

Tren se descarrila en Paine y destruye alambrado

Paine 22/10/2024

Funciona servicio parcial entre Rancagua y E. Central

El servicio que ofrece EFE entre Rancagua y Estación Central se encuentra suspendido en el sector de Paine luego de un incidente ocurrido con un tren de carga. Según comunicó la empresa vía X, debido a esta situación los tiempos habituales de viaje podrían presentar retrasos o detenciones prolongadas. Actualmente, el transporte ferroviario solo está operando entre Estación Central y Buin, y luego entre Rancagua y Hospital, quedando tanto la estación de Linderos como la de Paine cerradas. Las salidas para el tramo Rancagua – Hospital son cada 40 minutos, mientras que entre el tramo Estación Central – Buin cada 30 minutos. El incidente se produjo cerca de las 11.30 de la mañana y hasta el momento, continúan los trabajos en las vías para lograr la reposición del servicio. Según imágenes compartidas por EFE, el descarrilamiento del tren de carga destruyó parte del alambrado del sector, pues derrumbó algunos postes, lo que no permite el paso de trenes.

**Autoridades de Educación
firman acuerdo para
garantizar mayor**

disponibilidad de cupos escolares en Paine

Este viernes 18 de octubre se llevó a cabo la firma del protocolo de colaboración para la implementación de la estrategia “Respuesta Temprana Marzo 2025”, que busca aumentar la disponibilidad de cupos escolares en la comuna de Paine.

El acto contó con la presencia de la subsecretaria de Educación, Alejandra Arratia; el director de Educación Pública (DEP), Rodrigo Egaña; la SEREMI de Educación de la Región Metropolitana, Raquel Solar, y el alcalde (s) de Paine, Patricio Nilo.

Este acuerdo entre la DEP y el Municipio de Paine tiene como principal objetivo garantizar que más niñas y niños de la comuna accedan a educación de calidad desde marzo de 2025, abordando las crecientes necesidades en infraestructura y recursos educativos.

“El compromiso que asume la DEP con la firma de este convenio es contribuir con el diseño técnico, arquitectónico, de las salas que van a hacer necesarias de instalar en los terrenos de las escuelas que requieren disponer de salas adicionales”, afirmó el director Rodrigo Egaña tras destacar que, “al mismo tiempo, vamos a realizar el aporte financiero del arriendo de esas salas, para que el municipio pueda ofrecer la cantidad que requieran en cada uno de los niveles”.

De acuerdo con el titular de la DEP, el objetivo primordial de este hito es que todos las niñas y los niños que quieran ingresar a la educación en Paine la puedan tener en dicha comuna; además de enfatizar que para que esto se logre es necesario contar con una infraestructura adecuada y en condiciones óptimas.

“El compromiso del gobierno es que las familias puedan tener

educación en los lugares donde viven, una educación que tiene que ir mejorando y perfeccionándose. La infraestructura es una condición necesaria y parte de la responsabilidad que tiene la educación pública es proveer la infraestructura necesaria, dentro de los medios que se tiene”, manifestó.

Por su parte, la subsecretaria Alejandra Arratia expresó: “el día de hoy lo que hicimos fue formalizar este compromiso que hemos venido trabajando desde hace mucho tiempo con el municipio de Paine para tomar todas las medidas para dar una respuesta a la necesidad de crear nuevos cupos. Nosotros como subsecretaria estamos coordinando este plan que es una respuesta temprana a la creación de dichos cupos, porque todas las niñas y los niños nos importan, todos tienen derecho a la educación”.

La SEREMI de Educación, Raquel Solar, se sumó a estas palabras y puntualizó: “este hito es muy importante porque nuestra obligación es asegurar el derecho a la educación de las niñas y de los niños. El compromiso de nosotros es agilizar este proceso para que las y los niños puedan empezar las clases como corresponde”.

