



# Comunidad Somos Todos

ANDACOLLO,  
TIERRA DE FE,  
MINERÍA Y  
ASTRONOMÍA

Nº74 MAYO 2024

## Proyecto CAT permite adquisición de equipamiento pedagógico para Escuela San Lorenzo



EL CENTRO GENERAL DE PADRES Y APODERADOS DEL ESTABLECIMIENTO PRESENTÓ UN PROYECTO A LOS FONDOS CONCURSABLES DE LA MESA CAT QUE LE OTORGÓ UN APOORTE CERCANO A LOS \$25 MILLONES.

### Ricardo Cortés, talentoso artesano en resina



EL ANTOFAGASTINO SE ENAMORÓ DE ANDACOLLO Y DECIDIÓ RADICARSE EN LA COMUNA.

### Programa de entrenamiento Mantenedores Mecánicos Planta



LOS Y LAS PARTICIPANTES COMIENZAN SU PERIODO PRÁCTICO EN TECK CARMEN DE ANDACOLLO.

### Taller de cueca Raíces Rosarinas realiza investidura de sus integrantes



EL HITO SE LOGRA GRACIAS AL FINANCIAMIENTO DE UN PROYECTO CAT 2023



Escúchanos en la señal online  
[www.somosdeandacollo.cl](http://www.somosdeandacollo.cl)



Sintonízanos en el  
**102.5**

Se le ubica en el Condominio de Viviendas Tuteladas de Andacollo

# Ricardo Cortés, un talentoso artesano que llegó para quedarse

"Soy hombre, he nacido, tengo piel y esperanza. No pido eternidades llenas de estrellas blancas, pido ternura, cena, silencio, pan, casa..." Así dice el poema que refleja en cuerpo y alma la vida del artesano que reside en el Condominio de Viviendas Tuteladas de Andacollo. "Espero quedarme aquí hasta que me muera", dice Ricardo Cortés, un antofagastino que hace un poco más de un año llegó a la comuna. Un día apareció por La Serena y le contaron que en Andacollo la minería, la religión, el arte y la cultura brota en cada uno de sus habitantes. Por lo mismo, se subió a un bus "y aquí estoy. Me hablaron de don Alfredo Di Salvo, de La Veta, de los talleres..."

"Caminante, no hay camino, se hace camino al andar...". Tal como escribió Antonio Machado, este antofagastino ha recorrido muchos caminos sin volver la vista atrás, pues vivió en Brasil y en muchas ciudades del territorio nacional para descansar los últimos años de su vida en Andacollo. "Aunque, claro está, me queda harto tiempo por delante, porque recién tengo 69 años y he realizado múltiples labores a lo largo de mi vida para mi sustento diario", aclara don Ricardo.

Sus estudios los realizó en la Escuela Industrial de Antofagasta, se casó, se separó y se fue a Sao Paulo, Brasil, donde llegó buscando un mejor futuro. Por allá trabajó muchos años y en distintas labores, especialmente en una fábrica de acero, en la que aprendió qué es la resina y lo hermosa que se ve en los muebles y decoraciones. Es un hombre tranquilo y bueno para conversar.

## SU TALLER

Ricardo Cortés se contactó con Alfredo Di Salvo y charlaron de la vida y manualidades y "como soy un enamorado de las artesanías, me quedé en Andacollo. Como tengo habilidades y conocimientos, tanto por los trabajos y cursos que he realizado, decidí impartir un par de talleres en

*Ha realizado talleres en resina y ahora está dedicado a confeccionar artesanías.*

resina. En el primero, asistieron casi un centenar de personas. Claro que solo se cobró 10 mil pesos y fue para la compra de los productos. Luego efectué otro, se cobró 20 mil y también para el material de resina, que es muy caro, especialmente para quienes no tienen los recursos".

Y, por lo mismo, detalla que la resina en el piso es complicada. "Queda bonito, pero es caro y hay que cuidarlo mucho, especialmente cuando en la casa hay niños. Pero se pueden decorar mesas, muebles y las artesanías. A la resina se le pueden dar muchos usos", señala el artesano.

