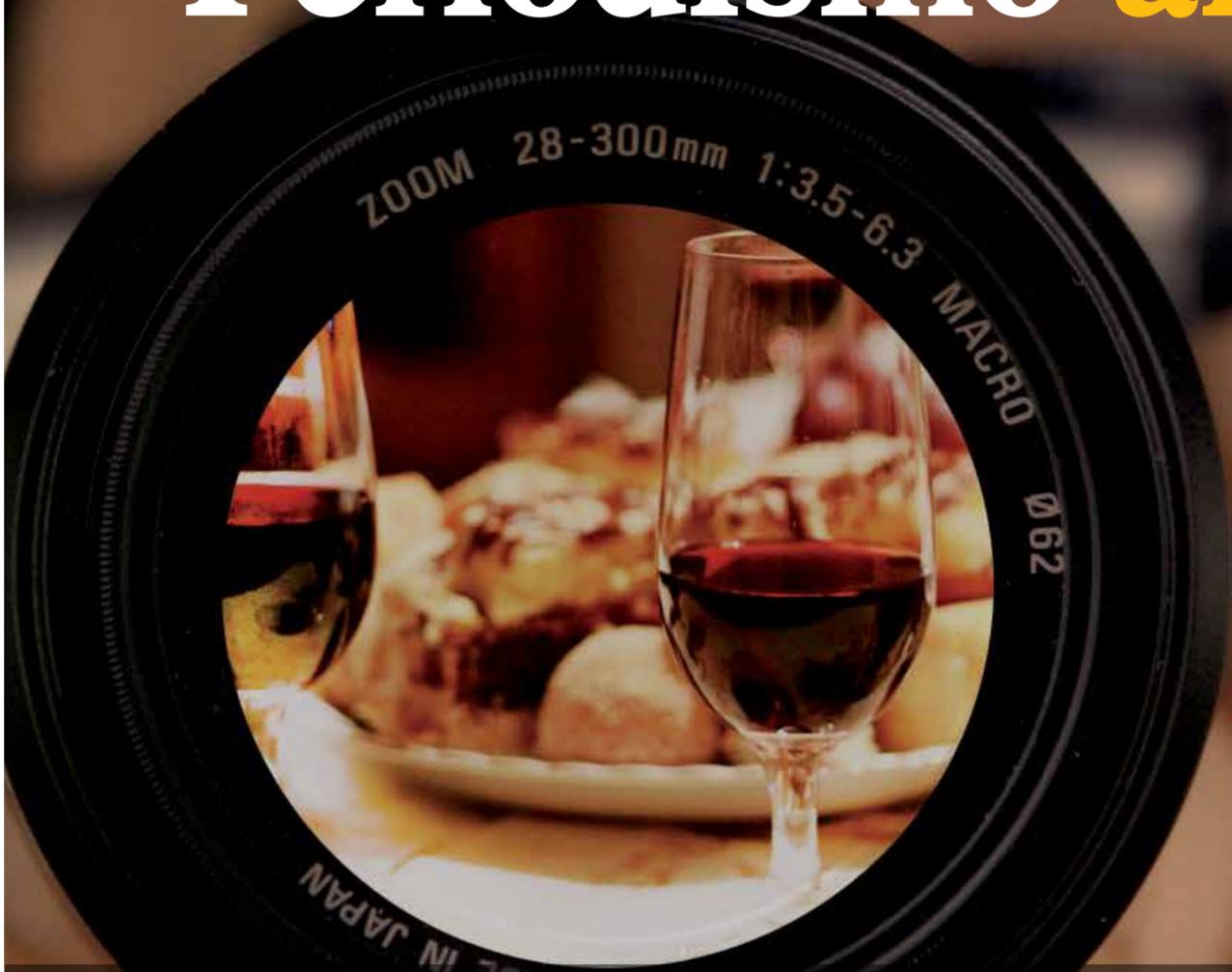




## Periodismo **al dente**



La gastronomía saltó de la cocina a la televisión, a la radio y a las páginas de los diarios impresos y electrónicos. Un puñado de medios, críticos y comunicadores se preparan especialmente para hablar, con propiedad, de asuntos ligados con la comida.

■ Págs 3 - 7

## Carrera de obstáculos

La espera de un paciente que pretende ser tenido en cuenta para un trasplante de órgano puede resultar agónica debido al sinnúmero de trámites que plagan el camino hacia el quirófano. José Arcila, un paisa de 55 años, habla de su angustiada lucha para conseguir un riñón.

En **Directo** revela los detalles de la donación de órganos en el país, una práctica que aunque criticada es la única esperanza de cientos de nacionales y extranjeros. La sola decisión de una persona, antes de morir, de ofrecer sus tejidos y huesos puede salvar la vida de hasta 55 más.

■ Pág 15



### SOCIAL

#### ¡ATRÉVASE A PASAR!

A pesar de los constantes intentos de las autoridades por combatir la violencia en Medellín, las "fronteras invisibles" siguen delimitando las vidas de los habitantes de algunas comunas.

■ Pág 16

### ECONOMÍA

#### MIGRACIÓN LUSA

El éxodo de portugueses hacia Colombia crece anualmente. Huyen de la crisis económica europea y son atraídos, más bien, por las oportunidades laborales y de intercambio cultural.

■ Pág 9

### INTERNACIONAL

#### SON CUBANO

Tras el polémico triunfo de Nicolás Maduro, voceras de la oposición avistan una mayor intervención de La Habana en Venezuela, y más amenazas contra medios independientes.

■ Pág 10

## CULTURA

ENTRE LOS FESTIVALES MÁS IMPORTANTES DE LATINOAMÉRICA

## No es Stereo. Es Estéreo

Desde Woodstock, en Estados Unidos en el 69, los festivales de música han traspasado los límites de los conciertos. Cuarenta y cuatro años después, el Festival Estéreo Picnic es la representación de esa idea en Colombia.



Manuela Roa Roa

Periodista En Directo  
manuelaroro@unisabana.edu.co  
Twitter: @nadaflota

En la fila no sólo estaban los colombianos. Muy orgullosos, venezolanos y mexicanos cargaban las banderas de sus países a la espalda; se tomaban fotos unos con otros y les era infinitamente difícil disimular sus nacionalidades. Otros no estaban envueltos en las telas nacionales, pero su pelo rojo o sus casi dos metros de estatura los delataban.

No había que ser muy observador para darse cuenta de que al tan esperado festival Estéreo Picnic arribaban docenas de turistas de todos los continentes. “Hace rato quería ver a *Two Door Cinema Club*. Me enteré por la cuenta de Twitter de ellos que venían a Colombia y aquí estoy”, cuenta Gerardo Aguirre, un joven venezolano de 21 años que viajó desde su país para ver a la banda británica.

En el mundo, hay varios ejemplos en los que la música y los intérpretes son solo una excusa para que miles de asistentes conformen comunidades de amigos mientras participan de juegos al aire, prueban diversos platos, van de “shopping” e, incluso, se hacen un tatuaje o un corte de cabello; todo en el mismo lugar.

Tras cumplirse la cuarta versión de Estéreo Picnic en Colombia hace una semana, los organizadores no dudan de que este festival se ha posicionado internacionalmente y que no tiene nada que envidiarles al brasileño ‘Rock in Rio’, el chileno ‘Lollapalooza’ o el británico ‘Glastonbury’. Todos son conciertos al aire libre y duran más de dos días.

Alejandro Casallas es uno de los organizadores y promotor del evento. “Ahora con las redes sociales y, sobre todo, con la plataforma iTunes, la gente conoce más música que antes. Por eso, podemos traer a más artistas que la gente identifica y disfruta”, argumenta el em-

presario dueño de Casa Babylon, un bar de música reggae en la localidad de Chapinero. “Cada vez tenemos más reputación, lo que es bueno pero –a la vez– implica una gran responsabilidad”.

En el norte de Bogotá, donde antes entrenaba el Club Deportivo Millonarios, se dispusieron 28 mil metros cuadrados de zona verde, dos escenarios, tiendas de ropa y accesorios, y más de 20 restaurantes. “El montaje demoró una semana y quisimos construir un ambiente donde todo pudiera pasar, que fuera completamente distinto a como lo es afuera”, dijo Alejandro Casallas.

No se equivocaba. Adentro, se respiraba un ambiente singular, quizá por el aroma que desprendía el combo de papa, mazorca, arepa, guacamole, chorizo, carne de res, de pollo y de cerdo. Cada quien era libre de acostarse sobre el césped, fumar *narguile* o ver alguna de las presentaciones.

Las opciones para calmar la sed también eran amplias. Por todos lados había hombres vendiendo vodka, whisky, ron, cerveza, cerveza light o aguardiente. “Es la mezcla perfecta entre una fiesta, un concierto y un almuerzo”, afirmó Catalina Mendieta, estudiante universitaria de Bogotá y una de las 15 mil asistentes al evento que inició un viernes en la tarde y se prolongó hasta la una de la mañana del domingo.

A lo largo del festival, los artistas subieron y bajaron de los escenarios de manera tan puntual como nunca se había visto en la ciudad. Una de las tarimas era cubierta. “Es bueno no solo por una eventual amenaza de lluvia sino porque mejora la calidad del sonido”, aseguró Carlos Basto, quien asistió el viernes y el domingo. Esta vez no hubiera sido imprescindible cubrir el escenario, pues la vieja compañera de Bogotá brilló, extrañamente, por su ausencia: la lluvia.

Por desgracia, los filtros de



Glastonbury

Es un festival que congrega no solo a músicos sino a otros artistas que escenifiquen artes como el teatro, danza o espectáculos circenses. Se celebra desde 1970 en Inglaterra. La mayoría del equipo de logística son voluntarios, lo que ha ayudado a recoger fondos económicos importantes para diferentes causas. Contó con las presentaciones de Pink Floyd, David Bowie y Oasis.



Rock in Rio

Festival que se celebra desde 1985. Inicialmente organizado por el empresario Roberto Medina. Desde su primera edición, ha contado con carteles de inmensa categoría, con presentaciones de bandas como Queen, Sting y el ex Beatle, Paul McCartney. Se ha realizado en Río de Janeiro, Madrid y Lisboa. Predominan el rock y el pop.



Lollapalooza

Se celebra desde 1991. Su creadora fue la cantante Perry Farrell. Ha contado con la presencia de las bandas Pearl Jam, The Strokes y The Killers, entre muchas otras. Se ha realizado en ciudades como Santiago de Chile, Sao Paulo y Chicago. Predomina el rock alternativo, el punk y el metal.



Rock al Parque

Creado en 1995 por Mario Duarte y Julio Correal, quien después organizaría también Estéreo Picnic. Es uno de los festivales de rock más importantes de América Latina y es el único de la lista con entrada libre. Contó con las presentaciones de Luis Alberto Spinetta, Café Tacvba y Fito Paéz, entre otros. Solo se realiza en Bogotá.

seguridad en la entrada fueron poco rigurosos, lo que fomentó que, durante la presentación del disc jockey norteamericano Steve Aoki, más de uno pudiera camuflar e ingresar lo necesario para “pegarse su viaje”.

“Desde el momento en que se arma el cartel, estamos definiendo también qué tipo de personas asistirán a Estéreo Picnic”, explica Alejandro Casallas sobre el que se dijo era uno de los encuentros más hipster o “alternativos” de la capital colombiana. Entonces, los hombres con bigote y camisas a cuadros, las mujeres con leggings estampados y botas *Dr. Martens*, y las infaltables gafas *Ray Ban* marcaron la tendencia.

Ni viernes ni domingo se escuchó alguna voz de insatisfacción sobre las presentaciones. Fuera del li-

gero estado de embriaguez del roquero mexicano León Larrregui al momento de presentarse y de la caótica logística para la salida del parqueadero el día domingo, no hubo mayores inconvenientes.

Café Tacvba, New Order y The Killers cerraron el festival en ese orden y no decepcionaron a nadie. Los integrantes de la banda mexicana aprovecharon para referirse, en tarima, a los movimientos estudiantiles en Latinoamérica. Los británicos de New Orders versionaron algunos de sus más reconocidos éxitos y Brandon Flowers, vocalista de The Killers, dijo que estaba feliz por estar 2600 metros más cerca de las estrellas.

La cantante mexicana Carla Morrison sentó su posición sobre el debate que se vive ahora en el mundo sobre la tolerancia a la diversidad sexual.

Casallas dijo que “no hay razón para que en Colombia no se hagan este tipo de eventos. A los artistas les gusta venir a Latinoamérica y, en los últimos años, hemos tenido visitas de artistas importantes”.

De acuerdo con él, Estéreo Picnic ha comenzado a resonar como uno de los festivales más reconocidos en Latinoamérica a raíz del cartel de talla mundial que presentó este año.

Estéreo Picnic apenas está creciendo. Ya ofrece, en su página de Internet, la compra de paquetes completos de pasajes aéreos y boletas para los conciertos. Su reputación ha trascendido las fronteras entre el público y los artistas. Y, cada vez, se consagra más su peculiaridad. Al menos, es en el único festival del mundo en el cual se come fritanga.

“Estéreo Picnic es la mezcla perfecta entre una fiesta, un concierto y un almuerzo”.

Estudiante Universitaria

EL MEJOR CHEF DEL MUNDO

# Innovación, el plato más exquisito de Ferran Adrià



**Simón Granja Matías**

Periodista En Directo  
Simongrama@unisabana.edu.co  
Twitter: @simongranja

El español habló de los proyectos que lo ocupan ahora, tras tomar la determinación en 2011 de cerrar su restaurante, elBulli, en plena cosecha de éxitos.

Se bajó de una camioneta, escoltado por su séquito. Llevaba puesto un traje negro y calzaba tenis marca Nike, de color verde fluorescente y cordones rojos. Le sonrió a toda la comitiva que lo esperaba en el andén, miró alrededor y elogió el lugar. Era Ferran Adrià y estaba en la Universidad de La Sabana.

El considerado mejor chef del mundo, y reseñado por la revista Time como una de las 100 personas más influyentes del planeta, visitó Colombia durante varios días para dictar diferentes conferencias sobre creatividad e innovación; todas auspiciadas por la empresa española Telefónica.

Adrià, nacido en Barcelona y a punto de cumplir 51 años ahora en mayo, se reunió por unos minutos con el rector de la Universidad, Obdulio Velásquez Posada, en la terraza del recién inaugurado Restaurante Escuela del programa de Gastronomía. El chef tuvo la oportunidad de degustar, mientras tanto, un delicioso café expreso colombiano.

## Dos ideas ambiciosas

Ya en el auditorio, abarrotado de asistentes, el dueño del que fuera hasta el 2011 el restaurante más reconocido del mundo, elBulli, se hizo notar por su marcado acento catalán y su desparpajada forma de hablar.

Adrià, bonachón y sonriente, inició por explicar sus proyectos estrella: el-

Bullifoundation y la BulliPedia, ambos nacidos tras el éxito del restaurante.

elBulli, ubicado en el noroeste de Cataluña (España), alcanzó la reputación de la que gozó por años, y que aún permanece entre su clientela y los críticos, debido a capacidad innovadora de Adrià y al ingenio que le imprimió a la cocina. Al restaurante se le catalogó como un ejemplo en ámbito experimental de la comida molecular, una etiqueta a la que su dueño prefiere no darle tanta relevancia.

“Lo molecular” está en su-

mar a la gastronomía los conceptos de la ciencia. Experimenta, por ejemplo, con los productos y sus reacciones químicas para generar nuevos sabores y texturas. “Mi gran tecnología consiste en una jeringuilla y una bomba”, dijo Adrià al respeto, en tono burlón.

elBulli cerró el 30 de julio de 2011. El motivo: el éxito no podría ir más allá. Entonces, el gran chef y su equipo se embarcaron en nuevos proyectos.

Con la Fundación, promovida por Adrià y su socio Juli Soler, se busca salvaguardar

el legado del restaurante; o sea, “el espacio físico, la infraestructura y la documentación y todo lo generado a nivel de conocimiento... que se transformará en un espacio en el que habrá una exposición permanente... y actividades con especial énfasis en la creatividad”, según se describe en la página web de la ONG.

En tanto, la BulliPedia es un archivo en la Internet donde se almacenará “la historia de la cocina, y que pretende ayudar a crear a los cocineros de todo el mundo”.

## Qué es una naranja

Adrià continuó su conferencia con algunos curiosos ejemplos.

Sobre una mesa, ubicada en el centro de la tarima del auditorio, pusieron una naranja sin pelar, una copa con jugo de tomate y otra más con agua. “¿Qué es una naranja? ¿De dónde proviene? ¿Quiénes fueron los primeros en cultivarla?”, le pregunta Adrià a la audiencia, y algunos participantes responden con timidez.

“Proviene del naranja, la flor se llama Azahar, y los primeros en cultivarla fueron los árabes”, resuelve el chef.

Luego, coge el vaso con jugo de tomate. “¿Qué es esto? Jugo de tomate. Vale, ¿pero qué pasa si

lo vertimos en un recipiente de sopa? Se convierte en sopa ¿Y si lo mezclamos con pasta? Sería una salsa, ¿verdad? Entonces, ¿qué es esto? Pues tomate en distintos estados.

“Estos ejemplos los tengo que dar para explicaros que para conocer algo tenéis que conocer de dónde proviene. Si entendéis el naranjo, entenderéis la naranja”, indicó.

“¿Sabéis qué es una fruta y cuál es la diferencia entre el fruto?”. Nadie se atreve a responder. Adrià mismo señala que para él tampoco es clara la respuesta a esa pregunta y a muchas otras. “La fruta es dulce y ácida, al mismo tiempo, pero el banano no es ácido; entonces estamos en problemas. Podríamos hablar y hablar sobre esto, pero ni en (la Universidad de) Harvard saben”.

“Mi intención con esto es que penséis, que reflexionéis sobre las cosas. Así lograréis la creatividad”, concluye.

## Sencillez de un grande

Al final de la conferencia, los estudiantes, la mayoría del Programa de Gastronomía, no dejaron pasar la oportunidad para tomarse una foto con el que consideraban un “maestro”. El chef, un hombre de estatura promedio, de pelo canoso y de ojos cansados, fue rodeado rápidamente por la multitud. A pesar de su agotamiento por una gira intensa de charlas y asesorías, Adrià esperó hasta que el último de sus admiradores le pidió un autógrafo y posó junto a él.

