



Bicis sin frenos



Las bicicletas eléctricas o con motor se adueñan de las calles. Sin reglas y sin vigilancia, es el transporte más ágil en Bogotá.

■ Páginas 4-5

Los canteranos



A meses de disputar el Mundial Sub 17, la Selección Colombia de esta categoría debe mostrar de qué está hecha. Presentamos a los futuros cracks.

■ Páginas 10-11

El 'olimpio' de un chef



Conozca los secretos de la organización en el servicio de un restaurante *gourmet*.

■ Página 19

A pata pa'l colegio



Por horas, los niños campesinos de Usme recorren largas distancias para llegar a sus escuelas, luego de que fueran reubicados para permitir el ingreso de escolares venidos del sector urbano, que no encuentran cupo en el centro de esta localidad bogotana.

■ Páginas 2 - 3



■ Cinco hermanos van camino a su casa en la vereda Los Arrayanes, a 20 minutos a pie desde su escuela, El Olarte. / FOTO: DANIELA GÓMEZ

Una vecina olorosa

Una planta de aguas residuales en el municipio cundinamarqués de Chía produce olores que han incomodado a la comunidad desde hace casi dos décadas. Según un documento que respondió la CAR a los veedores de Chía, “no existe una fórmula mágica que pueda llegar a eliminar totalmente los

olores provenientes de la planta”.

Solo el 40 por ciento de los residuos orgánicos son tratados en Chía; el otro 60 son descargados directamente al río Frío. Las lagunas que realizan el proceso de tratamiento se encuentran saturadas por el caudal que ingresa, lo cual disminuye la capacidad operacional.



■ Planta de aguas residuales de Chía./ FOTO: CARLOS REYES.

■ Páginas 12 -13

COLEGIOS RURALES DE USME NO DAN ABASTO

No hay aulas pa' tantos niños



■ Niños del colegio El Olarte alimentando a los conejos que tiene la institución en la huerta para las labores agropecuarias que enseña / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE.



Daniela Gómez Laverde

Periodista EnDirecto
danielagola@unisabana.edu.co
Twitter: @daniagomezl

La población escolar de la zona urbana de esta localidad de Bogotá está desbordada. Autoridades académicas han tenido que reubicar a los niños en las escuelas del sector campesino, lo que ha generado 'choques culturales'.

Elisa Torres es una campesina que habita en El Olarte, una vereda situada a 15 minutos, en carro, del centro de Usme. Su hijo cursa tercero de primaria y fue reubicado para la jornada escolar de 2015, en el colegio homónimo de la vereda La Argentina —a media hora de donde vive—. La razón de ello fue la falta de cupos en la escuela de El Olarte.

En esta institución se determinó un cupo inicial de 100 estudiantes para el 2015, cuenta Jairo Alonso Rodríguez, rector de la agrupación de colegios de Usme Bajo (OHACA). "Se recibieron a 109 alumnos y se reubicaron alrededor de 15 niños en las otras escuelas que conforman el conglomerado (La Argentina, Los Arrayanes, El Hato y El Curubital)".

La urbanización de Usme se ha convertido en un tema de discusión para los campesinos, pues ha ocasionado un "crecimiento demográfico descompensado", según Margarita Vargas, coordinadora local de Participación, Ciudadanía y Convivencia. Esta situación se ve reflejada, por ejemplo, en los colegios rurales de las veredas al sur de la localidad, en la vía San Juan de Sumapaz, donde, en su mayoría, hay más niños residentes de zonas urbanas que

niños habitantes del campo.

En el caso de la escuela El Olarte, que tiene hasta séptimo grado, "un 70 por ciento de los pequeños provienen de lo urbano y el otro 30 por ciento de lo rural", menciona el rector Rodríguez, quien ha conseguido adaptar cinco salones para incrementar el cupo de estudiantes del colegio.

'Sin luz'

Usme es una localidad de aproximadamente 600 mil habitantes, según Eduard David Puentes, profesional de Planeación de la Alcaldía Local. Allí hay trece escuelas. La Francisco Antonio Zea es la única ubicada en la zona urbana y las otras doce se encuentran en las veredas. Estas últimas se distribuyen en dos grupos: Agrupación OHACA, de Usme Bajo, y la Agrupación de Colegios de Usme Alto; cada una conformada por cinco instituciones. El colegio El Destino (también está en la zona rural) no pertenece a ninguno de estos grupos, debido a que es la única escuela campesina que ofrece la educación hasta grado once.

"Estas escuelas fueron construidas con las manitos de los campesinos", expresa

el orientador del colegio El Destino, Carlos Méndez. La llegada de los niños de la ciudad a estos colegios ha generado un "impacto fuerte" en la población campesina. El número de matrículas se desbordó. "Los niños que salen de quinto y séptimo de las otras escuelas llegan a solicitar un cupo que no se les puede dar porque no hay dónde", exclama el 'profe', como lo llaman sus alumnos.

CITA
"Estas escuelas fueron construidas con las manitos de los campesinos".

Carlos Méndez, orientador
Colegio El Destino

Los colegios han tenido que reubicar a los estudiantes, de manera que no se quede ninguno sin estudiar. Esta circunstancia obliga a los niños campesinos a desplazarse desde veredas muy lejanas. Recorrer semejantes distancias les resta tiempo de descanso

y afecta su rendimiento académico, afirma Méndez.

Es el caso de Sebastián Garzón, quien cursa sexto grado y vive en la vereda Los Andes —en límites con la localidad de Sumapaz y a dos horas y media de su colegio El Destino—. Todos los días gasta alrededor de tres horas en desplazarse de la casa al colegio y viceversa. "La ruta me recoge y me deja en El Tesoro, donde don Alirio (que tiene una 'tiendita'), que es a mitad de camino. De ahí me toca caminar por ahí una hora para llegar a mi casa", cuenta este adolescente de 14 años, ojos grandes y color miel.

"En mi casa no hay luz", indica Sebastián. Por eso llega a la escuela de su vereda a hacer tareas (cuando necesita de acceso a internet). "Ahí estoy llegando a las cuatro y salgo a las seis para mi casa", menciona el menor que estudia hace tres años en El Destino.

'Choque cultural'

Los largos trayectos que deben recorrer algunos de los estudiantes no es el único aspecto que aqueja a la población campesina de Usme. Desde que los niños de la ciudad entraron a los colegios rurales, según el criterio de los profesores que enseñan en las diferentes



instituciones, se está presentando un 'choque cultural' porque "la cultura de los niños urbanos es diferente (...) esto se ha visto reflejado en la violencia y el irrespeto que sufren algunos niños campesinos en los colegios", sostiene el profesor Gonzalo.

Anderson Clavijo tiene 13 años de edad y síndrome de Down. Es un estudiante de El Destino. Según cuenta Carlos Méndez,



■ Este es uno de los kioscos de lata de los que habla Carlos Méndez. Está adaptado como salón para los niños de décimo / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE.



■ El Destino tiene tres kioscos de lata adaptados como aulas de clase en las que no caben más de 20 niños / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE.

su manejo conductual se complicó el año pasado cuando unos niños urbanos “que son un poco menos sensibles socialmente comenzaron a molestarlo y burlarse de él”, lo que desencadenó algunos comportamientos agresivos por parte del menor. “Esta clase de situaciones no se veía antes”, afirma.

Otra traducción del ‘choque

cultural’ es la dificultad de los niños de las zonas urbanas para ocuparse de las labores agropecuarias (como pastorear ovejas y cuidar las granjas de conejos y gallinas), que hacen parte del plan de estudio de estas escuelas rurales. “Para nosotros es más difícil bañar a los cerdos y alimentarlos”, afirma Marixa Aponte, estudiante de octavo de El Destino. De esta situación

también da cuenta Fabio Andrés, de 13 años, quien indica que los menores venidos de la ciudad “les tienen miedo a los animales”. Y detalla entre risas: “Siempre que van a sacar los chivos, salen corriendo de miedo”.

Un llamado de alerta

A principios de 2015, se retrasó el inicio de clases de El Destino (a 8 km del centro) por las protestas de los padres de familia, junto con los profesores de la institución. Discutieron ante la Dirección Local de Educación por el aumento de cupos que implementó el colegio, a pesar de que sus condiciones físicas no soportan la demanda, relata Carlos Méndez, orientador del colegio desde el 2014.

Ante esto, los padres de familia consideran que el colegio del centro –Francisco Antonio Zea– debería ampliar sus cupos para los niños de la zona urbana. “Los colegios rurales fueron construidos para nuestros niños campesinos”, afirma José del Carmen Rodríguez, habitante de la vereda de los Andes y padre de un alumno de El Destino.

Frente a las protestas, la Alcaldía Local y la Dirección Local de Usme, después de reunirse durante siete días con los afectados, “hicieron un plan de contingencia para atender el sobrecupo”, cuenta Andrea Suavita, una de las representantes de docentes de El Destino.

Con respecto a las matrículas de este año, se estableció una prioridad para los cupos de los niños rurales. Esto llevó a que las administrativas de la institución –cuenta Carlos Méndez– tuvieran que reubicar a 50 niños urbanos en las diferentes escuelas de la localidad, después de llegar a un mutuo acuerdo con los padres. “Esto no se hizo por discriminación –aclara Andrea–, sino por dar un lugar a los campesinos. Estas academias fueron construidas para ellos”.

CIFRA

70% de los pequeños proviene de lo urbano; y el otro 30%, de lo rural.

Se estableció, además, una mesa de concertación permanente que, cada mes, reúne a los representantes docentes, padres de familias, delegados de la Secretaría de Educación, la Alcaldía Local, la Personería y la Dirección Local de Usme. “Allí se regula la proyección de los cupos y se aborda este tipo de problemáticas de manera preventiva”, según

explica la funcionaria local Margarita Vargas.

Sin solución a la vista

A la crisis de los cupos se suman las inadecuadas condiciones de la infraestructura de los colegios. “El Distrito no se da cuenta de que tenemos ‘kiosquitos’ de lata como salones, donde se entra el agua cuando llueve”, lamenta el psicólogo Carlos Méndez.

A falta de un terreno, la posibilidad de levantar un nuevo plantel educativo para permear los efectos de un futuro hacinamiento en los diferentes colegios está también en veremos. “Se necesitaría un terreno de al menos 32 mil metros cuadrados para la construcción de un megacolegio como el José Celestino Mutis de Ciudad Bolívar”, aclara Nicolás Mojica, miembro de la Secretaría Distrital de Educación.

Pese al buen manejo administrativo que se la ha intentado dar a la situación, “la problemática va a ser más grande porque Usme sigue creciendo desmesuradamente por los planes de construcción que tiene el Distrito”, alerta Mojica. “Por ahora, no hay un problema de hacinamiento en ninguna escuela; pero, si no se construye un colegio pronto, esta será la situación a la que se va a ver enfrentada la población de Usme”.



BICICLETAS ALTERNATIVAS SIN REGLAMENTAR

Una rueda suelta

Existe confusión por la falta de normas sobre las bicicletas alternativas. Las soluciones están lejanas, mientras que otros países avanzan a veloces pedalazos para reglamentar el uso de estos transportes híbridos.



Diana García Botero

Periodista EnDirecto
dianagabo@unisabana.edu.co
Twitter: @dianagabo

En las calles de Bogotá es visible el furor sobre las bicicletas eléctricas o con motor. Basta con mirar o recorrer los 376 kilómetros de ciclorrutas que tiene la capital colombiana para confirmarlo. El problema es que toda revolución necesita un límite. Y en el país no hay uno, al menos jurídicamente. El uso de estos aparatos, que pueden transitar hasta a 50 kilómetros por hora, son potenciales causantes de accidentes. El lío se maximiza si se tiene en cuenta que, según los datos de la cartera distrital de Movilidad, en esta malla vial para

los de dos ruedas se hacen unos 500 mil viajes diarios.

Los usuarios aprovechan el desorden, disfrutan de un medio de transporte que les ahorra tiempo y dinero. Jean Pierre Betancur, de tez morena, usa una bicicleta con motor. Transita en la ciclorruta y dice: “hay personas que dicen que no deberíamos andar por ahí, pero la calle es muchísimo más peligrosa porque no tenemos

la potencia para competir contra un carro”. Betancur tiene claro que no dejará de usar estas vías para bicicletas, a pesar de su testimonio: —cuenta— “un auto me atropelló, pasando de una esquina a otra”.

