LITORALPRESS

Fecha: 20-07-2025
Medio: El Lector
Supl. : El Lector
Tipo: Noticia general
Título: Ministra del Medio Ambiente anuncia los criterios ambientales para mejorar condiciones del sistema lacustre lago Vichuquén

Pág. : 7
Cm2: 792,5

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Ministra del Medio Ambiente anuncia los criterios ambientales para mejorar condiciones del sistema lacustre lago Vichuquén

· La ministra Maisa Rojas, la senadora Ximena Rincón y el alcalde Patricio Rivera, entre otras autoridades, llegaron hasta el lago Vicuchén para ver en terreno los problemas que afectan a este sistema lacustre y anunciaron acciones concretas con el objetivo de mejorar sus condiciones ambientales.

La ministra del Medio Ambiente, Maisa Rojas, junto a la senadora Ximena Rincón, y el alcalde de Vichuquén, Patricio Rivera, encabezaron una reunión para avanzar en las mejoras de las condiciones ambientales del sistema lacustre Lago Vichuquén, el que se encuentra en un estado de eutroficación producto del aumento sistemático de la cantidad de materia orgánica e inorgánica.

En la cita además participaron, además, la Seremi del Medio Ambiente de región del Maule, Daniela de La Jara, el Seremi de Obras Públicas (MOP), Jorge Abarza, y el director (s) de la Dirección General de Aguas (DGA), Enrique Osorio. En la jornada se presentaron las principales metas y acciones a corto plazo para implementar un futuro Protocolo Manejo Barra Estero Llico, región del Maule, que se base en los criterios ambientales definidos por el Ministerio del Medio Ambiente (MMA).

Junto con eso, en el encuentro se entregó de manera formal el acta con los resultados de la sistematización de la "Jornada de Diálogo sobre el Sistema Lacustre Lago Vichuquén", actividad ejecutada a finales del mes de mayo, y cuyo objetivo fue generar un espacio de discusión entre los diez servicios públicos que poseen competencias en materia ambiental y una coordinación efectiva para abordar la actual situación ecosistémica complejo hidrológico.

La ministra Rojas explicó que fue una buena reunión de trabajo con miras a llegar a una solución. "Existe un problema complejo que tenemos que resolver en el lago Vichuquén, Laguna Torca, Estero Llico. Para eso, hoy día entregamos un insumo medioambiental clave para los criterios que se deben incorporar en un protocolo para así poder manejar la barra e incorporarlo a los criterios que tiene adicionalmente el Ministerio de Obras Públicas a través de la Dirección General de Aguas, la DOP, etc.".

La secretaria de Estado anunció también que en la cita "aprovechamos de firmar un convenio de una colaboración entre un proyecto que llega al Ministerio del Medio Ambiente, un proyecto GEF de restauración de paisajes, y el municipio de Vichuquén para que pueda hacerse un piloto de restauración en la comuna".

La firma de este convenio de colaboración Proyecto MMA - GEF Restauración de Paisajes firmado con la Ilustre Municipalidad de Vichuquén permitirá articular a los actores clave, coordinar las acciones que permitan el concretar la elaboración del Plan de Acción Comunal de Cambio Climático y el de Restauración de Paisajes en el territorio comunal.

El alcalde de Vichuquén, Patricio Rivera, comentó que "le damos las gracias a la ministra. Es un tema muy complicado para nosotros, pero si estamos trabajando de manera coordinada, obviamente vamos a tener mejores resultados. Me toca representar una comuna que en su mayoría trabaja en actividades asociadas al turismo y por supuesto el lago Vichuquén, la laguna Torca y el estero Llico están todos conectados y necesitamos poder dar solución a esto. Lamentablemente hubo un fallo anterior, pero hoy contamos con nuevo sustento. Ese fallo decía que no consideraba variables medioambientales en el protocolo que existía y hoy día a través de la ministra y su equipo en la región nos ha hecho entrega de eso. Esperamos que sea un sustento importante para poder incorporarlos en la futura toma de decisiones y tener en corto plazo para hacer un manejo adecuado de los niveles de agua para evitar la contaminación también".

En tanto, la senadora Ximena Rincón, mencionó que "lograr que la ministra esté acá que dé cuenta del trabajo que se inició hace un tiempo en el nivel local con la Seremía de Medio Ambiente es importante, y que se suscriban otros convenios y acuerdos también obviamente son relevantes, pero tenemos que entender, y así lo ha expresado la ministra, que este es un tema mucho más grande que requiere que logremos reponer el famoso tema de la barra en un protocolo de trabajo de acuerdo a entendimiento con todos los estándares de protección al medioambiente".

Para finalizar la jornada, las autoridades presentes efectuaron una navegación por el Lago Vichuquén, para constatar la afectación del lugar, que es de origen albuférico, lo que significa que es un lago con conexión directa al océano Pacífico, por lo que la salinidad del agua siempre ha estado presente en el lago Vichuquén y en el estero Llico (intrusión salina).

