

S/ 1.00

"Año de la recuperación y consolidación
de la economía peruana"

SUSCRIPCIONES DIARIO AHORA DIGITAL
918684169 - 942697277 - 954949211

E-mail:
jose_arias_47@hotmail.com

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

De la primera dosis para menores de 10 a 16 años

LORETO APLICÓ 100 % VACUNA ANTI DENGUE



diario

EDICIÓN UCAYALI-SAN MARTÍN-LORETO-AMAZONAS

ahora

RED AMAZÓNICA DE PRENSA

Director:
José Arias Sandoval

20 JUNIO 2025

Año XXXVIII / 107113

En un 43% e incrementa atención primaria


**EsSalud
reduce el
embalse
quirúrgico**


**YAPE eleva
pagos y retiros
hasta S/ 3,500**


**Restaurante
Maido el mejor
del mundo**


**MINEDU implementa propuesta pedagógica desde la secundaria
Capacitan alumnos
para ingresar
al mundo laboral**

Dorcias Ruiz

Mujeres que inspiran y construyen futuro

*Solo San Francisco es saludable junto la Laguna
Cashibococha, Velo de la Novia y Pimientacocha*

PLAYAS LAGO, YARINACOCHA CONTAMINADAS



Y su pasajero, a partir del 21 de junio, en Ucayali
**MOTOCICLISTAS
USARÁN CASCO
CERTIFICADO**



GOREL E INDECI

LLEVAN ALIMENTOS A DAMNIFICADOS DEL RÍO PUTUMAYO

CMYK

CALIDAD SANITARIA DE BALNEARIOS DE UCAYALI			
PROVINCIA	DISTRITO	PLAYAS / BALNEARIOS	CALIFICACIÓN
CORONEL PORTILLO	CALLERIA	LAGUNA DUBAI	NO SALUDABLE
	YARINACOCHA	LA RESTINGA CASHIBOCOCHA PLAYA SHIRAMBARI PLAYA SAN JOSÉ PLAYA SAN JUAN SAN FRANCISCO	NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE SALUDABLE
	MANANTAY	PLAYA PUCALLPILLO QUEBRADA MANANTAY QUEBRADA TUPAC AMARU	NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE
	CAMPO VERDE	LAGUNA PIMENTACOCHA QUEBRADA EL ENCANTO QUEBRADA JORDAN QUEBRADA LA COLORADA QUEBRADA EL MOJARAL QUEBRADA EL AGUJAL QUEBRADA EL RANCHO	SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE
	NUEVA REQUENA	PLAYA 3 ISLAS PUERTO NUEVA REQUENA	SALUDABLE NO SALUDABLE
	CURIMANA	PLAYA CURIMANA PLAYA PUERTO ALIANZA	NO SALUDABLE NO SALUDABLE
PADRE ABAD	NESHUYA	PLAYA URUYA PLAYA NESHUYA PLAYA MANUEL GAMBINI R. PLAYA TAHUAYA	NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE
	IRAZOLA	PLAYA MIGUEL GRAU PLAYA MARACANA PLAYA SANCHEZ CERRO PLAYA NATIVA	NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE
	AGUAYTIA	VELO DE LA NOVIA LOS TOBOGANES RIO HUACAMAYO MALECON AGUAYTIA RIO NEGRO	SALUDABLE SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE NO SALUDABLE

Solo San Franciso es saludable junto la Laguna Cashibococha, Velo de la Novia y Pimientacocha

PLAYAS LAGO YARINACOCHA CONTAMINADAS

Las playas de la Restinga, Puerto Callao, San José, San Juan están consideradas como NO SALUDABLES para las fiestas de San Juan.

Esto ocurre por la grave contaminación de la emblemática laguna de Yarinacocha a causa de los desagües de Puerto Callao, Hospital Amazónico y poblados de San Juan, San José, Restinga que también vierten sus desagües en el lago..

Así lo dio a conocer la Dirección Regional de Salud Ucayali tras culminar la evaluación sanitaria de treinta y cuatro balnearios o playas ubicadas en diversas provincias de la región. El cuadro con la lista de playas SALUDABLES y NO SALUDABLES, publicamos adjunto a esta nota.

La Diresa destacó que esta iniciativa busca garantizar espacios seguros y saludables para el esparcimiento de la población durante estas fechas festivas. El análisis técnico consideró criterios como la calidad del agua, condiciones de higiene, disposición de residuos sólidos, seguridad del entorno y la presencia de servicios básicos,

con el objetivo de minimizar los riesgos a la salud pública. Queremos brindar a la ciudadanía información clara y oportuna que les permita disfrutar de San Juan con tranquilidad. Es importante que la población acuda únicamente a los balnearios que han sido declarados saludables, señalaron voceros de la Diresa.

En la provincia de Padre Abad, Aguaytia, solo aparecen como SALUDABLES el Velo de la Novia y los Toboganes mientras que en Kuri-

maná, Irasola, no aparece ninguna playa saludable. En el distrito de Nueva Requena sólo la Playa Tres Islas fue calificada como saludable. La Diresa exhorta a la ciudadanía a evitar visitar balnearios no evaluados o que no cumplen con los estándares sanitarios mínimos, ya que podrían representar un peligro para la salud.

Un San Juan seguro empieza con decisiones informadas, recuerda la entidad sanitaria, invitando a la población a celebrar con responsabilidad, cuidando tanto su salud como el medio ambiente. J.Castillo

En concurso escolar Canguro Matemático

4 alumnos ganan medallas de oro y plata



Cuatro estudiantes de la región Ucayali destacaron en la etapa regional del prestigioso concurso internacional Canguro Matemático, obteniendo dos medallas de oro y dos de plata en la sede Madre de Dios. La competencia, organizada

por la Editora Binaria y la Association Kangourou Sans Frontières, evalúa habilidades de razonamiento lógico, resolución de problemas y pensamiento lógico-matemático en estudiantes de nivel primaria y secundaria a nivel internacional. Este

año se realizó en más de 24 sedes en todo el Perú.

Los ucayalinos que lograron medallas son: Adriana Katiuska estudiante del cuarto año de primaria y Alexander Albert Salis Garnelo, medalla de oro; mientras que plata lograron Mathías Alessandro

Técnica ancestral de siembra y cosecha de agua restaura fuentes hídricas en 14 regiones

En los últimos diez años, las prácticas ancestrales de siembra y cosecha de agua han permitido recuperar más de 27 millones de metros cúbicos de agua en 14 regiones del Perú, según informó el Ministerio del Ambiente (Minam). Esta cifra, que refleja la infiltración de agua de lluvia en el suelo para recargar fuentes naturales, destaca como una de las medidas más efectivas frente a la escasez hídrica en diversas zonas del país.

La viceministra de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales del Minam, Raquel Soto, explicó que las técnicas tradicionales de manejo del agua han sido implementadas en regiones como

Ancash, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín, La Libertad, Lima, Moquegua, Pasco y Puno, permitiendo acondicionar unas 54 000 hectáreas para aprovechar el agua de lluvia durante las épocas de escasez.

Un modelo basado en el conocimiento ancestral

Las técnicas de siembra y cosecha de agua, utilizadas desde tiempos preincaicos, se han demostrado eficaces para incrementar la disponibilidad de agua en áreas vulnerables. Estos métodos, que consisten en la recolección y almacenamiento de agua de lluvia en el suelo, no solo mejoran la recarga hídrica, sino que también fortalecen la resi-

liencia de las comunidades frente a eventos climáticos extremos, como sequías prolongadas.

“Las comunidades han logrado, mediante estas técnicas, infiltración de más de 27 millones de metros cúbicos de agua en el suelo, lo que ha permitido la recuperación de fuentes naturales de agua”, destacó Soto.

Además de la gestión hídrica, el Minam ha promovido el uso del guano de las islas como fertilizante natural, beneficiando a más de 27 000 productores rurales en todo el país. Este insumo ha sido clave para mejorar los rendi-

Taricuarima Pizarro, del primero de secundaria y Ariana Milena Santillán Aguirre.

El logro ha sido celebrado con orgullo por sus docentes, familias y la comunidad educativa institución a la que pertenecen los medallistas. El promotor educativo Jaico Cora destacó que este triunfo no solo es del colegio, sino de toda la región Ucayali.

“Esto es muestra de que en Ucayali hay talento. Este es el mejor regalo en el 45.º aniversario de nuestra región. Amar a nuestra tierra no solo es celebrarla, también es demostrar compromiso con los logros como este, fruto del trabajo y la educación”, señaló. Por su parte, el profesor Paul Marlón Mayhua Apaclla, responsable de la preparación de los estudiantes, expresó su satisfacción: “Estoy muy orgulloso del desempeño de nuestros alumnos. Este mérito es resultado del esfuerzo conjunto de los estudiantes, sus familias y nosotros los docentes. Han hecho un gran trabajo”, manifestó.

Este logro pone en alto el nombre de Ucayali y representa una motivación para que más niños y jóvenes ucayalinos se inspiren a desarrollar su potencial académico. J. Castillo



mientos agrícolas sin comprometer la sostenibilidad de los ecosistemas, contribuyendo a una agricultura más responsable y menos dependiente de químicos.

Compromisos climáticos del Perú

La actualización de los compromisos climáticos del Perú también fue abordada durante el taller. La viceministra Soto mencionó que el país busca reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 40% para el año 2030, como parte de los esfuerzos internacionales para mitigar los efectos del cambio climático.

■ Y su pasajero, a partir del 21 de junio, en Ucayali

MOTOCICLISTAS USARÁN CASCO CERTIFICADO

A partir de mañana 21 de junio en Pucallpa y en todo el territorio peruano, los conductores y pasajeros de motocicletas lineales, se verán obligados al uso de casco, esto cumpliendo la norma detallada en la Resolución Directoral N.º 008-2025-MTC/18 y el cual forma parte de la campaña nacional "Perú Conduce Seguro". La capitana PNP Flor de Jesús Cahuaya, jefa de

la Unidad de Transito y Seguridad Vial de Ucayali, manifiesta que las primeras papeletas a los usuarios serán "educativas". Esto va a quedar registrado en el sistema electrónico para ver el cumplimiento del conductor, esto como parte de la "sensibilización" en la población sobre la seguridad que es importante al manejar un vehículo de dos ruedas.

Agregó que no es cualquier casco que se deberá usar, sino serán los reglamentarios y permitidos, ósea certificados. El precio de estos cascos van desde 180 soles y en establecimientos autorizados. Recordó que la papeleta educativa solo se emitirá una vez, teniendo en cuenta que la multa por no usar el casco obligatorio supera los 400 soles. (D.Saavedra)

Santa Teresa

La comunidad nativa que apuesta por el turismo comunitario para conservar su identidad y territorio



A orillas del río Pachitea, en el distrito de Puerto Inca (Huánuco), se encuentra la comunidad nativa Santa Teresa. Son 32 familias Ashaninka que habitan un territorio de más de 3000 hectáreas, en plena zona de amortiguamiento de la Reserva Comu-

nal El Sira. Durante años, esta comunidad ha sido reconocida por rechazar cualquier tipo de actividad minera en sus tierras.