El subintendente de la Policía de Tránsito, Jeisson Díaz Jiménez, dijo que las bicicletas alternativas “generan accidentes de tránsito con los transeúntes porque muchas veces los peatones invaden las ciclorrutas y ocasionan accidentes”. Por lo general, este riesgo no se presenta con

las bicicletas no modificadas, ya que su velocidad promedio oscila entre los 17 y 20 kilómetros por hora, es decir un 60 por ciento menos que las bicicletas con motor.

Indefinidos

Si se expidieran licencias de tránsito para este tipo de medios de transporte, seguramente el Registro Único nacional de Tránsito tendría dificultades para definir el ‘tipo’ de vehículo. No son bicicletas. Tampoco motos. De ahí la insistencia en que sean clasificados.

A diferencia de las bicicletas de tracción humana, las que funcionan con motor alcanzan una velocidad máxima de 50 kilómetros por hora. De hecho, sus tanques los llenan con tan solo 2 mil pesos de gasolina y tienen un cilindraje de 48 CC, mientras las bicicletas eléctricas duran 6 horas en cargar. Con su batería llena pueden recorrer hasta 40 kilómetros, a una velocidad promedio de 25 kilómetros por hora.

La ANSV, Agencia Nacional de Seguridad Vial, fue decretada el 27 de diciembre del 2013 con el objetivo de planificar, articular y gestionar la seguridad del país. A estas alturas no ha comenzado a funcionar y es la entidad que debería dirigir las estrategias y acciones de las bicicletas alternativas.

La Secretaría de Movilidad confirma esta falta de reglamentación y, por eso, está buscando la solución para conformar un convenio con la Empresa Energía de Bogotá,

CITA

“Estas vías están obsoletas, llenas de baches y con la pintura desleída”

Luis Fernando García

Marco Montaña, especialista en movilidad, afirmó que “es necesario reglamentar ese medio de transporte, pero es urgente bajar las ciclorrutas de los andenes porque los peatones están indefensos”. En este panorama, lo único certero es que la reglamentación ausente ya hace parte del ‘trancón’ de solicitudes y reclamos que cursan ahora en la Secretaría de Movilidad, para optimizar el flujo de transporte en Bogotá.



Hay dos tipos de bicicletas: unas que tienen un límite de velocidad y que, por ser eléctricas, significan una ayuda para el usuario. Otras se asemejan más a las motos por su carrocería y su cilindraje. Andrés Felipe Vergara, serio y taciturno, es asesor de movilidad alternativa de la Secretaría de Movilidad, y opina que tales tipologías “son una cultura del atajo o aprovechamiento de la infraestructura”.

CIFRA

376 kilómetros de ciclorrutas tiene Bogotá

Según el capítulo tres del Código Nacional de Policía, los alcaldes distritales y municipales deben reglamentar el uso de ciclorrutas y carriles exclusivos para bicicletas. El Ministerio de Transporte sostiene que no debe utilizarse la ciclorruta para el tránsito de motocicletas o automotores, pues en cierta forma las bicicletas con motor caben dentro de esta definición.

En las calles se discute

Camilo Gaviria es el dueño del local Tomacorriente. Dicho establecimiento se especializa en movilidad alternativa. Gaviria, un hombre de quijada prominente, señala que ellos le explican al cliente cómo funciona una bicicleta alternativa. “Se advierten primero los métodos de seguridad vial: Mover las manos hacia los lados para indicar la dirección y fijarse si alguien va a pasar”, afirma Gaviria.

Osvaldo Páez, de barba, jeans, camiseta y mirada profunda, es uno de los usuarios de bicicletas eléctricas. Mientras esperaba para hacerle un seguimiento a su bicicleta, explicaba que las que tienen motor “son de dos tiempos (...). Van quemando aceite, y el humo que sale de estos bicimotoceros es un humo azul superpesado que huele mal, y esas sí son un problema”.

Con este medio de transporte alternativo logran movilizarse por las ciclorrutas, aunque “estas vías están obsoletas, llenas de baches y con la pintura desleída”, afirma el ciclista.

la Universidad Nacional y el Instituto Distrital de Recreación y Deporte (IDRD). Su objetivo es realizar un estudio de todas las bicicletas y prototipos de bicicletas eléctricas que existen en el mercado. De esta manera, tendrán una base y podrán facilitar una regulación de las reglamentaciones en todo el país.

Sin salida a la vista

Daniel Pérez, con rastas hasta la cintura y amigo de las bicicletas, es asesor de movilidad alternativa de la Secretaría de Movilidad. Pérez afirma que “el convenio únicamente determina que bicicleta eléctrica es aquella con un asistido por medio de ciertos componentes físicos para ayudar a simular los cambios en una bicicleta”.

Según el artículo 94 del Código de Tránsito de Colombia, las bicicletas deben transitar por la derecha de las vías a distancia no mayor de un 1 metro de la acera u orilla. Sus conductores están obligados a vestir con chalecos reflectivos en las noches transitar uno detrás de otro. No deben circular sobre lugares destinados al tránsito de peatones, les corresponde respetar las señales, normas de tránsito y límites de velocidad. Además, deberán utilizar casco de seguridad.



Las bicicletas alternativas que utilizan la ciclorruta duran en promedio 25 minutos en sus viajes/ FOTO: DIANA GARCÍA.



Las bicicletas con motor tienen en promedio un cilindraje de 48CC. / FOTO: DIANA GARCÍA.

Bicicletas alternativas en el mundo

Bruno Affonso, hombre de pocas palabras e interesado en el mercado colombiano, se encuentra en Brasil, donde se dedica al negocio de las bicicletas alternativas. Afirma que “en la ciudad de Río de Janeiro, más de 10 mil personas utilizan bicicletas eléctricas, y en Sao Paulo, de unas 3 a 4 mil”, es un alto porcentaje a pesar de que Río de Janeiro tiene unos 6,3 millones de habitantes y Sao Paulo, 10,8 millones.

En Madrid, España, existe una red de bicicletas eléctricas

llamada BiciMAD, con 1.560 bicicletas dispuestas para préstamos por la ciudad. En Barcelona, España, cuentan con más de 180 kilómetros de carriles para bicicletas y se realizan 100 mil viajes diarios.

“En Bogotá, cuando no circulan por una vía con carril exclusivo, pueden utilizar el andén. Únicamente pueden parquearse en espacios destinados para ello”, aseguró Eduardo Behrentz, decano de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de los Andes, quien

ha participado en el proyecto 22 @Barcelona, un modelo de ciudad compacta con el fin de generar conocimientos.

Martín Rivera, conocedor y defensor de las problemáticas de Bogotá, es el coordinador de Bogotá Cómo Vamos y cofundador de Combo 2600. Fue “usuario de una bicicleta en Beijing, y la infraestructura era completamente distinta. Bogotá debe entender muy pronto ese fenómeno y adaptarlo”.

Bicimoto: especificaciones técnicas de esta máquina que alcanza hasta 50 kilómetros por hora

Batería

Las bicicletas eléctricas tienen un motor eléctrico de 250 vatios y la capacidad de la batería es de 24V 12AH.



Manubrio

Ambas utilizan un encendido como la mayoría de los vehículos.

Motor

Las bicicletas con motor tienen en promedio un cilindraje de 48CC y la capacidad del tanque es de medio galón de gasolina.

LA MITAD DE LOS PUENTES PEATONALES REQUIEREN MANTENIMIENTO

¿Se caerán a pedazos?

En Bogotá hay 350 puentes peatonales de los cuales 175 necesitan mantenimiento, según informó a **EnDirecto** el Instituto de Desarrollo Urbano (IDU). El contrato 966 de 2014 contempla que los peatonales requieren de "soldadura, pintura, recuperación de escalones, rampas y techos". Sin embargo, la entidad no podrá asumir los costos de mantenimiento de los 45 puentes que preveía arreglar en los primeros cinco meses de 2015. El año pasado, el IDU solicitó a la Secretaría de Hacienda 10 mil millones de pesos, de los cuales sólo les asignaron 2 mil millones.

El IDU planea intervenir sólo 22 senderos peatonales o aquellos que se encuentran en su estado más crítico y sobre los que recae un voluminoso tránsito de personas. Esto para evitar que terminen desplomándose como el puente de la calle 103 con carrera 11, en febrero pasado, cuando cuatro militares y cuatro civiles resultaron heridos.

De 175 puentes peatonales que necesitan mantenimiento, arreglar 22 de ellos parece irrelevante; sin embargo, Juan Carlos Tovar, director técnico de proyectos del IDU, afirma que "anualmente se hace un plan desarrollo que presenta un diagnóstico de cuánto dinero se necesita"; sin embargo, de esos recursos muchas veces no se obtiene lo que se pide; así que intervenir en mantenimiento a todos los puentes peatonales es "un problema de presupuesto".

La necesidad de reparar los puentes radica en que el 50 por ciento tiene problemas con "las barandas, la pintura y los suelos", asegura Tovar. Tal deterioro se les atribuye a la poca aplicación de normativas para la construcción y el mantenimiento de los peatonales, según explica José Luis Aponte, ingeniero civil egresado de la Universidad Gran Colombia.

Para determinar el grado de mantenimiento, el IDU desarrolla una evaluación. Esta calificación va de 0 a 5, donde el mayor puntaje corresponde a los puentes que están a punto de caerse. Aquellos que son valorados con 4 puntos son los que necesitan una reparación inmediata, los puentes que necesitan un mantenimiento superficial o "reparación pronta" reciben una calificación de 3 y, finalmente, las clasificaciones del 2 al 0 son puentes que están en "buen estado".

Según el IDU, a la fecha "ningún puente alcanza los cinco puntos de calificación". Sin embargo, con la limitación de recursos que presenta la institución para cubrir el mantenimiento de puentes para este año, Bogotá seguirá con un alto índice de puentes peatonales que necesitan mantenimiento. **EnDirecto** recorrió los 22 puentes que prioriza el IDU para 2015 en materia de mantenimiento. Presentamos los detalles de ocho de ellos, los más críticos, debido a su ubicación y al tráfico peatonal que soportan.



Miguel Ángel Hernández

Periodista EnDirecto
miguelhepr@unisabana.edu.co
Twitter: @miguelpregonero

El IDU asegura no tener los recursos suficientes para intervenir 175 puentes que presentan daños estructurales.



