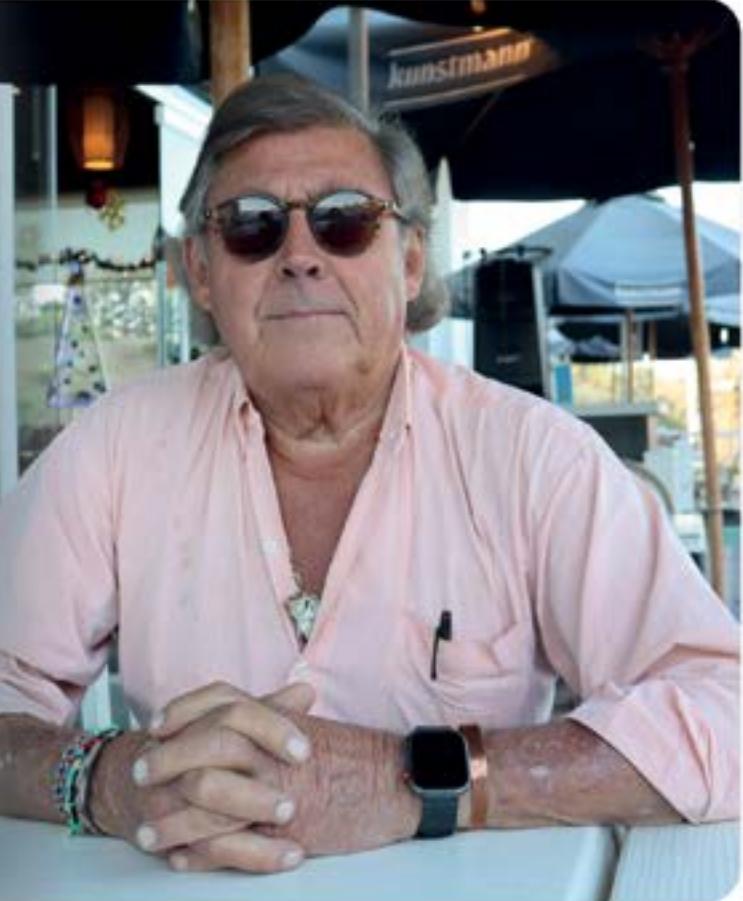




“Maitencillo tiene una vida más simpática, amena y alegre”

Emeterio Ureta, empresario.

Pág. 6



DON LUCHO

REPORTAJE

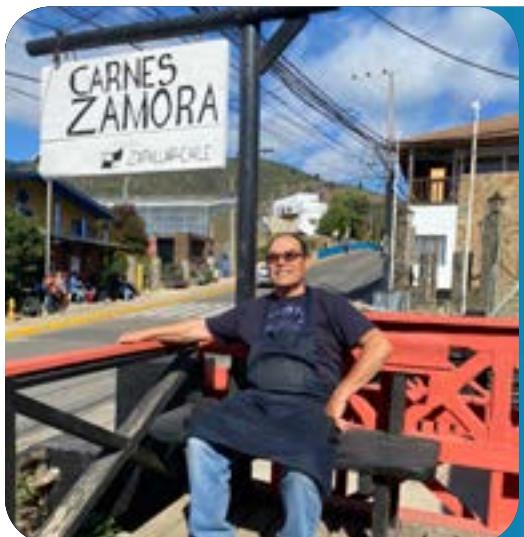
“Don Lucho” Vásquez:
Reviiviendo una historia de amor por Cachagua.

Pág. 3



Habitantes de Quintero se capacitaron como soldados calificados en curso gratuito.

Pág. 10



CULTURA

“Somos pioneros en el rubro carnícola en Zapallar”

Carnes Zamora y sus 110 años de historia.

Pág. 4



“Poder vivir de la música ha sido una experiencia maravillosa”

Álvaro Aguirre Echeverría, músico. @satone.21

Pág. 11

Superioridad Moral en Redes Sociales

La **superioridad moral** es un tema que preocupa y polariza. Este fenómeno psicológico, muy visible en el ecosistema digital, se refiere a "la creencia de que una persona, o grupo de personas, se considera a sí mismo superior a los demás; en términos de ética, rectitud o valores" (Ethic.es).

Las redes sociales se han transformado en el escenario ideal para emitir juicios en distintos temas. Y lo que busca el algoritmo es que uno tome posición, que le demos importancia a una opinión, incluso llegando a fomentar el odio si es necesario. Buscar la reacción es la consigna.

Y vaya que da resultado. Basta fijarse en publicaciones que confrontan a hombres y mujeres, heteros versus homosexuales, el "cuico"

contra el "flaite", los de izquierda contra los de derecha. Miles de reacciones, cada uno de ellos comenta; incluso se agrupan para librarse una guerra digital, tratando de imponer sus creencias. Todo esto, lejos de ser un debate con altura.

Entonces en nada aporta esta "superioridad moral". No ayuda al cuestionamiento personal, menos al social, porque te inculcan la necesidad de seguir paradigmas. Someter intelectualmente al resto a través del desprecio, genera intolerancia, violencia.

La falta de identidad es un punto a favor del **adoctrinamiento**, práctica nefasta en democracias sólidas. Y todos esos "seres superiores", están tras esas víctimas propias de sus inseguridades,

de esa escasez de diálogo en la familia, y con falta de pertenencia que los obliga a transformarse en ovejas. Desde esta tribuna, los invitamos a ser críticos, a cuestionarse, a fijarse metas personales, a ser responsable de uno mismo. Las redes sociales son un vicio que llegó para quedarse, pero como todo vicio, debe controlarse; saber que nos gusta, pero nos hace mal. Sobre todo, cuando no leemos y nos creemos valientes tras un teclado. Como reza el dicho: "Dile al tonto que tiene fuerza".



Victor Delgado Espinoza

Periodista- Director

tuopinas.cl

contacto@tuopinas.cl

www.tuopinas.cl



¡La tradicional Botillería de la Laguna de Zapallar!

