

PLANETA



QUÉ CURIOSO

Unos 150 incendios forestales siguen activos en el oeste de Canadá en pleno invierno, lo que está forzando a las autoridades canadienses a adelantar los preparativos para el inicio de la temporada de fuegos.



PARA PENSAR

“Los niños no deben ir a la escuela solo a memorizar contenido”

**Emilio Torres**  
Profesor español

# Reclutarán personal para agilización de permisos ambientales

● Además de dominicanos, contratarán a expertos de Cuba, que tiene recursos más calificados

MATIAS BONCOSKY



El ministro Miguel Ceara Hatton fue el orador de almuerzo-conferencia de la Amchamdr.

## Paola Wiscky

SD. La agilización de los permisos ambientales tiene como obstáculo principal en la actualidad un elemento esencial: los recursos humanos. Así lo indicó el ministro de Medio Ambiente, Miguel Ceara Hatton, quien informó que la entidad que dirige se encuentra en un proceso de reclutamiento de personal tanto nacional como extranjero con conocimientos en autorizaciones ambientales.

“El gran desafío que tenemos ahora es el personal. Encontrar biólogos, gente que sepa de ecología, que conozca los temas vinculados a este tipo de estudios especializados”, manifestó el funcionario, quien fungió como orador del primer almuerzo-conferencia del 2024 que desarrolla la Cámara Americana de Comercio de la República Dominicana (Amchamdr).

El titular de Medio Ambiente sostuvo: “Empeza-

mos un proceso de reclutamiento aquí y vamos a contratar gente fuera del país, estamos pensando en 10 cubanos que tienen más avances que nosotros, más personal calificado en esa área”.

## Reconoce atrasos

Ceara Hatton reconoció los atrasos que se registran en la permisología, tema que es una preocupación del gobierno y el Ministerio. En ese sentido, indicó que se reunió el martes con el

presidente Luis Abinader y los ministros de Hacienda y Administración Pública para tratar la problemática.

Durante su ponencia, el funcionario manifestó que hasta julio del año pasado los documentos y registros se recibían físicamente y que su manejo era difícil por la documentación. “Además, no se tenía control de los permisos que por su categoría podían ser emitidos por las oficinas provinciales”.



William Malamud y Miguel Ceara durante el almuerzo.

Recordó que entre enero del 2020 y julio del 2023 recibieron 3,623 solicitudes de permisos, sin incluir los relacionados con la minería no metálica y los permisos otorgados por las direcciones provinciales.

## Transformación

El ministro de Medio Ambiente recordó que a partir de julio del año pasado comenzaron un proceso de transformación digital de las autorizaciones ambientales, que incluye un sistema integral que “agiliza y hace más transparente todos los pasos del proceso, desde la solicitud inicial hasta la emisión del permiso”.

Ceara Hatton indicó que entre las características del nuevo sistema destacan la simplificación, la interoperabilidad con otras instituciones del gobierno, la trazabilidad, la categorización de los documentos, la tendencia a estandarizarse, el ahorro en gastos operativos, transparencia del costo de servicio, pago en línea, auditoría del proceso, notificaciones automáticas al ciudadano y repositorio documental completo.

Añadió que una de las novedades del sistema es disponer de una herramienta que permita el trazado de las coordenadas de los proyectos que requieran autorización en un mapa, ya sean de polígonos, líneas o puntos en tiempo real, “con lo cual se podrá validar la coordenada correspondiente sin importar el tipo de formato”, además de reducir el tiempo.

“Estamos terminando el proceso de transformación digital; hemos aprendido, tuvimos errores desde el inicio, hemos ido construyendo poco a poco. Todavía tomará tiempo”, manifestó el también economista.

Sostuvo que espera que el sistema funcione debidamente en unos tres meses, al tiempo que indicó que un permiso ambiental “no es un sello gomígrafo. Es el resultado de un estudio serio en el que se identifican los impactos ambientales y se hacen las recomendaciones para evitar o corregir los impactos adversos”. ●

## Diario de nutrición

**Dra. Erika Pérez Lara**

### Esofagitis Eosinofílica y la dieta

La esofagitis eosinofílica (EE) es una enfermedad inflamatoria crónica del esófago (ese órgano que conecta la boca con el estómago), caracterizada por la acumulación de un tipo de glóbulos blancos llamados eosinófilos en el revestimiento del esófago. Aunque la causa exacta de esta afección aún no se comprende completamente, se cree que está relacionada con respuestas alérgicas y factores genéticos. La EE puede causar síntomas como dificultad para tragar, dolor torácico y reflujo ácido crónico, lo que puede afectar significativamente la calidad de vida de los pacientes.

#### Restricciones dietéticas

La dieta juega un papel crucial en el manejo de la esofagitis eosinofílica, ya que ciertos alimentos pueden desencadenar o empeorar los síntomas. Se ha observado que los alérgenos alimentarios comunes, como la leche de vaca, los huevos, el maní, el trigo y el marisco, pueden desencadenar los síntomas, por lo tanto, es fundamental identificar y eliminar estos alimentos de la dieta para reducir la inflamación y aliviar los síntomas.

Además de evitar los alérgenos alimentarios conocidos, se recomienda a los pacientes con EE seguir una dieta baja en alimentos ácidos y picantes, así como evitar el consumo de alimentos y bebidas calientes, ya que pueden irritar el revestimiento del esófago y empeorar los síntomas. En su lugar, se sugiere consumir alimentos blandos, no irritantes y fáciles de tragar, como purés, batidos y sopas suaves.

#### Sostenibilidad en el manejo

Si bien es importante seguir una dieta que ayude a controlar los síntomas de la esofagitis eosinofílica, también es fundamental considerar la sostenibilidad de estas prácticas dietéticas a largo plazo. Las restricciones dietéticas pueden afectar la variedad y el equilibrio de la ingesta alimentaria, lo que puede resultar en deficiencias nutricionales y dificultades para mantener una alimentación saludable y equilibrada.

Para abordar este desafío, es importante trabajar con profesionales de la salud, nutriólogos y gastroenterólogos, para desarrollar planes dietéticos personalizados que satisfagan las necesidades nutricionales individuales mientras se controlan los síntomas de la EE. Esto puede implicar la introducción gradual de alimentos previamente restringidos una vez que los síntomas estén bajo control y se haya identificado la tolerancia individual.

Además, es importante fomentar la educación y el apoyo continuo para ayudar a los pacientes a adaptarse a los cambios en su dieta y estilo de vida. Esto puede incluir recursos y herramientas para la planificación de comidas, consejos prácticos para la compra de alimentos y estrategias para abordar los desafíos sociales y emocionales asociados con las restricciones dietéticas.

Si bien las restricciones dietéticas son una parte importante del manejo de la EE, también es crucial considerar la sostenibilidad de estas prácticas a largo plazo y proporcionar el apoyo necesario para ayudar a los pacientes a adaptarse a estos cambios de manera efectiva. ●

**Para comunicarse con la Dra. Erika Pérez Lara**, nutrióloga clínica, escriba a [erikapereznutricion@gmail.com](mailto:erikapereznutricion@gmail.com)  
Instagram: [@dra.erikaperezl](https://www.instagram.com/dra.erikaperezl)