o menos 2 horas, posteriormente se deja hervir un tiempo más.

Los Chicheros de Curacaví ¿tienen una organización?, ¿Cuáles son sus objetivos y metas?

Se creó una organización funcional el año 2012. Posteriormente se creó una organización gremial que está conformada por 8 socios y 7 unidades productivas. Este tipo de organización tiene mayores posibilidades para gestionar y postular a proyectos que benefician el desarrollo de nuestra actividad. Actualmente somos "Asociación Gremial de Productores de Chicha de Curacaví" (ACHICUR).

Sobre la continuidad de la tradición chichera de Curacaví, ¿Existe algún plan para rescatar el tipo de parra



que nos proporciona las uvas necesarias para mantener el brebaje?

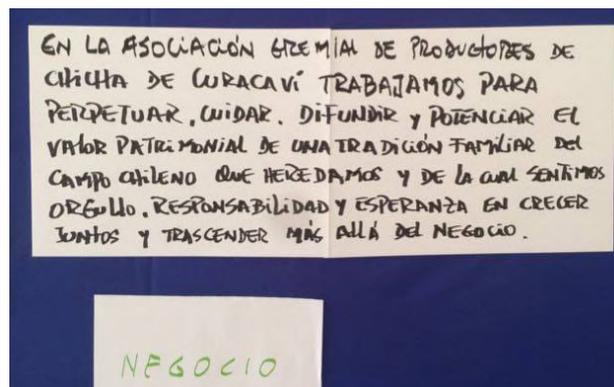
La mayoría de nosotros somos usuarios de Indap tenemos asistencia técnica (SAG) y actualmente se está trabajando en la reproducción de la variedad de uva país (chichera), moscatel negra, torontel blanca y otras uvas criollas que habían en los parrales de las casas antiguas.

También se solicitó a bienes nacionales para que algunos socios que no tienen viña, puedan acceder a terrenos y establecer sus parras o pequeñas viñas. La situación de ampliación de la ruta 68, tiene detenido este proyecto, ya que depende del trazado que tenga. Se sigue perseverando en esta causa.

¿Qué significa para Chichera La Viña adjudicarse el premio "La Mejor Chicha de Curacaví 2023"? El haber ganado es un orgullo por el reconocimiento a esta actividad ancestral. Un orgullo familiar además, ya que cada uno de los chicheros pone un sello diferente a su labor. También es un indicador de que se está trabajando por la senda correcta ya que es cuarta vez que se premia mi chicha con el primer lugar en esta fiesta. También ha obte-



Visita de chicheros al Jardín Remolino Verde, donde los niños y las tías tuvieron la oportunidad de zarandear y de conocer parte de este importante trabajo en el proceso de la chicha.



nido otros lugares.

¿Qué opinión le merece el documental "Hay Chicha" de Cristian Guillermo Gamboa Ponce? El documental es un espaldarazo a nuestra actividad de chicheros, ya que en estos tiempos se complejiza esta labor por diferentes motivos: falta de vides, pocos terrenos agrícolas, sequía y otros. El documental también se preocupa de mostrar los diferentes procesos que tratamos de mantener a la usanza de nuestros antepasados.

Es bueno el documental, en el sentido de que muestra que esta actividad sigue vigente y está depositada en esta generación, a pesar de los pocos chicheros que vamos quedando. Ojala se haga una difusión más masiva de este documental con el fin de motivar a más personas y continuar

con esta hermosa labor.

¿Qué tan influyente ha sido a través de la historia la Cueca "Chicha de Curacaví" de Petronila Orellana a la cultura, difusión comercializadora de la chicha?

La cueca en sí, aparece en el apogeo de la producción de chicha en Curacaví, ésta ha facilitado la preservación de la tradición chichera en la memoria colectiva, es decir es una embajadora de la comuna a nivel nacional e internacional.