Don Ricardo aclara que por ahora no está haciendo talleres, solo realiza trabajos en artesanía y ha pedido, y confecciona colgantes, figuras geométricas, flores y lo que el cliente pide. Este artesano destaca que "todo lo hago en la mesa de mi habitación; la mitad para comer y la otra mitad la utilizo como taller".

Enfatiza que su artesanía es diferente a las que realizan otros maestros, además de hacer trabajos con reciclaje, ya que con su pensión es poco el material que puede comprar "por lo que debo aplicar el ingenio y creatividad para tener hermosas obras".



En su taller brota la creatividad que le permite confeccionar sus hermosos trabajos.



El artesano es meticuloso y dedicado en la confección de sus artesanías.



El trabajo de resina en muebles llaman la atención y da un nuevo aire a los ambientes.

INFÓRMATE DE LOS PROCESOS DE TRONADURA  
[WWW.TECK.COM](http://WWW.TECK.COM), MUNICIPALIDAD DE ANDACOLLO Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE LA COMUNA.

### DIRECTORES

PAMELA CHAIT  
PAULO BARRAZA

### REDACCIÓN Y EDICIÓN GENERAL

NINON MUÑOZ

### PERIODISTA

JULIO BÓRQUEZ  
LUIS MARTÍNEZ  
FABIÁN BONILLA

### DISEÑADOR

PABLO KOHAN

### IMPRESIÓN Y DISTRIBUCIÓN



### COLABORADORES

HUGO ALMARZA  
GINA VIDELA

### COMUNIDAD SOMOS TODOS ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL DE

Carmen  
de Andacollo

**Teck**

Sacrificio y perseverancia

# Los platos típicos y las delicias de María Narváez

*Tiene un tercer lugar con las empanadas al horno el año 2023 y diferentes cursos en el arte culinario.*



Con la empanada al horno se ganó el tercer lugar en el concurso de comida típica 2023.

Un cabrito al jugo, cazuela de gallina de campo con chuchoca, o simplemente, un delicioso plato de pantruca. Y, en caso excepcional, una sierra al horno. Esos y muchos más, son los manjares que prepara la señora María Narváez para deleitar a su exigente clientela, que siempre la está buscando para festejar a sus comensales en un matrimonio o bautizo.

Esta dueña de casa, que cumplió 63 años el 25 de abril, y que vive en el Barrio Sanidad, en el callejón peatonal a un costado del Cuartel de Bomberos, se ríe al contar que “el cabrito al jugo es mi especialidad. Me queda para chuparse los dedos y para qué decir las empanadas bien calduitas, un manjar...”.

Nacida en el barrio El Salitre, en el rancho



Los platos de la señora María tienen fama de deliciosos.



María no se queda atrás con la repostería.

de sus abuelos, la señora María Narváez aprendió a cocinar mirando a su abuela y una vez que terminó la enseñanza media hizo distintos cursos para perfeccionarse en el arte culinario, “obtuve el cartón de técnico de administración de turismo, pero nunca he trabajado en eso. También el título de maestro de cocina internacional realizado en Inacap de Antofagasta”.

## LAS CHURRASCAS

Esta sacrificada madre de dos hijos y con varios nietos, vive sola en su casa y posee un carrito y el permiso de vendedora ambulante otorgado por el municipio para moverse por distintos lugares de la comuna y ofrecer sus churrascas, empanadas de quesos para llevar el sustento a su hogar.

Por ahora el carro está estacionado en el patio de su casa, porque “no le tengo motor. Cuando está bueno, lo llevo y me paro fuera del supermercado Limarí y los domingos en la Plaza Videla. La idea es vender algo para el sustento, ya que con las churrascas me salvo. Además, aún me quedan dos años para pensionarme y recibir los 200 mil pesos que me alcanzaría para los gastos básicos, como la luz, el gas, el agua...”.

Si sus platos deliciosos están al alcance de los futuros novios o padrinos, María Narváez aclara de inmediato que “no cocino para hacerme rica, lo hago porque me encanta y los precios están al alcance de cualquier persona que desee comer algo delicioso”.

