

NOTICIAS DELSUR

- LA VERDAD ESTA EN LA CALLE -

\$300

12/10/2026 - 18/10/2026



Familia de adulta mayor fallecida en Pitrufrquén pide justicia (Pág. 4)



Estudiantes fortalecen su formación con inicio de alternancia (Pág. 5)



Tierra Generosa cosecha medallas y un título sudamericano (Pág. 13)

DESBARATAN PRESUNTO MATADERO CLANDESTINO



A pink and purple advertisement for 'FM Gente Solo Para Ti'. It features a photo of a smiling woman, Luz Santini. The text says 'FM gente SOLO PARA TI Con Luz Santini' and 'Lunes a viernes de 16:00 a 18hrs'.

A colorful advertisement for 'LICEO BICENTENARIO POLITÉCNICO PITRUFQUÉN'. It features various circular images showing students in different technical fields: 'Mecánica Automotriz', 'Electrónica', 'Atención al Cliente', and 'Contabilidad'. The text includes 'El Futuro es hoy', 'Título Técnico Nivel Medio', and a QR code at the bottom.

www.noticiasdelsur.cl

DIRECCIÓN:

Av. 12 de Febrero #953,
oficina 1, Pitrufrquén.

CONTACTATO ÁREA COMERCIAL:

+56 9 7228 1871

CONTACTO PRENSA:

+56 9 8822 8355

WHATSAPP:

+56 9 8822 8355

CORREO ELECTRÓNICO:

prensa@noticiasdelsur.cl

REPRESENTANTE LEGAL:

Brígida Cárcamo A.

REPORTERO:

Gorety Castillo

Cristian Vega

DISEÑO GRÁFICO:

Benjamin Hernández

HIDRÓGENO VERDE: DEL DISCURSO A LA PRODUCCIÓN

*Harlan Simonetti Jara Director de la carrera de Ingeniería Civil
Industrial Universidad Central Región de Coquimbo*

En diciembre de 2022 inició la inyección de hidrógeno verde en la red de gas natural que abastece a cerca de 4.600 hogares de La Serena y Coquimbo. Fue el primer proyecto de su tipo en América, su nombre es H2GN y hoy la mezcla llega al 10% sin que las familias hayan cambiado un solo artefacto. No lo cuento como anécdota, sino como evidencia, ya que tuve la responsabilidad de dirigir este maravilloso proyecto de ingeniería. En Chile la transición energética ya dejó de ser una promesa de papel, es una realidad presente en el día a día del país.

El escenario mundial eso sí, hay que mirarlo con la mente muy fría. La Agencia Internacional de Energía estima que el planeta consume unos 100 millones de toneladas de hidrógeno al año, pero menos del 1% es de bajas emisiones (en su mayoría es hidrógeno gris, pero esa es otra historia) y en 2025 la cartera de proyectos se contrajo por primera vez. Al mismo tiempo, IRENA calcula que para contener el calentamiento en 1,5 °C el hidrógeno y sus derivados tendrían que cubrir el 14% del consumo final de energía hacia 2050. Entre lo que se necesita y lo que se construye hay una distancia enorme, y

justamente ahí está la oportunidad.

Ese hidrógeno de 2050 no viajará en cilindros. Llegará convertido en amoníaco, metanol o combustibles sintéticos para barcos, fundiciones y fertilizantes en Europa y Asia.

Chile reúne condiciones que pocos países tienen para abastecerlo, por una parte, contamos con un potencial renovable superior a 1.800 GW, por otra parte, los costos de producción que podrían acercarse entre 1,3 a 2,5 USD por kilo al 2030 con el cambio de contratos de energía según el Banco Central y una estrategia nacional que proyecta entre 2 y 3,5 millones de toneladas al 2050. Pero el potencial no se exporta, lo que se vende son moléculas certificadas de origen verde, contratos firmados y reglas estables en el tiempo

Ya dimos el primer paso en el continente y por ello creo que el camino empieza en casa. Descarbonizar la minería, el transporte pesado y las redes de gas genera demanda local, forma un capital humano de primer nivel y acumula una experiencia operativa que ningún informe reemplaza, si queremos ser proveedores del mundo, primero tenemos que demostrar que sabemos y queremos usar nuestro propio hidrógeno.