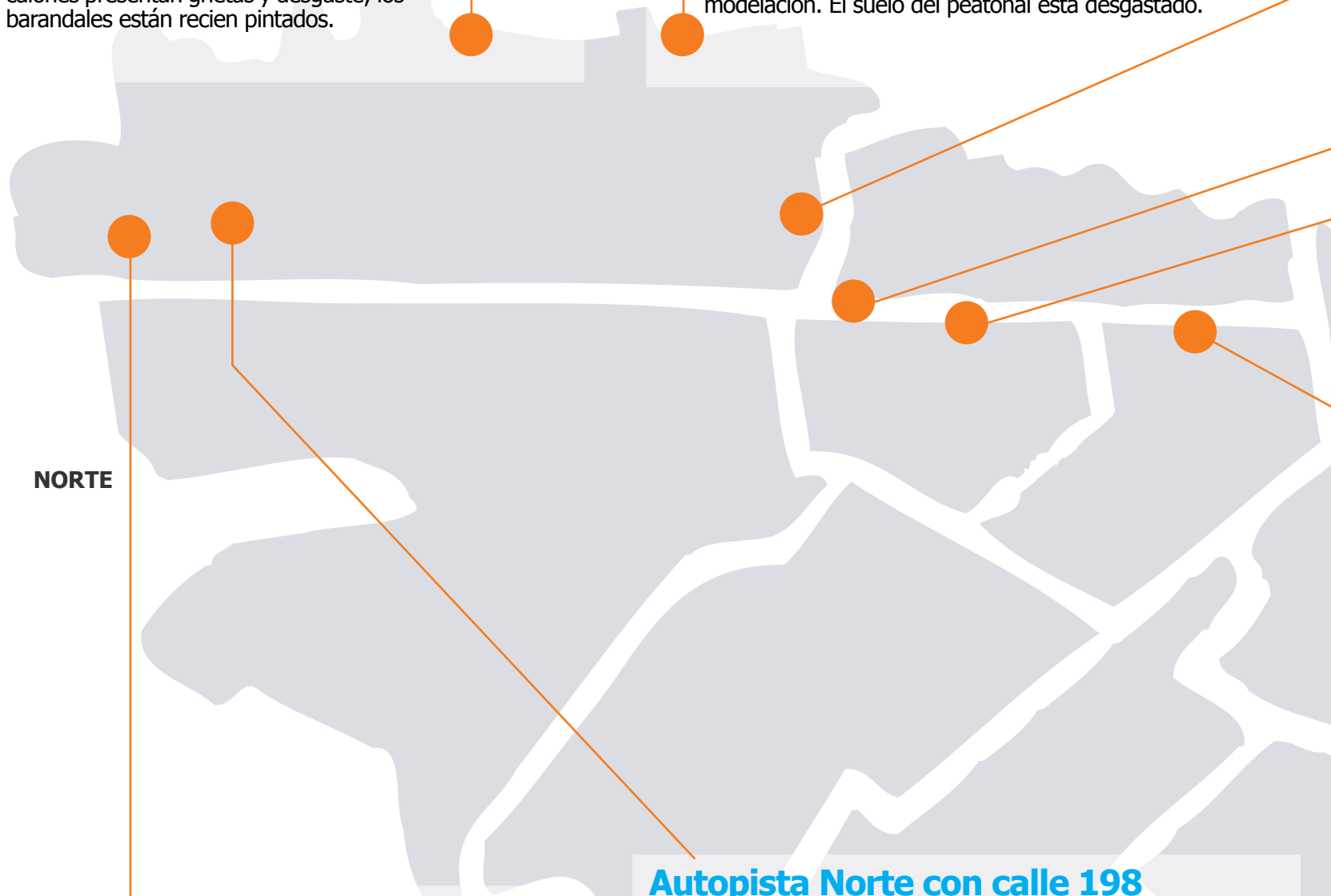
Carrera séptima con calle 163

El andén donde inician y finalizan las vías de acceso está en construcción. Los escalones presentan grietas y desgaste; los barandales están recién pintados.



Carrera séptima con calle 153 A

La estructura está recién pintada. Sus lugares de acceso ya sean escaleras, rampas o pisos están en remodelación. El suelo del peatonal está desgastado.



NORTE

Autopista Norte con calle 208

La estructura está oxidada; su suelo, que es en madera, tiene tableros rotos. Sus vías de acceso están deterioradas por el uso y sus escalones, rotos.



Autopista Norte con calle 198

Problemas de inundación en su acceso, desgaste y grietas en los escalones del peatonal. Su suelo hecho de tableros de concreto presenta divisiones y separaciones de 10 a 15 centímetros.



Calle 100 con carrera 47

Sus rampas de acceso están muy desgastadas, los barandales no están pintados y tienen mucho oxido. El suelo está desgastado y el pasto se filtra en la estructura.



Avenida 68 con calle 87

Presenta grietas y vencimientos en sus escalones de acceso y en todo su suelo. Sus barandales están muy oxidados.



Avenida 68 con calle 76 A

Uno de los pocos puentes que están en perfecto estado; su estructura está pintada, el desgaste del suelo está recubierto y sus escalones están reforzados.



SUR

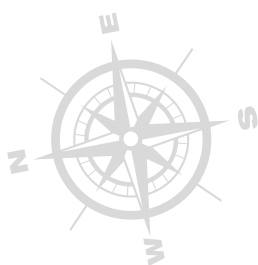
Avenida 68 con calle 45

Sus barandales están deformes y oxidados. El suelo de las rampas de acceso está muy desgastado y presenta filtraciones de agua.



ORIENTE

OCCIDENTE



FOTOS: MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ

ENDEUDARSE PARA SOBREVIVIR

Balonmano requiere 'una r



Daniela Gómez Laverde

Periodista EnDirecto
danielagola@unisabana.edu.co
Twitter: @daniagomezl

Colombia es un país acostumbrado al fútbol, un deporte que por su progreso y resultados recibe abultados presupuestos del Estado. Esto se convierte en una situación ante la que deben competir deportes alternativos como el balonmano. "Como no tenemos recursos, tenemos que hacer todo con las uñas", afirma Oscar Palacios, entrenador y miembro de la Federación Colombiana de Balonmano (FCBM).

Así que los recursos públicos son insuficientes y, además, "la empresa privada no es muy abierta a apostar al deporte", alega el tesorero del Comité Olímpico Colombiano (COC), Rafael Lloreda.

En el 2014, la FCBM organizó la Challenge Trophy en Palmira, Valle de Cauca, donde la Selección Colombia quedó campeona contra Perú, Ecuador, Venezuela, Bolivia y Paraguay. Esto le significó a la Federación una inversión de 350 millones de pesos, con una deuda de 36 millones que no ha podido ser subsanada por falta de patrocinio.

El año pasado, Coldeportes negó a la Federación una ayuda económica, que ascendía a 60 millones de pesos. La razón: la Federación se demoró en legalizar los informes que debe presentar anualmente para demostrar que el presupuesto asignado fue gastado según los requisitos que se establecen: el 40 por ciento en torneos nacionales y el 60 por ciento restante, en torneos internacionales, según dijo a

Sin el subsidio anual de Coldeportes, la Federación de Balonmano logró cumplir su calendario nacional 2014, participar en torneos del ciclo olímpico y realizar una copa internacional en Palmira, Valle del Cauca. Esto abrió paso a sus primeros nacionales.

EnDirecto Rodrigo Moreno, gestor técnico y administrativo de deportes conjuntos de Coldeportes.

CITA

"Como no tenemos recursos, debemos hacer todo con las uñas"

Oscar Palacios,
Entrenador de la FCBM

Aún con complicaciones a la para contar con un presupuesto que es soportado, en buena parte, por Coldeportes, la FCBM pudo hacer de 2014 un buen año para el balonmano en Colombia.

"Lanzamiento de rosca"

La gestión de la FCBM en el 2014 para sobrevivir, buscando subsidios y soportes por otros medios, refleja el reajuste económico del presidente de la Federación, Oscar Bautista; en balonmano puede relacionarse con el lanzamiento de rosca que alude al cambio de curso del balón con un movimiento de muñeca.

La Selección Colombia de Balonmano participó en eventos como los Bolivarianos de Playa en Perú y los Suramericanos de Chile, donde la selección

Campeonatos internacionales y posiciones de la selección Colombia de balonmano en ellos

Campeonato	País donde se jugó	Categoría	Posición en la tabla
Challenge Trophy		Cadetes (Jóvenes)	Campeón Subcampeón
Suramericanos de Chile		Mayores	7º puesto
Suramericano de Cadetes		Mayores	4º puesto 6º puesto
Juegos Centroamericanos		Mayores	5º puesto 5º puesto
Bolivarianos Playa		Mayores	3er puesto 3er puesto

Sandra Rodríguez, jugadora de la Selección Colombia de Balonmano Playa. / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE .

colombiana fue invitada por solicitud del comité organizador encargado, ya que la inasistencia de los países que debían participar estaba derrumbando el evento. Colombia asistió de la mano de Coldeportes —que ayudó con los tiquetes de los equipos—, del Comité Olímpico Colombiano (COC) —que aportó las sudaderas institucionales—, del país organizador (Chile) —que subsidió la manutención de los equipos— y de su propio esfuerzo para aportar con los uniformes del seleccionado.

Posteriormente, compitieron en los Centroamericanos de México, donde obtuvieron el quinto lugar en la tabla olímpica. Ello cerró las puertas de la clasificación a los Panamericanos (2015) en Toronto —a los cuales clasificaban los tres primeros puestos—, y, por ende, de los Olímpicos (2016) en Río de Janeiro.

La FCBM se 'colgó la soga al cuello' para realizar la Challenge Trophy, porque su ejecución implicaba un presupuesto de 350 millones de pesos, de los que recaudó 320 millones de pesos. Los 36 millones de pesos restantes los cubrió con préstamos bancarios y aportes económicos de los mismos dirigentes deportivos.

Una 'echada de mano'

Para el dinero recaudado (los 320 millones de pesos), la Federación contó con un apoyo del COC, de las empresas

privadas, de Coldeportes —que logró subsidiar gastos mínimos— y de quienes hacen parte del balonmano en Colombia — con

una labor más de voluntariado que de cualquier otra cosa, según afirma Oscar Bautista— y a lo que Oscar Palacios



Laura Sin, arquera de la Selección Colombia de Balonmano Playa en el complejo acuático. / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE .

CIFRA

36 millones de pesos es la deuda que tiene la FCBM, tras realizar la Challenge Trophy 2014.

mano'



■ Jugadores que están entrenando para hacer parte de la Liga de Balonmano de Bogotá. Son dirigidos por Laura y Sandra/ FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE .



■ Partido de entrenamiento. Antes jugaban en la Unidad Deportiva el Salitre, de noche, y las canchas no tenían luz. / FOTO: DANIELA GÓMEZ LAVERDE .

sustenta diciendo que su labor la cumple más porque le gusta y porque hay que trabajar para que el deporte funcione. “A mí la Federación no me paga por entrenar a la Selección”.

La FCBM logró que Coldeportes resolviera que el COC liquidara dos facturas que sumaban 20 millones de pesos, mientras que, por otro lado, Inder Palmira colaboró con 40 millones de pesos por tratarse de la sede del torneo y la International Handball Federation (IHF), con 160 millones de pesos que, sumándolos con los 100 millones de pesos que dejó la inversión extranjera en la ‘casa local’, resultó ser el

monto colectado.

Todo esto sin contar el soporte que recibió de las empresas privadas que donaron los implementos básicos (pendones, balones, uniformes, cintas) y de las entidades como la Alcaldía de Palmira —que facilitó vehículos para el transporte interno durante el torneo y algunas habitaciones para los seleccionados colombianos— y la Universidad del Valle —que prestó auditorios para los cursos a entrenadores y jueces, además de los congresos técnicos y reuniones con la prensa—.

No fue suficiente...

Incluso así, con todas las ayudas que recibió la FCBM,

el gasto del presupuesto se salió de las manos porque no alcanzó a recoger más subsidio por otros lados y, además, surgieron fallas técnicas como el incremento en costos de alimentación, transporte y alojamiento por el IVA, que no incluyeron dentro de las cotizaciones, lo que demandó una mayor inversión que, hasta hoy, no ha podido cubrirse. “Nos desbordamos porque creíamos que íbamos a recibir más apoyos”, aclara Óscar Bautista.

Sin embargo, con deudas hasta el cuello y un desbordamiento en el presupuesto, Colombia resultó campeona del torneo con la selección masculina y subcampeón con la selección

femenina, lo que le dio el título de representante de Suramérica para enfrentarse —en el 2015— a los países representantes de Centroamérica, Caribe y Norteamérica. Para este campeonato, la IHF pidió nuevamente a Colombia que fuera sede oficial, decisión que debe tomar la FCBM y de la cual Óscar Bautista no está seguro de aceptar o no.

“Este año participaremos en los Juegos Nacionales, y eso es un progreso muy grande (...) Eso da apoyo por parte de las entidades gubernamentales, y ya los departamentos comienzan a apoyar más a cada liga”, menciona Carlos Valencia —de la Selección

Colombia de Balonmano— ante la oportunidad que se le abrió a este deporte de debutar en los Juegos Nacionales 2015, en Chocó, por la satisfacción que permanece ante el reconocimiento del país ante sus contrincantes en la Challenge Trophy.

Esto no quiere decir que la Federación ya saldó la deuda del torneo internacional en Palmira el año pasado. Las directivas de la institución deberán responder por el dinero que, como declara quien se posesionó como presidente de la FCBM en 2012, Óscar Bautista: “todavía no sabemos cómo vamos a hacer. Nos va a tocar reducir algunos costos y ver de dónde sacamos para pagar”.



SELECCIÓN COLOMBIA SUB 17, RUMBO AL MUNDIAL DE CHILE

Divisiones menores, el camino hacia el éxito

Colombia ha hecho bien la tarea con las selecciones de mayores y la Sub 20. Ahora es el turno para que brille la Sub 17, que a la fecha disputa el Sudamericano en Paraguay.

■ En la Sede de FCF se hicieron todos los ciclos de preparación de la Sub 17/ FOTO: MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ



Miguel Ángel Hernández

Periodista EnDirecto
miguelhepr@unisabana.edu.co
Twitter: @miguelpregonero

Colombia pasa por un momento futbolístico de ensueño. A la gran actuación de la Selección de Mayores, en el más reciente Mundial FIFA de Brasil 2014 – en el que terminó como la quinta mejor del mundo –, se le sumó el reciente subcampeonato de la Sub 20, en el Torneo Sudamericano disputado en Uruguay. De paso, ese resultado le permitirá disputar el Mundial de la categoría, que se jugará entre mayo y junio en Nueva Zelanda.