Adrià salió de La Sabana cuando la noche caía sobre el campus. Tomó, junto con su comitiva, el camino hacia los parqueaderos de la Universidad con la misma firmeza y determinación con la que comenzó cuando cerró elBulli. A su paso por Colombia dejó un buen debido a su actitud positiva y su convicción de que la creatividad conduce a la felicidad.



Foto: María del Carmen Guarín.

## Periodismo con sabor

En diálogo con **En Directo**, Ferran Adrià afirmó que “sin periodismo gastronómico, la cocina de un país no puede llegar a ser relevante”. Para él “la Internet está cambiando el mundo. Ahora hay miles de blogs sobre gastronomía. Los más prestigiosos son escritos por periodistas. Los reporteros, incluso, han generado la creación de vanguardias en la gastronomía local”.

El chef destacó la importancia de que los periodistas estudien conceptos básicos de gastronomía antes de emprender la labor de reportear sobre estos asuntos.

En BulliPedia los periodistas tendrán una importante participación en la recolección de la información y en otras áreas por definir, según Adrià. “Será muy interesante la participación de los comunicadores y periodistas en el proyecto”, enfatizó.

## El dulce sabor de la visita

“Que el chef más reconocido del mundo haya venido a la Universidad de La Sabana es un orgullo para nosotros, puesto que la Institución es innovadora, creativa y pionera en la creación del Programa de Gastronomía. Es, también, un reconocimiento a esa audacia y esa apuesta que tiene Colombia para rescatar y realzar la gastronomía de nuestro país”, dijo el rector de la Universidad de La Sabana, **Obdulio Velásquez Posada**.

“En su conferencia, Adrià dio principalmente un testimonio de vida ejemplar para los jóvenes. El es una persona de gran sencillez, humilde y entregada a los demás. Quiere dedicar su vida a una fundación que tiene como objetivo influir en la gastronomía del mundo y convertirse en agente de la cultura. Los jóvenes deben seguir el ejemplo que Ferran les dio: ‘hay que pararse a pensar en lo sencillo y lo simple de la vida’.

# Escritura con sazón



**Manuela Roa Roa**

Periodista En Directo  
manuelaroro@unisabana.edu.co  
Twitter: @nadaflota

En Bogotá, solamente la Universidad de La Sabana ofrece una profundización en este campo a sus estudiantes de Comunicación Social y de Gastronomía. En países como Australia y Perú existen programas completos que forman profesionales en escribir sobre comida.

“Un plato te puede evocar tantas sensaciones que no veo razón para no compartir la preparación y lo que experimentas”, afirma Josué Palacios, estudiante que está próximo a graduarse del Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, y que combina sus estudios con la profundización en periodismo gastronómico que ofrece la Facultad de Comunicación.

Palacios cree que “el conocimiento de términos y requisitos con respecto a la comida, además del saber sobre la cultura gastronómica y sus bases, dota de ventaja a los reporteros que se quieren desempeñar en este ámbito del periodismo”. Es la prueba de cómo una pizca de más puede hacer la diferencia en el sabor final.

Luisa Acosta, funcionaria del Ministerio de Cultura, ex profesora de la Facultad de Comunicación de la Universidad Javeriana, y enamorada de la cocina, afirma que los grandes medios de comunicación no quieren seguir recurriendo a chefs para que escriban sobre asuntos gastronómicos. “Es como llamar a un futbolista para que escriba sobre fútbol. No. Para eso existen los periodistas especializados en deportes”.

Según Acosta, la educación en el lenguaje y el conocimiento de las audiencias es una formación que no reciben los alumnos de gastronomía porque quizá ninguno ha estudiado esa carrera pensando dedicarse, más adelante, al ejercicio periodístico. Pero, los que sí desean serlo necesitan urgentemente de la instrucción que reciben exclusivamente los comunicadores.

Cuando a Palacios se le pregunta por qué decidió explorar este campo del periodismo, responde que, debido a la carencia de academias para estudiarlo, hay muy pocos profesionales capacitados para cubrir temas culinarios y elaborar artículos especializados sobre la cultura alimenticia de una región. Ello, por tanto, abre un enorme campo laboral, y que, en el futuro, será muy bien remunerado.

## Qué se estudia

Escribir sobre comida es más difícil de lo que muchos creerían. No se trata simplemente de tener un vocabulario amplio para distinguir una cucharadita de una cucharada, o curar de colar. “Estudiamos los recursos porque la cocina está directamente atada a eso. Nos fijamos en la geografía, en el modelo económico de las sociedades, y cómo eso termina influyendo en su comida”, cuenta Josué Palacios.

Andrea Salgado fue quien

impulsó la creación de la profundización de periodismo gastronómico en la Universidad de La Sabana y es profesora de la clase de ‘escritura gastronómica’. Ella asegura: “Muchos de los grandes debates contemporáneos tienen que ver con la alimentación, desde el hecho de vivir en un mundo donde unos mueren de hambre y de sed y otros de obesidad”, afirma.

De acuerdo con Salgado, es necesario formar periodistas gastronómicos porque cada vez hay más presencia de estos contenidos en los medios y no hay personas instruidas para elaborarlos. “Lo que da como resultado son notas mal hechas, mal documentadas, artículos que más parecen publicidades que aproximaciones pensadas y trabajadas hacia los contenidos”.

En su clase, Palacios ha leído ensayos sobre la historia de algunos platos e ingredientes, perfiles de chefs, crónicas sobre restaurantes, y los libros de Anthony Bourdain, el afamado cocinero estadounidense que conduce el programa Sin Reservas, transmitido por Travel Channel. “El periodismo gastronómico no se resume a relatos personales de mi experiencia con los alimentos. Se puede escribir sobre la historia de la comida, perfiles de chefs, crónica, de todo. Puedo hacerlo objetiva o subjetivamente”, sostiene el joven de 23 años.

“Hemos leído y escrito textos que permiten analizar y descifrar las características propias de una cultura a partir de su comida, de cómo se cocina y de quiénes lo hacen”, cuenta Palacios. Una de las lecturas de la clase es un texto del escritor y chef norteamericano Anthony Bourdain que dice: “Todos los vecinos eran todavía pescadores de ostras. Las familias aún criaban conejos y cultivaban tomates en los patios traseros. Las casas tenían dos cocinas: una interior y otra al aire libre para cocinar pescado”.

## Oferta estudiantil

Las crónicas de viaje han tenido siempre un lugar preponderante en la escritura periodística. Y es precisamente este género el que atraviesa los relatos de Bourdain en su programa televisivo. Las personas acostumbran a escribir sobre sus travesías y de los platos que consumen. Esto inspira a los medios de co-

municación para desplegar equipos completos de periodistas para que describan su experiencia gastronómica en destinos inhóspitos del mundo.

El interés por informar sobre asuntos culinarios no data de épocas recientes. Todo lo contrario, desde el siglo XIX los escritores franceses Raimond de Gremiere y Brillian de Sabarin quisieron elevar la comida al estatus de arte a través de su descripción textual. Se acuñó, entonces, el término *Food Writing* o escritura sobre comida. Con el pasar de los años, las reseñas de restaurantes y las guías gastronómicas de diferentes ciudades iniciaron su circulación en calles y librerías.

Hoy en día, la Universidad

de Adelaide, en Australia, ofrece una especialización, que dura 9 meses, sobre *Food Writing*. El programa surgió como una iniciativa de la Escuela de Historia y Política, dentro de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. La especialización se remonta a 2010 y está enfocada en la historia y la cultura de los alimentos; todo enmarcado en un contexto global.

En la universidad peruana de Piura, donde está el programa más consolidado en Latinoamérica sobre Administración de Servicios, dentro del que se incluye Gestión de Alimentos y Bebidas, se imparten cursos sobre teoría de la calidad, mercadeo y escritura gastronómica.

De acuerdo con eso, revistas, periódicos y portales están interesados en contratar no solo a personas con habilidad para escribir sino que sepan de alimentos, bebidas, restaurantes y chefs.

Luisa Acosta, quien apenas llega de Japón, país en el cual recibió instrucción sobre la cocina nipona, asegura que los periodistas gastronómicos no solo deben saber escribir y cocinar, sino que “deben conocer la

historia de su país. Saber por qué se usa la yuca en vez de la papa en algunas recetas; por qué consideramos tradición unos platos y otros no”.

Actualmente, Acosta trabaja en la elaboración de una revista especializada en asuntos gastronómicos. “Buscamos no solo que la gente empiece a leer este tipo de artículos, sino que sea también una plataforma para formar este tipo de periodistas”. La funcionaria del Ministerio de Cultura espera que su impreso alcance la luz en octubre.

La funcionaria no oculta su frustración por la falta de espacios para la formación en periodismo sobre cocina. Por desgracia, “los colombianos siguen creyendo que lo único que hacemos es escribir guías de restaurantes y recetas”, lamenta y advierte: “Hasta que esa mentalidad no se abra por lo menos un poco, periodistas y facultades de comunicación y de gastronomía seguirán pensándolo dos veces antes de programar clases sobre estos temas”.

Al consultarle cómo es posible “abrir” la mentalidad que tienen los lectores y academias colombianas, se ríe y dice: “se las tenemos que abrir nosotros, escribiendo”.

“Nos fijamos en el modelo económico de las sociedades y cómo eso influye en su comida”.

Josué Palacios



Foto: Cortesía; Josué Palacios.

MEDIOS "COCINAN" UNA MANERA DISTINTA DE INFORMAR

# Sopa de letras

Los blogs, el periodismo y la pasión por la cocina han facilitado en los últimos años un desarrollo extraordinario del periodismo gastronómico.



**María Fernanda Tafurt Mejía**

Periodista En Directo  
Mariatame@unisabana.edu.co  
Twitter: @mafetafurt

A medida que la gastronomía adquiere mayor relevancia cultural para la sociedad, crece también la exigencia de los consumidores y se abre el apetito informativo por conocer más sobre esa industria. Esta tendencia, en la que se encuentra inmersa Colombia, impulsa al periodismo gastronómico. El periodismo ha invadido las cocinas y los restaurantes y ha creado medios especializados.

*La Barra* es una de las revistas especializadas más reconocida de la industria gastronómica. El objetivo del medio consiste en brindar información útil para desarrollar el sector. En ese sentido, la revista publica contenidos relacionados con gestión, negocios, restaurantes y administración.

La revista está dirigida al sector Horeca (hoteles, restaurantes y casinos y empresas de catering). Desde hace 12 años, se distribuye exclusivamente dentro de la industria gastronómica.

*La Barra* ha presenciado el crecimiento extraordinario del periodismo gastronómico y se ha beneficiado con ese auge. "La revista, que lleva años en circulación, ha crecido aprovechando el boom del sector", dijo la coordinadora editorial de *La Barra*, Laura Micahan.

"Estamos obviamente en un momento muy bueno en el que el sector está creciendo a un ritmo acelerado y es visible para la sociedad, pero le falta llegar a los estándares de otros países que han desarrollado la industria gastronómica", comentó Micahan.

La revista tiene dos formas de recibir contenidos. Por un

lado, emplea a colaboradores especializados en el sector, que trabajan en la industria gastronómica. Incluyen a los propietarios de los restaurantes, docentes y académicos que poseen los conocimientos teóricos para aportar en las publicaciones.

Por otro lado, emplea un grupo de periodistas que trabajan en economía y administración. "Los periodistas llegan y se van alineando con la redacción y el estilo de la publicación", aclara Micahan.

## Saber beber

La revista *Saber Beber* se ha especializado también en información gastronómica desde 2010. "Vimos la necesidad de tener un medio para informar a las personas acerca del mundo de las bebidas y la gastronomía, pero con un lenguaje distinto", asegura Carolina Urrego, directora de la revista.

Los artículos de esta revista van dirigidos a jóvenes interesados en la gastronomía. Sin banalizar el tema, las historias se caracterizan por manejar un lenguaje comprensible, poco técnico, que acerca a los lectores.

"Desde el periodismo pueden abordarse temas del sector gastronómico, siempre y cuando se haga una rigurosa labor de reportería. Es necesario entrevistar a las personas que saben de gastronomía y buscar quién es la autoridad en los temas para que compartan sus conocimientos, opiniones y testimonios", comenta la directora de la revista *Saber Beber*.

## Se cocina el periodismo

La gastronomía es una dis-

“Desde el periodismo pueden abordarse temas del sector gastronómico, siempre y cuando se haga una rigurosa labor de reportería”.

Director revista  
"Saber Beber"

ciplina que ha cautivado a millones de personas que están interesadas en compartir su experiencia.

Catalina Alba es una caleña de 35 años que creó la página especializada en gastronomía. Lo que se cocina en esta casa, un sitio web, cuyo objetivo es enseñarle a la audiencia a preparar alimentos de forma fácil y divertida, y utilizando términos que todo el mundo pueda entender.

La idea surgió en julio de 2009 como un blog de recetas textuales, que se fueron ilustrando con fotografías. Más adelante, ese espacio se transformó, y surgieron secciones especializadas. Primeros auxilios culinarios, Lo que se cocina en 5 minutos, Recetas con un propósito, Con lo que se cocina en casa y el Glosario son los espacios informativos que componen el portal.

Catalina quiere "demostrar que todos, absolutamente todos, podemos cocinar". La calidad de los contenidos que publica en su portal la han llevado a participar en las ediciones de la revista *Vanidades* y los periódicos *Publimetro*, *El Tiempo* y *El Colombiano*.

Catalina espera "que su página siga creciendo y, adicionalmente, crear una plataforma de cursos online enfocados a las necesidades culinarias específicas de las

personas y a un bajo costo".

## Iniciativas

Margarita Bernal es otra emprendedora que realiza periodismo gastronómico por medio de su portal El Condimentario de Margarita. Gracias a su investigación y su estudio de la gastronomía, escribe artículos para revistas como *El Gourmet*, *Avianca*, *Jet Set*, *Luxury*, *Cocina Semana*, *Diners* y *Carulla*.

A través de su blog, esta comunicadora demuestra que el periodismo gastronómico va más allá de las recetas. "Se me ocurrió tener un espacio mío, poder escribir mis propios artículos a partir de temas relacionados de gastronomía: el arte, la literatura, la música y la salud", comenta Margarita.

En Colombia, siguen siendo muy pocos los medios especializados en periodismo gastronómico. Sin embargo, su crecimiento es visible gracias al impulso de los periodistas independientes interesados en esta disciplina. "Los medios que existen lo están haciendo bien, pero no van más allá. Los que se ve es algo 'light', les falta profundizar en gastronomía", asegura Margarita Bernal.

Sin embargo, como aclara Margarita, "hay más gente con ganas de escribir que medios de comunicación en los que puede publicarse".

## Blogs condimentados

Por esta razón, los blogs se han convertido en la ventana preferida de los periodistas independientes para compartir historias o contenidos especializados. Estas plataformas gratuitas alinean la mezcla entre periodismo y gastronomía.

La relevancia de los blogs en la divulgación de cultura

y la información gastronómica llevó a la revista *La Barra* a considerar abrir un espacio en su portal para que la audiencia compartiera sus conocimientos a través de la escritura abierta y colaborativa.

"Cualquier persona puede ingresar al blog y publicar sus entradas. Cuando los temas son muy buenos hay oportunidad de que la revista los publique en su edición impresa", asegura Micahan, editora de *La Barra*.

Los blogs representan una oportunidad para acceder a los medios. *La Barra* busca crear una comunidad que integre todo el sector. "Por eso, les brindamos ese espacio de blogs. No sacamos ningún beneficio de eso. Simplemente ayudamos a difundir información", afirma Laura Micahan.

Estas herramientas, que permiten explorar el periodismo gastronómico, enfrentan ciertas desventajas. "Cualquier persona puede abrir un blog y, por esto, a veces no se cuida la calidad, la redacción o, más importante aún, el contenido. Sin embargo, quién juzga el trabajo y decide si es bueno o no es el usuario", explica la escritora de *Lo que se cocina en casa*.

Eduardo Casallas, administrador de la página *Gastronomía Colombia*, asegura que los blogs se convirtieron en el medio tradicional donde estos periodistas ejercen el periodismo gastronómico. "El surgimiento de este periodismo se ha dado a través de los blogs porque lo que se publica en los otros medios son notas patrocinadas o promocionadas por algún sitio".

Como asegura Catalina Alba, algo es seguro, "mientras sea de buena calidad, puede ser una nueva forma de periodismo".

**en Directo**

En Directo es el periódico de la Facultad de Comunicación, elaborado en el marco de un seminario académico. Lo aquí publicado no compromete la visión institucional de la Universidad de La Sabana.

### CONSEJO EDITORIAL

Adriana Patricia Guzmán  
Adriana Álvarez  
Javier Patiño

### CONCEPTO GRÁFICO

Carlos M. Doncel Misas

### EDITORES

Manuela Roa  
Simón Granja

### CORRECCIÓN DE ESTILO

Jairo Valderrama V.

### CARICATURA

Javier Zambrano  
Carlos M. Doncel Misas

### JEFE DE REDACCIÓN

Víctor Manuel García

### IMPRESO POR

EDITORIAL  
EL GLOBO S.A., quien solo actúa como impresor.

### DIRECTOR

Juan Camilo Hernández  
@camiloreportero

### PÁGINA WEB

www.unisabanaradio.tv  
Twitter: @Endirectosabana

Facultad de Comunicación  
Tels: 8615555 Ext. 26317-26104

## DOSSIER

## PERIODISMO GASTRONÓMICO

## El arte de 'cocinar' un buen artículo



Salomé Mejía Gómez

Periodista En Directo  
maria.mejia4@unisabana.edu.co  
Twitter: @salome\_mejia

No hay recetas definitivas en este oficio, pero, para que un escritor sea exitoso en la preparación de artículos gastronómicos, debe ser un apasionado por los sabores, conocer la historia de los alimentos y amar la escritura tanto como la cocina. Aquí están las experiencias de quienes redactan sobre el arte de alimentar el cuerpo y el alma:



## Refrán del Chef

"Barriga llena, corazón contento"



## Refrán del Chef

¡Tengo muchos! 'Lo mandaron a freír espárragos', 'está como para chuparse los dedos', 'con las manos en la masa', 'a la mejor cocinera se le queman los frijoles', 'el que anda con la miel, algo se le pega'.



## Refrán del Chef

La famosa, de Dorothy Parker: "Adoro tomarme un Martini; dos ya es una exageración; con tres, termino debajo de la mesa".