¡ABIERTO TODOS LOS DÍAS!

10:00 - 23:00 hrs

Carlos León Briceño 1002 , Laguna de Zapallar

botilleria_puntadiamante



ECOBASE
Cimientos que Cuidan

COTIZA HOY

SOLUCIÓN
LOCAL Y
EFICIENTE PARA
TU TERRENO

+56 9 21652541
 @ecobasechile



Menos obra, más control.

*Fundaciones Ecológicas de Acero Galvanizado
Instalación en horas*



Una base, múltiples aplicaciones.

- Instalación rápida**
- Ajuste de nivel preciso**
- Mínima intervención del suelo**
- Beneficio estructural: imitan la raíz de un árbol,
con buen agarre al suelo**



“Don Lucho” Vásquez: una historia de amor por Cachagua



“Querido y recordado”, son las palabras que más se repiten en esta entrevista concedida a tuopinas.cl por Alicia Aurora Vásquez Hernández, hija de don Luis Vásquez, “don Lucho”, un cachagüino de siempre. Digno de este pequeño homenaje, en estas líneas recordamos a un hombre que forma parte del inconsciente colectivo del balneario zapallarino. “La vida que hemos tenido en Cachagua ha sido de mucha tranquilidad, de mucho cariño y muy familiar”, explica Aurora.

El conocido comerciante fue hijo de Victor y Elba, y el tercero de 14 hijos. Desde la localidad de San Alfonso, Catapilco, llega a Cachagua en la década del 60. Desde ahí todo es historia.

“En esos años ya parte mi papá con el negocio, y se llamó así el almacén por la Virgen de Lo Vásquez, ya que él era muy devoto, y coincidió además con nuestro apellido. En un principio, el negocio estuvo ubicado a unas cuadras de donde está actualmente”, comienza narrando.

CARIÑO POR SUS CLIENTES

T.O: ¿Cómo era su relación con los clientes? Fue muy reconocido por eso...

A.V: Eso de ser tan reconocido era por su personalidad. Le gustaba conversar, de la nada entablaba diálogo con las personas. Eso lo hizo muy conocido. Era muy amistoso. Siempre digo que mi papá y mi hija Mariana, eran los rockstar de mis redes sociales. Ponía una publicación de mi papá y olvídate, la gente me escribía, le mandaban saludos y yo se los leía. A él le encantaba.

La relación con sus clientes era muy buena. Hay personas que ahora vienen con sus nietos, y mi papá los conocía de niños. Son generaciones que atendió. Hay familias que para él fueron queridas, como los Fuenzalida, los Sutil, etc. Lo invitaban hasta matrimonios, era muy estimado.

T.O: Fue parte de los comerciantes pioneros en Cachagua.

A.V: El comercio era de gente local. Ahora hay comercio, pero de gente que no es de acá originalmente (lo cual no es malo). Recuerdo a don René, donde hoy está el 7 Olas, en la Shopería estaban los Figueroa; El Pollo con Chaleco, del Keno y la tía Flora. El Nato, vecino de toda la vida. Los burros con Mario, el kiosko de la playa. Era gente que vivía todo el año acá y generaba comercio. Recodamos con cariño a esos comerciantes que son parte de la historia de Cachagua.

AMOR POR CACHAGUA

T.O: ¿Qué es lo que más le gustaba de Cachagua a don Luis?

A.V: A mi papá, a parte de su negocio, lo que más le gustaba de Cachagua era el mar. Amaba Cachagua. Podía estar mucho rato en su terraza mirando el mar. Decía que no había nada más lindo en la vida que esa vista, donde se aprecian los cerros y el mar de Cachagua.

T.O: ¿Cuáles crees que fueron las principales cualidades y virtudes de don Lucho?

A.V: Fue un excelente papá, super tata, un gran marido. Trabajaban juntos muchos años y estuvo ahí siempre con mi mamá, era impresionante cómo siempre tenían algo que hablar, y acompañándose. Fue un gran trabajador, y un buen hijo también. Para mí, un héroe.

T.O: ¿Cuál fue la principal enseñanza que les dejó a ustedes como hijos?

A.V: Que la responsabilidad era fundamental. Para él, cumplir los compromisos, es algo que no se tranzaba. Eso nos inculcó siempre. El trabajo era algo muy importante para él. Y eran importantes también sus fieles colaboradores por más de 40 años, el Pato y Cirilo. Fueron parte de la familia.

MUESTRAS DE AFECTO

T.O: ¿Cómo recibieron las muestras de afecto de la gente que conoció a tu padre?

A.V: Las muestras de cariño las recibo con mucho agradecimiento. De hecho, siempre digo que tengo un tercer nombre, que es “la hija de don Lucho”. Fueron muchas muestras de afecto. Mi papá falleció en diciembre 2024 y estuve hasta el último atendiendo el negocio. En el año 2018 lo premiaron como comerciante destacado en el municipio, para él fue lo máximo.

El día de su funeral estaba muy lleno. Cuando falleció, leí todos los mensajes de las publicaciones que informaron sobre su fallecimiento. Había gente que escribía: “para mí, Cachagua era don Lucho”, “Cachagua no será lo mismo sin don Lucho”. Eso nos llena de orgullo. Sólo tenemos muestras de gratitud. Era un hombre muy respetado, y ese reconocimiento se lo hicieron sentir en vida.

T.O: ¿Qué mensaje le entregarías a quienes conocieron a tu padre?

A.V: Gracias por el cariño, por el respeto, por acompañarnos en esos momentos que fueron muy difíciles. A todos nuestros amigos que están aún pendientes de nosotros, gracias por recordar al papá. Sigue en la memoria de la gente, lo recuerdan mucho. Dejó un gran legado.





“Somos un patrimonio en Zapallar y valoramos el sentido de pertenencia”

Mario y Carlos (hijo) Zamora. Carnes Zamora, Zapallar.

