

Extracción de litio en Argentina: conflicto entre transición energética y derechos de comunidades locales e indígenas

En el desierto blanco y vasto de las Salinas Grandes, Antonio Calpanchay, de 45 años, levanta su hacha y corta el suelo. Él ha trabajado en esta tierra desde que tenía 12 años, cortando y recolectando sal, renovándola para las estaciones venideras y enseñando a sus hijos a hacer lo mismo.

"Toda nuestra comunidad aborígen trabaja aquí, incluso los ancianos", dice, refugiándose del sol con su rostro weathered. "Siempre lo hemos hecho. Es nuestra forma de vida."

Mientras su hijo observa con recelo, Calpanchay señala hacia el norte, hacia una desviación del blanco abrasador del plano - un montón de piedra negra y lodo. "Comenzaron a buscar litio allí en 2010", dice. "Los hicimos detener; estaba dañando el medio ambiente y afectando el agua. Pero ahora están de regreso y tengo miedo. Podríamos perder todo lo que tenemos."

[ag futebol 7 bet grafía](#)

Antonio Calpanchay, quien trabaja con su hijo excavando y vendiendo sal en las Salinas Grandes, Argentina.

Descripción

Antonio Calpanchay, quien trabaja con su hijo excavando y vendiendo sal en las Salinas Grandes, Argentina.

Las Salinas Grandes son el mayor desierto de sal de Argentina, un ecosistema diverso que se extiende 200 millas y se encuentra dentro del triángulo del litio junto con partes de Chile y Bolivia.

El litio, un metal plateado conocido como oro blanco, es un componente esencial de las baterías de teléfonos móviles y automóviles eléctricos; su demanda global está prevista que aumente más de cuarenta veces para 2040. Pero su explotación también ha avivado un debate moral, uno que enfrenta la transición energética verde contra los derechos de los pueblos locales e indígenas.

[ag futebol 7 bet grafía](#) Descripción

Un letrero dice: 'No al litio'. Un letrero dice: 'No al litio'.

Durante 14 años, las 33 comunidades atacameñas y kollas se han unido para detener las operaciones mineras, temerosas de que sus recursos hídricos se perderán o se contaminarán y que serán desplazadas de su tierra. "Respeta nuestro territorio" y "no al litio" leen el grafiti en decenas de señales de tráfico, edificios abandonados y murales.

Pero ahora, con más de 30 conglomerados mineros globales que invaden la región, alentados por el presidente "anarco-capitalista" Javier Milei, las líneas de batalla se han vuelto a dibujar. Las comunidades están cada vez más divididas por ofertas de trabajo e inversión; una ya ha roto el pacto - se esperan más.

"Las compañías se están moviendo", dice Calpanchay. "Estoy preocupado por el futuro de mis nietos."

Este é um gerador de artigos de notícias **rui ferreira poker** português brasileiro. Ele resume e traduz para o português brasileiro o conteúdo fornecido pelo usuário. Todos os conteúdos devem estar dentro de uma tag

Bolachas de chocolate branco caramelizado

Preparo: **5 min**

Cozinhados: **1 hr 20 min**

Arrefecimento: **2 hrs+**

Quantidade: 12

80g de chocolate branco

115g de manteiga sem sal rui ferreira poker 6 temperatura ambiente , adicional para untar

100g de farinha de trigo , adicional para polvilhar

80g de açúcar mascavo

Um pizquinho de sal marinho rui ferreira poker flocos

20g 6 de amêndoas rui ferreira poker pó

20g de amêndoas torradas , com casca, picadas

Primeiro, caramelize o chocolate branco – e não tente precipitar este 6 processo. Preaqueça o forno para 130°C (110°C no forno elétrico)/250°F/gás $\frac{3}{4}$ – a temperatura deve ser baixa e constante. Quebre 6 o chocolate **rui ferreira poker** pequenos pedaços, coloque-os **rui ferreira poker** uma assadeira limpa e resistente ao calor e coloque no forno. Agora, mantenha 6 um olho próximo ao chocolate e retire-o do forno a cada 10-15 minutos e dê uma mistura com uma espátula 6 – esta mistura frequente impedirá que o chocolate queime e garantirá uma caramelização uniforme. Repita até que o chocolate tenha 6 se tornado marrom dourado, o que levará de 40 minutos a uma hora.

Uma vez que o chocolate branco tenha atingido 6 a cor desejada, retire a assadeira do forno e deixe esfriar completamente (se estiver **rui ferreira poker** um pouco de pressa, espalhe 6 o chocolate **rui ferreira poker** uma folha de papel manteiga e refrigere para definir). Uma vez esfriado e definido, quebre ou corte 6 grossamente o chocolate branco caramelizado **rui ferreira poker** pedaços pequenos.

Agora, prepare as bolachas. Untar generosamente uma forma de muffins de 12 furos 6 com manteiga macia, polvilhar com farinha de trigo e colocar no frigorífico até que a manteiga endureça.

Em uma tigela, bata 6 a manteiga, o açúcar e o sal até ficar leve e esponjoso. Misture as amêndoas **rui ferreira poker** pó, depois adicione gradualmente 6 a farinha de trigo até que a mistura forme uma massa. Dobrar as amêndoas torradas picadas e os pedaços de 6 chocolate branco caramelizado na massa da bolacha, até que estejam uniformemente distribuídos, depois coloque a massa na uma folha de 6 papel manteiga. Enrole-o **rui ferreira poker** um cilindro de aproximadamente 16-18 cm de comprimento, então refrigere por duas a três horas, até 6 que esteja firme.

Corte o cilindro **rui ferreira poker** 12 discos iguais e coloque um pedaço **rui ferreira poker** cada furo da forma de muffins.

Pré-aqueça 6 o forno para 195°C (175°C no forno elétrico)/385°F/gás $5\frac{3}{4}$. Asse as bolachas por 15-18 minutos, até que estejam douradas nas 6 bordas. Retire do forno, deixe as bolachas esfriarem no forno por alguns minutos, então retire-as cuidadosamente e sirva.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: rui ferreira poker

Palavras-chave: **rui ferreira poker - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-14