

Sabores *de* Chihuahua



PLAN TELCEL
Max Sin Límite

ESTA NAVIDAD

LAS DISTANCIAS SE HACEN CORTAS CON TELCEL

APPLE
iPhone 12 Pro Max

LG
Velvet

SAMSUNG
Galaxy Note 20 Ultra

MOTOROLA
Razr



Llévatelos en
**PLANES TELCEL
MAX SIN LÍMITE**

Telcel la mejor Red con mayor cobertura



amanece

sin adeudos

Hasta el 31
de diciembre
2020



80%

**Adeudos, multas y recargos
de años anteriores** (2019 y anteriores)

*** Infracciones a la Ley de
Tránsito** (a excepción de las marcadas en rojo al
reverso y los conceptos 5-17, 7-5, 7-10 y 8-8)

50%

25%

Licencia de conducir
(conceptos de expedición, canje o
dotación por robo y examen médico)

ESTABLECIMIENTOS PARA PAGO CON PLACA:

Recaudación de Rentas, Oxxo,
aplicación móvil "Chihuahua Pagos",
portal ipagos.chihuahua.gob.mx

Tarjetas participantes para pagos en portal iPagos:
Visa, Mastercard y American Express.

Tarjetas participantes pagos a 6 meses sin intereses,
montos mayores a \$1,000 pesos:
(Recaudación de Rentas y portal iPagos)
Bancomer, Banamex, Banorte, Scotiabank y Santander.

ESTABLECIMIENTOS PARA PAGOS REFERENCIADOS:

Instituciones bancarias: BBVA, Banorte, Santander,
Scotiabank, Banbajío y Banregio.

Tiendas de conveniencia y establecimientos comerciales:
Oxxo, Alsuper, S-Mart, Del Río, Walmart, Superette,
Sam's y Extra.

ipagos.chihuahua.gob.mx

*La Referencia Bancaria se imprime desde el portal iPagos.

* El descuento de las infracciones a la Ley de Tránsito solo se aplica en los municipios Chihuahua, Ojinaga y Villa Ahumada



SECRETARÍA
DE HACIENDA

DESCARGA: Chihuahua Pagos



Celebremos las buenas
obras de todos los días,
que la paz y alegría de
esta época
lleguen a sus hogares

¡FELIZ NAVIDAD Y
PRÓSPERO AÑO NUEVO!



www.gcc.com/productos | 800 1111 422

04

REGIONAL

Cultivo de nuez, una herencia familiar

08

REPORTAJE

Marisela Escobedo, la mujer sin miedo

12

ESPECIAL

Érase una vez un cuento

22

DE PORTADA

Sabores de Chihuahua

30

DE COLOR

Un periodista con causa



BÚSCANOS EN FACEBOOK
RevistaNetMx

DIRECTORIO

Alonso De Santiago / Director General

Ruth E. González / Directora de Información

Víctor López Calzadillas / Director Comercial

Carlos Soria / Director de Contenidos Especiales

Alejandro Velasco / Director de Noticieros

REVISTA NET

Ruth E. González / Editora

Samuel Palacios / Co-Editor

Dinorah Gutiérrez / Corresponsal en Chihuahua

Adriana Baca / Diseño Gráfico y Comercial

Colaboradores

Kevin Luna

Samuel Palacios

Dinorah Gutiérrez

Fabiola Cárcamo

Jorge Félix

Adrián Macías

Fotografía

Pedro de la Paz

Kevin Luna

Portada

Fotografía: Carlos Uribe

Edición: Adriana Baca

RADIONET
1490AM

netnoticias.mx

NET Información Total Edición #157, Diciembre 2020. Editor Responsable Alejandro Velasco.
Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2017-040410404400-102 otorgado por el Instituto
Nacional de Derechos de Autor. Certificado de Licitud de Título No. 04-2017-022310490100-01. Certificado de
Licitud de contenido 11639 de fecha 8 de mayo del 2008, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones
y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. PNM: 28/04/2017, registro en el Padrón Nacional de Medios
Impresos. Domicilio de la Publicación: José Borunda 1178. Partido Romero. Código Postal 32030. Ciudad Juárez,
Chih. México. Imprenta: Carmona Impresores SA DE CV. Blvd Paseo del Sol No. 115. Col jardines del Sol.
Código Postal 27014. Torreón, Coah. México.