Fuentes:

- [IEA – Global Hydrogen Review 2025, Executive summary] (<https://www.iea.org/reports/global-hydrogen-review-2025/executive-summary>)

- [IRENA – World Energy Transitions Outlook 2023] (<https://www.irena.org/Digital-Report/World-Energy-Transitions-Outlook-2023>)

- [Banco Central de Chile – Hidrógeno verde en Chile: perspectivas de demanda e inversión] (<https://www.bcentral.cl/en/w/hidrogeno-verde-chile>)

- [Reporte Minero – Consulta pública Estrategia Nacional de Hidrógeno Verde 2026-2030] (<https://www.reportemine-ro.cl/noticia/noticias/2026/01/chile-consulta-publica-estrategia-hidrogeno-verde-2026-2030>)

- [H2 Business News – Gasvalpo alcanza 10% de hidrógeno verde] (<https://h2business-news.com/gasvalpo-10-por-ciento-hidrogeno-verde-chile/>)

- [H2news – Gasvalpo inició la primera inyección de H2V en Latam] (<https://h2news.cl/2022/12/16/gasvalpo-inicio-la-primer-inyeccion-de-h2v-en-latam-a-una-red-de-distribucion-de-gas-natural/>)



NUMEROS DE EMERGENCIA



Carabineros de Pitrufrquén:

+56 9 8428 9208

Carabineros de Gorbea:

452466251

Carabineros de Freire:

452466256

PDI

PDI Pitrufrquén:

45265 966 3



Ambulancia:

131



Bomberos:

134

Desbaratan presunto matadero clandestino en Gorbea

Un presunto matadero clandestino fue descubierto en un sector rural de Gorbea, donde detectives de la Brigada de Investigación Criminal (BICRIM) de Pitrufquén detuvieron a un hombre de 54 años, tras una investigación coordinada con la Fiscalía Local.

El procedimiento se originó luego de que la Policía de Investigaciones (PDI) recibiera antecedentes sobre el presunto faenamiento clandestino de animales al interior de una bodega del sector. A partir de esta información, los detectives realizaron diversas diligencias que permitieron reunir antecedentes que permitieron reunir antecedentes para ingresar al recinto, previa autorización judicial.

El operativo contó con la participación de funcionarios del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y de la Seremi de Salud de La Araucanía, quienes efectuaron las respectivas fiscalizaciones en el lugar.

Durante el registro, los detectives encontraron herramientas utilizadas para el faenamiento de animales, entre ellas poleas, sierras eléctricas y mecánicas, cuchillos carniceros, una chaira afiladora y nueve ganchos, elementos que fueron incautados.

Además, en una fosa ubicada junto a un galpón fueron hallados restos de ganado bovino en avanzado estado de descomposición, incluidos cueros, osamentas y una cabeza de vacuno.

En el mismo predio, al interior de una fábrica de cecinas, se encontró una pieza de carne bovina de aproximadamente 80 kilos, cuya procedencia no pudo ser acreditada.

Uno de los principales resultados del procedimiento fue el decomiso de cerca de 2.200 kilos de carne de vacuno, cordero y

cerdo, realizado por la Seremi de Salud. Los productos fueron valuados en aproximadamente 11 millones de pesos.

El hombre fue detenido en flagrancia por una infracción a la Ley N.º 11.564, relacionada con el funcionamiento de mataderos clandestinos, y quedó a disposición del Juzgado de Garantía de Pitrufquén para el respectivo control de detención.

El jefe de la BICRIM Pitrufquén, subprefecto José Luis Lamilla Rivera, señaló que el procedimiento permitió interrumpir el funcionamiento de esta actividad clandestina y retirar del circuito comercial más de dos toneladas de productos cárnicos, gracias al trabajo coordinado entre la PDI y los organismos fiscalizadores.



Familia de adulta mayor encontrada muerta en Pitrufrquén pide que el caso no quede en el olvido

A más de tres semanas del hallazgo del cuerpo sin vida de una adulta mayor al interior de su vivienda, ubicada en calle Michimalongo de Pitrufrquén, su familia continúa esperando avances respecto de la investigación y pide que se esclarezcan las circunstancias de su muerte.

La mujer fue encontrada fallecida el pasado 19 de septiembre, hecho que generó preocupación entre sus familiares y vecinos del sector. De acuerdo con los antecedentes entregados en ese momento, el cuerpo fue encontrado por un nieto de la víctima, quien habría intentado comunicarse con carabineros para alertar sobre la emergencia, sin obtener respuesta inicialmente.

Según el relato entregado actualmente por la familia, ante la falta de respuesta telefónica, debieron recurrir a un conocido que trabaja en el área de seguridad pública, quien finalmente realizó las gestiones para que se pudiera atender el procedimiento.

Asimismo, de acuerdo con la información que fue conocida en ese momento, se habría indicado preliminarmente que el cuerpo presentaba signos que hacían presumir la intervención de terceras personas, antecedente que dio paso a la investigación destinada a esclarecer las circunstancias en que ocurrió el fallecimiento.

Desde entonces, la familia

señala que no ha recibido mayores antecedentes respecto del avance de las diligencias investigativas. En conversación con Noticias del Sur, manifestaron su preocupación por el paso de los días y reiteraron que esperan que el caso no quede archivado y que se pueda establecer la identidad del o los responsables.

La familia también ha realizado velatones frente al domicilio de la víctima, acompañada por vecinos que han expresado su preocupación por la seguridad del sector.