Luego de trabajar en el gimnasio municipal, donde es auxiliar de servicio, la señora María afirma que “todos mis platos típicos son súper; cabrito al jugo, cazuela de gallina de campo con chuchoca, pantrucas, pasteles de choclos, empanadas y pan amasado, además de las churrascas. Y muchos platos más. Es cosa de pedir y no se arrepentirán. Se los aseguro”.

La experimentada cocinera siempre ha participado en los concursos de platos típicos que se realizan en la comuna y resalta que “El año pasado logré el tercer lugar con las empanadas al horno y bien calduitas. Es decir, ya tengo mi prestigio y por eso siempre trato de hacer lo mejor posible”.

Y no sólo deleita con los platos de comida típica, también lo hace con los postres y tortas.

La señora María también tiene un espacio para la recreación, pues participa en el Centro de Adulto Mayor, donde realiza gimnasia entretenida dos veces a la semana, además de participar de los talleres que se realizan y “Son muy buenos, pues tenemos una atención completa con asistente social, kinesióloga y terapeuta. Por tanto, me ayuda a tener la mente despejada y cocinar mucho mejor”.

## Mantenedores Mecánicos en Entrenamiento Planta realizan proceso práctico en Teck CDA



Con el objetivo de experimentar en terreno lo que significa trabajar en una planta minera, los y las participantes del programa de entrenamiento "Mantenedores Mecánicos Planta" comenzaron su proceso de aprendizaje práctico en dependencias de Teck Carmen de Andacollo (CDA).

Se trata de seis pasantes que ya realizaron un periodo de capacitación teórica de seis semanas en Ceduc UCN, donde recibieron instrucción en temáticas como Prevención de Riesgos en la Minería, Metrología, Proceso de Concentrado de Minerales, Fundamento de Mantenimiento de Equipos Planta, Técnicas de Mantenimiento de Molinos e Hidrociclones, entre otros.

En su estadía en la operación, las y los aspirantes son guiados y supervisados por el equipo de la Gerencia Plantas, quienes los interiorizan acerca de lo que significa realizar labores en una Planta, les refuerzan el conocimiento teórico y los preparan en la parte técnica y de seguridad, aspectos fundamentales para desarrollarse en un entorno de trabajo seguro.

En la actualidad, los aprendices están divididos en distintas áreas; dos en el Área Seca, dos en el Área Húmeda, uno en el Área de Lubricación y una en Línea de Agua y Relaves.

Johan Contreras, jefe de turno Mantención Área Húmeda de Teck CDA y uno de los mentores de los aprendices, señaló que "estamos muy contentos con el proceso. Los pasantes han demostrado bastantes ganas

***Los programas de capacitación y entrenamiento de Carmen de Andacollo se consolidan como una instancia real de formación, permitiendo que personas de la comuna puedan tener su primera experiencia laboral al interior de una operación de la minería del cobre.***

de participar, aprender y colaborar, asimilando los estándares operativos, los procedimientos de ejecución de actividades y el conocimiento del terreno, obviamente acoplándose al equipo de trabajo del área Mecánica. Existe una sensación agradable de lo que ha sido su participación hasta el momento y eso nos tiene muy conformes", sostuvo.

Por su parte Vezna Cerpa, participante del programa que se desempeña en la Línea de Agua y Relaves, sostuvo que "ha sido una práctica increíble. Hay un gran grupo de trabajo que nos aporta desde sus experiencias, lo que, sumado al apoyo de nuestros mentores, genera un buen aprendizaje. Esto es un proceso largo al que le he puesto ganas, estudio y corazón, así que estoy feliz de participar en el programa", finalizó la pasante.

### SOBRE EL PROGRAMA

El programa, que se suma Operadores y Operadoras en Entrenamiento Mina que se ejecuta paralelamente, es un trabajo liderado por el equipo de Aprendizaje y Entrenamiento de Teck CDA y ejecutado por las respectivas áreas operativas.

## Con éxito culmina programa de fortalecimiento de competencias de proveedores locales



***La iniciativa, impulsada por Teck CDA y ejecutada por Inacap, potenció las capacidades de más de 22 trabajadores y trabajadoras de empresas andacollinas de los rubros gastronómico y hotelería.***

Con una solemne ceremonia realizada en la Casa Andacollo, los y las participantes del programa de "Fortalecimiento de Competencias para Proveedores Locales de Andacollo" culminaron su experiencia de capacitación que les permitió incrementar y desarrollar sus conocimientos en el manejo y preparación de alimentos.

