

LUNES 9

WWW.PRIMICIADIARIO.COM

PRIMICIA



DIARIO

AÑO 14 - EDICIÓN 1575 • ISSN: 2323-0606 • BOGOTÁ - COLOMBIA SEPTIEMBRE DE 2024

Elefante:

EL ANIMAL MÁS GRANDE



El elefante africano, que llega a los 4 metros de altura y puede superar los 6.000 kg de peso, es el más grande de los mamíferos terrestres.

Primoz Roglic:

EL MEJOR CICLISTA DEL PLANETA



Cifra histórica de la inflación en Colombia:

CERO

Cifra histórica de la inflación en Colombia:

CERO



Por primera vez en la historia de Colombia la inflación es de CERO.

Frente al reporte del DANE según el cual la variación mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) o inflación fue de cero en agosto de 2024, frente al mes julio del año en curso, el presidente Gustavo Petro manifestó que ya no hay excusas para no reducir las tasas de interés.

«No se la esperaban algunos. La inflación del mes de agosto fue 0%. CERO. Ya no hay excusa alguna para no bajar la tasa de interés y reactivar la economía», recalcó el mandatario en un mensaje publicado en su cuenta de X.

En esta misma red social, el ministro de Hacienda, Ricardo Bonilla, expresó: «Llevamos 17 meses controlando la inflación. La inflación del mes de agosto fue de cero. La inflación acumulada está

en 6,12. Quiere decir que hemos reducido 722 puntos desde el momento más alto, que fue marzo del 2023. Hoy tenemos una tasa real equivalente a 463 puntos, que es la diferencia entre la actual tasa del Banco de la República, 1075, menos la inflación acumulada del año, 612. Esto significa que el llamado al Banco de la República es que es hora de acelerar el descenso de la tasa de intervención y que deberíamos llegar este mes a reducirla en 0,75 puntos».

Agregó: «Importantísimo: la inflación real para los hogares de ingresos pobres es inferior a la promedio, es 6,01%, mientras la promedio es 6,12%. La inflación de la clase media exactamente igual a la inflación acumulada de 6,12%. Solamente para los ingresos altos la inflación es más

alta, es 6,15%. Tenemos entonces un proceso de control de la inflación, para el cual este ajuste que se acaba de hacer en el diésel no va a tener un impacto mayor».

Informe del DANE

Cabe indicar que el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) informó, en la noche de este viernes, que el Índice de Precios al Consumidor (IPC) reportó en agosto de 2024 una cifra histórica, con una variación mensual de 0,00 por ciento, mientras que la variación año corrido fue de 4,33 por ciento y la anual de 6,12 por ciento.

En la rueda de prensa ofrecida por la directora del DANE, Piedad Urquiza, se informó que la variación anual del IPC fue 6,12 por ciento, es decir, 5,31 puntos porcentuales menor que la

«La inflación del mes de agosto fue CERO, por lo que ya no hay excusa para no bajar tasa de interés y reactivar la economía»: presidente Petro.

reportada en el año anterior, cuando fue de 11,43 por ciento.

bombones, chocolatinas, chicles, masmelos, cacas para consumo en el hogar (6,16%).

En el comunicado oficial del DANE se registró que el comportamiento mensual del IPC total en agosto de 2024 (0,00%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas, Información y Comunicación, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles.

Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,68%), Información y Comunicación (-0,40%), Restaurantes y hoteles (0,31%) y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,30%).

El DANE recalcó que en agosto de 2024 la variación mensual del IPC fue 0,00%, frente a julio de 2024. La división Alimentos y bebidas no alcohólicas registró una variación mensual de -0,68%, siendo esta la menor variación mensual.

En agosto de 2024 las mayores disminuciones de precio se reportaron en las subclases: papas (-10,59%), tomate de árbol (-9,79%) y cebolla (-9,08%).

Los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: concentrados para preparar refrescos (7,76%), gelatinas, flanes y pudines en polvo para preparar (7,11%) y dulces, confites, caramelos,

La división Información y Comunicación registró una variación mensual de -0,40%, siendo esta la segunda menor variación mensual.

En agosto de 2024 el menor incremento de precio se registró en la subclase: equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-6,54%).

La división Restaurantes y hoteles registró una variación mensual de 0,31%, siendo esta la mayor variación mensual.

En agosto de 2024 los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: bebidas calientes: tinto, café con leche, chocolate, té, bebida achocolatada caliente, leche, agua de panela, agua aromática, avena caliente y similares para consumo inmediato (0,63%), servicios de alojamiento en hoteles, pensiones, posadas, hostales y moteles (0,40%) y comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,33%).

Los menores incrementos de precio se reportaron en las subclases: pago por alimentación en comedores (0,00%), gastos en discotecas, bares, griles, tabernas, fondas y tiendas dentro y al aire libre (0,16%) y comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (0,25%).

Colombia refuerza su política exterior:

KANDYA GISELLA OBEZO CASSERES VICEMINISTRA DE ASUNTOS MULTILATERALES



Kandy Gisella Obezo Casseres asume como viceministra de Asuntos Multilaterales

El ministro de Relaciones Exteriores, Luis Gilberto Murillo, posesionó a la nueva viceministra de Asuntos Multilaterales, Kandy Gisella Obezo Casseres, oriunda de San Basilio de Palenque, y destacó en el acto protocolario su designación para este cargo estratégico.

«Es un día muy importante para usted y para nosotros en el Ministerio y en el Gobierno. El hecho de que usted sea la nueva viceministra de Asuntos Multilaterales nos llena de mucho orgullo y nos alegra mucho por el país», declaró Murillo. El canciller destacó

la relevancia de que una persona originaria de San Basilio de Palenque, municipio emblemático por ser el primer territorio libre de América, asuma esta importante designación.

«Usted representa a los pueblos de la otra Colombia, la Colombia profunda, principalmente a un pueblo, un municipio libertario como lo es San Basilio de Palenque. Usted es hija de la gran línea de Benkos Biohó, libertario, nuestro libertador», subrayó el Canciller.

El ministro resaltó la sólida formación académica y la vasta experiencia profesional de la nueva Viceministra, quien es candidata a doctora en política social de London School of Economics y posee una maestría en estudios latinoamericanos de la Universidad de Georgetown.

La viceministra Kandy Gisella Obezo Casseres expresó su agradecimiento al canciller Murillo y al presidente Gustavo Petro por la confianza depositada en ella, recordó con orgullo sus raíces de San Basilio de Palenque, una comunidad que, a pesar de su riqueza cultural y reconocimiento como patrimonio inmater-

rial de la humanidad, aún enfrenta desafíos significativos en términos de desarrollo.

«El mensaje que se envía en el día de hoy con mi posesión como Viceministra es de nuevo volver la mirada a esos territorios olvidados, a esa Colombia profunda. Este gobierno está dando unos pasos bien importantes hacia reconocer esa diversidad cultural y hacia que las personas puedan entender que en Colombia nos vemos de diferentes formas, que venimos en diferentes empaques, rostros, colores», subrayó Obezo Casseres.

El Gobierno del Cambio, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, reafirma con esta designación su compromiso de implementar una política exterior que refleje las realidades y aspiraciones de todos los colombianos, especialmente de aquellas de las regiones históricamente marginadas.

Bajo la dirección de la viceministra Obezo Casseres, Colombia buscará continuar su papel activo en la comunidad internacional, promoviendo la paz, la equidad y el desarrollo sostenible desde una perspectiva inclusiva y multicultural.

La psicopatía:

TRASTORNO ANTISOCIAL DE LA PERSONALIDAD

¿Qué lleva a un individuo a cometer un crimen, sin sentir miedo o compasión?

De acuerdo a Robert Hare, autoridad mundial en psicología criminal, y profesor de la Universidad de Columbia Británica (Canadá), señala que precisamente la única característica ineludible en un psicópata «es que carecen de emociones, de la capacidad de situarse en el lugar de otra persona para siquiera imaginar su sufrimiento».