Para el alcalde (s) de Paine, Patricio Nilo, este compromiso es de gran relevancia para nosotros “por las problemáticas que se dan en las comunas rurales por la falta de vacantes escolares (...). Con la firma de este convenio, nosotros vamos a facilitar los terrenos adecuados para la instalación de las salas modulares y gestionaremos los permisos, para asegurar el adecuado emplazamiento de las soluciones planteadas como respuesta temprana para marzo 2025”.

La Dirección de Educación Pública y el Mineduc continúan su ardua labor de asegurar el bienestar de nuestras niñas y niños, no solo garantizando una educación de calidad, sino también esforzándose por brindar una respuesta oportuna en cada una de las comunas donde residen. Estas instituciones se comprometen a garantizar que cada estudiante tenga un cupo en

su comuna correspondiente, permitiendo que accedan a sus estudios cerca de su entorno familiar y comunitario, favoreciendo así su desarrollo integral y el fortalecimiento de los lazos locales.

¡Lanzamiento nueva imagen Bioparque Buinzoo!

¡Celebremos un hito importante en nuestra historia!

Buin 08/10/2024

El pasado **4 de octubre**, **Buin Zoo cumplió 30 años**, siendo un referente en el cuidado de la fauna y la educación ambiental en Chile. Con este aniversario, damos un paso más en nuestra evolución con el cambio de nombre a **Bioparque Buinzoo**, que refleja nuestro compromiso con la biodiversidad y la conservación del medioambiente.

En este marco, también presentamos nuestra nueva imagen, que simboliza la conexión entre la naturaleza y nuestra nueva misión, además presentamos a todos los invitados, el esperado Refugio Maulino, un espacio dedicado a la preservación de **especies nativas de la zona centro-sur de Chile**.

La celebración contó con la presencia de importantes autoridades de la industria y la región, quienes compartieron este momento de transformación y proyección hacia un futuro lleno de desafíos y oportunidades para la conservación.

¡Gracias a todos los que nos han acompañado en este hermoso viaje que esperamos continúe por muchos años más y que lleva por nombre **Bioparque Buinzoo, refugio de vida!**



¡Buin Zoo celebra 30 años de vida!

Los invitamos el próximo **Sábado 5 de octubre** a celebrar junto a nosotros estas 3 décadas de vida conservando la naturaleza.

Tenemos preparada una presentación espectacular de nuestro elenco artístico: Las mejores canciones de las películas infantiles más icónicas: **El Rey León, Encanto, Moana** y muchas otras que serán una sorpresa que no podrán perderse. Este show no tiene costo adicional a la entrada y comenzará a las 16:00 hrs. en nuestro anfiteatro Samburu al interior del parque.

¿Y sabes qué es lo mejor? Que además podrás ser de los primeros en conocer el "Nuevo Buin Zoo". Porque ese día comienza una nueva etapa al ser el **lanzamiento del Bioparque Buinzoo**, un lugar donde no sólo conservaremos animales, sino que también flora en peligro de extinción y nos dedicaremos a proteger y cuidar ecosistemas completos.

No te quedes fuera de esta imperdible celebración que promete ser una experiencia inolvidable para todas las edades, con actividades interactivas, shows en vivo y mucho más.

¡No te pierdas esta gran celebración y ven a ser parte de la historia de Buinzoo!

Destacado astrónomo José Maza enseñó sistema solar a alumnos de 4º Básico de Buin

por Patricio Drago / Periodista

BUIN.- ¿Cuál es el rey del Sistema Solar? Con esa pregunta, el destacado doctor en astronomía José Maza inició su charla a estudiantes de 4º Básico de colegios municipales de la comuna, quienes pudieron conocer un poco más del mundo de los planetas, lunas y estrellas.

Quien fuera galardonado en 1999 con el Premio Nacional de Ciencias Exactas, cautivó la atención de los alumnos en dos presentaciones: una del sistema solar y la otra referida a la luna.

“La educación en las personas se construye igual que los edificios, es decir, se parte primero por los cimientos, que tienen que ser sólidos. Y estos deben partir en el prekínder y kínder, porque a los niños hay que decirles que la ciencia es una manera de pensar ordenadamente. Desde esa edad hay que entusiasmarlos”, dijo el profesional.