Cultivo de nuez

una herencia familiar

✉ pedro_delapaz@radionet1490.com

Chihuahua encabeza la producción del fruto seco más cotizado en la cocina

POR: PEDRO DE LA PAZ
IMÁGENES: PEDRO DE LA PAZ

Camargo.-

Hace más de 50 años el abuelo de Raúl Francisco Aguilar Padilla, fruticultor originario de Camargo, aprendió a plantar las nogaleras e inició la producción de la nuez, producto que se comercializa y distribuye a nivel nacional e inter-

nacional, poniendo al estado de Chihuahua en los primeros lugares de este mercado.

Los municipios del suroeste del estado como Camargo, Delicias y Jiménez, son destacados por la gran producción del fruto, cuyo proceso está caracterizado por la herencia de técnicas y conocimientos que se transmiten de generación en generación y mantienen el negocio a flote pese a las adversidades.

Francisco Aguilar es la tercera generación de su familia que se dedica a la producción de nuez. Su abuelo comenzó con plantíos de manzana, pero tras una inundación en la ciudad, tuvo que buscar otra alternativa de cultivo. El fruto del nogal llegó a sus vidas gracias a un empleado de su antecesor, quien había trabajado en Nuevo México en una empresa dedicada a la producción de nuez y conocía el procedimiento para aprovechar el árbol.

“A mi abuelo siempre le gustó la fruticultura, por eso fue convencido de iniciar con la producción y decidió aprender cómo plantar nogaleras, plantando su propia huerta por los años sesenta, heredando el conocimiento a mis tíos, mi padre y él a mí”, comentó Aguilar Padilla, quien actualmente encabeza el negocio familiar junto con sus hermanos desde hace tres años tras el fallecimiento de su padre.

En Chihuahua los municipios con más territorio de huertas nogaleras son Jiménez con 11 mil 228 hectáreas, le sigue en superficie Camargo con 8 mil 539, de las cuales poco más de 5 mil están en producción y 3 mil 500 en desarrollo. En toda la entidad hay 115 mil hectáreas y se estima que genera alrededor de 10 mil empleos directos por año y 3.1 millones de jornales, de acuerdo con reportes de los agricultores.

En 2018 la producción nacional de nuez con cáscara fue de 159 mil 533 toneladas, 100 por ciento por arriba del volumen registrado en 2008, lo que indica que la tasa media de crecimiento anual fue de 8 por ciento en ese periodo



Conflicto por el agua afecta a los productores

Chihuahua registra este año una sequía severa que ha preocupado al sector agrícola y ganadero, en especial a los nogaleros, ya que el árbol que cuidan consume grandes cantidades de agua durante el verano y la primavera para poder dar frutos.

Francisco Aguilar explicó que las nogaleras deben mantenerse húmedas la mayor parte del día y para lograrlo utilizan un sistema de riego especial. En los tiempos en que se libera el agua hacia los campos, los agricultores abren sus compuertas para inundar las hectáreas sembradas con el propósito de asegurar una buena cobertura. Este tipo de riego se realiza cada 21

días o cuando el agua se seca y se empieza a notar la resequedad en las hojas del árbol, entonces abren nuevamente las compuertas para inundar los cultivos.

Los productores de la zona reportaron que la presa La Boquilla registró un bajo nivel de agua debido a la extracción para cumplir con el Tratado Internacional de Aguas. Prevén que solo se utilice el 30 por ciento del líquido y esa parte aún no se ha definido a qué cultivos se destinará.