Agrega Hare que un psicópata busca entrar en tu cerebro hasta intentar imaginar lo que piensas, pero nunca podrá llegar a comprender cómo te sientes. Incluso está demostrado que un psicópata puede llegar a relacionarse social o intelectualmente, pero siempre viendo a las personas como objetos, es decir, le quitan al otro los atributos de persona para valorarlo como cosa.

La psicopatía es la anomalía psíquica, un trastorno antisocial de la personalidad, por la que, a pesar de la integridad de las funciones perceptivas y mentales, se halla patológicamente alterada la conducta social del individuo que la padece.

Las causas que se han encontrado del porqué de la conducta psicopática indican que como son individuos relativamente insensibles al dolor físi-



La psicopatía es la anomalía psíquica, un trastorno antisocial de la personalidad.

co, rara vez adquieren miedos condicionados, tales como el miedo a la desaprobación social o a la humillación, miedo que restringirían sus malas acciones y les darían un sentido del bien y del mal. Las características conductuales del psicópata podrían ser determinadas tanto por factores fisiológicos, como por factores socio-psicológicos. La conducta psicopática podría ser causada por traumas infantiles que generan conflictos por los cuales el «Niño» no puede identificarse con el progenitor del mismo sexo ni apropiarse de sus normas morales. Los psicólogos conductistas creen que la conducta psicopática resulta del aprendizaje.

El psiquiatra norteamericano Hervey M. Cleckley, pionero en la investigación sobre psicopatía, distinguió tiempo atrás en 1941, en su reconocido libro *La máscara de cordura*, cuatro subtipos diferentes de psicópatas:

Los PSICÓPATAS PRIMARIOS no responden al castigo, a la aprehen-

sión, a la tensión ni a la desaprobación. Parecen ser capaces de inhibir sus impulsos antisociales casi todo el tiempo, no debido a la conciencia, sino porque eso satisface su propósito en ese momento. Las palabras no parecieran tener el mismo significado para ellos que el que tienen para nosotros. No siguen ningún proyecto de vida, y parece como si fueran incapaces de experimentar cualquier tipo de emoción genuina.

PSICÓPATAS SECUNDARIOS son arriesgados, pero son individuos más proclives a reaccionar frente a situaciones de estrés, guerreros, y propensos a la culpabilidad. Se exponen a más estrés que la persona promedio, pero son tan vulnerables al estrés como la persona promedio. Son gente audaz, aventurera y poco convencional que comenzó a establecer sus propias reglas de juego a temprana edad. Son conducidos fuertemente por un deseo de escapar o de evitar dolor, pero también son incapaces de resis-

tir a la tentación. Tanto los psicópatas primarios como los secundarios están subdivididos en:

PSICÓPATAS DESCONTROLADOS: los que parecen enfadarse o enloquecer más fácilmente y más a menudo que otros subtipos. Su frenesí se asemejará a un ataque de epilepsia. Por lo general son también hombres con impulsos sexuales increíblemente fuertes, capaces de hazañas asombrosas con su energía sexual. También parecerán estar caracterizados por ansias muy fuertes, como en la drogadicción, la cleptomanía, la pedofilia, cualquier tipo de indulgencia ilícita o ilegal.

PSICÓPATAS CARISMÁTICOS: son mentirosos encantadores y atractivos. Por lo general están dotados de uno u otro talento, y lo utilizan a su favor para manipular a otros. Son generalmente compradores, y poseen una capacidad casi demoníaca de persuadir a otros para que abandonen todo lo que poseen, incluso hasta sus vidas.

Este subtipo llega a menudo a creerse sus propias ficciones. Son irresistibles.

El psicólogo criminal Robert Hare sostiene que los psicópatas «no sienten ninguna angustia personal ni tienen ningún problema; el problema lo tienes tú. Su capacidad para castigar a sus víctimas se basa en un comportamiento anormal del cerebro, que reacciona de manera completamente distinta a como lo hace el de una persona sana».

Por su parte, un estudio reciente realizado por el profesor de la Universidad de Cornell, Jeff Hancock y sus colegas, los psicópatas tienden a escoger palabras muy concretas cuando hablan de sus crímenes. El informe fue publicado en la revista *Legal and Criminological Psychology*, y reveló que 14 varones psicópatas usaban más palabras como «porque» o «por lo tanto», que implican que tienen un objetivo claro cuando comenten sus crímenes.

Y usan dos veces más términos relacionados con necesidades físicas como los alimentos, el sexo y el dinero. Y en su discurso apenas incluyen palabras que hagan referencia a la familia, la religión y otras necesidades sociales. Asimismo suelen usar más el tiempo pasado y hablan menos fluido, empleando más «ums» y «uhs» que el resto de la población.

Primoz Roglic:

EL MEJOR CICLISTA DEL PLANETA



Primoz Roglic, el ciclista número uno en la tierra.

El esloveno Primoz Roglic volvió a demostrar su dominio en el ciclismo internacional al consagrarse campeón de la 79^a edición de la Vuelta a España. Con este triunfo, Roglic alcanza su cuarto título en esta prestigiosa competencia, consolidándose como uno de los grandes de la historia de la prueba.

Roglic, de 35 años, aseguró la victoria definitiva en la etapa 19, tras una brillante actuación en la montaña, donde arrebató el liderato al australiano Ben O'Connor, quien había mantenido el maillot rojo durante casi dos semanas. El ciclista del Bora regresó a lo más alto tras una dura caída en el Tour de Francia, lo que hizo su victoria aún más significativa. Este

domingo, la Vuelta cerró con una contrarreloj individual de 24,6 kilómetros en Madrid, donde el esloveno pudo celebrar su título con el tradicional paseo triunfal.

En cuanto a la etapa 21, fue el suizo Stefan Küng quien se llevó los honores al marcar un tiempo de 26 minutos y 28 segundos, logrando su primera victoria en esta edi-

ción de la carrera. Ben O'Connor defendió su segundo lugar en la clasificación general, mientras que el español Enric Mas completó el podio en tercera posición.

Cinco ciclistas colombianos finalizaron la Vuelta a España 2024. Entre ellos, Harold Tejada fue el mejor en la contrarreloj, finalizando en la posición 18 con un tiempo de 27

minutos y 48 segundos. Nairo Quintana, aunque no consiguió victorias de etapa, logró culminar la prueba con un tiempo de 29 minutos y 52 segundos, al igual que su compañero de equipo en el Movistar, Einer Rubio. Santiago Umba completó la etapa en 31 minutos y 01 segundos, mientras que Brando Rivera registró el mismo tiempo que Quintana.

COLONIZACIÓN AMAZÓNICA

Gerney Ríos González

Para auscultar el Amazonas, es preciso analizar el Tratado de Cooperación Amazónica y la Comunidad Andina de Naciones. A inicios del siglo XXI por la presión internacional, buscó dilucidar el alcance de este Acuerdo firmado el 3 de julio de 1978 por Colombia, Brasil, Bolivia, Ecuador, Venezuela, Perú, Surinam y Guyana.

El tratado se estableció para trabajar en forma conjunta por la protección de la mayor reserva mundial de bosques naturales del orbe. Así, el Pacto Amazónico despertó de años de profundo sueño y adoptó funciones precisas: Brasil financiará estudios de inventario sobre flora y fauna; Venezuela realizará análisis referente a la biodiversidad y su dinámica poblacional; Perú estará encargado de los recursos hidrobiológicos; Bolivia armonizará las legislaciones nacionales en torno del área y Colombia gestionará las regiones ecológicas protegidas.

En abril de 2017 en el Hotel Tequendama de Bogotá, durante un seminario organizado por el Comando de Educación y Doctrina -Universidad del Ejército en coordinación con la Universidad La Gran Colombia, las ONG'S, Fundación Centro Andino de Estudios, Corporación Centro de Estudios Miguel Antonio Caro, Fundación Centro Andino de Estudios, Asociación de Microempresarios para el Grupo Andino, Asociación de Administradores de Empresas –Asabocun y la Asociación de Comunicadores Sociales, se plantearon los temas, «Prospectiva de la Amazonia... Dos décadas del nuevo milenio» y «Del Mundo Andino al Bosque Húmedo».