Pero la racha no termina ahí. En los juegos de la Organización Deportiva Sudamericana (Odesur), llevados a cabo en Chile (2014), la Sub 16 logró el Oro tras vencer 2-1 a Argentina, con goles de Ronaldo Ariza y Jesús Marimón. Aunado a este renovado palmarés, la Sub 15 ha hecho lo propio: recientemente, completó su tercer subcampeonato en el torneo sudamericano de esta categoría.

Quienes ahora no se quieren dejar ‘echar tierra’ son los jóvenes de la Sub 17. Por estos días –y hasta el 29 de marzo–, se lleva a cabo el campeonato Sudamericano, en Paraguay. Estas jóvenes promesas del balompié colombiano solo partieron desde Bogotá con la idea de ganarlo y obtener un cupo para el Mundial

de esta categoría, que se jugará en el territorio chileno en 2015.

El talento no basta en el once titular o en la suplencia de un equipo. En el banquillo, el cuerpo técnico también requiere de potencial para dirigir. Y sí que están en buenas manos. Su director técnico, Juan Camilo Pérez, tiene los pergaminos para augurar un desempeño deportivo exitoso. Previamente a este encargo de la Sub 17, Pérez estuvo al frente de la Sub 15 y de la Selección Antioquia de Fútbol: con esta salió campeón en las categorías prejuvenil y juvenil.

CITA

“Son jugadores que todavía no han terminado de crecer ni física, ni mental, ni futbolísticamente”.

Antonio Casale,
Periodista deportivo Win Sports

Se conocen de memoria

Los 25 muchachos provienen de la misma cuna futbolística: han crecido en medio de celebraciones. En los dos últimos años, obtuvieron un



■ La Sub 17 clasificó con una sola victoria al hexagonal final del Sudamericano. / FOTO: MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ

campeonato y un subcampeonato internacionales. La mayoría cosechó triunfos en la Sub 15. Wilmar Arango, uno de los mediocampistas convocados, recuerda: “El primer torneo que jugamos juntos con éxito, en la

Sub 15, fue el Tahuichi Aguilera, en Bolivia”.

Aeste, lo sucedió la participación en los sudamericanos en la misma categoría. Arango rememora de forma muy especial el

acontecimiento. Con una sonrisa, afirma orgulloso: “allí obtuvimos el subcampeonato”. Más adelante, en el 2014, la misma camada de muchachos obtuvo, en Chile la Copa Odesur, luego de un “partidazo”, en el que derrotaron 2 a 1 a la Selección de Argentina, asegura Pablo César Cortés, quien desde hace 14 años es periodista deportivo en el Canal Uno.

El naciente palmarés demuestra que estos jóvenes “ya se conocen muy bien”, como lo destaca David Pérez, único jugador de la Sub 17 que milita en la liga del Atlántico. Pero así como Pérez y los otros 24 convocados han disfrutado del éxito, todos son conscientes de que deben prepararse para el fracaso.

En esta labor hay un punto sensible que debe considerarse: la preparación psicológica. Alvaro de Jesús Gómez, director técnico del equipo de primera división del fútbol colombiano, Águilas Pereira, dice que “en estas categorías se debe trabajar mucho en la parte de la psicomotricidad, algo que no hacen mucho en las divisiones menores”.

Antonio Casale, periodista deportivo de Win Sports, coincide en que a los jugadores debe formárseles integralmente: “educarlos para el triunfo y la derrota”. Para lograrlo, dice que los jugadores deben “estudiar y tener una formación psicológica simultánea”, para soportar fuertes cargas de presión y estrés, por ser atletas de alto rendimiento.

Trabajo en equipo

La inversión de casi 10.000 millones de pesos de la Federación Colombiana de Fútbol (FCF) se ha notado en las renovadas instalaciones de entrenamiento y en



■ Los entrenamientos de la Sub 17 se caracterizan por los trabajos en espacios reducidos y con un solo toque de balón. / FOTO: MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ

el apoyo logístico a las distintas categorías. Sin embargo, hay quienes consideran que “siempre se podrá hacer algo mejor”, como Rafael Villegas, periodista de Caracol Radio e integrante del programa La Luciérnaga. De igual manera piensa Casale, quien asegura que “muchas cosas llegaron muy tarde. Colombia fue la última selección de sudamérica en tener una sede”.

Para Casale, hincha furibundo del equipo bogotano Millonarios FC, también hay una carencia de infraestructura en las regiones que históricamente han sido cuna de grandes futbolistas. “El

Pacífico colombiano es de donde más salen jugadores, y en estas tierras no hay ni un solo espacio para practicar el fútbol de forma decente”, subraya con tono de indignación.

La otra cara de la moneda es la de quienes consideran que la FCF sí ha aportado a “la formación de los juveniles en Colombia”, según defiende Pablo César Cortés, pues “ha mejorado mucho en las últimas administraciones”. Esta visión de campo la comparte un experto en estos términos futbolísticos: Juan Camilo Pérez, director técnico de la Selección Colombia Sub 17.

Para él, trabajar con estos jóvenes en las condiciones actuales es algo muy “cómodo”, pues no solo disfruta con el progreso de los muchachos, sino con las instalaciones deportivas y el cómodo alojamiento que les ofrece la FCF.

Los que se destacan

Muchas dudas surgen entre los periodistas deportivos sobre quién será el referente de la Sub 17. Acertar en la respuesta es una tarea difícil. Muchos jugadores se han caracterizado por “hacer muy bien las cosas” en sus presentaciones con la Selección.

En medio de tantos talentosos, uno que se destaca es el paísa Jhon Wilmar Arango, volante de ataque, o mejor conocido como ‘el 10’. Fue campeón en distintas ocasiones, con diferentes categorías de la Selección de Antioquia y ha jugado en las divisiones previas a la Sub 17 de la Selección Colombia.

La cuota internacional también se hace notar. Juan José Calero es hijo del histórico arquero de

la Selección Colombia, Miguel Calero. A diferencia de su padre, Juan José juega como delantero de área y con 16 años ya debutó en la primera división de fútbol mexicano, con El Pachuca.

A quien no puede dejarse de mencionar es a Luis Alberto García, quien es el arquero titular de la Selección Colombia Sub 17. En su corta trayectoria, ya puede darse el lujo de decir que jugó en el equipo más ganador de Europa: hizo parte de las divisiones menores del Real Madrid. Luego, dio un salto desde Valdebebas, y ahora protege los tres palos de las divisiones menores del también español Rayo Vallecano.

Algunos periodistas coinciden al afirmar que es muy prematuro el pensar quién será la estrella del Sudamericano o quién será un gran jugador en el futuro. Para Casale, ellos “son jugadores que todavía no han terminado de crecer ni física, ni mental, ni futbolísticamente”.

Paso a paso

A pesar de esto, los objetivos son claros para el torneo Sudamericano, pues el preparador físico de la Selección Colombia Sub 17, William Alberto Lara, asegura que la prioridad es “conseguir el cupo en el Mundial de Chile 2015”. De seguro no solo vendrán los goles y las victorias, sino que se iniciará un proceso rumbo a consolidar los sucesores de los actuales jugadores de la Selección de Mayores.

Sin dudarlos, quienes hoy dejan todo en las canchas paraguayas del Sudamericano Sub 17 podrán ser los nuevos referentes del equipo colombiano que dispute los próximos mundiales de mayores, en Rusia (2018) y Qatar (2022). Para que ese sueño se cumpla, Pérez tendrá el deber de ayudarlos a madurar deportivamente. En esta labor y en el desempeño exitoso, el DT espera que el actual torneo en territorio guaraní sea “una muy buena presentación, jugando muy bien al fútbol” y demostrando que “se está trabajando en equipo y no por satisfacción personal”.

El tridente mágico



Luis Alberto García Pacheco

Barranquilla

1,85 cm.

Arquero

Rayo Vallecano (Esp)

Juan José Calero

Ginebra, Valle del Cauca

1,79 cm.

Delantero

Pachuca (Mex)

Jhon Wilmar Arango

Medellín

1,70 cm.

Volante

Club Deportivo Estudiantil (Col)



01

Entrada de residuos

La Planta de tratamiento de aguas residuales de Chía recibe el 40% de los desechos orgánicos del municipio.



Proceso de tratamiento en la Planta de Aguas Residuales

■ FOTOS: CARLOS JOSÉ REYES.

CHÍA: SÓLO EL 40 POR CIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES SON TRATADAS

Sin 'fórmula mágica' para controlar el olor

A una parte de la comunidad del municipio le preocupan los riesgos ambientales y de salubridad que puede generar una planta de tratamiento de aguas ubicada cerca de la Avenida Pradilla, la cual emana olores fétidos.



Carlos José Reyes

Periodista EnDirecto
carlosreaga@unisabana.edu.co
Twitter: @carlosj_reyes

Próspero Ramírez es un habitante de Chía que, desde hace 19 años, ha buscado una solución para el olor que emana de la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR). Ramírez ha vivido y trabajado toda su vida en el sector Las Delicias, muy cerca de la planta, y asegura que los “olores son nauseabundos”.

“Esto que tenemos en Chía no es ninguna planta de tratamiento de aguas residuales. Es una

cloaca a campo abierto”, afirmó Ramírez, de 48 años, y presidente de la Junta de Acción Comunal del sector Las Delicias Norte. Desde su cargo, él ha trabajado para poner en marcha soluciones que mitiguen la emisión de olores de la planta.

Otro caso relacionado con esta situación es el de Claudia Acevedo, quien vivió hasta el año 2014 en el conjunto residencial Nogales de Chía, ubicado cerca de la planta de tratamiento. Acevedo asegura que el olor era insoportable, y por eso se fue del sector.

Inclusive, el Centro Comercial

Sabana Norte, donde se encuentran almacenes como Jumbo, también está ubicado a pocos metros de la PTAR. Ángela Rojas es una habitante de Chía que suele realizar compras en ese lugar. Ella le contó a *EnDirecto* que en las horas de la tarde puede sentirse el hedor en las instalaciones de Sabana Norte. Asimismo, algunos vigilantes del lugar dijeron que en las horas de la madrugada es cuando más está presente el olor en el ambiente.

El procedimiento que realiza la PTAR busca reducir la carga contaminante de los desechos para luego ser descargados al

río Bogotá. Sin embargo, la planta presenta deficiencias y saturaciones en su capacidad operativa, lo que ocasiona fuertes olores que se perciben en el municipio. Actualmente, esa planta sólo trata el 40 por ciento de los desechos producidos por los habitantes; el otro 60 por ciento son dirigidos al río Frio sin ningún tipo de tratamiento.

La planta de tratamiento, en ocasiones, debe tratar un caudal mayor para el que fue diseñada, lo que ocasiona saturaciones y olores con los cuales la comunidad tiene que convivir. La Corporación Autónoma Regional (CAR), en respuesta al Derecho

de Petición 20141126849, respondió que “no existe una fórmula mágica que pueda llegar a eliminar totalmente los olores provenientes de la planta, pero que la operación de esta es determinante a la hora de mitigar los olores”.

En tanto, la Alcaldía tiene previstas la ampliación de la planta y la construcción de una nueva junto con la CAR, pero esos proyectos aún no tienen fechas determinadas.

Esa situación hizo que Sergio Andrés Moreno Mejía, actuando en nombre propio como ciudadano, interpusiera una Acción Popular ante los Juzgados administrativos de Bogotá, el 9 de marzo de 2009, para “hacer cumplir a las entidades correspondientes las normas existentes para la protección del medio ambiente y la salud de los habitantes, visitantes y turistas de Chía”. El fallo de esa acción en 2011 determinó que la CAR y el municipio de Chía debían adoptar medidas para mitigar los olores, en un plazo no mayor a 9 meses.

Operación y mantenimiento

La CAR fue responsable de la operación de la PTAR hasta el año 2012, pero luego de una decisión por parte de la Contraloría General y la Superintendencia de Servicios Públicos, se estipuló que eran los municipios quienes debían administrar las plantas. El 16 de diciembre de 2013, la administración de Chía le entregó la planta a Emserchía para que AA la operara.

