



S/ 1.00

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

SUSCRIPCIONES DIARIO AHORA DIGITAL
954949211 - 942697277 - 976814796

E-mail:
jose_arias_47@hotmail.com

OFICINA Y TALLER DEL DIARIO AHORA
Jr. Fitzcarrald N°384

En las próximas horas Jorge Velásquez Portocarrero saldría del penal

TC ANULA 2 SENTENCIAS CONTRA EXPDTE. GOREU



diario

EDICIÓN UCAYALI-SAN MARTÍN-LORETO-AMAZONAS

ahora

RED AMAZÓNICA DE PRENSA

Director Encargado:
José Arias Sandoval

22 JUNIO 2024

Año XXXVIII / 10483

El sindicato de cachudos nos sorprende con otra novedad

PRESENTAN EL JUANE DE GALLINA CACHUDA



Se desarrollará hoy en el lago de Yarinacocha



Campeonato de motos acuáticas

Viva San Juan 2024 primera cuadra Av. Sáenz Peña

Inauguran Feria Agroindustrial y Gastronómica



Promete ser sensación en Fiesta de San Juan



San Martín presenta el ceviche de cecina

Yaneshas bloquean carretera de acceso a Oxapampa-Pozuzo



Municipio bandino institucionaliza esta competencia

Concurso del Juane harán todos los años

Y armas hechizas en AH La Isla de la Restinga-Callería

2 DETENIDOS CON MUNICIONES DE GUERRA



Emapa San Martín pide a empresas de reciclaje no comprar medidores de dudosa procedencia



ROBAN MAS DE 600 MEDIDORES





Mincetur impulsará gestiones Ampliarán aeropuerto Chachapoyas

Junio de 2024.- La ministra de Comercio Exterior y Turismo, Elizabeth Galdo, señaló hoy que impulsará una serie de gestiones destinadas a lograr la ampliación de la capacidad del aeropuerto de Chachapoyas, mejorando la conectividad aérea, impulsando el turismo, así como la economía de la región Amazonas.

En tal sentido, refirió que propondrá al Ministerio de Transportes y Comunicaciones conformar una mesa técnica a fin de abordar las mejoras que requiere el aeropuerto de Chachapoyas. "Para que el turismo se incremente requerimos tener una pista de aterrizaje que permita el ingreso de aeronaves de mayor capacidad, con ello el ingreso de nuevas aerolíneas comerciales, haciendo posible incrementar el arribo de viajeros nacionales y extranjeros, fortaleciendo también las exportaciones de la región", precisó.

"El turismo, el comercio y la inversión se impulsarán por una mejora de la infraestructura del aeropuerto, además de generar puestos de trabajo directos e indirectos. En este propósito hemos coincidido con el gobernador de Amazonas, Gilmer Horna, el alcalde de la Municipalidad Provincial de Chachapoyas, Percy Zuta, y autoridades locales y empresarios, durante una mesa de trabajo que sostuvimos en el local de la Dircetur Amazonas", sostuvo la ministra.

INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA

La titular del Mincetur comentó que su Despacho, través de Plan Copesco Nacional, viene realizando una serie de obras turísticas que permitirán mejorar la experiencia de los visitantes a esta zona del país. "Hay diversos atractivos que

tiene la región y, por parte de Mincetur, planeamos una serie de acciones que implementaremos, además de inversiones a través de Plan Copesco Nacional para mejorar la experiencia turística en la catarata de Gocra, el pueblo alfarero de Huancas y la iglesia de Tingó. Intervenciones que están valorizadas en S/ 35.2 millones para el periodo 2024 - 2026", sostuvo la ministra.

ATRATIVOS IMPORTANTES

Como se recuerda, Amazonas cuenta con diversos atractivos. Hace pocas semanas la caverna de Quiocra, declarada Patrimonio Cultural de la Nación en 2003, se ha convertido en la primera del Perú en ser iluminada. Este atractivo se encuentra ubicado en el distrito de Lamud, provincia de Luya.

Además, la región destaca por sus imponentes paisajes, una flora y fauna envidiable e importantes estructuras arquitectónicas, como la ciudadela de Kuélap, el sitio arqueológico de Karajía y el Museo de Leymebamba, donde los turistas nacionales y extranjeros ya viven emocionantes experiencias.

DATOS: Durante su visita a la región, la titular del Mincetur visitó la empresa Café Fusión, emprendimiento ganador del programa Turismo Emprende. Este emprendimiento ofrece a sus visitantes conocer el proceso de preparación de un café, desde el momento de moler, seleccionar la prensa café y tomar esta exquisita bebida. -De otro lado, la titular del Mincetur visitó el restaurante Amazonik, el cual ofrece una variedad de comidas de la región y pronto los turistas podrán vivir la experiencia de preparar el famoso pan chachapoyano.

Viva San Juan 2024 primera cuadra Av. Sáenz Peña Inauguran Feria Agroindustrial y Gastronómica



La feria agroindustrial, artesanía y gastronómica viva San Juan 2024, se desarrolla en las primeras cuerdas de la avenida Sáenz Peña.

Los encargados del corte de la cinta fueron el director de la dirección regional de cultura Manuel Pedro Vásquez Galán, la gerente de desarro-

llo social y económico de la municipalidad de Coronel Portillo y el director de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Uca-

yali Wilber Trujillano Alcalá. El público asistente que concurrió a la ceremonia salió contento porque a pesar de la gran variedad de productos artesanales y gastronómicos, la mayoría regresó a casa con sus regalos de artefactos electrodomésticos, canastas sanjuaneras, producto del juego de bingo, que de desarrolló en la ceremonia, teniendo como premio mayor una moto cero kilómetros, que fue ganada por la señora Carolina Sánchez.

Wilber Trujillano, resaltó la articulación entre los gobiernos locales y el gobierno regional que todos han dado su apoyo para que el pueblo disfrute porque se lo merece, la feria será hasta el 23 donde habrá, gastronomía, agroindustrial, artesanía, oferta que se pone en vitrina para los turistas visitantes nacionales y extranjeros que llegarán por la fiesta de San Juan.

En la exhibición se encuentran talentosas y valiosas artesanías indígenas que ofrecen sus artesanías y productos, quienes invitan a la población que visiten y compren sus artículos, para seguir fortaleciendo su trabajo. J.Castillo

El sindicato de cachudos nos sorprende con otra novedad Presentan el juane de gallina cachuda

En horas de la tarde de ayer se realizó el pasacalle y concurso de comparsas sanjuaneras. La concentración de las distintas delegaciones fue en los alrededores del centro comercial Open Plaza, desde donde salieron para recorrer las calles con los vistosos carros alegóricos.

Pero como ya nos tienen acostumbrados el Sindicato de Cachudos que preside el polifacético empresario Segundo Ríos Marina, captó la atención con sus vehículos, donde promocionaban el juane de la gallina cuernuda.

Al ser entrevistado don Segundo Ríos, nos manifestó que el juane es el tradicional con todos los ingredientes que entran en un buen y apetitoso juane, la diferencia es que los integrantes de los cachudos han tenido mucho cuidado en seleccionar las gallinas de calidad y buen tamaño y que su gallo haya estado al mismo tiempo con otras gallinas.

Ríos Marina, recaló que como institución sin fines de lucro no solamente están en la fiesta del carnaval como ya es de conocimiento, sino que



también en cualquier actividad que sean requeridos. Hay que recalcar también

que el sindicato de cachudos y Corazón Verde tienen un proyecto de parques ecológi-

cos uno de ellos ya se viene ejecutando en el distrito de Manantay. J.Castillo

Sala Primera. Sentencia 381/2024



EXP. N.º 03736-2022-PHC/TC
UCAYALI
JORGE VELÁSQUEZ PORTOCARRERO

- Por otra parte, debe destacarse que la Segunda Sala Penal Transitoria de la Corte Suprema de Justicia de la República, en la Sentencia Casatoria 624-2017 Ucayali, de fecha 15 de diciembre de 2017, delimitó el supuesto fáctico de la acusación fiscal y del escrito de integración contra el justiciable Jorge Velásquez Portocarrero, evidenciando que su intervención específica en los hechos penales objeto de condena, sólo le cupo una participación indirecta.
- En resumen, esta Sala Primera considera que tras constatada la vulneración a los derechos objeto de reclamo, la demanda debe ser declarada fundada respecto a la vulneración del principio de correlación entre la acusación y la sentencia y el derecho de defensa procesal en agravio del beneficiario. Como consecuencia de ello, declararse nula la sentencia de primer grado de fecha 3 de mayo de 2021, que lo condenó como autor del delito de negociación incompatible; y nula la sentencia de segunda instancia de fecha 9 de marzo de 2022, que confirmó la condena debiendo procederse a la emisión de un nuevo pronunciamiento conforme a los términos de la acusación fiscal y del escrito de integración de la acusación y determinarse la situación jurídica del beneficiario de la presente causa.

Por estos fundamentos, el Tribunal Constitucional, con la autoridad que le confiere la Constitución Política del Perú,

HA RESUELTO

- Declarar **FUNDADA** la demanda respecto a la vulneración del principio de correlación entre la acusación y la sentencia y el derecho de defensa procesal en agravio del beneficiario.
- Declararse **NULA** la sentencia de primer grado de fecha 3 de mayo de 2021, que lo condenó como autor del delito de negociación incompatible; y **NULA** la sentencia de segunda instancia de fecha 9 de marzo de 2022, que confirmó la condena debiendo procederse a la emisión de un nuevo pronunciamiento conforme a los términos de la acusación fiscal y del escrito de integración de la acusación y determinarse la situación jurídica del beneficiario de la presente causa.

Publíquese y notifíquese.

Como consecuencia de ello, declararse nula la sentencia de primer grado de fecha 3 de mayo de 2021, que lo con-

denó como autor del delito de negociación incompatible; y nula la sentencia de segunda instancia de fecha 9

de marzo de 2022, que confirmó la condena debiendo procederse a la emisión de un nuevo pronunciamiento conforme a los términos de la acusación fiscal y del escrito de integración de la acusación y determinarse la situación jurídica del beneficiario de la presente causa.

Resolviendo: 1. Declarar **FUNDADA** la demanda respecto a la vulneración del principio de correlación entre la acusación y la sentencia y el derecho de defensa procesal en agravio del beneficiario.

2. Declararse **NULA** la sentencia de primer grado de fecha 3 de mayo de 2021, que lo condenó como autor del delito de negociación incompatible; y **NULA** la sentencia de segunda instancia de fecha 9 de marzo de 2022, que confirmó la condena debiendo procederse a la emisión de un nuevo pronunciamiento conforme a los términos de la acusación fiscal y del escrito de integración de la acusación y determinarse la situación jurídica del beneficiario de la presente causa. J.Castillo

En las próximas horas Jorge Velásquez Portocarrero saldría del penal

TC ANULA 2 SENTENCIAS CONTRA EXPDTE. GOREU

La Sala Primera del Tribunal Constitucional, mediante sentencia 381/2024, declaró nulas dos sentencias contra el ex presidente regional de Ucayali Jorge Velásquez Portocarrero, que ordenaron su internamiento en el penal del km 12, Pucallpa.

El abogado defensor de Velásquez, dio a conocer anoche que ex presidente saldría hoy del penal del kilómetro 11 de la CFB, entre las 10 a una de la tarde, tras cumplir con los trámites documentarios pertinentes.

La sentencia del Tribunal Constitucional señala que en las resoluciones del Poder Judicial contra Velásquez, se vulneró el principio de congruencia y el derecho de defensa del beneficiario. Precisa que, en la parte conside-

rativa de la cuestionada sentencia condenatoria, se aprecia que la responsabilidad penal que se le atribuye se sustentó principalmente en la suscripción de la Resolución Ejecutiva 340-2013-GRU-P, resolución que tendría relación con el proceso de contratación para el alquiler del inmueble Petita's Inn. No obstante, este elemento fáctico no fue materia de la acusación fiscal ni del escrito de integración. Este argumento recién fue introducido por el Ministerio Público en sus alegatos finales 13, momento en el cual este órgano persecutor varió intempestivamente en la fase de alegatos de clausura, el grado de intervención delictiva atribuido al sentenciado Jorge Velásquez Portocarrero. Es decir, le pasó de autor indirecto a

autor directo, cuando ya había culminado toda actuación probatoria, esencia del plenario o juicio oral, atentándose contra su derecho procesal a contar con un tiempo adecuado y necesario para que su defensa técnica pudiera afrontar de manera eficaz el contradictorio de esta circunstancia modificativa postulada por el representante del Ministerio Público ad portas del cierre del proceso penal.

En resumen, esta Sala Primera considera que tras constatada la vulneración a los derechos objeto de reclamo, la demanda debe ser declarada fundada respecto a la vulneración del principio de correlación entre la acusación y la sentencia y el derecho de defensa procesal en agravio del beneficiario.

Y armas hechizas en AH La Isla de la Restinga-Callería

2 detenidos con municiones de guerra



La Policía Nacional capturó a dos sujetos que tenían en su poder armas de fabricación artesanal "hechizas" y abundantes cartuchos para caza de diferentes calibres.

Además los detenidos portaban una cacerina de fusil abastecida con municiones para guerra.