### EL CURSO

La instancia se llevó a cabo a través de tres cursos. En primer lugar, se abordaron teóricamente las Técnicas de Implementación de Inocuidad Alimentaria, para luego dar paso al taller de Técnicas de Cocina Saludable que se realizó en dependencias de un proveedor local y, finalmente, se ejecutó el módulo de Aplicación de Auditoría Interna de Peligros y Puntos Críticos de Control de Alimentos (HACCP) en la Industria de Alimentos. Todo lo anterior, bajo la supervisión y guía de un instructor de Inacap.

María Gabriela Martínez, gestora de Proveedores Locales de Teck CDA, expresó su satisfacción por la realización del programa, afirmando que "promover el desarrollo de proveedores locales no sólo involucra a nuestros propios proveedores, sino también a los de la comunidad en su conjunto. Andacollo es una localidad que constantemente recibe personal minero y a la vez atrae a miles de visitantes durante festividades

religiosas, por lo que una capacitación de esta índole resultaba crucial", afirmó.

La capacitación se gestó en base al diálogo con los mismos emprendedores y con el objetivo de cubrir la necesidad fundamental de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos que se trabajan en los establecimientos de la comuna. Esto no sólo beneficia a los consumidores, sino que también promueve un ambiente de trabajo más seguro y eficiente para los trabajadores de hostales y restaurantes.

Al respecto, Diego Pastén, administrador del hotel y restaurante Doña Rode, sostuvo que "la capacitación fue muy buena porque se trabajaron muchos temas relacionados con la inocuidad alimentaria y los resultados fueron positivos. Actualmente hay un gran desarrollo y conocimiento en el área y, lo fundamental, es que fue una actividad donde participaron muchas personas y empresas del rubro".

El programa fue posible gracias al trabajo conjunto del área de Comunidades, Abastecimiento y el equipo de Aprendizaje y Entrenamiento de Teck Carmen de Andacollo, instancia que incorporó la gestión de beneficios de financiamiento por parte del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE) para finalmente ser ejecutada por Inacap.

**PARA REALIZAR UNA TRONADURA, TECK CDA DEBE MONITOREAR LA DIRECCIÓN Y VELOCIDAD DEL VIENTO, LA QUE TIENE QUE SER SIEMPRE DE NORTE A SUR.**

# Mesa Comunidad Andacollina Teck planifica su trabajo para el 2024

Bajo el título “El abrazo Común, Construyendo Futuro Sustentable” los integrantes de la Mesa Comunidad Andacollina Teck (CAT) se reunieron el 25 y 26 de abril en su taller de planificación anual. La iniciativa, que en esta oportunidad se realizó en la localidad de El Molle, tuvo como eje central la planificación 2024 y la construcción de una visión de trabajo compartida que permita generar grandes acuerdos para el mediano y largo plazo.

Durante las jornadas hubo espacio para desarrollar dinámicas orientadas a fortalecer el trabajo en equipo y también otros para visualizar los focos estratégicos que guiarán la gestión de la Mesa para los próximos años. En este sentido, se abordó la necesidad de privilegiar iniciativas de alto impacto y que tengan un carácter sustentable en el tiempo.

Paulo Barraza, gerente de Gestión Comunitaria de Teck Carmen de Andacollo, destacó el alto grado de participación y entusiasmo de los

*El encuentro surge a partir de la necesidad de generar un espacio de diálogo y acuerdos fuera de la habitual gestión de la CAT y diseñar en conjunto el trabajo para el presente año.*

dirigentes y explicó que “este encuentro tuvo como propósito, por un lado, planificar el trabajo anual y , por otro, poder concretar una visión de más largo plazo de cómo estamos trabajando y los aspectos que tenemos que mejorar. Como equipo Teck, estamos muy satisfechos y esperamos que los resultados de este taller se puedan reflejar en mejores proyectos e iniciativas para el bienestar de Andacollo y sus habitantes”.