“La astronomía tiene la gracia que es bastante visual, y si los niños ven en la astronomía una manera de ir adquiriendo conocimientos, eso les servirá para toda la vida”, agregó Maza, quien recibió un reconocimiento municipal por su charla magistral.

Incendio incendio destruye la tradicional Feria de Chacareros de Paine

Este lunes se registró un destructivo incendio que echó abajo todas las instalaciones de la tradicional y turística Feria de Chacareros de Paine, por lo que autoridades locales se reunieron con el delegado Gonzalo Durán para buscar prontas soluciones.

Por razones que aún son motivo de investigación, un voraz incendio destruyó una de las zonas más típicas y turísticas que existen en la salida sur de la Región Metropolitana: La emblemática Feria de los Chacareros de [Paine](#).

Con más de 50 años de historia, este mercado recibe alta concurrencia de personas durante el año y más aún en verano, cuando comienzan a cosecharse y comercializarse las conocidas sandías de esta comuna.

Es por eso que el delegado presidencial Gonzalo Duran, quienes se reunieron con los afectados e incluso colaboraron en las labores de limpieza y remoción de escombros.

«El galpón ha quedado prácticamente destruido. Lo que no dañó el fuego, lo afectó el agua utilizada para sofocar las llamas. La estructura quedó partida en dos, con solo algunos restos del techo aún en pie, los cuales también están siendo removidos. Aún se desconoce el origen del incendio, y estamos a la espera del informe final de Bomberos», declaró Navarro.

Una de las primeras medidas adoptadas tras la visita del personero de gobierno de Gabriel Boric es habilitar una calle paralela a la feria para que los feriantes puedan instalarse el próximo domingo y continuar comercializando sus productos,

debido a que es fin de mes y acuden personas de otras comunas, debido a los precios convenientes.

Por último, el delegado Durán confirmó que se están evaluando vías de financiamiento de emergencia, tanto a nivel del Gobierno central como del Gobierno regional, para apoyar a los locatarios.

Noticias Gentileza I Municipalidad de Paine
<https://www.instagram.com/munidepaine/reel/DAjp0YNvE0J/>

Atención Alerta SAE Pruebas comunales del Sistema de Alerta de Emergencias (SAE)

Con el objetivo de comprobar el correcto funcionamiento, operatividad y alcance del Sistema de Alerta de Emergencias para celulares (SAE), el Servicio Nacional de Prevención y Respuesta ante Desastres dio inicio el 18 de abril de este año al calendario de pruebas comunales, las que se realizan a las 11:00 horas, todos los días jueves del año.

En este contexto, la Región de Los Lagos efectuará pruebas del Sistema de Alerta de Emergencias (SAE), en horario de 11:00 horas, el 12 de septiembre en la comuna de Alhué y el 26 de septiembre en la comuna de Buin.

Dado que el mensaje se envía a un polígono definido en base a la ubicación de las antenas de telefonía móvil, es muy probable que también lo reciban las personas ubicadas en las zonas aledañas a las comunas en donde se realicen las pruebas.

Las siguientes fechas de las pruebas se irán difundiendo

oportunamente a través de los canales oficiales de SENAPRED.

Las compañías de telefonía celular, habilitarán en sus sitios web un acceso donde los usuarios podrán reportar problemas de recepción, hasta 48 horas una vez realizada la prueba.

¿Qué es el Sistema de Alerta de Emergencia de SENAPRED?

El Sistema de Alerta de Emergencia (SAE) para celulares, permite enviar información a todos teléfonos que cuenten con el sello de compatibilidad Este mensaje se emite para que la población evacue las zonas que pudieran ser afectadas por la activación de un peligro, ya sea de tsunami, incendios forestales, erupciones volcánicas y aluviones.

¿Cuál es el objetivo de las pruebas?

Comprobar el funcionamiento, operatividad, alcance y efectividad del SAE.

¿Cuál es el mensaje que se enviará en el contexto de las pruebas?

