

Presentan pintura que facilita eliminación de graffitis

El Municipio de La Serena presentó un producto de pintura anti graffitis, «la novedad del año», para ser usado en el casco histórico de la capital regional y ofrecer una ciudad más agradable.

A través de la iniciativa «Patrimonio sin Rayas», la Municipalidad ha establecido un trabajo permanente para mantener y preservar las fachadas del casco histórico de la ciudad.

En este trabajo la Dirección de Servicio a la Comunidad en conjunto con la Dirección de Obras Municipales y la Empresa Sherwin Williams, hicieron una demostración de la aplicación de pintura antigraffitis en una de las paredes del edificio de la ex CCU, de Brasil y Balmaceda.

Paulina Hernández, presidenta Cámara de Comercio y Turismo de La Serena, presente en la demostración, destacó que este recubrimiento otorga un gran ahorro a largo plazo, pues resulta de fácil aplicación y secado rápido. «Iniciativas como éstas son muy importantes, estas acciones nos permitirán generar un ahorro y mantener limpio el centro para que el cliente sienta seguridad al momento de venir a comprar en este sector».

El empresario Renato Dalbosco, gerente comercial de Dalbosco Hermanos, anunció inmediatos cambios en todos sus locales donde aplicará este producto. Se trata de un diluyente ecológico en base a agua.



Estudio establece que el popular «copao» es fruto autosustentable

INIA ha investigado por más de 10 años el fruto del cactus silvestre *Eulychinia acida*, una cactácea endémica, nativa, más conocida como copao. Este fruto resulta ser una alternativa productiva para el secano, territorio que se caracteriza por su aridez, suelos erosionados y que abarca gran parte de la Región de Coquimbo. En este sentido, la Directora del proyecto, Angélica Salvatierra, señaló los beneficios de esta investigación. «En este escenario, el copao se perfila como una especie con potencial de desarrollo comercial, dada su tolerancia a las restricciones hídricas y las propiedades nutricionales de sus frutos, aptos para el

► «Desarrollo de bases agronómicas y productivas para agregar valor al recurso copao como producto agrícola regional» es el nombre que recibe la investigación que realiza el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) junto al apoyo de Innova Chile de CORFO, sobre este típico fruto de la Región de Coquimbo

desarrollo de productos alimenticios».

La importancia de esta investigación es que entrega información sobre las propiedades y potencialidades del fruto, beneficiando así directamente a las comunidades agrícolas y microempresarios, para que éstas puedan agregarle un valor a su comercialización

y de esta forma abrir las posibilidades industriales del copao. El Director Regional de INIA Intihuasi Francisco Meza comentó que «esta especie presenta mayor resistencia y tolerancia al estrés hídrico respecto de muchas otras plantas, por lo que se encuentra situada hacia espacios semidesérticos que han ido en

aumento por el cambio climático que hemos sufrido durante los últimos años a causa de la falta de recursos hídricos, es por lo mismo que para nosotros como INIA, es de suma relevancia apoyar a las comunidades agrícolas entregándoles información respecto a los protocolos de cuidado y producción agrícola sustentable que tiene la planta y su fruto».

INIA Intihuasi ya ha realizado seminarios y actividades relativas a la demostración de posibles usos y degustación de este fruto, con la finalidad de dar a conocer a las comunidades agrícolas de Limari, las propiedades del fruto del copao y los productos que pueden elaborarse con éste, ya que al ser muy rico en agua, vitamina C, potasio y magnesio, se pueden hacer helados, mermeladas, galletas, copao sour, entre otros. Finalmente, vale destacar que este proyecto tiene como objetivo analizar las potencialidades del fruto del copao, así como también promover el consumo de este producto regional para posicionarlo como un alimento gourmet de alta calidad fuera de la región.

Cero grado de temperatura en Andacollo y algunos caminos de «vischofita» tuvieron problemas

Con alegría fue recibida la lluvia en la comuna de Andacollo que mantenía un registro de cero agua caída en el año 2014. Según el informe del Centro de Estudios de Zonas Áridas, cuya estación se ubica en el Observatorio Collowara, se registraron más de 11.8 mm caídos entre el martes y miércoles, mientras que el jueves la temperatura llegó a los 0 grados en la madrugada.

Desde la Gobernación de Elqui se informó que en la comuna Bomberos apoyó una situación particular vivida por una familia andacollina con su casa y se observaron rodados en la cuesta San Antonio de la Ruta D-51, por lo que se procedió a la limpieza.

Lamentablemente varios caminos rurales quedaron resbaladizos, pues mantenían una capa de sal denominada «vischofita» que al contacto con el agua, provocan que los vehículos «patinen», por lo que se llamó a la precaución.



Los caminos cubierto con la pasta conocida como vischofita que es tierra mezclada con sal, quedan como jabón con un poco de agua.

En INACAP votan la huelga

Funcionarios de la Universidad Tecnológica Inacap, de La Serena, que se pronunciaron en favor de la huelga en la consulta del 30 de mayo, haría efectivo el paro a contar del lunes próximo, anunciaron ayer.

Reclaman mejoras laborales y salariales. También piden estable-

cimiento de la carga laboral para los docentes puesto que, dicen, el empleador cambia unilateralmente los contratos de un semestre a otro

Otro punto de las demandas de los docentes es el reconocimiento de los grados académicos y antigüedad, como asimismo el aumento del valor hora, que en algunos

casos llega a los \$5.000 pesos la hora.

Inacap La Serena es una Institución de Educación Superior que alberga a 8.000 estudiantes.

Los académicos en huelga son 160 quienes paralizarán sus labores en forma indefinida desde el lunes 09 de junio a contar de las 8:15 hrs.