

MEDIDAS HIGIÉNICAS:

Los distritos con mayores deficiencias sanitarias en sitios de expendio de alimentos en Coclé son: Aguadulce, las afueras de Penonomé y Antón (Río Hato).

PRIMER PLANO

Mortandad de peces en Capira

PANAMÁ. Residentes del corregimiento de El Cacao, en Capira, están preocupados por una mortandad de peces que hubo en los ríos Trinidad y Cacao, dijo el concejal del área Marcelino Herrera. Herrera explicó que los peces se han podrido en el agua y expiden olores. El director regional de la Autoridad Nacional del Ambiente, Raúl Custodio, dijo que citaron a una persona —que no identificó— para que declare con el fin de esclarecer este caso.

Virgilio De León

Laboratoristas realizan protesta



COLÓN. Laboratoristas del complejo hospitalario Manuel Amador Guerrero paralizaron ayer el servicio de 7:00 a.m. a 11:00 a.m. por malas condiciones en el área de trabajo, como filtraciones, falta de agua y ausencia de aire acondicionado. Los funcionarios se colocaron en la entrada con pancartas, mientras que sus representantes negociaban con los directivos, con quienes lograron un acuerdo.

Diómedes Sánchez S.

Cuestionan sanciones de Anam

PANAMÁ. Campesinos del corregimiento de El Cacao, en Capira, redactaron una carta en la que cuestionan las sanciones que les impuso la Autoridad Nacional del Ambiente (Anam). Los campesinos señalan que la única opción que tienen para cultivar la tierra es la quema de pastizales. El director regional de la Anam en Panamá oeste, Raúl Custodio, dijo que para realizar quemas es necesario un permiso, pero 50 de estos campesinos no lo solicitaron.

Virgilio De León

Defensoría pide que se recoja la basura



COCLÉ. El defensor del Pueblo, Ricardo Vargas, solicitó al alcalde de Penonomé, Manuel Cárdenas, la recolección inmediata de la basura que inunda el distrito, y que la misma sea depositada en un sitio provisional hasta que se tenga una solución integral. Según un comunicado de la Defensoría, Vargas considera que el problema de la basura pone en riesgo la salud de la población penonomeña, por lo que urge a las autoridades a tomar acción en este tema.

Edilsa González Roca

PREOCUPACIÓN. ZONA LIBRE DE COLÓN.

Usuarios cuestionan seguridad

■ Solo nueve empresas de más de mil 500 que operan en la zona franca están en el plan de contingencia.

■ El gremio empresarial dará a conocer un pronunciamiento mañana, jueves, sobre el tema.

Amada Racero
COLÓN, Colón

Usuarios de la Zona Libre de Colón (ZLC) denunciaron ayer el relajamiento en las medidas de seguridad y exigirán a la zona franca poner en práctica verdaderas medidas de seguridad, señaló David Cohen presidente de la Asociación de Usuarios.

Mientras Gabriel Caballero, ex director de Sistema Nacional de Protección Civil (Sinaproc), quien participó en la coordinación para el plan de contingencia, aseguró que al mismo no se le ha dado seguimiento y que de las más de mil 500 empresas que operan en la Zona Libre solo nueve (incluyendo la administración) han iniciado las capacitaciones.

El gremio empresarial dará a conocer su punto de vista mañana, jueves. Cohen mencionó que al parecer el plan de contingencia no ha dado resultados.

“Luego del incendio del 30 de octubre nos reunimos en cuatro ocasiones con distintas entidades de seguridad para coordinar un plan de contingencia para casos de emergencia, y el mismo era dirigido por la gerencia de la ZLC, sin embargo, poco se ha avanzado sobre esto y aquí tenemos las consecuencias”, señaló.

“Son pocas las empresas que han recibido alguna capacitación y que cuentan con herramientas y medidas de seguridad, pero le toca a la administración realizar las supervisiones necesarias, esto prueba una vez más que a Colón y a la Zona Libre el Gobierno los tiene en total abandono”, dijo Cohen.

TANQUES DE RESERVA

El empresario aseguró, “dentro de la Zona Libre se cuenta con unos cuatro a cinco tanques de reserva de agua de 30 mil galones, pero aparentemente los mismos están secos por falta de



ESCOMBROS. Los bomberos continuaban ayer labores de limpieza en la Zona Libre.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/A.Racero

mantenimiento”. Estas declaraciones fueron compartidas por Daniel Cheng, ex gerente general de la ZLC, quien señaló que se le ha dado poca importancia al tema de la seguridad.

“Hemos notado que se ha descuidado la seguridad en ZLC, primero los robos y ahora los incendios, no se cuenta con un sistema de contingencia, yo sí le pudo decir que en Zona Libre existen unos cuatro tanques de almacenamiento de agua que se supone que con la norma ISO nueve mil se debería mantener y hacerle los arreglos correspondientes”.

A pesar de que aún no se pueden cuantificar las pérdidas por

“ En la Zona Libre se cuenta con cuatro tanques de 30 mil galones de agua, pero aparentemente están secos por falta de mantenimiento”.