Los familiares también mencionaron el caso de una vecina del sector, Rosa Jaramillo, adulta mayor desaparecida hace varios años en la comuna y cuyo paradero aún se desconoce, expresando su temor de que la muerte de su familiar pueda quedar sin una respuesta judicial.

Familia espera conocer avances de la investigación

Para los cercanos, la principal

preocupación actualmente es conocer qué diligencias se han realizado y cuáles son los próximos pasos de la investigación. Junto con comprender que este tipo de procesos requieren tiempo, esperan que puedan existir avances que permitan esclarecer lo ocurrido.

La familia indicó además que el hallazgo de la adulta mayor significó un fuerte impacto, especialmente para el nieto que encontró el cuerpo y debió alertar sobre la situación.

Por otro lado, la concejala de Pitrufrquén Daniela Rivera señaló que ha acompañado a la familia desde las primeras velatones y reconoció la preocupación existente tanto entre los cercanos como entre los vecinos.

La edil manifestó que respeta los procedimientos propios de la investigación, pero sostuvo que también es necesario mejorar la entrega de información a los familiares, quienes permanecen a la espera de una instancia para conocer mayores antecedentes sobre el caso.



Estudiantes de Freire fortalecen su formación en centros de salud con inicio de alternancia



Un importante paso en la formación técnica de sus estudiantes comenzó a concretarse en la comuna de Freire con el inicio de la alternancia de la especialidad de atención de enfermería del Liceo Bicentenario de Excelencia Juan Schleyer, iniciativa que permitirá a los jóvenes complementar los conocimientos adquiridos en las aulas con experiencias prácticas en distintos establecimientos de salud de la zona.

La instancia representa una oportunidad para que los estudiantes puedan desenvolverse en contextos reales de atención, adquirir nuevas herramientas y fortalecer sus competencias técnicas, teniendo un acercamiento temprano a las exigencias y responsabilidades que implica el trabajo en el área de la salud.

Como parte de este proceso formativo, los estudiantes realizarán sus experiencias en el hospital de Pitufquén, hospital de Toltén, CESFAM de Freire, CESFAM de Teodoro Schmidt, Posta de Huilío y clínica CUBAMED, ampliando sus espacios de aprendizaje y conociendo distintas realidades vinculadas a la atención de pacientes.

Desde el municipio destacaron que esta experiencia constituye un hito relevante para la educación técnico-profesional de la comuna, especialmente porque permite que los jóvenes puedan poner en práctica sus conocimientos y, al mismo tiempo, conocer de manera directa el funcionamiento de los servicios de salud.

El alcalde de Freire, José Colihuil Binimelis, valoró el inicio de esta

nueva etapa para los estudiantes y destacó la importancia de generar oportunidades que conecten la educación con el mundo laboral. “Para nosotros como municipalidad de Freire es una tremenda alegría ver cómo nuestros estudiantes comienzan a dar estos pasos concretos hacia su futuro. Esta Alternancia les permite salir de las aulas, conocer la realidad del trabajo en salud, aprender de quienes día a día cumplen esta importante labor y, sobre todo, adquirir experiencia que será fundamental para su desarrollo profesional. Estamos muy orgullosos de ellos y agradecidos de cada uno de los centros de salud que abre sus puertas para contribuir a su formación. Además de destacar y felicitar a sus profesores guías”, señaló el edil.



Gorbea promueve el acogimiento familiar para brindar protección y cuidado a niños, niñas y adolescentes



Con el objetivo de sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de ofrecer entornos seguros y protectores a niños, niñas y adolescentes, la Oficina Local de la Niñez (OLN) de Gorbea realizó el seminario “Difusión y sensibilización sobre el acogimiento familiar”, en conjunto con el Programa de Familias de Acogida Especializada (FAE Ayün Temuco).

La actividad reunió a integrantes de la Mesa de Articulación

Interinstitucional Comunal y dirigentes sociales, quienes conocieron más sobre esta alternativa de cuidado transitorio, sus principales desafíos y el papel que cumple la comunidad en la protección de las infancias y adolescencias.

A través de exposiciones, testimonios y actividades participativas, la jornada buscó fortalecer la comprensión del acogimiento familiar e incentivar a más personas y familias a conocer esta

alternativa, que permite brindar cuidado y acompañamiento a niños, niñas y adolescentes que, por distintas circunstancias, no pueden permanecer temporalmente con sus familias de origen.

La iniciativa también permitió relevar la importancia del compromiso comunitario y del trabajo coordinado entre las instituciones para promover espacios de protección, afecto y seguridad, donde cada niño, niña y adolescente pueda desarrollarse en un entorno familiar.



Conadi y municipio entregan 14 refrigeradores a familias campesinas afectadas por las inundaciones en Pitrufquén



Una ayuda concreta para recuperar parte de las condiciones básicas de sus hogares recibieron 14 familias campesinas mapuche de Pitrufquén que resultaron afectadas por los episodios de lluvias e inundaciones registrados durante las últimas semanas en la comuna.