Finalmente, es menester agregar que el "Sello de Origen" que se logró el año 2017 tras un largo y exhaustivo trabajo, donde reconocemos el apoyo del funcionario municipal don José García. Esto nos permitió además fortalecernos como agrupación ya que es un reconocimiento a un producto típico y patrimonial de la comuna.

Fiscal Metropolitano Occidente Expone en Concejo Municipal de María Pinto y Alhué

Esta semana, en la última Sesión de Concejo Municipal de María Pinto, el Fiscal Metropolitano Occidente, José Luis Pérez Calaf, expuso en dicha Sesión de Concejo, encabezada por la Alcaldesa Jessica Mualim y los Concejales de la comuna.

En esta oportunidad, el Fiscal Regional explicó a los vecinos el desempeño de la Fiscalía Occidente, presentando también proyectos con la comunidad.

De igual forma, el Fiscal Pérez Calaf, también expuso ante el Concejo Municipal de Alhué, en Sesión encabezada por el Alcalde Roberto Torres y Concejales, exponiendo sobre los principales proyectos con la comuna y programas de apoyo a víctimas.



Tesorería concreta segunda devolución de renta a 1,3 millón de contribuyentes



Hernán Nobizelli también resaltó del total de devoluciones, 98,1% se hizo a través de transferencia electrónica a cuentas bancarias

- Monto corresponde a contribuyentes que realizaron su declaración entre el 9 y el 27 de abril de 2023.

Esta semana la Tesorería General de la República concretó la segunda devolución de excedentes de la Operación Renta 2023, a 1.317.080 contribuyentes, quienes presentaron su declaración entre el 9 y el 27 de abril pasados.

“El monto total devuelto a las y los contribuyentes que entregaron su declaración de renta al 27 de abril pasado,

alcanza \$1,1 billones de pesos”, precisó el Tesorero General de la República, Hernán Nobizelli.

Agregó que en esta segunda fase de la Operación Renta 2023, el servicio a su cargo hizo retenciones legales de renta a 267.964 contribuyentes, por \$50.886 millones. Señaló que la mayor parte de éstas corresponde a retenciones por deudas de crédito universitario: 52.395 contribuyentes, por \$11.305,6 millones y por retenciones de pen-

siones de alimentos: 4.077 casos, por \$872,7 millones.

Los datos de estos últimos contribuyentes fueron obtenidos del Registro Nacional de Deudores de Pensiones de Alimentos.

Hernán Nobizelli también resaltó del total de devoluciones, 98,1% se hizo a través de transferencia electrónica a cuentas bancarias, mientras que 26.154 contribuyentes optaron por pago con cheques y otros 8.369 me-

dante la modalidad de pago cash, en cajas de BancoEstado.

“Este año, el segundo proceso de devolución de renta logramos cumplir de forma oportuna y con alta eficiencia este desafío”, destacó Nobizelli, agregando que en esta oportunidad aumentó la cantidad de contribuyentes que declararon su renta, así como también el aumento de la retención a personas con deudas de pensiones de alimentos. En este último caso de 2.597, en la primera fase de la Operación Renta de este año, a 4.077, en la segunda fase.

La tercera devolución masiva de renta se iniciará el lunes 29 de mayo.

Unidad de Comunicaciones y Participación Ciudadana TGR.

Más información en www.tgr.cl.



Vacaciones de invierno en la Región Metropolitana

En casi todas las regiones, incluida la Región Metropolitana, las vacaciones de invierno tienen fecha entre el lunes 3 y el viernes 14 de julio, por lo que el regreso a clases para dar inicio al segundo semestre será el lunes 17 de ese mes.

Lo anterior aplicará en la mayoría de los recintos educacionales con modalidad semestral.

Para mayor información o detalles, puede consultarlo en www.mineduc.cl, resoluciones de calendarios Escolares Regionales 2023, publicado el 20 de diciembre de 2022.