En el evento se abordó el complejo problema de la colonización campesina y se concluyó con el lamentable espectáculo de la desincronización en el país para articular el trabajo de los diferentes sectores académicos dedicados a la contextualización de esta problemática con los gobiernos y las comunidades regionales. Se analizó como el espacio bolivaria-



Amazonía

no y su campesinado son actores centrales del desarrollo latinoamericano y el proceso de colonización de la Amazonia se realiza de manera indiscriminada, destruyendo bosques para sustituirlos por parcelas que no logran un rendimiento aceptable después de la primera cosecha, o que definitivamente terminan abandonadas o dejadas en pastizales y rastrojos para su venta a la inversión latifundista y explotación de las transnacionales.

Project. Además, a julio de 2020, los departamentos con la mayor tasa de devastación fueron Caquetá (26.000 ha), Meta (23.000 ha) y Guaviare (18.500ha).

Las extensiones amparadas fueron taladas por las motosierras y la quema manipulada. El Parque Nacional Natural Tinigua (5.555 ha) y el Parque Nacional Natural La Macarena (1.455 ha) azotadas por las manos criminales. A partir del 2015,

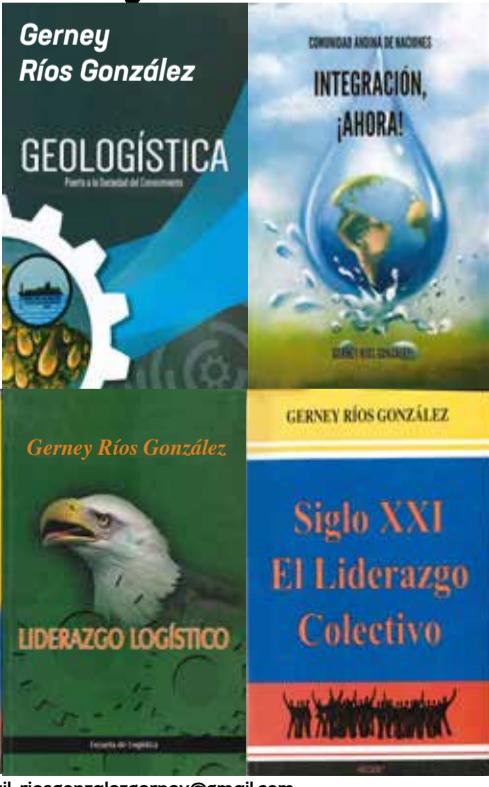
Tinigua padece los embates por la rápida tala a sus valores objeto de conservación, sumada a la permanente ocupación, incrementando la reducción de espacios, evidenciado en los últimos 4 lustros, en los cuales esta selva se redujo en 33.3 por ciento. La observación desde las alturas, llevó a considerar que son 300 kilómetros bajo el bosque que despejaron a cielo abierto en los primeros 100 días del covid-19 en el 2020, con apertura de lotes y fincas de distintas magnitudes.

El proceso está sustentado en la coca y el oro, mientras en tiempo pasado fue

la quina y el caucho: simultáneamente se explota la ganadería y el petróleo y no disminuye el tráfico de maderas y pieles. El gobierno colombiano carece de cifras definitivas sobre la destrucción de bosques, pero datos parciales arrojan un millón de hectáreas anuales, con un agregado, las extensiones resguardadas de los departamentos de Caquetá y Guaviare, el Parque Nacional Natural Serranía de Chiribiquete, quedaron

en la órbita de grupos al margen de la ley, catalizadores de la ganadería y sembrados de coca. En alusión a los semovientes, los números de FCDS reconocen 700.000 cabezas de ganado introducidas en el lustro comprendido entre 2015-2020 en los municipios del entorno cercano de Chiribiquete, en donde 300.000 hectáreas fueron arrasadas. Por otra parte, los guardabosques encargados de proteger los parques Apaporis, La Paya, La Macarena, Pichachos, Puré, y Tinigua y las reservas naturales de Puinawai y Nukak, acabaron en la mira de facinerosos y obligados a abandonar sus lugares de trabajo.

Libros de Gerney Ríos González



E-mail. riosgonzalezgerney@gmail.com

"LAS REFLEXIONES EN SUS LIBROS DEL ESCRITOR GERNEY RÍOS GONZÁLEZ, AL AUSCULTAR LAS DINÁMICAS EMPRESARIALES Y DE ORGANIZACIONES GLOBALES, SON SERIAS Y CONDUCEN A ANÁLISIS OBJETIVOS Y CERTEROS"

FERNANDO CARDESA GARCIA
EmbaJador Jefe De La Misión Europea

Capacidades aéreas:

PARA COMBATIR INCENDIOS EN CALI



Unidades de la Fuerza Aérea de Colombia atendiendo los incendios en Cali.



La oportuna intervención de las capacidades aéreas ha logrado frenar el avance de las llamas

Jair López

Para mitigar el grave panorama que se vive al oeste de Cali por el incendio forestal que se presenta en la zona de Patio Bonito, la Fuerza Aérea Colombiana se encuentra empleando sus capacidades para apoyar las labores de contención del fuego.

Desde tempranas horas del día, el Comando Aéreo de Combate No. 7, en coordinación con el Centro Nacional de Recuperación de Personal

y en apoyo a la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres, desplegó una misión de extinción de incendio, activando el protocolo de Bambi Bucket con el helicóptero UH-60.

Durante esta ardua jornada, y tras la instalación de una piscina portátil en el helipuerto Loyola, las tripulaciones realizaron 21 descargas, utilizando 11.550 galones de agua y 35 galones de líquido retardante sobre los puntos más críticos para frenar la grave afectación a la flora y fauna de los cerros. La oportuna in-

tervención de las capacidades aéreas ha logrado frenar el avance de las llamas. Se espera continuar con las operaciones y maniobras de control de las conflagraciones sobre estas zonas montañosas de difícil acceso, en horas de la mañana.

Su Fuerza Aérea Colombiana continúa demostrando no solo la pericia de su talento humano y la eficacia de sus capacidades para proteger la nación, sino también la contundencia operacional para enfrentar situaciones críticas con precisión y seguridad.

La Fuerza Aérea Colombiana se encuentra empleando sus capacidades para apoyar las labores de contención del fuego.



Info LANCEROS



Asociación Internacional de Lanceros
Mayor Lancero (R) Adolfo León Donado Muñoz
Comandante

Agosto 27 de 2024

DIPLOMADO

"Gerencia Estratégica y Prospectiva Empresarial"

Apreciados Asociados

Aproveche este beneficio que ofrece Interlanza en alianza con la Cámara de Integración Geoeconómica de Colombia, Caribe e Indoamérica; Fundación Centro Andino de Estudios, Asociación de Universidades de América y Corporación Centro de Estudios Miguel Antonio Caro. Víncúlese junto a su entorno familiar a este programa de capacitación en forma presencial, en la Sede de Interlanza, (Calle 57 No. 6-35 Piso 14)

¡No deje pasar esta oportunidad! Plazo máximo de inscripción Viernes 6 de septiembre de 2024 en el correo electrónico revinterlanza@yahoo.es o al numero de Interlanza 314 3574966. Educación solidaria al más alto nivel.



SEPTIEMBRE 11
La Asociación Internacional de Lanceros "Interlanza", se permite informar a sus asociados y su grupo familiar que a partir del 11 de Septiembre de 2024 se dará inicio al Diplomado:

"GERENCIA ESTRÁTÉGICA Y PROSPECTIVA EMPRESARIAL"

Dia: Miércoles

Horario: 10:00 a 12:00

Presencial: Sede Interlanza

Aproveche esta oportunidad que le brinda la Asociación a nuestros afiliados y sus familias, de capacitarse en forma gratuita.