No es común encontrar por estos días, actividades comerciales que se traspasen de generación en generación. Aprender del boca a boca; ensayo y error. Difícil. Llegó Internet y cambió el mundo: la manera de comunicarnos, de aprender, de enseñar y producir.

¿Quién pensaría que, en la principal arteria de Zapallar, existe hasta hoy una familia que ha traspasado conocimientos de un oficio por más de un siglo? Es la historia que se sostiene y permanece más vigente que nunca del clan Zamora. Carniceros desde los inicios, y que en conversación con **tuopinas.cl**, nos hablan de su trabajo y visión en Zapallar.

“Nuestro oficio parte con nuestro bisabuelo Florencio Guerra Ramírez, que fue el primer carnicero en la zona de Papudo, Zapallar, La Laguna, Catapilco y alrededores. En esa época, del 1917, comenzó esta historia. Más de 110 años, como dice mi padre Mario. Se compraban y vendían animales; hasta que se establece en la comuna de Papudo en principio, y ahí comienza nuestra historia”, cuenta Carlos Zamora, joven que comparte junto a su padre Mario, esta entrevista.

T.O: ¿Cuál ha sido la clave para llevar tantos años en el rubro?

C.Z: Creo que, en el caso de nuestra familia, es haber heredado el oficio a través de nuestro abuelo Florencio, que nos transmitió el conocimiento, el cuidado, el amor por la naturaleza y el ganado, que era un ciclo permanente que había que respetar y protegerlo.

T.O: ¿Como ha sido su vida en Zapallar durante todos estos años?

C.Z: Hemos conversado muchas veces con mi padre (Mario) sobre esto. Nuestra vida acá ha sido muy tranquila, se trabaja mucho en verano, siempre. En invierno ha sido a otro ritmo, más de pueblo, más de balneario. Una vida muy cercana con las personas, se puede trabajar y descansar a la vez. Eso es valorable.

T.O: ¿Cómo y cuando llega su familia a Zapallar?

C.Z: Nuestra familia y el oficio llega a Zapallar mediante el hermano mayor de mi papá: Salvador Zamora, que arrienda la carnicería a don Yayo, actualmente lo que es el Banco Edwards, y ahí parte nuestra historia en la década del 70. Posteriormente a eso, llega mi padre, Mario

Zamora, y se hace cargo del local en la década del 80, ya que mi tío tenía otra carnicería en Papudo. Hasta la fecha, sin lagunas, hemos trabajado todos los días y ofreciendo el mejor servicio a la comunidad. Más que una carnicería de balneario, siempre ha sido una carnicería de barrio, como dice mi padre.

T.O: ¿Qué significa para ustedes llevar más de 100 años trabajando en el rubro?

C.Z: Para nosotros es un orgullo pertenecer a una familia que es de oficio, de esfuerzo; una familia que se forjó y se formó en base al trabajo. Establecimos una economía familiar y circular, que hace que los balnearios, en este caso Zapallar, tengamos una historia parecida entre quienes habitamos esta comuna.

T.O: ¿Qué es lo mas lindo que tiene Zapallar?

C.Z: Creo que es su gente, son muy agradables, personas amenas, cercanas. El veraneante, como le decimos nosotros, el clásico (porque ahora ha ido cambiando un poco), es decir, los que tienen casa acá y una historia centenaria en este lugar, son personas muy vinculadas a la comunidad. Son muy abiertos a recibirte en su casa. Nosotros

como carniceros, a través de nuestro servicio, tenemos esa facilidad y ese respeto de poder llevar nuestros pedidos con despacho a domicilio, formando un lazo, y esa amistad se ha ido forjando con los años. Como este lugar es pequeño, las familias de antaño se conocen y tenemos una historia en común.

T.O: ¿En qué ha cambiado Zapallar?

C.Z: Para bien, los accesos. Hay mejores carreteras. También quienes somos de acá, tenemos mejor acceso a la educación y así poder tener algún título profesional. También poder trabajar acá es una buena condición para nosotros. Actualmente hay más oportunidades para desarrollarse acá.

Lo malo, tiene que ver con el modelo económico que tiene Chile, que es llevarse todos los servicios de la ciudad a los balnearios, y eso rompe el equilibrio de los lugares. Llegan tiendas o marcas nacionales, y eso hace que la infraestructura no esté capacitada para tantas personas, dando paso a los atochamientos. De Zapallar a Maitencillo, hace poco me demore más de 45 minutos, algo impensado hace una década atrás. Y también ha llegado mucha droga, y eso ha repercutido en nuestras sociedades locales.

T.O: ¿Cómo trabajan actualmente?

C.Z: Hemos mantenido el negocio desde una perspectiva familiar. Yo y mi papá, Mario Zamora,

trabajamos y somos los carniceros locales. Volví después de mucho tiempo después de haber sacado mi carrera profesional y haber viajado por el mundo. Hoy tengo el privilegio de pertenecer a esta familia, y seguir en este oficio, perteneciendo a un territorio, a una comunidad de la que somos parte y que nos hacen presentes con este legado centenario. Nos sentimos orgullosos de ser la última familia de carniceros locales. Somos un patrimonio.

T.O: ¿Qué mensaje le daría a los clientes y a la gente de Zapallar?

C.Z: Partiría dándoles las gracias por confiar en nosotros, en nuestro servicio. Siempre buscamos la mejor calidad en carnes y productos. Traemos carnes directamente del sur, de Osorno, buscando razas como el Angus, Hereford, que son pura calidad. Tenemos ese ojo de carnicero que, el oficio a través de los años, te lo va entregando; porque más que vender un trozo de carne, es compartir el conocimiento de un buen corte y la experiencia de tener en la mesa buena carne. Comprar en comercio local es pensar en economía circular, y que el recurso se quede en nuestros balnearios. La gente prefiere lo fácil, la inmediatez y compra en supermercados. Pero nos olvidamos de conversar, de conocernos, de mirarnos a la cara; y creo ese es el sello de Carnes Zamora; de trabajar al ritmo de la vida, siendo un negocio a escala humana.