OFERTAS LABORALES

Ahora puedes revisar nuestras ofertas laborales actualizadas en:
<https://www.municipalidadcuracavi.cl/omil/>

EMPRESA PRIVADA

Se Necesitan Operarios de Bodega para preparación de pedidos utilizando pistola radio frecuencia. Horarios: turnos rotativos (mañana, tarde y noche). Sueldo: Base + bonos de producción + bono por asistencia. (Empresa cuenta con bus de acercamiento ida y vuelta + alimentación + uniforme). Lugar de trabajo: Pudahuel. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere persona para realizar funciones de guardia de seguridad con funciones propias del cargo. Horarios: Turno 7x7. Sueldo: \$500.000. Lugar de trabajo: Cuesta Barriga, Curacaví. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere persona para realizar funciones de supervisor de guardia de seguridad con funciones propias del cargo. Horarios: Art. 22. Sueldo: \$650.000. Lugar de trabajo: Cuesta Barriga, Curacaví. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere cajero (a) para ejecutar el manejo de caja a fin de asistir al cliente en todo el proceso. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: base + bonificación + bus de acercamiento desde metro Los Dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere Bartender para dar soporte a los colaboradores del área con el abastecimiento, preparación de bebidas y cócteles. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro Los Dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere anfitriona, para atender a clientes de restaurantes desde su ingreso hasta su retirada. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: base + bonificación + bus de acercamiento desde metro Los Dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere Steward, persona encargada de velas por el aseo e higiene de todas las áreas de cocinas, bodegas y pasillos de acceso. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo:

omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere Eléctrico para asistir y apoyar al equipo de taller en tareas de soluciones eléctricas relacionadas con bombas, motores y tableros, contar con certificación SEC clase C. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere telefonista para recepcionar llamados internos y externos, derivar a las áreas correspondientes y transmitir recados para clientes. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere parvularia para velar por el cuidado y entretenimiento de los niños de la guardería. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere recepcionista quien otorgara la atención y orientación al cliente para velar por la entrega de un servicio de calidad. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere botones persona encargada de atención a los huéspedes que estén ingresando a hospedarse en los hoteles. Horarios: Turno 11x3 Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida, Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere mucama para realizar labores de limpieza y orden en las habitaciones del hotel, según los estándares establecidos por la empresa, para garantizar la comodidad de los huéspedes. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere aseo(a) para realizar labores de limpieza, sanitización e higienización para mantener el ambiente. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida.

Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere mecánico maximizar el desempeño de maquinarias y equipos para la red de agua sistema de calefacción y manejo de residuos necesarios para el funcionamiento. Horarios: Turno 10x4. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere operador SSTT para ejecutar la operación de mantenimiento de la planta de aguas servidas, así como también, en los mantenimientos preventivos y correctivos. Horarios: Turno 10x4. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere gasfiter para realizar mantenimientos del sistema de calefacción y cañerías, para aportar en la operatividad de toda la infraestructura del lugar. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere garzón persona encargada de identificar y atender las necesidades de los visitantes para aportar al cumplimiento de los estándares de satisfacción del cliente. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere despachador para recibir y entregar los pedidos de comida rápida a nuestros clientes, respetando una entrega oportuna a fin de contribuir en la satisfacción de estos contar con 1 año de experiencia. Horarios: Turno 3x4. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere maestro pastelero para realizar funciones propias como mezcla, uso de materias primas y herramientas necesarias para las funciones contar con 1 año de experiencia. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere maestro de panadería para realizar funciones propias como mezcla, amasado y uso de materias primas y herramientas necesarias para las funciones contar con 2 años de experiencia. Horarios: Turno 11x3. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere maestro de cocina asistir al Sous Chef y al Chef Partie en las operaciones de cocina de nuestros restaurantes. Contar con 2 años de experiencia. Horarios: Turno 11x3 Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere ayudante de cocina el cual debe asistir a los Chefs y Maestro de Cocina en la ejecución de la producción de montaje de platos para los diferentes servicios. Contar con 1 años de experiencia. Horarios: Turno 11x3 Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.