La intervención policial estuvo a cargo de los agentes del Grupo de Inteligencia de la comisaría de San Fernando.

En horas de la noche intervinieron y detuvieron a los sujetos Ronald Márquez Luna (a) "Jorge o Coco" de 43 años, y Teodoro Isaac Mozombite Ahuite de 22 años, cuando participaban en el local comunal, de una asamblea de los moradores del asentamiento humano La Isla de la Restinga, distrito de Callería.

En poder de los detenidos, la policía les incautó una escopeta sin marca ni serie, y una pistola marca Waffenfabrick Mauser Obernocrfa Neckar, de fabricación Alemán. Asimismo, 14 municiones cali-

bre 9 milímetros, 13 cartuchos 12 milímetros, y 14 balas de AKM que estaban en dos cacerinas de fusil, además de 10 polos color negro, que eran utilizados, presuntamente, para cometer ilícitos penales.

Durante la intervención, los familiares de los detenidos obstaculizaron la labor policial. Incluso trataron de impedir que sean trasladados a la comisaría, por lo que tuvieron que hacer prevalecer el principio de autoridad, retirándolos del lugar y dándoles previamente las recomendaciones del caso.

El personal policial interviniente, trasladaron a los detenidos Ronald Márquez Luna (a) "Jorge o Coco", y Teodoro Isaac Mozombite Ahuite, junto al armamento, municiones y demás pertenencias incautadas hasta la comisaría de San Fernando para las primeras diligencias del caso. Luego, serán llevados y puestos a disposición de la unidad especializada del Departamento de Seguridad del

Estado-Pucallpa, para continuar con las diligencias e investigaciones por encontrarse inmersos en la presunta comisión del Delito Contra la Seguridad Pública-Peligro Común, en la modalidad de Tenencia Ilegal de Armas de Fuego, en agravio del Estado Peruano y la Sociedad.

Según información proporcionada por la policía, ambos detenidos serían

parte de la directiva del asentamiento humano donde fueron arrestados, asimismo aseguran que el sujeto Ronald Márquez Luna (a) "Jorge o Coco", cuenta con antecedentes policiales y judiciales por el delito de Tenencia Ilegal de Arma de Fuego. Incluso, estuvo preso en el penal por el delito en mención. (D.Saavedra)

SUSCRIPTORES

Se parte de nuestro grupo de suscriptores y te enviamos tu diario virtual



INFORMES: ☎ 954949211



¡CUIDADO!...¡EL DENGUE MATA!

CAMBIA TODOS LOS DÍAS EL AGUA DE LOS BEBEDEROS DE LOS ANIMALES

¡HAZLE EL PARE AL DENGUE!
¡SIN CRIADEROS, NO HAY ZANCUDOS!

¡¡CUIDA TU SALUD!!



Se desarrollará hoy en el lago de Yarinacocha

Campeonato de motos acuáticas

En el marco de la festividad de San Juan, mañana sábado se realizará la tercera fecha nacional del campeonato de motos acuáticas, esta es una fecha más, que se tiene programada para este mes en la que los pilotos de todo el Perú se reúnen para competir en las distintas categorías, Noveles, Amateur, Expertos, entre otras, cada fecha acumula puntuación para determinar al ganador de su respectiva categoría. Karla Galindo, coordinadora de la federación peruana de motonáutica, mencionó que están aprovechando la fiesta de San Juan para brindar un espectáculo de primera a todo el público pucallpino.

Esperan contar con un aproximado de 20 pilotos que están ya llegando a nuestra ciudad de todas partes del Perú, especialmente muchos pilotos locales que están listos para competir en las distintas categorías. Hay muchos



expertos que ya tienen reconocimientos en distintos campeonatos.

Recalcó que es la primera vez que el campeonato que se va a realizar en la laguna de Yarinacocha, pero la primera fecha fue en Pucusana playa del sur de Lima, la segunda fecha fue en la Punta en el Callao, tienen ya un cronograma y el cierre será en el

norte del Perú.

Y en los próximos meses se viene un sudamericano, en la que se estarán reuniendo reconocidos pilotos de Sudamérica de talla mundial, donde nuestros compatriotas se medirán demostrando sus habilidades y destreza en el manejo de motos acuáticas. J.Castillo

Este convenio busca fomentar la paz, armonía y cooperación entre ambas provincias, promoviendo el progreso y bienestar de sus comunidades. Además, se enfocará en promover el turismo, actividades deportivas, culturales, gestión administrativa y participación ciudadana. El alcalde de Lamas estuvo acompañado por las regidoras Zoila Flores Saldaña y Sonia Vela Lozano, así como por el secretario general de la Municipalidad de Lamas, Sr. Jorge Vela Ríos.

La firma de este acuerdo también destaca la conexión histórica entre ambas provincias, recordando cómo los Chankas migraron a la selva amazónica, estableciéndose en Lamas y formando un lazo de hermandad cultural que se mantiene hasta hoy.

Para promover el turismo Alcalde de Lamas firma convenio con el Alcalde de Andahuaylas



El alcalde provincial de Lamas, Prof. May Díaz Pérez, firmó un convenio de hermanamiento, apoyo mutuo y cooperación interinstitucional con el alcalde provincial de Andahuaylas, Ing. Abel

Serna Herrera. La ceremonia se llevó a cabo en el local municipal de Andahuaylas durante las celebraciones por los 199 años de creación política de la provincia apurimeña.

Con más de 20 participantes de los comités de vasos de leche del distrito de la Banda de Shilcayo se dio el segundo concurso del Juane Amazónico Sabor Bandino 2024, desarrollado por la Municipalidad distrital con su alcalde Enrique Hildebrandt, donde la población estuvo presente para degustar los ricos juanes preparados por los participantes.

Este evento se desarrolló en coordinación del Alcalde Enrique Hildebrandt y el apoyo de empresas privadas se desarrolló de forma exitosa el Festival del Juane Amazónico sabor bandino 2024" en la plaza de la AA.VV. San Juan, donde clubes de madres, vaso de leche, integrantes de la OMAPED y pobladores del distrito participaron del concurso el juane mas rico, donde se vio la creatividad y se degustó del mejor sazón en este importante feria, que fue evaluado por reconocidos personajes de la gastronomía.

Dando como resultado a las ganadoras:

Organizado por la gestión Enrique Hildebrandt Culminó 2da feria Amazónica Sabor BANDINO 2024



- 1er puesto Bety Rocio
- 2do puesto al C.V.L. 21 de setiembre
- 3er puesto C.V.L. los clavales
- 4to. puesto Restaurant la tía Nena
- 5to puesto al .C.V.L. la nueva luz

Al mismo tiempo el alcalde Enrique Hildebrandt manifestó que estas actividades se desarrollan con el fin de conservar y

rescatar las tradiciones de nuestros pueblos, valorando la participación de todas las personas que con esfuerzo participaron de este gran evento, que tiene como fin la gestión edil, de institucionalizarlo esta importante feria, para que todas las gestiones venideras lo desarrollen como parte del calendario cívico cultural en el distrito.

Municipio bandino institucionaliza esta competencia

Concurso del Juane harán todos los años



El alcalde de la Municipalidad Distrital de la Banda de

Shilcayo Enrique Hildebrandt, se comprometió en

convertirle una tradición e institucionalizado el concurso del Juane Amazónico sabor bandino en el barrio San Juan, porque cada año seguirá mejorando y pidió a los funcionarios para que inicien con los documentos formales para que dicha actividad sea institucionalizada. La autoridad dijo que cada va ir mejorando el evento y que sea parte de la costumbre y tradición dicha celebración con la población bandina para que los visitantes conozcan del rico juane y con sabor bandino que tiene su propia sazón.

El alcalde bandino dijo que presente el documento formal para debatir y crear un precedente para que el concurso sea institucional. Por eso, agradeció y felicitó a la gerencia responsable del medio ambiente y los organizadores de la fiesta de San Juan por el trabajo arduo.

Promete ser sensación en Fiesta de San Juan

San Martín presenta el ceviche de cecina



Moyobamba, jun. La gastronomía regional de San Martín no deja de cautivar y conquistar paladares peruanos. Sus platos regionales se han convertido en embajadores que representan la diversidad cultural y natural que hacen de San Martín, un destino predilecto por su deliciosa, variada e innovadora cocina.

Los chefs de los grandes restaurantes combinan las tradiciones y las riquezas locales con su experiencia gastronómica, pues poseen unos aromas y una originalidad muy propia. La cocina mestiza de San Martín sorprende y despierta todos los sentidos, encanta la sutil mezcla de sabores y las delicias especiadas.

Cruzando el umbral del oriente a través de su gastronomía más allá del juane, la cocina de la región San Martín tiene una variedad de platos tí-

picos para degustar en estas fiestas de San Juan, además de nuevas propuestas que prometen cautivar a los visitantes.

Por ejemplo, en la ciudad de Moyobamba se ha presentado una nueva propuesta culinaria denominada: ceviche de cecina, un plato creado por la cevichería "El Padre: Tenemos calle y sabor", que ha capturado la atención de los amantes de la cocina. El ceviche de cecina es obra de Iván Vicente, gerente y propietario del establecimiento, quien cuenta con una década de experiencia en alta cocina.

Al ser consultado, el experimentado chef manifestó que la idea nació de la solicitud de un cliente quien sugirió preparar un ceviche con insumos locales. Pensé que solo le agregaría el ají charapita o el miskiuchu, pero finalmente decidí experimentar con la

cecina. "La corté en cuadritos, la freí en una mínima cantidad de aceite, añadí sachá culantro y jugo de limón, agregando también seis onzas de leche de tigre, sal, acompañado con sus patacones. El resultado fue un éxito", relató Iván la forma en que surgió el bosquejo de este singular plato.

Iván Vicente, nació el 6 de abril de 1997 en la ciudad de Moyobamba, egresado de la Escuela de Gastronomía Ilcegaatur, y está convencido que San Martín tiene mucho por dar a conocer en cuanto a la diversidad de productos y valor agregado en el arte culinario. "La pasión por la cocina lo tengo desde muy niño. Trabajé como cocinero durante 10 años con local propio por cinco años, me gusta preparar platos sencillos, sin demasiadas especies ni colores excesivos, pues busco encontrar el equi-

librio entre frutas, verduras y carnes para la preparación de los platillos", puntualizó el experimentado cocinero, no sin antes manifestar estar convencido de que la cocina de Moyobamba tiene un gran potencial y que, a través de la innovación y el respeto por los ingredientes locales, podemos destacar en el mundo de la astronomía.

Ingredientes para la preparación del Ceviche de Cecina: 170 gramos de cecina ahumada, 2 hojas de sachá culantro, 3 limones, 2 plátanos verdes, 1 cebolla pequeña y 6 onzas de base de leche de tigre.

Preparación: freír la cecina en una mínima cantidad de aceite, retirar la cecina del aceite y retirar el exceso de grasa, picar la cecina en pequeños cubos y agregarlos a un bol, añadir las hojas de sachá culantro, cortar la cebolla en juliana, exprimir los limones sobre la mezcla, agregar las 06 onzas de base de leche de tigre, rectificar la sal y servir acompañado de patacones.

Dato:

A pesar de que la región amazónica supera en territorialidad a los andes y la costa; sus activos, sus bondades, son poco conocidas para la mayoría de peruanos. Su gastronomía, sus insumos, a veces pasan por rarezas:

Existe ya todo un movimiento de personas muy interesadas en dar a conocer la Amazonía ahora. Sobre todo, la inquietud respecto al tema gastronómico, pasa por abanderar el consumo consciente, respetando la sostenibilidad y respetando el tema del medio ambiente. (FIN) JQC/MAO

Emapa San Martín pide a empresas de reciclaje no comprar medidores de dudosa procedencia

Roban más de 600 medidores



El Gerente Comercial de Emapa San Martín, Lic. Jairo Bartra Rojas señaló, que en lo que va del presente año se produjo el robo de más de 600 medidores de agua en los distritos de Tarapoto, Morales y La Banda de Shilcayo perpetrado por individuos inescrupulosos al margen de la ley, al tiempo de generar un impacto negativo en la facturación y recaudación de la EPS.

Esta actividad delictiva ocasiona serios perjuicios tanto para nuestra entidad como para nuestros usuarios, además de afectar de manera significativa en la operatividad y la eficiencia de la EPS.

Impacto en la Facturación y Recaudación

El robo sistemático de medidores de agua incide negativamente en el proceso de facturación y, por ende, en la recaudación. La ausencia de estos dispositivos obliga a la empresa a realizar estimaciones promedias de consumo, lo cual puede no reflejar el uso real del servicio y afectar la precisión de las facturaciones. Esta situación perjudica directamente a los usuarios, quienes pueden recibir cobros estimados que no corresponden con su consumo real, generando posibles controversias y descon-

tentos.

Llamado a las Empresas de Reciclaje

En este contexto, hacemos un enérgico llamado a las empresas de reciclaje para que se abstengan de adquirir medidores de agua que provengan de fuentes dudosas. Recordamos que estos medidores son propiedad de la EPS EMAPA San Martín S.A. y su compra y venta no autorizada constituyen un delito.