Los chef Daniel Meroño, Margarita Bernal y el crítico Teodoro Madureira contestaron a "picantes" interrogantes sobre la complejidad al escribir sobre culinaria. Recomendaron restaurantes, platos y vinos.

## Daniel Meroño

Este chef español llegó hace siete años a Colombia y ha escrito sobre cocina en las revistas *Avianca*, *Cocina Semana* y en el portal *Kienyke*. Ha realizado algunos programas de televisión como *Puro Chef* para el canal internacional *Utilísima*. Escribe, además, en su blog llamado *El cocinero viajero*. Se autodenomina reportero gastronómico o cronista culinario.

## ¿Cuáles son los ingredientes de un buen artículo?

Hablar sobre temas actuales. Por ejemplo, sobre la premiación a un chef o sobre el apogeo de la gastronomía en una ciudad como Barranquilla.

## ¿Los lectores de notas de gastronomía son muy exigentes?

Depende, hay varios públicos: están las columnas diri-

gidas a gente que conoce más sobre estos asuntos y siente pasión hacia ellos. Ellos son más exigentes. Por otro lado, están los artículos que son dirigidos a un público más general, como los blogs.

## ¿Existe algún tipo de vocabulario especializado que un reportero gastronómico debe conocer?

Sí, pero es necesario matizar el lenguaje de acuerdo con el público. La audiencia que lee revistas especializadas conoce a fondo sobre diversas gastronomías y maneja el vocabulario porque viaja y va a restaurantes. Sin embargo, en espacios abiertos, como el blog, debe utilizarse un lenguaje más cercano, más popular.

## La comida alimenta al cuerpo... ¿qué alimenta al alma?

La comida también alimenta el alma.

## ¿Para comer bien se debe pagar mucho?

No, ese es un error común. La gente piensa que por ir a un restaurante elegante va a comer mejor. Hay muchos restaurantes que no son tan elegantes, en los que se come muy bien e incluso mejor que un restaurante costoso. Se trata de saber elegir el sitio. Por suerte, en Bogotá cada vez hay más lugares en lo que se come muy bien a bajo precio.

## Recomendaciones del Chef

## Un restaurante

Chamberí es un restaurante de cocina española mediterránea, calidad y precio estupendos.

## Un vino

Cualquier tempranillo español.

## Un Plato

Un buen arroz con mariscos

## Margarita Bernal

Margarita Bernal es profesional en mercadeo y publicidad. Chef egresada del Gato Dumas Colegio de Cocineros, con especialización en pastelería. Ha escrito para *El Gourmet*, *Jet Set*, *Luxury*, *Cocina Semana* y *Diners*, entre otras. Escribirá una columna de gastronomía para el periódico *El Tiempo*. Es la cocinera colombiana del programa de televisión *Sabores de familia*, del canal *Utilísima*, y publica en su blog, *El condimentero de Margarita*.

## ¿Por qué aceptó escribir al respecto?

A mí me gusta mucho escribir e investigar sobre la historia de la gastronomía. Me interesa mirar esta disciplina desde diversos ángulos: el arte, la economía, la política, el sexo y la cultura. Por eso estudié cocina, para poder entender de qué estoy hablando. Muchas personas que es-

criben de este asunto no han estudiado cocina, y eso se percibe en su escritura.

## ¿Qué es lo más difícil de redactar una columna o un artículo?

Una de las cosas que más se me dificultan es describir con palabras un sabor o un aroma, a veces uno se queda corto de adjetivos. Palabras muy generales como 'delicioso' no comunican la esencia del plato. Es difícil antojar a las personas cuando uno prepara una receta en televisión solo con imágenes y palabras, sin la posibilidad de darles a probar.

## ¿Se hace un buen periodismo gastronómico en Colombia?

Creo que está creciendo. Es un hecho que la gastronomía está de moda. Ya existen programas que enseñan esta disciplina o sitios que dictan

cursos. Los medios de comunicación perciben esas tendencias y han comenzado a abrir espacios oportunos para reflejarlas. Hoy, los periódicos tienen secciones dedicadas a la cocina. Ojalá no se pierda el impulso.

## La comida alimenta al cuerpo... ¿qué alimenta al alma?

Yo creo que la comida alimenta al cuerpo y alimenta el alma. Para mí, comer no es alimentarse, es una experiencia que va más allá y que involucra todos los sentidos.

## Recomendaciones del Chef

## Un restaurante

Gordo Brooklyn bar & restaurant, en Bogotá.

## Un vino

La cepa Pinot Noir. Lo mío son las burbujas, las champañas

## Un plato.

El ajiaco con pollo

## Teodoro Madureira

Tras del seudónimo de Teodoro Madureira hay un hombre de amable voz, conversador y sibarita. Este personaje, de la novela de Jorge Amado, Doña Flor y sus dos maridos, le permite manejar una cierta confidencialidad en la labor que hace: la crítica de restaurantes, asegura el escritor de la revista *Cocina* de publicaciones Semana.

## ¿En qué consiste el trabajo de un crítico gastronómico?

Se hace una calificación basada en seis criterios: Cocina, es decir toda la parte de técnica y de ejecución culinaria; creatividad, que valora la innovación del equipo de cocina de ese restaurante o la experiencia que ha diseñado; presentación de la comida, pues todo entra por los ojos; luego, carta de vinos. Los dos últimos criterios son ambiente, conformado por mobiliario, menaje, arquitectura y decoración, y, finalmente, servicio.

La calificación en cada uno de

estos aspectos se suma. El total de puntos que puede acumular un restaurante es de 18. Nunca he entrado a un restaurante que obtenga 18 puntos; el máximo que he dado es de 16, en Colombia.

## ¿Cuáles fueron esos restaurantes?

Carmen, en Medellín; Harry Sasson y Criterión, en Bogotá.

## ¿Qué es lo más difícil al redactar una columna de crítica?

Que la cocina es tan subjetiva como el amor. Las opiniones sobre cocina pocas veces coinciden. Más que crítica objetiva, lo que hacemos es expresar una opinión acerca de nuestra experiencia en un momento específico. Ahora, con el uso de las redes sociales todo nos hemos vuelto críticos gastronómicos.

## ¿Debería el crítico gastronómico ser periodista o basta solo con saber de cocina?

Conozco excelentes chefs que son pésimos escritores y excelentes escritores que son pésimos cocineros. Así que a lo que se debe llegar es a una mezcla adecuada de estas dos cualidades.

## ¿Vale la pena especializarse en periodismo gastronómico?

No puedo hacer otra cosa que promover mi oficio. Por supuesto que vale la pena. Hace un tiempo publicaron en *The New York Times* una encuesta en Estados Unidos sobre cuáles eran los mejores oficios del mundo. En el tercer lugar, aparecía ser una estrella de rock; en el segundo, ser una estrella de Hollywood, y, en el primer lugar, ser crítico gastronómico. Por supuesto, es un oficio que todo el mundo envidia. Te pagan por hacer las dos cosas: comer y luego escribir de lo que comes.

## Recomendaciones del Chef

## Un restaurante

Carmen, en Medellín. Considero que es el mejor de Colombia.

## Un vino

Seleccionarlo depende de la época y la situación. El vino de mi vida es el Castel Yocondo.

## Un Plato

Me gusta todo. Lo único que realmente no me gusta es el plátano maduro; de resto, todo.

TELEVISIÓN

# La receta del rating



María del Mar Flórez Flórez

Periodista En Directo  
 Mariaflf@unisabana.edu.co  
 Twitter: @Mariaflf123

Los realities gastronómicos han copado gran parte de la parrilla de la pantalla chica. Con ese panorama, aumenta la duda sobre cuál es la línea que separa la información del entretenimiento.

“¡Cállate la boca!”, “¡no sirves para nada!”, “¡eres un inútil!”. Estos son tan solo algunas de las expresiones con las que el afamado chef inglés Gordon Ramsay se refiere a los participantes en su programa Cocina en el infierno (Hell's Kitchen). Este concurso, nacido en Estados Unidos y transmitido por la cadena Fox en más de 20 países en el mundo, suma doce temporadas al aire y les brinda a cocineros aficionados o principiantes la oportunidad de formarse bajo la instrucción de uno de los gurús de la gastronomía mundial.

Ramsay es reconocido no sólo por su fuerte temperamento que ha sido objeto de implacables críticas, sino también por conducir programas gastronómicos como The F Word, Ramsay's Best Restaurant, MasterChef, Kitchen Nightmares, Gordon's Great Escape y Gordon Behind Bars.

En Norteamérica, al menos, la gastronomía comenzó a ocupar un lugar dentro de la programación televisiva en 1946 con el show estadounidense 'I Love to Eat', presentado por el chef James Beard. El programa era transmitido por la cadena NBC todos los viernes durante quince minutos. Más adelante, con Joseph Milano se incorporó el formato de programa de variedades, que pretendía mostrar rutinas cómicas combinadas con canciones. Pero no fue sino hasta 1963, con el programa 'The French Chef', cuando los productores y la audiencia se dieron cuenta del potencial de los shows de cocina.

Para Juan Sebastián Posada, director de chefs de los almacenes Éxito, “los realities de cocina no muestran la realidad de la profesión”. Posada cuenta que en el programa de Ramsay no pasa nada si uno de los concursantes no termina de preparar el plato, cosa que en la vida real sí tendría una grave incidencia. “Por ejemplo, si aquí (en el hipermercado) se acaba alguna comida... yo no puedo decir que no la hay. Tengo que responderle al cliente”, asegura el chef.

Por otro lado, Silvia Gast, juez permanente del programa Cocineros al Límite y especialista en temas de hotelería y restaurantes, opina que los realities gastronómicos sí muestran un contenido veraz y, además, educativo. “Para los participantes del programa es como si hubieran hecho un PhD en cocina”, afirma Gast. Cuenta, también, que en el reality del que hace parte los concursantes



Caricatura: Carlos Mario Doncel Misas.

adquieren mucho conocimiento debido al encuentro y cruce de nacionalidades y culturas gastronómicas.

Cocineros al Límite reúne

a cocineros de países latinoamericanos como Argentina, Colombia, Venezuela, México y Puerto Rico. Los productores dividen a los parti-

entre la audiencia, entre los críticos ha surgido la pregunta: ¿Hasta qué punto el entretenimiento – a veces abusivo– prima sobre los contenidos en este tipo de programas?

## Entretenimiento vs. contenido

De acuerdo con el escritor peruano Mario Vargas Llosa en su reciente libro “La civilización del espectáculo”, las personas han perdido el interés hacia los “intelectuales”, contrario a lo que sucedía de antaño cuando las personas que “sabían” eran admiradas y respetadas. Hoy, la publicidad lo copó todo: “En la civilización del espectáculo, el intelectual solo interesa si sigue el juego de moda y se vuelve bufón”, lamenta el Nobel.

En una entrevista de ‘The Braiser’ a Anthony Bourdain, un chef norteamericano reconocido por su programa en Travel and Living, ‘Anthony Bourdain: No Reservations’, expresó que no cree que la presentación de los platos sea verdaderamente lo que importe en los realities. “¿Llamarían ustedes a Rachel Ray una chef- celebridad? Supongo, ¿por qué no? Pero ella es un claro ejemplo (y lo digo de una forma halagadora) de que en estos programas de cocina la presentación no importa”.

Después finaliza afirmando: “Para todos los ilusos que salen de la escuela de gastronomía pensando que van a entrar al negocio para más adelante llegar a la televisión, están muy equivocados. Esas personas van a salir del negocio tan rápido como entraron, por la presión y los verdaderos requisitos que implica este trabajo. No van a durar”.

Esta parece ser una opinión compartida tanto por Juan Sebastián Posada como por Silvia Gast. El primero afirma que una persona que quiera ser chef no puede proceder con la ilusión equívoca de estar en un reality, pues de eso no se trata la profesión. En la misma línea, Gast señala que “muchos piensan que, porque han visto el Gourmet o Utilísima, van a llegar a una cocina con todo preparado donde solo tienen que cocinar y listo”.

La realidad cuando se cocina, advierte Gast, es que el chef debe alistar y organizar sus ingredientes. “Cuando uno está en la cocina –no en la televisión– uno sí se quema y tiene que trabajar con altas temperaturas; hace muchas cosas”. Por ello advierte: “Esta profesión es algo que debe llevarse en la sangre”.

cipantes en dos grupos: uno, identificado con el color rojo; y otro, con el azul. Cada uno es dirigido por un chef profesional, como los hermanos Raush, las primeras dos temporadas, y Benito Molina, en la tercera.

“Yo llegué a la conclusión, junto con Jorge Raush y Benito Molina, que una persona al estar tres semanas junto a un chef profesional puede entrenarse y capacitarse de tal manera que aprenda lo que necesita para preparar alimentos”, comenta Gast.

Aunque el número de realities crece con la oferta de las cadenas de televisión, y el gusto por verlos aumenta

# MEDIOS

EL CONFLICTO SIGUE SIENDO EL NÚCLEO DE MUCHAS HISTORIAS

## Desde los ojos del extranjero



**Simón Granja Matías**

Periodista En Directo  
Simongrama@unisabana.edu.co  
Twitter: @simongranja

Corresponsales internacionales que llevan años en Colombia hablan de sus experiencias. Narran las historias que los enamoraron y algunas que los impactaron para mal.

### Casquillos de balas

Un camión de color verde y café, sin vidrios y oxidado, por la inclemencia del agua y el aire, está abandonado a la orilla del camino. Sobre el capó se lee un escrito, pintado con negro: "Farc".

A lo lejos, entre el espeso de las montañas al norte del Cauca, el trinar de los pájaros, el agudo sonido de las chicharras y los cantos de los campesinos se silencian con los repetidos disparos de ametralladora. Entre el verdor se alza una columna de humo producida por una bomba que acaba de caer.

Una voz en off, en inglés, describe lo que ocurre.

Un grupo de campesinos marchan por trochas entre las montañas, llevan banderas blancas para identificarse como civiles, ante comandos guerrilleros y tropas del ejército que libran una cruenta lucha. Las botas de caucho de los civiles son seguidas por el lente del periodista Toby Muse.

Este reportero londinense llegó a Colombia hace 14 años, y ha estado en los lugares más recónditos del país, en muchos de los cuales los bombardeos y combates entre la fuerza pública y grupos al margen son tan comunes como la suma de pitos de los carros en Bogotá.

Los campesinos pasan frente a la cámara, sonríen pero miran con extrañeza. La estatura de los nativos contrasta con la altura del británico; la piel de color canela, con el blanco de su rostro; el negro de los ojos de uno, con el azul de los otros, y el pelo oscuro del indígena, con el cabello rubio del europeo.

A Colombia se le conoce cuando uno sale de Bogotá. Se ve tanto su hermosura como su tragedia, asegura Muse, quien ha sido corresponsal de la cadena Al Jazeera, del periódico The New York Times y la agencia estadounidense Associated Press. El comunicador dice sentirse indignado por la manera en que los medios nacionales han manejado el asunto de los indígenas del Cauca, los Nasas, quienes han intentado expulsar de sus territorios tanto al Ejército como la guerrilla de las Farc. "Estos (los aborígenes) sí son héroes", señala.

Ese relato, una de las tantas que Muse ha narrado, cierra con los niños indígenas agachados entre los pastos recolectando los casquillos de las balas.

### City Paper

Aquí hay una historia. Listos lápiz, papel y grabadora.

Víctor Carranza recorre una de sus minas de esmeraldas. Lleva puesto un sombrero blanco con una cinta negra y, en el hombro, una manta. Se le ve de espaldas con las manos en-



trelazadas a la tura de su cintura. Para ese entonces el llamado "Zar las Esmeraldas" era joven. No tenía canas ni arrugas.

Esta imagen era el acompañamiento gráfico de la primera entrevista que le hacía un medio extranjero al esmeraldero; tenía como destino final las páginas de la revista Time. El autor de la nota era Richard Emblin.

Ser reportero de guerra era el sueño del fotógrafo y periodista, nacido en Caracas, Venezuela, y criado en Inglaterra, y ahora director del periódico City Paper Colombia. Tuvo la oportunidad de fotografiar la caída del Muro de Berlín (1989) como también de estar presente en la guerra civil de Angola en 1975. Pero su foco de trabajo ha sido Colombia desde 1990, cuando arribó para cubrir las elecciones a la presidencia, que ganó el liberal César Gaviria. A partir de 1993, optó por residenciarse definitivamente en el país.

Junto con su esposa, la periodista colombiana María Claudia Peña, decidió fundar, hace cinco años, el periódico gratuito para extranjeros City Paper, del cual circulan mensualmente 12 mil ejemplares, distribuidos en el aeropuerto, hoteles y restaurantes de Bogotá. También tiene una versión digital. Esta publicación tiene como fin "crear un concepto (o una idea) sobre el país" para todo aquel extranjero que llega sin conocer a Colombia. Se centra en el análisis, la opinión y la profundidad de la situación de la nación, pero mostrándolo de una manera diferente, centrándose en el arte, en la cultura y en la vida común y corriente de cualquier habitante.

### Oro con sangre

En Segovia, Antioquia, mueren asesinadas, aproximadamente, cinco personas



por día, según la periodista canadiense Nadja Drost, quien investiga la relación entre el conflicto armado y la explotación de recursos de piedras preciosas en el noroccidente del país.

La lucha en esta zona se centra en la batalla encarnizada por la explotación de las minas de oro por parte de las bandas criminales de los Urabeños y los Rastrojos.

Nadja viaja frecuentemente a este municipio. Teme por la seguridad de las fuentes que consulta y, desde luego, por su propia vida. La tranquiliza el hecho de que en Colombia se piensa antes de matar a un periodista extranjero. No sucede así con uno nacional.

Según esta periodista canadiense, los medios internacionales se están interesando menos en las noticias de Colombia, puesto que ahora toda la atención está dirigida hacia el conflicto en Oriente. También influye que la imagen del país frente al extranjero ha mejorado, lo que implica que las noticias que resultaban más interesantes, las del conflicto, son cada vez más pocas.

Lo anterior, sumado a la crisis económica, concluye en que los medios se vean obligados a recortar gastos, entre estos, los pagos a corresponsales.