Daniel Cheng
Ex gerente de la ZLC

el incendio, ayer el presidente de la Asociación de Usuarios, David Cohen, estimó que las mismas podrían superar los 100 millones de dólares,

INVESTIGACIÓN

En la Oficina de Seguridad

VOCES DE COLÓN

Esto no debe ocurrir en La Zona Libre, con todo el dinero que genera. Deben tener mejor sistema de seguridad, hay empresas que no tienen un sistema de ventilación.

Ana De La Espada
Secretaria



Los directivos de la Zona Libre deben haber previsto la falta de agua e hidrantes dentro de esta área, pues ya se tuvo la experiencia del incendio anterior.

Héctor Chiari
Jubilado



Faltó coordinación entre la administración y los bomberos, no se ponían de acuerdo si llamaban o no a los bomberos de la ACP, esto no se puede repetir.

Janeli Yátiz
Vendedora



Las empresas en la Zona Libre requieren de más seguridad; la gente

expone su vida aquí por muchos factores y no le prestan atención.

Ernesto Romero
Trabajador

VERAGUAS.

Reconstruyen iglesia colonial

■ Funcionarios de la Contraloría General inspeccionaron los retablos restaurados.

Ney Abdiel Castillo
SAN FRANCISCO, Veraguas.

La tercera etapa de restauración en la iglesia colonial San Francisco de La Montaña fue entregada, al medio día de este martes, frente a los feligreses del poblado.

Cada detalle, cada flor, cada pedazo de las piezas restauradas fue trabajado con mucho cuidado y amor, reveló la restauradora mexicana Ángela Camargo, quien realizó las dos etapas anteriores.

Se restauraron 14 pilares de la nave central, derecha e izquierda, los candelabros, las cariatídes y el altar de la Virgen Del Carmen, por un costo de 100 mil dólares.

Para Camargo cada altar que

Etapas de restauración

Iglesia San Francisco de la Montaña	
Primera etapa	150 mil dólares
Agosto 2006	Altares de la ánimas, la pasión y San Antonio.
Segunda etapa	150 mil dólares
Noviembre 2007	Altar mayor y de la purísima.
Tercera etapa	100 mil dólares
Mayo 2008	Los 14 pilares de la nave central, derecha e izquierda, candelabros, las Cariatídes y el altar de la virgen del Carmen.
Cuarta etapa	150 mil dólares
	por hacer los altares de la Virgen del Rosario y el púlpito.
Quinta etapa	130 mil dólares
	Por hacer altares de San José y Santa Bárbara.
Sexta etapa	Fondos privados por hacer el coro y la capilla bautismal.

Infografía/Digno Argüelles/LA PRENSA

se trabaja en esta iglesia es un reto muy difícil, pero que con el empeño que se le pone logran buenos resultados.

Oscar Mario Brown, obispo de Veraguas, indicó que es agradable ver cómo los altares están siendo recuperados, por lo que dijo que es muy importante que estos trabajos continúen y lo mejor es que muy pronto los feligreses podrán utilizar la iglesia.

Anel Rodríguez, director general del Instituto Nacional de Cultura (Inac), catalogó de significativos los avances que se han logrado en materia de restauración en esta iglesia.

Funcionarios de la Contraloría General de la República inspeccionaron los retablos restaurados, para recibirlos por parte del Gobierno.

Edilma de Barrios, moradora de San Francisco, dijo que es importante la manera en que el Gobierno destina recursos en obras de interés.

Sostuvo que la iglesia con sus altares tiene un valor histórico de mucho peso, por lo que al ser restaurada se le da vida nueva a San Francisco.

COCLÉ.

Decomisan carne de dudosa procedencia

Edilsa González Roca
PENONOMÉ, Coclé.

Más de cien libras de carne de cerdo de dudosa procedencia fueron decomisadas por el Departamento de Protección de Alimentos de la región de salud de Coclé de un restaurante en la ciudad de Penonomé.

Según detalló Magali Bullen la carne no tenía los sellos ni cortes de matadero, por lo fue decomisada y quemada en el vertedero municipal.

Explicó que la irregularidad fue detectada por medio de varios operativos que se realizan en sitios de expendio de alimentos en Penonomé, aunque este mismo local comercial fue denunciado por una persona que sufrió de intoxicación alimentaria.

Ante la denuncia se procedió a verificar el local que una semana atrás había sido sancionado con una multa y efectivamente se

encontraron fallas, no solo en la carne sino también en varios productos de uso en la preparación de alimentos, algunos de los cuales fueron decomisados y otros retenidos para verificar el registro sanitario.

Bullen manifestó que los propietarios del local serán sancionados con un cierre temporal hasta tanto mejore su condición sanitaria y haga correcciones de infraestructuras y la colocación de una trampa de grasa.

Señaló además que dentro de los operativos se han encontrado deficiencias en otros supermercados y restaurantes, cuyos propietarios serán citados para imponerles sanciones y darles orientación sobre normas sanitarias. Los distritos con mayores deficiencias sanitarias en sitios de expendio de alimentos son Aguadulce, las afueras de Penonomé y en Antón en el área de Río Hato, específicamente.