El Alcalde de Andacollo y también presidentes de la Mesa CAT, Gerald Cerda, también estuvo presente en el



taller y junto a su equipo realizaron una presentación enfocada en la situación de la ruralidad andacollina y el complejo panorama que viven a propósito de la sequía. “A diferencia de las mesas que realizamos en Andacollo, esta instancia nos permite ser un poco más flexibles, abordar los temas desde una óptica

más humana y conocer cuáles son las dificultades o situaciones difíciles que enfrentan los integrantes de la Mesa y a quienes representan. Es un espacio para recibir propuestas y lo importante es construir bajo una misma visión de sumar a nuestra querida comuna de Andacollo”, concluyó la máxima autoridad comunal.

## Retiro del Relave Urbano Whittle de Andacollo entra en su recta final

Con el objetivo de ver en terreno el avance de las labores de remoción del relave urbano Whittle, una comitiva de autoridades locales encabezada por el alcalde de Andacollo, Gerald Cerda y representantes del concejo municipal, realizaron una visita técnica al lugar, ubicado en la intersección de Luis Miranda Ansietta y Las Catanas.

En la instancia, Ximena Retamal, superintendente de Medio Ambiente de Teck CDA y encargada del proyecto, entregó los pormenores de los trabajos que se están realizando, dando a conocer que el retiro del pasivo ambiental ingresó a su última etapa y que esperan culminar en las próximas semanas,, para luego dar paso al análisis de suelo y posteriormente el relleno de estabilizado y la reposición de infraestructura vial, como veredas y soleras.

Al respecto, Retamal indicó que “estamos trabajando con mucha prolijidad compatibilizando esta labor con la cercanía que tenemos con los vecinos, el cuidado del medio ambiente, el cuidado de las personas y también manejando todos los riesgos operativos. Nos quedan las últimas semanas de trabajo, ya hemos bajado más de 13 metros desde la altura inicial que

tenía el relave hasta el día de hoy y continuaremos hasta que finalicemos y entreguemos este terreno al municipio”, aseguró la profesional.

Por su parte, la primera autoridad comunal, Gerald Cerda, sostuvo que “agradezco a Teck el trabajo colaborativo que han tenido, no tan sólo en la extracción técnica que es muy rigurosa y delicada, sino que también con los vecinos que están muy cercanos al relave. Estoy muy conforme y satisfecho con el trabajo profesional que han realizado los colaboradores que participan en el proceso”, sostuvo el alcalde, quien también agradeció la permanente retroalimentación que se ha generado con la compañía en el transcurso de estos meses.

El retiro del relave urbano Whittle responde a un compromiso ambiental voluntario asumido por Teck Carmen de Andacollo en el marco de la aprobación de su Declaración de Impacto Ambiental (DIA) para la Continuidad Operacional del proyecto Hipógeno. Al concluir el proyecto, el terreno de cerca de 0,6 hectáreas será saneado y entregado a la Municipalidad de Andacollo para el desarrollo de una iniciativa sustentable y de interés para la comuna.



*Autoridades locales visitaron el lugar donde se informó que los trabajos se han realizado con una impecable coordinación y cumpliendo con todos los estándares de seguridad, cuidado ambiental y respeto por las comunidades cercanas.*

Inoculación contra virus respiratorios

## Hospital de Andacollo activa campaña de vacunación

*Las personas de mayor riesgo deben acercarse a los lugares establecidos.*



Las personas en riesgos de salud deben vacunarse.

La Región de Coquimbo es una de las zonas con mayor cantidad de personas con virus respiratorios, lo que implica un aumento de urgencias de hospitalizaciones, especialmente de personas que integran los grupos de riesgo, donde están los enfermos crónicos de 11 a 59 años, personas mayores de 60 años, cuidadores de pacientes postrados, trabajadores del servicio público y recolectores de basura. Por lo mismo, en el Hospital J.L. Arraño reactivaron la campaña para vacunarse contra la influenza y COVID.