El mensaje que se enviará incluye el siguiente texto:

SENAPRED: PRUEBA del Sistema de Alerta de Emergencia para [nombre de la Comuna], [nombre abreviado de la región].

¿Cuál es la frecuencia de estas pruebas?

Desde el año 2021 se han realizado semanalmente, los días jueves, en diversas comunas de las 16 regiones del país. Durante el 2021, 2022 y 2023 las pruebas fueron ejecutadas en 146 comunas. Para este 2024 se mantendrá la frecuencia semanal efectuando la prueba en 32 comunas.

¿Los mensajes podrían ser recibidos en teléfonos móviles fuera del área de las pruebas comunales?

Existe la probabilidad que también lo reciban las personas ubicadas en las zonas aledañas a las comunas en donde se realicen las pruebas, dado que el mensaje se envía a un área

definida en base a la ubicación de las antenas de telefonía móvil.

¿Cómo reporto que no recibí el mensaje en una comuna de prueba?

Las distintas compañías de telefonía móvil, habilitarán en sus sitios web un acceso, en donde las personas dispondrán de 48 horas para entregar la información requerida por las empresas, con la finalidad de registrar la cantidad de usuarios que no han recibido el mensaje en el contexto de estas pruebas.

Odepa llama a no desperdiciar alimentos en Fiestas Patrias

Santiago 16 de Septiembre 2024

De acuerdo con al informe de desperdicio de alimentos del PNUMA 2024, en el año 2022 en el mundo se desperdiciaron 1050 millones de toneladas de alimentos (equivalente a un monte Everest), lo que correspondería al 19% de los alimentos disponibles para ser consumidos (considerando desde el comercio minorista hasta el consumidor final en los hogares).

Es importante relevar, según este mismo informe, que el 60% del desperdicio de alimentos se produce en los hogares (631 millones de toneladas), el 12% se desperdicia en el comercio minorista y el 28% restante se desperdicia en el sector de proveedores de servicios alimentarios.

Deteniéndonos en los hogares, se estima que una persona desperdicia 79kg de comida al año (aprox. 220 gr/persona/día), lo que equivale al desperdicio de, al menos mil millones de porciones de comida al día.

Por ello, **la directora de Odepa, Andrea García**, llama – en especial en estas fiestas patrias – a no desperdiciar alimentos, ya que se puede ahorrar comida y con ello dinero. Es bueno para el planeta y para el bolsillo. Se recomienda planificar el menú y comprar y preparar lo justo. También se sugiere entender las etiquetas de los productos y saber cuándo es la fecha de vencimiento. Para evitar botar comida, se sugiere servir porciones pequeñas y repetir si es necesario. Es importante usar lo que quede para la cena o el almuerzo del día siguiente, por ejemplo, preparar lo que quedó del asado para un reponedor ajiaco o bien compartirlo con familiares y amistades. Si se celebra fuera de la casa, se recomienda pedir porciones que se va a consumir o compartirlas y llevar lo que queda para la casa.

Antecedentes

En relación con los efectos y consecuencia que tiene la pérdida y desperdicio de alimentos a nivel socioeconómico y ambiental:

Social: prevenir y reducir la pérdida y desperdicio de alimentos tiene impacto en términos de fortalecer la Seguridad Alimentaria mundial, con los 1000 millones de porciones de comida desperdiciadas al día, de acuerdo con el informe de PNUMA, se pueden entregar 1,3 comidas por día a los 783 millones de personas que padecen hambre a nivel mundial.

Ambiental: los alimentos perdidos y desperdiciados que terminan en un vertedero emiten entre el 8% y el 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI), principalmente metano, lo que equivale a alrededor de 5 veces las emisiones totales del sector de la aviación.

Económica: la producción de alimentos y la elaboración de comidas implica una inversión de recursos tanto naturales como humanos, los que se ven perjudicados si los alimentos se pierden o desperdician, esto abarca desde la reducción de la

oferta de productos y la consecuente alza de precios como el gasto de energía respectivo.

Fondas de Paine: ¿Qué día comienzan y cuánto cuestan las entradas?

