

PUBLICACIONES
COLONIA
PERIÓDICO DEPARTAMENTAL

Pronóstico zona - Suroeste

Miércoles 08

4 °C 19 °C



Mañana

Algo nublado, períodos de nublado.
Neblinas. Probables heladas
agrometeorológicas.

Viento: NW 20-30 km/h, rachas de
hasta 40 km/h.



Tarde/Noche

Algo nublado, períodos de nublado.
Viento: Sector N 10-30 km/h.

Miembro de la O.P.I. (Organización de la Prensa del Interior)
Publicaciones Colonia el ejemplar \$40 y mensual \$500



**COLONIA: LA INTENDENCIA EXAMINÓ
NUEVAS LÍNEAS DE COOPERACIÓN
INTERNACIONAL JUNTO A UNA
DELEGACIÓN DE LA EMBAJADA DE JAPÓN**
página 2

**LA UTEC EXPANDE
SU MODELO EN EL
INTERIOR Y
PROYECTA
ALCANZAR 15
DEPARTAMENTOS
ANTES DE FIN DE
AÑO** página 11

**JUAN LACAZE:
Un hombre fue
condenado a
prisión tras
operativo policial
por hurto**
página 11



**CARMELO: El Municipio formó parte de la
presentación del programa “Activa
Turismo” para impulsar a las mipymes
locales**
página 2



DANABRIL
TRANSPORTE PROFESIONAL

Contactanos al Cel: 099 521 512

**COLONIA: Hasta el 8 de
julio permanecen abiertas
las inscripciones para el
Programa de Inversión
Productiva.**
página 5



COLONIA: LA INTENDENCIA EXAMINÓ NUEVAS LÍNEAS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL JUNTO A UNA DELEGACIÓN DE LA EMBAJADA DE JAPÓN

La Intendencia de Colonia continúa fortaleciendo su agenda de inserción global y articulación institucional con representaciones diplomáticas extranjeras. En este marco, las instalaciones de la Oficina de la Dirección de Cooperación Internacional de la comuna fueron el escenario de un estratégico encuentro de trabajo que tuvo como eje central el análisis y la profundización de las relaciones bilaterales.

La reunión formal contó con la participación activa del Director de Cooperación Internacional de la Intendencia, Lic. Alfredo Martínez, quien estuvo acompañado por las integrantes de su equipo técnico, las



profesionales Andrea Angenscheidt y Mariana Varela. Por su parte, la delegación oficial de la Embajada de Japón estuvo integrada por una comitiva de alto nivel técnico y diplomático, compuesta por el Segundo Secretario de la Sección de Cooperación Internacional, Sr. Kurusu Hiroyuki; el Asistente de Programas Comunitarios, Sr. Junko Soga; y el funcionario local de la sede diplomática, Sr. Masahiko Mori.

El propósito medular de la sesión de trabajo consistió en intercambiar conceptos y evaluaciones sobre las diversas líneas de asistencia y cooperación técnica que actualmente se encuentran vigentes entre ambas naciones. Durante el intercambio, las autoridades locales expusieron las principales prioridades del departamento en materia de desarrollo social y territorial, con el fin de explorar nuevas oportunidades de financiamiento y apoyo técnico a través de los consolidados programas de asistencia comunitaria que el gobierno japonés despliega de manera regular en la región.

CARMELO: El Municipio formó parte de la presentación del programa "Activa Turismo" para impulsar a las mipymes locales

El Municipio de Carmelo reafirmó su compromiso con el desarrollo económico y la modernización del sector servicios al participar activamente en el lanzamiento oficial del programa "Activa Turismo". Esta nueva línea de acción estratégica surge del esfuerzo coordinado y la articulación interinstitucional entre el Ministerio de Turismo (Mintur), la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE) y la Dirección de Turismo de la Intendencia de Colonia.

La representación del gobierno local en el evento estuvo

OC
PREMOLDEADOS
Contactanos al
Cel: 099 274 651



WhatsApp: 099706321

Instagram: jcd_motorsport_uy

MIGUELETE - COLONIA

Redactor
Responsable,
Dirige y
Administra:
Mónica Cáceres

Reg. M.E.C:
T. XVI-F.
187
Propietario
Mónica Cáceres

Domicilio:
Lavallega N° 155
Depto. Colonia
Tel: 45220471
Afiliado a O.P.I.

Impreso en:
Impresión Propia
Depósito Legal:
N° 15644

encabezada de forma presencial por el Alcalde de Carmelo, Luis Pablo Parodi, quien asistió acompañado por el Concejal (S) Brian Brajus. La presencia de las autoridades municipales subraya la relevancia que posee la actividad turística como uno de los motores genuinos para la generación de empleo y el posicionamiento de la localidad en la región.

Durante el desarrollo de la jornada técnica, los asistentes pudieron interiorizarse en detalle acerca de las diversas herramientas operativas, subsidios y capacitaciones específicas que ofrece este programa de alcance nacional. El objetivo medular de "Activa Turismo" consiste en robustecer y consolidar la competitividad de las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) que integran la cadena de valor del turismo local. A través de este asesoramiento, se busca incentivar la innovación en los servicios, optimizar la gestión empresarial y dotar a los operadores de los recursos necesarios para enfrentar los desafíos de la demanda actual.

Desde el Municipio de Carmelo se enfatizó la trascendencia de seguir acompañando y respaldando este tipo de plataformas públicas, las cuales no solo siembran nuevas oportunidades comerciales para los emprendedores carmelitanos, sino que también contribuyen de forma directa al crecimiento sustentable y armónico de toda la infraestructura turística del departamento de Colonia.