Se trata de 14 refrigeradores entregados por la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), en coordinación con la Municipalidad de Pitrufquén, a través de la Oficina Municipal de Pueblos Originarios, como respuesta a la afectación que sufrieron diversos hogares rurales, donde producto del ingreso de agua y los cortes de suministro eléctrico, varios artefactos quedaron inutilizables.

La entrega fue encabezada por el director nacional de CONADI, Ignacio Malig, junto a la coordinadora regional del Plan Buen Vivir en La Araucanía, Déborah Negrete; el alcalde subrogante de Pitrufquén, Rodrigo Ortiz, y el encargado municipal de la Oficina de Pueblos Originarios, Rodrigo Cuminao.

Desde el municipio, el alcalde subrogante Rodrigo Ortiz valoró la entrega y destacó que contar nuevamente con un refrigerador representa una ayuda significativa para las familias afectadas.

“Hoy celebramos esta ayuda que entrega CONADI a través de su director nacional, quien además ha tenido la voluntad de acompañarnos. Un refrigerador es una ayuda muy importante, ya que sabemos que producto de las inundaciones y cortes de energía eléctrica muchos

artefactos se vieron afectados. Agradecemos esta alianza entre CONADI y el municipio de Pitrufquén, gestionada por nuestra alcaldesa Jacqueline Romero, quien permanentemente ha estado trabajando para acercar soluciones y entregar una mejor calidad de vida a nuestros vecinos”, afirmó.

En representación de las familias beneficiadas, la machi Lucía Puente Nahuelpán, del territorio Mahuidanche, agradeció el apoyo y manifestó la esperanza de que este tipo de ayudas pueda continuar llegando a otros sectores afectados. “Somos 14 familias las beneficiadas con esta ayuda de CONADI y esperamos que esta ayuda pueda llegar a más familias que no lo están pasando bien en los diversos

territorios afectados por las inundaciones”, expresó.

La ceremonia de entrega fue breve, pero estuvo marcada por la satisfacción de las familias beneficiadas, quienes recibieron un implemento fundamental para sus hogares y para la conservación diaria de los alimentos.

La iniciativa se suma a las distintas acciones de apoyo que se han desplegado en la comuna para atender las consecuencias de los últimos eventos meteorológicos, especialmente en los sectores rurales, donde las lluvias provocaron inundaciones, aislamiento y daños en viviendas y bienes esenciales.



Chef de Freire conquistó los Premios Fuego 2026

Entre el campo y las huertas, el chef freirino Juan Carlos Quiñeman ha construido una trayectoria que lo llevó desde las labores del campo en su infancia hasta las cocinas de reconocidos hoteles y grandes eventos gastronómicos. Hoy, desde su proyecto Millary, busca que los sabores de La Araucanía ocupen un lugar protagonista, combinando identidad territorial, productos locales, técnica y una presentación cuidada.

La cocina puede comenzar mucho antes de entrar a una escuela de gastronomía. Puede nacer en una huerta, en los sabores de la infancia, en el trabajo familiar y en los productos que entrega la tierra.

Para Juan Carlos, chef de 45 años, nacido y criado en el sector de Quiñimo, en la comuna de Freire, ese parece haber sido precisamente el punto de partida. Su historia gastronómica no comenzó con una receta ni con un título profesional, sino en el campo, ayudando a su familia y creciendo rodeado de productos que años más tarde volverían a aparecer en su cocina.

“Yo me crié en el campo. Ahí siempre nos tocaba ayudar, porque siempre se necesitaba ayuda. Tuvimos una infancia libre, sana... Comíamos

muchas frutas y verduras frescas. Fue una infancia muy bonita”, recuerda.

Aunque hoy su nombre está vinculado a la gastronomía, reconoce que durante buena parte de su juventud jamás imaginó que terminaría dedicando su vida a la cocina. “Ahora que miro hacia atrás digo que la cocina definitivamente me eligió a mí, no yo a la cocina”, afirma.

De lavar platos a descubrir su vocación

Su primer acercamiento profesional con la cocina ocurrió lejos de La Araucanía. Después de estudiar mecánica y viajar a Santiago con la idea inicial de permanecer solamente algunos días, terminó quedándose por más de dos décadas.

Su primer trabajo fue en el área de alimentación de un hospital, donde comenzó lavando platos. Fue allí donde apareció una figura fundamental en su historia: el chef Gerardo Henríquez, quien se convertiría en su mentor.

“Un día me dice: ‘¿Quieres trabajar en la cocina mañana?’. Ya, bueno, vamos. Y ahí me tocó ayudar y de ahí no salí más de la cocina”, cuenta sonriente.

Su mentor también fue quien lo impulsó a estudiar. Así, mientras trabajaba durante el día, comenzó sus estudios de gastronomía

durante la noche, completando una carrera que se extendió por tres años y medio.