EMPRESA PRIVADA

Se requiere ayudante mecánico pisa nieve prestar apoyo en la ejecución de los procesos de mantenimiento preventivo y correctivo del área de mecánica de los equipos. Contar con 2 años de experiencia. Horarios: Turno 10x4. Sueldo: Sueldo base + bonificación + bus de acercamiento desde metro los dominicos. Estadía incluida. Lugar de trabajo: Valle Nevado. Interesados enviar su currículum actualizado al correo: omil@municipalidadcuracavi.cl.



Registra tu currículum en la Bolsa Nacional de empleo BNE, el portal para buscar y ofrecer empleo. Ingresa aquí: <https://www.bne.cl/>.



CURSOS ONLINE GRATUITOS. Revisa los requisitos y los cursos disponibles. Ingresa en: <https://eligemejor.sence.cl/BuscarCursoNuevo/PorPrograma>.



REALIZA TU TRAMITE DE SEGURO DE CESANTIA ONLINE. Ingresa en: <https://www2.afc.cl/WUI.AAP.OVIRTUAL/Default.aspx?ReturnUrl=%2fWUI.AAP.OVIRTUAL%2f>.

10 Formas distintas de reutilizar la ceniza de la chimenea



1. DESENGRASANTE NATURAL

No debería sorprender esta función limpiadora de las cenizas porque contienen potasa, que sirve tanto para eliminar manchas como malos olores. Es útil para limpiar ollas muy sucias y se recomienda dejarlas en remojo media hora con agua y varias cucharadas de cenizas y luego fregarlas con normalidad enjuagando muy bien. También se podría limpiar la vajilla habitual, pero es mejor reservarlo para momentos de mucha grasa acumulada o cuando se acabe el lavaplatos porque las cenizas, aunque desengrasan, no son antibacterianas.

2. LIMPIA CRISTALES Y ESPEJOS EFICAZ

Humedeciendo una bayeta, esponja o papel de periódico con cenizas frías bien tamizadas se pueden conseguir unos cristales brillantes. La clave está en secarlos bien al final.

Y esto sirve también en los propios cristales de la chimenea. Con una esponja húmeda, cenizas y varias pasadas eliminaremos toda la suciedad pegada.

3. QUITAMANCHAS EN SUELOS Y MUEBLES

Es eficaz y no agrede el pavimento como otros detergentes. La pasta formada por ceniza y agua se puede aplicar a muebles y suelos y retirar con abundante agua.

Funciona incluso para derrames de gasolina. Se echa la ceniza para que los absorba y después se barre.

4. DETERGENTE NATURAL

Aunque los detergentes habituales se basan en jabón, ancestralmente el jabón se elaboraba con cenizas y grasa animal y las cenizas por sí solas también lavan.

Se pueden usar de distintas formas: añadiendo unas dos cucharadas con el detergente habitual en ropa muy sucia, en pre-lavado dejando la ropa en remojo en agua con ceniza y después a la lavadora, y la tercera vía es preparar un detergente de cenizas.

- Receta de detergente de cenizas:

Solo hay que mezclar un vaso de cenizas tamizadas en un litro de agua hirviendo, dejar decantar un día y después colar con una gasa o colador fino. Se pueden añadir unas 10 gotas de aceite esencial que nos guste para aromatizar.

El uso es sencillo: se vierte unos 200 ml. de este líquido en el cajetín del detergente y se lava con normalidad. Hay que evitar ropa delicada o con colores fuertes

que puedan desteñir.

La autora Annie-Jeanne Sauvage en el libro Hacia la autosuficiencia en casa (La Fertilidad de la Tierra) recomienda no usar cenizas de castaño o de encina para este uso porque contienen taninos que podrían manchar la ropa.