### Don Berna y la inglesa

Con cuatro meses de embargo, Anastasia Moloney entró a la cárcel de Itagüí, a inicios de 2008, porque tenía una cita con el líder narcoparamilitar Diego Fernando Murillo, alias Don Berna. Esta periodista había tra-



bajado como profesora de historia en Londres, su ciudad natal. Sin embargo, se cansó de la cotidianidad y decidió explorar nuevas oportunidades. Por casualidad, surgió la posibilidad de viajar a Colombia para trabajar en el English School. En busca de aventura, Moloney llegó al país latino con gran expectativa y sin ningún prejuicio.

Uno de sus primeros trabajos como reportera, sin haber estudiado periodismo y sin haber cultivado una buena pluma, fue el cubrimiento para el Financial Times de una parte del proceso de desmovilización de las autodefensas. El periódico le exigió entrevistar al fiscal general de ese entonces, Mario Iguarán, y a uno de

los cabecillas de los bloques paramilitares.

El contacto con alias Don Berna lo había conseguido su esposo mientras jugaba golf con el abogado del mismo paramilitar. Tras pasar varios patios de la penitenciaría, llegó a la "celda" donde sería la entrevista. El "humilde" calabozo estaba dotado de sala, comedor y baños. El "pobre" prisionero, en tanto, tenía acceso a celulares, televisión y a otras comodidades. La periodista almorzó con él, servida por un séquito de meseros. Tuvo 40 minutos para hablar con el jefe de uno de los bloques armados de extrema derecha, quien dos meses después (el 13 de mayo) sería extraditado hacia los Estados Unidos.



EL BARRIO LISBOA ES EL REFUGIO DE LOS INMIGRANTES LUSOS

## Próxima “paragem”, Bogotá

El aumento de portugueses en Colombia se debe a las oportunidades de negocio que ofrece el país. La crisis económica europea también acelera el éxodo.



**Simón Granja Matías**

Periodista En Directo  
Simongrama@unisabana.edu.co  
Twitter: @simongranja

A veces huele a bacalao; a veces, a Pasteles de Belem; y otras, a vino de Oporto. En ocasiones se mezclan todas esas esencias y el sitio se transforma en un pedazo de Portugal. Por casualidad o por destino, la Casa Portuguesa queda en el barrio Lisboa, al norte de Bogotá. En su fachada se iza una gran bandera roja y verde, los colores lusos.

En este espacio, la comunidad portuguesa que reside en Bogotá se reúne el 25 de abril para celebrar la Revolución de los Claveles. Ese día, en 1974, se terminó la dictadura de António de Oliveira Salazar. Por las calles de Lisboa, los habitantes marcharon con claveles y fueron colocando la flor en los fusiles de los soldados.

Otros festejos que se celebran en la Casa son el Día de Portugal, de Camoes y de las Comunidades Portuguesas; la conformación de la Primera República y el final de la Monarquía, el 5 de octubre, y el día de la Virgen de Fátima.

La Casa Portuguesa recibe a los conciudadanos que atraviesan el océano Atlántico en busca de aventuras o negocios en las Américas. Los inmigrantes dejan en Portugal un sabor a saudade, ese sentimiento marinero difícil de traducir al español que se basa en la nostalgia y la alegría, en el esperar con incertidumbre un pronto regreso.

Los asistentes a las reuniones organizadas en la Casa Portuguesa varían y aumentan. Hay músicos, profesores, artistas, empresarios. En cada evento, los rostros cambian. Algunos viven en Colombia desde hace mucho tiempo. Otros llegaron hace pocos meses y buscan algún vínculo que los ate. En ese lugar pueden recordar el olor a mar, las voces de las fadistas en Alfama y el sabor dulce del vino. La agitación del lugar refleja el aumento de la inmigración portuguesa en Colombia.

La mayoría de portugueses llega a montar sus empresas con capital nacional o extranjero o a trabajar para empresas multinacionales, mientras que un creciente grupo llega por turismo o aventura y termina quedándose.

Manuel Pedro Cunha llegó a Colombia en noviembre

del año pasado. Nunca había pensado en este país como un destino, mientras vivía en las paradisíacas islas de las Azores (Portugal), en Marruecos o en Polonia.

Pero su empresa, Cintra, dedicada a la inversión en proyectos de infraestructura, le ofreció el cargo de gerente administrativo en la reinaugurada sede de Bogotá. La compañía estuvo en el país hace diez años, pero, por problemas de seguridad, tuvo que irse. Cuando le anunciaron que su destino sería Colombia, Manuel Pedro se puso a investigar con su esposa sobre este país sudamericano. Ambos vieron el documental *Portugueses pelo mundo*, Colombia, del canal de televisión RTP Internacional, y descubrieron que la comunidad portuguesa en el país era nutrida y dinámica. Esa certeza los motivó a venir a Bogotá por siete años, seguros de encontrar gente, lugares y sabores que les recordaran a su patria.

Los esposos empacaron sus enseres y a su mascota, una gata, y migraron hacia su nuevo destino. Aquí se han sentido a gusto. La Casa Portuguesa fue uno de los primeros escaños en su nueva adaptación. Incluso, allí hay un gato, Orión, en el que la mascota de la familia puede encontrar un “buen amigo”.

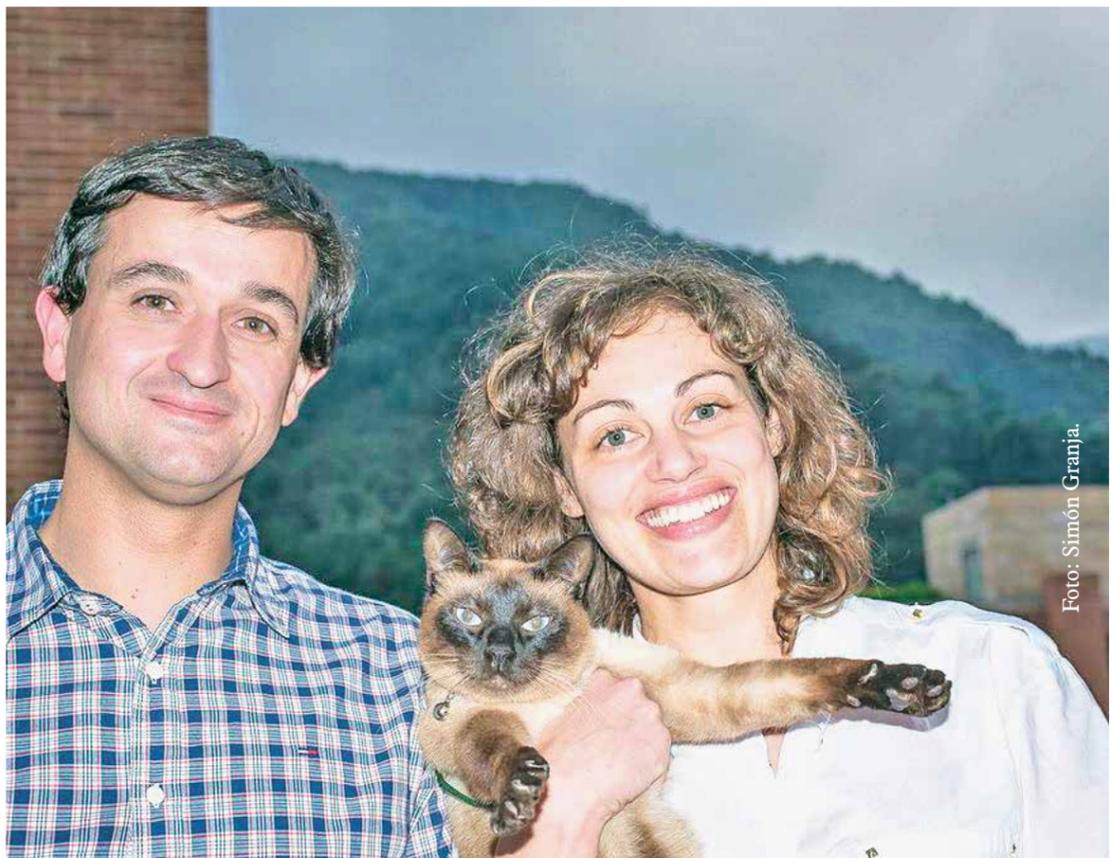
### Con sudor portugués

El aumento de portugueses, como Manuel, que vienen a Colombia con sus propias empresas o a trabajar para alguna multinacional, ha sido directamente proporcional al incremento de la inversión extranjera y al interés de las empresas lusas en desarrollar proyectos en el país.

Según María Claudia Lacouture, presidenta de Proexport Colombia, las empresas portuguesas están cada vez más interesadas en invertir grandes sumas de dinero en infraestructura de carreteras, puentes, túneles, puertos, aeropuertos, comunicaciones y energía.

La inversión extranjera en Colombia genera confianza por la expansión y la ortodoxia económica del país en los últimos años. Hoy en día, Colombia no solo ofrece oportunidades de negocio sino también bienestar para el extranjero.

El turismo también ha crecido, a pesar de la falta de hotelería y servicios. La empresa lusa Pestana Hotels &



■ Manuel Pedro Cunha y su familia viven en Colombia desde el año pasado.

Resorts identificó esa debilidad y decidió arribar al país con su imponente carabela de negocios. En junio del año pasado abrió su primer hotel en Bogotá.

Por su parte, el grupo Prebuild abrirá en abril un complejo para producir materiales de construcción a las afueras de Bogotá, con una inversión de 250 millones de dólares (unos 500.000 millones de pesos). Se espera que con esta iniciativa la compañía genere más de 1.600 empleos.

De igual manera, la empresa de ingeniería Mota-Engel lleva dos años participando en licitaciones de infraestructura. Su primer proyecto empezó en febrero de este año, en el cual fungirán como ejecutores de un Centro de Rehabilitación Integral para discapacitados, cuya financiación corre por cuenta del gobierno de Corea del Sur en agradecimiento por la participación del Ejército colombiano en la guerra contra Corea del Norte (1950-1953), según explicó a En Directo Alexandre Bernardo, presidente de la Mota-Engil en Colombia.

El interés de las empresas lusas en Colombia ha sido tan grande que Proexport y la Agencia para la Inversión y de Comercio Exterior de Portugal (Aicep) tuvieron que abrir oficinas de representación en Lis-

boa y en Bogotá.

En noviembre se realizó un seminario en la capital portuguesa con la presencia del presidente Juan Manuel Santos y el primer ministro de Portugal, Pedro Passos Coelho, al que asistieron más de 300 empresarios portugueses, según contó Lacouture.

### Aviones como carabelas

Las migraciones portuguesas que atraviesan el mar como gaviotas se remontan al periodo de la conquista, cuando las carabelas lusas bordeaban el continente africano o cruzaban el Atlántico para llegar a Brasil. Sus motivaciones eran económicas. En África capturaban a personas como esclavos; en América buscaban metales preciosos, territorio y especias. La Colonización le permitió a Europa ampliar sus riquezas e influencia en el mundo, en un momento en el que el continente parecía sumido en oscurantismo y atraso.

La actual crisis económica ha obligado a los europeos a salir de sus países y buscar nuevos horizontes de inversión. La posibilidad de encontrar una mejor vida y conseguir un buen cargo, lejos del pesimismo que envuelve al Viejo

Continente, ha detonado la migración.

Con las peregrinaciones de extranjeros llegan avances e intercambios culturales que benefician a un país en pleno desarrollo como Colombia.

Uno de los eventos que reafirmó el nexo entre Colombia y Portugal fue la 26ta Feria del Libro de Bogotá, en la cual el país europeo fue invitado de honor.

Claro, el mayor intercambio entre los dos países no necesita de un evento para reafirmarse, sino que ocurre en las calles. Bogotá se está inundando de las cejas gruesas y negras que distinguen la mirada de los portugueses, de la amabilidad y cordialidad de su cultura y de los ritmos musicales del fado.

Suena más fuerte entre más se acerca al barrio Lisboa. Un portón verde, una entrada decorada con orquídeas y una bandera portuguesa reciben al portugués que pasa desprevenido por el barrio con el mismo nombre de la capital del país luso. Es en la Casa Portuguesa donde el fado suena más fuerte y genera más saudade, donde el olor a Bacalhao es más intenso y el dulce de los Pasteis de Nata, más suculento. Un poco de mar con un poco de montaña.

## INTERNACIONAL

HABLAN DOS VOCERAS DE LA OPOSICIÓN

## Venezuela: ¿De mal en peor?

Consideran que el gobierno del presidente Nicolás Maduro estrechará los lazos aún más con Cuba y arreciará la persecución a los medios opositores.



**María del Mar Flórez Flórez**

Periodista En Directo  
 Mariaflf@unisabana.edu.co  
 Twitter: @Mariaflores123



**Manuela Roa Roa**

Periodista En Directo  
 manuelaroro@unisabana.edu.co  
 Twitter: @nadaflota

Dos de las políticas más controvertidas a Hugo Chávez fueron la intervención de Cuba en Venezuela y el silenciamiento a los medios de comunicación que no eran afectos del régimen. Creer que la ausencia del máximo líder del chavismo provocaría el debilitamiento de esas medidas sería un error, de acuerdo con Lorena Nieto y Magaly Briceño.

Ambas son venezolanas que hoy viven en Colombia con sus familias. No han abandonado a su país ni sus creencias, pues ambas trabajan constantemente para propiciar la participación de la comunidad venezolana residente en Bogotá. Las dos piensan que el gobierno de Maduro no va ser condescendiente con los periodistas ni con los que se oponen a la intervención cubana en Venezuela.



Foto: Comandó Simón Bolívar Bogotá

■ Diferentes medios de comunicación han denunciado la intervención cubana en los asuntos de Venezuela.

### Lorena Nieto

Integrante de la Mesa de Integración nacional



**¿Qué la llevó a tomar la decisión de dejar su país?**

El desempleo de mi esposo. Él trabajaba en compañías petroleras privadas hasta que fue despedido. Permaneció desempleado porque las empresas públicas no lo contrataban y, a la vez, impedían que las privadas lo hicieran. Enganchaban solo a trabajadores políticamente afines al oficialismo.

**¿Eso pasa solo en el sector petrolero?**

No. Así también ocurre en los medios de comunicación que están en manos del gobierno. Los periodistas y presentadores que contratan son aquellos que expresan su afinidad con el oficialismo. Eso obliga a

los periodistas a apoyarlos, aun cuando no estén de acuerdo. No se permite realmente la libertad de criterio.

**Usted es comunicadora. Desde la distancia, ¿qué análisis hace del periodismo en su país?**

Me he dado cuenta de las estrategias que ha puesto en práctica el oficialismo para someter a los medios de comunicación y que, seguramente, seguirán siendo empleadas por Nicolás Maduro.

**¿Cuáles estrategias?**

El Estado ha tomado control sobre los medios, especialmente sobre radios y canales locales, dosificando los recursos económicos. Como el Gobierno posee el dinero para financiar a los medios, tiene también potestad para

elegir la información que se transmite o no. Si tienes una línea en contra del oficialismo, seguramente no vas a recibir tus recursos económicos o nadie te va a contratar.

**¿Cuál es el obstáculo más grande que enfrentan los medios en Venezuela?**

Además de la información condicionada, el limitado acceso a las nuevas tecnologías que privilegien la calidad y difusión de los contenidos. Los equipos son casi todos importados. Necesitas divisas para comprarlos, mantenerlos y actualizarlos, pero tenemos un control de cambio y el acceso a las divisas está reservado. Para los medios es difícil estar al día tecnológicamente. No están cerrando los medios, los están ahogando.

**¿Tiene planeado volver a Venezuela?**

No lo tenemos pensado. En Colombia nos han recibido muy bien y estamos felices aquí. Claro que nos gustaría volver, pero aquí estamos muy organizados y tranquilos.

**¿Qué piensa de que Colombia haya sido uno de los países que reconoció la victoria de Maduro?**

Nos molestó mucho a los venezolanos que vivimos aquí y a algunos colombianos también.

**¿La Mesa de Unidad Nacional va a hacer algo al respecto?**

Vamos a redactar una carta a la Cancillería, firmada por venezolanos y colombianos, expresando nuestra incomodidad y desacuerdo con la manera en que manejaron esa situación.

### Magaly Briceño de Cato

Comunicadora Comando Simón Bolívar Bogotá



**¿Cómo cree que va a ser la relación Cuba-Venezuela ahora que ganó Maduro?**

Desde el mismo momento de la posesión de Nicolás Maduro, la relación entre Cuba y el gobierno venezolano se estrechó. Ya lo hemos evidenciado en los programas sociales, en el área de la salud y de la educación. Supongo que las relaciones se van a intensificar, incluso las personales entre Maduro y Castro. Desde la misma noche de las elecciones se puso en evidencia esta situación. Se especula que Maduro se negó a hacer el recuento, a pesar de que en un comienzo lo había aprobado, debido a la influencia que Cuba tiene en el país. Maduro no tiene ningún tipo de liderazgo propio.

**¿Cree que el hecho de que Chávez ya no esté influirá en las relaciones entre Venezuela y Cuba?**

Es una relación estrecha desde hace mucho tiempo. No creo que cambie por el hecho de que Maduro sea el presidente. Los más cercanos colaboradores de Chávez se formaron ideológicamente dentro de la corriente del castrismo.

**La relación entre los dos países es considerada la "Cubanización de Venezuela". ¿Este término da cuenta de la realidad que se vive?**

Es un término que nos molesta muchísimo a los que creemos en la independencia y la democracia venezolana porque en ningún caso debe existir un vínculo tan estrecho entre ambas naciones.

Es claro que existe una influencia grande de la Isla que

se manifiesta en varios aspectos. Por ejemplo, en días previos a las elecciones, se escuchó en un acto público el himno de Cuba. También está la injerencia presente en asuntos como la presencia de militares cubanos con influencia en el ejército nacional, de médicos cubanos en los puestos de asistencia a nivel popular y la orientación en los programas educativos. Realmente sí hay una cubanización.

**¿Cree que en algún momento Venezuela se transformará en un país similar a Cuba?**

No creo que lleguemos a ese punto porque el contexto internacional de Cuba y Venezuela son distintos. Tenemos una historia diferente. Venezuela cuenta con grandes reservas de petróleo, que la isla no tiene. Venezuela, uno de los

mayores explotadores de crudo, ocupa un lugar destacado en el ámbito internacional.

En 2000, Venezuela firmó con Cuba el Convenio Integral de Cooperación en el que Caracas se comprometía a suministrarle petróleo a la isla a cambio de ayuda profesional.