Tenedor Libre Tradición Campera.

Cuenta la historia que la mágica Hacienda Cataplico, tierra de mitos y leyendas, de tradición campesina y ovejera, se atesoran y se cocinan muchas historias de delicias. Estos misteriosos campos guardan el secreto encanto de su gente en un tradicional asado, emblema de la esmerada atención de Pincho Patagónico que invita entre fogón y folclor, a disfrutar de las recetas traídas de las tierras del fin del mundo.

Ven a vivir una gran experiencia.

Reservas: +56962190647 & +56977949361

Como llegar: Solo debes buscar **Pincho Patagónico** en Waze o Google Maps

@ pinchopatagonico_asados





"Tengo una personalidad única. Soy una marca"

**Emeterio Ureta,
empresario.**

Sabíamos por alguna razón que Emeterio Ureta tenía relación con la costa puchuncavina. Claro, tiene su "departamentito", como el mismo dice, en Maitencillo. Lo contactamos porque siempre lo vemos extrovertido, deslenguado, atípico en su segmento; y quisimos saber qué tanto hay de verdad en ese singular personaje televisivo. Podemos adelantarles que lo pasamos bien en esta entrevista, nos reímos mucho. Le preguntamos cómo está, qué lo mueve y, por supuesto, lo que piensa de esta zona.

Nacido hace 80 años, en 1945, Emeterio Ureta es parte de una familia numerosa de 14 hermanos. Con su querida y fallecida esposa, Paulina Fischer, tuvo a sus hijos Emeterio José e Isidora Paulina, la "Tita".

Ese núcleo familiar es lo más importante para él, a pesar de los drásticos cambios que la vida puso en su camino. "Me considero un hombre de familia, muy tradicional, muy a la antigua. Por eso no me casé de nuevo, ni metí amantes a mi casa, ni metí señoritas, ni tuve doble vida. Pololeaba y salía, pero no establecí un hogar de nuevo, con los niños tuyos, los míos. Nooo, olvídate. Le hubiese

causado el trauma más grande a mi hija Isidorita", afirma de entrada.

De hecho, la relación con sus hijos es algo que cultiva, a pesar de lo distinto que son sus personalidades. "A Emeterio José no le gusta la prensa, ni las fotos, ni los periodistas. No le gusta la bulla. Es bajo perfil. Es ingeniero comercial y gerente general de una empresa en la cual trabaja hace 5 años. Con mi hija, mucho más comunicacional, mi relación es formidable. Ella como mujercita me ha devuelto la mano en todo sentido: amor, cariño, preocupación. Estuve conmigo luego de una trombosis, de vuelta de un viaje de Costa Rica. Los adoro, que más te puedo decir", dice Ureta.

SER FAMOSO

Asegura ha hecho de todo, pero siempre le llamó la atención esto de la fama. Sobre sus primeros pasos en la farándula y la televisión, cuenta que una de sus motivaciones para llegar a eso, fue la Revista Vanidades, que se hacía hace años en Miami, y luego estuvo circulando en nuestro país en los años 80. "Empecé de niño a leer esa revista con mis hermanos, y salía la sección "Ricos y

Famosos" que eran de Europa. Entonces me dije ¿Por qué no soy yo uno de esos? Mi hermano se reía, me dijo que no iba a ser millonario. Entonces me propuse: Si no me resulta millonario, voy a ser famoso. Éramos muy competitivos".

T.O: ¿Cree que consiguió ser famoso?

E.U: Yo no tengo ningún estudio, y fui bombero, militar 2 años, piloto civil, Alguacil de Carabineros (jubilado), llevo el color verde en mi corazón. Y mira, ahora creo que llegué a ser famoso. Eso me satisface mucho. Estoy pendiente todo el día del Instagram: que te gusta, no te gusta, que el reel. Y me gusta. Es mi mundo. La razón... es que tengo esa personalidad que no la tiene nadie. Soy una marca.

LA VIDA EN MAITENCILLO

T.O: ¿Desde cuándo viene a Maitencillo?

E.U: Yo vengo hace 17 años a Maitencillo. Teníamos un departamento en Reñaca, pero un día los niños me dicen, a sus 14 años aproximadamente, que querían hacer surf y que sus amigos venían a Maitencillo. Vendimos y compramos acá.

T.O: Si Maitencillo fuera una persona, ¿cómo sería?

E.U: Es la sencillez, es lo simple. No corre la ropa, el zapato, no corre el restaurante con plato pituco. Comes por \$14.990, buen precio. Vive relajada la gente, no hay horario. Pero ojo, en verano hay vida, es medio deprimente en invierno. No hay un alma, es gris. Es una vida muy tranquila en esa época, muy jubilada, que no es lo que me gusta a mí. Tengo 80 años y me gusta el contacto, me gusta vivir.

Además, agrégale la calma, el no compromiso. No es elegante ni de mansiones, pero Maitencillo tiene una vida más simpática, amena y alegre. Lo paso bien acá.

T.O: ¿Qué le parece el crecimiento inmobiliario en Maitencillo?

E.U: Me parece estupendo, y los felicito, porque se lo merecen. No sólo Zapallar y Papudo son lugares caros para invertir en propiedades. Acá está carísimo. En 4 mil UF compré mi departamento en ese entonces, y hoy me da 6.500 UF. Eso es bueno. El problema es que no hay playa para tanta gente. Están construyendo mucho: malls, condominios, etc

T.O: ¿Qué le llama la atención actualmente de esta zona?