En su lugar, decidieron optar por un modelo que les permite generar recursos sin poner en riesgo su entorno ni su

identidad cultural. Por eso, apuestan por el turismo comunitario, una vía de desarrollo sostenible que también representa una forma de resistencia.

"Han comenzado a organizar caminatas interpretativas por la selva, paseos en balsa



por el río, visitas a cataratas y jornadas de observación de plantas medicinales, muchas de las cuales siguen siendo utilizadas por las sabias y sabios del lugar", nos cuenta Jorge Galván, jefe del área de Turismo de la Gerencia de Desarrollo Económico de Puerto Inca. El turismo que promueve la comunidad busca ofrecer experiencias conectadas con su identidad y costumbres. La artesanía también forma parte de la experiencia, donde tejidos y objetos elaborados con técnicas tradicionales enseñan a los visitantes la riqueza de la cultura Ashaninka.

Formalización de la actividad artesanal

Como parte de su estrategia, un grupo de mujeres Ashaninka ha formado la Asociación de Artesanos de Santa Teresa, con el fin de transformar los recursos del propio bosque en piezas únicas de arte y cultura. Con el apoyo de la municipalidad, lograron formalizarse y ya están inscritas en registros públicos. Su trabajo se nutre del entorno, por ejemplo, tiñen telas con cortezas y hojas nativas, y elaboran kushmas (la ropa tradicional), morrales y una variedad de textiles. También confeccionan bisutería con semillas amazónicas

como el huayruro, que es conocido como un símbolo de protección y buena suerte.

Una de sus materias primas más versátiles es el tamshi, una fibra vegetal con la que crean bolsos, abanicos, sombreros y adornos. La kushma también se complementa con el lun, una corona hecha de bambú decorada con plumas, y collares confeccionados con bambú, madera, semillas y pequeños caracoles. Cada pieza cuenta una historia y refleja la conexión viva que la comunidad mantiene hasta hoy entre su identidad, su territorio y su creatividad.

Identidad cultural y aprovechamiento del entorno

Además del trabajo artesanal, la comunidad de Santa Teresa mantiene vivas sus

prácticas culturales vinculadas a la caza y la pesca tradicional, así como una arquitectura que aprovecha los materiales del monte. Su territorio alberga quebradas de aguas cristalinas y una importante catarata, espacios que también se integran a las actividades recreativas y turísticas.

Cada 12 de octubre celebran su aniversario con juegos ancestrales como el shontari, competencias de arco y flecha, y platos típicos preparados con pescado y carne de monte. Con el impulso del turismo comunitario y la artesanía, Santa Teresa busca destacar como un destino alternativo, uno que se mantiene en armonía con la conservación del bosque y el respeto por su cultura.

SUSCRIPTORES

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



INFORMES: ☎ 954949211

Y pasarela circular

Chile impulsa la moda sostenible con congreso internacional



Santiago de Chile ha sido durante estos días el punto de encuentro para la moda y la artesanía sostenible en América Latina, gracias a la realización de dos eventos de gran relevancia: el Congreso Internacional de Moda y Artesanía Circular y Sostenible (CIMACS) y la pasarela RFD Santiago Circular y Sostenible 2025. Ambas iniciativas cuentan con el apoyo de Corfo Región Metropolitana y buscan transformar la industria textil a partir de criterios de sostenibilidad, respeto ambiental y valorización cultural.

Congreso internacional con foco en la innovación sustentable

El 17 y 18 de junio, el Auditorio de la Universidad Andrés Bello, Campus Bellavista, acogió el Congreso Internacional de Moda, Artesanía, Cultura y Sustentabilidad (CIMACS). El encuentro reunió a especialistas nacionales e internacionales vinculados al diseño, la artesanía y nuevos modelos de negocio, con el objetivo de repensar la moda desde un enfoque ético, incorporando identidad local, innovación y prácticas sostenibles.

Durante estas dos jornadas, el programa ofreció charlas, exposiciones y experiencias diseñadas para inspirar a los asistentes a crear con propósito, consumir con conciencia y construir un futuro más justo a través de la creatividad y la colaboración. El foro sirvió como espacio para analizar avances, desafíos y oportunidades en moda sostenible, consolidándose como un referente académico y sectorial.

Pasarela circular: moda que transforma residuos en alta costura

La semana de innovación sostenible cerrará este 19 de junio con la pasarela RFD Santiago Circular y Sostenible 2025, que se realizará en el emblemático Centro Cultural Estación Mapocho. El evento presentará 12 colecciones confeccionadas a partir de prendas en desuso, como parte de una propuesta de economía circular basada en el suprareciclaje (upcycling).

Las piezas han sido desarrolladas por 12 equipos integrados por 48 participantes, formados en duplas de diseñadores y artesanos. Juntos, han transformado

materiales descartados en alrededor de 140 creaciones que combinan vanguardia, identidad territorial y compromiso ambiental.

Participación de figuras internacionales y nacionales

La edición de Santiago contó con la presencia de destacados invitados internacionales como la diseñadora española Ágatha Ruiz de la Prada, el creador Juan Carlos Mesa (Maison Mesa) y el periodista Jesús Reyes, CEO de CoolHunting Madrid. En el ámbito local, participaron figuras como Johana Fernández, directora de RFD, la eco-periodista Catalina Drogueyt, y diseñadores reconocidos como Lupe Gajardo y Cris Miranda.

Con estos eventos, Chile avanza en la búsqueda de soluciones frente a la contaminación textil, una de las más significativas a nivel global. Más que una vitrina para el talento creativo, el evento tiene como objetivo sensibilizar sobre el impacto ambiental del fast fashion y fomentar prácticas innovadoras para la gestión responsable de residuos textiles.

En la comunidad de San Cristóbal, distrito de Samugari, agricultores del Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem) participaron en la instalación de una parcela de café bajo el sistema de terrazas, una técnica agrícola que busca conservar los suelos, prevenir la erosión y mejorar el aprovechamiento del terreno en zonas de fuerte pendiente.

La actividad forma parte del Proyecto Vraem Sostenible, financiado por la Unión Europea en Perú y ejecutado por las organizaciones Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF) y PROGRESO. El objetivo es promover un modelo agrícola ambientalmente responsable y adaptado al contexto amazónico-andino.

Mejora del rendimiento y calidad del café

Durante la jornada, se sembraron variedades de café como catigua, seleccionadas por su resistencia a enfermedades y su alto valor en taza. Esta apuesta productiva busca elevar la calidad del café

Productores del Vraem adaptan técnica de terrazas para mejorar el uso del suelo

res locales, permitiendo que la técnica se difunda y se consolide como alternativa viable en la región.

Enfoque territorial y agroecológico

El Proyecto Vraem Sostenible se ejecuta con un enfoque territorial y agroecológico, promoviendo el desarrollo rural a partir de la innovación y el respeto al ambiente. Según PROGRESO, "Sembrar terrazas es también sembrar futuro", en referencia a los beneficios a largo plazo de esta intervención.

Las organizaciones ejecutoras destacan que el proyecto no solo tiene impacto productivo, sino que también contribuye a fortalecer las capacidades locales y mejorar la gestión del territorio en una zona estratégica y con alta vulnerabilidad ambiental.



FESTIFERIA LORETO 2025 EN LA PLAZA SARGENTO LORES



Iniciarán con una carrera 7K y contará con más de 60 stands de emprendimientos, además de música en vivo y sabores de la región. El Gobierno Regional de Loreto, a través de la Gerencia Regional de Desarrollo Eco-

nómico (GRDE), invita a toda la ciudadanía a participar en la Festiferia Loreto 2025, un evento que celebra con orgullo la identidad, cultura y el talento emprendedor de la Amazonía. La actividad se desarrollará

este sábado 21 de junio desde las 8:00 de la mañana en la Plaza Sargento Lores, en pleno centro de Iquitos. Habrá actividades para toda la familia, presentaciones musicales, exposición de productos regionales, gastronomía,

Pescadores artesanales de Paracas proveerán productos marinos a La Rosa Náutica



El Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), como parte de sus esfuerzos para fortalecer la cadena de valor de los recursos hidrobiológicos en áreas protegidas. "Esta alianza le brinda un valor agregado no solo a

la conservación de la Reserva, sino también al compromiso y responsabilidad que demuestran los pescadores artesanales con la protección de esta área y sus recursos naturales", señaló Gonzalo Quiroz, jefe de la Reserva Nacional de Paracas.

Alianza para conectar conservación y desarrollo
La acción fue promovida por

cultura y entretenimiento, todo bajo el distintivo de la Marca Loreto.

La jornada empezará con la carrera 7K "Yo Vivo Sin Drogas", organizada por la Dirección Antidrogas de la Policía Nacional (DIRANDRO) y DEVIDA, en promoción del deporte y una vida libre de adicciones. Acto seguido, se inaugurará oficialmente la feria.

Más de 60 stands darán vida a la feria, representando a sectores como agroindustria, acuicultura, artesanía, turismo, gastronomía y productos forestales. Los emprendedores loretanos tendrán la oportunidad de mostrar el fruto de su trabajo y el compromiso con el desarrollo económico de la región.

El programa también incluye un gran show musical con reconocidos artistas locales y regionales que animarán la fiesta con ritmos amazónicos y tropicales.

La Festiferia Loreto 2025 se presenta como una oportunidad para compartir en familia, apoyar al talento local y disfrutar de una experiencia que resalta la riqueza productiva y cultural de Loreto.

GOREL E INDECI

LLEVAN ALIMENTOS A DAMNIFICADOS DEL RÍO PUTUMAYO



Seis toneladas de alimentos de primera necesidad ya están siendo trasladadas a la provincia del Putumayo, donde muchas familias enfrentan serias dificultades por la creciente de los ríos. Este apoyo forma parte de un lote de trece toneladas gestionado por el Gobierno Regional de Loreto en coordinación con el Instituto Nacional de Defensa Civil, destinado a los distritos de Putumayo, Rosa Panduro, Teniente Manuel Clavero y Yaguas, sectores severamente golpeados por las inundaciones.

El Gobierno Regional de Loreto seguirá trabajando para llegar hasta los lugares más distantes y garantizar que la ayuda llegue a quienes más la necesitan. Con el esfuerzo conjunto de las instituciones, se refuerza la atención a zonas vulnerables y se actúa de inmediato para responder a esta difícil situación.

