

Popayán decreta Toque de Queda para puente de Semana Santa

La Administración Municipal informó a la ciudadanía que de acuerdo al Decreto 745 del 29 de marzo del 2021, se decreta el Toque de Queda en la ciudad, del 31 de marzo al 5 de abril de año en curso, a partir de las 10: 00 p.m. a 5:00 a.m. de cada día, entre otros factores, debido al leve incremento de los contagios en varias ciudades de Colombia.

De igual forma, en Consejo de Seguridad presidido por la Secretaria de Gobierno Elvia Rocío Cuenca, donde asistieron las diferentes instituciones encargadas de preservar el orden público, la salud y el bienestar de los payaneses, se hizo una evaluación del comportamiento ciudadano durante el primer fin de semana de la Semana Mayor.

Como resultado de análisis, las autoridades manifestaron preocupación porque persisten reuniones que generan aglomeración, tales como eventos en galleras, discotecas, festivales y cantinas del sector rural y urbano, que operan a espaldas de las normas sanitarias vigentes, y por ello, serán intervenidas durante el próximo fin de semana, en caso de persistir a pesar del toque de queda, por parte del Ejército Nacional y la Policía Metropolitana.

Se informó que continuará la coordinación interinstitucional para que, de acuerdo a la misionalidad de cada ente, se cumpla con la garantía de una mejor convivencia, la reducción del delito, el desarrollo de las actividades religiosas y culturales en orden, cumpliendo los protocolos sanitarios, así como de brindar seguridad a los payaneses y turistas durante esta época.

Avanza el ajuste del Plan de Ordenamiento Territorial en Popayán

El equipo técnico del proceso del Plan de Ordenamiento Territorial llevó a cabo un taller participativo con la Secretaría de Desarrollo y Fomento Económico - DAFE, en el cual se identificaron iniciativas y proyectos liderados desde esta dependencia, y se socializó el estado de avance del proceso de revisión y ajuste del POT.

Durante la jornada se abordaron temas como sistema hídrico, estructura ecológica, desarrollo económico y se analizaron las problemáticas identificadas por la Secretaría DAFE, planteando procesos en pro del Municipio que servirán como insumo fundamental para el ajuste del Plan de Ordenamiento Territorial 2037.

Una vez socializadas estas dinámicas territoriales se presentó el Sistema de Información Geográfico - SIG como herramienta de planificación, que permite la captura de información en campo, e identifica el papel de los productores agrícolas del Municipio; proceso liderado desde la Secretaría de Planeación Municipal como proyecto transversal para la Administración Municipal.

Al respecto, Magda Erazo, Coordinadora del Plan de Ordenamiento Territorial, manifestó que “los espacios de construcción colectiva permiten avanzar significativamente en la meta propuesta por la

Alcaldía, con la entrega de un documento acorde a las necesidades de las y los payaneses, donde se le apuesta a un territorio equitativo, incluyente y sostenible ambientalmente.

Recomendaciones para la compra de alimentos en Semana Santa

Pensando en el cuidado de la salud de habitantes y turistas durante la temporada de Semana Santa, y para garantizar el consumo seguro y responsable de alimentos, el área de IVC en alimentos y bebidas de la Secretaría de Salud, junto con Maritza Grijalba, representante del sector gastronómico de la Secretaría de Cultura, realizaron el lanzamiento de la Estrategia IEC (Información, Educación y Comunicación) en la Plaza de mercado del Barrio Bolívar.

La Administración Municipal y sus secretarías de Salud y Cultura, buscan a través de estas estrategias, brindar recomendaciones a la comunidad para el momento de adquirir toda clase de alimentos, que sean en lugares conocidos y de confianza, y así evitar riesgos en la salud de las personas y la inocuidad de los alimentos.

Según Ferley Pillimué, líder del área de IVC de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Salud Municipal, los payaneses deben tener presente 5 aspectos esenciales cuando se habla de inocuidad de los alimentos. En primera medida, realizar una limpieza y desinfección constante de ellos; aprender a separar los alimentos crudos de los cocinados en diferentes utensilios; cocinar muy bien los alimentos especialmente la carnes; mantener los alimentos a temperatura refrigerada segura, y finalmente, usar agua potable y materia primas seguras; dichos aspectos son esenciales si deseamos llevar salud y bienestar a nuestras mesas.