E.U: Estoy muy sorprendido por cómo han aumentado los precios en el comercio. El primer restaurante que conocí acá, fue La Caracola. Ahora tú vas a un restaurante y están carísimos. Cosas que pedías antes y estaban a precio razonable, hoy encuentras un sour a 7 lucas, Suspiro Limeño 7 mil. Tienes que hacer reserva, eso me carga.

ME SIENTO UNA VERDADERA CELEBRIDAD

Nos cuenta que sale solitariamente a pasear y a comer, y que le pasan cosas buenas y simpáticas. "Me tomo un pisco sour, me como un ceviche. Y ahora que estoy famoso, salgo y lo paso bien. Me invitan de las mesas, me llegan botellas de champaña de regalo. Me las mandan las personas. Es increíble", cuenta Emeterio.

**T.O: ¿Se siente una celebridad?**

E.U: Me siento como un político, un ex presidente, un senador, un ex futbolista famoso. Y pasan cosas curiosas. Se me acercan jóvenes, me saludan, se toman una foto y me cuentan que me siguen en redes. El otro día, estaba en el centro y en la puerta de un banco había una señora muy elegante, bien pituca, que me miraba de pies a

cabeza. Le sonréi y me pidió una foto. Pero claro le dije, nos tomamos la foto, y me mira y pregunta: Oiga ¿y quién es usted? (Risas).

T.O: Hace poco buscó novia por redes sociales, ¿cómo le fue con eso?

E.U: Me pasan cosas geniales. Puse un aviso porque necesitaba una novia de 18 a 60 años. 1 millón 400 mil visitas tuve en Instagram y fui portada de LUN. Me llegaron miles de mensajes internos. Por su puesto que elegí el tomate más malo del cajón. Llegó una argentina con maletas el segundo fin de semana, y me dice: "yo me quedo a vivir con vos". Nooooo linda, no me hagas nada, no me mueva nada, yo estoy feliz como estoy. A mí no me haga nada. Fue salvaje, pero bueno... ¿Quién se atreve a hacer una cosa así?

T.O: ¿El chileno es arribista?

E.U: Claro pues. Busca representar algo que no es. Es ese tipo que tiene un buen auto, de alta gama, se viste paquete. Existe en todos los países, en las ciudades como Mónaco, Buenos Aires, París. Busca representar algo, pero no tiene para darle la pensión a la primera señora de la que se separó, y vive en un departamento al peo en Vitacura, y acá a Maitencillo viene en hotel. El chileno es farsante, siempre tratan de impresionar, pero a través de lo falso.

T.O: ¿Cuál es la diferencia entre un cuico y un pituco?

E.U: El cuico es una persona de apellido, de mucha tradición, de mucha sociedad. Que no es gente rica. Ojo. No es una persona de buena situación, no confundan, puede estar recagado, sin ni uno, pero es cuico.

El pituco quiere entrar en esta sociedad. Se compra una casa rosada en La Dehesa, con columnas, bonita, cuica. Se hace socio del club de golf. No sabe jugar ni ping pong, llega a las mesas largas y se come todas las cuentas, es decir, le paga la cuenta a toda la mesa de los socios. El pituco así entra, pero el cuico viene de otra cuna. Uno se da cuenta, los cuicos nos hacemos los lesos. Pero sabemos quien es quien.

SU RELACIÓN CON LA POLÍTICA

"Me vale un comino la política, me ha traído bastantes problemas. Muchos se han alejado de mí por eso. Sigo siendo absolutamente de derecha, no tengo nada que ver con los "merluzos", me cargan; he criticado muy duro también a la derecha, al gobierno de Sebastián Piñera. No me van a venir con cuentos a mi a los 80 años, que las he visto todas".

T.O: ¿El político más detestable?

E.U: Los comunistas son muy amargados y tristes. Le inventan al pueblo que les van a regalar la fábrica de los Errazuriz Echeñique, o de los Vial Edwards. Les venden cuentos tremendos, que les hacen mal a todo el mundo, a toda Latinoamérica.

T.O: ¿Existe alguien que admire en el mundo político?

E.U: Es difícil admirar a un político. Es que la encuentro muy sucia. Todo es plata hoy día. Todos

se pelean, después llegan al mismo mote. Llegan a robar. Voté por la Matthei a la fuerza, con pena, porque desconocí a mi general Pinochet, cosa que no lo acepté. No me gustaba el señor Kast, porque era muy extremo. Espero que se rodee de buene gente y lo haga bien.

T.O: Si pudiese ejercer un cargo político ¿Cuál sería?

E.U: Embajador de Chile en Estados Unidos o en Francia. Lo haría muy bien. Tendría a mi país de la mano con Trump, alineado con él. Conseguiría muchas cosas que otros no han conseguido. Tengo buena llegada con el norteamericano, hablo bien inglés, weón pituco, elegante, simpático, sencillo, entrador, patudo. Lo haría muy bien como embajador. No me achico frente a nada.

MENTALIDAD TELEVISIVA**T.O: ¿Qué es lo mejor que le ha dado la televisión?**

E.U: Lo mejor que me dejó, es que me conozcan. La alegría de que mi palabra vale. Que las personas me oigan. Así como ustedes me entrevistan hoy, es por algo, porque me conocen. Soñé con ser famoso, soñé con que mi palabra valiera. Lo hice sin ser ingeniero, cura, Buda, sin ser un tipo inteligentísimo. Solo hablando de cosas diarias, en mi línea, sin desviar a nadie, ni llevarme a nadie. Siendo simpático y entretenido. No tengo problemas con la gente.

T.O: ¿Le falta algo por hacer a esta edad?

E.U: Las tengo todas. No busco una casa grande, ni un Mercedes con las ruedas más anchas. Ya lo tengo, y estoy feliz con lo que he logrado. Busco salud, la alegría, mantenerme como estoy. Caminar bien, no caerme al suelo, que no me vengan enfermedades. Que mi familia esté feliz.

T.O: ¿Un mensaje para nuestros lectores?