Fue un proceso de aprendizaje que posteriormente lo llevó a uno de los grandes hitos de su trayectoria: ingresar al Hotel Marriott de Santiago en 2004.

“Ahí fue otro mundo totalmente distinto. En el hospital hacíamos 30 kilos de arroz en unas ollas gigantes y en el otro lado eran dos kilos, pero era un arroz muy distinto. Ya no era un estrés de volumen, sino un estrés de calidad, de detalles, de elegancia”, explica.

Volver a La Araucanía

Sin embargo, mientras su carrera avanzaba, una idea comenzó a tomar fuerza: regresar al territorio donde todo había comenzado. «Desde el 2016 tenía las ganas de venirme a La Araucanía. Uno siempre dice ‘falta esto, falta esto’, pero no dice ‘¿qué hago yo para que ocurra lo contrario?’”, cuenta.

Su intención era aportar desde la gastronomía y ayudar a generar una oferta que pusiera en valor los productos y sabores locales.

La pandemia terminó acelerando esa decisión.

Fue entonces cuando regresó

junto a su esposa y sus hijas y comenzó a desarrollar Millary, un proyecto familiar de agroturismo y gastronomía instalado en el campo.

El concepto tiene una particularidad; la cocina se construye a partir de lo que entrega la tierra.

No existe necesariamente un menú rígido. La huerta y la estacionalidad tienen un papel fundamental en lo que finalmente llega al plato. “La gente va a visitar la huerta, se cocina algo fresco, con lo que hay. El menú no es un menú definido, sino que se va preparando de acuerdo con lo que tenemos en la cocina y huerta”, señala.

Es justamente en ese punto donde la historia personal de Quiñeman se cruza con su formación profesional.

El objetivo no es simplemente rescatar ingredientes tradicionales, sino demostrar que estos pueden dialogar con técnicas, presentaciones y formatos propios de la gastronomía contemporánea.

Así, por ejemplo, una tarta de manzana puede incorporar murta y una base elaborada con harina tostada. Es una manera de entender la gastronomía mapuche y territorial no como una cocina detenida en el tiempo, sino como una tradición que puede evolucionar y encontrar nuevos espacios sin perder su identidad.

“Siempre va a ser una comida muy sabrosa y bien decorada”, resume el chef.

De la cocina familiar a los grandes eventos

El crecimiento de Millary también llevó a la familia a explorar una nueva área: la banquería.

Tras obtener un reconocimiento en 2023, el proyecto comenzó a ampliar su actividad y a invertir en equipamiento y redes de apoyo para realizar eventos de mayor envergadura.

El reconocimiento de los Premios Fuego 2026

Ese recorrido tuvo recientemente un nuevo capítulo con su nominación y posterior reconocimiento en los Premios Fuego 2026, instancia vinculada a la Federación Gastronómica de Chile.

Quiñeman asegura que no esperaba quedarse con el reconocimiento.

El proceso contempló una

primera etapa de postulaciones y selección, seguida por la definición de los nominados en las distintas categorías.

En su caso, compartió la nominación con otras destacadas representantes de la gastronomía. “Tenía muy baja expectativa. No me sentía como cuando uno dice ‘yo voy a ganar’. No. De hecho, no pude ir a la premiación porque justo tenía un evento en Lautaro que estaba contratado como dos meses antes”, cuenta.

La noticia llegó mientras se encontraba conectado a la transmisión.

Entonces escuchó su nombre.

“Cuando escuché mi nombre, casi sacamos el techo. Hasta ahí no más llegó lo que estábamos haciendo”, recuerda entre risas.



Cuando los emprendedores se apoyan: Barrica 781 y Haro Deléitate sellan alianza para crecer juntos en Pitrufrquén

Una nueva colaboración entre emprendedores de Pitrufrquén busca demostrar que el crecimiento de los negocios locales también puede construirse a través del apoyo mutuo. Se trata de la alianza entre Barrica 781, emprendimiento liderado por Pedro Guzmán, y Haro Deléitate, marca de sour creada por el ingeniero en alimentos Andrés Haro.

A partir de esta iniciativa, los productos de Haro Deléitate estarán disponibles en Barrica 781, ubicada en calle Francisco Bilbao 781, Pitrufrquén, incorporando a la oferta del local los distintos sabores de sour elaborados por este emprendedor.

La propuesta de Haro Deléitate combina pisco chileno con sabores tropicales y andinos, entre ellos maracuyá, maracuyá mango, tamarindo, guayaba, guanábana, mora de castilla, naranjilla y tomate de árbol. Por su parte, Barrica 781 nació con la intención de convertirse en un espacio con identidad propia y cercano a la comunidad.

Pero detrás de esta incorporación existe también una historia de colaboración. Pedro Guzmán cuenta que conoce a Andrés Haro desde hace años y que, desde que conoció su emprendimiento, tenía la intención de apoyarlo. La oportunidad se concretó una vez que Haro contó con sus productos y etiquetado en regla para su comercialización.