“Estamos esperando a que nos digan qué disponibilidad hay, porque sí hay agua pero no alcanza para regar todo Delicias y Camargo, entonces se tienen que buscar otras formas, haciendo un pozo o alguna noria, buscando agua del suelo”, explicó Aguilar.

Las condiciones climáticas también han afectado el proceso de los fruticultores. En caso del nogal, el árbol debe permanecer a bajas temperaturas, entre los -5°C y -10° C, para poder dar el fruto como se debe, de lo contrario, será una nuez sin madurar y no se podrá comercializar.

Tan solo el 40 por ciento de la producción que tiene Francisco es considerada como **“nuez nacida”**, la cual se da a causa del clima, por estrés que sufre el nogal debido a la falta o exceso de calor o humedad, que se refleja en un sabor amargo. ►





El último reporte emitido por el **Comité Mexicano del Sistema Producto Nuez** (Comenuez), con fecha del 27 de noviembre, señala que la ausencia de frentes fríos con temperaturas bajas, tiene como consecuencia que el follaje de los árboles aún se encuentra presente sobre todo en la variedad Wichita.

La variedad Western exhibe un follaje muy maduro y otoñal, y en algunas huertas, después de la cosecha ya es ausente. Las áreas de Criollas no han continuado la cosecha para culminar debido al mismo factor de vigor presente en follaje y rueznos. Continúa la presencia de germinación de nueces prematuras externas e internas en la zona de Camargo.

La calidad en el llenado de la nuez no alcanza rangos típicos de otros años. Las actividades de cosecha están en curso y las **“segundas vueltas”** están iniciando en algunas áreas.

En la región Delicias la cosecha de nueces criollas tienen un avance importante, los productores de menor superficie están por terminar la recolección, se siguen presentando los problemas de calidad (nueces germinadas, ruezno pegado, nueces vanas) afectando la producción hasta en un 25 por ciento de lo estimado, sin embargo, continúa la cosecha de las huertas de mayor superficie con muy buen avance.

Con miras a la expansión

Francisco Aguilar además de ser fruticultor, es administrador financiero por el **Instituto Tecnológico de**

Nogaleras en Chihuahua

115 mil hectáreas
en todo el estado

11 mil 228
Jiménez

8 mil 539
Camargo



Generan 10 mil empleos
directos por año

*Fuente productores de Camargo

Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) y tiene la mirada puesta en ampliar el negocio familiar hacia otros horizontes, creando otros productos a base de nuez con el fin de aprovechar la gran producción que realiza.

“El proyecto es a largo plazo, este cultivo es uno que no finaliza. Yo espero que mis sobrinos, o si llegó a tener hijos, que sigan con la tradición, que a ellos les guste, es lo que aspiraría, que ellos siguieran con esto. Mis sobrinos mayores ya andan ahí metidos trabajando en esto”, agregó Francisco.

De acuerdo con el **Grupo Consultor de Mercados Agrícolas**, en la estadística realizada por el Comenuez, en 2018 la producción nacional de nuez con cáscara fue de 159 mil 533 toneladas, 100 por ciento por arriba del volumen registrado en 2008 (79 mil 770), lo que indica que la tasa media de crecimiento anual fue de 8 por ciento en ese periodo, resultado de una mayor superficie cosechada.

Durante los últimos 10 años, el volumen promedio de producción nacional de nuez pecana con cáscara fue de 117 mil toneladas, de las cuales el 96 por ciento se obtuvieron, por orden de participación, en los estados de Chihuahua, Sonora, Coahuila, Durango y Nuevo León.

De 2017 a 2018, Chihuahua incrementó su producción en 9 por ciento, Sonora 10 por ciento, Coahuila 2 por ciento, Durango 9 por ciento y Nuevo León cayó al 6 por ciento, de acuerdo con la gráfica de Comenuez del 2020.