Coordinación con Autoridades

Ante ello, se vienen realizando las coordinaciones necesarias a través de la Gerencia de Asesoría Jurídica con Policía Nacional del Perú y el Ministerio Público, a efectos de realizar inspecciones y operativos de control para identificar y sancionar a aquellos que participen en estas actividades ilícitas. Estas medidas buscan mitigar los daños económicos que nos vienen afectando y garantizar la legalidad y transparencia en el manejo de estos recursos. Finalmente, se exhorta a la población a colaborar con la identificación de estos factureros y denunciar estos actos delictivos o cualquier actividad sospechosa relacionada con el robo o venta de medidores de agua.

Juane es el ícono culinario de la Fiesta de San Juan



Lima, jun. La Fiesta de San Juan tiene entre sus mayores emblemas la degustación del sabroso juane, el plato bandera de toda la selva peruana. ¿Cuál es el origen e historia de este potaje amazónico?, ¿Por qué es el ícono gastronómico de la Fiesta de San Juan?, ¿Qué otros potajes son embajadores de la culinaria amazónica peruana y se saborean en esta tradicional festividad?

La variedad y exquisitez de la culinaria loreana se fundamenta en ingredientes y productos propios de la Amazonía, como peces de río, carnes de res, ave y cerdo, animales de caza silvestre (ronsoco, sachavaca, venado), así como plátano, yuca, maíz, sachatomate, palmito, pijuayo, aguaje, entre otros. Juane, embajador culinario amazónico

Sin duda, el plato estelar de la Fiesta de San Juan es el Juane, llamado así porque, según la tradición amazónica, representa la cabeza de san Juan, quien bautizó al redentor Jesús en las aguas del río Jordán y murió decapitado por orden del rey hebreo Herodes. Este santo es muy venerado por la población y, desde su introducción por los misioneros franciscanos que evangelizaron la selva peruana, se ha convertido en motivación principal de la festividad más importante del año jubilar amazónico peruano.

Este sabroso plato se elabora a base de arroz sancochado y sazonado con especias oriundas de la selva con las que se elabora el miso o aderezo selvático, y lleva también carne de gallina o de pollo, huevo cocido y aceitunas, todo lo cual se mezcla y forma una masa que se envuelve en hojas de bijao o de plátano para cocinarse en baño maría a fuego lento.

Las amas de casa acostumbran a acudir a tempranas horas, de preferencia un día antes de la festividad, al mercado en busca de los insumos para preparar el emblemá-

co potaje amazónico. Además del típico juane a base de arroz, existen otras variedades según los ingredientes con los que se preparan.

Juane de yuca: Lleva yuca molida en vez de arroz y se rellena con pescado, especialmente paiche.

Avispa Juane: Se añade al arroz carne de cerdo molida y con ello se prepara la masa, relleniéndose con una presa de gallina frita.

Nina Juane: Es un juane que lleva trozos de gallina con huevo batido en vez de arroz.

Sara juane: En vez de arroz lleva una mezcla de mani tostado molido, maíz molido y caldo de pollo.

Juane de chonta: Se añade chonta picada a la mezcla de arroz.

Tacacho con cecina

Es otro de los platos emblemáticos de la Amazonia peruana, no solo por su popularidad, sino también por su delicioso sabor. Está hecho a base de plátano verde cocido, triturado y bañado en manteca de cerdo, combinación que da lugar a unas esferas del tamaño de un puño pequeño, rellenas con trozos de cecina -carne ahumada tradicional de la Amazonia-. Se sirve junto a una buena porción de cecina frita y plátano maduro asado a la parrilla.

Patarashca

Es uno de los potajes tradicionales en los que el pescado cobra un gran protagonismo. Este plato está hecho a base de pescado fresco de río, sazonado por dentro con condimentos locales y asado a la parrilla envuelto en hoja de bijao.

El resultado de este proceso culinario es un sabroso pescado ahumado, maridable con plátano o yuca sancochada, ají de cocona y un irresistible refresco de camu camu, el fruto considerado un superalimento por sus extraordinarias propiedades nutritivas.

Inchicapi

El nombre de este potaje proviene de los vocablos quechuas "inchik", que significa maní, y "api", que significa sopa. Al inchicapi se le considera la "sopa del poder" para los habitantes del oriente peruano, dado que otorga las energías necesarias para sobrellevar sin cansancio la jornada laboral diaria.

Su receta incluye presas de gallina, maní, harina de maíz y sachaculantro, ingredientes con una gran cantidad de proteínas ideales para el eventual friaje amazónico o para cualquier ocasión especial. Se sirve acompañado de arroz graneado y una porción de yuca cocinada.

Ensalada de chonta

Se trata de un plato de entrada emblemático en el menú amazónico y es imposible de encontrar en otras partes del Perú, dado que el ingrediente principal es la chonta, una palmera que solamente crece en la selva y de la que se extraen unas finas tiras blancas que son las protagonistas de este potaje.

Para quienes prefieren disfrutar de un plato ligero, pueden degustar esta entrada preparada también con lechuga, tomate, palta, limón y sal para obtener una deliciosa ensalada con un sabor único y muy agradable al paladar.

Sudado de doncella

Si bien el sudado es un guiso a base de pescado muy popular, sobre todo en la costa peruana, en la Amazonia adquiere una personalidad particular gracias a la amplia variedad de peces que existen en los ríos de la selva.

De las diversas especies de peces destaca la doncella, un pez que se caracteriza por su deliciosa carne que, a diferencia de otros peces selváticos, carece de espinas por lo que se puede aprovechar en su casi totalidad.

Timbucho de carachama

Timbucho es el nombre con el que se conoce al chilcano en la gastronomía selvática. Y tiene como ingrediente estelar a la carachama, un pez prehistórico similar al bagre muy consumido por la población amazónica.

Este succulento potaje es considerado un reparador de energías. Ello responde a su extraordinario valor nutricional, dado que contiene proteínas, vitaminas A, C, E y B12, así como minerales como fósforo, hierro y yodo que lo convierten en un poderoso aliado en la lucha contra la anemia y la desnutrición.

Para preparar el timbucho se utiliza un pescado entero por persona, y se utilizan ingredientes como ajos picados, cebolla cortada en cuadritos, sacha tomate, sal al gusto y la cantidad de agua necesaria para tener un caldo consistente. Antes de servir se

añade huevos batidos y sacha culantro picado para decorar.

Cebiche amazónico

El plato bandera del Perú, que se sustenta en trozos de pescado fresco marinados, también se adaptó a la realidad amazónica, dada la existencia de una gran variedad de peces que facilitan la preparación de este potaje que seduce paladares en el mundo.

Los cebiches amazónicos más tradicionales tienen como insumos protagonistas al paiche y la doncella, cuya carne tiene la consistencia y la abundancia necesarias para marinarse armoniosamente con el zumo de limón, camu camu y salsas a base de ajíes amazónicos que le confieren el seductor encanto a este plato embajador de la cocina peruana.

Arroz chaufa amazónico

Aunque no es un plato surgido en la tradición culinaria de la selva peruana, sino una variedad del icónico arroz chaufa que es un plato fusión de las cocinas china y peruana que nació en la costa, este potaje incorporó ingredientes que potenciaron el sabor y le otorgaron una identidad regional amazónica.

La preparación de este manjar tiene, al igual que en la versión original, al arroz como insumo estelar que es aderezado con sillao o salsa de soya, ajo y cebolla china y salteado en una sartén cóncava llamada "wok", agregándole huevo batido y trozos pequeños de pollo. Sin embargo, para que adquiera el sabor amazónico se añade a los demás ingredientes trozos de cecina de cerdo o de vaca, sachatomate y cocona. Una vez listo se sirve acompañado de rodajas de plátano frito o sancochado y salsa a base de cocona, fruto emblemático de la selva peruana que le suma acidez que combina excelente con el arroz chaufa.

Chapo

Popular bebida que se prepara con plátanos maduros que luego son hervidos y licuados con leche y azúcar al gusto.

Aguajina

Refresco tradicional a base de la pulpa del aguaje, fruto de la palmera del mismo nombre, el cual se diluye en agua y posteriormente se le agrega azúcar.

Masato

Bebida elaborada con agua y pulpa de yuca fermentada, la cual se deja reposar con el objetivo de que el almidón del tubérculo se vuelva azúcar y con ello no es necesario endulzarla.

Estos son los platos y bebidas más emblemáticos que pueden saborearse para celebrar con júbilo la fascinante Fiesta de San Juan. (FIN) LZD/MAO

Tarapoto MP recibió mobiliario elaborado por reclusos del Penal Sananguillo



(San Martín, junio de 2024).

En señal de compromiso cumplido, el Ministerio Público recibió del Establecimiento Penitenciario Pampas de Sananguillo, mobiliario de madera elaborado por los reclusos de dicho penal, en mérito del acuerdo de entendimiento de cooperación interinstitucional firmado el 21 de febrero, entre el Ministerio Público y dicho establecimiento penitenciario.

El mobiliario consistente en 15 archivadores y 14 sillas de madera, el cual será distribuido en beneficio del personal y usuarios justiciables de las sedes fiscales de Tarapoto, Tabalosos, Juanjui y Campanilla, fue recepcionado de manera formal este jueves 20 de junio, por el fiscal superior Jorge Eduardo Vergara Villanueva, en su calidad de presidente de la Junta de Fiscales Superiores de San Martín, y entregado por el licenciado Marcel Machuca Llanos, director de dicho esta-

blecimiento penitenciario.

También estuvieron presentes el responsable de la Unidad de Gestión Forestal y de Fauna Silvestre de la ARA, acompañado por especialistas forestales, fiscales y funcionarios de la Gerencia Administrativa N.º 008 del Ministerio Público.

El acuerdo firmado entre ambas entidades tiene como finalidad la resocialización de los internos en las cárceles, mediante la promoción de actividades laborales como la fabricación de muebles de madera, en beneficio de la sociedad sanmartinense.

Cabe señalar que la elaboración de dicho mobiliario fue posible gracias a la donación de 2478 pies tablares de madera de las especies forestales tornillo, cedro, moena, cumala, quinilla, por parte de la Autoridad Regional Ambiental (ARA) de San Martín a esta entidad administradora de justicia.

Con una sola llamada puedes hacer cualquier consulta sobre tu servicio de agua potable y desagüe.

Atención personalizada y rápida

Respuesta 24/7 a todas tus dudas

Realiza todo tipo de reportes

(061) 629-900

Agua Fono Pucallpa

Las 24 horas del día, los 7 días de la semana

<https://www.emapacopsa.com.pe/>

EMAPACOP S.A.

XF/(19.06 al 31.07.2024)

Importante empresa de la Región, se encuentra en la búsqueda de personal para los siguientes puestos: incluyendo a postulantes con habilidades diferentes.

Enviar CV a email: rrrh@construccionatlantic.com, o WhatsApp: 945755005

BENEFICIOS: Ingreso a Planilla con todos los beneficios de ley.

REMUNERACION: Acorde al mercado.

IMPORTANTE: Se tendrá en consideración los beneficios establecidos por ley para las personas con habilidades diferentes.