Con especial aprecio:

Mayor Lancero (R) Adolfo León Donado Muñoz
Comandante

Colombia:

EL ARTE ÚNICO DEL RESULTADO



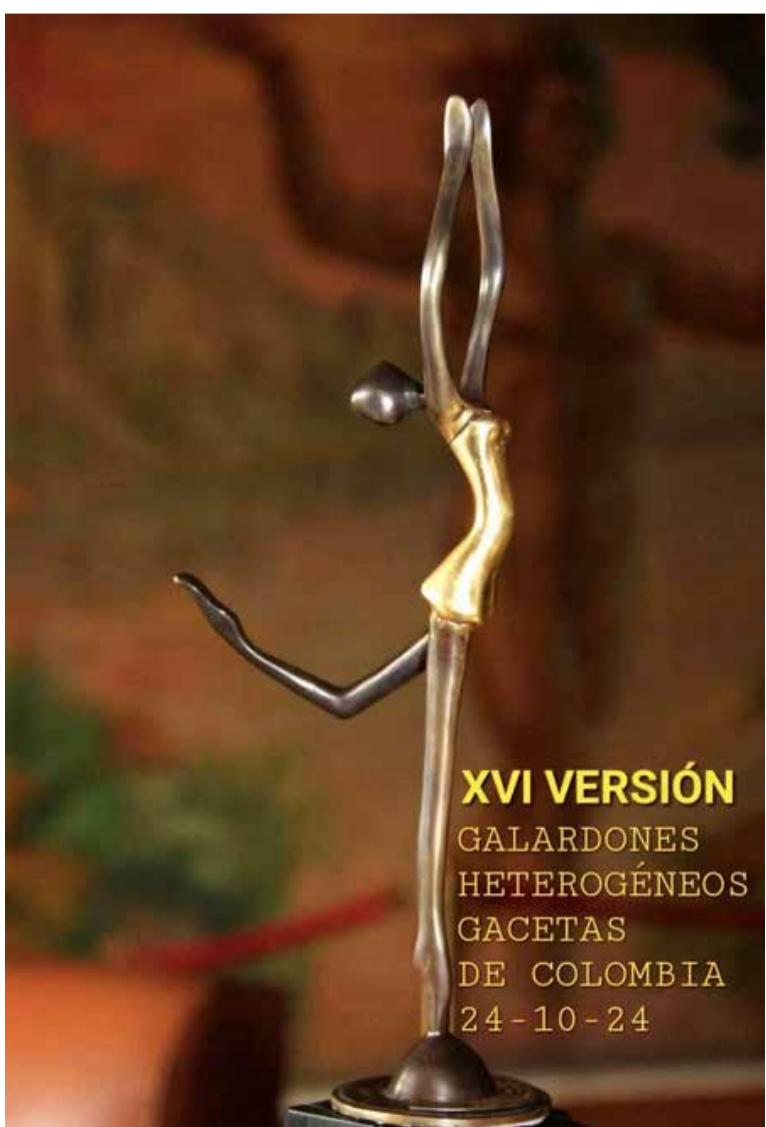
Esteban
Jaramillo Osorio

No pudo la selección optimizar sus cualidades, ni condicionar a Perú con técnica, la que tanto se le valora y la identifica.

El balón como hilo comunicante que, esta vez, a pesar de la abrumadora posesión, no fue instrumento para someter al rival, el peor de la serie clasificatoria.



Colombia sigue invitada en la eliminatoria.



La ausencia de juego combinado en los alrededores de la portería peruana, afectó la confianza y limitó el rendimiento, con el agregado de un juego confuso, sin ideas. Colombia, con la mente en blanco y en piloto automático gran parte del partido, fue un equipo bajo de forma, calculado, plano, sin variantes, inofensivo y sin ambiciones.

Pero llegó James como relevo, como un «rodiillón» cualquiera por su inactividad, a aportar la calidad que el juego no tenía. Con él, la selección fue otra.

Caminador y trotón, pero talentoso con sus pases en rosca, lejanos, siempre medidos, para desatar el partido. Poco hizo, pero todo lo suyo

fue vital para encontrar el camino que redimió al equipo y alejó la desdicha y el sonrojo de la derrota.

Tres de los cuatro relevos, fueron claves. Yaser Asprilla por su técnica en movimiento, con habilidad en el espacio reducido; Jhon Durán por su potencia y su juego aéreo y James por su influencia en el rendimiento y el resultado. Todos de la cantera de Envigado.

Lerma por su dinámica, su equilibrio y su respaldo a una endebles defensa, fue uno de los mejores en la calificación de los expertos.

Igual Camilo Vargas por aquella formidable atajada ante Varela el peruano, con agilidad en su movimiento con reflejos

impecables, además de su experta comprensión de juego, mirando a sus delanteros, a distancia, como fórmula de ataque que no fue aprovechada.

En el reparto de elogios Lucho Díaz, con la alegría de su fútbol. Caminador de duelos, a pesar de la marca disciplinada que los peruanos le aplicaron. Su gol, a lo Muñoz, atacando el espacio en zona ciega, llegó en un momento inesperado, pero premeditado, para elevar la temperatura de los hinchas.

El resultado, que hoy para tantos es noble arte como único objetivo, hizo justicia a pesar de que no fue este el mejor partido de la selección Colombia, por la aportación discreta de algunos de sus jugadores.

Crónica de Gardeazábal:

DUMEK CIERRA HASTA CAFÉ DEL MAR



**Gustavo Álvarez
Gardeazábal
El Porce**

Hace unos días, al hacer el balance de Cartagena dije que se hacía evidente un sentimiento antiturístico en la ciudad más turística de Colombia.

Resalté que con la plata que gastaron en tumbar el edificio Aquarela por motivos baladíes, habían podido intervenir basados en la ley de los bienes mostrencos, al menos 50 de los balcones coloniales que amenazan ruina sobre los transeúntes de sus otrora bellísimas calles, quienes en su gran mayoría son turistas.

Y recordé lo que significó para el turismo popular la prohibición de las chivas rumberas.

Deduje más con sentimiento que con cifras económicas, que se percibía un sentimiento antiturístico porque la



Café del Mar

basura se amontona en los contenedores de las esquinas y solo la recogen cuando la abraza la fetidez.

Y enfaticé en que las playas, que casi todas las noches eran visitadas por las escobitas y recolectores para dejarlas limpias, ya no son tan atrayentes recorrerlas a primera hora de la mañana, como lo hacemos

con gusto los viejitos. No destaque algo que varios oyentes y lectores me recordaron, que las playas de Bocagrande están quasi suspendidas, y en obra de reacomodo desde hace tres años y espantan a los turistas. Esta semana, para rubricar ese sentimiento contra los visitantes y esparcarse más con el fenómeno invasor de los viajeros que antaño iban a San

Andrés y ahora tratan de volcarse sobre Cartagena, se oficializó el cierre del tradicional Café del Mar, emplazado en uno de los baluartes de la muralla, donde acudían miles de turistas al terminar la tarde y rumbear la noche.

Pero donde además, se encontraban uno de los pocos baños públicos aseados y alcanzables

para quien pagara el mísero extipendio sin necesidad de sentarse en una de las mesas del paradisiaco rincón. Aunque hubo un fallo judicial para que la alcaldía lo cerrara, el burgomaestre Dumek debe estar frotándose las manos pues parece odiar a los turistas tanto o más que los riquitos de Castillo Grande que lo aplauden.



COCINEROS DE «DIEZ ESTRELLAS»

María Angélica
Aparicio P.

Y a los griegos le daban su espacio preferencial cuando eran dueños de un imperio fabuloso. La gastronomía entró a sus vidas por sus múltiples investigaciones en medicina. Se extendió por Europa como si una manada de lobos persiguiera a caperucita. Hoy, el buen comer se volvió un emprendimiento que acapara las miradas y los intereses del mundo. La aprobación de un plato exquisito está en la forma de presentarlo y, por supuesto, en el paladar de los comensales.

Por muchos años, la ciudad de París conquistó el alma de parisinos y turistas en materia de vandas, de platos exóticos, de salsas para acompañar las ensaladas. En épocas recientes, surgieron comentarios sobre la comida hindú, con sus colores y sabores, sazonada con variedad de condimentos nacionales. Los viajeros que pisaron la India afirmaron que la comida callejera de este país es, sin bronca alguna, «la mejor del mundo».