Pero Rossemberg Alexander González, profesional



02 Oxigenación

Dos lagunas de aireación se encargan de eliminar parte de la carga contaminante mediante motores que mueven el agua.



Descomposición

En una laguna facultativa los desechos sufren procesos químicos que limpian por completo los desechos tóxicos.

03

especializado de la CAR, manifestó que su Corporación, dentro de sus facultades, no tiene establecido desempeñar funciones propias de una compañía de servicios públicos como lo indica el artículo 31 de la Ley 99 de 1993. Después, la Ley 142 de 1994 en su artículo 5 ratificó que es competencia de los municipios la prestación de estos servicios. No obstante, González señala que la planta fue construida antes de esas leyes y que la entrega de la PTAR se dilató hasta el 2012. Eso ocasionó que la Planta no recibiera un mantenimiento riguroso.

Héctor Buitrago, director técnico operativo de Emserchía, aseguró que la planta estaba pensada bajo las proyecciones que dio el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) sobre el crecimiento poblacional que iba a tener Chía, y la CAR la concibió de esa manera durante todo ese tiempo. “El sistema que ellos (la CAR) ya habían optimizado está a punto de llegar a su tope máximo en su sistema de eficiencia. Eso es lo que está ocasionando que el sistema no sea suficiente y por eso se generen olores”, agrega Buitrago. En ese sentido, las lagunas están rebosadas en un 40 por ciento por lodo, lo que disminuye su capacidad operacional.

“Pero realmente es posible eliminar el olor emanado por la PTAR? En este punto específico, Gustavo Sierra, técnico operativo de la Dirección de Desarrollo y Ambiente Agropecuario, señala que las quejas interpuestas obligaron a construir una barrera viva (o una cerca de árboles), pero hay que esperar entre 2 y 3 años para que crezcan y pueda minimizar la propagación de olores. También se construyó un jarillón, una estación de bombeo



04 Descarga

Finalmente, los residuos descontaminados son descargados al río Bogotá.



y un sistema para elevar los equipos y no detener el proceso de tratamiento en caso de inundación, como ocurrió en la pasada ola invernal de 2011.

Una auditoría de la Contraloría de Cundinamarca, publicada el 12 de junio de 2014, describe nueve anomalías en el manejo de la PTAR, que, resumidas, evidencian que el mantenimiento de los equipos no es el adecuado, y que el municipio no cuenta con el “censo que permite establecer la cantidad y tipo de usuarios que están disponiendo sus aguas residuales en el sistema”.

Otras anomalías

La PTAR, durante el tratamiento de las aguas, produce dos tipos de gases: ácido sulfhídrico y amoníaco. Los niveles de los químicos emanados por la Planta de Tratamiento no son tóxicos ni pueden afectar la salud humana, según un Derecho de Petición radicado en la CAR por los veedores de Chía, Rafael Humberto Jiménez Martínez y Jairo Enrique Díaz Lucero. Pero en ese mismo documento

también se resaltó que “no existe una fórmula mágica que pueda llegar a eliminar totalmente los olores provenientes por la PTAR, aunque su operación es determinante a la hora de mitigar los olores”.

Sin embargo, el fallo a la Acción Popular interpuesta por Moreno, resuelto en 2011 por la magistrada Ana María Rodríguez, recalzó lo que la Corte Constitucional ya había ratificado en la sentencia T-231 de 1993 sobre la afectación de la salud, y concluye: “Pese a los esfuerzos de la CAR, no existe ningún resultado concreto que minimice los malos olores que tiene que soportar la comunidad y que conduzcan a evitar los posibles focos de contaminación, epidemias u otras circunstancias a las que en la actualidad se ve expuesta la comunidad”.

Según ese fallo, las enfermedades relacionadas con elementos en descomposición y aguas pueden ir desde fiebre, diarrea y conjuntivitis hasta cólera y sarna. Empero, tanto la CAR como el municipio coinciden en que estas afecciones no serán

transmitidas por las actividades de la planta.

La Resolución 1096 de 2000 determina que las lagunas de oxidación deben tener una distancia mínima para ser construidas. “El área debe estar lo más alejada posible de urbanizaciones con viviendas ya existentes; se recomiendan las siguientes distancias: 1.) 1000 metros como mínimo para lagunas aerobias, 2.) 500 metros como mínimo para lagunas facultativas y 3.) 100 metros como mínimo para sistemas con lagunas aireadas.”

Para este caso, las caracterizaciones de la planta se tendrían que ceñir a la especificación número dos. Sin embargo, esta PTAR no las cumple. “El ordenamiento territorial y las licencias de construcción que se entregaron en la zona no dejaron el aislamiento que requiere un sistema de tratamiento de estas características. (...) Pero la PTAR está mucho antes de todas esas cosas”, dijo Héctor Buitrago.

La solución

Luis Alejandro Prieto, secretario general de Chía, dijo que una de las medidas que quiere implementar este municipio para el mejoramiento de su planta es ampliar su capacidad de tratamiento para beneficiar a 140.000 habitantes. Ese proyecto se presentará en el Consejo de Chía en marzo del presente año para que se apruebe un presupuesto de 20 mil millones para la obra.

Prieto también recalzó que se presentó un proyecto en la CAR para la construcción de una segunda Planta de Tratamiento de Aguas Residuales, que tendrá la capacidad de tratar los residuos generados por unos 50.000 habitantes. La PTAR II, tiene un costo de 13 mil millones de pesos y estará ubicada en la vereda La Balsa, sector Las Juntas. Esta segunda planta está pensada para ser construida entre el municipio y la CAR, quienes están analizando la viabilidad del proyecto. Sin embargo, ninguno de esas dos ideas tiene una fecha concreta de finalización.

TOCANCIFEÑOS, PREOCUPADOS POR AUGE DEL CONSUMO DE ESTUPEFACIENTES

El precio de la industrialización



Angie Alayón Amón

Periodista EnDirecto
angiealam@unisabana.edu.co
@angiealayon

El emergente karma del microtráfico es el mayor dolor de cabeza de la Alcaldía y la Policía de Tocancipá. Colegios y padres de familia se suman a la lucha para erradicarlo.

Retrato del Hampa

En 2014 se registraron 413 delitos en diferentes sectores de Tocancipá



La Fuente: 23 denuncias

Verganzo: 77 denuncias

Tibitó: 12 denuncias

Canavita: 62 denuncias

¿Y los padres?

Marcela Sarmiento labora en la empresa Peldar durante diez horas al día. “Reconozco que he descuidado a mis hijos. Los niños se volvieron rebeldes”. Maicol Cuitiva vive otro drama: su padre lo abandonó cuando era niño y hoy, a sus 25 años, cumple ocho consumiendo alucinógenos. Asegura que las restricciones de venta en el municipio son pocas y sostiene que, para financiar su vicio, él ha recurrido al atraco callejero y al hurto de viviendas; asegura que los expendedores en el municipio utilizan medicamentos de venta libre

como el Rivotril para mezclarlo con alcohol, y producir una droga con efectos iguales de potentes que los de la marihuana.

Carlos Eduardo Pérez, médico de la Universidad del Bosque, explica que el Rivotril y el Clonazepam son medicamentos utilizados como ansiolíticos e hipnóticos. Aunque estos medicamentos no son de venta libre, tienen bajos costos. Un sobre de diez tabletas oscila entre los 10 mil y 20 mil pesos. “Mal mezclados, estos producen depresión, alteración del sistema nervioso central, somnolencia, tranquilidad”, indica Pérez.

¿Cómo atacar el mal?

La Corporación Nuevos Rumbos manifiesta que la solución es plantear estrategias que fomenten la inclusión social y el desarrollo de las habilidades y competencias de los jóvenes, por ejemplo, a través del arte, del deporte, entre otros. Esto lo respaldan las instituciones educativas de Tocancipá que realizan talleres lúdicos para ocupar a la población vulnerable.

Misael Ducuara, comandante de la estación de Policía, dice que hay dos Comandos de Atención Inmediata (CAI móviles), cuatro camionetas, dos grupos de

reacción y tres cuadrantes: 51, 52 y 53, que hacen control y patrullaje en veredas y perímetro urbano, dispuestos en todo momento para afrontar el expendio y consumo de drogas. Del mismo modo, el alcalde, Carlos Julio Roza, hace un llamado a la industria y a los dueños de casas para que no arrienden a extraños sin permiso de la administración. “En dado caso que cometan algún acto delictivo, estos residentes, los dueños de casas e industriales son quienes se harán responsables.”, aseveró el alcalde.

La mejor forma de atacar la problemática es la prevención. En el municipio, sin embargo, hay entidades como la Fundación Walfrando Forero que, por intermedio de una granja, involucra al menos a 50 jóvenes consumidores en talleres ludo-recreativos, que les generan réditos económicos (al vender chocolatinas, pan, por ejemplo). Aun así, recaen en las drogas.



■ Al centro, alias “el Guajiro” capturado con 120 gramos de cocaína. / FOTO: ARCHIVO POLICÍA NACIONAL.

Porvenir: 6 denuncias

Otras zonas: 10 denuncias
No registra zona: 42 denuncias

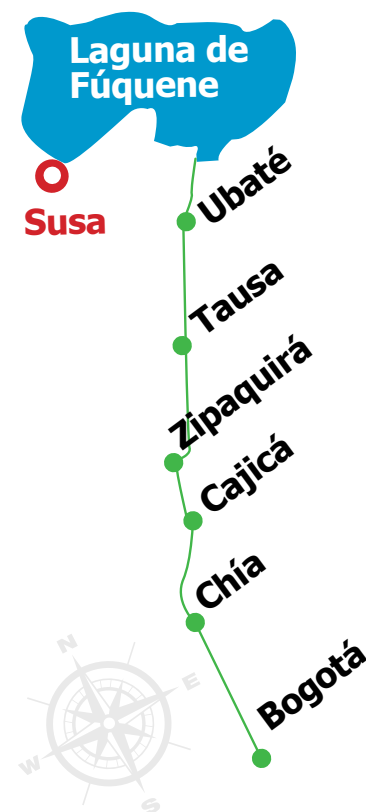
Zona Centro:
145 denuncias

La Esmeralda:
36 denuncias



■ Por momentos, la tranquilidad de Susa lo hace parecer un pueblo fantasma. / FOTO: CARLOS REYES.

Ubicación de Susa



291 MUNICIPIOS NO REGISTRARON HOMICIDIOS EN 2014

Susa: ‘Un remanso de paz’

En este municipio cundinamarqués no hay homicidios desde hace 11 años. Los campesinos son el grueso de su población y viven en una tranquilidad austera.



Carlos José Reyes

Periodista EnDirecto
carlosregal@unisabana.edu.co
Twitter: @carlosj_reyes

José Antonio Becerra es el sepulturero del cementerio de Susa, un municipio de Cundinamarca ubicado al norte de Bogotá, a 125 kilómetros. No recuerda la última vez que enterró a alguien por una muerte violenta. Este hombre, alto y delgado, de 75 años, trabaja hace siete en ese oficio, y dice que Susa es un lugar “tranquilo”, donde pocas veces ocurre algo. Mientras una sonrisa deja ver sus dientes dispares, Becerra explica que lo normal es que los susenses se mueran de viejos o en algún accidente de tránsito.

Los lugareños recuerdan que la última vez que escucharon hablar de un muerto fue hace 11 años, cuando mataron a Nelson Enrique Galeano Guzmán en junio de 2004, al celebrar las fiestas patronales de San Pedro. Desde entonces, Susa hace parte del grupo de los 291 municipios donde no hubo un solo asesinato en todo 2014.

En esa lista también están Busbanzá y Betétiva, en Boyacá, y Yacuanquer, Chachagüi y Tangua, en Nariño.

Susa: un lugar remoto

Para llegar a Susa, desde Bogotá, hay que tomar la vía hacia Zipaquirá. Pasar Cogua, Tausa y Sutatausa, hasta llegar a Ubaté. Luego, siguiendo la carretera 45A, que rodea la laguna de Fúquene. Ahí, los visitantes se topan “un remanso de paz”, como dice la valla publicitaria de un reconocido licor que da la bienvenida al pueblo.

Entre lunes y sábados hay una tranquilidad imperturbable. Pareciera que los habitantes se dieran turnos para cruzar por en medio de la plaza. Pero los domingos, el día de mercado, los susenses de los cuatro barrios y 13 veredas se reúnen para comprar y vender los alimentos cosechados.