Avanzan los trabajos de mantenimiento y mejoras viales en diversos puntos

Se continúa con el desarrollo de diversas tareas operativas en distintos puntos de la ciudad, con el objetivo estructural de mantener y mejorar los espacios públicos destinados al uso y disfrute de toda la comunidad. Las intervenciones forman parte de la planificación ejecutada de forma permanente por el Municipio de Carmelo junto con el Concejo Municipal para cuidar y poner en valor los entornos urbanos cotidianos de los habitantes.

Dentro del cronograma de actividades llevado a cabo en los últimos días, se destacan las labores de limpieza y mantenimiento general en las instalaciones del Cementerio local, así como el inicio formal de la campaña de poda del arbolado urbano de la ciudad.

Intervenciones viales y despliegue territorial

Asimismo, el plan de acción sumó tareas de limpieza y mantenimiento general ejecutadas a través del personal del programa Jornales Solidarios, quienes colaboran en el cuidado de la infraestructura pública.

Por otra parte, los equipos técnicos concretaron trabajos específicos de limpieza de cunetas sobre la calle Rincón, complementados con acciones directas de acondicionamiento,

limpieza y mejora vial en la zona de Playa Seré. Desde el ámbito institucional local se ratificó el compromiso de sostener estas tareas operativas bajo la consigna de identidad territorial "Carmelo, nuestra casa".

NUEVA PALMIRA: Agendan turnos para jornada sin costo de castración e identificación

El próximo martes 14 de julio se llevará a cabo una jornada de castraciones e identificación de forma gratuita en las instalaciones de la sede "El Terruño". La actividad oficial, orientada al control poblacional y registro de mascotas, comenzará a partir de las 08:00 horas.

La organización del evento se coordina de manera conjunta entre la Oficina de Bienestar Animal, la Intendencia de Colonia, el Municipio de Nueva Palmira y el Refugio Huellitas. Asimismo, el procedimiento veterinario estará bajo la responsabilidad profesional del Dr. Gabriel Fontana. Se recuerda a la población que, de acuerdo con el Decreto 57/023, rige la obligatoriedad de castrar e identificar a todos los animales de compañía en el territorio nacional.

Requisitos y proceso de agenda previa

Para poder acceder al beneficio, los propietarios de los animales deben cumplir de manera estricta con las pautas de inscripción y las edades mínimas requeridas:

Perras: Deben ser mayores de 7 meses.

Perros: Deben ser mayores de 10 meses.

Inscripciones: El período de agenda previa comenzó el pasado lunes 6 de julio. Los interesados deben concurrir de forma presencial a la sede del Municipio de Nueva Palmira en el horario de 11:00 a 13:00 horas.

Asignación de turnos: Al momento de registrarse, se le otorgará a cada usuario un horario específico para asistir a la jornada en la sede.

NUEVA HELVECIA: El Club Atlético Universal participará con una propuesta gastronómica en la Fiesta del Chocolate 2026

El Club Atlético Universal confirmó de manera oficial su presencia en la próxima edición de la Fiesta del Chocolate 2026. La institución de carácter deportivo formará parte del evento gastronómico este domingo 12 de julio mediante la elaboración y venta de stroganoff en vivo.

La iniciativa se presenta como una opción culinaria orientada a toda la familia, permitiendo al público general colaborar de forma directa con el sustento económico y las actividades del club. Los organizadores invitan a la ciudadanía a compartir una jornada propicia para el apoyo institucional, complementada por la oferta de este plato

principal y una gran variedad de chocolates.

Detalles técnicos y reservas del menú

Según se detalla de forma objetiva en el afiche oficial de la actividad, la elaboración de la comida estará bajo la supervisión directa de los chefs Luis Acosta y Mirko Almeida.

Las especificaciones comerciales para los interesados en adquirir el producto establecen los siguientes parámetros de compra:

Precio de la porción: Se fijó un valor de \$400 por unidad.

Canales de reserva: Los pedidos anticipados pueden coordinarse a través de las líneas de comunicación vía WhatsApp a los números telefónicos 099408815 y 098920973.

La 12.ª Fiesta Nacional del Chocolate presentará una variada oferta culinaria con opciones inclusivas

La organización de la 12.ª Fiesta Nacional del Chocolate confirmó los detalles de su propuesta gastronómica, la cual se caracterizará por su amplitud y variedad culinaria para el público asistente. El evento reunirá elaboraciones tradicionales y platos salados elaborados por diversas instituciones y realizadores locales.

De acuerdo con el programa oficial, los

concurrentes podrán acceder a la siguiente lista de productos alimenticios:

Chocolate caliente de recomendación exclusiva y fondue de chocolate.

Postres tradicionales cuyas recetas han sido transmitidas de generación en generación familiar.

Chocolates de elaboración artesanal, artículos de bombonería y alfajores.

Waffles y porciones de arroz con leche servidos con adición de dulce de leche o canela.

Una destacada selección de los mejores quesos del país, fondue de queso, variedades de queso fundido y palitos de queso.

Platos principales como paella, stroganoff, risotto, así como raviolos fritos preparados de forma tradicional y a la parrilla, entre muchos otros sabores.

Incorporación de menús aptos y opciones inclusivas

Con el objetivo de garantizar el acceso a toda la comunidad, la organización incorporó de manera formal alternativas diseñadas específicamente para personas con regímenes alimenticios restringidos.

En esta edición se dispondrá de opciones adaptadas que incluyen chocolate caliente apto para personas con diabetes y celíacos, junto con diversas preparaciones gastronómicas elaboradas bajo los estándares requeridos para diabéticos y celíacos. De

este modo, se busca asegurar que todos los participantes disfruten de las tradiciones, los sabores y la gastronomía de esta gran festividad nacional.

