

Fecha: 24-01-2026
 Medio: El Pinguino
 Supl.: El Pinguino
 Tipo: Noticia general
 Título: **Más de 30 autorizaciones sanitarias entregó Salud para Festival de la Esquila**

Pág. : 7
 Cm2: 528,5

Tiraje: 5.200
 Lectoría: 15.600
 Favorabilidad: No Definida

Se realizará hoy y mañana en Villa Tehuelches

Más de 30 autorizaciones sanitarias entregó Salud para Festival de la Esquila

- Un equipo de la Seremi de Salud estará desplegado en la fiesta magallánica para verificar el cumplimiento de las normas que entrega la autoridad sanitaria.

Jesús Nieves
 jnieves@elpinguino.com

EP PÁGINA WEB

Hasta mañana se estará desarrollando el XXXII Festival de la Esquila en Villa Tehuelches, un evento cultural que congregará a miles de magallánicos, pero esta vez con un sentido benéfico para los afectados por los incendios en el sur del país.

Como es tradición la Seremi de Salud desplegará a sus equipos para inspeccionar los locales de comida.

“
Equipos de la Seremi de Salud acudirán este fin de semana a fiscalizar los puestos instalados, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa vigente”.

En ese sentido, el seremi (s) de Salud, Eduardo Castillo, explicó que para esta fiesta "ya hemos otorgado más de 30 autorizaciones para puestos eventuales de venta de alimentos que se instalarán en el Festival de la Esquila en Villa

Durante el verano la Seremi de Salud inspecciona todos los eventos culturales de la región.

Tehuelches, instancia en la que se informa a los solicitantes sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir. Asimismo, equipos de la Seremi de Salud acudirán este fin de semana a fiscalizar los puestos instalados, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa vigente". Quienes cuenten con puestos de venta deben cumplir con una serie de condiciones sanitarias básicas. En primer lugar, los puestos ambulantes deben disponer de agua potable, ya sea en biddenes u otros contenedores adecuados, que permitan una correcta higiene durante la manipulación de alimentos.

La preparación y mantenimiento de los alimentos debe realizarse en un espacio debidamente delimitado por una estructura sólida, como un kiosco o toldo. Las materias primas deben mantenerse en recipientes lavables

y cerrados. En el caso de aquellos alimentos que requieran frío para su conservación, e deben permanecer en vitrinas o

sistemas de refrigeración adecuados, como neveras con hielo y/o gel pack, asegurando en todo momento la cadena de frío.



El Festival de la Esquila una verdadera tradición magallánica.

NEUMATICOS SAN JORGE®
 Profesionales Por Siempre

RENUVEA TUS NEUMATICOS
CONSULTAR POR LA PROMOCION DEL 24%

Hasta 24%

ZONAustral
 ZONAustral | TORNOS ARENAS | CHILE