**¿Cree que este tratado ha funcionado y ha sido justo con las dos naciones?**

Lo que realmente ocurre con ese tratado es que nosotros terminamos por darle petróleo gratis a Cuba y logramos mantener a flote la precaria economía cubana. Le hemos dado a la isla la estabilidad económica que necesitan y hemos entregado los recursos que Fidel y Raúl Castro precisan para seguir manteniendo su gobierno. A cambio, ellos ofrecen asistencia en las áreas de medicina, educación y deporte.

CRONOLOGÍA DE UN CONFLICTO

# Siria: 70.000 muertos en dos años

Se cumplen 730 días de la violencia más cruel que se haya vivido en el país del oriente próximo. Solo en 24 horas, el promedio de personas muertas es de 95, entre los cuales los niños y las mujeres son el componente principal.



**Camila Bernal Escorcía**  
Periodista En Directo Radio  
camilabees@unisabana.edu.co  
Twitter: @camibernale



**Óscar Javier Banguero**  
Periodista En Directo Radio  
oscarbaan@unisabana.edu.co  
Twitter: @oscarjban

En la tarde del 26 de enero del 2011, Hasan Ali Akleh, un joven contrario al gobierno de Bashar al Assad, se inmoló prendiéndose fuego en las calles de Al Hasakah, una ciudad ubicada al noreste de Siria. La razón de su protesta era una sola: el in-conformismo que le causaba la corrupción y la falta de libertad que caracterizaban, en su opinión, al gobierno de al Asaad.

Desde esa tarde de enero, las protestas civiles en las ciudades más importantes de Siria no se han hecho esperar. Centenares de personas se reúnen en las calles de ciudades como Alepo, Homs, Latakia, Hama o en Damasco, la capital, para pedir libertad y justicia. Todo esto, dentro de un entorno de opresión militar impuesta por el presidente Bashar al Assad, quien asumió su cargo en el 2000 tras la muerte de su padre, Hafez al Asaad, quien gobernó Siria desde 1971.

A medida que los meses pasaban, las concentraciones se hacían más constantes y el número de protestantes aumentaba a la par con la indignación del pueblo sirio al ver cómo su gobierno utilizaba tanques de guerra para dispersar a la población civil. Los niveles de fuerza utilizados por el ejército sirio llegaron a ser tan brutales que la comunidad internacional, en voz de la Unión Europea, calificó los ataques como un "baño de sangre".

Actualmente, la guerra se libra entre dos bandos, los rebeldes opositores al gobierno del presidente Bashar al Assad y los oficialistas que apoyan al régimen. Alepo continúa con luchas armadas diarias que tienen a la ciudad devastada, pero que ha significado un avance estratégico para los rebeldes, quienes tienen dominada más del 70 por ciento de la ciudad. En el caso de Damasco, el ejército de Bashar sigue liderando, y ha hecho retroceder a la insurgencia. Sin embargo, los enfrentamientos se mantienen y con una alta pugnacidad. En las últimas semanas los ataques, los cuales se atribuyen a los opositores que combaten por el derrocamiento del presidente Bashar al Assad, dejaron decenas de muertos y heridos.

Por otra parte, el Gobierno de Siria pidió al secretario general de la Organización de Naciones Unidas (ONU), Ban Ki Moon, que forme una "misión técnica especializada, independiente y neutral" que investigue el uso por parte de "terroristas" de armas químicas en la lo-

calidad de Jan al Asal, en la provincia de Alepo (norte). Según el Ministerio de Exteriores, la petición expresa el "compromiso de Siria de descubrir los detalles de este crimen y las amenazas que plantea a la seguridad de los ciudadanos sirios", así como su voluntad de "refutar todas las mentiras propagadas por los círculos que apoyan a los terroristas".

## Un conflicto sin medida

En *Directo Radio* entrevistó a Jonathan Marcus, corresponsal en temas de defensa y diplomacia de la BBC, quien aseguró que este conflicto dejó de ser un tema local para marcar sus huellas en los países periféricos de Siria. Esto se sustenta con los millones de desplazados que a diario llegan a Irak, Jordania, Líbano y Turquía. La ONU ha manifestado que en los últimos dos años el número de refugiados ascendió a 2,5 millones como consecuencia de la guerra civil.

Marcus también señaló que la única salida a la encrucijada siria está en manos de organismos internacionales como la ONU, que debería formar un grupo de dialogo neutral entre los rebeldes y el gobierno de Bashar al Assad.

Esa entidad, por su parte, mantiene su posición de no armar a las partes enfrentadas en Siria. El secretario general, Ban Ki-moon, insiste en que la militarización del conflicto es contraproducente y no conducirá a una solución, en contra de Francia y Reino Unido, que han pedido a la Unión Europea levantar el embargo de armas para ayudar a la oposición. La ONU plantea como única solución la política, basada en negociaciones y en el final de la violencia.

En diálogo exclusivo, el portavoz adjunto del secretario general de las Naciones Unidas, Farjan Hak, afirmó: "Las Naciones Unidas han estado tratando de encontrar una solución diplomática al conflicto. El secretario general, Ban Ki-moon, sigue instando a las partes y a todos los países interesados en apoyar los esfuerzos del representante especial conjunto, Lakhdar Brahimi, para tratar de acercar a las partes a negociar. Mientras tanto, la ONU está tratando de coordinar la entrega de ayuda humanitaria dentro y fuera de Siria y está presionando para el acceso humanitario a todo el país".

El presidente de Estados Unidos, Barack Obama, informó que su gobierno, junto a otros países de la región, investigará si Siria ha utilizado armas químicas. El mandatario dijo que de comprobar que el gobierno sirio usó dichos armamentos "la comunidad internacional

## Un pueblo que reclama paz y libertad

Durante estos dos años de conflicto, los sirios han sido los protagonistas de múltiples escenas que solo tienen algo en común: cientos de personas apostadas en las calles a la defensa de los derechos humanos.

**Nace el conflicto**  
26 de enero de 2011



**Viernes de la dignidad**  
18 de marzo/2011

Miles de personas se reúnen en Damasco para protestar en contra del gobierno. Gritan "Dios, Siria y libertad".



**"Viernes de los mártires"**  
1 de abril/2011

Se presenta la mayor cantidad de personas reunidas a través de las redes sociales para protestar. El ejército ataca a más de 1000 civiles matando a 8.

**Ataques contra los niños**  
8 de mayo/ 2011

En la provincia de Hamza al Jateeb, un niño de 13 años, fue brutalmente torturado, quemado y posteriormente asesinado.



**27 de febrero/ 2012**

La Unión Europea aprobó una serie de sanciones económicas contra el gobierno de Assad



**3 de agosto/2011**

Por primera vez la ONU condena la violencia en Siria.

**29 de enero/ 2012**

La liga árabe le pide a la ONU mediar en el conflicto sirio.

**6 de noviembre/2012**

El primer ministro británico David Cameron sugiere conceder inmunidad diplomática al presidente sirio Bashar el Asaad a cambio de que abandone Siria



Créditos:  
Imagen 1: Anticapitalistes.  
Imagen 2: Anticapitales.  
Imagen 3: Flickr / AcnurLasAméricas  
Imagen 4: Anticapitales.  
Imagen 5: Flickr/Travel Aficionado

tendría que actuar".

El presidente del Comité de Inteligencia Interna de Estados Unidos, Mike Rogers, aseguró que hay una "alta probabilidad" de que el régimen sirio haya empleado sus armas químicas en la guerra civil en curso, pero se necesita una verificación final.

Frente a la participación de países externos, muchas son las dudas sobre su papel en la solución del conflicto. Farhan Haq afirmó que el conflicto sirio debe ser resuelto por el propio pueblo, pero que también es necesario utilizar la influencia de los otros países para ayudar a acercar a las partes, y la acción unificada mediante el Consejo de Seguridad de la ONU es especialmente importante en este sentido.

Los combates son cada vez más feroces, y con los avances rebeldes estas luchas se adentran a zonas pobladas. El Observatorio Sirio para los Derechos Humanos reportó que en marzo murieron más de 6.000 personas en Siria; un tercio de ellas, ci-

viles, y entre ellas, al menos 298 niños, lo que lo convirtió en el mes más letal desde que comenzó el conflicto.

El Programa Mundial de Alimentos asegura que el derramamiento de sangre también ha incrementado el hambre, al interrumpirse las entregas ya que se ha convertido en un desafío transportar las ayudas de una zona a la otra puesto que los almacenes y camiones quedan atrapados en el fuego. En ocasiones los trabajadores humanitarios deben suspender las entregas en zonas que son de extrema necesidad.

## Un país sin futuro

Ante el desafío que enfrenta el pueblo sirio al tratar de resolver un conflicto que ha dejado al país sumido en los escombros y la muerte, un asunto ha quedado desprovisto de atención: la niñez. Organizaciones de derechos humanos han señalado que la guerra convirtió a la infancia siria en una generación perdida. Según Farhan

Haq, no solo la falta de un ambiente propicio para la educación es el único problema que afecta a los niños y niñas de ese país, sino que el continuo reclutamiento por parte de los rebeldes hace temer que en poco tiempo la población infantil disminuya hasta en un 50 por ciento.

Tan solo hasta junio del año pasado, 1200 menores de edad murieron por los continuos enfrentamientos entre fuerzas del gobierno y rebeldes. La organización encargada de defender los derechos de la niñez en el mundo, la Unicef, ha señalado que una de cada cinco escuelas ha sido destruida o está siendo utilizada como refugio. Esta misma entidad ha trabajado por llevar agua potable y alimentos a los niños desplazados pero sus esfuerzos se hunden en medio de la inmensa y crítica situación a la que se enfrentan los sirios, puesto que las contribuciones recibidas por esa organización internacional solo alcanzan a cubrir un 20 por ciento de la ayuda necesaria.

## LETRA VERDE

AGRICULTURA ORGÁNICA

## Cosechando una alimentación saludable

La siembra, libre de sustancias químicas, es una enorme fuente de beneficios para agricultores, consumidores y medio ambiente.



Foto: Flickr



Jennifer Bustos Rodríguez

Periodista En Directo Radio  
jennyfer.bustos@unisabana.edu.co  
Twitter: @jennbrodriguez



Manuel Barrera Baquero

Periodista En Directo Radio  
manuelbaba@unisabana.edu.co  
Twitter: @manuelbbaquero

## Diferencias entre tipos de agricultura

## AGRICULTURA CONVENCIONAL

- Uso de químicos como abono.
- Es económico.
- No necesariamente son regadas con agua pura.
- El agricultor se caracteriza por sembrar monocultivos, es decir un solo alimento por cosecha.
- Afecta directamente al medio ambiente.



## AGRICULTURA ORGÁNICA

- Utilizan hierbas, plantas y hongos para combatir las plagas.
- Genera más costos.
- Son regadas con agua totalmente pura
- El agricultor se caracteriza por sembrar multicultivos, lo que evita que las plagas se reproduzcan más rápidamente.
- Beneficia las tierras cultivables.

Javier Ortiz, economista y consultor ambiental, ha “cultivado” por diez años su propia empresa, Jero el granjero, una cosechadora y comercializadora de productos orgánicos, ubicada a las afueras de Bogotá.

Ortiz, cuyos clientes en su mayoría son hogares de estratos 4, 5 y 6, distribuye puerta a puerta al menos 40 tipos de hortalizas de clima frío, como lechuga, espinaca, brócoli, zanahoria, remolacha y tomate, además de plantas aromáticas medicinales. El precio mínimo por cada caja de mercado, que incluye una mezcla de 12 a 15 productos, es de 50 mil pesos. Según dijo, sus compradores invierten en este tipo de alimentos porque tienen la capacidad adquisitiva y porque comprenden los beneficios para su salud y el medio ambiente.

La diferencia entre los productos que ofrece Jero el granjero y cualquier otra cosechadora convencional es el tratamiento que se le da al cultivo. Los primeros están libres de cualquier tipo de agroquímicos y regados con agua pura.

Para combatir las plagas, Ortiz, en lugar de utilizar fungicidas, manipula los extractos de la cebolla, el ají, la caléndula y la manzanilla. Compra, también, hongos para regarlos en el suelo y que sean éstos lo que combatan las plagas; todo el procedimiento, desde luego, es manual.

Hay más características que benefician y potencian el negocio de este economista. Su siembra no es de tipo monocultivo; es decir, interca-

la mejor una hilera de papa, una hilera de lechuga y una de rábano, por ejemplo. Ello aminora los ataques de las plagas. Las plantaciones de gran extensión y de una sola especie, en cambio, son más propensas a sufrir daños.

Ortiz usa abonos naturales, durante 40 días, que él mismo combina: humus de lombriz con estiércol fresco de ganado, sulfatos y leche. Esta práctica se distancia de un agricultor convencional que utiliza abonos a base de nitratos y petróleo, cuyos efectos para el medio ambiente son letales.

## Economía interna

En Colombia, anualmente el porcentaje de campos puros crece, tanto así, que, del 100 por ciento de productos orgánicos cosechados, un 90 por ciento es exportado a países en Europa y América del Norte, así lo aseguró William Alberto Flórez, director de certificación de Biotrópico, una compañía no gubernamental que certifica a los agricultores para que el consumidor final tenga la tranquilidad de que los alimentos que llegan a su mesa son completamente orgánicos.

A pesar del incremento de este tipo de cultivos, su aporte actual al rubro de la agricultura nacional es de tan sólo un punto porcentual, señala Francys Muñetones, ingeniera de alimentos del mercado Balú.

Por el contrario, en “Europa, Asia, pero en especial en Japón, la agricultura orgánica está expandiéndose de manera rápida, porque, así haya una mala situación económica en la mayor parte del

mundo, las personas se están preocupando más por su salud y por el medio ambiente”, señala Nadia Scialabba, gerente del departamento de medio ambiente y recursos sostenibles de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés).

## Todos ganan

La agricultura orgánica se traduce en beneficios para el cultivador y los productores, y para el medio ambiente. Scialabba sostuvo en diálogo con **En Directo** que diferentes entidades, tanto públicas como privadas, hacen esfuerzos ingentes para preservar la tierra e impulsar prácticas saludables de siembra, y recordó que la agricultura sigue siendo la base de la economía de muchos países.

La ingeniera ambiental Alejandra Jaimes Valderrama aduce que los cultivos orgánicos le generan menos costos al agricultor, y el impacto en los suelos también son pocos. Disminuye al menos, comenta, el número de “suelos muertos” o de

campos que pierden su fertilidad debido al uso indiscriminado de insecticidas.

Las personas que suelen preferir los productos orgánicos como parte de su alimentación también obtienen importantes favores. Según Alvaro Medina, médico de la Clínica Juan N. Corpas, el sabor, color y aroma de las frutas y verduras cultivada sin químicos ni fertilizantes tienen mayor cantidad de vitaminas, minerales y antioxidantes que los productos convencionales. Una dieta a base de estos alimentos puede acelerar la recuperación de pacientes sometidos a tratamientos contra el cáncer, de acuerdo con estudios de Soil Association.

Para sacar provecho de la siembra orgánica no es necesario ser un gran empresario de dicho sector. Todas las personas que deseen pueden intentarlo en los jardines de sus casas. “Cualquiera puede comprar semillas y abonar con humus cultivos pequeños. No es necesario el proceso de roseo contra los insectos porque la siembra es peque-

ña”, explica Muñetones.

Advierte, sin embargo, que si una persona quiere cultivar a gran escala debe buscar orientación. “La agricultura orgánica requiere de mucho estudio y conocimiento previo, antes de realizar un primer cultivo”.

Resaltó, también, que los cultivadores convencionales, que están acostumbrados a involucrar sustancias químicas en la siembra de diferentes alimentos, no pueden trasladarse, de la noche a la mañana, a la producción orgánica. Se requiere de una ardua capacitación para ello.

En todos los países, las empresas que desean producir y comercializar productos libres de químicos requieren de una certificación. Biotrópico, por ejemplo, es una de esas entidades que en Colombia dan el visto bueno, luego de visitar a los campos y analizar la producción orgánica en los cultivos. Anualmente, esta organización certifica 30 mil hectáreas de siembras libres de sustancias químicas.

EL REFUGIO DEL TEQUENDAMA

# De casa del terror a museo ambiental

Luego de haber sido hotel, restaurante y de estar en el abandono total será convertida en resguardo de biodiversidad de fauna y flora.



Foto: Jennifer Mendoza.



**Jennifer Mendoza**

Colaboradora En Directo  
jennifermeni@unisabana.edu.co  
Twitter: @Gigimendoza

Construida al ciento por ciento en roca e inspirada en las murallas de Cartagena, nació, hace 89 años, la estación terminal del Ferrocarril de La Sabana, hoy conocida como casona del Salto del Tequendama.

Como estación funcionó hasta 1950 cuando la casona fue vendida y transformada en El Refugio, un hotel ostentoso que contaba con habitaciones de primera y segunda clase, cada una con baño y chimenea, un gran restaurante en el salón principal, albercas y lavaderos, dos sótanos, un balcón a 170 metros de altura del río y un ascensor que descendía, a través de las rocas, al lecho de la vertiente.

Luego, en 1970, veinte años después, fue vendida de nuevo y convertida en un restaurante. Esta vez, el sótano era el bar, y el salón principal, el gran comedor. Pero en la década de los años 80 la contaminación del río Bogotá obligó a su cierre, y la casa se perdió en el olvido.

Entonces, comenzó una época de misterios alrededor de la catarata que flanquea la casa, desde donde personas, agobiadas por el desamor, las deudas y los problemas familiares, saltaron hacia el "valle de la muerte".

Uno de los desencantados que se tiró al vacío fue Luis Eduardo Rodríguez, de 36 años, quien tomó la trágica determinación luego de asesinar a su hija de seis años y agredir a su esposa. Su caso ocupó una página en el pe-

riódico El Tiempo, en 2006.

En marzo de 2012, John Edison Mojica, técnico automotor de 24 años, tomó la decisión de encender su moto y saltar poco después de haber tenido problemas con su novia.

Sucesos como estos convirtieron de la casa en un lugar de fantasmas que asustan en la noche y escenario de mil historias de terror.

## El renacer

La casona cuenta con cuatro pisos. En el primero aún están las albercas y los lavaderos; en el segundo, los dos sótanos; en el tercero, el salón y el balcón principal; y, en el cuarto, se conserva el altillo presidencial.