5. PLATA Y METALES RELUCIENTES

La pasta de cenizas y agua se aplica en cantidad abundante en el objeto de plata o metal y después se pule con un paño.

6. DESODORIZAR LA CASA

Al igual que ocurre con el bicarbonato, las cenizas tienen la capacidad de absorber los malos olores del ambiente y, como son inofensivas, se pueden usar frotando el pelaje de las mascotas o en sus areneros o camitas, y en cualquier estancia.

En la nevera y en los armarios se pueden poner recipientes o bolsitas de tela con cenizas. Hay que sustituirlas cada semana.

7. DESATASCAR TUBERÍAS

Tan simple como verter una taza de cenizas con un vaso de agua en la tubería, reposar unas dos horas para que elimine los residuos que la obstruyen y luego dejar correr el agua.

8. DERRETIR EL HIELO CUANDO HAY NEVADAS

No en todas las casas hay suficiente sal, pero en muchas puede haber ce-

nizas de la chimenea y servirán para derretir la nieve y el hielo cuando se esparce en el camino.

Además, en comparación con la sal, es más respetuoso con el medio ambiente y no afecta al suelo, ni a las plantas ni animales. El único "pero" es que después habrá que limpiar.

9. HUMIDIFICADOR ORIGINAL

Un uso poco conocido de las cenizas es que actúan como buen desecante del ambiente colocando recipientes grandes con ellas en las zonas húmedas de la casa o garajes para absorber la humedad del aire.

10. TODO TERRENO EN LA HUERTA Y ESTANQUE

Pero si hay un lugar donde las cenizas campan a sus anchas es en el exterior de las casas por su polivalencia. Desde controlar las algas en estanques,

ahuyentar plagas como babosas, caracoles y algunos tipos de oruga esparciendo cenizas alrededor del cultivo hasta eliminar hongos de las hojas dañadas.

Además, sirven para enriquecer el compost porque la ceniza contiene magnesio, fósforo, calcio y otros nutrientes. Pero este abono no se debe usar más de dos veces al año porque cambia la acidez y pH del suelo. Por su contenido de potasio y minerales, las cenizas también son un buen fertilizante.

Fuente: https://www.cuerpomente.com/ecologia/10-formas-aprovechar-cenizas-chimenea_7923.

Francisca Sacur Muñoz
Psicóloga Clínica

PSICÓLOGA CON MÁS DE 7 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL ÁREA INFANTO/JUVENIL Y ADULTO.
MAGÍSTER EN PSICOLOGÍA CLÍNICA,
MENCION PSICOLOGÍA SOCIAL - JURÍDICA.
DIPLOMADO EN SALUD MENTAL Y PSICOPATOLOGÍA.

ATENCIÓN PRESENCIAL EN:

- **CENTRO MÉDICO CEMED:** AV. AMBROSIO O'HIGGINS 1447.
- **CENTRO SALUD NATURAL UNIÓN BIENESTAR:** PRESBITERO MORAGA 228, LOCAL 109.
- **CENTRO MÉDICO ODONTOLÓGICO MANA:** AV. AMBROSIO O'HIGGINS 1140.

ATENCIÓN ONLINE A TRAVÉS DE LA WEB:
WWW.PSISACUR.COM

VENTA, COMPRA Y ARRIENDO DE PROPIEDADES

VENTAS Y COMPRAS DE:
 Casas - Parcelas - Sitios Urbanos - Viviendas Urbanas - Terrenos Agrícolas

ARRIENDOS DE:
 Casas en Parcelas - Viviendas Urbanas - Locales Comerciales
 Paños Agrícolas

DESEA VENDER, COMPRAR O ARRENDAR AGILMENTE SU PROPIEDAD, CONTÁCTENOS:
 Para Comprar o Arrendar llamar o escribir al: +569 9593 9444
 +569 7658 0339 - +569 9047 8646
 Para Vender o Arrendar su propiedad llamar o escribir al: +569 7658 0339

www.leonpropiedades.cl

LEON PROPIEDADES
 2 28353841
 2 28353538

Av. Ambrosio O'Higgins N°128 - Curacaví
 Costado Poniente de la Comuna, 300 m
 antes de llegar al Puente.
info@leonpropiedades.cl



RECETA

Autor: Rincón del Chef Marabela.