El emprendedor agregó que esta colaboración también representa una forma de devolver el apoyo recibido en sus propios comienzos. "El me

ayudó mucho cuando yo empecé trabajando y ahora es una devolución de mano", señaló.

Para Andrés Haro, en tanto, esta oportunidad representa un paso importante para continuar posicionando su marca y ampliar sus espacios de comercialización. "Esta apertura para mí es súper valiosa e importante, y estoy sumamente agradecido de esta opción y de la puerta que abrió Pedro, creyendo en mi producto", expresó.

El creador de Haro Deléitate destacó además la posibilidad

de que ambos emprendimientos puedan crecer de manera conjunta.

La alianza entre ambos emprendedores refleja así una de las claves del emprendimiento local; generar redes, abrir espacios y entender que el crecimiento de un negocio también puede contribuir al desarrollo de otro. En este caso, dos emprendedores de Pitrufrquén decidieron unir sus caminos para potenciar sus respectivas propuestas y seguir creciendo desde la propia comuna.



Mujeres de Pitrufrquén llenan de creatividad una exposición que celebra sus talentos y aprendizajes

Más de 30 mujeres de distintos sectores de Pitrufrquén participaron en una exposición de manualidades que busca poner en valor el trabajo y aprendizaje desarrollado durante el primer semestre en los talleres impulsados por el Programa de Biblioteca Municipal, tanto en la Biblioteca Central como en la filial Biblioteca Municipal "La Unión".

La muestra, que se desarrolló en el tercer piso del Centro Comercial LOV Pitrufrquén, reunió una amplia variedad de trabajos confeccionados por las participantes, quienes semanalmente se juntan para aprender y perfeccionar distintas técnicas de tejido y manualidades.

Entre las creaciones que forman parte de la exposición se encuentran manteles, cuadros ornamentales, tejidos en lana, cojines, sobremesas, cortinas y figuras decorativas, entre otros productos que reflejan el aprendizaje, dedicación y creatividad de las participantes.

Para las usuarias, estos talleres se han convertido no solo en una instancia para adquirir nuevos conocimientos, sino también en un espacio de encuentro, ocupación y, eventualmente, una herramienta que puede contribuir a la economía familiar.

Rosa Pastén, quien se incorporó este año a los talleres, valoró la posibilidad de participar en esta iniciativa y destacó el acompañamiento recibido durante el proceso. "Este taller es muy bueno para nosotras que somos dueñas de casa, ya que aprender estos trabajos nos ayuda en nuestra economía y ocupación. Tenemos un apoyo muy grande de nuestras

profesoras y gracias a ello usted ya ve el resultado en esta exposición".

En tanto, Nevenka Leiva, coordinadora de las Bibliotecas de Pitrufrquén, explicó que esta muestra quiso visibilizar el trabajo que las participantes han desarrollado durante los últimos meses. "Son más de 30 mujeres que están participando en estos talleres, que se reúnen semanalmente en ambas bibliotecas de la comuna. Lo que quisimos con esta exposición es visibilizar a la comunidad el trabajo realizado en este primer semestre en ambas bibliotecas, con una iniciativa financiada por la Municipalidad

en el marco del apoyo constante a las mujeres".

La actividad forma parte del trabajo que desarrolla el Programa de Biblioteca Municipal para generar espacios de participación, aprendizaje y encuentro comunitario, ampliando el rol de las bibliotecas como lugares donde, además del acceso a la lectura y la cultura, se desarrollan distintas iniciativas de carácter social y formativo.

Desde el municipio hicieron un llamado a las dueñas de casa a conocer y sumarse a estos talleres.



Un homicidio y una desaparición que aún duele: dos historias que vuelven a inquietar a vecinos

En la zona existen casos de personas desaparecidas cuyos rostros y nombres permanecen en afiches, publicaciones y en la memoria de quienes todavía esperan alguna información que permita conocer su paradero y, eventualmente, reconstruir qué ocurrió con ellas.

Uno de esos casos es el de Rosa Jaramillo Paillalef, mujer de 70 años. Su desaparición fue denunciada en agosto de 2020, en plena pandemia. Desde entonces han transcurrido más de seis años sin que se conozca qué ocurrió con ella.

El caso volvió a instalarse en la conversación de vecinos y cercanos luego de que, el pasado 19 de septiembre, una mujer adulta mayor fuera encontrada sin vida al interior de su vivienda ubicada en calle Michimalongo, en villa Pinochet, sector donde también residía Rosa Jaramillo.

El hallazgo generó preocupación entre habitantes del sector y volvió a traer a la memoria una desaparición que, para quienes conocieron a Rosa, continúa siendo una herida abierta. Vecinos y familiares de la adulta mayor recientemente fallecida plantean la necesidad de que estos casos no queden en el olvido y que las investigaciones permitan entregar respuestas a las familias que llevan años esperando por justicia y verdad.