La condición estructural de la casona no permite el ingreso al cuarenta y cinco por ciento del lugar. Las escaleras, las ventanas, los pisos y las puertas son de madera y se encuentran podridas. Su color rosado, adquirido en 1950, está quedando en el olvido.

Hoy ni el Gobierno, ni el Distrito, ni el municipio de Soacha, ni la Gobernación de Cundinamarca se han preocupado por la recuperación de la casona. Pero aún hay esperanza.

Hace diez meses, en cabeza de María Victoria Blanco y de su fundación Granja el Porvenir, comenzó la restauración de la Casa. La idea del proyecto, según Luis Carlos Cárdenas, guía turístico del lugar, es mantener su diseño arquitectónico y su originalidad, además de convertirla en un museo de biodiversidad de fauna y flora.

Para Victoria, la dueña de la casa y directora de la Funda-



Foto: Jennifer Mendoza.



Se necesitan 16 mil millones de pesos para lograr la restauración, de los cuales 600 millones ya fueron donados por la Embajada de Francia.

ción, la única esperanza es que hayan buenos corazones que se unan a la causa, pues en varias visitas que ha tenido de extranjeros, éstos le han dicho que el lugar tiene un gran potencial.

Juan Rodríguez, turista cartagenero y quien tuvo la oportunidad de visitar la casona, señala que es importante que el país se apropie y lo convierta en patrimonio cultural, y que causas co-

mo las de restaurar un lugar abandonado como éste son las que vale la pena apoyar.

El futuro de la casa es incierto. Se necesitan 16 mil millones de pesos para lograr la restauración, de los cuales 600 millones ya fueron donados por la Embajada de Francia. Los fondos que recibe la Fundación son de las donaciones que visitantes y pequeñas empresas deciden

aportar. José Agustín Beltrán, quien cuida los carros hace 25 años, sólo espera que con la finalización del proyecto se logre captar la atención de la gente y tener la visita de muchos más turistas.

Los encargados del cuidado de la casona luchan para que los rumores sobre los fenómenos paranormales no afecten a los pocos turistas que deciden aventurarse a visitar el lugar.

## RECOLECTANDO VIDAS

## Destapa y salva



María Fernanda Tafurt Mejía

Periodista En Directo  
Mariatame@unisabana.edu.co  
Twitter: @mafetafurt

El proyecto de la Fundación Sanar encontró en las tapas de plástico una forma de reunir dinero para costear parte de los tratamientos de los niños con cáncer. Por desventura, la crisis del sistema de salud del país dificulta esta tarea.

Ahora, el reciclaje no solo pretende salvar al planeta de las amenazas del calentamiento global, también busca salvar la vida de cientos de niños colombianos que sufren de cáncer.

En el barrio La Castellana de Bogotá, una vetusta casa de color blanco se alza. Al interior, en la sala de espera, un tablero que prende de la pared aglutina fotos de niños en cuyos rostros, pintados de colores, se dibujan amplias sonrisas. En la cabecera de esa tabla, una frase resalta: "Lo que la oruga interpreta como el fin del mundo es lo que el dueño denomina mariposa". Así es, tan solo, uno de los rincones de la Fundación Sanar.

Esta organización promueve, desde hace 10 años, una iniciativa para financiar, con recursos provenientes del reciclaje de tapas de plástico de cualquier envase, parte del tratamiento contra el cáncer de los infantes, especialmente algunos medicamentos que no cubre el Plan Obligatorio de Salud (POS) y los costos adicionales de transporte y actividades de socialización.

Anualmente, en Colombia 2.200 nuevos casos de cáncer en niños son diagnosticados. De ellos, solo el 50% son curados. Y, al menos, 630 pequeños mueren por esta enfermedad; es decir, en promedio se registran dos muertes diarias, según cifras de Sanar.

El proyecto de la Fundación pretende a toda costa incrementar el porcentaje de infantes que le ganan la batalla a la muerte. La estrategia es muy sencilla. "Se recolectan tapas de plástico de las botellas de bebidas y sustancias de aseo para que a través de su venta se obtengan recursos destinados a los procedimientos médicos", explica Javier García, coordinador de reciclaje de esa ONG.

El año pasado, los organizadores reunieron 24 toneladas de tapas de plástico, con lo cual superaron la meta fijada al inicio de 2012: 17,5 toneladas. La venta de este material se tradujo en un recaudo aproximado de 17,5 millones de pesos. De acuerdo con los promotores, los centros de reciclaje pagan, por cada kilo de tapas, 999 pesos.

La financiación no sólo proviene del reciclaje de tapas de plástico, sino también de la recolección de papel, papel bond, cartón, carpetas, revistas, periódicos y chatarra que se someten al mismo procedimiento. A ello se suman las donaciones tradicionales de dinero y la venta de bonos.

Con ese dinero, la Fundación, constituida hace 28 años, y con sede en Bogotá, Pereira, Cúcuta, Barranquilla y Bucaramanga, subsidia aspectos médicos, psicológicos, lúdicos y sociales del tratamiento de los niños afectados por el cáncer. Y, al mismo tiempo, desarrollan una tarea de acompañamiento a los familiares de los pequeños.



Foto por Manuela Roa Roa

Foto: Fundación Sanar.

■ Sanar ayuda pacientes con cáncer con edades desde recién nacido hasta los 18 años de vida y a sus familias.

Sanar tiene como ambición superar las barreras nacionales. "Queremos darle más fuerza a la organización, que cada vez nos conozcan más personas", afirma Silvana Juliao, una de las administradoras del proyecto. "Nos han escrito de Puerto Rico, Miami, Houston para mandarnos tapas. Ese es nuestro futuro: llegar a que internacionalmente las personas puedan ayudarnos."

#### Batalla doble

Los esfuerzos de quienes "luchan" a favor de la vida de cientos de niños van más allá de tocar puertas para conseguir recursos que financien los procedimientos médicos y de socialización. Batallan con todas sus fuerzas contra los males del propio sistema de salud del país, que no en pocas ocasiones trunca el normal desarrollo de una quimioterapia o una radioterapia.

Elizabeth Campos, directora de Sanar, sostiene que diariamente deben lidiar como intermediadores, entre los pacientes y las instituciones de salud, con los diagnósticos y tratamientos tardíos, el incremento en los costos de las medicinas, la falta de centros especializados y los problemas administrativos

y financieros en los convenios firmados por Entidades Prestadoras de Salud (EPS) y hospitales.

"Siempre estamos luchando con las EPS para garantizar que los exámenes se hagan a tiempo y que podamos asegurar que la atención sea integral", dice Campos. "Buscamos, por ejemplo, que haya una continuidad en el tratamiento (contra el cáncer) y que los niños no pasen mucho tiempo sin recibir la atención que necesitan".

Por reglamentación, cuando los especialistas encuentran un nuevo caso de cáncer, o presumen de uno, deben ordenar los exámenes necesarios para diagnosticar con certeza el tipo de lesión. Una vez confirmado el diagnóstico, las instituciones de salud deben autorizar los servicios que los niños requieran, de manera integral e inmediata; esto incluye consultas, medicamentos, intervenciones quirúrgicas y el seguimiento al paciente durante el proceso.

La Ley 1388 de 2010 (por el derecho a la vida de los niños con cáncer en Colombia) estableció el registro de los pacientes de cáncer y los pasos relacionados con la atención a los infantes, pero aún no tipifica las garantías



“Siempre estamos luchando con las EPS para garantizar que los exámenes se hagan a tiempo”.

Directora de Sanar

de apoyo psicológico y social, lamenta la directora de la Fundación Sanar.

Esta ONG participa en el Observatorio Interinstitucional de Cáncer Infantil, donde hombre a hombre ejercen control a las disposiciones de ley junto a otras organizaciones similares y a la Liga Colombiana contra el Cáncer. Exigen políticas claras de

cuidado y una línea de atención disponible para los niños enfermos y sus familias.

"Lo que hacemos es un seguimiento desde el Observatorio. Hacemos control desde la Defensoría del Pueblo, y estamos todo el tiempo verificando la situación para regular la atención requerida por los niños", señala Campos.

JOSÉ ARCILA, PACIENTE DE 55 AÑOS:

# “El trasplante de órganos es una lotería”



**Salomé Mejía Gómez**

Periodista En Directo  
maria.mejia4@unisabana.edu.co  
Twitter: @salome\_mejia

En Colombia, según el Instituto Nacional de Salud (INS), al menos 2.500 pacientes esperan recibir un nuevo órgano. La entidad estatal promueve campañas de donación.

Hace once años, José Arcila, un paisa de 55 años de edad, comenzó a sufrir una insuficiencia renal. “Me dolió el dedo gordo del pie derecho y, como trabajo en el área de la salud, sé de ciertas patologías”, cuenta el odontólogo periodoncista. Tras someterse a una serie de exámenes, en 2002 le diagnosticaron la falla en uno de sus riñones. Hace dos años, le reemplazaron ese órgano. La intervención le ha permitido seguir viviendo y compartir con su hijo, Andrés.

## Entrar a la lista

Para recibir un trasplante, un paciente con una enfermedad crónica o aguda, susceptible de ser tratado a través del remplazo de uno de sus órganos, debe ser examinado primero por un médico especialista. El facultativo determina si el enfermo cumple con ciertos requisitos y si su mejor opción es someterse a este tipo de intervención. La decisión de asumir los riesgos de un trasplante depende de la gravedad de la enfermedad y de los beneficios que podría obtener el paciente después de la cirugía. Si el estado del enfermo es llevadero o existen otras opciones terapéuticas, el especialista podría optar por otros caminos.

Si el médico determina finalmente que es necesario el reemplazo del órgano afectado, debe remitir al paciente a una Institución Prestadora de Servicio (IPS), autorizada para ofrecer servicios de trasplante. La IPS, a su vez, establece si el paciente es o no candidato a este procedimiento. Cuando la IPS concreta que el enfermo debe recibir un trasplante, esa entidad lo incluye en la lista de espera de órganos e informa de inmediato a la aseguradora del paciente (EPS) para que autorice la intervención, explicó María Angélica Salinas, coordinadora del Grupo Red Donación y Trasplantes del Instituto Nacional de Salud (INS).

La lista de espera, única en el país, es consolidada por el INS. En ella, se encuentran registrados todos los pacientes que necesitan un trasplante, asegura Salinas. La edad promedio de los enfermos incluidos en la lista es de 29 años.

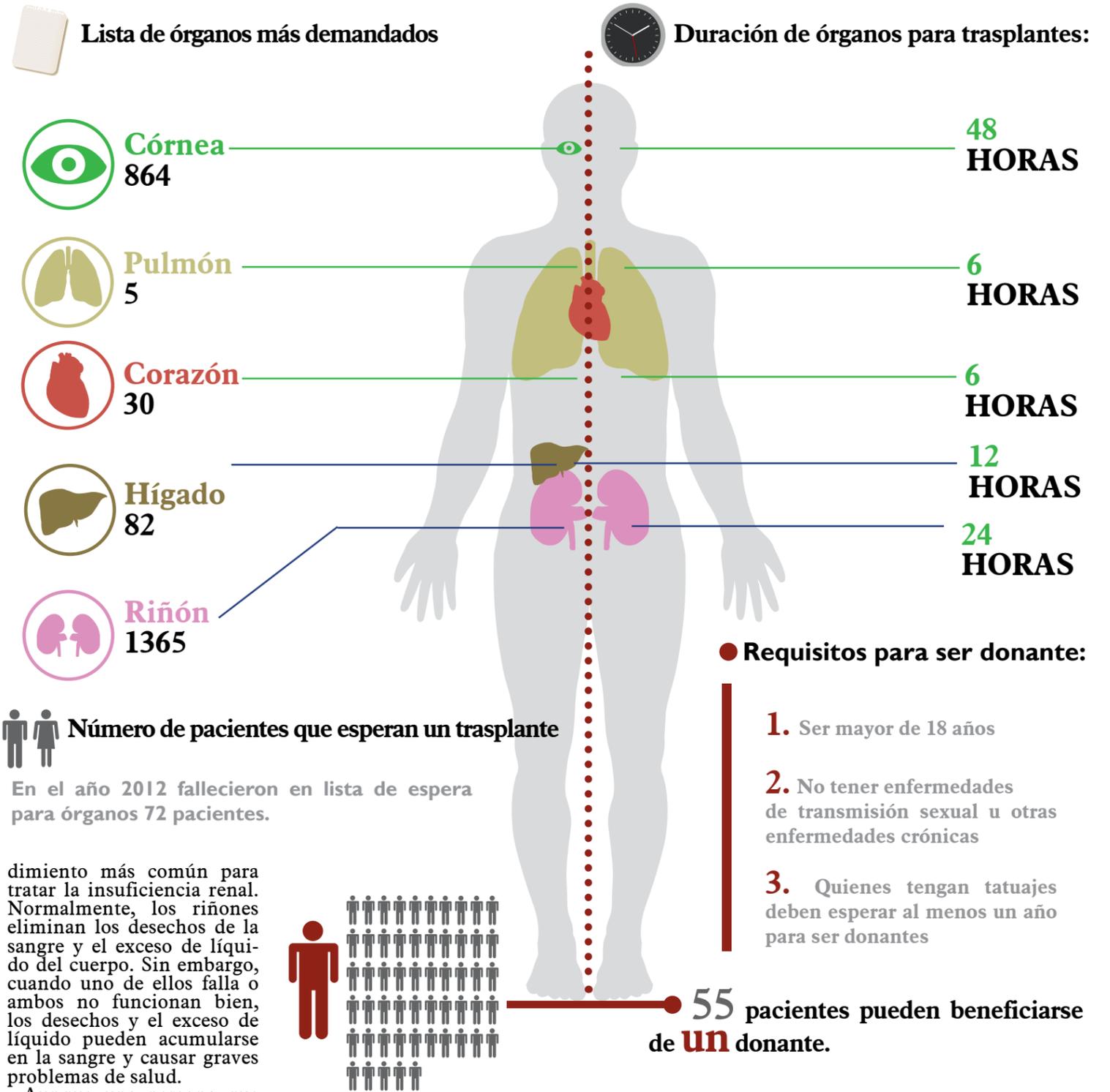
## Un día a la vez

“El camino no fue fácil”, dijo José Arcila. De acuerdo con su experiencia, padecer enfermedades que requieran trasplantes “es una carrera de obstáculos en busca de una vida normal”. Para él, existe un antes y un después desde que recibió el riñón.

Recuerda que, cuando sus riñones fallaban, las dietas y el aumento del ácido úrico lo forzaron en 2005 a someterse a un tratamiento.

José afrontó entonces una diálisis peritoneal, el proce-

## Situación de trasplantes en Colombia



dimiento más común para tratar la insuficiencia renal. Normalmente, los riñones eliminan los desechos de la sangre y el exceso de líquido del cuerpo. Sin embargo, cuando uno de ellos falla o ambos no funcionan bien, los desechos y el exceso de líquido pueden acumularse en la sangre y causar graves problemas de salud.

Aunque una persona que padece de insuficiencia renal conserva algunas de las funciones excretoras y reguladoras de los riñones, su salud se deteriora rápidamente por la acumulación de toxinas en la sangre. Para limpiar esas toxinas, José tuvo que someterse a una diálisis cada seis horas, cuatro veces al día.

Durante el tratamiento, Arcila comenzó a estabilizarse gracias a los cuidados físicos y psicológicos. “Había que pensar en el presente, ni siquiera en el futuro. Se trataba de luchar un día a la vez”, dijo.

“Después de la diálisis, entré en el protocolo para recibir el trasplante. No había otra alternativa. La única salvación era colocar el riñón de otra persona”, cuenta Arcila.

El paciente se sometió a diálisis por nueve años por miedo a “tomar rápidamen-

te el riesgo de un trasplante”. Sin embargo, después de largos años de espera, cuando se dio cuenta de que el procedimiento de cambiar los líquidos no era suficiente, solicitó el trasplante y entró en la lista de espera.

## Acto de solidaridad

Según cifras del INS, en 2011, año en el que Arcila fue intervenido, se hicieron en Colombia 389 trasplantes de riñones. Un año más tarde, hubo 385.

Cuando una persona fallece y en vida ha decidido donar sus órganos, las autoridades toman una serie de pruebas sobre los tejidos del donante antes de extraer las partes.

“Los órganos donados son examinados minuciosamente y los resultados se comparan con los de las personas candidatas al trasplante. Se concede el órgano a quien

sea más compatible genéticamente; es decir, quien tenga más opción de tolerarlo y conservarlo”, explica María Angélica Salinas. A esa conclusión se llega después de determinar factores como tipo de sangre, tejidos, peso y talla del donante y de quién recibe el trasplante.

Por suerte, José no tuvo que esperar tanto. “En esa lista hay muchas personas. Sin embargo, yo me demoré un día”. El panorama para muchos colombianos no es el mismo. “Hay gente que lleva uno, dos o incluso más años esperando”.

“El trasplante es una lotería”, exclama Arcila, tras superar su duro sufrimiento. El paciente no se refiere solo al tiempo de espera, sino también a los resultados del trasplante. “Te puede ir muy bien o, al contrario, muy mal”, el organismo puede recibir perfectamente el ór-

gano donado o rechazarlo.

José reconoce la inmensa solidaridad de las personas que están dispuestas a donar un órgano para mejorar la existencia de otras. Gracias al valor de una familia que perdió a su hijo de 13 años, hoy Arcila puede ver crecer a su hijo Andrés.

Cuando existe un donante, pueden beneficiarse hasta 55 personas. Los órganos se transplantan de inmediato a personas necesitadas que se encuentran en la lista de espera, explicó el INS.

Salinas considera vital reforzar la cultura de la donación; de lo contrario, se diluye la posibilidad de ayudar a miles de personas que esperan un trasplante. “La donación es un acto de solidaridad y altruismo que se tiene con otros seres humanos que requieren de una segunda oportunidad”, concluye.

MEDELLÍN

# Las fronteras de la muerte



**María del Mar Flórez Flórez**

Periodista En Directo  
 Mariaflf@unisabana.edu.co  
 Twitter: @Mariaflf123

**Luis Fernando Arboleda, uno de los líderes sociales de la Comuna 13, ha luchado para borrar las líneas imaginarias que trazan los violentos en algunas zonas de la capital antioqueña.**

Luis Fernando Arboleda terminó de dictar su clase de fútbol a los niños de La Pradera, en la Comuna 13, y se preparaba para dirigir la sesión de aeróbicos de 8 a 9 de la noche. Fue a su oficina y, mientras sacaba los implementos para su clase, diez hombres armados entraron sigilosamente por las dos puertas que daban al recinto y lo rodearon. Luis Fernando alzó la cabeza y vio una ametralladora apuntándole.