Con la culinaria, Argentina comenzó su ruido nacional. Nada parecía mejor que los platos, el sabor y el olor de la cocina argentina, la carne puesta en una barbacoa, el queso derretido en hornos de barro tradicional. Se sumó el vino Malbec, y comenzó a añadirse la elegancia en el servir: vajillas delicadas, servilletas de colores, copas finas, vasos de cristal, cubiertos de mango grueso



Francis Mallmann

so elaborados en plata. Cocineros de renombre aparecieron en Argentina para armar su propia historia. Un joven de buena pinta, de bellísimos ojos azules, hijo de un físico profesional, emprendió su vida de cocinero en un barco, que navegaba por el lago Nahuel Huapi, un barco turístico, donde Francis Mallmann entendió que cocinar sería el comienzo de una larga trayectoria entre estufas, hornos, elementos de cocina, tablas de madera, ollas de cobre y afiladora de cuchillos.

Mallmann había nacido en Acassuso, una localidad cercana a Buenos Aires, donde prevalece una vegetación con árboles de gran altura. A sus veinte años, todavía un jovencito, ya conocía el entresijo de los restaurantes, su particular ajetreo, el ruido de las cacerolas y sartenes, el fuego de los fogones, los menús, la orden de pedidos, la bulla de los cocineros. A sus veinte años, escasos, ya manejaba un restaurante.

Engatusado con los panes, los cortes de carne y los cocteles, Francis se fue a París, la ciudad de los múltiples platos y del premio Michelin, a seguir perfeccionando las dos herramientas más vita-

les: las manos y el conocimiento teórico. Trabajó en varios restaurantes, aportándole un sinfín de saberes nuevos. Cuando se sintió cargado de cierta sabiduría, regresó a su país, a la misma Argentina, para poner en práctica el bagaje gastronómico que había adquirido.

En el famoso barrio Palermo de Buenos Aires, donde se encuentran restaurantes y tiendas de moda, Francis abrió un restaurante sobre la calle Honduras, que no se veía de lejos. Funcionaba sin carteles, sin luces, sin estruendos. Aquí cocinaba relajado, en paz, entretenido consigo mismo, dando clases a los argentinos interesados. Con el tiempo, abrió sus propios restaurantes en la provincia de Mendoza, situada al occidente de Argentina, y en Uruguay.

Sus platos se combinaron con el gusto por la escritura. Francis dedicó horas, en su estudio privado, a este maravilloso arte que le ha permitido escribir varios libros de cocina. En marzo del 2024, publicó su última obra, titulada «Fuego Verde», un texto que hace fuerza para un comer, en barbacoa, más saludable, más centrado en el uso de verduras, en esa mezcla de hojas ver-

el arquitecto que soñaba, pero entre planos, dibujos, perspectiva lineal y maquetas, la inclinación por la gastronomía lo hizo cambiar de planes. Contó a sus padres que dejaría la universidad para aprender gastronomía.

En Londres se metió de lleno a cocinar. Listo para ofrecer platos innovadores, regresó a su país, —la querida Argentina— donde abrió su primer establecimiento en el barrio Recoleta de Buenos Aires. Su éxito con «La Chimére» comenzó con la delicadeza y la elegancia con que preparaba todo. El público captó, más pronto que tarde, su tremenda habilidad culinaria. Carlos Alberto se lanzó entonces al camino de los restaurantes: «La terraza del Gato Dumas», «La Termita», «El Nuevo Gato». A Colombia trajo su genial escuela ubicada en el occidente de Bogotá, donde se enseña pastelería, panadería y otras especialidades más.

Para Carlos Alberto apreció el proyecto de sacar artículos con sus recetas y recomendaciones. Comenzó a escribir en periódicos y revistas. Esta nueva tarea, verdaderamente, lo llevó a enjaularse, lo hechizó, mientras mantenía flotante el vínculo con la cocina. Las programadoras de televisión lo conquistaron para que desarrollara programas dedicados al buen comer; era un tipo tan ameno en el hablar y entretenido, que no se podía desperdiciar un hombre así. En pantalla se volvió uno de los referentes más importantes de la cocina argentina.

Turismo en Colombia:

TERCER MAYOR GENERADOR DE DÓLARES SOBREPASANDO AL CARBÓN EN 2024

Javier Sánchez

«Lo propuse en campaña y aquí cumplimos. Dije que las divisas por exportar petróleo y carbón se reemplazarían por turismo extranjero al país. Ya las divisas por turismo empataron con las divisas por exportación de carbón».

Dijo el presidente Gustavo Petro en su cuenta de X, al referirse a un informe especial del Banco de Bogotá, según el cual la entrada de divisas relacionada con turismo totalizó USD2,178 millones en el primer trimestre del año.

Este resultado de la entrada de divisas a Colombia en el primer trimestre de 2024 significa 22% más que un año atrás y representa ahora 2,1% del PIB, cuando entre 2000 y 2019 era de apenas 1,2% del PIB.

Por su parte, el ministro de Comercio, Industria y Turismo, Luis Carlos Reyes, afirmó: «Vamos hacia una economía descarbonizada. El fortaleci-



Cabo San Juan del Guía en el Parque Nacional natural Tayrona

miento del turismo es el primer paso para sustituir las divisas del carbón y el petróleo».

Cabe indicar que, según el equipo de Investigaciones Económicas y Análisis de Mercados del Banco de Bogotá – que realizó el citado estudio –, «la recuperación del turismo en Colombia

ha sido más contundente que la observada en el mundo tras el choque de la pandemia, con el flujo de dólares creciendo incluso más que el número de turistas».

«Bajo costo, recursos naturales y gran oferta cultural, explicarían que los turistas extranjeros decidan vacacionar en Co-

lombia por un tiempo extendido y traigan consigo más dólares», recalca el informe del Banco de Bogotá.

La investigación estima que la mayor entrada de turistas en 2024 implicaría un flujo de dólares por este concepto de USD9.000 millones, «con lo que el sector superaría

al carbón y se convertiría en el tercer mayor generador de divisas para la economía».

«Lo anterior seguiría contribuyendo positivamente a la cuenta corriente y a estabilizar la tasa de cambio», sostienen los investigadores. Al citar cifras de la Organización Mundial del Turismo, el informe destaca que dichas cifras evidencian que «la recuperación en la generación de dólares por concepto de turismo en Colombia ha sido más contundente que la observada en el mundo después de la pandemia».

«De hecho, mientras el país superó su tendencia previa al choque, el mundo aún se encuentra rezagado», puntualiza.

En Colombia, según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WWTC en inglés), el éxito del sector turístico se explica por las alianzas público-privadas, que han llevado a una selección estratégica de mercados de origen en Estados Unidos, España, México y Costa Rica.

ISSN: 2323-0606
Víctor Hugo Lucero Montenegro
Fundador

Javier Sánchez L
Director (e)

Víctor Hugo Lucero Carmona
Jefe de Redacción

Catherine Rodríguez Duque
Coordinadora de editores

Armando Meléndez
Editor de Turismo

Carlos Osorio
Editor Internacional

Freddy León Cuellar Editor Pacífico
Miembro del Círculo de Periodistas de Cali

Alejandro Arias Editor Atlántico
Luis Eduardo Romero
Editor Cundinamarca

Juan Romero
Editor Espectáculos

Armando Martínez
Editor cultural

William Fonseca
Gerente

Andrés Felipe Betancourt Pabón
Director Comercial

Correspondentes en el
mundo Estados Unidos:

Lorena Sánchez Omar Sánchez Luis
Guillermo Vega

Paraguay
Ignacio Martínez

Cuba
Lázaro David
Najarro Pujol

Europa

Carlos Andrés
Lucero Carmona

Australia Mónica
Lucero Mosquera

Fotógrafos:
Rodrigo Dueñas Juan Francisco Zuleta

Diseño y diagramación:
Felipe Ballesteros

Correo electrónico:
primiciadiario@gmail.com

Teléfono 3002196363 – 3002124304

Bogotá, D.C.-
Colombia - Sur América



ENTRENARSE PARA LOGRAR LO QUE SE QUIERE

Mauricio
Salgado Castilla

Hellen prolongó sus últimos pasos como si de ello dependiera su vida. Cruzó la meta de la gran maratón de Boston el 17 de abril de este año y se sintió como si fuera la primera vez. No importaban las medallas olímpicas que ya tenía en diferentes categorías. Para Hellen Obiri, una keniana de 33 años, correr en Boston tenía un significado especial y ahora lo había logrado, compitiendo junto a más de 30,000 personas de todos los continentes, edades y experiencias.