Las [Fiestas Patrias](#) son una de las celebraciones más importantes en Chile, y **asistir a las fondas es una tradición que reúne a familias y amigos** en torno a la música, la gastronomía, y los juegos típicos. Cada año, diversas comunas organizan estos eventos, ofreciendo un **espacio para celebrar lo mejor de las costumbres chilenas.**

En ese contexto, **las fondas de Paine se han destacado como uno de los panoramas imperdibles en la Región Metropolitana,** atrayendo a cientos de personas que buscan disfrutar de un ambiente festivo y lleno de actividades para todas las edades.

¿Cuándo comienzan las fondas y qué artistas se presentarán?

Las fondas de Paine se llevarán a cabo en el Estadio Municipal de Paine, **entre los días 17 y 21 de septiembre.** Durante estos días, el público podrá disfrutar de una variada oferta de artistas, desde conjuntos folclóricos hasta bandas de cumbia, pasando por shows de danza y competencias de cueca.

Martes 17 de septiembre

- 11.00 hrs.: Apertura de puertas.
- 16.00 hrs.: Juegos criollos con el Club de Cueca Guillermo Cortez Pinto.
- 20.30 hrs.: La Sonora Sideral.
- 22.30 hrs.: Combo Ginebra.

Miércoles 18 de septiembre

- 11.00 hrs.: Apertura de puertas.
- 13.00 hrs.: Juegos criollos.
- 21.00 hrs.: Sonora Malecón.
- 22.45 hrs.: Estación 39.

Jueves 19 de septiembre

- 11.00 hrs.: Apertura de puertas.
- 15.00 hrs.: Elenco Municipal de Música y Baile.
- 20.30 hrs.: Los Juniors de Rangué.
- 22.30 hrs.: Los Rancheros del Río Maule.

Viernes 20 de septiembre

- 11.00 hrs.: Apertura de puertas.
- 16.00 hrs.: Grupo Folklórico Nuevo Amanecer.
- 20.30 hrs.: DJ Vitoco Mix.
- 22.30 hrs.: Los Charros de Luchito y Rafael.

Sábado 21 de septiembre

- 11.00 hrs.: Apertura de puertas.
- 18.00 hrs.: Cantares de Paine.
- 20.30 hrs.: La Banda Tropical de Vallenar.
- 22.30 hrs.: Agrupación Marylin.

¿Cuánto cuestan las entradas y dónde se ubica?

Este año, una gran noticia para los asistentes es que las **entradas son completamente liberadas**, por lo que no será necesario adquirir boletos previamente.

Solo basta con llegar al **Estadio Municipal de Paine**, ubicado en **Av. 18 de Septiembre 241**, y disfrutar de la amplia oferta de actividades, espectáculos y puestos de comida.

Las fondas funcionarán desde las **12:00 hasta las 00:00 horas durante los cinco días de celebración**, ofreciendo a todos los asistentes la oportunidad de disfrutar de las Fiestas Patrias sin costo alguno.

EL FENÓMENO DEL DELIVERY DE CARNES: SERNAC ENTREGA RECOMENDACIONES PARA LAS COMPRAS ONLINE EN EL MARCO DE FIESTAS PATRIAS

- Previo a las Fiestas Patrias, SERNAC realizó diversas acciones de fiscalizaciones a carnicerías y supermercados.
- Si el producto es refrigerado, necesita mantener la temperatura en alrededor de 5°C y, si es un congelado, entre los 0°C y 5°C.

- **Además, SERNAC dispuso en su sitio web un “Cotizador Dieciochero”, que incluye precios de diferentes productos en supermercados y carnicerías en casi 200 comunas del país.**

A sólo días de Fiestas Patrias, son miles las personas que se encuentran afinando los últimos preparativos para estas celebraciones, entre ellos, la compra de productos dieciocheros como cortes de carne, ya sea de vacuno, cerdo o pollo.

Si bien lo más común era comprar directamente en carnicerías o supermercados, cada vez se vuelve más frecuente la compra online de este tipo de productos, que posteriormente, son enviados a través de delivery, ya sea propio o de terceros.