Para Luis Alfonso Rodríguez, dueño de una panadería cercana a la plaza principal, “la tranquilidad del pueblo es envidiable, porque la gente se puede emborrachar y no le pasa nada. Si no duermen en la calle, alguien los lleva a la casa”,

pero reconoce que el comercio suele ser “apagado”.

El sosiego

El intendente Pico es miembro de la Policía Nacional en Susa. El expresa que “está disfrutando de su cuarto de hora en este pueblo”, porque la calma es “cotidiana”. Con desparpajo y tranquilidad, acomodado en una banca fuera de la estación de Policía, dice que lo máximo que debe atender son riñas entre borrachos, los fines de semana.

CITA

“El municipio de Susa, desde su historia, jamás ha atravesado por situaciones de crisis humanitarias”

Gobernación de Cundinamarca

Allí trabajan 12 uniformados que cumplen turnos de ocho horas. La zona accesible a las personas permite ver una oficina pequeña con tres escritorios, algunos archivadores e información institucional pegada en las paredes. El lugar es pequeño para los cinco policías que allí trabajan por turnos. Lo paradójico es que a pocos metros de ahí está construida una estación de Policía que, hasta la fecha, no ha sido estrenada y tampoco tiene fecha de inauguración.

En Susa no hay calabozos, solo salas de privación que “rara vez se utilizan”, como dice Pico. En esos lugares son retenidas las personas durante algunas horas, mientras la Policía los traslada a Ubaté para ser procesadas en el juzgado del circuito. No obstante, es tan esporádico su uso que una de ellas fue acondicionada como dormitorio para uno de los policías.

Para Ariel Ávila, subdirector de la bogotana Fundación Paz y Reconciliación, la razón por la cual estos sitios no son foco de violencia es por un “blindaje militar” en la zona, que ha impedido el retorno de grupos paramilitares y guerrilleros. Un segundo argumento que lista Ávila es el reducido número de habitantes de estos lugares, lo que permite que el servicio de justicia esté cercano a la población, aunque sea “deficiente”. Esto evita que la gente se tome la justicia por sus manos.

Como reza el adagio popular: “en todo pueblo pequeño el infierno es grande”. De este panorama no se escapa Susa, como dice Pico, quien reconoce que su población es “chismosa”. La mofa de los habitantes es asegurar que la guerrilla no incursiona en el

pueblo por miedo a que “la metan en chismes”.

‘No pasa nada’

“Aquí en este pueblo no ocurre nada”, dice Gloria Castiblanco, una joven de 16 años que está sentada con sus amigos, Edwin Villamil y Paola Espejo, en el centro de la plaza. Ellos manifiestan que Susa les parece “aburrido”. Villamil y Espejo desean enlistarse en el Ejército Nacional, y Castiblanco quiere irse a Soacha porque una prima le tiene un trabajo.

Abel Cristancho, un campesino que tiene una finca en la vereda Timinguita, dice que “en los últimos años la agricultura ha entrado en decadencia porque el Gobierno Nacional no les colabora con lo que producen, además de los difíciles tiempos de sequía que azotan la región”. Las fincas no tienen numerosas cabezas de ganado ni grandes extensiones de cultivos.

Al respecto, el alcalde de Susa, Luis Eduardo Robayo Moya, asevera que “el Gobierno no les da las herramientas suficientes para sacar el pueblo adelante. Los campesinos, por ejemplo, exigen buenas vías (que deben ser asfaltadas) para transportar sus productos y subsidios para los insumos agrícolas que son los más costosos”.

Becerra, el sepulturero de Susa, es un ejemplo de esta situación. Él tuvo que abandonar el oficio de campesino porque ni el clima ni el Gobierno Nacional le ayudaban en su cosecha. Ahora se conforma con un sueldo de 450 mil pesos mensuales, en un pueblo donde la mayoría de sus habitantes se muere de forma natural.

EDITORIAL

Vivir la vida



Adriana Patricia Guzmán de Reyes

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

La madrugada de este domingo le di la estocada final al tema de mi editorial. Apenas comenzando 2015, el año ya estuvo marcado por la muerte de grandes: de los grandes maestros, de los grandes amigos, de los grandes fundadores, pero, ante todo, de los grandes seres humanos; de aquellos que supieron vivir la vida y quizá, como todos, a pesar de estar revestidos de la fragilidad y los errores humanos, hicieron del entorno de propios y ajenos un escenario de alegría, aprendizajes y, ahora, buenos recuerdos.

Al cierre de esta edición murió uno de esos personajes que en mi vida profesional dejó una anécdota para relatar por años, dada la grandeza del empresario y mi pequeñez de periodista, en ese entonces, en una revista especializada que hoy ni existe, pero con la cual viví los mejores años de mis trabajos de

reportería económica.

Don Nicanor Restrepo Santamaría, para los conocidos el 'gran cacao del Sindicato Antioqueño' y hasta el 'Gran Cacao de la Paz', como le denominaron durante el Gobierno de Andrés Pastrana; para nuestras juventudes de hoy y los que 'ni idea', fue un señor paisa, el 'cerebro' de unas empresas que han sido siempre un hito para nuestra economía: Almacenes Éxito, Suramericana de Seguros, Compañía Nacional de Chocolates; compañías que, entre otras, aportan hoy el 10 por ciento al Producto Interno Bruto (PIB).

Una sección de la revista *Clase Empresarial* me había llevado aquella mañana a Medellín a entrevistar a quien, de verdad, era un gran reto como fuente. Llegué puntual, con ilusión, con muchos datos en la cabeza, un chorro de preguntas y el

susto normal. La idea era ir y volver en el mismo día, pues tenía previsto que la entrevista fuera de una hora. El tiempo pasaba y su secretaria me decía: "El doctor Restrepo se va a demorar porque tiene 'un par de asuntos imprevistos'... pero la atenderá".

El tiempo pasaba: dos horas de espera. Igual, no tenía mucha más opción. Pero ya eran tres horas. Seguro que las valía, pero me parecía insólito. No obstante, me empecé a enojar. Y salió de su oficina. "Disculpe, de verdad, disculpe, pero ya me tengo que ir". Casi muero. Quise insultarlo, pero era 'el Cacao'. "Doctor Restrepo, pero vine desde Bogotá". Y me dijo: "Lo sé, pues nos vamos ya mismo". "¿Nos?". "Sí, vamos y hacemos la entrevista en el camino". Sin más, me monté en su carro y comenzamos. Pero todo fue muy rápido. Íbamos para el aeropuerto. Pensé que todo terminaba ahí.

"Bajemos y sigamos". ¿Seguir? Si estábamos en el aeropuerto y se iba a montar a su avioneta. Y me dice: "¿Lista? Nos vamos. No le importa perder su vuelo, verdad, igual llegamos antes a Bogotá". Entre la prisa y mi sorpresa, subimos a una avioneta 'tipo fumigación',

pero dentro estaba equipada con 'todos los juguetes'. Y en cuestión de minutos tenía a mi entrevistado enfrente, sirviéndome, él mismo, pasabocas y gaseosa, disculpándose por su falta de cortesía y dispuesto a contestar más de mis preguntas, con total sencillez, calidez, grandeza.

No podía creerlo. Iba en la avioneta privada del 'gran Cacao' y lo tenía sólo para mí. Fue una de las mejores entrevistas de mi vida profesional. Además de números y empresas, me contó sobre lo importante para él: Su familia, su ilusión al jubilarse – irse a París a hacer un doctorado en Historia o Sociología, así fuera a los 60 años (y no sólo lo hizo, sino que lo hizo con honores)–, los barcos de madera que le gustaba hacer los fines de semana con uno de sus hijos, su afición a la lectura, la importancia del periodismo económico, su ilusión por la paz. Todo había sido mucho más de lo que esperaba.

Y así, pensaba estos meses de 2015 que han sido como años, en todas las personas cercanas que han fallecido. Y reflexionaba que todas, de verdad, todas, supieron vivir y encontrar la importancia real de la vida. Para nuestra Facultad, el

doctor Alfonso Forero; para nuestra Universidad, el doctor Jaime Puerta; para el Opus Dei, nuestras queridas María Ampuero y Sarita de Gutiérrez; para nuestras familias, tantos papás, hermanos e hijos que han ido partiendo en estos más de 80 días de 2015.

No obstante, con tristeza, también pienso en muchos de nuestros jóvenes, con tantos líos que vivimos en la Universidad, en la Facultad, en los colegios: no dimensionan, del todo, el tesoro que tienen entre manos.

La vida es una, es una gran oportunidad, y en la juventud sí que está el futuro. Y tienen mucho: más oportunidades, grandes familias, padres esforzados, mejores colegios; claro, con todo y sus vicisitudes, pero hay apoyos, hay formas de avanzar. Ojalá que despierten pronto. Menos trago, menos rumba, menos velocidad en la carretera y en la vida misma; menos chat y más diálogo; menos video y más deporte; menos mediocridad y más exigencia. Claro, no son todos, pero llevo 17 años tipificando a nuestros jóvenes y cada vez los conozco más, pero también me sorprende más. Hay gran potencial, señores, para vivir la vida...

JURUNGANDO

¿Dónde está el policía 4 ½?



Rodolfo Prada

Columnista de EnDirecto
rodolfo.prada@unisabana.edu.co

En la década de los años 80, Leslie William Nielsen protagonizó *¿Dónde está el policía?* (en inglés: *The naked gun: from the files of police squad*), una comedia que no era la gran joya del humor, pero que aún se ve por ahí en uno que otro canal de televisión.

Me vino a la memoria el recuerdo de esa cinta pensando dónde estarán los miles de policías de Bogotá, pagados con nuestros impuestos, que deberían patrullar las calles, ayudar a los transeúntes y conductores, y procurar darle orden al caótico tránsito de la ciudad.

La pregunta precisa es: ¿dónde están los policías de tránsito? Porque no están. No están cuando hay trancón, ni cuando pasan esos camiones y buses exhalando enormes cantidades de humo negro, ni cuando cruzan esas ruidosas motocicletas con tubos de escape modificados, ni cuando compiten en las atestadas calles esos conductores con infulas de pilotos de Fórmula Uno.

Nunca están los policías de tránsito cuando se les necesita, pero sí aparecen, como por arte de magia, cuando algún despistado conductor transita en un día de pico placa que no le corresponde.

Como los policías no están, reina la anarquía. Y por eso se está volviendo común la transgresión de todas las normas de tránsito. Los conductores, los ciclistas y los peatones se están acostumbrando a movilizarse en una ciudad sin normas, en cuyas calles la vía la lleva al más grande o agresivo: el bus del SITP, el camión-volqueta, la camioneta todoterreno o la caravana de escolta de algún "tipo importante".

Los avances en cultura ciudadana de otros tiempos, los de Mockus y Peñalosa, se están perdiendo en el recuerdo y ha ganado terreno, otra vez, el caos. Los andenes han vuelto a ser zonas de parqueo, y los peatones les corren a los carros y a las motos como en una corraleja.

Es de nuestra cultura respetar solo cuando tenemos el policía al frente, con excepciones de notables ciudadanos, claro. Por eso, cuando el policía no aparece, transitar por las calles es algo así como una "recocha", en el sentido vulgar del término. No tenemos la disciplina y no hay quién nos la imponga.

De la comedia de Nielsen se hicieron tres películas: *¿Dónde está el policía?*, *¿Dónde está el policía 2 ½?* y *¿Dónde está el policía 3 ½?* Se me ocurre que una nueva versión, las 4 ½, podría filmarse en Bogotá, con artistas naturales.



Labra Palabra

El dicho no es hecho



Jairo Valderrama V

Columnista de EnDirecto
jairo.valderrama@unisabana.edu.co

Ajustarse a la precisión, sin alterar para nada los referentes noticiosos, demanda de los periodistas un trabajo de filigrana. Por encima de la inmediatez y por la imposición del mundo globalizado, la celeridad obliga a propagar a como dé lugar cualquier información que apenas tenga visos de noticia. Entonces, frente a ese acoso, poquíssimos colegas sopesan los matices de los reportes que les llegan y las versiones que recogen. ¡Cuánta distorsión, así, se

publica cada día!