Existen momentos en la vida que tienen una importancia personal especial, ya sea alcanzar un logro académico, una meta deportiva, conquistar a la pareja de tus sueños o lograr una posición en una empresa. No importa cuál sea el evento, alcanzar lo que se espera está determinado por la preparación, el entrenamiento y la dedicación. La «suerte» se presenta cuando se han realizado las acciones necesarias para lograrlo, nadie gana la lotería sin comprar un boleto.

Cuando en las redes sociales aparece una persona «exitosa», muchos comentan que su éxito se debe a tener mucha suerte. Sin embargo, no se conoce todo lo que hay detrás de ese «éxito». Esto se aprecia cla-



Hellen Obiri

ramente cuando se otorgan los premios Nobel, las entrevistas a los ganadores están llenas de esfuerzo y dedicación.

Los premios no se otorgan por «errores» en el laboratorio, como lo que ocurrió el 28 de septiembre de 1928, cuando el científico escocés Alexander Fleming observó un moho no esperado en un experimento y descubrió que mataba a bacterias que causaban enfermedades. Fleming había estado buscando durante muchos años una sustancia que pudiera eliminar bacterias, no fue un accidente.

El propio Thomas Alva Edison decía que las personas no son recordadas por sus esfuerzos, sino por sus logros. Se refería

a las más de 2,000 pruebas fallidas para encontrar el filamento adecuado para los bombillos.

Si se piensa en un negocio, ya sea físico o basado en internet, el éxito está determinado por la capacitación constante. ¿Cómo se presentan los productos y servicios? ¿Con qué frecuencia se revisan? ¿Se lleva un registro de los éxitos y fracasos? ¿Se monitorea a la competencia?

En tiempos de crisis, se cree que el problema depende únicamente del precio, pero la realidad es que las bajas ventas en cualquier momento ocurren porque los beneficios que los clientes pueden obtener de la oferta no son evidentes. ¿Qué necesidad o deseo

están satisfaciendo para los clientes? Cuando un cliente comprende que se están cumpliendo sus requisitos, el valor pasa a un segundo plano.

Es crucial trabajar constantemente en la presentación de lo que hacemos, ya sea dentro de una empresa, en los estudios, en la vida familiar o con los amigos. Las presentaciones deben ser impactantes. ¿Cómo nos presentamos personalmente? ¿Somos capaces de presentar algo lo suficientemente impactante en un minuto para captar el interés de las personas?

Uno de los momentos cruciales en la vida de las personas es el saludo al buscar un puesto, ya sea como operario en una fá-

brica, mesero en un restaurante, instalador de redes de internet o gerente en una empresa. El cerebro trabaja a través de percepciones involuntarias, no conscientes. La forma de vestir, el saludo y las primeras palabras son determinantes.

Por eso trabajar en el vocabulario, en los gestos y la forma de expresarse, es un trabajo de todos los días, sin importar la edad. El «éxito» en la vida depende del entrenamiento para lograrlo. Esa es la idea de la educación, pero este entrenamiento no termina al finalizar la escuela o una institución educativa. De hecho, no es ningún secreto que, desafortunadamente, el sistema educativo no es coherente con las necesidades de la vida actual, especialmente la necesidad básica de todos los seres humanos: el desarrollo socioemocional, algo fundamental para tener una vida satisfactoria.

El reto constante, como una necesidad tan básica como comer, es entrenarse y mantenerse en un proceso continuo de mejora constante, tanto como persona, miembro de una familia o como alguien que trabaja y busca profesionalizarse, sin importar los títulos de estudio. El aprendizaje constante, la dedicación y el deseo de hacerlo mejor son lo que hacen a una persona profesional, no los títulos, que se vuelven obsoletos muy rápidamente.

Científicos:

ENCUENTRAN CAMINO A ATLÁNTIDA

Científicos del Ocean Exploration Trust encontró, a 600 metros de profundidad del océano Pacífico, una antigua superficie pavimentada que relacionaron con Atlántida.

La mítica ciudad perdida en la historia, se remonta a los escritos filosóficos de Platón. Según la descripción, era una potencia militar que terminó en el fondo del mar por una catástrofe.

Por muchos años, esta ciudad se consideró una metáfora de Platón para dar a entender sus ideas. Sin embargo, en el siglo XIX, varios investigadores notaron que en los escritos se hablaba de una historia verdadera. Esto los llevó a plantearse la posibilidad de encontrarla.

Tras el increíble hallazgo, varios expertos del equipo señalaron que la sorprendente «carretera» se trata de formaciones rocosas producidas por la actividad volcánica submarina, al norte de las islas de Hawái.

De hecho, desde marzo, oceanógrafos a bordo del buque EV Nautilus se han dedicado a investigar el origen de miles de montes submarinos para entender cómo se formaron las islas de Hawái.

Así que, el proyecto, financiado por la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, realiza búsquedas con un brazo robótico con el que puede analizar las formaciones geológicas y recoger rocas en la profundidad



Atlántida



del mar. Aunque estaban dispuestos a encontrarse con infinidad de criaturas y tesoros marítimos, nunca se imaginaron que verían la antigua superficie pavimentada.

Incluso uno de los científicos gritó: «¡Es el camino a la Atlántida!», mientras otro lo encontró parecido «al camino de ladrillos amarillos» de la novela infantil 'El maravilloso mago de Oz'.

«¿Me estás tomando el pelo? Esto es una locura», exclamó otro de los investigadores.

Según la descripción del video que publicaron en el canal oficial de la investigación. Los oceanógrafos le encontraron una rápida explicación.

La formación rocosa es «un ejemplo de geología volcánica activa antigua. En la cima del monte submarino Nutka, el equipo detectó una formación de 'lecho de lago seco', ahora identificado como un flujo fracturado de roca de hialoclastita, un tipo de roca volcánica que se forma en erupciones de alta energía donde muchos fragmentos se asientan en el lecho marino», afirmaron. Además del increíble camino, el Nautilus ha encontrado diferentes criaturas marinas bastante extrañas.

De hecho, en marzo lanzaron un video de un pez con «dientes» colgando de unas rocas a más de 1.000 metros de profundidad.

El camino a Atlántida descubierto por científicos.

No es tan sencillo:

LOS CUIDADOS QUE DEBE TENER AL IR AL BAÑO



Baño

Fabio González MD.

El ir al baño es una de las cosas que a pocos les gusta hablar. Para muchas personas en vez de ser un sitio de leer el periódico o entablar una conversación telefónica puede ser el momento que le arruine el día.

Cuando hablamos de estreñimiento tenemos que hablar de regularidad. Todas las personas tienen su propio ritmo. Los hábitos normales de evacuación intestinal pueden variar desde tres veces al día hasta tres veces por semana. Si uno les preguntara a 4 personas cuál es su hábito intestinal la respuesta será diferente.

Entonces llamamos estreñimiento si usted tiene menos de tres deposiciones a la semana o si experimenta un cambio marcado en sus hábitos

de posición normal. Los consejos médicos en casa para el estreñimiento son:

Manténgase en movimiento. El ejercicio promueve no solo el estado físico sino también la regularidad. Por eso las personas maduras y sedentarias tienen la probabilidad de volverse estreñidas.