Es por esta razón, que el Director Nacional del SERNAC, Andrés Herrera, visitó y monitoreó al local “El Carnicero”, que cuenta con este servicio para compras realizadas a través de internet.

Es importante recordar que los productos cárnicos requieren mantener una **cadena de frío**, para evitar la proliferación de microorganismos. Si el producto es **refrigerado**, se necesita mantener la temperatura en alrededor de **5°C** y si es un **congelado**, entre los **0°C y 5°C**.

Por esta razón, es primordial que los delivery puedan contar **con vehículos adaptados o equipamiento especiales, como bolsas de frío**, para garantizar que los productos lleguen en las mejores condiciones posibles hasta su destino.

En este sentido, Herrera señaló que “es fundamental recordar, en primera instancia, que se debe privilegiar la compra de carne en el comercio formal o establecido, ya que esto asegura la aplicación de las garantías básicas que deben cumplir los productos alimentarios, especialmente en un rubro tan sensible como el de la carne”.

La autoridad explicó que en las recientes fiscalizaciones realizadas por el Servicio a carnicerías y supermercados, en general, se cumplen con las normas de rotulado, salvo algunas brechas relativas al peso neto.

No obstante, el Servicio sí ha detectado algunos hallazgos en los protocolos de mantención de las cadenas de frío, situación que resulta relevante, especialmente en el caso del delivery de estos productos.

“Es muy relevante que los locales sean profesionales y cumplan estrictamente con la mantención de las cadenas de frío y también con la manipulación de la carne, especialmente cuando despachan vía delivery este tipo de productos”, indicó Herrera.

Por su parte, el gerente general de “El Carnicero”, Jorge Escobar, señaló que es importante que las personas al momento de comprar se fijan que la carne esté roja, si uno la presiona con el dedo vuelva a su color original, además del aroma. Después, para las carnes al vacío preocuparse de la fecha de producción y vencimiento.

Indicó además, que en “El Carnicero”, los clientes pueden “pedir por delivery, con nuestro servicio de Carnimovil, que está equipado con sistema de cadena de frío, cuya fecha límite para hacer pedidos es este viernes 13 de septiembre o en nuestros locales mayorista y detalle, indicando que estarán funcionando con horarios normales, pues sólo cierran los días 18 y 19 de septiembre.

Cotizador de productos de Fiestas Patrias

Asimismo, el Director Nacional informó que el SERNAC, con el propósito de ayudar a las y los consumidores, lanzó un “Cotizador de Fiestas Patrias”, herramienta que considera los productos más importantes que compran las familias chilenas en este 18 de septiembre.

El Cotizador Dieciochero incluye 211.443 precios, provenientes de 27 empresas de supermercados y 1.174 locales distribuidos en 198 comunas de todas las regiones del país, e incluye distintos tipos de productos, tanto carnes, también verduras, frutas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Esta herramienta está disponible en el [sitio web de SERNAC](#).

Recomendaciones al comprar por delivery

Se recomienda que los consumidores den instrucciones precisas de cómo quieren recibir o recepcionar el pedido, así como un horario estimado con el fin de que las entregas sean coordinadas y evitar que los productos queden tiempo extra sin refrigeración.

Las y los consumidores deben verificar que el producto esté debidamente sellado, ya sea con estampillas o grapas.

También se recomienda revisar de inmediato una vez recibido el pedido y realizar el reclamo correspondiente al proveedor por cualquiera de las vías disponibles para ello. Se debe anotar siempre el número de respaldo del reclamo.

Los vehículos de reparto deben contar con las condiciones adecuadas para garantizar que la compra llegue de la mejor forma posible a destino, por ejemplo, contando con elementos que permitan que los productos no pierdan su cadena de frío, esto quiere decir que deben mantener una temperatura de alrededor de 5°C. Además, es importante que las empresas de delivery, mantengan protocolos de higienización permanente para los bolsos de traslados, así como también recomendaciones sanitarias para sus colabor