El reporte de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas muestra que en 10 años se exportó un promedio 35 mil toneladas de nuez con cáscara; en 2009 se exportaron 41 mil toneladas; el cierre para 2019 se ubicó en 65 mil toneladas, resultando en una tasa media de crecimiento anual en las exportaciones de 5 por ciento.

Las exportaciones entre 2018 y 2019 aumentaron 12 por ciento: de 58 mil a 65 mil toneladas. En los últimos 10 años el principal destino para las exportaciones de nuez pecanera sin cáscara fue Estados Unidos con el 99 por ciento del total del volumen.

En promedio anualmente se exportaron al país vecino 28 millones de toneladas de nuez pecanera sin cáscara, resultando en una tasa media de crecimiento anual de 4 por ciento. Las exportaciones de nuez sin cáscara entre 2018 y 2019 se incrementaron en 62 por ciento.

Con este panorama y pese a las afectaciones, Francisco Aguilar mantiene vivo el oficio que inició su abuelo el siglo pasado y que les ha permitido subsistir por décadas con un producto esencial para la cocina chihuahuense y que es fundamental en otras latitudes del mundo. **N**

IMPRIME EN 3D CENTRO DE INNOVACIÓN NEWÁNARI CARETAS PARA PERSONAL DE SALUD

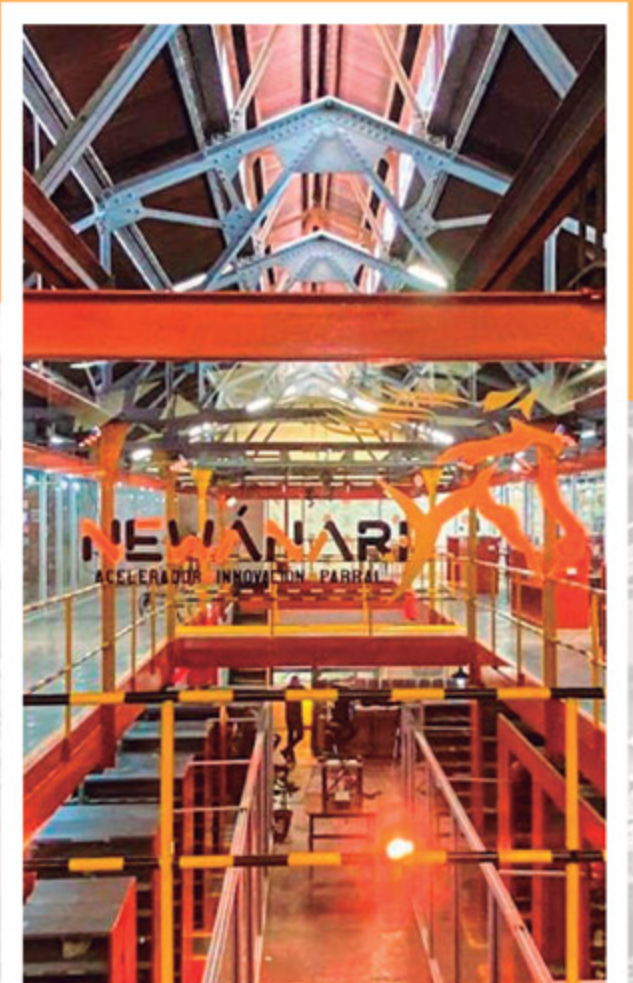
Con el fin de que los trabajadores de la salud tengan la debida protección el Centro de Innovación Newánari ya trabaja en concreto con un proyecto para imprimir en 3D caretas que sirvan para todo el personal médico de la ciudad.

El Edil parralense, explicó que se realizarán colaboraciones para seguir con la impresión de dichas caretas, de manera que se entreguen a todos los que están en la primera línea de batalla contra el COVID-19.

Asimismo, hizo un llamado a los emprendedores y creativos de Parral, para que aprovechen las instalaciones del Centro de Innovación Newánari, ya que además de este proyecto de caretas existen importantes avances para la innovación.