La consulta y el contraste de un número suficiente de fuentes parecen ahora solo el atasco en ese afán por derramar datos al mundo, sin la confirmación necesaria. Es más: la réplica escueta (el llamado "retuiteo") funciona como el recurso más práctico para demostrar la "actualidad" de la información. Si antes había idiotas útiles que solo trasladaban al público las versiones de las fuentes estatales, ahora están quienes reenvían esos mensajes de las redes sociales, sin cuidar en que tales afirmaciones o negaciones tengan, no tanto un sustento argumentativo,

pero sí, al menos, fiable.

En estos tiempos de redes sociales, en buena cantidad de medios de información dizque se llama periodismo a esa actividad que consiste en comentar o reproducir las versiones que por allí se propagan, sin considerar la procedencia o la validez. Parecen ser iguales la reproducción de una calumnia o el delirio de algún sociópata. A esos seudoperiodistas les basta con que la autoría de tales mensajes provenga de un personaje famoso; y este mismo ya sabrá que proliferan los tontos comunicadorcillos que replican sin criterio esas cargas de propaganda

o de mercantilismo. Así funciona por estos días la multiplicación de tanta verborrea barata.

Las opiniones solo son noticia si provienen de personas cuyas funciones entrañan efectos sociales de amplia cobertura, y si tales opiniones versan sobre asuntos de implicaciones públicas. Si no, detrás se esconden solo la publicidad soterrada, el agazapado dardo politiquero o la idiocia farandulera.

Otros muchos repetidores deben de ser tontos, cómplices o futurólogos. Cuando un jefe de Estado dice: "Viajaré la próxima semana a Europa", estos mismos, sin reparo alguno, van publicando "El Presidente viajará Europa la próxima semana". Allí lo único probado es que el

Presidente dijo que viajará, no que viajará. Y eso, en casos muy semejantes, es lo único sustentable: las versiones o declaraciones son eso y nada más; no son hechos.

Un presidente dijo que habló con un pajarito, y más de un necio replicó tal mensaje. Otro porfiado con micrófono publicó que no había paro, solo porque un presidente dijo que no había paro. ¿Cuándo entenderán algunos de mis colegas que la misión nuestra es con la verdad y el bien común? ¿Cuándo comprenderán que la versión de la verdad es distinta a la versión oficial?

Muchos pescadores, en ríos, lagunas y mares, saben que las redes se crearon para eso: para pescar en río revuelto.

Con vuestro permiso.

Arco sur

La dictadura del dios celular



César Prieto

Columnista de EnDirecto
cesarpc@unisabana.edu.co

Hoy vivimos en la comunidad del dios celular... El teléfono portátil se ha convertido en sustancia para la vida de muchas personas, quienes no conciben pasar un día, ni siquiera unas horas, sin el aparato de marras, pues su dependencia ha llegado a límites que nadie se atreve a cuestionar, pero sí evidencia que nos ha llevado por delante, sin miramientos y sin consideración de nada; la sociedad de consumo.

El celular entrega nivel social que incluso victimiza a quien no ha tenido para comprar un smartphone, y relega socialmente, porque los verdaderos teléfonos (esos que vienen para comunicarse por esa vía) son calificados de 'flechas', aunque nuestras comunidades indígenas sean más sabias que nosotros. Además, crea un aire de sofisticación a quien lo porta, así no tenga para pagar el plan, y sirve como una verdadera fuente de ingresos para la creciente ladronería que abunda en nuestras ciudades.

Matan y se hacen matar por un artículo de estos; la gente no los suelta, duerme con ellos, recibe mensajes a cualquier hora, se le atraviesa a todo el mundo por la calle por estar mirando su multicolor pantalla, daña matrimonios, amistades y noviazgos, y genera ansiedad por comprar una versión más elegante o fina o, simplemente, costosa, rompiendo uno



de los paradigmas de la comunicación: un mensaje claro y conciso, a cambio de adherirse a "cotorrear" por largos minutos, eso sí, cortando cada cinco a su elegido.

Decían las tías de antaño que los teléfonos se inventaron para "acortar distancias y no para hacer visita", y eso que ellas,

afortunadamente, no conocen la fiebre de los chats, los pines, los whatsapps, las redes sociales, los selfies y demás mañas cibernéticas, entorno a las cuales parece orbitar el planeta para millones de personas, sin analizar lo fatuo de la mayoría de sus contenidos.

Eso es lo peor... no hay

producción intelectual. Las redes se usan para el chisme o para insultar, los chats para preguntar si ya llegó el profesor o cuál es la pinta del día, la cámara para sacar la lengua y el wifi no se conecta con emisoras o periódicos, sino con páginas de todas las pelambres. Los nativos digitales no conocen el valor intrínseco de la lectura

o de la investigación porque todo lo buscan y, bien o mal, lo consiguen por Internet, y las generaciones anteriores se han contagiado de la banalidad de un aparato que disocia.

Falta ver a los alumnos en clase con el celular prendido y chateando a hurtadillas, y los profesionales en medio de una reunión, completamente absorbidos por el aparato que no hace sino vibrar, chillar y timbrar para captar su atención, en detrimento de la persona de al lado... Diría yo, aunque muchos me tilden de anticuado, que el celular es para mantener comunicación con el entorno familiar y social y que los demás aditamentos no pueden convertirse en fin sino en una herramienta, la cual, bien usada, sin duda cumple el papel de servir al hombre, y no lo contrario.

Valiente aquel que sobrevive sin este adminículo o lo usa para lo estrictamente necesario o mejor, lo emplea sabiamente, sin dejarse gobernar por la imposición de las modas, de un esnobismo rampante que vuelve nuestra comunidad menos comunidad y nos disgrega en un modo en el cual poco o nada de lo que pasa alrededor importa, porque ahora prima lo virtual sobre lo real.

Bonitas épocas cuando no existía la dictadura consentida de esta pequeña máquina, pues la gente era más feliz, menos complicada, poco controlada, con ganas de sobresalir a costa de esfuerzo y trabajo y no chicaneando en el Facebook. Las cartas al Niño Dios pedían carritos y muñecas y no teléfonos móviles... Créanme: el mundo se movía igual que ahora y el modernismo también, pero al servicio del ser humano y no al revés.



EnDirecto 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
Juan Carlos Gómez
Vivian Sequera

DIAGRAMACIÓN

Carlos M. Doncel Misas

EDITORES

María Alejandra Sánchez
María José Velasco

CORRECCIÓN DE ESTILO

Jairo Valderrama V.

CARICATURA

Javier Zambrano

JEFE DE REDACCIÓN

Juan Camilo Velandia

IMPRESO POR

Carvajal Soluciones de Comunicación S.A.S., quien solo actúa como impresor.

DIRECTOR

Juan Camilo Hernández
@camiloreportero

PÁGINA WEB

www.endirectosabana.com
Twitter: @Endirectosabana
Correo: endirecto@unisabana.edu.co
Facultad de Comunicación
Tels: 8615555 Ext. 26317-26104

ÁLVARO OTÁLORA, UNO DE LOS CREADORES DEL FAMOSO QUESO *PETIT SUISSE*

El hombre detrás de Alpinito



● Álvaro Otálora se encarga de crear productos, como el Alpinito, que suplan necesidades nutricionales. FOTO: María Camila Cuitiva.



María Camila Cuitiva

Periodista EnDirecto
mariacugo@unisabana.edu.co
Twitter: @mcamilacuitiva

La historia de una creativa mente que trabajó desde pequeño para costear sus estudios y que hoy es responsable de un dulce producto que miles de colombianos han cargado en sus loncheras.

Generaciones de colombianos han crecido comiéndolo. Cientos de antojos han sido satisfechos con el delicioso Alpinito, excepto los de Eliana Otálora, la hija del hombre que dio vida al famoso queso petit suisse al inicio de la década de los noventa. La joven, de 23 años, curiosamente, desprecia los lácteos. “Detesto la leche con mi vida”, asegura.

El disgusto por la leche no le ha impedido a Eliana seguir de cerca el trabajo de su padre Álvaro Otálora, de 53 años, un ingeniero de alimentos egresado de la Universidad Jorge Tadeo Lozano. Su hija lo describe como una de las mentes “más innovadoras y creativas” del sector de víveres en Colombia.

Álvaro ha sido siempre un autodidacta. El grueso de los procesos para elaborar yogures y quesos los aprendió leyendo. “Iba a la biblioteca agropecuaria del ICA, ya que en ese entonces no existía el Internet”, dice Álvaro. La constante manipulación de la leche le brindó conocimientos privilegiados sobre la bioquímica. Ello le facilitó los estudios en la universidad y lo convirtió en un alumno destacado, pero no muy querido por algunos de sus compañeros, debido a su amplio conocimiento en este campo de la ciencia.

En 1992 lideró un equipo de profesionales de la empresa Alpina S.A., empeñado en crear

un producto que reuniera los macronutrientes (proteína, grasa y carbohidratos) necesarios para paliar la desnutrición infantil en el país. La misión, cuenta Álvaro, era que el nuevo alimento tuviera “todo para que un niño adquiriera la energía necesaria y aportara al crecimiento de su cerebro”. La principal motivación fue una investigación de la Universidad Javeriana, la Universidad Nacional y Alpina, donde relevaron que la alimentación de los niños entre uno y cinco años de edad -de estratos 1 y 2, residentes en zonas rurales-, registraba una deficiencia de hierro, calcio y proteína.

El afán por crear un producto que reuniera los macronutrientes en un solo alimento derivó en la aparición del Alpinito: es un lácteo condensado en un cubito de 45 gramos, fortificado con una mezcla de zinc y ácido fólico (para el crecimiento), hierro (para el aprendizaje), vitamina A (para mejorar la absorción del calcio) y vitaminas del complejo B, tal como explicó en diálogo con *EnDirecto* la gerente de Nutrición de Alpina, Paola Yanquen.

El genio que lideró esa cremosa invención, de la cual se vendieron 300 toneladas en su primer año, demostró su

creatividad desde muy pequeño. Subido en el pino ciprés que había en la zona verde de su casa, ajustaba los vientos de un pequeño y artesanal paracaídas del que pendía un soldado verde de juguete. “Soltaba el paracaídas con el peso que yo calculaba y analizaba el tiempo en que mi juguete demoraba en bajar”, recuerda Álvaro, quien creció en la vereda El Cortijo, en el municipio de Madrid, Cundinamarca.

Álvaro es el segundo de cuatro barones que nacieron en el hogar de Margoth y Efraín Otálora, ambos campesinos,

dedicados al ordeño de cinco vacas. “Álvaro picaba de un lado a otro, siempre ha sido muy ingenioso y estudioso”, cuenta su hermano William Otálora. “Nunca aprendí a jugar fútbol ni deporte grupal alguno. Cuando era niño, solía jugar solo”, atina a señalar Álvaro.

Gracias a su crianza, conoció desde los 10 años el valor del dinero y del tiempo bien administrados. Junto a sus hermanos, repartía una decena de litros de leche -a veces podían ser hasta 12 litros- entre sus clientes del casco urbano. Tiempo después y

con la intención de seguir financiándose durante sus estudios universitarios, iba a la finca ‘San Luis’, de su amigo Camilo Forero, donde recogía 40 litros de leche para llevarlos a los dos jardines del Instituto de Bienestar Familiar (ICBF) del pueblo.

En todas las entrevistas laborales, Álvaro ha sostenido que su “primer y más importante” trabajo ha sido el de injertar rosas mientras cursaba quinto de primaria en el Colegio Municipal Serrezuela de Madrid. Del sueldo que recibía, compró una bicicleta tipo *cross*, que costó unos dos mil pesos, cuantiosa suma para esa época: 1972. Hasta hoy, Álvaro conserva su pasión por la bicicleta, mediante la cual libera las altas cargas de estrés laboral.

El ingenio que demostró Álvaro cuando pequeño no se agotó con la elaboración de aquel paracaídas. Pronto creó su propia ‘máquina’ procesadora de leche. Se trataba de un baúl viejo de madera que tenía encima un ventilador cuyo trabajo era recoger el aire del medio ambiente y pasarlo a través de un juego de resistencias, junto con un termostato que mantenía a 37 grados centígrados el yogurt. Al final, pasteurizaba la leche, le agregaba azúcar y, por cada cantina de 20 litros de este alimento, le adicionaba dos yogures ya procesados. Agitaba el producto y lo empacaba en botellas de aguardiente -ya vacías- para venderlo.