TARARIRAS: Desarrolló su segunda jornada de poda de rosales y entrega de esquejes

En la jornada de ayer, martes, se llevó a cabo de forma efectiva la segunda instancia correspondiente a la Jornada de Poda de Rosales en la localidad de Tarariras. La actividad contó con la participación de la comunidad, que se sumó a la convocatoria para trabajar junto a los integrantes de la Asociación Amigos de las Rosas de Tarariras.

El cronograma establecido para la actividad se desarrolló bajo el siguiente orden de actividades:

14:00 horas: Se iniciaron las labores prácticas de poda en las instalaciones del rosal ubicado sobre la Avenida Kennedy.

15:00 horas: Se procedió a realizar la distribución y entrega gratuita de esquejes a los vecinos presentes en la Plaza

Joaquín Suárez.

Aprendizaje y cultivo doméstico

La propuesta se estructuró con el objetivo de ofrecer a los asistentes una oportunidad práctica para incorporar conocimientos técnicos sobre el cuidado y mantenimiento adecuado de los rosales. De forma complementaria a las tareas formativas, los vecinos participantes pudieron retirar material vegetal (esquejes) con el propósito de trasladarlo y cultivarlo en sus respectivos hogares.

JUAN LACAZE: Capacitación gratuita para manipuladores de alimentos

Departamento de Higiene y Limpieza y la Dirección de Bromatología, continúa con el desarrollo del programa de "Capacitación para Manipuladores de Alimentos" en todo el territorio departamental. En esta oportunidad, se convoca a una jornada de formación técnica en la ciudad de Juan Lacaze, orientada específicamente a toda persona que se desempeñe como dependiente en

TU EMPRESA CONSTRUCTORA



**SUEÑA.
PROYECTA.
VIVELO.**

GEMMAC

Te brindamos la asesoría que necesitas

Cel: 099 521 223 - 092 418 710
gemma.creatividades@gmail.com

establecimientos comerciales o de servicios del rubro de la alimentación.

La instancia instructiva se dictará de forma totalmente gratuita el próximo viernes 24 de julio de 2026, en el horario de 13:30 a 18:00 horas. La sede elegida para el encuentro será el salón de la Agronomía Obrera Textil (A.O.T.), situado en la intersección de las calles Rodó y Rivera.

Se recuerda a todos los asistentes que es un requisito indispensable presentarse el día del curso portando una fotocopia de su documento de identidad.

Para obtener mayor información o realizar consultas específicas, los interesados pueden comunicarse de manera directa con la Dirección de Bromatología, ubicada en el 3° piso del Palacio Departamental, al abonado telefónico 45227000 interno 239, o a través de la dirección de correo electrónico bromatologia@colonia.gub.uy.

Declaran de Interés Departamental tres destacados eventos que se realizarán en Colonia

A través de recientes resoluciones oficiales, se resolvió otorgar la distinción de Interés Departamental a tres importantes eventos y proyectos de carácter cultural, educativo y productivo que se desarrollarán próximamente dentro del territorio de Colonia.

Las iniciativas reconocidas formalmente bajo este estatus técnico son las siguientes:

Rendez Vous Estudiantil: Según lo establecido, se declaró de interés la "55ª edición del Rendez Vous Estudiantil", festividad que se llevará a cabo los días 17 y 18 de octubre del corriente año en la ciudad de Cardona. La organización de este tradicional encuentro está a cargo del Liceo Prof. Dr. Justo Pérez Rodríguez de dicha localidad y de la

Asociación de Padres y Alumnos del Liceo Técnico en Lechería (APAL).

Proyecto Audiovisual "Frontón Real de San Carlos": Recibió la distinción el documental dirigido por el Sr. Andrés "Nacho" Domínguez y producido por la Sra. Melisa Iglesias, el cual cuenta con el respaldo de Colonia Filma. Esta propuesta cultural tiene como objetivo central el registro, la narración y la puesta en valor de uno de los espacios patrimoniales más singulares de la región, buscando difundir de manera objetiva la historia del Real de San Carlos.

Congreso Internacional de Industria Láctea (AUTEL 2026): En tanto, otorgó el reconocimiento al "11º Congreso Internacional de Industria Láctea-AUTEL 2026", que se desarrollará bajo el lema Tecnología y Tradición: la nueva era de los lácteos. Este evento técnico y sectorial tendrá lugar los días 1 y 2 de octubre de 2026 en las instalaciones del Hotel Nirvana de Nueva Helvecia, bajo la estricta organización de la

Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería (AUTEL).

COLONIA: HASTA EL 8 DE JULIO PERMANECEN ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES PARA EL PROGRAMA DE INVERSIÓN PRODUCTIVA

Detalles de la Edición 2026 del Programa de Inversión Productiva (PIP), esta iniciativa tiene como propósito central ofrecer apoyo financiero específico para la adquisición de maquinaria y equipamiento, buscando impulsar la sostenibilidad y el crecimiento de unidades productivas en todo el departamento.