CARNE MONGOLIANA CON PAPAS FRITAS

Ingredientes para 4 porciones.
Tiempo de Preparación: 30 minutos

- 2 Cucharada de Aceite de Maravilla
- 500 Gramos de Lomo Liso o Posta Rosada (cortado en tiras finas irregulares)
- 1 Cucharada de Ajo (picado finamente)
- 3 Cebollines Picado (sólo la parte verde)
- 1 Ají Cristal grande (sin pepas, cortado en rodajas)
- 4 Cucharadas de Vino de Arroz (puede ser vino blanco)
- 6 Cucharadas de Salsa de Soya



- 1 Cucharada de Azúcar
- 1 Cucharada de Aceite de Sésamo (puede ser aceite de oliva)
- 6 Papas medianas a grandes (cortadas de la forma tradicional para papas fritas).

Preparación

1. Freír las Papas de la forma tradicional.
2. Colocar las cucharadas de Acei-

- te de Maravilla en un wok o sartén (debe estar muy caliente).
3. Saltear la Carne durante 4 minutos.
4. Agregar el Ajo y revolver suavemente.
5. Agregar los Cebollines y el Ají. Continuar revolviendo suavemente.
6. Incorporar el Vino de Arroz, la Salsa de Soya y el Azúcar.
7. Llevar a hervor la mezcla y cocinar hasta que la salsa se espese y caramelize junto a los trozos de carne.
8. Agregar el Aceite de Sésamo.
9. Acompañar con las Papas Fritas y servir de inmediato.

Finalmente a disfrutar de esta maravillosa receta de Carne Mongoliana con Papas Fritas.



HORÓSCOPO

ARIES La vida siempre te pondrá retos, así que deberás estar preparado para afrontarlos con resiliencia. En el amor, recuerda siempre ser sincero y auténtico, estás cerca de conquistar a esa persona que acabas de conocer y tanto te ha encantado.
TAURO Vive la vida con tranquilidad, sin hacerte problemas. No dejes que la opinión de los demás altere tu estado de ánimo, pues el control solo lo tienes tú. En el ámbito amoroso, no confíes tanto.
GÉMINIS Esta semana podría tener un efecto extraordinario para ti, vas a estar preparado para afrontar cualquier situación que se te presente. Lo que habitualmente te pone triste o malhumorado no te afectará.
CÁNCER Esta semana todo te resultará fácil y te parecerá posible,

porque darás prueba de un gran control de ti mismo y sabrás aprovechar todas las oportunidades que se te presenten.
LEO En esta semana quizás te animes a dar el gran paso. Si hay cierta persona que te gusta desde hace mucho tiempo y que has notado que no es insensible a tu presencia, no existen motivos por el que tengas que echarte atrás.
VIRGO Es muy probable que la fase de espera por la que estás atravesando te está agobiando mucho. No hay nada que puedas hacer para acelerar el proceso, por lo que tendrás que ser paciente.
LIBRA Esta será una semana muy hermosa, en la que estarás lleno de una energía extraordinaria. Sin ninguna duda, te permitirá ser más eficiente en todo lo que hagas y poner

tus papeles en orden. Libra, estás hecho para llevar cualquier misión a buen término. ¡Muchos ánimos!
ESCORPIO La calma a la hora de tomar decisiones. Día muy intuitivo, quizás del mes, para estos nativos psíquicos que hoy deberán poner toda su intuición para dilucidar la verdad en el plano afectivo. No apresurarse con un gasto innecesario.
SAGITARIO Deberías aprender a enfrentarte a la realidad y a dejar de confundir las cosas realmente importantes. Esta semana tu mente podría estar un poco confundida, así que deberás tener cuidado de no mezclar las cosas. Sagitario, tendrás que tener mucho cuidado y valentía.
CAPRICORNIO No le extrañaría a nadie que esta semana decidas