LITORALPRESS

Fecha: 20-07-2025
Medio: El Lector
Supl. : El Lector
Tipo: Noticia general
Título: **Ministra del Medio Ambiente anuncia los criterios ambientales para mejorar condiciones del sistema lacustre lago Vichuquén**

Pág. : 8
Cm2: 809,7

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

El charqui, una delicia andina que ha sido un pilar en la gastronomía de la región durante siglos. ¿Sabías que su origen se remonta a las culturas precolombinas, donde se utilizaba para conservar la carne de llamas y guanacos? La palabra "charqui" proviene del quechua "ch'arqi", que significa "seco" o "carne seca". Y es precisamente eso lo que lo hace tan especial: un proceso de elaboración tradicional que implica cortar la carne en láminas delgadas, salarlas y secarlas al sol o a la sombra. Pero el charqui no es solo un alimento, es una tradición arraigada en las culturas andinas. Fue una forma crucial de preservar la carne en tiempos donde la refrigeración no existía, permitiendo su consumo a lo largo del tiempo y en viajes largos. Y hoy en día, es un ingrediente clave en la gastronomía andina, especialmente en platos como el charquicán chileno y boliviano. En Chile, muchos creen que el charqui es un producto criollo, pero la verdad es que tiene una rica historia que se remonta a las culturas precolombinas. Y es que el charqui es más que un alimento, es una parte de la identidad cultural, transmitida de generación en generación y vinculada a la historia y la identidad de la región. "¡Ojo al charqui! Una expresión chilena que es más que una simple frase. En el pasado, el charqui se dejaba secando al aire libre, lo que lo hacía vulnerable a robos o a ser dañado por animales. La necesidad de vigilarlo llevó a la creación de la frase "ojo al charqui" como una advertencia para cuidar algo importante. Con el tiempo, la expresión trascendió su significado original y se usa para referirse a cualquier situación que requiera atención, precaución o vigilancia. Ya sea para advertir sobre un peligro o para recordar que hay que estar atento, "ojo al charqui" es una expresión que ha quedado arraigada en la cultura popular chilena. Y aunque hay quienes sitúan el origen de la popular frase en época de piratas,cuando el capitán inglés "Shark" amenazaba las costas cerca de La Serena. Se dice que la gente decía "ojo al Shark'is" (o "ojo al charqui") para advertir sobre la llegada del pirata y la necesidad de protegerse. Lo cierto es que "ojo al charqui" es una expresión que sigue siendo relevante en la actualidad. La próxima vez que disfrutes de un plato con charqui, recuerda que estás disfrutando de una tradición que ha sido pasada de generación en generación, y que es un símbolo de la rica historia y cultura de los Andes. ¡Ojo al charqui, entonces, para disfrutar de esta deliciosa carne seca y salada!"

Cata de vinos quesos & chocolates. Maulinas viven exclusivo maridaje en Viña TerraNoble Un encuentro lleno de sabor y conexión se vivió en Viña TerraNoble, en el corazón del Valle del Maule, donde un grupo de mujeres provenientes de Talca, San Javier, Villa Alegre, Maule y Linares participó de una experiencia sensorial que unió lo mejor del vino, el queso y el chocolate en un maridaje especialmente diseñado para ellas. La actividad, organizada por Viña TerraNoble, tuvo como objetivo impulsar el enoturismo local y ofrecer una entretenida experiencia en torno al vino. La cata fue guiada por Carla Echeverría, jefa de hospitality y venta directa de la viña, quien recibió al grupo con calidez y la pasión que la caracteriza. Durante el evento, se degustaron varias etiquetas cuidadosamente seleccionadas para el maridaje de quesos y chocolates: •⊠ Espumante Cencellada, elaborado con método tradicional francés, de burbuja fina, notas a levadura y tostado, con una acidez perfectamente equilibrada. •⊠ Disidente 2021, blend mediterráneo de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, 100% Valle del Maule, de tanicidad media, frutal y versátil. •⊠ Azara Cabernet Sauvignon 2022, expresión pura del terroir maulino. •⊠ Azara Carmenere 2022, premiado con 92 puntos por Descorchados, suave, redondo y elegante. •⊠ Disidente Naranjo 2021, Pinot Blanc de Casablanca fermentado con pieles, de acidez media y aromas vibrantes. Estos vinos fueron acompañados maravillosamente por productos de excelencia regional: quesos artesanales de Quesos de Unihue y chocolates finos de La Brachilena, que potenciaron los sabores de cada vino y potenciaron la experiencia de las invitadas. Esta cata demuestra que el Valle del Maule tiene no solo vinos de clase mundial, sino también experiencias turísticas únicas que enaltecen lo local, impulsan el emprendimiento femenino y fortalecen la identidad territorial. El talento del enólogo Marcelo García, reconocido por su destacada trayectoria y premios, quedó reflejado en cada copa, confirmando una vez más por qué TerraNoble es uno de los grandes referentes del vino chileno. Alejandra Reischel comentó: "Es primera vez que visito la Viña y me encantó el lugar y sus espacios para poder organizar diferentes eventos. Ya conocía sus vinos y la excelente calidad pero no ubicaba físicamente donde estaban ubicados. Muy agradecida de esta invitación de la Viña". Rosa María Romero ex Directora regional de Sernatur manifestó: "Fue una actividad espectacular, la Viña TerraNoble está haciendo grandes acciones para impulsar el turismo de la región y conectar a las mujeres. Felicito a todo el equipo que está trabajando para llevar a cabo estas iniciativas". María Pía Yovanovic, Directora de la red de Mujeres Latinoamericanas y Directora de Prefiero el Maule dijo: "Muy agradecida de esta invitación de la Viña TerraNoble y de poder potenciar a emprendedoras maulinas con sus productos maridados con los deliciosos vinos de la viña. Estos eventos sirven para conectar y hacer alianzas colaborativas e impulsar el enoturismo en nuestra región". #PrefieroElMaule #VinoChileno #Terranoble #Enoturismo #MujeresDelMaule #ValleDelMauleimessage/2HOLM766B2CZN1 y contáctanos, conectémonos para empezar desde ya a trabajar en la campaña ganadora de Evelyn Matthei".