Población objetivo y alcance del programa

La convocatoria está dirigida de manera



OC
PREMOLDEADOS

098 177 365 - 099 856 992



Programa de Inversión Productiva
Edición 2026

APOYO FINANCIERO PARA LA COMPRA DE MAQUINARIA Y/O EQUIPAMIENTO

A quién está dirigido
Emprendimientos individuales o asociativos micro y pequeños, que presenten dificultad de acceso a créditos convencionales y/o con vulnerabilidad socio-económica

Requisitos
Ser mayor de edad (+18)
Que el emprendimiento o proyecto sea factible económicamente
Contar con experiencia y/o formación en el rubro del emprendimiento

PUNTO PIP COLONIA (AQUÍ PODES ASESORARTE E INSCRIBIRTE)

* Av Buenos Aires, esq Manuel de Lobo, terminal de omnibus, planta alta
Lunes a viernes de 12 a 17
areatecnica@colonia.gub.uy
4523 0328
099673267

INSCRIPCIONES HASTA EL 8 DE JULIO

exclusiva a Sacramento (Avenida emprendimientos de Buenos Aires esquina pequeña escala, ya sean de carácter individual o asociativo (micro y pequeños). El foco de la asistencia se concentra en aquellos proyectos que presenten dificultades demostrables para acceder a créditos bancarios tradicionales en el mercado financiero formal, o que se encuentren transitando una situación de vulnerabilidad socioeconómica.

Requisitos excluyentes para la postulación

Los interesados en acceder al beneficio deberán cumplir con las siguientes condiciones estipuladas por la organización:

Ser mayor de edad (tener 18 años o más).

Demostrar de forma fehaciente que el proyecto o emprendimiento sea factible desde el punto de vista económico.

Contar con experiencia previa demostrable y/o formación técnica en el rubro específico en el que se desarrolla el emprendimiento.

Asesoramiento presencial y vías de contacto

Para facilitar el proceso de postulación, se dispuso el funcionamiento del Punto PIP Colonia, un espacio físico destinado a brindar asesoría personalizada y recepcionar las inscripciones correspondientes. Las oficinas comerciales se ubican en la planta alta de la Terminal de Ómnibus de Colonia del

Sacramento (Avenida Buenos Aires esquina Manuel de Lobo).

El horario de atención al público está fijado de lunes a viernes, en la franja horaria de 12:00 a 17:00 horas. Asimismo, las autoridades habilitaron canales de comunicación digital y telefónica para responder consultas: el correo electrónico areatecnica@colonia.gub.uy, la línea fija 4523 0328 y el contacto móvil 099673267. Las inscripciones formales permanecerán abiertas de manera improrrogable hasta el próximo 8 de julio.

Actividades de la Junta Departamental de Colonia

Cronograma de actividades para hoy, miércoles 8 de julio.

15:30 horas: Sesionará la Comisión de Hacienda, donde se analizarán los expedientes vinculados a los recursos financieros y el presupuesto departamental.

16:30 horas: Será el turno de la Comisión de Obras Públicas y Urbanismo, enfocada en el seguimiento de los proyectos de infraestructura Vial y desarrollo territorial de las distintas localidades.

17:30 horas: Concluirá la jornada la Comisión de Ganadería, Agricultura, Pesca y Bienestar Animal, abordando las temáticas relacionadas al sector productivo e iniciativas de protección animal en el departamento.



Eliana García - 099 105 405
Andrea Tassara - 099 802 650

lavandadeco@adinet.com.uy

 lavandadeco

Cotizaciones

Beneficiérese con las cotizaciones preferenciales de eBROU

	Compra	Venta	Arbitraje Compra	Arbitraje Venta
 Dólar	39,10000	41,30000	1,00000	1,00000
 Dólar eBROU	39,60000	40,80000	1,00000	1,00000
 Euro	43,62000	48,56000	1,11570	1,17580
 Peso Argentino	0,02000	0,20000	2,065,00000	195,50000
 Real	6,90000	8,60000	5,98550	4,54650
 Libra Esterlina	51,06000	57,36000	1,30590	1,38890
 Franco Suizo	47,64000	52,16000	0,82080	0,79170
 Guaraní	0,00629	0,00693	6,218,99000	5,960,23000
 Unidad Indexada	-	6,61030	-	-
 Onza Troy De Oro	160,987,21200	172,646,80300	4,117,32000	4,180,31000

Cotización eBROU

El mercado de cambios en la banca oficial registró variaciones al contrastar los valores de las jornadas correspondientes al 6 y 7 de julio de 2026.

Durante el primer día analizado, la cotización general de las principales divisas extranjeras e instrumentos de valor en el Banco de la República Oriental del Uruguay mantuvo un margen operativo que mostró ajustes al pasar al segundo día de observación. El dólar estadounidense en su modalidad estándar fijó su cotización en \$39,10 para la compra y \$41,30 para

la venta, mientras que la variante preferencial eBROU se posicionó en valores de \$39,60 y \$40,80 respectivamente.

Por su parte, la moneda europea cerró con una punta compradora de \$43,62 y una vendedora de \$48,56. En el mercado regional, el peso argentino se ubicó en \$0,0200 para la compra y \$0,2000 para la venta, mientras que el real brasileño operó en \$6,9000 y \$8,6000 respectivamente.

Finalmente, la Unidad Indexada cotizó a \$6,61030 en la modalidad de venta.

Año: 2026

Edicto de Matrimonio

Sección u Oficina N° 457

Departamento de Colonia

En Nueva Helvecia, Colonia el día seis de julio de dos mil veintiséis a las 12:00 horas, a petición de los interesados hago saber, que han proyectado unirse en matrimonio:

HOMERO JAURÉS VIERA de CASTRO, cédula de identidad 34118287, nacido/a en Uruguay, de nacionalidad uruguayo, de setenta y seis años de edad, de estado civil divorciado, de profesión Jubilado, domiciliado en Sarandí 90, Rosario, Colonia.

WILMA GLADYS DIAZ PEYROT, cédula de

identidad 39066403, nacido/a en Uruguay, de nacionalidad uruguaya, de setenta años de edad, de estado civil divorciada, de profesión Jubilada, domiciliado en Sarandí 90, Rosario, Colonia.