Para evitar los contagios, la enfermera jefa del hospital andacollino, Sandra Valenzuela, hace un llamado a la comunidad para que se acerque a los lugares de vacunación, ubicados en el frontis del Banco Estado, la Feria de la Población 25 de Octubre y también se está

inoculando a domicilio, especialmente a las personas que no pueden asistir al hospital.

Además, la vacunación contra la influenza también se está desarrollando en los establecimientos educacionales, especialmente a estudiantes de prebásica y hasta 5° básico, docentes y paradocentes de hasta 8° básico.

En relación a la vacunación contra el virus sincial, se recomendó a las madres de niños menores de un año a que realicen el procedimiento o que consulten en el control para poder realizarlo. También se está realizando la vacunación contra el COVID y por eso es recomendable ir hasta el hospital y los puntos de vacunación, para así evitar la propagación de los virus que afectan la salud, especialmente a las personas en riesgos.

Escuela Nuestra Señora del Rosario

## Participantes del taller de cueca vivieron ceremonia de investidura

*El objetivo es continuar con el rescate de las tradiciones y el patrimonio cultural.*



Los alumnos del taller de cueca de la Escuela Nuestra Señora del Rosario recibieron trajes nuevos.

Los estudiantes del taller de cueca de la escuela Nuestra Señora del Rosario lucirán relucientes trajes en sus próximas presentaciones y lo harán gracias a la obtención del proyecto "Academia de Cueca Rosariana" presentado por el centro de padres del establecimiento a los fondos concursables de la Mesa CAT.

La escuela Nuestra Señora del Rosario se ha focalizado en desarrollar este taller, que permite a sus estudiantes aprender acerca del baile nacional, el arte y el trabajo en equipo, rescatando y poniendo en valor la identidad cultural. En este sentido y gracias al apoyo de la Mesa CAT, los estudiantes de la academia recibieron

sus flamantes trajes en una solemne ceremonia de investidura realizada en el establecimiento educacional.

El director de la escuela, Patricio Monroy, aplaudió la obtención del proyecto y expresó que "es una oportunidad para continuar desarrollando lazos intersectoriales y focalizándonos en nuestros estudiantes".

La idea del proyecto surgió para apoyar a las familias a solventar los gastos de los trajes, y de esta forma, lograr que los estudiantes pudieran participar sin preocupaciones económicas para este ítem.

Fondos concursables de la Mesa CAT

## Escuela San Lorenzo festeja adjudicación de proyecto educativo

*Material de apoyo para el desarrollo académico de los estudiantes, especialmente en educación física, ciencias y matemáticas.*

La comunidad de la Escuela San Lorenzo realizó un acto solemne en el lanzamiento de su proyecto CAT "Sin Pandemia aprendemos jugando y creciendo", que va en directo beneficio de sus estudiantes.

La iniciativa fue presentada por el centro de padres del establecimiento con el objetivo de obtener implementación para complementar la enseñanza en las áreas de matemáticas, deportes y también la contención socioemocional.

Al respecto, Paula Lizardi, presidenta del centro de padres de la escuela, explicó que "después de la pandemia tuvimos estudiantes con una baja de rendimiento,

sobre todo en educación física y matemáticas y necesitaban materiales de apoyo. Por tanto, postulamos a este proyecto que conlleva una serie de herramientas, donde los niños podrán aprender desde robótica hasta matemáticas. Contamos con un laboratorio móvil, donde los niños de 1° a 8° básico podrán tener un aprendizaje significativo en su educación en distintas áreas".

Además, la presidenta del centro de padres agregó que "me parece espectacular que la Mesa CAT nos haya beneficiado y estamos muy agradecido por la entrega de estos recursos, porque es un beneficio para todos nuestros estudiantes".

En tanto, para la directora del establecimiento, Jessica Olivares, recibir este proyecto es "una fiesta innovadora y de compromiso hacia la educación de nuestros niños y niñas. Por tanto, es emocionante ver cómo nuestro equipo y nuestros padres y apoderados tienen un compromiso al cien



Todos felices en la Escuela San Lorenzo.

por ciento con el establecimiento", sostuvo.