apuntarte a alguna formación inesperada y probablemente muy alejada de tu actividad habitual. En definitiva, tienes ganas de hacer algo diferente.
ACUARIO Esta semana tendrás que tomarte el tiempo libre necesario para sonreír y conversar con tantas personas como te sea posible. Todas ellas se sentirán atraídas por tu actitud amistosa y disfrutarás pasando el tiempo con ellas. Es bueno socializar, pero tampoco confíes en demasía con tus secretos.
PISCIS Estás a punto de abrir una nueva etapa. En esta semana, no podrás afectar a tus relaciones familiares y, en especial, a las que mantienes con quienes representan la figura de los padres o de las personas mayores.



VEN A CONOCER EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

- Café Turco
- Té Turco
- Pastelería
- Gastronomía

CAFETERÍA



RAGUSA

Av. Ambrosio OHiggins 1216 - La Casona de Curacaví - Estacionamiento interior - Curacaví

Endulzantes: ¿son más peligrosos que el azúcar?



• En relación con la nueva advertencia de la OMS sobre los riesgos para la salud de los edulcorantes no calóricos, académicos de la U. San Sebastián advierten cuáles son los riesgos reales para la salud de los alimentos dulces.

• No consumir edulcorantes no significa consumir más azúcar: se deben reducir ambos

La Organización Mundial de la Salud (OMS) acaba de publicar una nueva directriz sobre edulcorantes no calóricos, en la que desaconseja su uso para controlar el peso corporal o reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles. La recomendación sugiere que estos edulcorantes no confieren beneficios en la reducción de la grasa corporal en adultos o niños, además de advertir posibles efectos indeseables a largo plazo, como un mayor riesgo de diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y mortalidad en adultos.

Sin embargo, especialistas levantan las alertas sobre esta recomendación, que podrían generar confusión en la población y entre los mismos profesionales de la salud. De hecho, la recomendación ha generado controversia en el mundo de la nutrición.

“Si bien se hizo una revisión sistemática de evidencia, esta decisión se basó en estudios observacionales o de cohorte, donde se ve si el consumo afecta positiva o negativamente a la salud de las personas. Sin embargo, la OMS ha dejado en segundo plano los estudios clínicos que son los de mayor relevancia y de mayor fuerza en la evidencia disponible, donde muestran que los edulcorantes no afectan a nivel de glucosa, de insulina o de presión arterial, e inclusive pueden ayudar a reducir el peso corporal”, indica el Dr. Samuel Durán, académico de Nutrición y Dietética, director del Ma-

gíster en Nutrición en Salud Pública e investigador de la Universidad San Sebastián (USS).

Durán advierte que con esta nueva recomendación, la gente erróneamente puede entender que los edulcorantes son malos y va a volver al consumo de azúcar, cuando realmente la recomendación es no consumir azúcar, y tampoco edulcorantes. “La recomendación es no consumir alimentos dulces. Ahora, el impacto en glicemia, en insulina, va a ser siempre mayor con azúcar o con miel, versus edulcorantes”, indica.

Por otro lado, Rodrigo Pérez, académico de la carrera de Química y Farmacia de la USS, agrega que “esta recomendación de la OMS nos dice entonces que deberíamos consumir no más del 10% del consumo calórico total de nuestra alimentación en términos de azúcares; por lo tanto, finalmente la mejor manera de endulzar las cosas es no adicionar más azúcar de la debida a los alimentos y evitar el consumo de alimentos ultra procesados”.