En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado denuncien por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas. Y lo firmo para que sea fijado en la puerta de esta Oficina por espacio de ocho días como lo manda la ley.

OFICIAL DE ESTADO CIVIL.

Documento firmado por: Marcelo Alonso

PUBLICACIÓN: 08/07 - 09/07 - 10/07

Esta cooperación institucional permitirá incorporar formalmente dicho espacio a la Coordinación de Teatros, con el objetivo de fortalecer una gestión cultural integrada en beneficio directo de toda la comunidad.

Detalles del repertorio y equipo técnico

De acuerdo con la información oficial, el espectáculo musical se titula "La Ossodre en tu ciudad" y contará con un programa que incluye obras de Mozart, Piazzolla y más compositores.

La gala sinfónica se desarrollará bajo los siguientes parámetros artísticos:

Director Invitado: Nicolas Rauss.

Solista: Alejandro Vega, en trompeta.

Acceso: Entrada libre para todo público.

La realización de este concierto cuenta con el apoyo de la Intendencia de Colonia junto a

diversas organizaciones del sector público y privado, incluyendo el Banco República, Antel, BSE, SUAT, Radisson Colonia Hotel & Casino, Laurentina, Café del Filtro y Cutcsa.

HOROSCOPO



ARIES: La energía astral beneficia el cierre de acuerdos verbales y la definición de nuevas pautas laborales. Su capacidad de negociación se encuentra en un punto óptimo; defina con claridad sus condiciones antes de plasmarlas por escrito. Confíe en su liderazgo y carisma para guiar las conversaciones y obtener los resultados exigidos.

TAURO: La fortuna se manifiesta en la materialización de esfuerzos previos y en la

ROSARIO:

La Orquesta Sinfónica Nacional del SODRE se presentará en el Centro Cultural

forma oficial el inicio de un nuevo periodo de administración, fruto del trabajo articulado de manera conjunta entre el Municipio de Rosario y la Dirección de Cultura de la Intendencia de Colonia.

En el marco de su gira nacional, el Centro Cultural Rosario iniciará una nueva etapa de gestión institucional con un concierto en vivo de la Orquesta Sinfónica Nacional del SODRE (OSSODRE).

El evento tendrá lugar el próximo sábado 11 de julio, a las 19:30 horas. Esta presentación en el Centro Cultural Rosario constituirá un acontecimiento de especial relevancia para la vida cultural del departamento de Colonia. Asimismo, marcará de



¿Estás pensando en festejar?

Te ofrecemos

SERVICIO INTEGRAL

¡preocupate solo de disfrutar!
Nosotros nos encargamos del resto

La Chacra Fiesta y Eventos

099802650 - Ruta 1 km 123,500 -  [lachacra_fiestasyeventos](https://www.instagram.com/lachacra_fiestasyeventos)

estabilidad de las rutinas. Un trámite de larga data presentará finalmente resultados favorables, permitiéndole avanzar. Disfrute de la tranquilidad de mantener su patrimonio y sus gestiones bajo un control metódico.

GÉMINIS: Los astros impulsan la delimitación de fronteras saludables y la protección de su tiempo. Su elocuencia actual es ideal para establecer horarios y reglas claras ante consultas informales que invadan su concentración. Hacerlo de forma firme pero diplomática reforzará el respeto profesional hacia usted.

CÁNCER: La jornada propicia la delegación de tareas operativas y secundarias. Evite sobrecargarse en soledad con la gestión burocrática o el papeleo diario; apoyarse en terceros le otorgará el espacio necesario para concentrarse en el análisis estratégico de sus expedientes.

LEO: El panorama astral favorece la resolución efectiva de urgencias de último momento con gracia. Su capacidad para mantener la serenidad bajo presión y emitir directivas precisas consolidará su liderazgo en el entorno laboral, disipando la tensión generalizada.

VIRGO: Momento oportuno para perfeccionar los mecanismos de seguimiento y facturación. Ajustar los sistemas de control en sus planillas prevendrá demoras en los ingresos y aportará claridad financiera, asegurando un cierre de actividades ordenado y sin complicaciones logísticas.

LIBRA: La configuración astral resalta la necesidad de buscar espacios de armonía y bienestar estético. Modificar su rutina, caminar o interactuar con entornos agradables le ayudará a recuperar el equilibrio personal tras enfrentar demandas lógicas, normas y debates ajenos.

ESCORPIO: La intuición desempeñará un papel central durante la revisión de documentación compleja. En el análisis de informes, identificará el enfoque preciso para asegurar el éxito del caso; registrar esta idea de inmediato resultará clave para sus futuras argumentaciones.

SAGITARIO: La energía cósmica invita a reconocer los avances paulatinos y a mantener motivado al equipo. Validar cada trámite aprobado, diligencia completada o reunión productiva potenciará nuevos logros, respaldado

por su entusiasmo como motor de la dinámica laboral.

CAPRICORNIO: La jornada beneficia el intercambio técnico y el respaldo profesional. Consultar a un colega calificado para contrastar interpretaciones normativas es una estrategia acertada; esta perspectiva externa enriquecerá su labor y le brindará seguridad antes del escrito final.

ACUARIO: Se potencia la innovación en la comunicación interna y la gestión de datos. Promover nuevas

herramientas compartidas o canales de actualización agilizará los procesos organizativos, manteniéndolo un paso adelante en su área de desempeño profesional.

PISCIS: La influencia astral facilita la culminación anticipada de los ciclos de tareas. Su alto nivel de concentración permitirá despachar los asuntos de investigación más complejos antes de lo previsto, asegurando una transición fluida hacia un descanso libre de obligaciones.