Una desaparición que aún no tiene respuestas

De acuerdo con los antecedentes conocidos en ese momento, Rosa Jaramillo habría desaparecido durante la madrugada del 6 de agosto de 2020. Según la versión entregada por su

pareja, la mujer habría salido desde el domicilio y posteriormente no regresó.

Desde entonces, no se ha establecido su paradero ni se conoce información pública que permita conocer con certeza qué ocurrió aquella madrugada.

El caso permanece dentro de los antecedentes de la fiscalía, mientras la pregunta fundamental continúa abierta: ¿dónde está Rosa Jaramillo y qué ocurrió con ella?

Cuando el tiempo pasa, pero la espera permanece

La desaparición de una persona no termina necesariamente cuando dejan de aparecer nuevas pistas. Para sus cercanos, la incertidumbre puede prolongarse durante años.

No existe un cierre cuando no

hay un cuerpo, una ubicación, una explicación o una respuesta. Quedan fotografías guardadas, recuerdos, conversaciones pendientes y la esperanza -a veces pequeña, pero persistente- de que algún antecedente permita finalmente reconstruir la historia.

El caso de Rosa Jaramillo es parte de esas historias que permanecen en la memoria de una comunidad. Su nombre continúa siendo recordado por quienes la conocieron y por una familia que, después de más de seis años, sigue sin saber qué fue de ella.

El reciente hallazgo de una adulta mayor sin vida en el mismo sector volvió a poner sobre la mesa una realidad que muchas veces permanece silenciosa: hay familias que llevan años esperando justicia.



Club de karate «Tierra Generosa» cosecha medallas y un título sudamericano

Una destacada participación tuvo el Club de Karate Tierra Generosa de Gorbea en el Campeonato Sudamericano Interstilos Curicó 2026, competencia internacional que reunió a exponentes provenientes de distintos países de sudamérica y centroamérica, además de delegaciones de diversas ciudades de Chile.

El representativo gorbeano, perteneciente a la Federación Mundial de Karate Kyokushin W.I.C.O., llegó a esta importante cita deportiva bajo la dirección técnica del Sensei Cristian Castro Gutiérrez y el Sempai Christian Castro Poblete, logrando una sobresaliente cosecha de medallas y posiciones destacadas en las distintas categorías.

El torneo contó con la participación de delegaciones de Chile, Argentina, Brasil, Venezuela, Colombia, México, Perú y Guatemala, además de representantes de distintas escuelas nacionales, convirtiéndose en una instancia de alto nivel competitivo para los deportistas de Gorbea.

En las categorías infantiles, los jóvenes representantes de Tierra Generosa demostraron un alto nivel competitivo y consiguieron múltiples podios.

Joaquín Leiva obtuvo dos medallas de oro y una de plata, mientras que Santiago Castro consiguió también dos preseas doradas y una de plata.

A ellos se sumaron Elizabeth

Canales, con una medalla de oro y dos de plata; Pedro García, con un oro y dos platas; y Laura Cerda, quien alcanzó una medalla de oro y una de plata.

También tuvieron una destacada participación Emilia Yussef, con dos medallas de plata y una de bronce, y Helena Bascuñán, quien obtuvo dos preseas de plata y alcanzó además un meritorio cuarto lugar.

En la categoría juvenil llegó uno de los principales logros para la delegación gorbeana. Eduardo Barra se consagró campeón sudamericano en la categoría peso pesado, obteniendo la medalla de oro y sumando un importante título internacional para el Club Tierra Generosa.

La actuación juvenil también estuvo marcada por los resultados de Laura Henry, quien consiguió una medalla de oro, una de plata y una de bronce; mientras que Ignacia Espinoza obtuvo un oro y un bronce, además de un destacado cuarto lugar.

Por su parte, Michel Frederick

alcanzó dos medallas de plata y Amaro Covarrubias consiguió una de plata y dos de bronce, completando una sólida presentación de los representantes de Gorbea.

El trabajo colectivo también subió al podio

El buen desempeño del club no se limitó a las competencias individuales. Tierra Generosa también destacó en las pruebas por escuelas, donde el trabajo en equipo permitió conseguir importantes posiciones frente a representantes de otras academias.

En esta modalidad, el club obtuvo el segundo lugar en Defensa por Equipos Infantil, además del tercer lugar en Defensa Juvenil y el tercer lugar general en Defensas.

A estos resultados se sumó un tercer lugar en Exhibición, completando una participación que refleja el trabajo desarrollado por la institución en torno al karate Kyokushin.



freirino cruzó el mundo con su border collie para representar a Chile en campeonato mundial

Entre verdes praderas, cercos que se pierden a lo lejos y rebaños que avanzan lentamente por extensos campos, hay paisajes que parecen sacados de una película. Quizás por eso, para muchos, las imágenes de las montañas de Irlanda evocan inmediatamente aquellas historias donde los perros pastores son protagonistas y donde el vínculo entre el hombre, los animales y el campo parece formar parte de un mundo detenido en el tiempo.