En los próximos días se trasladarán nuevos lotes de alimentos y bienes de primera necesidad para seguir apoyando a los pobladores del Putumayo y otros puntos críticos, demostrando la presencia solidaria y permanente del Gobierno Regional de Loreto en cada rincón de nuestra Amazonía.

Con este envío se busca cu-

En Huancayo

La papa a la huancaina será el plato central de la feria gastronómica ¡Qué Rico Perú!

La papa a la huancaina, uno de los platos más emblemáticos de la cocina peruana, será el centro de atención en la próxima edición de la feria gastronómica ¡Qué rico Perú!, que se llevará a cabo del 24 al 28 de julio en Huancayo. Este evento, que espera superar los 100 000 visitantes, llega en un contexto de disputa con Bolivia sobre el origen de este tradicional plato, lo que ha generado un debate en redes sociales y en los medios de comunicación.

La disputa sobre el origen de la receta

Recientemente, chefs e influencers bolivianos han presentado versiones modificadas de la papa a la huancaina, con ingredientes no tradicionales como maní o tomate, lo que ha desatado controversia. En respuesta, el Perú ha reforzado su posición, defendiendo la receta original, que se elabora con

ají amarillo, queso fresco y leche, y que debe ser preparada en batán, tal y como dicta la tradición.

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) reconoció recientemente a la papa a la huancaina como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), un sello que protege su autenticidad frente a posibles intentos de apropiación. Con este respaldo, la feria ¡Qué rico Perú! se presentará como una plataforma para exponer al público cómo debe prepararse la receta genuina.

La feria ¡Qué rico Perú! como escaparate gastronómico

La feria ¡Qué rico Perú! se celebrará en el parque zonal de Coto Coto, en Huancayo, y se perfila como la más grande de la región central del país. En ella participarán más de 230 empresas expo-

sitoras y 50 restaurantes regionales, quienes mostrarán lo mejor de la gastronomía peruana. Además de la papa a la huancaina, los asistentes podrán disfrutar de una variedad de platos típicos provenientes de la costa, sierra y selva.

Luis Maraví, presidente de la Asociación Gastronómica del Perú (AGACE PERU), destacó la importancia del evento para la promoción de la gastronomía nacional: «Estamos muy emocionados con esta feria, que será una gran oportunidad para que los visitantes disfruten de nuestra gastronomía y cultura. Se estima un movimiento económico superior a los 5 millones de soles».

Zonas temáticas y actividades complementarias

El evento contará con diversas zonas temáticas que buscan resaltar los diferentes aspectos de la cultura gastronómica peruana. Entre las



áreas destacadas se incluyen la Zona Brasas, la Zona Chifera, la Zona Chelera (dedicada a las cervezas artesanales), así como la Zona de Panadería y Pastelería. Además, habrá un espacio especial para la exhibición de productos originarios y artesanales, contribuyendo al impulso de la economía local.

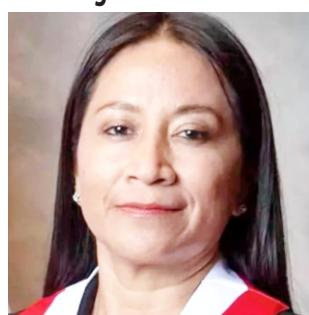
La feria también será sede del CADE Turístico, un encuentro clave para discutir el desarrollo sostenible del turismo y la gastronomía en el Perú. En este espacio, los líderes de ambos sectores debatirán sobre las estrategias para fortalecer estas industrias y promover su crecimiento en el contexto nacional e internacional.

Impacto económico y cultural

El evento tiene expectativas de generar más de 5 millones de soles en movimiento económico. Además de su valor económico, ¡Qué rico

Perú! será un punto de encuentro para promover el turismo interno y difundir la riqueza cultural del país a través de su gastronomía.

Con un precio de entrada accesible de 5 soles por persona, la feria se consolidará como un evento de acceso masivo que no solo celebra los sabores del Perú, sino también su identidad cultural y su potencial como destino turístico.



Por peculado doloso. Habría usado a trabajadora del congreso para facilitar la candidatura de su esposo, Fernando Meléndez Celis, al cargo de gobernador regional de Loreto.

DENUNCIAN A CONGRESISTA ROSIO TORRES

Lima, jun. 19. La Fiscalía de la Nación informó que ha presentado una denuncia constitucional ante el Congreso contra la parlamentaria Rosio Torres, como presunta autora del delito de peculado doloso en agravio del Estado.

La institución señaló mediante un comunicado que la denuncia fue presentada por intermedio de su Área Especializada en Enriquecimiento Ilícito y Denuncias Constitucionales.

Se precisa que la denuncia responde a que Torres Salinas habría utilizado a una trabajadora del Parlamento asignada a su despacho congresal para fines personales y vinculados al partido al cual pertenece, Alianza Para el Progreso (APP). Estas labores, indica el Mi-

nisterio Público, se efectuaron del 4 al 9 de abril de 2022 y consistieron en depurar el padrón de militantes de APP, en horario de trabajo.

El objetivo de esta actuación, se agrega, era facilitar la candidatura de su esposo, el excongresista Fernando Meléndez Celis, al cargo de gobernador regional de Loreto.

En ese sentido, precisan que dichas funciones de índole personal no están comprendidas dentro de las obligaciones funcionales del personal contratado por el Parlamento.

"La Fiscalía de la Nación, a través del Área Especializada en Enriquecimiento Ilícito y Denuncias Constitucionales, hace de conocimiento de Fernando Meléndez.(FIN)

MCA/JCR

nuncia constitucional ante el Congreso de la República en contra de Rosio Torres Salinas, en su calidad de congresista de la República, como presunta autora del delito de peculado doloso, en agravio del Estado", señala el mencionado comunicado.

En octubre de 2024, un reportaje del dominical Cuarto Poder recogió el testimonio de una extrabajadora de Rosio Torres, quien indicó que la parlamentaria no solo recortaba sueldos al personal de su despacho, sino que los hacían realizar trabajo político en la campaña de Fernando Meléndez.(FIN)

AVISO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA PARA EL INFORME TÉCNICO SUSTENTATORIO DE INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTÍN S.A.

De conformidad con el Reglamento de Participación Ciudadana en la Gestión Ambiental de la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por D.S. N° 014-2022-PRODUCE y su modificación el D.S. N° 012-2024-PRODUCE, se pone en conocimiento de la ciudadanía que se ha iniciado la elaboración del Informe Técnico Sustentatorio (ITS) respecto del proyecto "MEJORAS EN LA ZONA DE GENERACIÓN DE VAPOR, ZONA DE ESTERILIZADO, PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES Y EN LA PLANTA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE – 2025." en la empresa INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTÍN S.A., ubicada en el Centro Poblado Pongo de Caynarachi en el km 63.5 de la Carretera Tarapoto - Yurimaguas. Las personas interesadas pueden remitir sus opiniones, observaciones y/o aportes a través del buzón de sugerencias ubicado en la dirección antes señalada, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de la publicación del presente aviso.

La información técnica del proyecto de inversión o actividad en curso de INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTÍN S.A, que contiene, la descripción detallada de la actividad, componentes, procesos, línea base, impactos ambientales identificados y medidas de manejo ambiental propuestas, según corresponda de acuerdo a la etapa en la que se implementa el buzón de sugerencias, se encuentra disponible en el siguiente enlace web: <https://drive.google.com/drive/folders/15HQJHcVSEVqwRw7rxLKjskCmIDkNwBRh?usp=sharing>, y un ejemplar impreso en la citada planta ubicada en el Centro Poblado Pongo de Caynarachi en el km 63.5 de la Carretera Tarapoto - Yurimaguas, en el horario de: Lunes a Viernes de 08:00 am a 01:00 pm y de 02:00 pm a 05:30 pm. Asimismo, las personas interesadas podrán remitir sus opiniones, observaciones y/o aportes a través de la siguiente dirección de correo: sig@indupalsa.com.pe y ssoma@indupalsa.com.pe.

Junio, 2025

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ATALAYA
EDICTO MATRIMONIAL

DON: WILLI ZEGARRA SOPLIN, DE 41 AÑOS DE EDAD, IDENTIFICADO CON DNI N° 46202054, ESTADO CIVIL SOLTERO, OCUPACION SOLDADOR, NATURAL DEL DISTRITO DE RAIMONDI, PROVINCIA DE ATALAYA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, NACIONALIDAD PERUANA, DOMICILIADO EN JIRON MARANQUIARI MZ. 126A, LT. 3B-ATALAYA, Y DOÑA: NELLY SONIA ROJAS LOPEZ, DE 39 AÑOS DE EDAD, IDENTIFICADA CON DNI N° 44564550, ESTADO CIVIL SOLTERA, OCUPACION, COMERCIANTE, NATURAL DEL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO, DEPARTAMENTO DE JUNIN, NACIONALIDAD PERUANA, DOMICILIADA EN JIRON MARANQUIARI MZ. 126A, LT. 3B - ATALAYA.

PRETENDEN CONTRAER MATRIMONIO CIVIL EN ESTA MUNICIPALIDAD, LOS QUE CONOCEN CAUSALES DE IMPEDIMENTO, PODRAN DENUNCIARLOS CONFORME A LEY.

ATALAYA, 17 DE JUNIO DE 2025.

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ATALAYA
DEPARTAMENTO DE UCAYALI
Mary Verita Davila Villacorta
DNI: V0150566
JEFE DE LA OFICINA DE REGISTRO DEL ESTADO CIVIL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MANANTAY
DIVISIÓN DE REGISTRO CIVIL
EDICTO MATRIMONIAL

Hago saber que Don: Jack Frey Panduro Tenazca, de 43 años de edad, Estado Civil: Soltero, Ocupación: Docente, Natural de: Vargas Olmos - Ucayali - Loreto, Nacionalidad: Peruano, Domiciliado en: Jr. Huaro 1 Mz. 1 Lt. 15 - Asent. 6 - Bellavista - Calleria y Doña: Denisse Navara Tuesta, de 42 años de edad, estado civil: Soltero, ocupación: Docente, natural de: Maynas - Maynas - Loreto, Nacionalidad: Peruana, domiciliado en: Jr. Huaro 1 Mz. 1 Lt. 15 - Asent. 6 - Bellavista - Calleria. Lugar de celebración: Municipalidad Distrital de Manantay. Pretenden contraer Matrimonio Civil, en esta Municipalidad Distrital de Manantay, los que conocen causales de impedimento, podrán denunciarlos conforme a la Ley Artículo 250 c.c. Manantay, 17 de Junio del 2025

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MANANTAY
Alvarez
Jefe de la Oficina de Registro Civil

Por fiestas de San Juan Refuerzan prevención del dengue y fiebre amarilla en Tingo María



Con el lema "San Juan sin dengue y sin fiebre amarilla", la Red de Salud Leoncio Prado viene ejecutando una campaña preventiva en Tingo María y otros distritos de la provincia. La intervención busca reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el zancudo Aedes aegypti durante las celebraciones por la festividad de San Juan,

que se realiza cada 24 de junio.