Este espacio, sirve para que los creativos puedan encontrar las herramientas necesarias para hacer cualquier tipo de material o producto, que se necesite o que se esté utilizando en estos momentos a causa de la pandemia.

Enfatizó, que dentro de la instalaciones encontrarán lo necesario para que dejen volar su imaginación y puedan aportar a la ciudad y a su vida propia.



Marisela Escobedo

LA MUJER SIN MIEDO

✉ samuel.palacios@radionet1490.com

El asesinato de su hija Rubí detonó una exigencia que solo una bala pudo acallar



POR: SAMUEL PALACIOS Y

PABLO NAVARRO

IMÁGENES: PEDRO DE LA PAZ

El 16 de diciembre de 2010, **Marisela Escobedo Ortiz** fue asesinada a balazos frente al Palacio de Gobierno de la ciudad de Chihuahua, donde exigía justicia para su hija **Rubí Marisol Frayre**. Esa noche, un hombre se bajó de un automóvil color blanco sobre la avenida Universidad, se acercó al plantón que había montado la activista, discutieron, ella corrió, la persiguió hasta la acera contraria y disparó.

A 10 años del crimen, su lucha y espíritu siguen vigentes entre miles de mujeres que como ella continúan en la búsqueda de justicia para sus hijas; su figura es sinónimo de una exigencia que no ha cambiado a lo largo de la década, al contrario, se ha intensificado y que con la publicación de un documental sobre su caso, la pone de nuevo en la conciencia colectiva.

La enfermera y empresaria juarense se convirtió en activista tras el asesinato de su hija a manos de **Rafael Barraza Bocanegra**, en agosto de 2008. Ciudad Juárez apuntaba en ese año a convertirse en una de las urbes más sangrientas del país. Detrás estaban los cientos de casos de feminicidio registrados desde 1993: mujeres que fueron asesinadas sin que algún responsable haya sido detenido. La joven no sería una más, prometió Marisela.

La presión que ejerció tuvo resultados. El 30 de enero de 2009 Escobedo recibió la llamada de un joven que sabía qué había pasado con su hija. El testigo narró que Rafael Barraza asesinó a Rubí y luego quemó el cuerpo, después pidió ayuda para trasladar los restos a un terreno baldío de la colonia La Montada, cerca del Camino Real.

Marisela pidió a las autoridades buscar en la zona poniente de la ciudad. Ella misma se sumó a los rastreos en los que encontraron desechos de animales, basura, escombros, pero los restos de la joven no eran localizados. Finalmente, solo encontraron un hueso que correspondía a la víctima, de acuerdo con la narración de **Juan Manuel Frayre**, hijo de la activista, en el documental **“Las tres muertes de Marisela Escobedo”**.



Imagen cortesía de Netflix

Escanea para conocer más sobre la historia de **Marisela Escobedo**, quien murió cuando recibió un disparo en la cabeza mientras exigía justicia frente al palacio de Gobierno de Chihuahua.

Esta pieza audiovisual de la plataforma de streaming Netflix relata de principio a fin la odisea de la activista. El documental dirigido por **Carlos Pérez Osorio**, con las productoras **Sara Rafsky** e **Ivonne Gutiérrez**, y **Laura Woldenberg** en la producción ejecutiva, ofrece los testimonios de familiares, la defensa y quienes intervinieron en el enjuiciamiento de Barraza Bocanegra.

Contra todo

Para **Olivia Aguirre Bonilla**, profesora investigadora adscrita al departamento de Derecho en la **Universidad Autónoma de Ciudad Juárez** (UACJ), Escobedo experimentó desde el principio las dificultades para acceder a un proceso que la llevara a obtener justicia.

“Todo lo que se logró en la investigación y posterior a la detención (de Barraza Bocanegra) fue gracias a ella, porque ella aportó información, testigos; fue ella quien estuvo acarreado todo”, agregó la académica. El presunto

responsable fue detenido en junio de 2009 con el seguimiento que hizo la madre de Rubí.