Contar con movilidad propia y tener disponibilidad inmediata

Item	PUESTO	FUNCIONES PRINCIPALES	FORMACION/EDUCACION MINIMA REQUERIDA
1	ASISTENTE CONTABLE	Reportar los ingresos, identificarlos y registro de compras y ventas. Trámites en las entidades bancarias. Depósitos/ Pago al personal de la empresa. Ingreso y cancelación de planilla al programa GCP. Cancelación de facturas cliente. Provisión de insumos, combustible, etc. Cancelación y provisión de egresos Análisis de estado de cuentas 42, Y CTA 12; análisis de la cuenta 12 (clientes). Elaborar el PLAME. Archivo de documentos (facturas, boletas, Recibos por Honorarios) Declaración de libros electrónicos y declaración de PDT 621.	Egresado(a) de la carrera de Contabilidad. Excel intermedio. Dos (02) años de experiencia como asistente contable Liderazgo, trabajo en equipo.
2	SUPERVISOR SSOMA	Vigilancia/inspecciones establecidas en el plan anual SSOMA. Auditar/fomentar el cumplimiento de los controles operativos y estándares establecido en la matriz de identificación de riesgos. Asesorar sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de lugares de trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos y sobre las sustancias utilizadas en el trabajo. Colaborar en la vigilancia de la salud de los trabajadores en relación con el trabajo en coordinación con los miembros de servicio de seguridad y salud en el trabajo Colaborar en la difusión de información, en la formación y educación en materia de seguridad, salud, higiene en trabajo. Participar en la organización de los primeros auxilios y de la atención de urgencias. Participar en el análisis de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales. Participar en el diseño de Mapa de Riesgo Fomentar una cultura de protección y cuidado ambiental, mediante el desarrollo de programas, planes, procedimientos y políticas. Representar a la empresa en las inspecciones HSE realizadas por el cliente. Dirigir las charlas de 5 MINUTOS. Realizar prueba de alcoholemia.	Egresado(a) de la carrera de Ingeniería Ambiental o similares con especialización en EHS. Excel intermedio Dos (02) años de experiencia como Supervisor SSOMA Liderazgo, trabajo en equipo.
3	ENCARGADO DE ALMACEN	Responsable de controlar la entrada y salida de materiales y equipos de almacén. Responsable de la organización de las existencias Responsable del inventario establecido de bienes Actualiza los sistemas de registros. (Kardex) Revisa, valida, firma, sella y consigna el inventario, guías de ingreso, vales de consumo. Supervisa el despacho de mercancía. Realiza informes diarios de entrada y salida del material del almacén. Elabora la programación de pedidos con las áreas involucradas.	Egresado técnico o universitario de Administración, Ingeniería Industrial, Contabilidad o carreras afines. Experiencia mínima de 1 año desempeñándose como encargado de Almacén. Conocimientos Manejo de Ms Excel a nivel intermedio (tablas dinámicas).
4	SUPERVISOR DE CALIDAD – SECTOR CONSTRUCCIONES FLUVIALES	Coordinar con el jefe de Proyecto la programación y desarrollo de las actividades de aseguramiento y control de la calidad de los proyectos. Control de fabricación en planta y/o proyecto de acuerdo a especificaciones técnicas. Ejecución del Plan de Calidad y Plan de Puntos de Inspección Control Dimensional de estructuras metálicas. Inspección y Control de soldadura. Inspección y control de Preparación Superficial y Pintura. Inspección, ejecución y evaluación de ensayos no destructivos. Manejo de equipos e instrumentos de medición. Verificación del cumplimiento de los estándares de Calidad establecidos en el proyecto. Informar al jefe de Proyecto y área responsable sobre la existencia de NO conformidades en los procesos y verificar el levantamiento de las mismas antes de proceder a la liberación del producto. Controles, pruebas, inspecciones, así como la inclusión de los registros en el Dossier de calidad. Apoyar en la elaboración de los planos As-Built. Elaborar el Dossier de Calidad del Proyecto. Cumplir con el Reglamento Interno de Trabajo y Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo. Ejecutar informes relacionados a temas del Sistema de Gestión de Calidad Elaboración del Plan de Calidad y Plan de Puntos de Inspección. Elaboración de procedimientos o instructivos. Elaboración de formatos o registros. Codificación de equipos de medición y su calibración periódica.	Bachiller o egresado de Ingeniería Naval, Técnico en Soldadura y Construcciones, con cursos de especialización. Excel intermedio. Experiencia Mínima de cinco (5) años como Supervisor de CALIDAD Liderazgo, trabajo en equipo. Estudios de Soldadura, calderería y montaje. Ensayos no destructivos (VT, PT, RX, UT) Normas AWS, ASME, ASTM, API, IACS, ASNT, SSPC. Dossier de calidad de proyectos metalmeccánicos Nivel intermedio de Ofimática Ingles nivel básico.

XF// (19 al 21.06.2024)

**PUBLICIDAD AVISOS
AL CELULAR : 942425491**

**ALQUILO
CUARTOS Y
DEPARTAMENTOS JR,
GUILLERMO SISLEY N°
647
CEL: 961987654
SR. ANGEL.**

XF// (14 al 21.06.2024)

**¡RESERVE HOY!
PUCALLPA
ATALAYA
PUCALLPA
LUNES A SÁBADO**

SAETA PERU
CALL CENTER
942694483

LA CHACRA DE CHATO

Domingos y Reservas al:
Km 6 - Shirambari

942621976
996564205

AS-SM-107-2024-ELECTRO UCAYALI-1

Estimados proveedores,

Se hace de vuestro conocimiento que el 18 de junio del 2024 se publicó en el SEACE la convocatoria del procedimiento de selección para el: **"SERVICIO DE SUBSANACIÓN DE DEFICIENCIAS DE MALA CALIDAD DE PRODUCTO DE ELECTRO UCAYALI S.A."**

Por lo que se invita a los interesados a registrarse como participantes y presentar sus respectivas ofertas, de acuerdo con el siguiente cronograma:

ETAPA	FECHA INICIO	FECHA FIN
Convocatoria	18/06/2024	18/06/2024
Registro de participantes (electrónica)	19/06/2024 00:01	27/06/2024 23:59
Formulación de consultas y observaciones (electrónica)	19/06/2024 00:01	21/06/2024 23:59
Absolución de consultas y observaciones e integración de bases (electrónica)	25/06/2024	25/06/2024
Presentación de ofertas (electrónica)	28/06/2024 00:01	28/06/2024 23:59
Evaluación y calificación A TRAVÉS DEL SEACE	01/07/2024	02/07/2024
Otorgamiento de la Buena Pro A TRAVÉS DEL SEACE	02/07/2024 08:30	02/07/2024



SOLICITUD CERTIFICADO DE POSESIÓN
EXP. N° 82801 / 42598

NOMBRES Y APELLIDOS:
JONATAN FERNANDEZ CAMPOS DNI: 45449581

UBICACIÓN:
PREDIO UBICADO EN EL JR. BRASIL A 40.00 MTS. DEL JR. ATAHUALPA.

- LOTE : 13
- MANZANA : C18
- SECTOR : LA PRIMAVERA
- DISTRITO : BAGUA GRANDE
- PROVINCIA : UTCUBAMBA
- DEPARTAMENTO : AMAZONAS
- ÁREA : 199.96 m²
- PERÍMETRO : 60.00 ml.

VECINOS Y/O COLINDANTES:

- LUZ PERPETUA YNGA CABRERA
- ELBIS VALLEJOS AGUILAR
- ASTURCO DIAZ ALEJANDRO

BAGUA GRANDE – JUNIO 2024

XF// (17,19,21.06.2024)

LA CHACRA DE CHATO

Cruza Regional
Tacacho con acelma
Arroz con Mariscos
Cudado de Dorella
Chacra Mixta

Primer vicepresidente del Congreso en Tarapoto

Firmará autógrafa de ley "Ambiente sano por Impuestos"

Tras un intenso trabajo legislativo que conllevó mesas de trabajo, visitas de campo y debates, el primer vicepresidente del Parlamento, Arturo Alegría García (FP) realizará, el día de mañana, la firma de la autógrafa de ley "Ambiente sano por Impuestos", de su autoría, en la ciudad de Tarapoto, departamento de San Martín.



Cabe resaltar que hace exactamente dos años, Alegría García presentó, por primera vez, esta iniciativa de ley a la población de Tarapoto que se congregó en el auditorio de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo.

Este 22 de junio, el parlamentario de la bancada de Fuerza Popular regresará al mismo lugar para la firma de esta norma, que fue aprobada por una amplia mayoría en el Pleno del Congreso y que ahora queda a la espera de su promulgación por el Ejecutivo.

Ambiente sano por impuestos

Tiene como principal objetivo brindar mecanismos fáciles

para la colaboración entre el sector privado y la sociedad civil en beneficio de la conservación ambiental, especialmente en la Amazonía, la cual cuenta con más del 60% del territorio del país.

De esta forma, por ejemplo, las empresas privadas pueden destinar recursos a proyectos ambientales, mediante convenios con las áreas de conservación natural públicas y/o privadas, a través de títulos habilitantes que tengan por fin la conservación de bosques.

Conversatorio

Durante la ceremonia, se realizará un conversatorio sobre el camino a seguir para la reglamentación de esta importante norma.

Yaneshas bloquean carretera de acceso a Oxapampa-Pozuzo



Oxapampa, jun. Pobladores de la comunidad nativa yanasha Tsachopen, en la provincia de Oxapampa, región Pasco, mantienen bloqueada desde hace cuatro días una vía de comunicación en

protesta por un puente carrozable abandonado y una carretera en mal estado.

Así, permanece cerrada en tres puntos la carretera que une Oxapampa con los distritos de Chontabamba, Huan-

cabamba y Pozuzo.

Los pobladores reclaman por la supuesta dejadez del Gobierno Regional de Pasco, que recibió la transferencia para la ejecución del puente carrozable de más de

cien metros sobre el río Chorobamba.

Las estructuras del futuro puente están en la intemperie, cubiertas con maleza y oxidándose, lo que significa un perjuicio económico de más de tres millones de soles.

"Son más de cuatro años que la hierba ha crecido y los fierros se están corroyendo; lo que queremos es que se viabilice el proyecto porque aquí ya se ha invertido tres millones de soles, el puente es una gran necesidad, así como la carretera", declaró el jefe de la comunidad nativa Tsachopen, Wilmer Ballesteros.

Los manifestantes exigen un compromiso con plazos de las autoridades para ejecutar la obra porque se perjudica a la población y el turismo. Lugareños arriesgan su vida al cruzar en vehículos un badén y a pie el río Chorobamba.

El problema de la contaminación ambiental es otro reclamo de los pobladores del distrito de Chontabamba por el funcionamiento de un botadero.

Los moradores permanecen en la zona, donde preparan una olla común y duermen a la intemperie. (FIN)

En Ucayali

Semana pymes APEC reunirá a 100 delegados

Lima, jun. Como parte de la política de Estado de fortalecer nuestras relaciones con la región Asia-Pacífico, para promover el crecimiento económico y las inversiones, el ministro de la Producción, Sergio González, junto al gobernador regional de Ucayali, Manuel Gambini, realizó hoy el lanzamiento de la iniciativa "APEC Ciudadano Ucayali".



"Queremos promover el "APEC Ciudadano Ucayali" entre los meses de junio a agosto, mediante actividades culturales, académicas, talleres, ferias, charlas, capacitaciones, exposiciones, en las que impulsaremos la participación de expertos, empresarios, funcionarios

gubernamentales, líderes y representantes de la sociedad civil, incluidos estudiantes y jóvenes, con especial énfasis en la participación de las mujeres", aseveró.

El titular del Ministerio de la Producción (Produce) precisó que, tras el fin de estas actividades, se realizará la Se-

mana de la pequeña y mediana empresa (PYME) del Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC), que se llevará a cabo del 9 al 13 de setiembre del presente año en la ciudad de Pucallpa, que pondrá en vitrina a toda la región Ucayali y sus potencialidades económicas.

"Esperamos recibir a cerca de 100 delegados y autoridades de las economías de APEC, para discutir sobre estrategias y políticas que promuevan el crecimiento competitivo e inclusivo de las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) en la región Asia Pacífico, dinamización de la innovación y tecnología, integración a las cadenas de valor y fortalecimiento del rol de la mujer", aseguró. Añadió que la semana de PYMEs de APEC representa una ventana de oportunidades para mostrar a las economías del Asia-Pacífico el potencial turístico, gastronómico y productivo de Ucayali, así como la calidad de su gente.

Actividades de junio a agosto El ministro González Guerrero indicó que, entre las actividades del "APEC Ciudadano Ucayali" previo a la Semana de las PYMEs, se encuentran los talleres de capacitación "Fortalece tu Mercado", del Programa Nacional Tu

Empresa los días 13, 18 y 20 de junio, en los que se brindaron capacitación sobre formalización, digitalización, financiamiento, gestión empresarial y desarrollo productivo, con el objetivo de fortalecer las capacidades de los comerciantes de los mercados de abastos de la región.

Asimismo, en el mes de agosto se prevé realizar un "taller de factoring", en el que se brindará capacitación a empresarios de más de 50 MYPEs de los sectores productivos de alimentos, textil, cuero, manufactura, mobiliario, agroindustrias, sobre el uso de mecanismos de factoring, herramienta financiera efectiva para mejorar la gestión del flujo de efectivo, abordando las ventajas de la selección de proveedores y la mejora en la gestión de cuentas por cobrar.

De igual manera, se resalta el rol de las mipymes de la región, con el "Salón de la MYPE", una plataforma es-

tratégica diseñada para que las pequeñas empresas de diversos sectores productivos presenten y promuevan sus productos, buscando posicionamiento y un aumento en sus ventas.

Además, del 10 al 24 de agosto se llevará a cabo el "Reto Perú TEC: Desafíos para la competitividad - Ucayali", un concurso de innovación para la competitividad, con el propósito de promover la participación de 300 jóvenes estudiantes de universidades e institutos de Ucayali y a nivel nacional.

Este reto se dará mediante el uso de metodologías innovadoras, para idear soluciones de base tecnológica a desafíos para la competitividad que afronta el sector productivo, abarcando lo temas de: mercados de abastos innovadores; sistemas de trazabilidad en cadenas de valor y valorización de especies forestales maderables. (FIN) NDP / MDV

Podrían anular a 6,300 pasaportes aún no recogidos



Lima, jun. Más de 6,300 usuarios que tramitaron su pasaporte electrónico aún no recogen su documento de viaje, por lo que, de acuerdo a la normativa vigente, de no retirarlo dentro del plazo de 60 días ordinarios, contabilizados desde la fecha del trámite, este sería anulado y, posteriormente,

destruido, informó la Superintendencia Nacional de Migraciones. La institución exhortó a los usuarios a recoger su documento de viaje en el más breve plazo en la sede donde fue tramitado o, de lo contrario, deberán volver a pagar la tasa de S/ 120.90 en el Ban-

co de la Nación o en Pagalo, por el derecho de trámite, con el código 01810, y sacar una nueva cita. Recordemos que el artículo 37° del Reglamento de la Ley de Migraciones otorga un plazo de 60 días para recoger el pasaporte, luego de dicho periodo, será automáticamente

anulado en el sistema y, posteriormente, destruido de acuerdo con el procedimiento establecido.