Beba bastante líquido. Si usted se deshidrata o bebe muy pocos líquidos, eso hace secar sus deyecciones y hacerlas difíciles de pasar. Una buena regla es beber unas 8 tazas al día más o menos de dos litros de agua. Ingiera aún más cuando esté haciendo calor o esté sudando.

No resista las ganas. Ya sea porque esté ocupado o por que le de miedo entrar a baños públicos. Conozca sus medicamentos. Algunos medi-

camentos bloqueadores de calcio para bajar la tensión pueden producir estreñimiento como lo son algunos analgésicos, antidepresivos, antihistamínicos.

Los antiácidos que contienen calcio o aluminio son endurecedores y pueden causar estreñimiento.

Añádeles fibra a las comidas. La fibra se encuentra en frutas, verduras, granos y frijoles. Las carnes, el pollo y el pescado no tienen fibra. Lo indicado es ingerir hasta 30 gramos de fibra.

Los laxantes parecen una solución fácil para el estreñimiento, pero pueden causar muchos más problemas que los que solucionan. Creando hábitos secundarios no deseables. Los laxantes trabajan de manera diferente. Algunos lubrican, otros suavizan las de-

yecciones, algunos traen agua a los intestinos y otros dan volumen. Un problema real es que la gente se vuelve dependiente de los laxantes y cada vez tiene que consumirlos mucho más. Otro tipo de laxantes pueden dañar las células nerviosas del colon hasta que las personas no pueden evacuar más. Unos pueden dañar el revestimiento interno del intestino. Los laxantes deben manejarse con prescripciones médicas.

Coma por lo menos cinco porciones de fruta y verdura al día tenemos papas, batatas, manzanas, albaricoques, duraznos, peras, naranjas, maíz, zanahoria, tomates, brócoli y coliflor son buenos para combatir este mal.

Comience el día con un cereal alto en fibra, lea las etiquetas de las cajas y cualquiera que tenga 5 o 6 gramos de porción es

calificado como porción alta de contenido de fibra.

Los frijoles secos y las leguminosas son una fuente excelente de fibra. A muchas personas no les gusta, por los gases que producen.

Reduzca los alimentos refinados. Cambien de un cereal altamente procesado a uno de grano integral, de verduras muy cocidas a verduras menos cocinadas y escoja productos de grano integral en vez de productos de harina blanca. Por ejemplo, un vaso de jugo de naranja tiene 0.1 gramo de fibra, pero comer una naranja le proporciona 2,9 gramos. Cuando lice las frutas no le saque la pulpa porque ahí es donde está la fibra.

Y cuando vaya al baño relájese y ayude.

Atención preventiva y diagnóstico temprano:

CLAVES PARA REDUCIR LAS ENFERMEDADES LABORALES



Enfermedades laborales

Son muchos los colombianos que diariamente cumplen con su jornada laboral, pero ¿sabes si la ejecución de esa actividad o el entorno de trabajo es un factor para que se presente una enfermedad laboral? Según el último informe de Siniestralidad Laboral revelado por el Observatorio de Seguridad y Salud en el Trabajo, del Consejo Colombiano de Seguridad (CCS), durante el primer semestre del 2023 se presentaron 5.601 enfermedades laborales, aproximadamente 31 enfermedades laborales calificadas por día.

¿Qué es una enfermedad laboral?

María Carolina Martínez, asociada de la firma de derecho laboral Godoy Córdoba, afirma que «según el artículo 4 de la ley 1562 de 2012, una enfermedad laboral es aquella que se desarrolla como resultado a un

riesgo inherente a la actividad laboral o al medio en el cual el empleado debe desarrollar sus obligaciones», en otras palabras, una enfermedad laboral es un diagnóstico médico que tiene como origen una condición del ambiente de trabajo.

Hoy en día en Colombia existe una tabla de enfermedades predefinida como laborales, que se encuentra en el Decreto 1477 de 2014, modificado por el Decreto 676 de 2020, entre ellas se enlistan las siguientes enfermedades laborales:

- Angiosarcoma de hígado (C22.3)
- Neoplasia maligna de estómago (C16)
- Síndromes mielodisplásicos (D46)
- Neumoconiosis asociada con tuberculosis (Silicio)

Esta tabla tiene asociada a cada enfermedad un agente o factor de riesgo

ocupacional y una industria y ocupación, siendo pertinente advertir que en cuanto a industrias se trata de un listado no taxativo, pues puede haber otras similares o conexas en las cuales de presentarse el agente o factor de riesgo y existir la enfermedad, se entenderá que la misma es de carácter laboral.

Ahora bien, se advierte que una enfermedad laboral también puede estructurarse en los eventos de que se trate de cualquier otro diagnóstico o agente diferente al enlistado en la norma en cita, siempre y cuando se logre evidenciar el nexo causal entre el factor de riesgo y la condición de salud del trabajador, lo cual implica un mayor esfuerzo probatorio pues no recae la presunción legal que sí conlleva la norma en cita.

Hoy por hoy, es innegable cuestionarse si las

enfermedades laborales pueden estar vinculadas a la salud mental o se limitan a condiciones físicas. Según la vocera «las enfermedades relacionadas con la salud mental hoy en día se encuentran disparadas. En efecto es un fenómeno que se ha vuelto más visible luego de la pandemia. Es importante señalar que estas enfermedades son silenciosas, y la mayoría de las veces se hacen notorias cuando ya se encuentran avanzadas. A este fenómeno también ayuda el hecho que, en la práctica el diagnóstico definitivo que una enfermedad mental conlleva la mayoría de las veces bastante tiempo».

Para permitirle a las empresas realizar un manejo acertado de las enfermedades laborales, Martínez indicó: «en primer lugar se debe conocer la organización, y en este sentido hacer una correcta identificación de ries-

gos y peligros, de igual forma realizar el profe- siograma, hacer periódicamente los exámenes médico ocupacionales, y conocer el diagnóstico de condiciones de sa- lud para así de manera oportuna establecer un programa de promoción y prevención adecuado, además de establecer las formas de interven- ción que correspondan». Frente a los trabajadores no hay que olvidar que ellos tienen el deber de proporcionar información veraz y exacta sobre su estado de salud.

Profundizando en el ma- nejo de las enfermeda- des laborales, no hay que olvidar que su ges- tión debe hacerse en dos vías, es decir por parte del empleador y también por parte de los trabajadores, siendo la parte más importante la gestión de estos últimos, pues de ellos depende el cuidado final de su salud tanto en el trabajo como en sus espacios perso- nales.

Finalmente, la preven- ción e intervención de enfermedades laborales no solo es una obliga- ción legal y ética para las empresas, sino una medida que promueve un ambiente de trabajo saludable, mejora la pro- ductividad y protege a los trabajadores como el recurso más valioso que tiene cualquier organiza- ción para cumplir con su misión.

Artistas en El Candelario:

ÁREA EN VIVO AL BARRIO Y EL BOMM

Jessica González

A la localidad de La Candelaria, en el corazón de la capital, llega una gran dosis de buena música con Área en Vivo al Barrio, iniciativa del Clúster de Música liderada por la Cámara de Comercio de Bogotá en alianza con Asobares desde 2023, que hará su cuarta parada en este territorio, unido a la programación del Bogotá Music Market – BOmm, para presentar unos showcases con artistas emergentes e independientes que harán vivir a los asistentes una noche inolvidable.

Llegan a este escenario los ritmos musicales con La Coco Latina agrupación de salsa, F.A.R.A, Producer exponente de la cultura Hip Hop; Big Mancilla, artista de la música urbana y alternativa; y para cerrar: Higuera un gran artista

emergente que posee un estilo único dentro de la música urbana. «Con esta iniciativa de «Área en Vivo al Barrio» hemos logrado descentralizar la oferta musical en vivo y hacer visibles talentos musicales que surgen en estas localidades. Nos complace llegar a la Localidad de La Candelaria y en esta oportunidad, en el marco del Bogotá Music Market -BOmm para continuar dándole espacio y apoyo a esos talentos que quieren ingresar al circuito de música en vivo de la ciudad y seguir acercándolos con los empresarios que requieren nuevas experiencias y talentos en sus locales» mencionó Camilo Ospina, Presidente de Asobares Colombia.