La jurista comentó que regularmente las víctimas el primer obstáculo que enfrentan es el institucional, cuando sus denuncias no son aceptadas o no se les da el seguimiento correspondiente. A esto se suma la carga de trabajo que los agentes e investigadores llevan auestas, que puede derivar en la mala integración de un expediente.

En el caso de Rubí, de acuerdo con la entrevistada, las pruebas aportadas por el Ministerio Público no fueron contundentes, había deficiencias en la integración de la carpeta, y la confesión de Barraza Bocanegra ya no tenía la carga suficiente para que los jueces la tomaran en cuenta, pues su juicio se desarrolló bajo las nuevas normas del sistema de justicia.

La resolución de los jueces **Catalina Ochoa**, **Rafael Baudib** y **Netzahualcóyotl Zúñiga** (fallecido en 2018) fue liberar a Rafal Barraza en abril de 2010, decisión que



En 2011 fue colocada una placa en honor a la activista a las afueras del Palacio de Gobierno en la ciudad de Chihuahua, justo en la acera donde murió el 16 de diciembre de 2010.

generó en Marisela un sentimiento profundo de indignación. Las imágenes de ese momento han dado la vuelta al mundo y generan reacciones todavía a una década de la absolución.

Aguirre Bonilla destacó que el caso detonó reformas en el Código Penal de Chihuahua: la llamada Ley Rubí. Antes, cuando una persona era absuelta en primera instancia, se le liberaba inmediatamente, ahora aunque no se le declare culpable tiene que esperar la resolución de un recurso de apelación. Chihuahua funcionó como “cone-jillo de indias” para estos cambios, sin embargo, a Escobedo Ortiz no le tocó.

Un tribunal superior revirtió la absolución, pero **“a mí de qué me sirve si la persona ya huyó”**, cuestionó la abogada. Bonilla recalcó que hubo una gran ausencia por parte de las autoridades pues no se le brindó el acompañamiento que requería a pesar de las amenazas de muerte y el peligro que enfrentó al buscar ella misma al responsable.

Los involucrados

Horas después de la resolución de los jueces, Escobedo ya pensaba qué haría para revertir la situación, de acuerdo con su hijo. Retomarías las manifestaciones y las camina-

tas cargando la imagen de Barraza Bocanegra. Llegaría hasta la ciudad de Chihuahua donde se plantaría ante las autoridades para que respondieran sus cuestionamientos. El coraje y la tristeza se marcaban en su rostro.

Frente al Palacio de Gobierno montó un campamento en el que esperaría respuestas. Sería ahí mismo donde acabarían con su vida el 16 de diciembre. Esa noche un vehículo de color blanco avanzó por avenida Universidad y se paró a metros de donde estaba Marisela. Un hombre descendió de la unidad y se acercó, ella corrió hacia la acera contraria pero un disparo la detuvo, se puede observar en las grabaciones de cámaras de seguridad del edificio gubernamental.

José Enrique Jiménez Zavala “El Wicked” fue señalado como el autor material del asesinato de la activista. Su detención se registró en 2012 y confesó haber cometido el homicidio por orden de Barraza, quien estaba involucrado con dos grupos criminales: Los Zetas y La Línea.

Juan Manuel Frayre rechaza que Jiménez haya sido el asesino de su madre, pues las facciones y características no coincidían con la persona que se acercó esa fatídica noche al campamento donde esperaba atención. Acusó a **Antonio Ba-**

rraza, hermano de Rafael, como el responsable de arrebatarle la vida a Marisela.

“El Wicked” también fue acusado por el multihomicidio en el bar El Colorado, el 20 de abril de 2010, donde murieron dos reporteros y 14 civiles. El 30 de diciembre de 2015, Jiménez falleció. La Fiscalía de Chihuahua informó en primera instancia que fue por un infarto, después aclaró que había sido estrangulado en su celda.