E.U: Yo le diría a la gente que lee tuopinas.cl que sigamos manteniendo nuestros balnearios, nuestro segundo o primer hogar, cuidando lo que ya existe. Que nos mantengamos unidos por la alegría, por la simpatía. Que no cerremos puertas, que nos riamos con el pueblo. Con el guardia, con el cuidador de autos, con el pescador. Que Maitencillo siga siendo unido como en esos tiempos de antaño, y que su gente linda, siga tirando para arriba.

"Debemos mantenernos unidos por la alegría, por la simpatía. Espero que Maitencillo siga siendo unido como en esos tiempos de antaño, y que su gente linda, siga tirando para arriba "

Organismos de Emergencia actualizaron sus conocimientos en control de incidentes inflamables en carretera



Con entrenamientos en terreno y la supervisión del experto en manejo de emergencias, Juan Pablo Covarrubias (más de 30 años de experiencia en Estados Unidos y Latinoamérica), la empresa **Gasmar** puso nuevamente a disposición de los organismos respondedores de emergencias del litoral, una capacitación para actualizar el control y manejo de incidentes inflamables en rutas.

El objetivo principal de este tipo de entrenamientos es mostrar los diferentes protocolos y procedimientos de emergencia, ante situaciones de incidentes que involucran camiones que transportan gases comprimidos

licuados en carretera.

Felipe Jofre, Teniente Segundo de la 2º Compañía de Bomberos Quintero, dijo que "fue una instancia muy interesante, bastante dinámica, que nos permite conocer más a fondo el producto con el cual trabajan las empresas de la zona". **Sofía Soto, voluntaria del Cuerpo de Bomberos Puchuncaví**, expresó que "es importante este tipo de capacitación, porque somos nosotros los primeros que salimos en este tipo de emergencias". Por su parte, **Víctor Puentes, Sargento 1º Carabineros Las Ventanas**, evaluó positivamente

esta invitación realizada por **Gasmar**. "Fue muy didáctico, con profesionales del área, y me gustaría instar a las empresas a que siguieran fomentando este tipo de acciones".

"Estamos felices por la convocatoria de los servicios que asistieron: Bomberos, Carabineros, representantes de municipios, trabajadores de la empresa. Todas estas instancias de capacitación es para fortalecer el pilar base de **Gasmar**, que es la seguridad", concluyó **Andrés Morales, ingeniero en Sustentabilidad de empresa Gasmar**.

Nogales-
Puchuncaví
ALEATICA

Bypass Puchuncaví
Mejor conectividad y viajes más seguros

- ✓ Una nueva vía que aporta **mayor conexión al litoral norte** de Valparaíso y seguridad vial a usuarios.
- ✓ Con el Bypass, se reducen los tiempos de traslado **a solo 3 minutos**.
- ✓ Obtén tu TAG en **nogalespuchuncavi.cl**

Inédita alianza entre Aguas Pacífico y Esva permitirá reforzar consumo humano con agua desalinizada en Región de Valparaíso

En un paso decisivo para enfrentar la megasequía que afecta a la zona central, Esva y Aguas Pacífico formalizaron un acuerdo de largo plazo que permitirá integrar, por primera vez, el agua de mar desalada a la red de consumo humano del Gran Valparaíso y Litoral Norte. El contrato, con una vigencia de 20 años, asegura el suministro de 200 litros por segundo, fortaleciendo la resiliencia hídrica de la región.



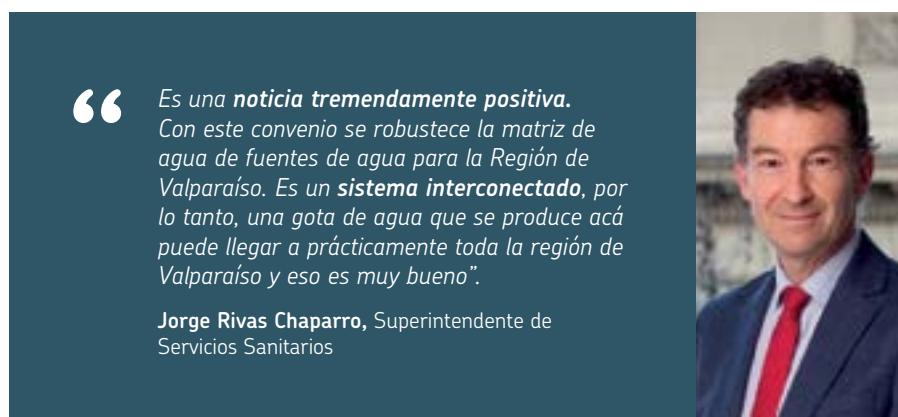
“Este hito valida la visión fundacional de la compañía, que incorporó desde su diseño el modelo multipropósito. Con este acuerdo, sumado al porcentaje que se entregará a los SSR en la zona, el 25% de nuestra capacidad de producción tendrá como objetivo el consumo humano. Estamos muy orgullosos de ser un actor que aporta un suministro de agua seguro y sustentable para las familias de la región”.