Pero para Eduardo Jaramillo Gajardo, esas postales no pertenecen a una película.

Son recuerdos de un viaje que lo llevó desde Puquereo, en la comuna de Freire, hasta Irlanda y posteriormente Escocia, donde tuvo la oportunidad de representar a Chile en un campeonato mundial de perros de trabajo junto a una de su border collie.

A sus 30 años, este ingeniero agrícola ha construido una historia ligada al campo y a los perros ovejeros desde mucho antes de imaginar que esa pasión algún día lo llevaría a competir al otro lado del mundo.

Porque antes del campeonato, antes de los aviones y antes de las montañas europeas, estuvieron los campos de Freire.

Una historia que comenzó en Puquereo

Eduardo nació y creció en Puquereo, en la comuna de Freire. Allí, entre las labores propias del campo, comenzó a des-

cubrir que los perros podían ser mucho más que animales de compañía. “El border collie en general, es un perro que nació desde la necesidad de los agricultores para poder reunir ganado”, explica.

Su primer acercamiento fue precisamente desde esa necesidad práctica. Quería contar con un perro que pudiera ayudarlo con los animales y fue su hermana quien le regaló un border collie.

Con él comenzó a entrenar y, poco a poco, fue entendiendo que detrás de cada movimiento del animal existía un trabajo que requería conocimiento, paciencia y una relación estrecha entre el guía y su perro. “Siempre pensé: necesito un perro que me ayude con los animales en el campo”, recuerda.

Tenía alrededor de 22 años cuando comenzó a competir. Hasta entonces, su experiencia estaba principalmente vinculada al trabajo cotidiano del campo, pero una nueva perra le permitió dar un paso más y probar suerte en competencias.

Lo que comenzó como una herramienta para el trabajo terminó transformándose también en una pasión competitiva.

Del campo chileno a las montañas de Irlanda

Con el paso de los años, los resultados obtenidos en distintas competencias fueron abriendo una posibilidad que parecía lejana: representar a Chile en un campeonato mundial.

La clasificación se definió a partir de los resultados obtenidos en los diferentes campeonatos, hasta que finalmente dos de sus perros quedaron dentro de la selección considerada para participar. Eduardo viajó finalmente con una de sus perras.

La preparación fue intensa.

Una vez confirmada su participación, decidió sacar a la perra temporalmente de las labores habituales del campo para concentrarse exclusivamente en el entrenamiento competitivo. “El perro de trabajo no es lo mismo que un perro de competencia”, explica.

En el campo se necesita efectividad y capacidad para resolver las tareas diarias. En una competencia, en cambio, cada movimiento debe ser mucho más preciso y técnico.

Y así comenzó una etapa de entrenamiento constante.

Hasta que llegó el viaje.

Eduardo permaneció cerca de un mes en Europa, pasando gran parte de ese tiempo en Irlanda, entrenando y compitiendo en diferentes campos antes de trasladarse a Escocia para participar en el mundial.

Fue entonces cuando aquella imagen que tantas veces parece pertenecer al cine se convirtió en realidad.

Montañas verdes. Rebaños.

Grandes extensiones de campo. Perros trabajando entre las ovejas.

Y en medio de ese paisaje, un joven de Puquereo intentando hacer lo mismo que ha hecho durante años en su propia tierra.

Un paisaje distinto, pero un mismo idioma: el campo

Hay algo que Eduardo descubrió durante su estadía y que probablemente fue una de las conclusiones más significativas del viaje.

El campo cambia de paisaje, pero muchas de sus reglas permanecen.

En Irlanda y Escocia, los terrenos podían ser completamente diferentes a los de Freire. También había otro idioma, otras costumbres y otras formas de trabajar.

Pero había algo familiar. Las ovejas. Los perros. El terreno. La necesidad de mover un rebaño. La relación entre el hombre y el animal.

Y allí, acompañado de su perra, llegó el momento que había preparado durante meses. “La experiencia fue linda. Me da mucho orgullo haber podido representar al país, haberlo representado bien”, relata.

Pero más allá de la experiencia, estaba la competencia. Y aunque no consiguió subir al podio, asegura haber quedado conforme con su presentación.

Su objetivo es seguir entrenando, mantener la misma línea de trabajo y continuar desarrollándose en una actividad que nació desde una necesidad concreta del campo y terminó llevándolo hasta uno de los escenarios más importantes del mundo para quienes comparten esta pasión.

Y quizás, dentro de tres años, vuelva a intentarlo.



Pitrufquén: Freire:



Gorbea:



Contrata tu publicidad:

NDS

- LA VERDAD ESTA EN LA CALLE -

+56 9 8822 8355

f Noticias Del Sur

noticias_del_sur

noticiasdelsur.cl