Álvaro, de un metro con setenta de estatura, de contextura delgada, tez morena y pelo con canas, cumplió en 1989 uno de sus sueños: trabajar en Alpina. Comenzó como jefe de Producción de postres y grasas, luego analista de Investigación y Desarrollo y, finalmente, se convirtió en el director de Desarrollo Tecnológico de Alpina. “Mi responsabilidad es asegurar que las tecnologías estén a la vanguardia, para confirmar la calidad de los productos, pero sobre todo para garantizar la competitividad y sostenibilidad de los negocios de la empresa”, indica.

En opinión de su esposa, Liliana Carreño, “él ha sido muy constante, perseverante, estudioso y comprometido con toda su labor”. Estas características fueron claves para que Álvaro lidiara sin problema los largos y extenuantes horarios en sus inicios laborales.

Hoy, Álvaro no pierde un minuto fuera de la empresa para dedicarse a su familia. “Mi papá hace todo lo posible por vernos a las tres felices, trabaja muy duro para que no nos falte nada”, afirma María Alejandra Otálora, la hija menor, quien al parecer continuará en el camino de la innovación en productos alimentarios.

Composición de Alpinito 45g



LOS INGREDIENTES DEL ÉXITO

Una noche 'bandida'

La cocina de un restaurante es el santuario de chefs, cocineros, aprendices y *stewards*; allí conviven olores y personalidades. Allí deben primar el orden, la calma y el oído afinado ante la voz de mando.



María José Velasco

Periodista EnDirecto
 mariavevi@unisabana.edu.co
 Twitter: @mariajosev91

Un miércoles, empezando la noche, Bogotá enciende sus luces. Los principales restaurantes de la ciudad abren sus puertas a extranjeros y locales; 'El Bandido' es uno de ellos. Recibe al menos 250 comensales. Pero, ¿qué hay detrás de sus mesas impecables de madera vista, su decoración clásica, la música en vivo y el trago de primera de este restaurante? El chef ejecutivo Felipe Arizabaleta abre las puertas del alma de su restaurante: su cocina.

'El Bandido' es un *bistró* francés subterráneo, enclavado en el barrio Rosales de Bogotá. Cerca al Restaurante hay una Iglesia. La zona está llena de sitios de comida y entretenimiento. Al entrar, lo primero que se ve son pequeños grupos de personas conversando en voz alta. Hay una luz tenue en el lugar. En la barra del bar, la cajera y el barman atienden a los clientes. Los meseros se distinguen por su traje particular: boina, tirantes, zapatos de cuero y un delantal que hace juego con la decoración.

En el fondo, se observa una puerta giratoria de color café y vidrios en la mitad. Estos dan cuenta del ajetreo entre la cocina y el salón. A un costado, un mesón externo, sirve de estación de trabajo para preparar platos fríos. Se encuentran dos cocineras: una de contextura gruesa, y alta, llamada Esmeralda, de 26 años; la otra, menuda, de nombre Eliana, de 20 años. Ambas son alegres y se divierten en su oficio, pero coinciden en que ser cocineras

les implica sacrificar tiempo con sus padres y hermanos, para dedicarse por completo a la atención en el restaurante.

Se escuchan el roce de las sartenes, los platos, los utensilios, y el brote del agua que sale de dos grifos. El olor de la comida empieza a inundar la atmósfera. Se trata de un popurrí de aromas: carnes y mariscos a la parrilla, papas y vegetales. Se escuchan las llamaradas de los fogones atizados y de las chispas que revolotean desde las ollas.

CITA

“Para cocinar es necesario que se combinen: pasión, dedicación y disciplina”

Felipe Arizabaleta,
 Chef Ejecutivo “El Bandido”.

En medio de este concierto culinario, una voz de mando sobresale y mantiene alerta a los trabajadores:

“¡Vamos, Rafa! Sale T7A con Camembert, MA58 con Camembert, y T14 con chorizo.”

Estas instrucciones vienen del jefe de cocina, Jairo Gálvez, de 38 años, quien dicta las órdenes de acuerdo con la distribución del restaurante. David Trigos, cocinero a cargo del horno, está atento a los últimos pedidos que Jairo dicta a Rafael, el encargado de esperar los platos para sacarlos a la sala. David está convencido de que “si un cocinero no cumple sus funciones, obviamente el jefe se va a enojar”, y agrega: “No es nada personal, es solo



■ Felipe Arizabaleta es el Chef Ejecutivo del Restaurante El Bandido. FOTO: MARÍA JOSÉ VELASCO

un momento de estrés”. Esto indica que, aunque el ambiente en la cocina de 'El Bandido' sea de respeto y compañerismo, se deben cumplir unos estándares de calidad para que los platos que se preparen salgan con el mismo sabor de siempre.

Silvia Gast, chef y dueña del restaurante “La cocina de Silvia Gast”, afirma: “debe distinguirse claramente el título de chef. Uno lo tiene cuando es jefe de cocina o cuando lleva muchos años ejerciendo la profesión”. Por este motivo, lo primero que se ve en la cocina de 'El Bandido' es un mesón con comida y a dos aprendices: uno terminando la decoración de los platos y el otro organizando la loza limpia. Quienes realizan las labores de aseo son los *stewards*. Aparentemente, este cargo es el menos importante, sin embargo resulta esencial para mantener la higiene, por la cantidad de menaje que deben limpiar. Su lenguaje es apenas de señas.

En medio del ajetreo, llega el chef ejecutivo. Felipe Arizabaleta es un hombre de 38 años y aspecto jovial. Usa jeans, una camiseta polo y saco azul con capucha. Al entrar en la cocina, se pone un delantal con el logo del restaurante. 'Rayo', como le dicen de cariño, empezó como *steward* en un

restaurante de España, mientras se formaba como cocinero profesional. “A mi gran jefe le dije, con aire 'gomelo', que quería administrar su restaurante. Entonces, me contestó que para saber mandar tenía que aprender a trabajar y me entregó la escoba”, afirma entre risas.

Han pasado 14 años desde aquel episodio. Hoy dirige las cocinas de 'Apache', un bar y hamburguesería del Parque de la 93, 'El Bandido', y 'Bruto', un restaurante que mezcla sabores del País Vasco.

A las nueve de la noche, el Jefe de Cocina le cede su puesto al chef. El toma la voz de mando y recibe los pedidos que llegan de la máquina de turnos. 'Rayo' solo dice en voz alta “oído”- y los dicta rápidamente. Es notorio que quienes tienen mayor comunicación entre sí son los cocineros que trabajan en la estación caliente. Felipe hace uno que otro chiste para amenizar la noche, porque afirma que “trabajar dos veces al día no es precisamente lo más agradable”. Para no caer en la rutina y en el despotismo, según Arizabaleta, es necesario que “se combine la pasión por cocinar, con la dedicación y la disciplina”.

En la parte menos visible

de la cocina, se encuentra una mujer callada, que tiene a cargo la elaboración de los postres, Patricia; trabaja en el *bistró* desde hace tres años. Con mucha naturalidad dice: “cuando estoy en mi estación de trabajo, me concentro mucho, pero también ayudo a mis compañeros en lo que necesitan”. Con una sonrisa, pone a término la *crème brûlée* -postre típico francés-, una de las preparaciones dulces más pedidas en 'El Bandido'.

Avanza la noche y llegan las últimas órdenes. La cara de cansancio de los cocineros se hace evidente. Los *stewards* recogen los últimos platos. Se apaga la música y los comensales salen del lugar. Es más de media noche. Los cocineros asean las estaciones de trabajo, se alistan y abandonan el restaurante.

Arizabaleta llegará a casa, donde lo espera su esposa, la chef Emilia Castellanos, y dará un beso de buenas noches a sus hijos. “No es normal que el papá no esté en la casa después de las cinco de la tarde”, afirma Felipe. “No es la familia que el resto de sus compañeros tiene”. Sin embargo, no duda de sentirse profundamente agradecido con su profesión. “Ver a más de 200 personas saliendo contentas de mi restaurante cada noche hace que me sienta gratificado”.

Pasos para trabajar en una cocina



Pulpo a la parrilla, 'plato estrella' de El Bandido.

■ FOTOS: María José VelascoVivas.



1

El Jefe de Cocina, Jairo Gálvez, recibe los pedidos de comida de los proveedores todos los días.



2

El cocinero debe preparar las bases de las diferentes guarniciones que se realizan durante el día.



3

Para que los procesos sean más ágiles, los cocineros deben trabajar en equipo bajo el respeto mutuo.



4

En una cocina profesional, se debe preparar a diario todos los alimentos que se van a consumir durante el servicio.



Carolina Tovar

Periodista EnDirecto
carolinatoam@unisabana.edu.co
Twitter: @CarolinaTobarA

**51 años
Owensboro, Kentucky
Actor**

'ENTREVISTA FICCIONADA'
Johnny Depp

"No tengo alergia al éxito ni a los comentarios porque soy un tipo auténtico."

Siempre he pensado que ser diferente no tiene nada de malo. Todos somos diferentes, pero hay una especie de temor en la sociedad a serlo. ●

Todo el mundo me llamaba rebelde porque me gustaba ser protagonista de todas las fiestas, ahora me veo como un idiota. Los años te vuelven sabio y aprendí la tremenda pérdida de tiempo de ese período de mi vida. ●

Jamás he abandonado al niño que llevo dentro de mí y me sigo sintiendo como un chaval. ●

No puedo decir que mi infancia fuera un modelo perfecto. Si hacía algo mal, me pegaban. Si no, también. ●

Como hombre de familia, lo único que quiero es la felicidad de mis hijos. ●

Investigué el vino y el alcohol a conciencia, y ellos me investigaron a mí con la misma intensidad. Vimos que nos llevábamos de maravilla, tal vez demasiado bien... ●

No puedes fumar en el Sunset Strip cuando comes en una terraza, pero tienes todo el derecho al humo del diesel y cada partícula de suciedad, mierda, polvo, enfermedad y todo lo que sale de la calle. ●

Una vez que el circo arranca, la fiesta en el cerebro puede ser despiadada. ●

Mi cerebro, cuando tiene tiempo libre se convierte en algo malo. Me pongo raro. A ver, no raro: me inquieto. ●

Soy un poco inepto socialmente, sé que esto es casi imposible de creer, dada mi belleza como de otro mundo y el hecho de que soy Johnny Depp. ●

Si me cubro de maquillaje me resulta más fácil mirar a alguien. ●

Es más fácil mirar a la cara de alguien que a la tuya propia. ●

Siempre llego tarde, no puedo con mi alma, aunque lo intento. ●

Mentiría si no admitiera que tengo algo de pirata, pero creo que todos tenemos un pirata dentro de nosotros. Tiene que ver con la libertad, la rebelión y el sentimiento de no tener responsabilidades. ●

A veces pienso que roza lo criminal, hacer este trabajo y darme cuenta de que me pagan por ello, porque, aunque es duro, también es muy divertido. ●

Es interesante experimentar una carrera basada en fracasos hasta que, de pronto, algo funciona bien y surge el éxito. ●

Todavía me sorprende que pueda seguir trabajando en el cine. ●

Prefiero irme con la experiencia. Mi trabajo, como actor, es darle opciones al director, y después esperar que elija las tomas que tú piensas que son las mejores. Pero como no las veo, no lo sé. Es mejor. ●

El hecho de que la gente haya decidido ir al cine a ver mis filmes todavía me sigue sorprendiendo. ●

No me gusta verme en la pantalla; no he visto ninguna de las películas que he interpretado. ●

En un momento dado, cuando tienes una edad o has recuperado algunas neuronas, te das cuenta de que, de cierta manera, has vivido una vida de fugitivo. ●

Hay una gran parte de mí que tiene profundas preocupaciones por, digamos, el mundo, como todos. Si eres sensible a todo eso y tratas de abarcar, abarcar, abarcar, te volverás loquisimo. ●

No estoy seguro de que la vida signifique algo o sea algo. Pero mientras puedas seguir respirando, mientras puedas hacer que tu niño sonría y se ría, sigue para adelante. ●

De envejecer me preocupa la muerte porque es un completo misterio para mí, solo deseo que haya algo más allá de ella, no solo gusanos. ●



CARDOMI

Una recopilación de los mejores diálogos de Depp con medios de comunicación

Convenciones:

- Revista online Glamour
- El Mundo (virtual)
- Revista virtual Rolling Stones
- Laprensa.hn
- Abc.es
- Cotilleando
- Deppaddiction