Dentro de la implementación adquirida, se consideran artículos deportivos, material didáctico para matemáticas, laboratorio móvil de ciencias, material para yoga, insumos para cubrir las necesidades emocionales de los niños y niñas, elementos para los y las estudiantes que pertenecen al programa PIE,

moldes para el proyecto de reciclaje de la escuela, entre otros artículos.

"El proyecto tiene un costo de alrededor de 25 millones de pesos y está enfocado en varias áreas que abordan de manera integral la educación en el colegio", señaló el coordinador de Relaciones Comunitarias de Teck CDA, Jorge Valdebenito.

**EL SERVICIO DE BARRIDO Y ASPIRADO DE LAS CALLES DE ANDACOLLO SE REALIZA DE MANERA PERMANENTE, ESTO COMO PARTE DEL COMPROMISO DE TECK CON EL PLAN DE DESCONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA DE ANDACOLLO.**

Socias de los 13 centros de madres

# Día de la madre: Un reconocimiento al trabajo, esfuerzo y dedicación

*La celebración se realizará en su sede social en calle Juan Pablo II, en Casuto Alto.*

Las mujeres andacollinas festejarán El Día de las Madres con mucho orgullo, porque se han ganado ese derecho con esfuerzo y dedicación. Es más, a sus días les faltan horas para realizar todas sus labores y, por lo mismo, aprovecharán un momento libre de su apretada agenda para festejar su día en la sede social de Juan Pablo II.

Ahí, en Casuto Alto, se reunirán las socias de los 13 centros de madres, que llegarán con el mejor ánimo, pues todos los gastos corren por cuenta de la Unión Comunal de Centros de Madres, que preside la señora Graciela Arancibia. Quien de inmediato afirma que “una mamita andacollina debe preparar la comida de la casa, dejar la ropa lista, organizar las loncheras para el colegio de los niños, planificar las actividades familiares, cumplir con las rutinas establecidas: reunión de centros de madres, realizar la actividad física en el gimnasio municipal y llegar temprano al consultorio. Además, trabajar de pirquinera, en las parcelas, hospedajes, paradas de planta y voluntaria en el comedor de ancianos. Esas y muchas otras actividades realizan las mamitas de nuestra comuna. Por lo mismo, se merecen un justo y merecido premio”.

## EXPOSICIONES

Las socias de los centros de madres se reúnen una vez a la semana para la realización de sus manualidades que son presentadas en dos exposiciones al año. La de noviembre la auspicia y apoya Teck CDA, y la de diciembre que es subvencionada por el municipio. “En esas exposiciones está plasmada la dedicación de cada una de las madres que asisten a las reuniones luego de todos los quehaceres de casa. Algunos trabajos son verdaderas obras de arte, que demuestra que esas mujeres



Graciela Arancibia, la activa dirigente afirma que las madres andacollinas nunca terminan de trabajar.

podieron ser profesionales”.

Una de las preocupaciones de las madres, son la seguridad y la señora Graciela afirma que “no era tan complicado vivir antes en Andacollo. Aquí nuestros niños se criaron sanos, libres. Cuando nuestros niños vivían acá, jugaban, salían, llegaban tarde y era otra cosa. Ahora está distinto. Claro que menos complicado que en las grandes urbes. También depende del cuidado de los niños, de la crianza que se les da a los hijos”.

Graciela Arancibia, madre de dos hijos ingenieros civiles, uno en mina y la otra en mecánica, está casada hace 39 años y 20 años como dirigente social. Resalta que comenzó cuando los niños estaban en la etapa preescolar. Primero presidenta de los cursos y hasta 4° Medio en las directivas. Luego los niños se fueron a la universidad y “me dediqué a la directiva vecinal y en eso llevo 20 años”.

## VOCACIÓN DIRIGENCIAL

Primero fue socia del centro de madres de su sector y luego fue presidenta. “El 2008, el 28 de febrero, se creó la Unión Comunal de Centros de Madres que agrupaba a cinco organizaciones. A la fecha ya vamos en 13 centros de madres actualizados. Abarcamos toda la comuna y estamos incentivando a las agrupaciones de las comunidades rurales”.