Solo en la sede central de Migraciones en Breña, existen un total de 3,444 pasaportes electrónicos pendientes de recojo, mientras que en las agencias descentralizadas de Lima y Callao más de 1,300 documentos.

La diferencia la completan los Centros de Mejor Atención al Ciudadano y las jefaturas zonales de todo el país con 980 y 596 pasaportes electrónicos pendientes de recojo, respectivamente.

Citas no asistidas Migraciones exhorta a los ciudadanos a tramitar su cita de pasaporte electrónico de forma responsable, puesto que, desde inicios del 2023 hasta la fecha, más de 40,455 personas que programaron su cita no se presentaron.

En este mismo periodo, un total de 7,994 documentos de viaje fueron anulados, por no haber sido recogidos por los usuarios dentro de los 60 días ordinarios en la sede donde fue gestionado. (FIN) NDP/ICI

Serfor busca fortalecer vigilancia de bosques

Lima, jun. Con el propósito de enfrentar de manera integral las actividades ilícitas que afectan los bosques, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, a través del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor), convocó a la primera sesión del año del Sistema Nacional de Control y Vigilancia Forestal y de Fauna Silvestre (SNCVFFS).

Nelly Paredes Del Castillo, directora ejecutiva (e) del Serfor, destacó la importancia de este sistema dentro del marco del Sistema Nacional de Gestión Forestal y de Fauna Silvestre (Sinafor), en su rol crucial de coordinación y apoyo entre instituciones estatales, diferentes niveles de gobierno y la sociedad civil para fortalecer las acciones de control y vigilancia.

"La convocatoria de esta primera sesión responde a la necesidad urgente de abor-

dar problemas que sobrepasan la capacidad individual de las autoridades regionales, por lo que amerita un trabajo conjunto y el uso de herramientas efectivas para actuar de inmediato a las amenazas que enfrentan nuestros bosques", explicó.

La Amazonia sufre un deterioro grande por diversas razones, la primera es por la deforestación, según las cifras, la pérdida de bosque del 2022 fue de 146,575 mil hectáreas, debido a muchas causas como la tala y cultivos ilícitos. "El tráfico ilegal de fauna silvestre y la comercialización ilegal de flora silvestre, son otros desafíos críticos que deben ser enfrentados de manera urgente y coordinada", subrayó.

"La mirada actual de nuestros bosques debe ser dar valor a nuestros recursos forestales y de fauna silvestre, y aprovecharlos, pero de ma-



nera sostenible y legal. En esta sesión, buscamos establecer un plan de acción conjunta, que pueda ser implementado de manera efectiva en todas las regiones del país", añadió.

En esta primera sesión de 2024 participaron representantes del Gobierno Regional de Loreto y Ucayali, quienes lideran las Mesas Regionales de Control y Vigilancia Forestal y de Fauna Silvestre, así como autoridades del Ministerio Público, la Policía Nacional del Perú, la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat), entre

otros.

También estuvieron presentes entidades como el Organismo de Supervisión de los Recursos Forestales y de Fauna Silvestre (Osinfor), el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp) y el Ministerio de Cultura. Además, como invitado especial se contó con la participación del Proyecto Especial de Control y Reducción del Cultivo de la Coca en el Alto Huallaga (CORAH). El sistema cuenta con el apoyo de la Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica (ACCA). (FIN) NDP/ICI

San Martín confía en recuperación de la actividad turística



San Martín, jun. La Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín confió en crecer en el sector turismo por la Fiesta de San Juan, donde el juane y las inacabables danzas de la pandilla son los principales atractivos de la región donde la población se vuelca a las calles y playas de los ríos para celebrar con mucha alegría, fe religiosa y devoción a Juan Bautista, patrón de la Amazonía Peruana.

La presidenta de la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín, Erica Sandy Salazar, afirmó que las actividades por San Juan ya se han iniciado en diversas ciudades y pueblos porque se trata de una festividad netamente amazónica donde la principal fuente de visitantes es el turismo interno.

"El turismo receptivo, de acuerdo a las cifras que se manejan es del 2% (32,142 turistas en el 2022) del total de visitantes extranjeros del Perú y por ello estamos haciendo todos los esfuerzos necesarios para incrementar esas cifras", afirmó en una entrevista para la Agencia Andina.

Dijo que un turista extranjero gasta en promedio unos 100 dólares al día, mientras un turista nacional 100 soles, por eso la importancia de incrementar esas cifras "porque tenemos 298 atractivos en nuestra región San Martín" y se requiere mucha promoción para lo cual el Estado, a través del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) y Promperú y las autoridades regionales y locales, tienen que trabajar de la mano". En ese aspecto, la dirigente

empresarial afirmó que mucho se habla de la Laguna Sauce, del Castillo de Lamas, la Catarata Ahuashiyacu o el avistamiento de aves, pero que en realidad son muchos más los atractivos como Moyobamba, Shapaja, Chazuta y muchos otros pueblos que también tienen impresionantes atractivos.

"La Fiesta de San Juan es una fiesta muy importante en la región pero es netamente amazónica pero se requiere que el turista extranjero crezca porque dinamiza más nuestra economía", reiteró al señalar que que aún no se llegan a las cifras antes de la pandemia porque si bien apenas terminó la pandemia, San Martín fue una de las regiones que se activó más rápido "pero todavía no llegamos a las cifras anteriores".

Al respecto, lamentó que a nivel regional "que no es de ahorita sino de siempre", no existe presupuesto para invertir en promoción por ejemplo en el ecoturismo "porque lo que no se ve no se compra".

Un tema importante que ya está trabajando, mencionó, es la conexión de una ruta con Machu Picchu (Cusco) y ofrecerle al turista extranjero una alternativa para que en el mismo viaje, visite el Cusco pero también San Martín, "es decir descentralizar las rutas".

Luego manifestó como una buena señal para un turismo más ordenado y de calidad, la venta electrónica de boletos para el ingreso de los turistas a los diversos atractivos como está ocurriendo con Machu Picchu, que es el atractivo principal para muchos países, especialmente de Sudamérica. (FIN)



ORDENANZA MUNICIPAL N.º 00005-2024-MPCP/ALC

Callería, 13 de Junio 2024

LAALCALDESA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO



Firmado digitalmente por CASTAGNE
VASQUEZ Janet Yvone FAU
20154572792 soft
Cargo: Alcaldesa
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13.06.2024 11:33:32 -05:00

POR CUANTO:

El Concejo Municipal de la Provincia de Coronel Portillo visto el Expediente N° SGLP0020240000251-2024, en Sesión Extraordinaria N° 18-2024, de fecha 5 de junio de 2024, emitió el Acuerdo N° 043-2024, contenido en el acta de la referida sesión, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 194 establece que los Gobiernos Locales, gozan de autonomía en sus tres dimensiones (Administrativa, Política y Económica); asimismo, estos Gobiernos Sub Nacionales por imperio de su propia norma especial, la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, en armonía con la norma antes mencionada, dispone que en efecto goza de autonomía, y que esa autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativo y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, mediante Memorando N° 138-2023-MPCP-GM-GSPGA de fecha 11/12/2023, el Gerente de Servicios Públicos y Gestión Ambiental – Ing. Cayo Damián Amacifuen Saavedra, solicita al Sub Gerente de Limpieza Pública – Bach.Tec. Adm. Willy Cueva Aspajo, elaborar y remitir propuesta de arbitrios para los distritos usuarios de las celdas transitorias de Disposición Final de Residuos Sólidos para la sostenibilidad operativa de la mencionada estructura;



Firmado digitalmente por CUEVA
ASPAJO Willy Antero FAU
20154572792 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.06.2024 11:26:25 -05:00

Que, mediante Informe N° 000231-2024-MPCP/GSPGA-SGLP de fecha 02/02/2024, el Sub Gerente de Limpieza Pública – Bach.Tec. Adm. Willy Cueva Aspajo, cumple con remitir la propuesta solicitada con el Memorando N° 138-2023-MPCP-GM-GSPGA;



Firmado digitalmente por
AMACIFUEN SAAVEDRA CAYO
DAMIÁN FIR 01065780 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.06.2024 10:57:49 -05:00

Que, mediante Informe Legal N° 000025-2024-MPCP/GM-GSPGA-RCA de fecha 12/02/2024, la asesora legal de la Gerencia de Servicios Públicos y Gestión Ambiental, opina que resulta PROCEDENTE la aprobación mediante Ordenanza Municipal del cobro por tonelada de residuos sólidos en las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, de propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, siendo el costo por tonelada de (S/. 55.78) Cincuenta y cinco con 78/100 soles, procedimiento solicitado por el Sub Gerente de Limpieza Pública, con fecha 02 de febrero de 2024. Asimismo, luego de aprobado dicho monto debe procederse a INCORPORAR en el Tarifario Único de Servicios No Excluyentes de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo – TUSNE MPCP;



Firmado digitalmente por ROJAS
ALIAGA Manuel FAU 20154572792
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.06.2024 10:51:07 -05:00

Que, mediante Informe N° 000045-2024-MPCP/GM-GSPGA de fecha 12/02/2024, el Gerente de Servicios Públicos y Gestión Ambiental – Ing. Cayo Damián Amacifuen Saavedra, solicita al Despacho de Gerencia Municipal, que se apruebe mediante ordenanza Municipal, el cobro por tonelada de residuos sólidos en las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km 22 de la Carretera Federico Basadre, de Propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, siendo el costo por tonelada de (55.78) Cincuenta y Cinco con 78/100 soles, y se solicite se incorpore en el TUSNE – Tarifario Único de Servicios No Excluyentes de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo;



Firmado digitalmente por DEL
AGUILA PINEDO Karen FAU
20154572792 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13.06.2024 10:56:01 -05:00

Que, respecto al asunto que nos ocupa, se tiene que con fecha 17/05/2019, se suscribió el "CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE EL MINISTERIO DEL AMBIENTE Y LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO PARA LA APROBACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA IOARR DE COMPETENCIA MUNICIPAL EXCLUSIVA RELACIONADA A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CELDA TRANSITORIA", siendo uno de los objetivos, el delegar al MINAN las competencias para la aprobación y ejecución de la IOARR de competencia municipal exclusiva, relacionada a la construcción de celdas para residuos en el Km 22 Carretera Federico Basadre del distrito de Campo Verde de la provincia de Coronel Portillo del departamento de Ucayali. En razón a ello, el Gerente de Servicios Públicos y Gestión Ambiental – Ing. Cayo Damián Amacifuen Saavedra, solicitó al Sub Gerente de Limpieza Pública – Bach.Tec. Adm. Willy Cueva Aspajo, elaborar y remitir propuesta de arbitrios para los distritos usuarios de las celdas transitorias de Disposición Final de Residuos Sólidos para la sostenibilidad operativa de la mencionada estructura, mediante el Memorando N°138-2023-MPCP-GM-GSPGA de fecha 11/12/2023. Así las cosas, el Sub Gerente de Limpieza Pública, mediante Informe N°000231-2024-MPCP/GSPGA-SGLP de fecha 02/02/2024, presentó su propuesta con la siguiente conclusión:

- La Municipalidad Provincial de Coronel Portillo debe establecer la tarifa del servicio de disposición final por tonelada para la celda transitoria ubicado en el Km. 22 CFB interior 2 Km del Distrito de Campo Verde a fin de poder diligenciar los cobros tanto a las Municipalidades Distritales y generadores usuarios de dicha infraestructura a través del Texto Único de Servicios No Excluyentes de la entidad.
- El Monto establecido para la Operación y Mantenimiento del Relleno Sanitario asciende a 6,434,052.33 Soles anuales. - La cantidad de residuos sólidos recepcionados por la celda transitoria de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo es de 115,328 toneladas/año.
- El costo por Tonelada sería de 55.78 soles.

Que, en ese sentido, la asesora legal de la Gerencia de Servicios Públicos y Gestión Ambiental, ha emitido opinión favorable, precisando que, se debe aprobar mediante Ordenanza Municipal, el cobro por tonelada de residuos sólidos en las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, de propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, siendo el costo por tonelada de (S/. 55.78) Cincuenta y cinco con 78/100 soles, conforme se describe en el Informe Legal N° 000025-2024-MPCP/GM-GSPGA-RCA de fecha 12/02/2024, el mismo que es ratificada con el Informe N° 000045-2024-MPCP/GM-GSPGA de fecha 12/02/2024, de la misma gerencia;

Que, por otro lado, se debe precisar que las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, serán administradas por la entidad, y que además dentro de nuestras obligaciones señaladas en el convenio suscrito con el MINAM, es la de brindar operación y el mantenimiento a las celdas transitorias durante la vida útil de la misma;

Que, de acuerdo al artículo 123° numeral 123.1, del Decreto Supremo N° 001-2022-MINAM de fecha 07/01/2022 – Decreto Supremo que modifica el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 014-2014-MINAM, y el Reglamento de la Ley N° 29419, Ley que regula la actividad de los recicladores, aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2010-MINAM, que establece lo siguiente: "Las celdas transitorias que se implementen tienen una vida útil máxima de tres (03) años para la disposición final de residuos sólidos";

Que, de acuerdo a la sexta disposición complementaria transitoria, del mismo cuerpo normativo antes señalado, establece que: "el responsable de celdas transitorias debe adecuarse a las nuevas disposiciones establecidas en el artículo 123° del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, en un plazo de seis (6) meses, contados a partir de la entrada en vigencia de la presente norma. Culminado dicho plazo, el responsable de aquellas celdas transitorias debe remitir al OEFA información que acredite el cumplimiento de las disposiciones antes señaladas;

Que, el artículo 22° del Decreto Legislativo N° 1278 - Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, señala que: "Las municipalidades provinciales, en lo que concierne a los distritos del cercado, y a las municipalidades distritales, son responsables por la gestión de los residuos de origen domiciliario, especiales y similares, en el ámbito de su jurisdicción";

Que, asimismo, a través del Decreto Supremo N° 012-2009-MINAM del 22/05/2009, se aprueba la Política Nacional del Ambiente, y dentro de sus objetivos específicos, establecido en el punto 4°, numeral 2) del mismo, señala lo siguiente: "Asegurar una calidad ambiental adecuada para la salud y el desarrollo integral de las personas, previniendo la afectación de ecosistemas, recuperando ambientes degradados y promoviendo una gestión integrada de los riesgos ambientales, así como una producción limpia y ecoeficiente".