La estrategia contempla fumigaciones, vacunación contra la fiebre amarilla, recolección de criaderos y jornadas de sensibilización en coordinación con municipios, comités de salud y organizaciones locales.

"La labor preventiva se ha fortalecido gracias al trabajo articulado con autoridades locales. No se trata solo de actuar por San Juan, sino de mantener el control durante todo el año", indicó Karin Salazar Cortijo, coordinadora de la Estrategia Sanitaria de Enfermedades Metaxénicas.

Vacunación y control de vectores

La campaña incluye la vacunación contra la fiebre amarilla, dirigida principalmente a visitantes que provienen de regiones donde esta vacuna no se administra de forma regular.

Además, se ha intensificado la eliminación de criaderos ante el incremento de lluvias, que favorecen la reproducción del zancudo transmisor del dengue.

Casos reportados

Según datos oficiales, se han reportado 195 casos de dengue en la provincia, de los cuales 180 han sido confirmados. Los distritos con mayor incidencia son Rupa Rupa, Supte San Jorge, Castillo Grande, Mariano Dámaso Beraún y Monzón.

"La mayoría de los casos no presentan signos de alarma. No se han registrado formas graves, pero mantener esa situación requiere un trabajo conjunto y sostenido", explicó Avelino.

"SI SABES MUCHO ENSEÑA, SI SABES POCO APRENDE"

Jorge Abraham Isla Maldonado
ABOGADO
REG. CASM. N° 1001

- ❖ Experto en Derecho Notarial Registral e Inmobiliario.
- ❖ Titulamos Terrenos Urbanos y Rústicos con su -
- ❖ Inscripción Registral Vía Judicial y/o Notarial
- ❖ Asuntos Penales, Civiles y Administrativos.
- ❖ Se Redacta Contratos (Minutas) diversas de Compra - Venta.
- ❖ Trámite Procesos Hereditarios.
- ❖ Se Levanta Observaciones Registrales

jorgeabraham19@hotmail.com
jorgeisla.maldonado50@gmail.com
f Jorge Abraham Isla Maldonado

Oficina: Jr. Yurimaguas N°247 - "B"
Cel: 939 188 137 Telf. 042-781201
BANDA DE SHILCAYO

TRANSFORMACION DE E.I.R.L. A S.A.C.

EN CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO POR EL ART. 71 DE LA LEY 21621 Y EL ART. 333 DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES, SE COMUNICA QUE POR DECISION DE SU TITULAR DE FECHA VEINTINUEVE DE MAYO DEL AÑO DOS MIL VEINTICINCO, LA EMPRESA DENOMINADA "J&L TELCOM PERU E.I.R.L." HA DECIDIDO SU TRANSFORMACION A SOCIEDAD ANONIMA CERRADA BAJO LA NUEVA DENOMINACION "J&L TELCOM PERU S.A.C." ====== TRUJILLO, 29 DE MAYO DEL 2025. ======



LEYDI MARGOTH HERRERA ESPINOZA
TITULAR

PUBLICIDAD AVISOS TARAPOTO AL CELULAR : 942425491

ALQUILER MENSUAL DE HABITACIONES - SOLTEROS

* UBICACIÓN: AL COSTADO DE FONAVI - YARINACOCHA
* MODALIDADES: CAMA DE 2 PLAZAS CON VENTILADOR.
- CAMA DE 2 PLAZAS CON AIRE ACONDICIONADO.
- HABITACIÓN CON O SIN COCHERA.
* INCLUYE: PISCINA, GIMNASIO, VENTILADOR, DE TECHO, SERVICIOS HIGIÉNICOS INDEPENDIENTES, COLCHON, CAMA, MESITA, SILLA, LUZ, AGUA, TV, CABLE, Y WIFI.
- LIMPIEZA 1 VEZA LA SEMANA.
TRAER ROPA DE CAMA Y UTILES PERSONALES.
LLAMAR AL: 945178654 - 950343093.

XF//(20 al 27.06.2025)

SE VENDE TERRENO

AREA 10X20, UBICADO EN JR. SALVADOR ALLENDE (FRENTE A SUNAT).
INTERESADOS COMUNICARSE POR WHATSAPP AL NUMERO:
995608411.
PRECIO \$ 70.000

XF//(19 al 04.07.2025)

HOTEL AMAZON GREEN

Alquilo Mini Departamentos
Habitaciones amobladas, con espacio para 2 camas y min-sala, con servicios de baño propio, cable wifi, cochera, cocina y servicio semanal de limpieza.
PRECIO MENSUAL S/ 600
SERVICIO AIRE ACONDICIONADO: S/ 200
INFORMES: Jr. Arica 363 Cel. 942697277 - WASAP 954949211.
EMAIL jose_arias_47@hotmailcom

ALQUILo HABITACIONES EN SAN BORJA – LIMA

Para estudiantes y trabajadores en la Av. Las Artes Sur 417. Habitaciones desde 300 soles mensuales.
INFORMES Cel 942697277 - WASAP 954949211
EMAIL jose_arias_47@hotmailcom



Semana turística "San Juan 2025" en Cacatachi

El alcalde de la municipalidad distrital de Cacatachi, Herman Flores Villacorta, presentó el programa de la semana turística y fiesta patronal San Juan 2025, que empezó con la inauguración del campeonato de vóley mixto, fulbito masculino y femenino Copa San Juan 2025.

En la plaza central del distrito, se hizo la elección y coronación de Sra. San Juan y Sra. Turismo.

Asimismo, habrá el albazo acostumbrado, y en los siguientes días continuación del campeonato deportivo, degustación de bebidas típicas y movilización de estudiantes hacia los locales de los dos cabezones de este año. Hoy viernes 20, en horas de la tarde, habrá desfile

de alegorías y comparsas. El domingo 22 habrá piqueo y competencias familiares de juegos de antaño. El lunes 23 habrá competencia de moto cross en la mañana, terminando el martes 24 con el izamiento de la bandera nacional en la plaza central, y otras actividades recreativas durante el día.

El alcalde del citado distrito, en su alocución durante la presentación del programa, dijo que la fiesta de San Juan en Cacatachi es la verdadera fiesta costumbrista, y lo que hacen otros distritos de la región es simplemente copia de la copia, dijo enérgico, por lo que invitó a la población a visitar el distrito en donde encontrará de todo durante toda la semana y en el día central.

En Europa para técnicos y profesionales peruanos

Empresa internacional abre 500 puestos de trabajo



Talento Grupo Internacional, empresa española con operaciones en España, Italia y Alemania, ha abierto 500 vacantes laborales para técnicos y profesionales peruanos interesados en trabajar legalmente en Europa. Desde su llegada al mercado peruano en 2021, la compañía se ha especializado en ofrecer oportunidades de empleo formal y regulada, garantizando procesos transparentes y seguros para los migrantes.

Conexión legal y segura con el mercado europeo

En un contexto marcado por el éxodo migratorio informal, Talento Grupo Internacional se presenta como una alternativa confiable para aquellos peruanos que buscan trabajo en Europa de manera legal. Según Diego Carbajosa, CEO de la empresa, «Migrar

no debería ser un acto de desesperación, sino una decisión estratégica de desarrollo. Nuestro rol es tender puentes reales con empresas serias en Europa, no vender ilusiones».

La compañía se encarga de gestionar todo el proceso de contratación con empresas europeas, asegurando que los trabajadores cuenten con contratos laborales válidos y la asesoría necesaria para su integración cultural y profesional en el extranjero.

Perfiles solicitados por la empresa

Talento Grupo Internacional está actualmente buscando perfiles en sectores como la construcción, la salud y la mecánica. Las vacantes incluyen encofradores, ferrallistas, albañiles, fontaneros, electricistas, soldadores, mecánicos industriales, médi-

cos y enfermeros, entre otros. Carbajosa destaca que el talento peruano tiene una alta competitividad y capacidad de adaptación: «Lo que faltaba era una vía estructurada y legal para conectar esa oferta con la demanda global».

Además, la empresa asegura que los procesos de migración están respaldados por las autoridades migratorias y laborales de los países europeos donde operan, lo que brinda mayor seguridad a los trabajadores.

Proceso transparente y acompañamiento integral

Una de las principales ventajas de Talento Grupo Internacional es su enfoque en la transparencia y el acompañamiento continuo. A diferencia de las agencias informales, la empresa gestiona contratos laborales legales y

validaciones con autoridades migratorias, lo que garantiza que el proceso sea seguro para los trabajadores. La empresa también ofrece asesoría en todo el proceso, desde la selección del puesto hasta la llegada al país de destino.

Además, Talento Grupo Internacional organiza visitas de empresas europeas a Perú, lo que permite que los empleadores conozcan personalmente a los postulantes y establezcan relaciones de confianza. En 2024, más de 25 empresas europeas visitaron Perú como parte de este proceso.

Casos de éxito

En el tiempo que lleva operando en Perú, Talento Grupo Internacional ha logrado transformar la vida de muchos trabajadores. Ejemplos como el de Yuliana, una enfermera de Arequipa que trabaja en Madrid, o Luis, un técnico mecánico en Alemania que envía ingresos regulares a su familia en Trujillo, son representativos de la oportunidad real que la empresa brinda.

«Nosotros no vendemos sueños. Construimos trayectorias reales», resume Carbajosa, subrayando el compromiso de la empresa con el bienestar de los migrantes.

Cómo postular

Los interesados en las vacantes abiertas pueden postular a través de la página web de Talento Grupo Internacional o a través de sus redes sociales, donde también se encuentran formularios y más detalles sobre el proceso de selección. La empresa mantiene una presencia activa en TikTok, Facebook, Instagram y LinkedIn, facilitando el acceso a información actualizada.

Reserva ahora!
942-694683

Domingos y Reservas al:
Km 6-Shirambari

942621976
996564205

La Chacra del Chato

Chifa Regional, Tacacho conecina, Arroz con Mariscos, Gudado de Doncella, Chacra Mixta

ahora**De la primera dosis para menores de 10 a 16 años**

Loreto aplicó 100 % vacuna anti dengue

Lima, jun. 19.La región Loreto llegó a completar al 100 % la aplicación de la primera dosis de la vacuna contra el dengue para menores entre los 10 y 16 años, informó la Gerencia Regional de Salud (Geresa).