Samuel Durán explica: “Si sustituyes una bebida con azúcar, por una bebida con edulcorantes, se reduce la grasa corporal, grasa hepática, glicemia y HOMA. Si cambias la bebida con edulcorante por agua, no hay diferencia en glicemia y no hay diferencia en grasa ni peso corporal. No es que la bebida con edulcorante sea mejor que el agua, pero es mejor que la bebida con azúcar”, dice el nutricionista.

Y agrega que “Quizás las intenciones de la OMS son que la gente tome agua, pero probablemente la gente dirá ‘si las bebidas con edulcorantes son malas, entonces voy a tomar bebida con azúcar’. Es decir, va a volver a la bebida que tomaba 20 años atrás, y las consecuencias para la salud serán peores”.

CGE abre canal de atención exclusiva para electrodependientes y llama a registrarse para acceder a beneficios

iCGE está
comprometido
contigo!

Si eres electrodependiente
regístrate y accede a atención
exclusiva a través del teléfono:

 800 203 180

• A través del número gratuito 800 203 180, los pacientes electrodependientes en la zona de concesión de CGE que estén inscritos en los registros accederán a atención especializada y prioritaria por parte de la compañía.

CGE, distribuidora eléctrica que presta servicio entre las regiones de Arica y Parinacota y La Araucanía, lanzó un canal exclusivo de atención para los pacientes electrodependientes en su zona de concesión, que posibilitará que dichas personas cuenten con atención prioritaria en caso de emergencias o contingencias climáticas.

A través del número gratuito 800 203 180, los clientes de CGE que estén en situación de hospitalización domiciliaria o tengan un familiar en dicha situación, podrán contar con una atención directa a sus solicitudes en caso de contingencias o interrupciones de suministro de larga duración y que puedan tener impacto en su condición de salud.

La compañía recuerda que, para acceder a los beneficios que otorga la Ley N° 21.304 a los pacientes electrodependientes, estos deben registrarse como tales en el sitio web

de la compañía www.cge.cl o directamente en cualquiera de nuestras oficinas comerciales.

“Para CGE es un hito más en la ampliación de sus canales de contacto para clientes, en este caso con la creación de un canal exclusivo de atención para pacientes electrodependientes a través del 800 203 180. Con esto lo que buscamos es que los pacientes electrodependientes en nuestra zona de concesión puedan acceder de manera rápida y gratuita a los sistemas de atención que tiene la compañía para ellos”, señaló Pilar Acevedo, gerente comercial y de atención a clientes de CGE.

Según estipula la Ley, se consideran como personas electrodependientes a aquellas personas que para el tratamiento de la patología que padecen se encuentran en condición de hospitalización domiciliaria y necesitan permanecer conectadas físicamente, de forma continua o transitoria a un dispositivo de uso médico que requieren suministro eléctrico para su funcionamiento, para compensar la pérdida de una función fundamental del cuerpo y sin la cual estarían en riesgo vital o de secuela funcional severa grave.



Revista Cultural Internacional
Curacavive

Lo bueno de compartir las buenas noticias

revista@curacavive.cl / www.curacavive.cl / +569 9668 1498



Promos especiales

AVANCE INVIERNO

FERRE JARDIN
Materiales de construcción,
pinturas, riego y mucho más!



BOSCA



AV. AMBROSIO O'HIGGINS 308,
CURACAVÍ

+56 961678569



Alimentos para Mascotas



Perros
Gatos
Aves de Corral
Animales de Corral
Collares
Antiparásitos
Shampoo
Pipetas Antipulgas



Av. A. O'Higgins 1744
Curacaví
+569 9918 8255
Tel: 22835 3380
La Cazadora Pet



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y JARDINERÍA



Ruta 68 Km 32,5 - Caleta Norte - Curacaví

Los Mejores Dulces Artesanales Chilenos de la Zona tienen un solo nombre...



Doña
Isabel

Av. O'Higgins 2086, interior - Curacaví - +569 9324 3423
dulcesisabel.cvi@gmail.com