O CAL
CONSTRUCCIONES

www.ocal.com.uy

Contactanos al

Cel: 099 263 957



**Auto
Mercado**

Ruta 1 km 128.500

Radial de Rosario, Colonia, Uruguay

☎ 4552 14 83

📞 098 585 860

Lunes a Viernes de 8:30 a 12:00 y de 13:30 a 19:00

Sábados a 9:30 a 13:00



automercadokiarosario



automercadokia



**POR ESO HOY, EN
URUGUAY
ES OBLIGATORIO**

**CASTRAR
IDENTIFICAR**



Ley 19889
decreto reg 57/023

El enfoque de "Una Sola Salud" como eje para la prevención de enfermedades zoonóticas

El Ministerio de Salud Pública (MSP) recuerda la importancia de comprender que la salud de las personas, los animales y el medio ambiente se encuentra estrechamente conectada. Bajo esta premisa se articula la estrategia de "Una Sola Salud", un enfoque integral orientado al cuidado simultáneo de la población, la fauna y el entorno ambiental.

Las zoonosis se definen de forma objetiva como enfermedades capaces de transmitirse de manera natural entre los animales y los seres humanos. Según la información técnica difundida por la secretaría de Estado en sus informes, estas patologías pueden ser

provocadas por diferentes agentes biológicos, incluyendo virus, bacterias, parásitos y hongos, manifestándose a través de afecciones comunes como la hidatidosis, brucelosis, leishmaniasis, dengue, psitacosis, rabia, leptospirosis y hantaviriosis.

Medidas de prevención en el ámbito cotidiano

Gran parte de estas enfermedades pueden evitarse mediante la adopción de acciones domésticas y de manejo diario relativamente sencillas, enfocadas en la atención de las mascotas, el orden ambiental y el resguardo frente a vectores portadores.

De acuerdo con lo detallado, las principales recomendaciones sanitarias incluyen de manera estricta:

Higiene personal: Realizar un correcto lavado de manos de forma posterior a interactuar con

cualquier animal o tras recoger sus deyecciones e infestaciones fecales.

Mantenimiento ambiental: Asegurar la limpieza y el orden constante de los espacios físicos y hábitats donde viven y pernoctan los animales.

Control de vectores: Utilizar de manera regular productos repelentes con el fin de prevenir picaduras de mosquitos y otros insectos transmisores de patologías.

Monitoreo de hidatidosis: Se advierte que la hidatidosis continúa presente en Uruguay. Aunque registra una menor frecuencia en la actualidad, se debe mantener la atención en prácticas preventivas clave como desparasitar con regularidad a los perros y evitar estrictamente alimentarlos con vísceras crudas.

Inmunización y control profesional: Vacunar y desparasitar periódicamente tanto a las mascotas domésticas como a los animales de granja. Ante la aparición de cualquier sintomatología sospechosa, se insta a efectuar la consulta inmediata con un médico veterinario o veterinaria.

Centro Coordinador de Emergencias Departamental

Tel. Oficina Adm.:

4522 2224 / 091 354 896

POR EMERGENCIAS

LLAMAR ÚNICAMENTE: 911

LÍNEAS TELEFÓNICAS HABILITADAS

PREVENCIÓN DEL SUICIDIO:

0800 0767 o *0767

ATENCIÓN A USUARIOS DE DROGAS

Y A SUS FAMILIAS: *1020

¿Qué son las zoonosis?

Son enfermedades que pueden transmitirse entre animales y seres humanos.

Pueden ser causadas por:

Virus

Bacterias

Parásitos

Hongos



Ministerio de Salud Pública



ROSARIO

Ruta 1 km 128.500
Radial de Rosario, Colonia, Uruguay

☎ 4552 1483

📞 098 585 860

Lunes a Viernes de 8:30 a 12:00 y de 13:30 a 19:00
Sábados de 9:30 a 13:30



chevroletrosario



rosariochevrolet

Implementan nueva funcionalidad de pago electrónico para la gestión de solicitudes de Hemovacuna

La Dirección General de Servicios Ganaderos incorporó de manera oficial una nueva funcionalidad de pago dentro de su Sistema de Solicitudes. La herramienta opera a través de los medios de Pasarela de Pagos para la gestión de solicitudes de Hemovacuna, con el propósito definido de ordenar el proceso de confirmación, optimizar la trazabilidad y facilitar la planificación productiva general.

A partir de la entrada en vigencia de esta actualización, todas las solicitudes ingresadas tendrán que confirmarse obligatoriamente mediante pago electrónico, utilizando la

funcionalidad interna del sistema en un plazo máximo de 24 horas posteriores a su generación. Si el pago no se concreta dentro de dicho límite temporal, el sistema procederá a la anulación automática de la solicitud, obligando al usuario a iniciar un nuevo trámite.

Procedimiento operativo y cronograma de producción

El desarrollo formal del trámite se efectúa bajo los siguientes parámetros operativos:

Ingreso al sistema: El usuario debe acceder a la aplicación oficial de Hemovacuna utilizando sus correspondientes credenciales de usuario y contraseña.

Volumen de pedido: En la plataforma se debe indicar la cantidad de dosis requeridas, estableciéndose un mínimo de 10 dosis o valores múltiplos de esta cifra, completando de forma obligatoria los datos solicitados.

Validación: Una vez registrado el pago electrónico, la solicitud modificará su estatus al estado de "Confirmado p/ producción", quedando integrada de forma automática al cronograma vigente de elaboración.

Restricción de canales previos: Con la implementación de esta reforma, ya no se admitirá la recepción de transferencias bancarias o depósitos realizados por fuera de la plataforma del sistema, como se efectuaba anteriormente.