De acuerdo con la Dirección de Inmunizaciones del Ministerio de Salud (Minsa), la meta era aplicar 53,347 dosis. No obstante, se informó que el personal de salud logró inocular a 53,549 menores, superando el objetivo fijado. La aplicación de la primera dosis contra el dengue se llevó a cabo en Loreto desde noviembre del 2024 en nueve Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (Ipresa), pertenecientes a las jurisdicciones de Iquitos, San Juan



Bautista y Punchana. Actualmente, se viene llevando a cabo la vacunación de la segunda dosis contra el dengue en los mismos secto-

res y en los mismos establecimientos de salud. El Ministerio de Salud (Minsa) que subrayó que la vacuna contra el dengue, que ayu-

da a prevenir los efectos graves de la enfermedad que pone en riesgo la vida de los adolescentes.

Sostuvo que, bajo el lema "Yo me vacuno contra el dengue", el Minsa llevó a cabo el plan piloto de vacunación contra el dengue en Loreto, Tumbes, Ucayali y Piura, demostrado que la prevención es la mejor forma de luchar contra la enfermedad. Tras la vacunación, el usuario genera anticuerpos neutralizantes obteniendo la inmunidad contra los cuatro serotipos de dengue. Esta medida se realiza bajo aprobación y recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El pasado 2 de noviembre, el Minsa, a través de la Resolución Ministerial n.º 764-2024/MINSA, publicó el documento técnico "Plan piloto de implementación de la vacunación contra el dengue en las regiones Tumbes, Piura, Loreto y Ucayali para los años 2024-2025".(FIN) NDP/MAO JRA

Dorcás Ruiz

Mujeres que inspiran y construyen futuro



Iema, sino una bandera que Dorcas Ruiz lleva con orgu-

llo, apostando por una representación auténtica, valiente

y transformadora para el desarrollo de Ucayali.

En su 26 aniversario de creación Conferencia IA, deporte y belleza en FECS



FACULTAD DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS SOCIALES



Durante una semana, la comunidad universitaria, específicamente la Facultad de Educación y Ciencias Sociales-FECS de la Universidad Nacional de Ucayali-UNU, conmemorará su 26 aniversario de creación, y la celebrará con una conferencia magistral de Inteligencia Artificial-IA en educación y comunicación, varias disciplinas deportivas y elección de Miss y Míster facultad.

Otro de los temas a tratar en las conferencias es "Inteligencia ancestral: pensando la cibernetica desde los saberes indígenas", además de acciones de proyección social en materia medioambiental, ceremonia de conmemoración por la creación de la Escuela de Ciencias de la Comunicación, misa de gracias y desfile cívico, exposición de materiales didácticos, ceremonia central el 4 de julio y almuerzo de cama-

radería, así informó el decano de la facultad, Hugo Aysano Calixto.

Actualmente, la FECS-UNU, cuenta con más de mil estudiantes que forman parte de cuatro escuelas profesionales, educación inicial, primaria y secundaria, que comprende las especialización de idioma inglés, matemática, física e informática, ciencias sociales y educación intercultural, lengua y literatura, ciencias naturales y medio ambiente y ciencias de la comunicación.

Por su parte, Abraham Huamán Almirón, exdecano de FECS-UNU, dijo que, entre los directores de las escuelas están las y los profesionales con grado de doctor, Cristina Pérez Hidalgo, Fernando Pineda Aguilera, Oseas Aponte Rojas y Jonathan Banay Zambrano, director de la escuela profesional de Ciencias de la Comunicación.

SERVICIO TÉCNICO

M&L



- CAMBIO DE PANTALLA
- MICRO SOLDADURA
- CAMBIO DE ZOCALOS
- BATERÍAS
- GLASS - TÁCTIL
- FLASHEOS
- PROTECTORES



OFERTA PANTALLA

DESPDE: S.I.

PAGA CON CEL: 932421346

JR 28 DE JULIO N° 119 ENTRANDO POR LA BELLAVISTA A 50 METROS

En un 43% e incrementa atención primaria

EsSalud reduce el embalse quirúrgico

Lima, jun. 19. En sus primeros 100 días al frente del Seguro Social de Salud (EsSalud), el doctor Segundo Acho Mego ha liderado una gestión centrada en el asegurado, logrando avances concretos basados en cuatro ejes estratégicos, en beneficio de más de 12 millones de personas aseguradas, señaló la institución.

Acho, quien asumió el cargo el pasado 9 de marzo, explicó que los pilares de su gestión institucional son: el fortalecimiento de los servicios de salud con enfoque en la atención primaria, la sostenibilidad financiera, el reconocimiento al buen desempeño y producción del recurso humano, y la transformación digital.

"La aplicación de esta estrategia muestra resultados tangibles. En estos primeros 100 días, hemos incremen-

tado la atención primaria en consulta externa y reducido en 43 % el embalse quirúrgico", afirmó el presidente ejecutivo de EsSalud.

Resultados por ejes

En el primer eje, fortalecimiento de los servicios de salud con enfoque en la atención primaria, se implementó el programa de acompañamiento telefónico para 600 mil pacientes crónicos en Lima y Callao, a través de la línea 107. Además, el Programa de Atención Domiciliaria (PADOMI) superó el medio millón de atenciones hasta mayo, alcanzando un récord histórico.

Asimismo, se realizaron cerca de 70 mil mamografías preventivas (5 % más que en el 2024) y se ejecutaron 17 000 cirugías pendientes, logrando reducir el embalse quirúrgico en 43 %. Las consultas externas crecieron en

7 %, alcanzando 6.3 millones de atenciones. EsSalud también fue reconocido por la empresa internacional Konecta, al promover la inclusión laboral de personas con discapacidad, y recibió el Premio a las Buenas Prácticas en Salud Oncológica por la Fundación Peruana de Cáncer.

Respecto al segundo eje, sostenibilidad financiera, se reactivó la agenda legislativa con la presentación de tres proyectos de ley para recuperar más de S/ 5 180 millones en deudas. Además, se optimizó el gasto institucional priorizando la atención directa. Se fortalecieron los controles de gestión y mejoró el rendimiento en consultorios, quirófanos y servicios de diagnóstico, lo que permitió reducir las listas de espera hasta en un 10 %. En el caso del tercer eje, reconociendo al buen desem-



peño y producción del recurso humano; gracias a los incentivos implementados, se incrementó la producción médica y se redujeron las listas de espera ambulatoria y quirúrgica. Se alcanzaron 6.3 millones de atenciones ambulatorias. Además, se viene trabajando en la implementación de un bono para el per-

sonal de atención primaria familiar en todas las redes y 33 IPRESS a nivel nacional.

El cuarto eje, transformación digital, permitió que se fortalezcan los servicios de Telemedicina, alcanzando más de 672 mil atenciones virtuales. También se relanzó la aplicación móvil EsSalud Mi Consulta, para agendar citas

y referencias, lo que ha permitido evitar colas. Asimismo, se avanza hacia la implementación del Centro Nacional de Telemedicina (CENATE), como IPRESS virtual y se dio un nuevo impulso al desarrollo de la historia clínica digital. (FIN)

NDP/RES JRA

Registrará temperaturas nocturnas próximas a los 18°C

12° FRIAJE AFECTARÁ A SELVA SUR



Lima, jun. 19. La selva peruana registrará lluvias y el descenso de la temperatura mínima, debido al decimosegundo friaje del año, que ingresará al territorio nacional durante la madrugada del viernes 20 y se prolongará hasta el sábado 21 de junio, informó el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú (Senamhi), organismo adscrito al Ministerio del Ambiente.

Especialistas de dicha institución manifestaron que la selva alta central (Pasco, Junín), Madre de Dios, y la selva alta de los departamentos de Puno y Cusco, presentarán lluvias de lige-

ra a moderada intensidad, ráfagas de viento con velocidades próximas a los 40 km/h y cobertura nubosa. Durante este periodo, en la selva sur se esperan temperaturas nocturnas con valores cercanos a los 18 °C y temperaturas diurnas que oscilarán entre los 25 °C y 30 °C.

Todos los años los #friajes en el Perú llegan entre 16 y 18 veces.

Esta masa de aire frío proveniente de la Antártida desciende la temperatura en la selva bruscamente. <https://t.co/IWPfUyTemHpic.twitter.com/IHbatCwlbg>

— Senamhi (@Senamhi-NDP/TMC

peru) June 8, 2025. Ante esta situación, se recomienda a la población abrigarse usando ropa gruesa y mantas al dormir. Asimismo, se debe evitar los cambios bruscos de temperatura y proteger a los ancianos y niños de la exposición a las temperaturas bajas, tomar bebidas tibias o calientes.

Asimismo, se aconseja usar paraguas o impermeables para cubrirte de la lluvia, reparar o acondicionar tu vivienda, y evacuar a las personas al centro de salud más cercano en caso de presentarse alguna infección respiratoria. (FIN)

Desde este fin de semana, con lluvias, vientos y descenso de temperatura

Inician la Fiesta de San Juan

Tarapoto, jun. 19.Tarapoto, Moyobamba y otras ciudades de la región San Martín se preparan para festejar la Fiesta de San Juan, una de las festividades principales de la Amazonía peruana, desde este fin de semana. Pero la celebración de este año estará caracterizada por la presencia de lluvias intensas, vientos y descenso de temperatura.

Así lo advirtió la oficina del Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú (Senamhi) – sede Tarapoto, tras confirmar que este viernes 20 de junio, a las 09:45 horas, se inicia oficialmente la estación de invierno.

Augusto Brien Lachi García, especialista en Meteorología y Climatología del Senamhi – Tarapoto, quien afirmó que este cambio de estación podría venir acompañado de un nuevo episodio de friaje, con lluvias, ráfagas de viento y descenso de la temperatura,

especialmente en las provincias de Rioja y Moyobamba. Sostuvo que los modelos de pronóstico señalan una disminución moderada a fuerte de la temperatura nocturna en los próximos días, debido a la llegada de una masa de aire frío del sur del continente.

“El friaje no solo trae lluvias, también se caracteriza por vientos intensos y una atmósfera más seca y fresca posterior al paso del sistema”, señaló el especialista. El informe meteorológico del Senamhi indica que en esta etapa del año es común observar cielos parcialmente nublados, lluvias ligeras y cambios bruscos de temperatura. Por ello, se exhorta a la población a tomar precauciones, especialmente en las zonas vulnerables a deslizamientos y crecidas de ríos. Lachi García recalcó que se continuarán emitiendo avisos meteorológicos oficiales,

“El monitoreo para establecer un pronóstico más exacto de las condiciones climáticas en la fecha de San Juan se realizará tres días antes, es decir, alrededor del 21 de junio. Allí podremos confirmar si las lluvias serán leves o intensas”, explicó Lachi Gar-

cía. La Fiesta de San Juan conmemora el nacimiento de San Juan Bautista, figura religiosa que adquirió especial devoción en la Amazonía desde los tiempos coloniales, cuando fue proclamado patrono de los pueblos selváticos por los misioneros españoles. En la actualidad, esta festividad simboliza la purificación a través del agua, y se celebra con fervor en toda la región, combinando rituales, danzas, gastronomía y tradiciones ancestrales.