Que, bajo el contexto antes descrito, la aprobación de la Ordenanza Municipal, que autoriza el cobro por tonelada de residuos sólidos en las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, de propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, por el costo por tonelada de (S/. 55.78) Cincuenta y cinco con 78/100 soles, permitirá cubrir el costo de operación y mantenimiento que generará el uso de las celdas transitorias, los mismos que serán únicamente para los municipios de la provincia de Coronel Portillo que no cuenten con relleno sanitario y para las empresas operadoras de residuos sólidos (EO-RS), que cuenten con autorización vigente emitida por esta entidad.

Que, la primera parte del artículo 39° primer párrafo de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, señala que los concejos municipales ejercen sus funciones de gobierno mediante la aprobación de ordenanzas y acuerdos; asimismo el artículo 40° de la norma precitada describe lo siguiente: "Las ordenanzas de las municipalidades provinciales y distritales, en la materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa";

Que, por las consideraciones expuestas y en uso de las facultades conferidas en los artículos 9° numeral 8 y 20° inciso 6 de la Ley N°27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal de la Provincia de Coronel Portillo, mediante Acuerdo de Concejo n.º 043-2024, adoptado en Sesión Extraordinaria N° 18-2024, APROBÓ la siguiente norma municipal:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL COSTO POR DISPOSICIÓN FINAL DE TONELADA DE RESIDUOS SÓLIDOS

ARTICULO PRIMERO. - APROBAR EL COSTO POR TONELADA DE RESIDUOS SOLIDOS que ingresan a las celdas transitorias ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, de propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, por el monto de (S/. 55.78) Cincuenta y cinco con 78/100 soles.

ARTICULO SEGUNDO. - AUTORIZAR la incorporación en el Tarifario Único de Servicios No Excluyentes de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo – TUSNE MPCP, el costo por tonelada de residuos sólidos de competencia municipal que se dispongan en las celdas transitorias, ubicadas en el Botadero Municipal del Km. 22 de la Carretera Federico Basadre, de propiedad de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, siendo el costo por tonelada de (S/. 55.78) Cincuenta y cinco con 78/100 soles.

ARTICULO TERCERO. - ENCARGAR a la Gerencia Municipal, Gerencia de Administración y Finanzas, Gerencia de Planeamiento Presupuestado y Racionalización, y Gerencia de Servicios Públicos y Gestión Ambiental, la implementación y cumplimiento de la presente ordenanza.

ARTICULO CUARTO. - ENCARGAR a la Oficina de Tecnologías de la Información, la publicación de la presente ordenanza municipal en el Portal Institucional de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (<https://www.qob.pe/municoroneportillo>).

ARTÍCULO QUINTO.- ENCARGAR a la Gerencia de Secretaría General, la notificación y distribución de la presente ordenanza municipal, así como su publicación en el diario local encargado de los avisos judiciales o en su defecto en el diario de mayor circulación local.

ARTÍCULO SEXTO.- La presente ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el diario local encargado de los avisos judiciales.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

Documento firmado digitalmente

JANET YVONE CASTAGNE VASQUEZ
ALCALDESA PROVINCIAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

Destacan rol de los Sinchis para pacificar el país

Mazamari, jun.Los Sinchis de Mazamari han demostrado, más de una vez, el profundo amor que sienten por la patria. Esta unidad de élite de la Policía Nacional, creada para luchar contra el narcotráfico y el terrorismo, celebró su 59.º aniversario con una ceremonia en la que participó la presidenta de la república, Dina Boluarte. "Con su abnegada y ejemplar entrega, nuestros Sinchis han sido pieza clave para la pacificación del Perú. Su tenaz lucha contra Sendero Luminoso y sus remanentes, aliados con el narcotráfico, contribuye hoy al clima de paz que todas y todos queremos para el progreso de la patria", indicó la mandataria.

Los Sinchis son reconocidos también por estar presentes en acciones cívicas, en el restablecimiento del orden público, en la atención a poblaciones vulnerables y en auxilio de nuestros compatriotas en casos de desastres. "Imposible olvidar su apoyo en situaciones de emergencia como el terrible terremoto de 1970, cuando llegaron a Ancash como fuerza especial de paracaidistas, llevando alimentos, medicinas y consuelo a las víctimas. Este hecho los hizo merecedores de un justo reconocimiento a nivel mundial y de cariño de la población afectada, que les dio el nombre de 'Ángeles Verdes', por sus uniformes", dijo la jefa de Estado. Históricamente, aquella ac-

ción es considerada la única operación policial aerotransportada de rescate de víctimas por desastres naturales en América.

"Nuestros Sinchis son ejemplo de peruanidad, que merece el eterno agradecimiento y felicitaciones de todo el país. Por ese motivo, he dado instrucciones para que el señor ministro del Interior y el comandante general de la Policía Nacional del Perú les brinden todo el apoyo para se refuerce su labor de forma adecuada, con dignidad, entereza y siempre con el temple que los caracteriza", destacó la presidenta.

Los Sinchis se internan en la selva del Vraem para destruir laboratorios de elaboración de droga e insumos químicos, para desactivar pistas de aterrizaje clandestinas y asestar duros golpes a los enemigos del Perú. Solo en lo que va del año han logrado incautar cerca de tres toneladas de droga.(FIN) NDP/JCC/CVC

Corea del Sur realiza disparos de advertencia tras nueva incursión de soldados norcoreanos

El Ejército de Corea del Sur realizó disparos de advertencia después de que soldados norcoreanos cruzaran brevemente la frontera fuertemente fortificada, en la tercera incursión de este tipo en lo que va de mes.

Corea del Norte, que posee armas nucleares, ha estado reforzando la frontera en los últimos meses, añadiendo carreteras tácticas y colocando más minas terrestres, lo que ha provocado "víctimas" entre sus tropas debido a explosiones accidentales, según Seúl.

"Varios soldados norcoreanos que trabajaban en el interior de la DMZ [zona

desmilitarizada], en la línea del frente central, cruzaron la Línea de Demarcación Militar", declaró el Estado Mayor Conjunto, añadiendo que el incidente se produjo el jueves hacia las 11H00 locales (02H00 GMT).

Tras unos disparos de advertencia, "los soldados norcoreanos retrocedieron hacia el norte", añadió el Estado Mayor surcoreano.

Alta tensión

Incidentes similares tuvieron lugar el 9 de junio y el martes de esta semana, y los militares de Seúl dijeron que ambas incursiones parecían accidentales.

Las relaciones entre las dos Coreas se encuentran en uno de sus momentos más bajos de los últimos años.

El dirigente del hermético país comunista, Kim Jong-un, recibió esta semana al presidente ruso, Vladimir Putin, y firmó un acuerdo de defensa mutua que ha irritado a Seúl. Corea del Sur, un importante exportador de armas, ha dicho en respuesta que "reconsiderará" una política de larga data que le ha impedido suministrar armas directamente a Ucrania.

"Mientras la atención se centra en las colaboraciones parias de Putin, el régi-



men de Kim está poniendo en peligro imprudentemente a los soldados con obras apresuradas en la frontera intercoreana", afirmó Leif-Eric Easley, profesor de la Universi-

dad Ewha de Seúl.

Las obras están probablemente dirigidas "tanto a mantener a sus compatriotas dentro como a mantener a los surcoreanos fuera", dijo.

"La falta de canales de comunicación intercoreanos y de mecanismos de creación de confianza aumenta el peligro de escalada en las zonas fronterizas", advirtió el profesor.

Alerta roja por ola de calor

El Coliseo y la plaza de San Pedro registran temperaturas de más de 50 °C



El Coliseo y la plaza de San Pedro del Vaticano, dos de los lugares más emblemáticos de Roma y por los que pasan cada día decenas de miles de turistas, han superado los 50 grados en sus superficies en tiempo real, cuando la capital se encuentra este viernes en alerta roja por la ola de calor que azota el país.

Gracias al uso de una cámara térmica de infrarrojos que les permitió registrar las temperaturas en tiempo real, miembros de la ONG Greenpeace Italia salieron a las calles de Roma y detectaron más de 50 grados en las superficies del Coliseo y la plaza de San Pedro, que cada día visitan unas 25 000 personas.

Otro punto donde se superaron los 50 grados en el primer día del verano este jueves fue la mayor estación de tren de la capital italiana, Termini, por la que pasan más de

450.000 viajeros a diario, explicó la ONG.

"Miles de turistas, viajeros y residentes están sometidos a temperaturas extremas, condiciones peligrosas para su salud", que "podrían tener efectos negativos no solo en grupos de salud de riesgo como niños y ancianos, sino también en personas sanas y activas", indicó en un comunicado.

La ciudad está en alerta roja por una ola de calor este viernes, cuando se prevé que se alcance una temperatura máxima de 37 grados, según el Ministerio de Sanidad de Italia, que también advierte del máximo nivel de alerta altas en otras siete ciudades italianas: Ancona, Campobasso, Frosinone, Latina, Perugia, Rieti, en el norte, y en el sur, Palermo.

Efecto del cambio climático

Según la ONG, se trata

de un efecto del cambio climático, pues "la temperatura actual en varias ciudades italianas habría sido muy improbable sin el calentamiento provocado por las actividades humanas, como la explotación de combustibles fósiles".

Roma registró un aumento de temperatura de 7,3°C respecto a los valores que se habrían medido en un mundo sin crisis climática y otras ciudades como Perugia, Palermo y Trento experimentaron aumentos de 5,7°C, 7,3°C y 4,7°C respectivamente, según Greenpeace.

"La temperatura del planeta sigue aumentando y la comunidad científica advierte de que las olas de calor son cada vez más probables e intensas debido a la crisis climática, agravada por la irresponsabilidad de las grandes petroleras", añadió la ONG.

¿Ingeres bebidas energizantes? Conozca los riesgos que puede traer a la salud

El Instituto Nacional de Salud advierte los peligros del consumo excesivo de las bebidas energizantes.

Debido a diferentes actividades que realizamos a diario, el cansancio, la fatiga y el sueño se hacen presentes. Ante ello, muchas personas optan por ingerir bebidas energizantes para mejorar el rendimiento físico, brindar energía y el estado anímico. Sin embargo, esto podría ser perjudicial para la salud.

El Instituto Nacional de Salud (INS) sostuvieron que consumir bebidas energizantes en exceso aumenta el riesgo de daños al organismo, en especial al corazón y cerebro. Asimismo, agregaron que una sola bebida energizante puede contener una cantidad de cafeína equi-

valente a cuatro tazas de café (80 a 322 mg/por bebida).

Asimismo, la acción de otras sustancias, como la taurina y el azúcar, estimulan las contracciones cardíacas y una mayor actividad en el sistema nervioso, generando la aparición de palpitaciones, arritmias, insomnio, aumento de la presión arterial e, incluso, convulsiones o muerte súbita (accidente cerebrovascular).

Además, debido a que este producto contiene de 5 a 10 cucharaditas de azúcar, la Organización Mundial de Salud menciona que su consumo puede favorecer el sobrepeso y la obesidad. La recomendación de azúcar al día debe ser de 50 gr.

Este peligro se intensifica, afirmaron los expertos del INS, que si la persona que la consume padece de problemas de salud pre existentes a nivel cerebral o cardíaco. Es por ello que invocan a la población a reemplazar el consumo de bebidas energizantes por agua pura.

Esta advertencia se enmarca también en uno de los mensajes de las Guías Alimentarias para la Población Peruana, publicada por el INS, referida a: Mantente saludable tomando 6 a 8 vasos de agua al día.

Cabe mencionar que la población más vulnerable a los efectos son los niños y adolescentes (menores de 18 años), las mujeres embarazadas. "Recordemos que estos grupos etarios tienen sensibilidad también a la cafeína, lo que desencadena episodios de nerviosismo, irritabilidad e insomnio", citaron.

Del mismo modo, según la OMS, existen estudios que indican que una ingesta excesiva de cafeína en embarazadas puede asociarse a restricciones del

crecimiento, reducción del peso al nacer, parto prematuro o muerte intrauterina.