Seguimiento: El sistema emitirá de forma autónoma notificaciones



FOTO: MGAP

EL RECREO

salón de eventos

EL RECREO - SALON DE EVENTOS

Capacidad para 400 personas.

Por mas info ☎ 099 105 405

Ruta 1, km 127,5 - Rosario, Colonia.

 [elrecreosalonde](https://www.instagram.com/elrecreosalonde)

automáticas orientadas a informar al solicitante durante las distintas etapas del proceso.

La elaboración biológica de la Hemovacuna se ejecuta estrictamente en función de los pedidos confirmados y en concordancia con el cronograma de producción preestablecido, el cual puede presentar variaciones o modificaciones debido a razones netamente operativas.

Mecanismos de entrega y retiro del producto

Una vez concluido el proceso completo de fabricación, el despacho y entrega de la Hemovacuna se organizará a través de dos vías exclusivas:

Envío por encomienda: El producto podrá ser despachado por encomienda desde la Terminal Tres Cruces con

destino hacia la agencia específica que haya sido indicada por el usuario en su solicitud. Los paquetes estarán disponibles para su retiro a partir del día siguiente a la fecha de su remisión formal.

Retiro presencial: El solicitante tendrá la opción de retirar el producto personalmente en las dependencias de DILAVE, dentro del horario de atención establecido para tal fin.

Toda la información detallada respecto a este nuevo procedimiento administrativo, junto con los materiales de apoyo y guías informativas, se encuentra a disposición pública en la subhome del trámite y dentro de la aplicación de Hemovacuna.



Prevención y ayuda al juego patológico

 **0800-2000** Línea de atención gratuita

 **WhatsApp: 092 381600**

 juegoresponsable@labanca.com.uy

 ¿Problemas con el juego?
Test para autoevaluación

 **PUBLICACIONES COLONIA**

Tiraje en todas las secciones judiciales del departamento

JUAN LACAZE: Un hombre fue condenado a prisión tras operativo policial por hurto

A raíz de una denuncia recibida por el hurto a un comercio en la ciudad de Juan Lacaze, la Jefatura de Policía de Colonia llevó a cabo una investigación que culminó con la detención y condena de un hombre de 38 años.

El caso fue abordado por un equipo de trabajo conformado por personal del área de Investigaciones y del Grupo de Reserva Táctica (GRT). Tras recolectar las

pruebas necesarias, los efectivos desplegaron una serie de allanamientos en un asentamiento ubicado bajo la jurisdicción de la Seccional 16a.

Durante los procedimientos, la Policía logró la detención de un hombre poseedor de antecedentes penales. Asimismo, se incautaron elementos utilizados para cometer el hurto, marihuana y un teléfono celular.

El detenido, identificado por las iniciales W.D.C., fue conducido ante la Fiscalía y el Juzgado Letrado de la ciudad de Rosario.

Luego de la instancia judicial, la Justicia condenó a W.D.C. como

autor penalmente responsable de dos delitos de hurto en régimen de reiteración real entre sí, a la pena de seis meses de prisión.

COLONIA VALDENSE: Se investiga hurto en finca

En el día de ayer, personal de la Seccional 6a. de Colonia Valdense recibió un llamado telefónico solicitando la presencia policial en una vivienda ubicada en la calle Anacahuita.

Al arribar al lugar, los efectivos actuantes se entrevistaron con el denunciante, quien manifestó que al regresar a su domicilio constató daños en la puerta de ingreso. Tras revisar el

interior de la vivienda, constató la falta de los siguientes efectos:

- Un televisor marca Panavox de 40 pulgadas.
- Una garrafa de gas de 13 kg.

De forma inmediata, se coordinó la concurrencia de personal de Policía Científica, quienes realizaron el correspondiente relevamiento técnico y pericial de la escena del hecho.

Al momento, esta Policía se encuentran bajo una línea de investigación con el objetivo de esclarecer el caso, recuperar los objetos hurtados y dar con el paradero del responsable.

NACIONALES

LA UTEC EXPANDE SU MODELO EN EL INTERIOR Y PROYECTA ALCANZAR 15 DEPARTAMENTOS ANTES DE FIN DE AÑO

En un escenario marcado por la aceleración tecnológica constante, la Universidad Tecnológica (UTEC) renueva su estructura y profundiza su despliegue dentro del territorio nacional. Más allá de sostener sus campus tradicionales en las cuatro regiones del país y sus diversas sedes, la institución implementará durante este año tres nuevos centros en Canelones, Florida y Artigas. Actualmente, la entidad terciaria nuclea a más de 4.000 estudiantes activos distribuidos en una oferta de 20 carreras, consolidando en este ciclo una matriculación de carácter histórico y logrando cuadruplicar su volumen de egresos en los últimos cinco años.

Desde su fundación hace 12 años, más de 10.000 uruguayos han transitado por las aulas de la UTEC. En sus etapas iniciales, el proyecto educativo comenzó con apenas dos carreras y una matrícula de 40 alumnos; hoy en día, la realidad institucional muestra una infraestructura extendida por 11 departamentos. El consejero Álvaro Pena detalló que, tras registrar una inscripción récord de 1.182 ingresos impulsada principalmente por la demanda en la región este, la universidad asumió el compromiso formal de expandir su cobertura para abarcar un total de 15 departamentos antes de que concluya el año en curso.