La dirigente social destaca que también es aporte en dos agrupaciones más y trata de unir a la parte rural con la urbana, como son El Manzano y La Caldera. “También soy presidenta del Consejo Consultivo del Hospital de Andacollo y consejera regional de la salud. Aquí todo es voluntario, son organizaciones sin fines de lucros. Así que en actividad de salud que hay, integro a la gente. La idea es ayudar, dar soluciones, aportamos, fiscalizamos. En fin, soy una madre andacollina”.

La presidenta de la Unión Comunal de Centros de Madres, contó que en marzo festejaron su aniversario, que es el 28 de febrero y participaron unas 100 socias. “Fue una linda festividad y agradecemos a Teck, que es una empresa que toda la vida nos ha colaborado. Nos aporta un beneficio que es entregado a todas las organizaciones y con eso las socias trabajan haciendo moda, cortinaje, manualidades. Lo que se imaginan, ellas lo hacen”.

**Teck CDA dispone de canales directos para recepcionar opiniones, reclamos o sugerencias:**



Linea gratuita 800 58 00 22



comunidades.cda@teck.com

En la sede del Huracán

# Con fiesta de gala la asociación de fútbol premió a sus campeones

*El torneo local se disputa en dos ruedas y seis categorías, donde se destaca el talento y disciplina de los jugadores.*

Una ceremonia de premiación realizó la Asociación de Fútbol de Andacollo para festejar a los campeones, goleadores, mejores jugadores y dirigentes que destacaron en la temporada 2023. Además, se otorgó un reconocimiento a personas que han aportado al área deportiva de la comuna en distintas actividades.

La fiesta deportiva se realizó en la sede del Deportivo Huracán y participaron los nueve equipos que integran la AFA, donde los dueños de casa festejaron de lo lindo, pues se quedaron con los títulos de la serie de honor y en la segunda categoría. Para el presidente de la AFA, Javier Vicencio, solo es orgullo la actividad realizada y "nos sentimos contentos del trabajo que se está realizando y queremos seguir adelante para dejar el fútbol andacollino en lo más alto posible".

Además se hizo un reconocimiento a personas que han aportado al área deportiva de la comuna en distintas actividades, como Hugo Araya, Danilo Pastén, Manuel Carmona, Luis Pérez y Ricardo Farías.

El timonel de la AFA aplaudió, una vez más, el aporte de la Mesa CAT, que a través del proyecto "Campeonas y campeones del futuro 2", se pudo realizar la ceremonia de premiación a los campeones, "gracias al proyecto que nos adjudicamos por votación popular, obtuvimos los recursos para este tipo de festividades".

El presidente también destacó que de las seis series que disputan el campeonato oficial, que se juega en dos ruedas, solo la categoría preinfantil no disputa premios, porque "ahí son todos campeones. En esa categoría el fútbol es formativo y, por lo que hemos visto, Andacollo tiene el futuro asegurado con los más pequeños, porque hay muchos que deslumbran por su talento".

En lo relacionado a la participación de los campeones en las clasificatorias regionales que se realizaron el 2023, tanto la serie Sub 17 y la serie de Honor no lograron clasificar para los campeonatos nacionales.

Los clubes deportivos que integran la Asociación de Fútbol de Andacollo, son Huracán, Unión Barrio Martínez, Club Deportivo Alianza, Andacollo Sporting, Deportivo Manganese, Palestino, Churumata, Católica y Deportivo Obrero.



Los astros del Deportivo Huracán aún siguen festejando



Freddy Espinoza González luce el trofeo de campeón en la categoría honor.

## Campeones temporada 2023

### Serie Honor

- 1.- Huracán
- 2.- Barrio Martínez
- 3.- Palestino

### Segunda serie

- 1.- Huracán
- 2.- Obrero
- 3.- Barrio Martínez

### Categoría Juvenil

- 1.- Obrero
- 2.- Barrio Martínez
- 3.- Huracán

### Serie 35

- 1.- Barrio Martínez
- 2.- Huracán
- 3.- Alianza

### Serie 45

- 1.- Manganese
- 2.- Alianza
- 3.- Obrero



El presidente de la AFA, Javier Vicencio y algunos de los homenajeados.



Los directivos entregaron los trofeos a los mejores.