Para evitar problemas con la salud hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Este tipo de bebidas no deben ser utilizadas para reponer los líquidos perdidos en la actividad física intensa: la cafeína tiene efectos diuréticos y aumenta el riesgo de deshidratación.

- El consumo está contraindicado para gestantes, lactantes, hipertensos, pacientes con enfermedades cardiovasculares, pacientes renales, pacientes diabéticos o con trastornos de ansiedad.

- El efecto pasajero que genera no reemplaza a un buen descanso físico y mental.

- Su consumo frecuente puede causar insomnio y otras alteraciones del sueño o estados de ánimo.

- No se debe mezclar estas bebidas con alcohol, fármacos u otras sustancias.



¿Sabes cuál es el mayor problema de salud mental? No, no es la depresión

Conoce los síntomas que presenta este trastorno mental.

Los problemas de salud no solo son físicamente, la mente también se ve perjudicado por muchas situaciones que se presentan a lo largo de nuestra vida. Asimismo, durante los primeros años del siglo XXI se ha registrado una epidemia mundial de mala salud mental y enfermedades relacionadas. Pero, ¿sabes cuál es el mayor problema de salud mental?

Muchas personas consideran que la depresión es la enfermedad más asociada con los problemas de salud mental y la primera causa de discapacidad en todo el mundo; sin em-

bargo, no es la principal preocupación de salud mental que enfrentan las personas.

De acuerdo al Foro Económico Mundial de Davos, actualmente la ansiedad ocupa el primer lugar de problemas de salud mental. Se estima que 275 millones de personas padecen estos trastornos.

Eso es aproximadamente el 4 % de la población mundial, con una propagación de entre 2,5 % y 6,5 % de la población por país. Alrededor del 62 % de las personas que sufren de ansiedad son mujeres (170 millones), en comparación con 105 millones de pacientes varones.

Cabe mencionar que los

trastornos de ansiedad pueden seguir cursos diferentes, aunque entre los síntomas que se experimentan con más frecuencia se incluyen los algunos que a continuación te lo mencionaremos.

Apreensión: preocuparse por desgracias futuras, sentirse al límite, tener dificultad para concentrarse. Tensión motora: inquietud y agitación, dolores de cabeza por tensión, temblores, incapacidad para relajarse.

Hiperactividad autonómica: aturdimiento, sudoración, ritmo cardíaco anormalmente alto (taquicardia) o respiración anormalmente rápida (taquipnea), dolor en la parte superior del abdomen (malestar epi-

gástrico), mareos y boca seca.

En el mismo contexto, es probable que el alcance total de los trastornos de salud mental sea, incluso, más alto de lo que indican los datos más recientes, ya que hay pocos registros tanto en el mundo desarrollado como en los países en desarrollo.



Dios quiere que leas su palabra y ores todos los días

La Buena Semilla



Del corazón salen los malos pensamientos, los homicidios, los adulterios, las fornicaciones, los hurtos, los falsos testimonios, las blasfemias. Estas cosas son las que contaminan al hombre. Mateo 15:19-20

Una terrible pregunta

El escritor ruso Solzhenitsyn, quien conoció los horrores de los campos de trabajo forzado, escribió sobre sus verdugos: «¿Cómo apareció esta horda de lobos? ¿No tienen las mismas raíces que nosotros? ¿No tienen la misma sangre?». Y él mismo da la respuesta: «Sí, somos de la misma sangre. Y cada uno debería preguntarse: si mi vida hubiera sido de otra manera, ¿no hubiera sido yo también como uno de estos verdugos? Es una terrible pregunta, si se la quiere responder honestamente».

Este hombre conoció la perversidad del corazón humano. Lo vio de cerca, cuando nada lo retenía, libre de llevar a cabo todas sus locuras. Y toda esa maldad lo espantó. Podríamos esperar que el juicio del escritor solo alcanzara a «la horda de lobos». Sin embargo, también encontró que en el corazón de los torturados, así como en el suyo propio, existía la misma naturaleza, la misma fuente de mal que en el de los verdugos.

Reconocer que el corazón humano es totalmente malo es un punto importante. Pero no debemos quedarnos ahí: existe un remedio. ¿De dónde viene? ¿De la aplicación de un principio filosófico o de una regla moral? ¡En absoluto! Ese remedio viene del cielo, de Dios. Sí, Dios vino para salvar al hombre caído en el pecado. ¿Cómo? Dando a su Hijo en rescate.

Solo es necesario abrir el corazón a Dios, pasar por un nuevo nacimiento espiritual y recibir así un corazón nuevo.

Lectura: 1 Samuel 30 - Mateo 22:23-46 - Salmo 19:7-10 - Proverbios 7:6-23

<Receta> del Día



Pollo con piña



Ingredientes:

1 pollo trozado
1 piña
1 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de cominos
1 cucharada de ajos molidos
1 cucharada de chuño azúcar
1 pimiento
2 cucharadas de ketchup
Sal

Preparación:

En una olla se echa aceite, ketchup, revolver bien, agregar la piña con todo el líquido, y las presas para que terminen de cocinarse, se aumenta el pimiento cortado en tiras gruesas y que cosa. Cuando las presas estén cocidas se echa el chuño disuelto en agua, se deja que de un hervor para que el chuño se cocine y a la vez se espese. Se sirve con arroz blanco.

Punto de confianza

Perú empató 0-0 con Chile en su debut por la Copa América 2024



Perú y Chile empataron este viernes 0-0 en el debut de ambos en el Grupo A de la Copa América 2024, un partido en el que la 'bicolor' evolucionó en su juego con el transcurso del partido y consiguió exigir a Claudio Bravo.

El portero de 41 años, artífice en los títulos de Copa América de 2015 y 2016 de la 'Roja', le negó goles a Miguel

Araujo en el minuto 43 y Gianluca Lapadula en el 57 y en el 89, muestra de la mejora del elenco de Jorge Fossati en el aspecto ofensivo.

El próximo martes, en la continuación del grupo A, Perú enfrentará a Canadá, mientras que Chile chocará con una Argentina que abrió el torneo imponiéndose a los norteamericanos.

Se trató de un partido trabado, con la tensión que suele rodear cada Clásico del Pacífico. Ninguno de los dos, en un choque que fue muy espeso, encontró vías para imponerse con claridad a su adversario.

Había miradas puestas en el duelo de entrenadores entre Ricardo Gareca y Jorge Fossati. El pasado del argentino

como técnico de la Selección Peruana, a la que llevó al Mundial después de 36 años de ausencia, concentraba focos.

Chile tuvo mejores momentos durante el primer tiempo. Alexis Sánchez, al cuarto de hora de juego, desperdició un gran pase de Víctor Dávila con el arco a su merced. Era una chance de oro que el '7' no logró concretar en las pocas ocasiones donde 'La Roja' rompió la estructura defensiva de Perú.

Dávila y Sánchez siguieron apretando en las siguientes acciones, pero el domino chileno fue diluyéndose con el correr del cronómetro. La 'bicolor' se sostuvo en su zaga y, sin ser dominante, tuvo después sus oportunidades. Claudio Bravo tapó un cabezazo de Miguel Araujo al borde del descanso que fue el primer aviso concreto de Perú y en la segunda mitad controló un par de remates de Gianluca Lapadula.

La Selección Peruana encontró respuestas en su zaga de tres centrales y creció ofensivamente cuando Sergio Peña imprimió dinámica a su juego, asociándose con Andy Polo en el sector derecho.

El partido, además, permitió el ingreso de Paolo Guerrero, que con 40 años se convirtió en el futbolista peruano de más edad en disputar el torneo continental.

¡El primer 0-0 de la Eurocopa 2024!

Sin Mbappé, Francia empató con Países Bajos por el grupo D



Con Kylian Mbappé en el banquillo, Francia fue incapaz de aprovechar sus ocasiones contra Países Bajos y empató 0-0 el viernes en Leipzig, resultado que acerca a ambos países a los octavos de final de la Eurocopa 2024.

Tras la segunda jornada del Grupo D, Francia y Países Bajos colideran la llave con 4 puntos cada uno, seguidos de Austria en tercera posición con 3 unidades. Polonia, que perdió 3-1 contra los austríacos este viernes en Berlín, sigue con 0 puntos y se convierte en la primera selección eliminada en esta Eurocopa.

Los ojos en Leipzig estaban puestos en el banquillo, desde donde el capitán francés Kylian Mbappé vivió el encuentro. Tras sufrir una fractura de nariz en el partido contra Austria, el jugador entrenó en los últimos días con una máscara, lo que parecía indicar que podría contar con minutos. Finalmente, Didier Deschamps prefirió no arriesgar.

Durante la primera mitad, ambas selecciones se tomaron las medidas,

con los 'Bleus' acumulando más posesión y organizando su juego de ataque a través de Antoine Griezmann, mientras la 'Oranje' daba muestra de una gran solidez defensiva.

El capitán Virgil van Dijk dirigió la muralla neerlandesa, que recibió ayuda de los hombres de ataque. Su compañero en el Liverpool Cody Gakpo tuvo en sus pies la mejor ocasión de Países Bajos en la primera mitad, un potente disparo raso que salvó el guardameta Mike Maignan.

El paso por los vestuarios pareció sentar mejor a los 'Bleus', que comenzaron a encadenar ocasiones con un cabezazo de Aurelien Tchouameni desviado y un disparo de Griezmann detenido por Verbruggen. Los 'Bleus' estuvieron cerca de llevarse un susto, con un gol de Xavi Simons (69) anulado tras una revisión en el VAR.

En la última jornada, que se disputará el próximo 25 de junio, Francia se enfrentará a la ya eliminada Polonia en Dortmund y Países Bajos a Austria en Berlín.

Austria derrotó 3-1 a Polonia por la fecha 2 de la Eurocopa 2024



Polonia vs. Austria se enfrentaron en el marco de la fecha 2 del Grupo D de la Eurocopa 2024. Los austríacos ganaron por 3-1 con anotaciones de Trauner, Baumgartner y Arnautovic, este último de penal.

El partido se resolvió en la segunda etapa, tras un primer tiempo parejo que había terminado con un 1-1 en el marcador, y que dejó al conjunto polaco al borde de la eliminación.

Trauner le dio la ventaja a Austria en el minuto 9 con un remate de cabeza y luego en el 30, Piatek había empatado para Polonia. En la segunda parte los goles de Baumgartner y Arnautovic decidieron el partido.

Ni la presencia de Robert Lewandowski en la segunda mitad fue suficiente para que los polacos, que tuvieron algunos buenos momentos, evitaran su segunda derrota.



CUERNO VIRTUAL INOFENSIVO

Mi esposa flirtea con un par de supuestos "galanes" virtuales para según ella, distraerse y reconciliarse con la seducción. Se trata de "pretendientes del eter", que solo la entretienen pero que no representan nada real. RULFO desea saber si en algún momento ese "cuerno virtual" se puede convertir en "cuerno real".



RESPUESTA: Gleeden, el líder europeo de encuentros extraconyugales con unos 3 millones de miembros, quería aclarar este tipo de cuestiones y pidió a GFK una encuesta. Realizada a 27.000 personas de 22 países diferentes, los resultados no dejaban lugar a dudas: el 23% considera que "una interacción virtual vale tanto como un contacto humano". En resumidas cuentas, que charlando vía chat uno se siente como si lo hiciese cara a cara. La encuesta precisa que cuatro de cada diez mujeres sí se sienten satisfechas con una relación extraconyugal virtual... pero las razones no son las mismas que las de los hombres. Más de cuatro de cada diez mujeres (41%) no necesitan una relación física para romper con su rutina con su pareja oficial y les colma la aventura virtual. La mitad de estas únicamente buscan flirtear, pues muchas mujeres casadas "buscan reconciliarse con la seducción sin dar el paso de una relación carnal". Por otro lado, un 24% encuentra sosiego en la relación a distancia porque conlleva menos riesgos y el 19% de ellas "no se sienten cómodas con la idea de pasar a la acción". Ratifican que con hablar y poder desahogarse ya tienen suficiente.