Barraza Bocanegra, el asesino de Rubí Marisol, falleció en un enfrentamiento contra elementos del Ejército en Zacatecas el 16 de noviembre de 2012, de acuerdo con el reporte de la Fiscalía de ese estado. Su cuerpo permaneció en calidad de desconocido por 10 días hasta que su pareja lo identificó.

En perspectiva

El caso de Marisela Escobedo representó un nuevo reto para el gremio periodístico y los obligó a cuestionarse la forma en que se cubrían las historias de madres de familia pidiendo justicia para sus hijas, dijo a RevistaNET la periodista **Patricia Mayorga**, quien se encargó de dar seguimiento al crimen.

"Ayer me la volvieron a asesinar estos jueces, ayer volvieron a darle muerte con su veredicto"

Marisela Escobedo

Recordó que temas como la desaparición forzada de personas o protestas contra la violencia feminicida no figuraban del todo en la agenda de los medios. Poco a poco se han abierto los espacios y la especialización para la cobertura, pero hace una década apenas se registraban algunos trabajos.

“El caso de Marisela brincó esas barreras, y lo sentimos... Yo tenía a cargo un grupo de reporteras y reporteros jóvenes, y recuerdo

perfectamente la indignación y la rabia, estábamos volcados a cuestionar a las autoridades”, agregó Mayorga, especialista en la cobertura de temas relacionados con los Derechos Humanos.

La periodista también comentó sobre cómo el abandono institucional la víctima lo convirtió en su combustible: **“ella hizo la labor de policías, ministerio público, peritos... les había llevado pruebas y nadie hacía nada”**. También destacó que el panorama los hizo sentirse desprotegidos, no solo como miembros de la prensa, sino como ciudadanos en general, y “a la vez con miedo”, pero la necesidad de dar voz a la víctima era más grande.

Patricia Mayorga es una de las personas que ofrece su testimonio en el documental de Pérez Osorio. En su participación, la investigadora expone también el trasfondo político. Asegura que el caso Marisela Escobedo no solo se trata de un gobierno o de ciertos funcionarios, sino de todo un sistema que vulnera a las víctimas, principalmente a mujeres, y que trasciende administraciones o cargos.

Su conocimiento sobre el caso y la relación con el director le permitieron ser parte de este proyecto. Ambos habían coincidido en la cobertura de temas como el derecho al agua, la defensa del medio ambiente o grupos que buscan a personas desaparecidas. Compartieron experiencias, información y sugerencias para el desarrollo del documental.

“Como producto es muy valioso, que haya resurgido la imagen de Marisela en el mundo y que indigne, que sea una muestra de tantas mamás que viven en esa situación”, agregó la periodista.

Símbolo de lucha

Bertha Alicia García Ruiz, madre de **Brenda Berenice Castillo García**, quien desapareció en enero del 2009, recuerda a Marisela Escobedo como una mujer de lucha eterna y sin miedo: **“a ella nadie la domaba, ella iba y se peleaba allá en Chihuahua por sus derechos”**. Para ella es sinónimo de fuerza, de lucha y esperanza.

“Así nos enseñó, que no nos dejáramos de nadie y que siguiéramos peleando por lo que más



"Cantamos sin miedo, pedimos justicia Gritamos por cada desaparecida Que resuene fuerte ¡nos queremos vivas! Que caiga con fuerza el feminicida"

La canción “Sin Miedo” de **Vivir Quintana** musicalizó los créditos finales del documental

quisiéramos: nuestras hijas, y yo pienso que en muchas cosas ella tuvo razón, por eso nos la quitaron, porque ella decía las cosas como eran”, agregó la madre de la joven desaparecida, quien ha participado en diversas manifestaciones para que se esclarezca su caso.

Marisela había invitado a Bertha Alicia y a otras madres de mujeres ausentes a sumarse al plantón que había montado frente al Palacio de Gobierno y ahí pasar la Noche Buena y Navidad. La última vez que vio a su amiga fue la mañana del 16 de diciembre. García Ruiz había seguido de cerca los pasos de la activista en su última etapa, ambas sentían el mismo dolor.