Javier Moreno Hueyo, Gerente General de Aguas Pacífico

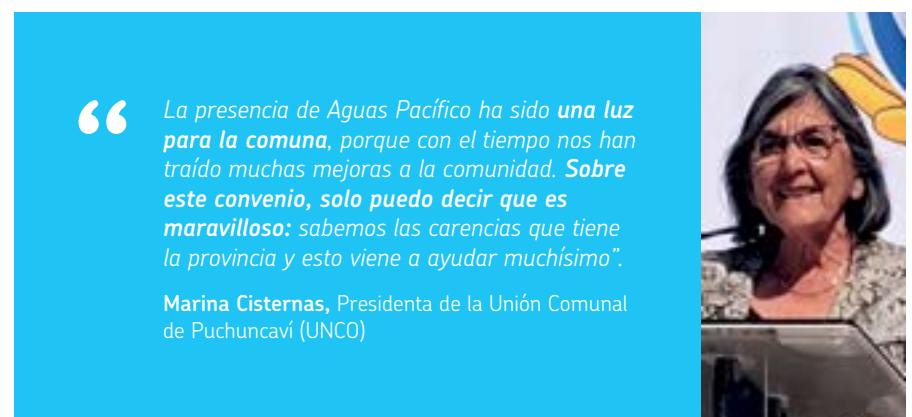


“Este hito representa un **paso importante en nuestra estrategia** de adaptación al cambio climático. La Región de Valparaíso es una de las más afectadas por ello y, por lo tanto, necesitamos sumar todas las alternativas que nos permitan fortalecer nuestro servicio. Este proyecto lo que hace es añadir una **robustez adicional al sistema hídrico**. Es algo que siempre nos va a ofrecer una **seguridad para el futuro** y sobre todo que aporta una **fuente nueva a toda la cuenca**”.

José Luis Murillo, Gerente General de Esva



Jorge Rivas Chaparro, Superintendente de Servicios Sanitarios



Marina Cisternas, Presidenta de la Unión Comunal de Puchuncaví (UNCO)



Marco Morales Ureta, alcalde de Puchuncaví



Habitantes de Quintero se capacitaron como soldadores calificados en curso gratuito



Con el propósito de contribuir al desarrollo laboral y técnico de la comunidad, **Gasmar**, junto a la Oficina Municipal de Información Laboral (**OMIL**) de Quintero, el segundo semestre de 2025, llevó a cabo un curso gratuito de soldadura calificada, dirigido a habitantes de la comuna de Quintero, interesados en adquirir competencias en un oficio altamente requerido por el sector industrial.

"Este curso nace de la asociatividad entre entidades públicas y privadas. Estamos contentos de la recepción de los alumnos y alumnas, que ven en esta iniciativa una verdadera oportunidad

para seguir creciendo en el plano familiar y laboral. Como **Gasmar** reiteramos nuestro compromiso con los distintos sectores de la comunidad, creando sinergia para un desarrollo sustentable", explicó **Andrés Morales, ingeniero en Sustentabilidad Gasmar**.

La capacitación estuvo a cargo del **docente Jorge Oyarzún**, quien destacó la proyección laboral que ofrece esta especialización. **Yasna Huentequeo, alumna**, contó que "siempre quise estudiar esto, es un sueño. Este trabajo muchas veces se asocia más a hombres, y como mujer cuesta más estar

en este ámbito laboral. Gracias a Gasmar por darnos la oportunidad; para mí era un sueño estudiar soldadura", expresó.

Por su parte, el **alumno Giácomo Morales**, valoró los aprendizajes obtenidos y el acompañamiento docente durante el proceso formativo. "Contento con lo que he aprendido, con el profesor y con todo lo que nos ha entregado", comentó. En tanto, Jennifer Inostroza manifestó su agradecimiento a **Gasmar y a la OMIL** por impulsar este tipo de instancias de capacitación gratuita.



TUOPINAS.CL
Noticias | Región de Valparaíso

SERVICIOS COMUNICACIONALES

- ✓ Diseño Digital
- ✓ Producción Audiovisual
- ✓ Creación de contenido
- ✓ E-mail marketing
- ✓ Social Media ADS
- ✓ Servicio de Agencia
- ✓ Desarrollo WEB
- ✓ Estrategias Comunicacionales



Somos un portal de noticias de interés general cuya zona de cobertura son las provincias de Marga Marga, Quillota, Petorca, Puchuncaví y Quintero.



¡Visítanos!



contacto@tuopinas.cl



[@tuopinas.cl](https://www.instagram.com/tuopinas.cl)



www.tuopinas.cl



“Vivir de la música ha sido una experiencia maravillosa”

Álvaro Aguirre Echeverría, Músico.
@satone.21

Habla de la música desde el corazón. Jugado a mil por lo que asegura es la pasión de su vida. A eso se dedica desde los 9 años. Decidió hace algunos años venir a la zona y quedarse a probar suerte. No es fácil ser músico en Chile, Álvaro lo sabe de siempre. Pero ser porfiado le ha dado frutos, y no se rinde.

Amante del rap y conocido por SATONE, su seudónimo musical, en conversación con tuopinas.cl, Álvaro nos habló de su trayectoria, cómo ha sido esta apuesta playera y sus planes futuros.

“Mi seudónimo nace desde los 12 años aproximadamente, en el colegio. Empieza por un comic donde el villano se llamaba Saton, y empecé además con el tema del graffiti. Siempre me gustó el hip hop y Saton era mi tag, mi firma. Cuando acompañabas con un ONE al final, eras uno; cuando terminaba en ONER eras una crew (grupo). Entonces de ahí SATONE. Fue mi nombre de rapero”, narra sobre sus comienzos.

TOCAR PIANO FUE UNA SALIDA

“Empecé a tocar el piano a los 15 años, pero mi primera canción la hice a los 9. Siempre por el rap y el hip hop, sobre todo el chileno. Nací el año 1998, y mis influencias fueron principalmente Porta, rapero español; Pasta Nostra, Mica Aberración, Centinela Espectro y el rap hardcore, entre otros. Estudié producción musical, y eso lo decidí luego de irme a vivir al campo por decisión familiar; sin vecinos, sin amigos, fome. Ahí conocí la música de verdad, y el piano a fondo. Fue una salida para encontrar algo que hacer. Había un sitio web que simulaba tocar piano y por ahí fue encontrando el gusto. Me encantó. Ahí me regalaron mi primer teclado.”

UNA PASIÓN

“Yo me enamoré de lo que hago. Me obsesioné. Mi actividad favorita es tocar piano, por lejos. Cuando estoy contento toco piano, cuando estoy

triste toco piano, cuando estoy enojado y triste toco piano, estoy aburrido toco piano, en mi tiempo libre toco.