-¿Usted qué hace aquí?-, le preguntaron.

-¿Cómo que qué hago aquí, hermano? Pues trabajo con la gente, con la comunidad.

-Usted no puede hacer eso.

-¿Y, por qué no?

- Porque este no es su territorio, usted no puede meterse acá.

Cuando el que apuntaba estaba por dispararle a Luis Fernando, apareció un niño de unos siete años, aproximadamente, vestido con un uniforme de fútbol blanco y azul y se dirigió al hombre que empuñaba la ametralladora.

-¡No, papá! ¡Ese es Chave, mi profesor de fútbol! A él no le vaya a hacer nada.

-Ah, ¿usted es Chave?

Luis Fernando balbuceó que así le decían de cariño en el barrio. El sujeto armado se volteó y les ordenó a sus compinches:

-Hermanos, vámonos, que aquí no es.

Esta ha sido la experiencia más cercana a la muerte que ha encarado Luis Fernando en su trabajo como líder comunitario de La Pradera, en la Comuna 13, debido a la violencia endémica de la zona oriental de Medellín.

Luis Fernando, de 53 años, ha habitado toda su vida en este barrio. Por eso, afirma que nunca saldrá de La Pradera, pues considera que este lugar es su hogar y que su deber consiste en sacar adelante a la comunidad.

"Mis amigos me dicen: 'Chave, salga de allá, ese lugar está muy caliente; en cualquier momento pueden matarlo por su condición de líder comunitario'. Pero yo no me voy. ¿Por qué me tendría que ir? Le hago un bien a la gente, la mantengo ocupada para evitar que se meta en los combos. Claro, eso les da rabia a los que están metidos en la violencia porque les quita reclutas, pero así no son las cosas".

## Nueva esperanza

El Gobierno Nacional y la Alcaldía de Medellín han implementado políticas de seguridad para encarar el tema de la violencia y las fronteras invisibles en las comunas.

Jaime Roberto Cuartas, concejal de Medellín, es un líder político que busca un cambio en estos barrios de

## Comunas en Medellín

La zonas que presentan mayor número de violencia son la 8 y la 13. En Medellín hay un total de 2.417.325 habitantes.



La comuna 8, Villa Hermosa, tiene un total de 136,375 habitantes.

La comuna 13, San Javier, tiene un total de 136,689 habitantes.

- 1 Popular
- 2 Santa Cruz
- 3 Manrique
- 4 Aranjuez
- 5 Cartilla
- 6 12 de Octubre
- 7 Robledo
- 8 **Villa Hermosa**
- 9 Buenos Aires
- 10 La Candelaria
- 11 Laureles
- 12 La América
- 13 **San Javier**
- 14 Poblado
- 15 Guayabal
- 16 Belén

Una niña divisa desde lo alto una de las 16 comunas de Medellín.

la ciudad. "Para diluir las fronteras invisibles, hay que implementar una iniciativa integral de dos componentes: Por un lado, una política social que ofrece a los jóvenes opciones diferentes para desarrollar sus proyectos de vida y abandonar las armas. Por otro lado, una política de seguridad que aumente la fuerza militar y policial, y les dé a los uniformados mejor dotación, armamento y capacidad operativa".

Como prueba del reforzamiento en la seguridad, el presidente Juan Manuel Santos le ordenó al director de la Policía Nacional, el general José Roberto León Riaño, establecer su base en Medellín por una semana para liderar personalmente operativos policiales en las comunas, que arrojaron como resultado la captura de 419 personas, entre ellas, cabecillas como alias "Pese-

bre", "Raúl" y "Álex 15", y una reducción de un 29 por ciento en los homicidios.

Para líderes comunitarios como Luis Fernando, testigos del despliegue policial del general Riaño, los resultados no son tan efectivos.

"Yo creo que lo que hace el Gobierno es poner 'pañitos de agua tibia'. Los policías vienen, se quedan unos días, dicen que no hay nada y dan una percepción de falsa seguridad", cuenta Luis Fernando.

"Una cosa es venir tres o cuatro días y otra cosa es vivir aquí por meses y despertarse por la madrugada con el cruce de balas que te obliga a tirarte al piso. Esto parece Vietnam".

Medellín, una ciudad de 2 millones 417.325 habitantes, tiene una tasa de homicidio de 49,10 asesinatos (1, 175). Esto la ubica en la posición 24 de las ciudades más vio-

lentas según el ranking elaborado por la ONG Seguridad, Justicia y Paz.

## Encarcelados

Luis Fernando se levanta a las cinco de la mañana, desayuna pan, café y huevos que le prepara su esposa, Tatiana. Se despide de su hija Jenifer, de 19 años, y sale con su hija menor, María Clara, de 5 años, rumbo al Colegio Teresiano, ubicado en el barrio La Floresta, donde la niña cursa transición, y él es profesor de educación física.

Acompañar a su hija diariamente al colegio le da a Luis Fernando la tranquilidad de que ella no cruce las fronteras invisibles. "Los combos marcan los postes de luz con pintura amarilla y roja, y eso ya es un forma de decirnos a todos los del barrio que no podemos cruzar esas señales. Es como una especie de cárcel".

Después de terminar su jornada laboral en el colegio, se dirige a la escuelita de fútbol para dar sus clases los martes y jueves de seis a siete y media de la noche. Después, de ocho a nueve dicta la clase de aeróbicos para adultos. Allí busca generar un espacio recreativo para que la gente de la comuna se aleje del conflicto.

A lo largo de los cuatro años que Luis Fernando ha liderado la escuela, ha sido víctima de numerosas amenazas por parte de los combos delincuenciales de la zona. De cierta forma, él entiende la lógica de los violentos. "Son niños generalmente de once, doce y trece años que no van al colegio, ya sea porque no pueden o tuvieron que salirse debido a las fronteras. Esos niños tienen muchas necesidades", entre ellas buscar su propia protección, que en la mayoría de las ocasiones la encuentran sólo al ingresar a una banda.

## EDITORIAL

# ¡Alerta! El futuro es digital



Adriana Patricia Guzmán de Reyes

Decana Facultad de Comunicación  
adriana.guzman@unisabana.edu.co  
@apgguzman

Quizá nunca antes el mundo entero había hablado tanto, y tan recurrentemente, del mismo tema: lo digital. Refieren a ello en todas las áreas del conocimiento, en todos los frentes de trabajo, en el mundo de los negocios, de la ciencia, de la economía, por supuesto, del Periodismo y hasta de la Gastronomía, a la que dedicamos el dossier de esta edición.

Hace unas semanas participamos en un evento que vale la pena destacar: el portal web Kienyke, teniendo como telón de fondo la celebración de sus dos años de existencia, realizó un seminario que denominó El Festival de los Sentidos, que no fue otra cosa que el escenario propicio para, una vez más, hablar de lo digital, en este caso, en el ámbito periodístico.

Y vimos grandes apuestas. La del Huffington Post, un periódico en línea y un blog agregador de noticias que ofrece cobertura sobre

política, medios, negocios, entretenimiento, moda, movimientos sociales, noticias internacionales, humor y vida cotidiana, entre las 70 secciones con que cuenta en la actualidad y con las que consigue hoy un millón de visitas mensuales. Todo un fenómeno si se tiene en cuenta el número de consultas de los diarios tradicionales y en papel, las revistas y los libros.

Pero detrás de todo este "boom", hay un gran cuestionamiento: cuál es el plus de lo digital, más allá de la pantalla, del dispositivo móvil, la alta resolución, de la inmediatez, de lo espectacular. ¿Qué es aquello que cautiva a las audiencias? La respuesta no puede ser otra que el contenido, la "carne" de cada una de las ofertas de información y o de entretenimiento que circulan en la red y se posicionan en todo tipo de formatos virtuales.

Es la propia Arianne Huffington, fundadora y directo-

ra del diario digital que lleva su apellido, la que ha desarrollado toda una propuesta sobre lo que deben ser este tipo de medios, de cara al futuro.

Si bien, dice, es importante el hecho de que la red y en general la era digital permita multiplicidad de contenidos, las 24 horas del día y sobre cualquier tema, lo fundamental está ahora en la significación de los contenidos para los usuarios. Esto no es otra cosa que el valor que, para cada consumidor, tiene lo que encuentra en los formatos digitales.

Huffington refiere, por ejemplo, cómo una sección aparentemente banal para muchos es hoy la que más consultas tiene: vida cotidiana, donde la gente encuentra la forma de compartir intereses simples de su existencia, pero de gran utilidad. "Ahora el periodista no está en el Olimpo, ha bajado para ponerse al lado de los lectores y conocer sus motivaciones".

Las secciones que generan más impacto son aquellas en las que se dibuja por ejemplo, la forma en que las personas hacen cosas. Los "modelos" de

éxito, acompañados de buenas narraciones y descripción de sus protagonistas, siempre gustan y jalonan lectores.

Y aunque, con muchos cuestionamientos, de ello depende la sostenibilidad de los medios. Es así, como por ejemplo, el Huffington Post cuenta con secciones patrocinadas que no sólo se leen muy bien, sino que resultan muy rentables. Johnson & Johnson's ha auspiciado la sección de bebés y Goldman Sachs la de empleo, para citar apenas algunas. Muchos preguntarán: ¿dónde queda la independencia? Pero eso mismo nos planteamos siempre frente al papel, a los canales de televisión y a las radios. Aquí, entonces, nada cambia. Una discusión eterna que podrá ser objeto de otro editorial.

Por ahora, lo cierto es que la preferencia y el futuro pintan digital. La brújula no marca otro camino. "En lo digital, lo importante es no quedarse quieto. Mirar y buscar qué hay delante y sobre todo, crecer rápido", sostiene Huffington. Y yo agrego, hay que hacerlo con una buena dosis de creatividad, sobre la que hay

que empezar a trabajar.

Hay que forzar la creatividad, hay que expresar el cerebro y hasta el alma, para buscar y sobre todo para encontrar ofertas distintas. Nadie, en ningún tema, quiere más de lo mismo. Otra muestra de ello nos la dio hace un par de semanas, Ferrán Adriá, considerado uno de los mejores chef del mundo, quien habló en Colombia, justamente de creatividad, una fórmula irremediabilmente ganadora. Y si no, que lo diga su restaurante El Bulli, que a punta de una propuesta innovadora, logró los réditos suficientes para emprender un par de negocios que a todas luces, tiene ya el sabor del éxito: la Bullipedia, una enciclopedia, por cierto, digital, que dejará ver la razón de ser del mundo gastronómico (suena simple, pero hay todo un tinglado de por medio) y la Fundación elBulli que, entre otras cosas, busca perpetuar el legado de una gran apuesta, pero ante todo, generar cada día, ideas, propuestas, mundos nuevos, con la sazón de la creatividad, la misma que deberá primar en el mundo digital.

## LABRA PALABRA

## Pájaros enredados



Jairo Valderrama

Columnista de En Directo  
jairo.valderrama@unisabana.edu.co

En casi toda la historia de la civilización, las redes se han usado para pescar y cazar. En sentido literal, consisten en aparejos de hilo, cuerda o alambre en forma de malla, pero también, en otro sentido, se califica así al engaño de que alguien se vale para atraer a otra persona. Ahora, con designaciones más sutiles, estas siguen aprisionando a las víctimas, a pesar de que la interpretación más divulgada por esta época se centre en "el conjunto de ordenadores o de equipos informáticos conectados entre sí que pueden intercambiar información".

biar información".

En el mundo animal, una vez atrapadas, algunas especies reaccionan a partir del instinto, donde solo se activa el sistema nervioso, muy natural por supuesto, pero poco recomendable. En esa adherencia pegajosa, las criaturas más débiles apenas intuyen la posibilidad de perecer en una telaraña, por ejemplo, que es una clase de red; se sacuden contando con su fuerza, su agilidad o las defensas con que la naturaleza las dotó. Y en esa intención perseverante por recobrar la libertad, acuden al aleteo incesante, al picoteo repetido y, con frecuencia, como en los últimos días, hasta se propina una infinidad de mordiscos, sin consideración ni dirección.

En esa lucha vital, después se notan las alas y los picos

rotos, las patas y los cuernos amputados, las bocas desdentadas y las pieles desplumadas o peladas. Algunos insectos, aves, reptiles, peces o mamíferos cuentan con otra oportunidad para vivir. Importa, eso sí, ya en su condición de lisiados, que jamás olviden su objetivo y el camino para lograrlo.

Las personas, a diferencia de las criaturas inferiores, acuden a la sensatez y a la mesura, porque no responden al impulso primario y reflejo, como el que emanaría de los dedos pulgares ante la más leve vibración en una de estas redes. Dizque, estas son útiles. Nadie duda de tal afirmación, siempre y cuando cada quien sea un "trinador" original, y no un replicador del trino o un "trinado". Si la entonación coincide con su fundamento sonoro, pues, por supuesto, que lo multiplique.

Muchos son los pájaros que caen en estas trampas exten-

“ El ave canta aunque la rama cruja, porque conoce lo que son sus alas ”.

José Santos Chocano

didadas a lo largo y ancho de la jungla de la sobrevivencia. El poeta peruano José Santos Chocano decía: "El ave canta aunque la rama cruja, porque conoce lo que son sus alas", para respaldar que algunos plumíferos reconocen la fuerza de su aleteo y, cuando quieren, levantan el vuelo sin peligro alguno. Por supuesto, el gorjeo (o trino, como lo llaman ahora) depende del decibel de cada pájaro. El frágil colibrí, a pesar de su agilidad desmedida, si llega a caer en una red, con muchísima dificultad podrá escapar. En

cambio, el avestruz ni siquiera piensa en ello; es fuerte y pesado; aplastaría sin dificultad a cualquier entrometido.

En esos espacios indefinidos de tanta fauna, cualquier canario puede cantar y cantar durante horas o días enteros sin que nadie atienda a su agudo lamento, a pesar de situarse en la copa más alta de un árbol; en ocasiones, si cantan muchos, a la vez y por mucho tiempo, quizás otras especies se inquieten. Desde la tierra firme, al elefante, por citar otro caso, le basta barritar (ese es su sonido) una vez para que todas las criaturas a su alrededor entiendan su mensaje. Más abajo, los leones rugiendo, los lobos aullando y las hienas (con sus carcajaditas) emitirán otros mensajes.

En lugares bastante más alejados, habrá otras especies que ignoran por completo el ritmo de este concierto; se hallarán, quizás, en las nubes. Con vuestro permiso.

## El reality en los estantes del supermercado mediático



Andrea Salgado

Columnista de En Directo  
andrea.salgado@unisabana.edu.co

Hace ya casi dos décadas, Jean Baudrillard escribió en la Escritura Automática del Mundo las siguientes palabras: "Viva su vida en tiempo real; vívala y sufra directamente en el pantalla. Piense en tiempo real, su pensamiento es inmediatamente codificado por el ordenador. Haga su revolución en tiempo real, no en la calle, sino en el estudio de grabación".

El ensayo, publicado en 1995, fecha en que Internet aún no nos había enseñado el verdadero significado de la inmediatez, usaba como ejemplo los reality shows, que desde la aparición de

The Real World en el canal de televisión MTV en el año 1992, comenzaron a popularizarse en la televisión. ¿Acaso íbamos a vivir todos bajo el lente vigilante de un Gran Hermano tiránico?

En estos trece años que han transcurrido desde el cambio de siglo, el reality mutó, se híbrido con otros formatos como el programa de concurso y, hoy en día, pocos lo seguimos cuestionando por constituir un mecanismo de intromisión en la vida privada. Al fin y al cabo, tenemos dispositivos móviles conectados a las redes sociales, y es través de estos como, que nosotros mismos y de manera voluntaria violentamos nuestra privacidad.

Las transformaciones más notables de los realities no han sido de formato, sino de temáticas. En sus inicios, el

reality encontró su material en los personajes del común. Más tarde, se obsesionó con las celebridades como en Keeping up with the Kardashians, y con la estupidez y ramplonería como en Jersey Shore. En los últimos años, además, parece sostener un romance interminable con la cocina y los chefs.

Desde la primera temporada de Hell's Kitchen en el 2005, en el que un grupo de chefs se humilló capítulo tras capítulo para obtener 250,000 dólares, el reality de comida se ha reproducido en la televisión como un fenómeno viral. Top Chef, Master Chef, Master Chef Junior, Kitchen Nightmares, Ace of cakes, Cupcake Wars, 24 Restaurant Battle y podríamos continuar y continuar.

En Colombia, se han realizado versiones criollas de es-

tos formatos: Cocineros al límite de los hermanos Raush, Reto al chef con la Simón Bühler y Misión Chef en señal Colombia.

No hay en realidad puntos cruciales que las diferencien de los formatos ingleses y norteamericanos, con excepción, tal vez, del hecho de que en Misión Chef (2011) de Señal Colombia, se intentaba ayudar a jóvenes en situación de desplazamiento, y de que Simón Bühler, de Reto al Chef, producía tan poca empatía con el televidente, que en cada episodio uno quiere que sus platos, esos adefesios que sin estilo prepara frente a las cámaras, sean descalificados por el jurado.

Si hay algo que cuestionarles a los reality de comida en Colombia no es su intromisión en la realidad sino, por

el contrario, su falta de identidad, el hecho de que la reduce, la despoja y la convierte en un psicodrama análogo. La complejidad gastronómica, sus múltiples conexiones con la cultura de los pueblos queda sintetizada en la rutina de cocinar bajo presión, triunfar o fracasar.

Esto podría cuestionarse al reality de comida en Colombia, pero, de nuevo, por qué pedirle tal cosa a una criatura que no tiene el IQ para responder por semejante tarea y cuya esencia no es otra que la de entretener.

Los estantes del supermercado mediático están llenos de comida enlatada alta en aditivos y sirope de maíz genéticamente modificado, pero el control remoto tiene un botón para cambiar de canal y otro que dice off.

## DEPORTES

DESPUÉS DE 12 AÑOS VUELVE A BOGOTÁ UN TORNEO DE ATP 250

## Colombia regresa a la élite del tenis mundial

IMLA de Colombia, una empresa que proporciona entretenimiento y deportes, trae al país un torneo de tercera categoría en el deporte blanco.