Contexto cultural y climático
El Senamhi recuerda que el inicio del invierno en la selva



está asociado a una transición atmosférica que, aunque no implica temperaturas extremadamente frías como en la sierra, sí puede representar descensos notables en la temperatura mínima, afectando cultivos, actividades al aire libre y la salud de personas sensibles.

Por ello, las autoridades regionales y locales vienen coordinando acciones preventivas ante los posibles efectos del friaje. Asimismo, se recomienda a la población mantenerse informada a través de los canales oficiales del Senamhi, evitar la expo-

sición prolongada a la intemperie durante las noches frías, y proteger a niños, adultos mayores y personas con enfermedades respiratorias. San Juan, más allá del jolgorio, es también una ocasión para la reflexión, la gratitud por los recursos de la naturaleza y el fortalecimiento del sentido de comunidad en la Amazonía. Las condiciones climáticas, aunque puedan alterar algunos planes, no apagan el espíritu festivo de esta región que vive sus tradiciones con orgullo, identidad y alegría contagiosa.(FIN) JQC/MAO JRA

En la lista de 'The World's 50 Best Restaurants'

Restaurante Maido el mejor del mundo



Turín, Italia, jun. 19.El restaurante peruano Maido, de Mitsuharu 'Micha' Tsumura se coronó este jueves como el mejor restaurante del mundo al conseguir el número 1 de la lista de 'The World's 50 Best

Restaurants', seguido del español Asador Etxebarri, en la edición número 23 de estos premios, celebrados en Turín (Italia).

Etxebarri, de Bittor Arginzoniz, repitió así la segunda po-

sición del año pasado, cuando el número uno fue el catalán Disfrutar.

El tercer puesto fue para el mexicano Quintonil, de Jorge Vallejo, que subió tres posiciones; el cuarto para el espa-

ñol DiverXO, de Dabiz Muñoz, que repite la clasificación del año pasado, y el quinto para Alchemist (Copenhague), de Rasmus Munk, que en 2024 fue el octavo.

'Micha' Tsumura dedicó el prestigioso premio a su equipo y a su familia y aseguró que “es un sueño poder hacer a la gente feliz” y resaltó que “la hospitalidad y la gastronomía pueden hacer cosas sorprendentes, pueden hacer los sueños realidad y pueden resolver muchos problemas”.

“En este momento en el que tenemos diferencias la industria de la gastronomía es un ejemplo de que como estar juntos. Creo que somos un ejemplo lo que se puede hacer juntos con el poder de la comida”, añadió el chef peruano de origen japonés.

Este es el listado completo de los votados como mejores restaurantes del mundo en 2025, que se dio a conocer en una gala organizada por la revista británica Restaurant en la ciudad italiana de Turín. Los 50 mejores restaurantes del mundo 1.- Maido (Li-

ma).2.- Asador Etxebarri (Atxondo, Bizkaia, España) (También ganó el premio al mejor sumiller para Mohamed Benabdallah y es el mejor restaurante en Europa).3.- Quintonil (Ciudad de México) (mejor restaurante de Norteamérica).4.- DiverXO (Madrid).5.- Alchemist (Copenhague).

6.- Gaggan Anand (Bangkok).7.- Sézanne (Tokio).8.- Table by Bruno Verjur (París).9.- Kjolle (Lima).10.- Don Julio (Buenos Aires).

11.- Wing (Hong Kong) (Premio Hospitality).12.- Atomix (Nueva York).13.- Potong (Bangkok) (su chef, Pam Pichaya Soontornyanakij, ganó el premio a mejor chef femenina).14.- Plénitude (París).15.- Ikoyi (Londres).16.- Lido 84 (Gardone Riviera, Italia).17.- Sorn (Bangkok).

18.- Reale (Castel di Sangro, Italia).19.- The Chairman (Hong Kong).20.- Atelier Moësmer Norbert Niederkofler (Bruno, Italia).

21.- Narisawa (Tokio).22.- Shüring (Bangkok).23.- Boragó (Santiago de Chile).24.- Elkano (Getaria, España).25.- Odette (Singapur).26.- Mérito (Lima).27.- Trèsind Studio (Dubai) (el mejor de Oriente Medio).28.- Lasai (Río de Janeiro).29.- Mingles (Seúl).30.- Le Du (Bangkok).31.- Le calandre (Rubano, Italia).32.- Piazza Duomo (Alba, Italia).33.- Steirereck (Viena).34.- Enigma (Barcelona).35.- Nusara (Bangkok).36.- Florilège (Tokio).37.- Orfali Bros (Dubai).38.- Frantzén (Estocolmo).39.- Mayta (Lima).40.- Septime (París).41.- Kadeau (Copenhague).42.- Belcanto (Lisboa).43.- Uliassi (Senigallia, Italia).44.- La Cime (Osaka, Japón).45.- Arpège (París).46.- Rosetta (Ciudad de México).47.- Vyn (Simrishamn, Suecia).48.- Celele (Cartagena, Colombia).49.- Kol (Londres).50.- Jan (Múnich).

Agencia Efe: todos los derechos son reservados. Está prohibido todo tipo de reproducción sin la autorización previa y por escrito de la Agencia Efe. (FIN) EFE/LIT JRA

MINEDU implementa propuesta pedagógica desde la secundaria

Capacitan alumnos para ingresar al mundo laboral

Lima, jun. 19. Con el objetivo de ampliar las oportunidades formativas y profesionales de los estudiantes del país, el Gobierno de la presidenta Dina Boluarte, a través del Ministerio de Educación (Minedu), viene implementando una propuesta pedagógica para brindar a los estudiantes más oportunidades para su futuro y acercarlos a una inserción laboral inmediata. Actualmente, 2 214 470 escolares acceden a cursos de Educación para el Trabajo y programas de formación técnica en 10 333 instituciones educativas en el ámbito nacional, espacios en los que desarrollan competencias técnicas y habilidades prácticas que les permitirán insertarse rápidamente en el mercado laboral.

Entre las especialidades des-



tacan industria del vestido, estética personal y cosmetología, carpintería, mecánica automotriz, industria alimentaria, construcción metálica, computación e informática, entre otros.

Como parte de la estrategia, 64 Escuelas Bicentenario –de los 75 proyectos educativos programados para entregarse este año– disponen ambientes que permiten una enseñanza flexible y perso-

nalizada.

De ese total, 20 forman parte del modelo Secundaria con Formación Técnica, que contempla talleres especializados de Educación para el Trabajo; y adicionalmente, 44 ofrecen talleres regulares en el mismo ámbito.

Gracias a este enfoque especial de las Escuelas Bicentenario, los estudiantes tienen la posibilidad de obtener una doble certificación académica y ocupacional.

Asimismo, quienes culminan un taller técnico durante su etapa escolar pueden continuar su formación en un Centro de Educación Técnico-Productiva (CETPRO) y obtener el título de Auxiliar Técnico, a nombre de la nación.

“El Gobierno afirma su compromiso con el fortalecimiento de la formación técnica en la educación secundaria, a fin de dotar a los estudiantes de herramientas concretas que les permitan insertarse con mayor facilidad en el mercado laboral o emprender iniciativas productivas propias”, señaló el ministro Morgan Quero. (FIN) NDP/LIT

YAPE eleva pagos y retiros hasta S/ 3,500

Lima, jun. 19. ProntoPaga marca un nuevo hito en pagos digitales integrando “Yape on File” y “Yape One Shot”, dos productos desarrollados por Yape, presentados en el Perú Gaming Show 2025.

Con más de 18 millones de usuarios, Yape aporta su masiva adopción tecnológica a esta integración que busca transformar la forma en que se realizan transacciones digitales en el país.

ProntoPaga marca un nuevo hito en pagos digitales integrando “Yape on File” y “Yape One Shot”, dos productos desarrollados por Yape, presentados en el Perú Gaming Show 2025.

Con más de 18 millones de usuarios Yape afirma que aporta su masiva adopción tecnológica a esta integración que busca transformar la forma en que se realizan transacciones digitales en el país.

Estas herramientas permiti-

rán que millones de peruanos realicen compras en línea, paguen suscripciones y aprueben transacciones en un solo clic, sin necesidad de volver a ingresar datos, incrementando la seguridad y reduciendo la fricción en el proceso.

Además, en retiros digitales (PayOuts), ProntoPaga se consolida como la única solución en el país con ruteo inteligente para wallets y cuentas bancarias, permitiendo retiros de hasta 3,500 soles por operación, esto último gracias a su integración avanzada con Yape.

“Ser pioneros en tecnología de pagos nos ha permitido transformar la experiencia digital en Perú. Nuestra solución analiza cada operación en tiempo real y elige el mejor canal disponible, haciendo que los pagos sean más rápidos, seguros y eficientes para comercios y usuarios”, afirmó Karina Sensebé, Head of Sales de ProntoPa-

ga.

En el ámbito de los PayIns, ProntoPaga lanza “Yape on File”, una solución que introduce dos funcionalidades claves. La primera permite a los usuarios registrar una sola vez su cuenta Yape como método de pago en tiendas o plataformas digitales, evitando volver a ingresar datos en cada transacción. La segunda está enfocada en pagos recurrentes, como membresías o suscripciones, facilitando cobros automáticos sin fricciones.

“Asimismo, la solución “Yape One Shot” permite que el comercio envíe una solicitud directa de pago al aplicativo de Yape, donde el usuario puede aprobar la transacción en segundos, sin necesidad de digital ni registrar datos bancarios. Esta funcionalidad está diseñada para autorizar

compras únicas con la menor fricción posible, siendo ideal para plataformas de alto volumen transaccional como gaming, entretenimiento y e-commerce.

“Esta integración con Yape nos permite seguir liderando la evolución de los pagos digitales en el país, desarrollando soluciones que responden a las nuevas exigencias del usuario peruano”, señaló Sensebé.

Con más de 634 millones de transacciones al mes, Yape es actualmente la aplicación más usada del país, solo por debajo de WhatsApp en preferencia de los peruanos. La alianza con ProntoPaga no solo amplía su alcance en industrias como el gaming, sino que refuerza un ecosistema de pagos digitales más inteligente, seguro y accesible para todos. (FIN) NDP/JJN



Dios quiere que leas su palabra y ores todos los días

La Buena Semilla



Aunque mi padre y mi madre me dejaran, con todo, el Señor me recogerá.
Salmo 27:10
El Señor es mi ayudador; no temeré lo que me pueda hacer el hombre.
Hebreos 13:6

Ese libro no me dejó tranquila

«Desde mi más tierna infancia, mi vida estuvo marcada por las decepciones. Como mis padres no me amaban, quise encontrar el amor en el mundo. Busqué la felicidad en la música y en las drogas. Trabajaba en el municipio, y a primera vista todo estaba en orden. Sin embargo, interiormente vivía un infierno: me había vuelto esclava de la heroína. Un día fui detenida y encarcelada en Múnich, Alemania. Los médicos pensaban que no sobreviviría; el exceso de drogas me estaba destruyendo y tenía una ictericia*) preocupante. Sin embargo, Dios me salvó de la muerte. Después de una terrible semana sobrevivió a la desintoxicación física, pero continué viviendo como antes. Hasta que encontré una Biblia y la puse en un rincón del armario de mi celda, pues estaba decidida a no leerla.