Empleo directo y radicación de talento

Los relevamientos institucionales reflejan que el 90% de los egresados logra insertarse laboralmente en actividades vinculadas directamente con sus especialidades de estudio tales como energías renovables, gestión del agua, tecnologías de la información, ciberseguridad, inteligencia artificial y robótica, áreas que resultan estratégicas para el desarrollo presente y futuro del país. Pena definió a la universidad no solo como un centro de formación académica, sino como una plataforma efectiva para la inserción en la sociedad del conocimiento. Este

crecimiento conllevó duplicar el alumnado y cuadruplicar los graduados en el último lustro, planteando el desafío logístico de ampliar la infraestructura edilicia y asegurar la radicación de docentes e investigadores calificados en el interior.

Espacios Universitarios: un formato cercano

Bajo la premisa de optimizar la eficiencia pública y generar un modelo más colaborativo, la UTEC promueve la creación de los denominados Espacios Universitarios. Se trata de estructuras físicas más acotadas pero estratégicamente ubicadas cerca de las cadenas productivas, la

ciudadanía y el entramado empresarial de las localidades de Las Piedras, Florida y Artigas. En estos centros, los trayectos formativos se enfocarán en disciplinas clave:

Las Piedras: La oferta priorizará el sector de Logística y Cadena de Suministros. Se iniciará con una propuesta de educación continua mediante el Diploma en Gestión Inteligente del Transporte para 35 estudiantes, incorporando ciencia de datos en la toma de decisiones.

Florida: Las actividades académicas comenzarán dictando la carrera de Tecnólogo Informático, apuntando al desarrollo de herramientas tecnológicas aplicadas a los desafíos del sector agropecuario.

Artigas: Se estructurará una experiencia piloto de acompañamiento preuniversitario en coordinación con la Administración Nacional de Educación Pública (ANEP), diseñada para asegurar la culminación de la educación media superior y delinear el perfil de futuras carreras locales.

De igual modo, se proyecta una segunda fase enfocada en Tecnologías de la Información que otorgará un Certificado en Diseño de Soluciones Digitales con inteligencia artificial,

orientado a jóvenes de entre 18 y 24 años. La relevancia de este despliegue radica en que Canelones concentra a la cuarta parte de los jóvenes del interior en condiciones de ingresar a la educación superior.

Expansión de la oferta en la región Este

Por otra parte, la sede de UTEC Este continúa diversificando su perfil orientándose hacia el turismo y las industrias culturales y creativas. Específicamente en la ciudad de Minas, departamento de Lavalleja, se puso en marcha el primer Departamento de Industrias Creativas y Culturales del interior del país, espacio donde se dictan la Tecnicatura en Comunicación Creativa y Entretenimiento Digital y la Licenciatura en Tecnologías de la Información, recibiendo a más de 200 alumnos.

El director de UTEC Este, Ezequiel Alemán, explicó que este diseño curricular responde a un diagnóstico de capacidades locales y permite alternativas flexibles como la acreditación de saberes obtenidos mediante la experiencia laboral previa. El formato combina instancias virtuales y presenciales, apoyando de forma activa el perfil emprendedor de los estudiantes en sectores en auge como el de los videojuegos. Para el horizonte de 2027, las autoridades contemplan la apertura del Tecnólogo en Ciencias de la Alimentación y la Gastronomía con identidad regional, a la vez que se incorporarán

programas de investigación aplicada con el uso de satélites, drones y globos meteorológicos en alianza con empresas del sector privado.

EL SINAE ASISTIÓ A CASI 4.000 PERSONAS EN TODO EL PAÍS DURANTE LA MADRUGADA DEL DOMINGO BAJO ALERTA ROJA

El Sistema Nacional de Emergencias (Sinae) informó que durante la pasada madrugada se brindó asistencia a un total de 3.935 personas en situación de calle en todo el territorio nacional, en el marco del plan de contingencia desplegado por la alerta roja debido al frío intenso. De acuerdo con el desglose oficial, el operativo dio cobertura a 2.769 personas en Montevideo y a 1.166 en los diferentes departamentos del interior del país.

Según el reporte técnico publicado por el organismo, las acciones coordinadas en los centros de evacuación brindaron amparo a 560 personas en todo el país, de las cuales 470 correspondieron a Montevideo y 90 a los restantes 18 departamentos.

Por otra parte, la atención en los refugios dependientes del Ministerio de Desarrollo Social (Mides) alcanzó a un total de 3.375 usuarios, registrándose 2.299 en la capital y 1.076 en las dependencias del interior del país.

Durante el transcurso nocturno del domingo 5 de julio, los equipos de cercanía coordinaron el traslado de 252 personas hacia los diversos puntos de resguardo. En

paralelo, las autoridades informaron que se registraron diez detenciones por desacato en la vía pública.

En el área de cobertura sanitaria, las cuadrillas efectuaron 73 atenciones médicas en el lugar, constatándose que no se requirieron derivaciones hacia centros hospitalarios o asistenciales de mayor complejidad.

Con respecto al servicio de alimentación integral para los damnificados, los efectivos del Ministerio de Defensa Nacional elaboraron un total de 982 platos de comida caliente. Los requerimientos nutricionales restantes de la jornada fueron cubiertos por el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), bajo la órbita de Desarrollo Social, y por el Sinae a través de los recursos de Presidencia de la República.

Las vías de comunicación oficiales para reportar casos de personas que necesiten resguardo continúan operativas en todo el país:

En Montevideo: Teléfono de línea gratuito 0800 3650 o vía mensaje de WhatsApp al número 091 365 000.

En el interior: Comunicación directa e inmediata mediante la línea de emergencia 911.

Urgencias médicas: Teléfono 105 (línea del servicio SAME).

Línea Azul del INAU (para menores de edad en desamparo): Teléfono 0800 5050.

Centro Coordinador de Emergencias Departamental

Tel. Oficina Adm.:

4522 2224 / 091 354 896

POR EMERGENCIAS

LLAMAR ÚNICAMENTE: 911