LABERINTO



< Encuentra las 8 diferencias >



SUDOKU

4							
	8	5					
3					2		4
8	1				9		
7				3			
		4	8	5		6	1
	6		4	1		9	
		3					7
	4			7	5		

7			1	9			
			2		1		
2			8	7		5	
4			3	8			
	5	8				4	6
		3				9	
			7	6			
8		1	4				
	2		5				



LA VIDA SECRETA DE TUS MASCOTAS (PERSONAJES)

- GIDGET
- TIBERIUS
- TATTOO
- SNOWBALL
- CHLOE
- NORMAN
- MAX
- BUDDY
- POPS
- DUKE
- OZONE
- SWEETPEA
- KATIE
- MEL

T	U	C	S	W	E	T	P	E	H	A	X	O	W	S	I	R	E	B	I	T
A	S	U	L	T	Y	U	L	N	O	R	M	H	A	U	X	Y	U	X	A	O
T	I	W	G	H	X	I	E	G	Y	D	G	E	J	C	L	O	H	E	W	Z
O	T	D	E	K	O	Z	M	A	W	I	K	X	E	N	A	M	R	O	N	O
O	I	B	W	E	P	E	J	E	H	A	X	O	D	U	P	O	O	P	S	N
G	B	U	X	O	T	U	W	N	T	C	I	U	B	I	A	K	X	Y	U	J
X	E	D	P	B	I	P	O	I	X	L	B	M	A	X	W	E	U	L	H	C
I	R	D	A	I	K	Z	E	S	N	O	W	B	H	A	L	B	N	I	E	K
N	O	Y	U	W	O	X	N	A	K	E	T	A	Y	H	O	U	M	O	T	W
X	I	W	S	K	E	Y	U	X	U	W	E	V	U	M	Y	A	I	X	Z	I
B	S	A	X	I	C	P	O	P	S	Y	G	I	S	A	X	T	A	T	H	O
W	U	K	M	A	L	E	T	Y	B	U	D	U	N	X	A	W	K	E	U	K
E	X	D	U	R	I	L	T	A	E	G	I	W	O	K	Y	U	X	D	W	A
Y	A	T	D	X	R	W	A	S	X	R	G	E	U	S	U	X	U	A	B	T
B	E	S	A	Z	Y	O	T	B	E	S	U	V	B	A	M	K	A	E	C	H
O	O	T	T	A	T	I	N	B	W	Y	A	Y	A	X	E	U	B	P	H	I
M	G	U	I	M	P	X	I	E	H	O	I	X	L	U	K	I	O	T	L	E
Y	E	X	B	A	Y	T	E	A	Z	D	N	Y	E	S	K	F	J	E	O	A
A	H	I	U	S	B	P	W	I	U	P	A	S	A	O	U	X	A	W	E	I
X	U	A	L	U	E	X	A	B	O	Z	S	O	N	E	D	Y	E	S	W	U

ahora grama

Clues and Answers:

- 30 DÍAS: MES
- PREFIJO SUEÑO: SUEÑO
- VOZ DE ARRULLO: CUCULO
- CHIRIMOYA: FRUTA
- NOBEL DE LITERATURA EN 1971: GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ
- RIO DE JAPÓN: FUKUYAMA
- INFUSIÓN DIGESTIVA: TÉ
- FILÓSOFO NO HABIDO: PLATÓN
- HISTORIA DE TAXI: TAXI
- PUERTA (INGLÉS): DOOR
- AMOR PROPIO: SELF-LOVE
- POKER: JUEGO DE CARTAS
- AVE BUCEROTIFORME: IBIS
- JEFE RELIGIOSO MUSULMÁN: SHEIK
- ESCUDO DE MINERVA: ÁGUILA
- SIGNO DE ADICIÓN: PLUS
- ABRA: CANTANTE
- NOTA MUSICAL: NOTE
- NOCKAUT: K.O.
- TODAVÍA: STILL
- AJUARES: JEWELRY
- TENDENCIA DEL MOMENTO: TREND
- ARSENICO: TOXIC
- MODELO DE GOYA: Goya
- MANDIQUICHA: CRICKET
- PREFIJO CONTRA: CONTRA
- OTORGAR: GRANT
- NILO O AMAZONAS: RIVER
- 25 PUNTOS EN VOLEY: SET
- REPETIDA: REPEAT
- ALCOHÓLICOS ANÓNIMOS: AA
- SEGUNDA PERSONA: YOU
- SEMILLA CURATIVA: SEED
- COGOTE: BUMP
- PREFIJO IGUAL: EQUAL
- SABIO DE MILETO: SOLO
- APUNTE: POINT
- MONEDA DE RUMANIA: LEU
- RED ABIERTA PARA TODOS: OPEN
- ONOMATOPEYA DE HABLAR: SOUND
- VOCALISTA DE CALLE 13: JAY-Z
- ISLA GRIEGA CON VENUS: CROISSANT
- YUNQUE DE PLATERO: SILVER
- ABISMO: DEPTH
- ESPOSA DEL INCA: COUSIN
- JAPonesa DE VIDEOJUEGOS: VIDEOGAME
- DISTRIBUIDORA: DISTRIBUTOR
- ESQUIFE, CANOA: KAYAK
- ESCUCHABA: LISTEN
- MADRE DE HORUS: CAT
- LOCOMOTORA: TRAIN
- ÁRABE: ARAB
- PIEZA DE AJEDREZ: PIECE
- MOJIBDENO: DENMARK
- PAÑOLÓN PARA LOS HOMBROS: SCARF
- PERRO: DOG
- DIGNATARIO MUSULMÁN: SHEIK
- PADRE DE LAS 12 TRIBUS: ISRAEL
- H2O: WATER
- VOZ DE ALIENTO: BREATH
- TRIBU DE ÁFRICA: TRIBE
- FLOR HERÁLDICA: FLOWER
- VOZ DE ADMIRACIÓN: WOW
- APOCOPE DE MAMÁ: MOM

HOROSCOPO

<p>ARIES</p> <p>En este día, trate de desplegar en primer lugar sus propios deseos, proyectos y transmitirlos a su vínculo cercano. Ellos sabrán acompañarlo.</p>	<p>GEMINIS</p> <p>Todo cambio le genere inseguridad, ya es el momento para que avance en su vida. No dude en arriesgar por más que tenga obstáculos.</p>	<p>LEO</p> <p>Sepa que la revisión del pasado le echará luz sobre los interrogantes del presente que lo persiguen hace varios días.</p>	<p>LIBRA</p> <p>Despreocúpese, ya que su capacidad para tomar decisiones se combinará con la sensibilidad e intuición. Así, decidirá de manera correcta.</p>	<p>SAGITARIO</p> <p>Esta jornada deberá dedicarla a aprender de las experiencias negativas y positivas. De esta forma, mañana podrá enseñarle a otros lo vivido.</p>	<p>ACUARIO</p> <p>Con la Luna en su signo, le convendrá aprovechar este tránsito para lograr los objetivos que tiene en mente hace tiempo y nunca pudo lograr.</p>
<p>TAURO</p> <p>Aproveche el día al máximo, ya que contará con los suficientes impulsos para resolver todos los asuntos que hace tiempo posterga. Tome coraje.</p>	<p>CÁNCER</p> <p>Intente comprender que la tolerancia y la persuasión serán los medios más eficaces para lograr muchos de los proyectos tan anhelados.</p>	<p>VIRGO</p> <p>Debe mantener siempre la serenidad frente a los inconvenientes que uno vive, ya que será su mejor antidoto para combatir la incertidumbre.</p>	<p>ESCORPIO</p> <p>Deje de ser tan obstinado en la vida. Intente ver más allá de lo que su manía le permite, ya que pronto se dará cuenta que estaba equivocado.</p>	<p>CAPRICORNIO</p> <p>Muchas veces las decisiones precipitadas pueden llegar a ser causa de un arrepentimiento futuro. En esos casos, trate de reflexionar.</p>	<p>PISCIS</p> <p>Comprenda que muchas veces la libertad no siempre es peligrosa en la vida. A veces nos ayuda a asomar lo mejor que uno tiene en su interior.</p>



"Mi familia está feliz": bailarín y coreógrafo peruano brilló en la inauguración de la Copa América 2024

La inauguración de la Copa América 2024 se llevó a cabo el jueves, 20 de junio, y tuvo como artista principal a Feid. Sin embargo, antes de que saliera el intérprete colombiano con su equipo lleno de banderolas para cantar Luna, hubo un elenco de bailarines integrado por el coreógrafo y bailarín peruano Abel Ruiz de Castilla.

Tras pasar su infancia en Pueblo Libre, contó que se inclinó por su amor por el baile desde muy pequeño. "Soy un chico de familia, me encantó el arte desde chico. Ellos siempre me apoyaron, me encantaba hacer shows para ellos. Mi familia sigue viviendo allí", mencionó. ¿Cómo inició esta conexión? "Desde que vi un video de Michael Jackson que mi mamá puso en mi cumpleaños número 10", recordó.

Abel Ruiz no imaginó que su arte lo llevaría lejos y ahora representó al país en la ceremonia inaugural de la Copa América 2024. "Es uno de los escenarios en el que más me emociona estar. Siento los nervios hasta ahora, pero estoy seguro de lo que vamos a hacer", dijo en entrevista con Latina antes de su presenta-

ción. "(Mis familiares) están súper felices, no solamente por la Copa América sino por todos los logros que he podido tener antes. [...] A veces, cuando uno mira para atrás, no se da cuenta de lo que está haciendo", comentó el bailarín peruano. Además, se animó a enviar un mensaje a los jóvenes que buscar abrirse camino en esta industria: "Tiempo al tiempo, todo va a estar bien, no se rindan; esas tres cosas son importantes. Confía en el proceso".

Abel Ruiz, el bailarín peruano que trabajó con Bad Bunny y Shakira

El año pasado, Abel Ruiz contó que su gran oportunidad fue cuando lo llamaron para formar parte del elenco de bailarines de Bad Bunny. "A raíz de eso, salieron más oportunidades", agregó. También estuvo en el escenario con Don Omar cuando regresó a la tarima en Premios Lo Nuestro.

"Eso me motivó mucho, me dije 'Wow, lo que estoy haciendo está funcionando', así que no voy a parar", comentó. A pesar de que ha estado laborando de la mano con grandes artistas como Sha-

kira, Ivy Queen, Olga Tañón, Anitta, Nicki Nicole, Wisin y Yandel; sigue sintiendo nervios como si fuera la primera vez.

"El golpe de energía es brutal, siempre estoy tranquilo, relajado, pero estar nervioso es normal. Respiro mucho, estiro bien ya que no queremos lesionarnos porque somos bailarines. Me mentalizo bailando en el escenario y ya, después de eso no hay mucho que pensar porque cuando estamos ahí, lo disfrutamos".

Así fue la inauguración de la Copa América 2024 con Feid. Feid cantó su tema Luna en la inauguración de Copa América 2024. El colombiano arrasó con su espectáculo entrando con un elenco que lo acompañó con banderolas y tambores. Los asistentes pudieron disfrutar de la presentación de una de las figuras más destacadas de la música latina actual. No obstante, fallas técnicas en la transmisión del show fue reportado por diversos usuarios en redes sociales.

Días antes, había sido confirmado como el acto de apertura. El nominado nueve veces al Latin Grammy hizo vibrar a todos los presentes en el partido inaugural del torneo continental entre Argentina y Canadá.

En el duelo, que se llevó a cabo en Atlanta, se enfrentaron los actuales campeones de América y del mundo, dirigidos por Lionel Scaloni. Entre las estrellas albicelestes, se encuentran figuras del fútbol mundial como Lionel Messi, 'Dibu' Martínez y Julián Álvarez. Ellos se vieron frente a frente contra la selección canadiense, dirigida por Jesse Marsch, que cuenta con Alphonso Davies, Jonathan David y Stephen Eustáquio, entre otros.

Deyvis Orosco lanzó su nuevo sencillo Tu nombre y el mío, tema principal de la próxima telenovela del mismo nombre. En las imágenes se puede ver al cantante junto al actor Mario Cortijo, quien tendrá el papel protagónico interpretando al líder del Grupo Néctar.

Ambos, junto al experimentado productor musical Juan Carlos Fernández, estuvieron en el estudio de grabación para afinar detalles sobre el proyecto.

El video lyric de Tu nombre y el mío ya está disponible en el canal de YouTube de Deyvis Orosco y la canción puede escucharse en diversas plataformas musicales.

Mario Cortijo dijo que es un "gran honor" interpretar a Deyvis Orosco

Mario Cortijo interpretará a Deyvis Orosco en su serie biográfica Tu nombre y el mío tras llegar a un acuerdo con la directora Michelle Alexander para ser el protagonista.

"Entusiasmado a que venga el proyecto y empecemos a

Deyvis Orosco lanza tema principal de su telenovela biográfica en colaboración con el actor protagonista



cumbia.

"Es una gran persona, es un chico muy tranquilo, parece supergrande e histriónico, cuando lo conocí es muy tranquilo, me abrazó y conversamos. Ese día él tuvo un pequeño evento y lo analicé más, pero ese trabajo ya lo hice para el teaser, lo voy a volver hacer para la novela, es un reto porque es interpretar también su vida en diferentes etapas, la niñez, la adolescencia, la juventud", agregó.

Además de interpretar al 'Bomboncito', también entrará en un proceso de preparación física y vocal, ya que explorará su lado musical: "Es un proceso muy intenso de transformación de imagen. Voy a cantar los temas, es un gran reto, siempre lo quise hacer", finalizó el actor.

hacerlo. El teaser lo grabamos en noviembre del año pasado y fue maravilloso. Trabajamos con Michelle mano a mano y fue bacán. Para mí es un gran honor y una gran responsabilidad poder contar nuestra historia desde la cultura, desde la música, desde nuestra identidad", dijo al programa Más Espectáculos.

Para preparar mejor su papel, Mario Cortijo conoció a Deyvis Orosco y destacó las cualidades del cantante de



LAS MEJORES LLANTAS

AUTOMOTRIZ TOYOMOTORS

AQUÍ



GRUPO TOYO MOTORS

961 501 225 / 945 205 476

SUSCRIPTORES

Se parte de nuestro grupo de suscriptores y te enviamos tu diario virtual



INFORMES: 954949211