Pero curiosamente ese libro guardado en mi armario no me dejó tranquila. Al final lo tomé, lo abrí, y lo que leí me conmovió. Estaba escrito que Dios es el Señor, el Rey. Él es el Señor, fuerte y poderoso, poderoso en el combate. También dice que es mi ayuda y que no debo tener miedo (Salmos 25 y 118).

Cuando leí estas palabras, lloré, pues toda mi vida había luchado tratando de encontrar atención y amor. Luego oré: «Dios, si realmentequieres luchar por mí, entonces quiero ir a ti». Eso sucedió en agosto del año 1986. Desde entonces aprendí a conocer mejor a Dios, y él me liberó. Le estoy agradecida desde lo más profundo del corazón».

Sylvia

*) Ictericia: coloración amarilla de la piel debida a una fuerte contaminación del hígado.

Lectura: Josué 5 - Hebreos 7:18-28 - Salmo 125 - Proverbios 27:21-22

<Receta> del Día

Guiso de Carne y Verduras



Ingredientes

- 1 1/4 kg. carne de guiso
- harina
- 3 cdas. aceite de oliva
- 1 cebolla mediana picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 hojas de laurel
- 1/2 tz. vino tinto
- 1 tz. agua caliente o caldo

- 1 1/2 tzs. tomates maduros pelados y picados
- 1 cda. tomillo fresco (o 1 cda. de tomillo seco)
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 pimientos rojos en cubitos
- 4 zapallitos italianos en tiras gruesas y perejil picado

Preparación:

Corte la carne en cubos grandes y pásela por harina. Dórela en aceite caliente. Sazone. Añada la cebolla. Los ajos, los tomates, el laurel y el tomillo. Revuelva bien, luego agregue el vino. Deje cocinar 5 minutos, para que se evapore el alcohol. Añada el agua o caldo. Rectifique la sazón, cubra y lleve a fuego muy suave, hasta que la carne esté tierna. Una la zanahoria, el pimiento y los zapallitos. Cocine hasta que las verduras estén a punto. Espolvoree perejil. Sirva con arroz, pasta cocida, papas, etc.

Decisión radical

CONAR suspendió de forma indefinida a árbitro Michael Espinoza

La decisión de anular el gol de Comerciantes Unidos ante Alianza Lima ha traído consecuencias. La Comisión Nacional de Árbitros (CONAR) decidió suspender de manera indefinida a Michael Espinoza.

RPP pudo conocer que la entidad tomó la decisión tras los hechos ocurridos en Trujillo. De hecho, el juez FIFA, que iba a dirigir el cotejo entre Sport Huancayo vs Melgar ha sido retirado del encuentro y no será programado hasta nuevo aviso.

CONAR publicó audio del VAR



En Guayaquil crece la expectativa por lo que consideran el inicio de un nuevo ciclo en Emelec. Llegaron refuerzos al 'Bombillo' y los nuevos jugadores podrían debutar este sábado cuando enfrenten al Delfín en el George Capwell por la liga ecuatoriana. Entre esos futbolistas está Christian Cueva.

El mediocampista peruano se pone a punto para esta etapa de su carrera, la cual se le presentó tras mostrar una importante versión futbolística con Cienciano en la Liga1 y en la Copa Sudamericana.

Christian Cueva priorizó volver al exterior a pesar del buen presente que vivía en el Cusco, donde intentaron extender su vínculo. 'Aladino' tenía aún tiempo de contrato con Cienciano, pero fue él mismo quien gestionó su salida.

Christian Cueva y una nueva etapa en Emelec

El contrato de 'Aladino' con Cienciano estaba pactado hasta el 30 de junio. Así, el club y el futbolista tuvieron que llegar a un acuerdo para la rescisión del vínculo si deseaba dejar el elenco cusqueño, tal como lo reveló Sergio Ludeña, administrado del 'Papá'.

"No hubo transferencia de Emelec, sino de parte del jugador por los días de contrato que quedaban, que era

Christian Cueva pagó para irse de Cienciano ¿Cuánto dinero abonó para poder fichar por Emelec?

hasta el fin del Torneo Apertura. Fueron 75 mil dólares, pero estábamos a 15 o 20 días de no recibir un dólar", dijo Ludeña en Gusadro Podcast.

Así, de acuerdo con el máximo directivo cusqueño, Christian Cueva desembolsó 75 mil dólares para enrolarse a Emelec, donde ya trabaja a la par con la plantilla que dirige Jorge Célico a la espera de su debut con el 'Bombillo'. "Estoy muy contento por este nuevo reto. Me estoy acoplando rápidamente gracias a la apertura y al gran recibimiento que he tenido en el equipo", dijo el volante en su presentación.

Emelec, complicado con el descenso

Emelec logró pagar la deuda que tenía pendiente con el futbolista argentino Leandro Vega, con lo que quedó liberado de las sanciones de FIFA que le impedían realizar fichajes. Una de las incorporaciones por la que apostó la directiva fue la de Christian Cueva. El 'Bombillo' se ve en la nece-



sidad de levantar su rendimiento en el campeonato local, dado que actualmente se ubica en el puesto 13 (16 participantes). Si al término de la Fase Inicial se mantiene entre los últimos cuatro de la tabla, será parte del Grupo Descenso, donde los cuatro elencos se enfrentarán en un

cuadrangular para definir a los dos equipos que van a Segunda División para el 2026.

Para luchar por el campeonato, Emelec tiene que ubicarse entre los 6 primeros de la Fase Inicial, aunque actualmente está 10 puntos por debajo de esa zona con 14 partidos por disputar.

"Tras fracaso en La Roja" La reacción de la prensa chilena por "oferta" a Ricardo Gareca desde histórico club sudamericano



La debacle de la Selección de Chile tocó fondo en la última fecha doble de las Eliminatorias Sudamericanas.

Tras perder ante Bolivia en El Alto, quedó sin opciones de clasificar al Mundial 2026 por lo cual la primera consecuencia fue la salida del argentino Ricardo Gareca como seleccionador de 'La Roja'. El técnico de 67 años, había asumido el mando en enero de 2024, cuando Chile ocupaba el octavo lugar con los cinco puntos que consiguió el argentino Eduardo Berizzo, que se fue tras cinco partidos dirigidos.

Gareca solo pudo sumar cinco puntos más de un total de 30, perdió siete de los diez encuentros que dirigió y 'La Roja' tiene el segundo peor ataque de Sudamérica con nueve goles.

Sin embargo, a pocos días de la eliminación de Chile, el 'Tigre' figuraría en la agenda de América de Cali, que tras quedar sin posibilidades de ganar el Apertura de Colombia, estaría buscando un reemplazo para el entrenador Jorge 'Polilla' Da Silva.

Hay que indicar que Gareca es considerado una leyenda en América de Cali por sus dos títulos en su etapa como futbolista. Además, ya fue entrenador del equipo en 2005.

Prensa chilena sobre Ricardo Gareca

"Ricardo Gareca recibe oferta desde Colombia tras estrepitoso fracaso en Chile", dice el título de la nota del medio chileno RedGol, que no ocultó su sorpresa debido que Gareca ya contaría con una oferta de trabajo, a pesar de la eliminación de Chile

rumbo al Mundial.

"Parece increíble que el peor entrenador en la historia de la Selección tenga ofrecimientos para trabajar, esta vez de un viejo conocido. ¡Pobrecitos!", agregó.

Por su parte, ADN publicó que "sorpresa: el equipo sudamericano que quiere a Ricardo Gareca tras su fracaso en La Roja".

La Cuarta también estuvo en la línea de los medios mencionados. "Tras su bochornoso paso por La Roja, al estratega aún lo consideran en un equipo que juega Copa Sudamericana", apuntó.

Los números de Gareca como DT de Chile

Por ejemplo, en lo que tiene que ver con amistosos, logró tres victorias y un caída durante su paso por este conjunto.

Sin embargo, en materia de partidos oficiales es donde el también exDT de la Selección Peruana y Universitario de Deportes no la pasó bien. Así es que obtuvo un solo triunfo, cuatro empates y ocho derrotas si es que sumamos sus cotejos en la Copa América 2024 y las Eliminatorias.

Así le fue a Gareca como técnico del América de Cali

Ricardo Gareca tuvo una breve etapa como técnico del América de Cali, registrando un balance de 8 triunfos y 2 derrotas, el cual fue interrumpido por un problema de pagos. Al 'Tigre' se le recordó más por su etapa como futbolista en los 80, en donde salió campeón en 1985 y 1986; así como goleador en la Copa Libertadores de 1987.



Tengo dolores en el cuello y en la espalda, pese a que no padezco de artritis ni reumatismo. Reconozco que en las últimas semanas atravieso una suma de estrés, depresión y otros problemas emocionales. FÁTIMA espera que explique si los problemas emocionales que afronto puede generar dolencias de esta naturaleza.



RESPUESTA: Según los especialistas, nuestros problemas emocionales no son aislados a nuestra salud física. Los estudios han demostrado que el dolor crónico podría no solamente ser causado por lesiones físicas, sino también por el estrés y problemas emocionales. Nuestro dolor de espalda podría estar relacionado a sentirse no querido, o a que se guarda oculto el amor que se siente por otra persona. Según los expertos esa y otras dolencias pueden radicar en nuestras emociones. Dolor de cabeza.- El estrés y los factores emocionales, son factores desencadenantes de la migraña común', sostiene la neuróloga Christina Peterson. Ella recomienda tomar un tiempo de descanso y no asumir demasiadas responsabilidades en el día a día. Dolor en el cuello.-El cuello concentraría la culpa y la auto-reclamación. Se recomienda pedir disculpas si siente culpa por algo que se le hizo a otra persona. Encontrar el perdón puede ser clave para aliviar el dolor de cuello. Dolor de espalda superior.-La parte superior tiene que ver con la sensación de la falta de apoyo emocional. Puedes sentirte no querido, o puedes estar llevando oculto tu amor hacia otra persona', según la coaching Ronda Degaust. Dolor en las manos.-La incapacidad de conectar con los demás puede ser la causa del dolor en las palmas de las manos', según la experta en kinesiología Lori D'Ascenso. Ella recomienda hacer nuevos amigos y estrechar relaciones con los compañeros de trabajo. Dolor en la cadera.-El temor a lo que pasará en nuestro futuro o a un cambio en la dirección de nuestras vidas, puede manifestarse como rigidez o dolor en las caderas', afirma la coaching Bárbara Clark. Dolor de pies.-El exceso de negatividad y no sentir suficiente gozo, es la causa del dolor crónico del pie', dice la psicóloga clínica Adaobi Anyeji.