Foto: Flickr/ César Pincheira - fotos oficiales "VTR Open 2012"

**Diana Carolina Páez**

Periodista En Directo Radio  
diana.paez3@unisabana.edu.co  
Twitter: @dianitapaez

**María Fernanda Sanabria**

Periodista En Directo Radio  
mariasroj@unisabana.edu.co  
Twitter: @Mafsanabria

El pasado 24 de marzo la ATP (Asociación de Tenis Profesional) en cabeza de su director Hamilton Jordan aprobó la venta del torneo ATP 250 de Los Angeles. Tras el retiro de varios de sus patrocinadores y la grave crisis económica que vive los Estados Unidos, la organización del evento informó que no podía sostenerlo y financiarlo.

De esta manera, la ATP puso en venta el torneo, que fue comprado, finalmente, por la empresa de publicidad de entretenimiento y deportes IMLA de Colombia, que en los últimos años ha traído al país partidos de exhibición con tenistas de la talla mundial de Pete Sampras, Andre Agassi, Rafael Nadal, Novak Djokovic, Roger Federer y Jo Wilfred Tsonga.

Precisamente, estos partidos de exhibición fueron el impulso para que la ATP viera en Colombia un país calificado para volver a recibir torneos de tenis de gran magnitud como el 250 que pertenecía a Los Angeles, explicó el jefe de Prensa de la empresa IMLA de Colombia, Juan Sebastián Duque.

Bogotá reemplazará un mítico del tenis, un torneo de 87 años, que a lo largo de su historia sacó legendarios tenistas campeones como Rod Laver, Jimmy Connors, Jo-

hn McEnroe, Stefan Edberg, Jim Courier y Boris Becker.

**Bogotá, centro de miradas**

La ATP World Tour 250 es una serie de torneos de tenis masculino, que ofrece premios entre 370 mil y un millón de dólares (entre 672 millones y mil 800 millones de pesos colombianos aproximadamente). En el caso específico de Bogotá, el torneo servirá como preparación para el último Gran Slam del año, el Abierto de los Estados Unidos.

El certamen será el primero en la ronda de torneos de superficie dura. En esta ronda se encuentran también los ATP 250 de Atlanta y Boston, el ATP 500 de Washington y el Master 1000 de Montreal y Cincinnati. El abierto de los Estados Unidos, disputado desde el 26 de agosto hasta 9 de septiembre, cerrará los torneos en superficie dura y la agenda ATP.

El costo total del evento "ronda los 19 mil millones de pesos. Eso es lo que se ha invertido en la compra de derechos, adecuación de las canchas, bolsa de premios y en el montaje y realización del torneo", aseguró Duque.

El campeón de este torneo se llevará 250 puntos para su ranking en la ATP y repartirá una bolsa de premios de al

menos 727 mil dólares.

La casa del ATP 250 en Bogotá será el Centro de Alto Rendimiento, que como requisito para que IMLA se quedara con el torneo, la ATP (Asociación de Tenis Profesional) le exigió que debía jugarse en superficie dura y al aire libre. "Se construirán siete canchas en una cancha sintética de mejor calidad que el cemento", explicó Nelson Cárdenas, director técnico y comercial de tenis de campo del Centro de Alto Rendimiento.

El 20 de abril se iniciaron las contrucciones del complejo tenístico que incluirá un estadio temporal con capacidad para 4.500 personas, además de zonas húmedas, de relajación, fisioterapia, de masajes, camerinos, y restaurantes que, también, serán temporales. Según Cárdenas, el costo de este montaje está alrededor de cuatro mil millones de pesos.

**El torneo ya comenzó**

El 4 de abril se hizo el lanzamiento del evento en Bogotá cuando se dieron a conocer los patrocinadores oficiales, en el que Claro Colombia es el sponsor oficial. A esta empresa se unen grandes compañías como Coldeportes, Cerveza Corona, Blackberry, Seguros del Estado, Public y Eucol, que aportan capital a la realización del torneo. También están medios de comunicación como Caracol Radio y Televisión y El Tiempo con los que IMLA de Colombia tiene una alianza de intercambio de información, dijo Jan Sebastián Duque.

El encuentro en Bogo-

tá será del 13 al 21 de julio de 2013, y se confirmó que contará con un cuadro de 28 jugadores entre los que se encuentran los colombianos Alejandro Falla y Santiago Giraldo. Se espera que al torneo asistan por lo menos dos tenistas que estén actualmente entre los puestos cinco y 15 de la clasificación mundial de la ATP.

La asistencia del serbio Janko Tipsarevic, número 10 del mundo, ya es un hecho, y en aproximadamente un mes se darán a conocer los nombres de más tenistas que concurrirán. Los españoles David Ferrer, Nicolás Almagro y Fernando Verdasco y el canadiense Milos Raonic están entre los más opcionados para ser invitados al torneo.

En 2001, a Colombia le fue arrebatado el ATP International Series por el retiro de uno de los patrocinadores oficiales del campeonato, porque alegó que no le interesaba invertir en Bogotá. Por esta razón, el ATP se trasladó a la ciudad de Acapulco, en México. Por ahora, se pretende que el ATP 250 se dispute en Bogotá a partir del 2013 y hasta el 2018, una vez cada año. Luego, se buscará extender el desarrollo de este evento, de acuerdo con las versiones de Duque.

**La importancia de la llegada del torneo**

El regreso de un evento de esta categoría a Colombia se debe a que el deporte blanco es, después del fútbol, el segundo con más seguidores: unos 3,8 millones de personas. Pero es claro que se busca establecer una relación

más directa del tenis y sus aficionados.

Colombia se ha convertido en punto de referencia para las empresas organizadoras de los torneos. En lo corrido de 2013, se han confirmado la organización de 13 torneos en el país, aunque el número puede seguir en aumento. Entre los campeonatos más destacados está el de la WTA en febrero, partidos por la Copa Davis y varios Challengers masculinos.

El hecho de que los colombianos se encuentren en un gran momento y hagan parte del top 100 del ranking abre todas las puertas para que los colombianos brinden su apoyo a estos representantes de una forma más directa y no únicamente por televisión y redes sociales.

El hecho de que al país empiecen a llegar este tipo de torneos, eventualmente, abre la posibilidad de que en el futuro campeonatos de más alto nivel, como los ATP 500, empiecen a enfocar su atención en Colombia.

Ser anfitriones de uno de estos torneos de la ATP significa abrirle las puertas al deporte blanco en el país y permitir que los deportistas de esta disciplina tengan mayor reconocimiento en ámbito internacional. De igual forma, mejorará la inversión económica en el tenis profesional colombiano, señalaron expertos.

Con este torneo, América Latina completa 5 ATP 250 entre los que se encuentran Viña del Mar (Chile), Acapulco (México), Sao Paulo (Brasil), Buenos Aires (Argentina) y Bogotá (Colombia).

ESTE DEPORTE SE ORIGINÓ EN LOS ESTADOS UNIDOS

# Crossfit, la nueva forma de hacer ejercicio

Correr, saltar, trepar por cuerdas, realizar movimientos y piruetas propias de la gimnasia en los anillos son las prácticas comunes de los aficionados a esta disciplina.

**Salomé Mejía Gómez**  
Periodista En Directo  
maria.mejia4@unisabana.edu.co  
Twitter: @salome\_mejia

David Rojas, de 36 años, es licenciado en educación física y un reconocido entrenador personal desde hace 17. Todos los días se levanta a las cuatro de la mañana, y a las cinco comienza las primeras clases en el centro de entrenamiento que dirige, ubicado en una casa de cuatro pisos, al norte de la ciudad. Allí enseña las técnicas para ejercitarse en el deporte de moda: el *crossfit*.

Desde que estaba en el colegio practicaba deportes. Participó en el equipo de baloncesto y luego pasó a la selección colombiana. Aunque estudió ingeniería mecánica y obtuvo su título, su gran pasión ha sido el deporte. Por eso, decidió dedicarse profesionalmente a preparar y a motivar a personas que quieran alcanzar sus objetivos físicos. "Hago todo el día lo que me gusta hacer", dice, orgulloso, David Rojas, entrenador de *crossfit*.

## Complemento de la cotidianidad

El *crossfit*, una innovadora manera de ponerse en forma, consta de una serie de ejercicios en los que se trabajan destrezas físicas como potencia, velocidad, coordinación, resistencia cardiovascular, equilibrio, fuerza y coordinación, a través de movimientos funcionales de la vida diaria. Levantar algo del piso o incluso respirar mejor pueden convertirse en retos dentro de la disciplina.

"Lo que hacemos es meterles peso y carga a los movimientos cotidianos para que las rutinas de quienes los practican puedan ser mejores", explicó David.

Según Rojas, existen diferencias fundamentales entre esta disciplina y el trabajo en un gimnasio tradicional. "Allá, trabajas la musculatura en forma aislada, haces por aparte piernas y brazos, mientras que en *crossfit* trabajas todo tu cuerpo en una sola sesión".

El objetivo de esta nueva forma de entrenamiento es desarrollar al máximo aspectos como resistencia cardio-respiratoria, resistencia muscular, flexibilidad, agilidad y equilibrio. "Se entrena ejerciendo varias disciplinas al mismo tiempo, como el atletismo o la gimnasia, que son la base de todo".

## Trabajo con objetivos

Son las seis de la tarde y hay aproximadamente 15 personas en el lugar: hombres y mujeres entre los 20 y 30 años. En este espacio no hay máquinas, sino elementos como cuerdas, colchonetas, pesas y estructuras metálicas con argollas.

Las clases mezclan actividades de calentamiento, movimientos de las articulaciones y el *Wod*: 'work of the day' o trabajo físico del día. En un tablero, que abarca una pared, se escriben el tiempo y el circuito del entrenamiento.

Una clase de *crossfit* sigue una planificación detallada. No se repiten los ejercicios. David cuenta con humor que a veces las personas piensan que los entrenadores se los inventan, pero la verdad es que existen unas reglas para la secuencia de los entrenamientos, cuenta Rojas.

Además de la ausencia de máquinas para ejercitarse, otra de las diferencias entre el *crossfit* y el gimnasio es que en el lugar no hay espejos. "La gente viene a ejercitarse, concentrada en sus entrenamientos, y sin distractores", contó. "No somos un gimnasio, somos todo lo contrario: trabajamos técnicas alternativas", reitera Rojas.

El *crossfit* "es para todo el mundo", dice David. Es un deporte que puede practicar cualquier persona, desde un niño hasta un viejo. Asegura que los asistentes empiezan como principiantes y, a medida que van adquiriendo fuerza, puede aumentarse la intensidad de los movimientos.

"Los ejercicios deben estar bien dirigidos. Es un deporte en el que son más valiosos los entrenadores que los equi-

pos", agregó el licenciado en educación física.

A pesar de ello, Rojas apuntó que esta práctica fomenta la labor en conjunto. "Se trabaja con un objetivo en común. Así no conozcas a nadie, la gente te entusiasma para que lo cumplas. Se crean lazos fuertes".

Los aficionados al *Crossfit* lo consideran un estilo de vida. Quienes lo practican forman parte de una comunidad, "tienen todo en común", comparten entrenamientos y consejos nutricionales.

El costo de practicar este deporte va en contra de su popularización: Las personas deben pagar 300 mil pesos mensuales por tres clases semanales de 30 minutos, a las que asisten ocho personas por grupo. Si el aficionado quiere recibir entrenamientos individuales y personalizados en su casa, o en el centro de instrucción, debe pagar 500 mil pesos por las mismas 12 clases mensuales.

Si bien el *crossfit* ha ganado popularidad en los últimos años, desde 2001 se viene practicando en Norteamérica, cuando Greg Glassman, un ex gimnasta estadounidense, empezó a usar la técnica para preparar a policías. Está basado en un entrenamiento militar; características como el combate y la supervivencia se ven reflejadas en esta nueva forma de ejercitarse. Debido a sus buenos resultados, el deporte comenzó a expandirse en el mundo.

## Comunidad crossfit

David señala que la monotonía de los gimnasios, la falta de tiempo y los resultados rápidos del *crossfit* son algunas de las características que han hecho que esta actividad se haya popularizado, desde que llegó al país hace tres años.

"La idea es hacer la mayor cantidad de ejercicios en el menor tiempo posible. Solo se necesitan 30 minutos diarios para ponerse en forma", comenta el entrenador Rojas.

Las clases mezclan series de ejercicios que son supervisadas por David y otros tres ins-



Foto: Salomé Mejía.

\* Crossfit es un programa de fuerza y acondicionamiento físico, que se basa en el incremento de las diez capacidades físicas más reconocidas por los especialistas en el entrenamiento deportivo.



tructores que se encargan de corregir y dirigir a una clase de máximo ocho personas.

Mientras tanto, los alumnos hacen flexiones y abdominales. Uno de ellos sube por una cuerda que va del primer piso hasta el cuarto nivel. María Fernanda Castellanos, de 25 años, quien asiste tres veces por semana junto a su hermana María Camila, de 21, dice que está muy motivada. "Esta actividad no es rutinaria, siempre es diferente", dice.

Will Gordillo, de 25 años, es otro aficionado a esta nueva forma de entrenamiento. Asiste al centro de desde hace un mes y medio. Dice que ha mejorado su resistencia y, en poco tiempo, ha reducido su masa corporal. "Un amigo me lo recomendó y me ha encantado: es diferente al gim-

nasio tradicional".

Desde hace un año se llevan a cabo en Colombia los campeonatos nacionales de *crossfit*. Santa Marta, Medellín y Bogotá fueron las sedes de las primeras ediciones que reunieron a cientos de *crossfiteros* enfrentados en competencias individuales.

En mayo, el campeonato se llevará a cabo en Antioquia. David y otras seis personas de su centro de acondicionamiento participarán. Este evento es patrocinado nacionalmente por Punto Blanco e internacionalmente por Reebok.

'Preparado para lo inesperado' es el eslogan de este deporte. Correr, escalar y nadar son las destrezas del *crossfit*. "No se sabe lo que va a pasar", comenta Rojas.

## Algunos ejercicios de entrenamiento

Las sentadillas, flexiones, gimnasia con aros, abdominales y salto constituyen una infinita variedad de ejercicios.



**Tire flip**  
Este ejercicio es bueno para varios músculos del cuerpo. Se coloca la llanta en el suelo y se empuja para que vuelva a caer.



**Burpees**  
Sirve para trabajar la agilidad, e involucra casi toda la musculatura corporal. Son cinco pasos básicos: agacharse, estirar atrás las piernas poniendo el pecho en el suelo, subir de nuevo llevando las piernas al pecho, desde esa posición, saltar y dar una palmada con las manos por encima de la cabeza.



**Abdominales**  
Se levanta el dorso hasta que la barbilla pase por encima de la barra.



**Pull ups**  
Se trabaja, principalmente, la musculatura dorsal y los bíceps. Colgado de la barra la persona tiene que ser capaz de elevar la barbilla por encima de la misma.

Fuente: Reportería propia. Fotos: Salomé Mejía

DEPORTE OFICIAL DE LA SERIE DE HARRY POTTER

# Quidditch Muggle



**María Fernanda Tafurt Mejía**

Periodista En Directo  
Mariatame@unisabana.edu.co  
Twitter: @mafetafurt

La ficción superó la realidad en Bogotá. La Asociación Speculum y el grupo Hogwarts Colombia adaptaron el deporte de la serie escrita por J. K. Rowling para ser practicado en tierra.  
¡Que comience el juego!

Los sábados, jóvenes cautivados por la magia de las historias de Harry Potter se dejan llevar por ésta y convierten en posible lo imposible.

La entrada principal de la Biblioteca Virgilio Barco se transforma en el lugar de reunión de jóvenes que llegan desde temprano con túnicas negras, bufandas, collares y varitas mágicas para recrear el mágico mundo de Harry Potter.

A partir de esta pasión, surgió la idea de adecuar el deporte oficial del libro en una actividad real. El Quidditch Muggle es una adaptación del deporte ficticio creado por la autora J. K. Rowling en sus libros de Harry Potter.

El juego enfrenta a dos equipos de siete jugadores cada uno: un guardián, dos golpeadores, tres cazadores y un buscador. El guardián evita que el equipo contrario introduzca la quaffle (pelota de anotación) en los aros. Los golpeadores esquivan las bludgers (pelotas de ataque). Los cazadores anotan los puntos en los aros. Por último, el buscador atrapa la snitch (pelota voladora que define el partido) antes que el equipo contrario.

En los encuentros mensuales, la práctica termina cuando la snitch dorada ha sido atrapada por alguno de los jugadores; mientras tanto, los demás



competidores ganan puntos por medio de las anotaciones que hacen en los aros del campo. Si la snitch dorada es atrapada, el grupo recibe 75 puntos y por cada anotación en los aros se dan 10 puntos. El encuentro se disputa en dos tiempos de 15 minutos.

## La Snitch Dorada

Es la pequeña pelota que define los puntajes finales.

## La Quaffle

hace pasar a través de los aros del equipo contrario para anotar 10 puntos.

## La Bludgers

son bolas que atacan a los jugadores.

## Casas de magia

Los enfrentamientos giran alrededor de la competencia entre distintas casas de magia. En Hogwarts hay cuatro casas llamadas Gryffindor, Hufflepuff, Ravenclaw y Slytheri. Cada casa tiene un jefe encargado de la disciplina, con responsabilidades. De igual forma, el grupo Hogwarts Colombia se divide en casas.

“Recreamos la selección de aspirantes que el sombrero hace en la película. A través de una encuesta analizamos las respuestas de los miembros del grupo y de acuerdo su personalidad le asignamos la casa”, asegura Diana Cardenas, jefe de Hufflepuff. Una vez al mes, Hogwarts

Colombia se reúne para realizar actividades alusivas a los libros y a las películas de Harry Potter. “Sacamos información de los libros, puede ser sobre criaturas, pociones o juegos, y la implementamos como forma de distracción en carreras de observación o de obstáculos”, comenta Diego Pantoja, miembro de ese grupo.

En todas las actividades intentan personificar a los estudiantes del Colegio de Magia y Hechicería. “Cada uno va disfrazado con las túnicas de la película, las bufandas con los colores que representan cada casa y las varitas mágicas”, dice Diego con emoción.