Cuando les conté a mis padres que quería ser músico, a los 15 años, para mí fue una sorpresa su reacción, porque me apoyaron. Esa confianza que me dieron fue algo que me hizo soñar. Hice toda la media, pero sin estar mucho ahí con los estudios. Yo quería estudiar en la Escuela Moderna producción musical, y así fue”, cuenta Aguirre.

ELEGÍ LA PLAYA

“Una vez dentro de la escuela empecé a hacer Trap, y lo que me pasó, es que ese género era catalogado como flaito en Chile. Como que estás obligado a hablar de delincuencia, drogas. Pero no quería hablar de eso, y cree mi alter ego y llevé la contra en ese sentido. Tocamos en discos, giras y todo. Esto fue durante 5 años, pero todo quedó ahí.

No me alcanzaba para vivir, y para cambiar, en una locura, como buen virgo, hice un cuadro comparativo para ver si me quedaba en la ciudad o irme a otro lado. En eso apareció la playa, se me dio la oportunidad, y me vine donde unos tíos acá a Laguna de Zapallar.

Estando acá me di cuenta que podía ganar plata tocando la melódica afuera de un supermercado. Ahí comenzó esta travesía. La gente siempre me tiró buena onda, fueron amables conmigo.”

BUSCANDO OPORTUNIDADES

“Estar acá me gustó, y ya viviendo desde el año 2022, descubrí que podía ganarme la vida con la música. Dejé de tocar en la calle y comencé a tocar puertas en los bares, cafés, restaurantes. Estaba ultra nervioso y pasó que, a la primera, me dieron una fecha en un local. Mi misión era recorrer toda la costa, pero me fui a celebrar.”

Al principio era solo jazz e improvisar, pero tocaba sólo los fines de semana, y en la semana seguía en la calle. Así que seguí tocando puertas, y se me empezaron a dar las oportunidades.

TRAS LAS METAS

“Mis metas tienen que ver con aspirar a tocar en escenarios más grandes, no solamente con ser un artista local; sino abrirme a tocar, viajar, tener giras con mi música que es el rap. Se me han ido dando las cosas. Ha sido una bendición o iluminación. Creo que es porque no tengo mala intención con nadie, y hay que partir siendo una buena persona. Hay que seguir mejorando, invirtiendo. Le he metido mucha disciplina y es porque me apasiona. Es difícil vivir de la música, pero es una elección de la cual no me arrepiento. El hecho de vivir de la música ha sido una experiencia maravillosa, y quiero agradecer a los locales y personas que han confiado en mí y han generado una oportunidad para poder tocar”.



Repertorio para presentaciones:

Música de los años 80 y 90. Rock con Charlie García, Fito Páez, Calamaro, Enanitos Verdes, Abuelos de la Nada, Andy Changó, etc. Rock Alternativo, jazz y rap.

Teléfono:
+569 88318121

@ satone.21



ZAPALLAR VIVE EL VERANO CON ESTÁNDARES QUE MARCAN DIFERENCIA EN EL LITORAL

El verano ya llegó a Zapallar y con él, el aumento sostenido de visitantes y la necesidad de respuestas rápidas y coordinadas. En ese escenario, la Municipalidad dio inicio oficial a su temporada estival con la incorporación de nuevos inspectores municipales, la puesta en marcha de una unidad de tránsito con bicicletas eléctricas y el fortalecimiento del trabajo interinstitucional, que marcan una estrategia que busca no solo reaccionar, sino anticiparse.

Zapallar inauguró la temporada estival con varias medidas nuevas. ¿Qué distingue este despliegue de veranos con los anteriores?

Más que hablar de novedades, yo diría que estamos viendo la consolidación de una forma de gestionar el verano. Cada decisión que tomamos responde a una evaluación técnica de lo que ha ocurrido en temporadas anteriores, por ejemplo, con datos de qué puntos fallamos en tiempos de respuesta y qué capacidades debíamos fortalecer. Hoy contamos con más inspectores, mejor movilidad y protocolos más afinados porque aprendimos de la experiencia.

La incorporación de bicicletas eléctricas para fiscalización. ¿qué impacto cree que tendrá?

Un impacto muy directo en eficiencia. Las bicicletas eléctricas nos permiten movernos con rapidez en zonas de alto flujo turístico, llegar antes donde se nos necesita y cubrir más territorio en menos tiempo. Eso mejora la fiscalización del borde costero, el uso de estacionamientos y el cumplimiento de ordenanzas.

Zapallar mantiene todas sus playas certificadas con Blue Flag, siendo la única comuna de la región en lograrlo.



¿Qué implica sostener ese estándar?

Implica una exigencia permanente. Blue Flag obliga al cumplimiento de protocolos estrictos en seguridad, servicios, accesibilidad, manejo ambiental y educación para la sostenibilidad. Mantener esa certificación nos obliga a revisarnos todos los años, a no conformarnos y a entender que la calidad del servicio en playas es parte central de la experiencia de quienes viven y visitan la comuna.

¿Cómo se refuerza la seguridad específicamente en las playas durante esta temporada?

Contamos con 31 salvavidas distribuidos en distintos sectores del borde costero y con un convenio de colaboración con la Armada que fortalece el trabajo conjunto con la Policía Marítima. A eso se suma nuestra coordinación con Carabineros y otros organismos públicos y un convenio de seguridad con 11 comunas de las provincias de Petorca, Quillota y Valparaíso, lo que nos permite ampliar la capacidad de respuesta y compartir información en tiempo real.

Finalmente, ¿cuál es el mensaje para vecinos y visitantes que llegan este verano a Zapallar?

Que aquí hay un municipio preocupado, ocupado y preparado. Cuando ocurre una emergencia, lo único que importa es llegar a tiempo y con todas las herramientas disponibles. Ese es el foco que nosotros tenemos. Queremos proteger a las personas y responder de manera integrada y con el máximo de eficiencia que se pueda.