LABERINTO

Guia al Oso hasta Masha



< Une los puntos >



SUDOKU

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

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

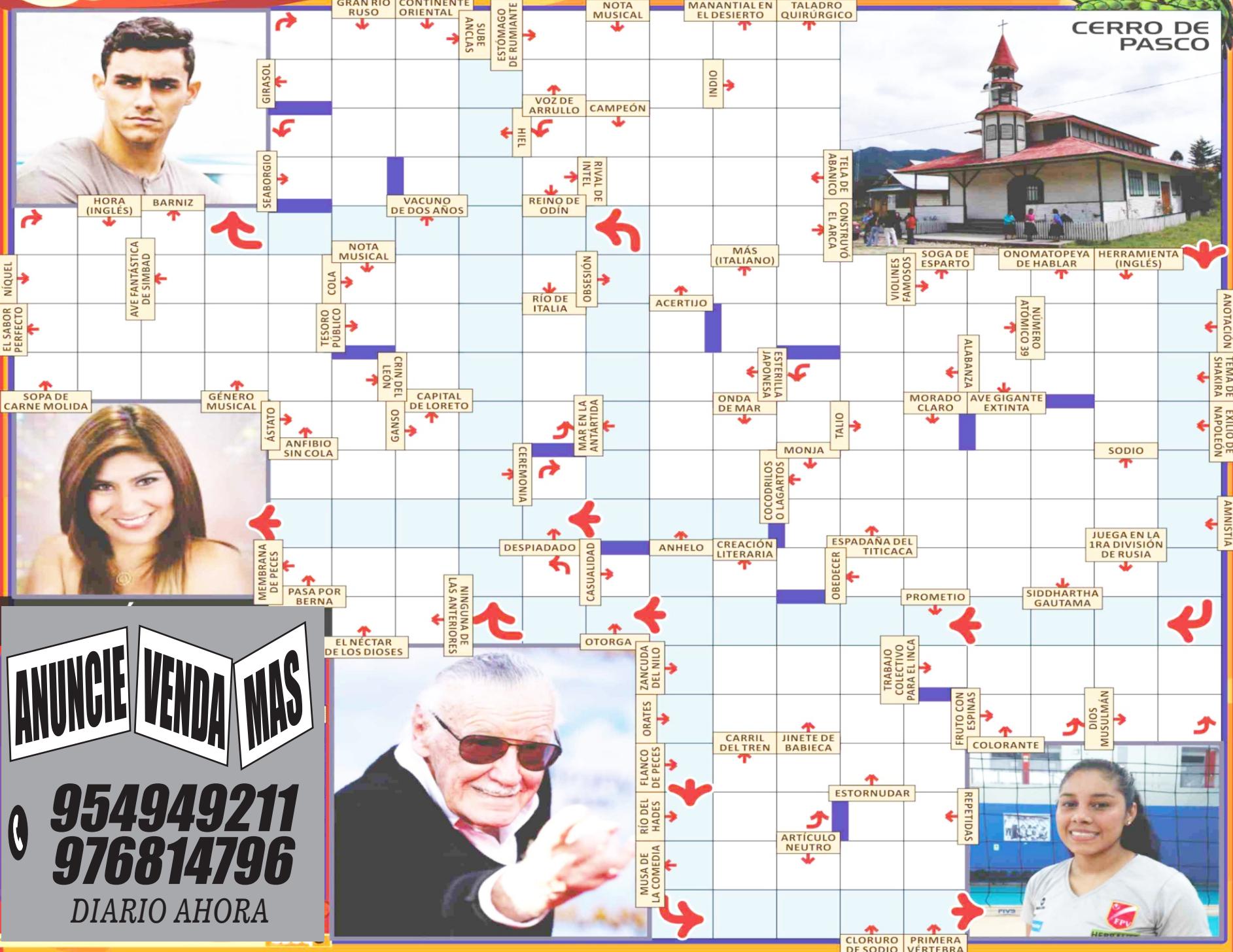


RAZA DE GALLOS AMERICANOS (2DA PARTE)

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> HISEXWHITE | <input type="checkbox"/> HUBBARD | <input type="checkbox"/> CARMELO |
| <input type="checkbox"/> DEKALB | <input type="checkbox"/> ARBORACRES | <input type="checkbox"/> BATARAZA |
| <input type="checkbox"/> ROSS | <input type="checkbox"/> MORO | <input type="checkbox"/> PIROCA |
| <input type="checkbox"/> HYBRO | <input type="checkbox"/> CARIOLA | <input type="checkbox"/> PATARUCA |
| <input type="checkbox"/> COBB | <input type="checkbox"/> AJISECO | <input type="checkbox"/> GALLINETA |

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

ahora grama



Heroes

 ARIES Aprovechar su poder de comunicación. Le permitirá revertir cualquier situación tensa y podrá convertirla en un motivo de entendimiento.	 GEMINIS Prepárese, ya que será una jornada donde su alegría y optimismo se apoderán de usted. Se sentirá con ganas de disfrutar de la vida.	 LEO Entienda que si abandona su ambición desmedida, en poco tiempo podrá empezar a tener mayor confianza en usted mismo.	 LIBRA Prepárese, ya que hoy podría llegar a convertirse en su propio enemigo. Intente ver los aspectos positivos de su vida.	 SAGITARIO Cuando aprenda a dejarse sorprender por lo inesperado, sepa que le irá mucho mejor. Deje de buscar explicaciones para todas las cosas.	 ACUARIO Podrían surgir pequeñas dificultades en la rutina diaria. Preste atención a ciertas cosas en las que nunca se fija y así evitará contratiempos posteriores.
 TAURO Evite involucrarse en situaciones complicadas que no lo involucran personalmente. Ocúpese de sus propios asuntos.	 CÁNCER Elaborar pensamientos creativos desde el alma. De esta forma, lo ayudarán a conectarlo con sus verdaderos intereses personales.	 VIRGO Verá que su empatía le será de gran ayuda para salir de ese egoísmo y encierro social que ha estado teniendo en este último tiempo con la gente.	 ESCORPIO En este día por más que lo intente, algunas preocupaciones lo alejarán de sus objetivos. Trate de tranquilizarse.	 CAPRICORNIO Comience a ser sincero con usted mismo y así emprenderá un nuevo camino en su vida. Deje a un lado su ego.	 PISCIS Abra la mente hacia nuevos horizontes que usted antes no conocía. Si lo intenta, podrá obtener como resultado experiencias muy positivas.



"Es un sueño hacer a la gente feliz": dueño de Maido y su emocionante discurso tras triunfo en The World's 50 Best 2025

Maido es orgullo peruano. El restaurante de Mitsuharu 'Micha' Tsumura se consagró como el mejor de todos este 2025 tras conocerse el prestigioso ranking The World's 50 Best realizado en una ceremonia este jueves 19 de junio en la ciudad de Turín, en Italia.

Luego de festejar con todo su equipo y tras un efusivo abrazo con Virgilio Martínez, dueño de Central, Micha Tsumura subió al escenario para dar unas palabras de agradecimiento a todo su equipo de Maido, así como a sus seguidores y fieles seguidores. "Por favor, chicos de Maido. Sé que están viendo (este reconocimiento). Esto va para mi familia, mi padre, mi hermana. Muchas gracias", señaló Micha mientras presentaba a los demás integrantes César Choy, Marjorie Flores y Mariana.

Seguidamente, el chef y em-

presario recordó la función principal de su restaurante Maido que está a vísperas de cumplir 16 años de fundación.

"Nuestro sueño nunca ha sido el de tener un premio, sino el de hacer a la gente feliz, de ofrecer hospitalidad. Creo que la gastronomía, la comida, la hospitalidad puede hacer cosas maravillosas, sueños realidad y hasta puede solucionar muchos problemas que parecen no tener solución", sostuvo el cocinero.

Maido fue elegido mejor restaurante de Sudamérica este 2025

Maido no solo fue elegido como el mejor restaurante del mundo por el ranking The World's 50 Best 2025. Minutos antes, el restaurante peruano, especializado en comida Nikkei, también logró el galardón a mejor restaurante en Sudamérica llevándose así los dos máximos recono-

cimientos por los que competía.

Además del triunfo de Maido, la edición 2025 de The World's 50 Best reconoció a otros tres restaurantes peruanos, consolidando a Lima como una capital culinaria de referencia internacional:

Kjolle (puesto 9): Dirigido por la chef Pía León, destaca por su propuesta basada en ingredientes autóctonos y sostenibles.

Mérito (puesto 26): Restaurante de cocina creativa con enfoque venezolano-peruano, liderado por Juan Luis Martínez.

Mayta (puesto 39): A cargo del chef Jaime Pesaque, combina técnicas contemporáneas con productos locales en una experiencia refinada. Este logro no solo celebra a Maido, también consolida el auge de la cocina latinoamericana en el escenario gastronómico mundial.

Pamela López, madre de los hijos del futbolista Christian Cueva, advirtió medidas legales contra Pamela Franco tras un incómodo encuentro en un aeropuerto. Según denunció López, la actual pareja del flamante jale de Emelec habría tomado fotos y videos de sus menores hijos sin autorización.

A través de una carta notarial, López exigió a Franco abstenerse de grabar, fotografiar o difundir cualquier imagen de sus hijos, de lo contrario, procederá con acciones legales ante la Fiscalía de la Familia.

"Le requiero de manera expresa e inmediata abstenerse en adelante de tomar fotografías, grabaciones o cualquier forma de captación de imagen de mis menores hijos, así como publicar, compartir, almacenar o divulgar dichas imágenes por cualquier medio, incluyendo redes sociales, aplicaciones de mensajería, medios digitales o físicos", señala el documento que fue difundido a los medios de comunicación.

Pamela López envía carta notarial a Pamela Franco para que se abstenga de fotografiar a sus hijos



SE VENDE TERRENO EN PUCALLPA

Área de 5 X 28
Inscrito en registro públicos
Ubicado: Jr. Nicolás de Pierola 329
Ref: Av amazonas cuadra 8
Espalda del ministerio de agricultura. Cerca a instituciones como la Sunat, Aduanas, colegios como la Bautista y Raimondi. Zona apropiada para negocios y vivienda. Trato directo. Bárbara Jiménez Número de contacto: 943388077



CAR WASH PARA TU NAVE



CAMBIA TU LINEA DE COMPRAS DE TARJETAS DE CRÉDITO POR EFECTIVO

PUCALLPA

**CONTÁCTANOS:
943388077**

Aceptamos todas las tarjetas de crédito