La música en vivo es un segmento de alta relevancia en el sector ya que, en el 2023, de acuerdo con las cifras del Clúster de Música de Bo-



La Coco Latina





Fara



Big Mancilla

gotá Región, el sector de la música aportó el 2,7% del valor agregado de la ciudad y reportó 12.559 empleos. Por el lado de la industria nocturna, ocupa 139.482 empleos y el aporte es del 2.47% del PIB.

«Seguimos trabajando en posicionar a Bogotá como una Ciudad de la Música con el proyecto de «Área en Vivo al Barrio» desde la Iniciativa Clúster de Música mejorando la articulación y competitividad de este sector y nos complace fortalecer esta cuarta versión con el Bogotá Music Market – BOmm, nuestro programa de promoción y circulación para el sec-

tor musical», explicó Ovidio Claros, Presidente Ejecutivo de la Cámara de Comercio de Bogotá.

Es importante recordar que el programa «Área en Vivo al Barrio» viene desarrollando la economía de la noche y los eventos de música que están asociados al turismo musical en cada una de las localidades donde se ha desarrollado y en esta ocasión, este impulso se complementa con el Bogotá Music Market – BOmm, un programa donde artistas, compradores y agentes se reúnen para realizar alianzas estratégicas, efectuar negociaciones y ampliar su base de con-

tactos en tres espacios diferentes y convirtiéndose en una plataforma de valor para estos artistas que estarán en escena en El Candelario. Esta versión contará además con el apoyo de la Alcaldía Local de La Candelaria.

La escena de la música en vivo y la proyección de los artistas de la capital se ha fortalecido a través de «Área en Vivo al Barrio» que tendrá su cuarta versión con nuevos artistas musicales y un interesante conversatorio en El Candelario, ubicado en la carrera 5 # 12B-14 a las 7:00 pm con entrada gratuita.



Big Mancilla

CADENAS EDUCATIVAS DE SUMINISTROS



Cadena Educativa de Educación

Gerney Ríos González

Fundada por una dama noble, Fátima al Fihria, oriunda de Kai-ruán, en un barrio ocupado por refugiados kai-ruaníes, de donde viene su nombre Qarawiyine, allí se habló por primera vez de la cadena de abastos. Al principio era un pequeño oratorio de 100 metros cuadrados, con una sala de 4 naves paralelas al muro de la qibla (dirección hacia La Meca), conforme a la planta medinesa.

Año 933, el modesto oratorio fue ampliado y consagrado como mez-

quita (iglesia) de los viernes (oración principal), capaz de acoger a más de 20.000 fieles. En 344/956, el gobernador zenata (significa jinete), con el apoyo financiero del Emir de Córdoba, levantó el minarete o Al-minar, de planta cuadrada, donde los códigos transportar, almacenar bienes, abastecer, servicios y distribución, fueron aplicados.

Los almorávides en los siglos VI -XII, amplían la sala de oraciones por el lado este, añadiendo dos naves laterales, habilitan un patio sahn, confirmando a la mezquita la talla y estructura que presenta

en nuestros días. Luego, el soberano Alí Ben Yusef, la embellece, recurriendo para ello a dos arquitectos andaluces, que dotan a la crujía principal de seis cúpulas de mozárabes (estalactitas) con nervaduras. Es la primera vez que utilizan en Marruecos estos ornamentos, adoptados en la mayor parte del rico repertorio floral de inspiración andaluz, motivos clásicos del arte decorativo.

La función universitaria de Qarawiyine se remonta a los siglos VIII - IX. En esta época se abrieron los primeros halagat (círculo de estudios). La

biblioteca fue fundada en el siglo X y reorganizada en los siglos XII - XIV inicialmente por Abu Inan, contiene 30 mil volúmenes de los cuales 10 mil son manuscritos.

Esta mezquita es de las más grandes y prestigiosas del occidente musulmán, centro pionero de enseñanza superior, primera universidad del país y el libro Guinness Records, reconoce en Al Karaouine de Fez (Marruecos) fundada en el año 859, la más antigua del mundo. Desde el siglo IX ha sido frecuentada por extranjeros célebres como Gerber d'Aurillac, quien fue elegido Papa

a fines del siglo IX con el nombre de Silvestre II.

«La construcción, con todos los aspectos logísticos, se inició en 857, en el reinado de la Dinastía Idrisside. En el siglo XII, una serie de destacados nombres se asociaron a Quaraouiyine: Los precursores del sufismo, Ibn Hrizim, Abou Madyane, Abdeslam Ben Mchich Alami, los filósofos Avenpace et Averroes, el geógrafo Al Idriss, Mai-munides e Ibn Khaldun, para citar algunos», recuerda Noureddine Khalifa, embajador del Reino de Marruecos en Colombia

EL FANTASMA

Los Tigres del Norte son una de las agrupaciones más prestigiosas y exitosas no solo en México, sino en toda Latinoamérica; pero aún con todo ese poder e influencia terminaron perdiendo una demanda contra un famoso grupo colombiano de nombre "Los Tigres Azules".

La demanda fue puesta por la propia agrupación mexicana ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), oponiéndose al registro de la marca de la banda colombiana.

Su principal argumento iba enfocado a que el público podría llegar a malinterpretar y confundir a ambas bandas al tener nombres tan parecidos, pudiendo llegar a manchar la imagen de Los Tigres del Norte.

Los Tigres Azules, en su defensa, argumentaron que el enfoque tanto cultural como musical de ambas bandas era completamente diferente, por lo que no había manera de que se prestara a malas interpretaciones, ya que ellos tocan cumbias colombianas, mientras que Los Tigres del Norte optan por regional mexicano.

Al final, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) se decantó a favor de los colombianos, dejándolos registrar su nombre y marca sin ningún impedimento, principalmente por el motivo que recalcaron Los Tigres Azules.

"Esta dirección observa que si bien los signos com-



Maria José Márquez

elfantasmaprimicia@gmail.com

parados comparten cierta semejanza, al compartir la misma expresión; el signo solicitado no se conforma exclusivamente de la expresión objeto de la objeción, sino que esta forma parte de la composición de la expresión Tigres Azules, mientras que el signo opositor se compone de la expresión Los Tigres del Norte", detalló la entidad.

En una reciente confesión, Carolina Cruz, reveló en RCN Televisión que padece de rosácea, una afección de la piel que ha afectado visiblemente sus ojos, haciéndolos lucir rojos con frecuencia.

"Ayer estuve donde mi oftalmólogo de cabecera y me dio mi diagnóstico: sufro de rosácea en la piel que afecta mis ojos, es una condición en personas blancas", explicó la presentadora en una historia en Instagram.

La rosácea es una enfermedad cutánea común, pero poco comprendida.

Según el portal web de la Clínica Mayo, esta condición provoca enrojecimiento persistente en el rostro, junto con bultos pequeños y la dilatación de los vasos sanguíneos. Los síntomas pueden aparecer y desaparecer en intervalos, pero no existe una cura definitiva. Sin embargo, puede ser controlada con medicamentos y un riguroso cuidado de la piel. Carolina no está sola en esta lucha; el actor Sebastián Martínez también reveló recientemente que padece de esta misma condición.

AÑO 14 - EDICIÓN 1575 • ISSN: 2323-0606 • BOGOTÁ - COLOMBIA SEPTIEMBRE DE 2024

En Bogotá:

TODOS QUIEREN COMER DONDE «DOÑA ELVIRA»



En Chapinero Creando historia desde el año 1934, Doña Elvira es un hito que invita a un viaje por los sabores tradicionales de la región cundiboyacense. La gente hace interminables colas para disfrutar la gastronomía del lugar. Foto Primicia Diario.

Turismo en Colombia:

**TERCER MAYOR
GENERADOR
DE DÓLARES
SOBREPASANDO AL
CARBÓN EN 2024**

La psicopatía:

**TRASTORNO
ANTISOCIAL DE LA
PERSONALIDAD**