Para **José Luis Castillo**, padre de **Esmeralda Castillo Rincón**, desaparecida en 2009, **“es muy gratificante mirar que otras instancias ponen atención al caso de Marisela (...) nos hace visibilizar su lucha, visibilizar la injusticia y un desgobierno que hay en nuestro país porque hasta el momento siguen desapareciendo jovencitas y jovencitos”**.

Al igual que la madre de Rubí Marisol, el señor Castillo ha emprendido diversas actividades para exigir justicia. A él también le entregaron un hueso que aparentemente pertenece a su hija, pero esa información no lo termina de convencer, por lo que ha encabezado manifestaciones y protestas hacia las autoridades investigadoras.

“Fue una mujer incansable y que exigió justicia hasta el último momento de su vida, como cualquier padre o cualquier madre, y

vamos a continuar siguiendo el ejemplo: no rendirnos”, agregó el padre de Esmeralda.

El documental muestra la figura de Marisela Escobedo al mundo para que se consagre como un sinónimo de lucha social y a favor de las mujeres, dijo la académica Olivia Aguirre. Consideró que antes de esta pieza el nombre de la activista figuraba poco, pero con la publicación del trabajo recobra relevancia, **“y eso es bueno, porque sirve de ejemplo para todas las mujeres que están pasando por eso proceso, que no se den por vencidas”**.

Por su parte, la periodista Patricia Mayorga comentó que la forma exigir justicia dejó una escuela en Chihuahua y Ciudad Juárez, representa el ejemplo de cómo presionar a las autoridades para que hagan su trabajo. Agregó que aunque muchas madres de víctimas no tienen la misma personalidad o formas, los medios deben de darles voz y difundir sus casos.

Tanto la abogada como la periodista coinciden en que el documental pone de nuevo a Marisela Escobedo en la conciencia de la comunidad y la convierte en ese estandarte del que luchadores sociales se pueden aferrar para no claudicar. También exhibe todas las fallas que pueden ocurrir en un proceso judicial; es un mensaje para los tres niveles de gobierno: que tomen las acciones necesarias para evitar que más mujeres atreviesen ese tortuoso camino hacia la justicia. ■

ÉRASE UNA VEZ UN CUENTA CUENTOS

✉ dinorah.gutierrez@radionet1490.com

**Experto en Storytelling
comparte la versatilidad del arte
de compartir historias**

POR: DINORAH GUTIÉRREZ

IMÁGENES: CORTESÍA

Érased una vez una historia profundamente arraigada a la creación humana. Eje fundamental de la construcción de sociedades en la transmisión de conocimientos y sabiduría. A lo largo de la evolución de los pueblos, desde la antigüedad hasta nuestros días, la narración oral, el arte de contar historias o como se conoce ahora a nivel profesional, el Storytelling, se mantiene vigente y, sin duda, se valora como una forma de vincularse con las personas de manera activa, estimulando muchas veces la imaginación y las emociones.

De acuerdo con el escritor **Horacio Quiroga**, autor del ensayo **“Sobre el Arte de Contar Historias”**, explica que una característica, tanto de quien escribe las historias, como de quien las cuenta, es que se trata de alguien que con frecuencia ha tenido experiencias que le permiten añadir elementos emotivos y vivenciales a su narración.

“No se conoce creador alguno de cuentos campesinos, mineros, navegantes, vagabundos que antes no hayan sido, con mayor o menor eficacia, campesinos, mineros, navegantes y vagabundos profesionales; esto es, elementos fijos de un ambiente que más tarde utilizaron (explotamos, decimos nosotros) en sus relatos de color”, advierte Quiroga, **“nosotros solemos decir, sin lograr entendernos mucho: el ambiente, como la vida, el dolor y el amor, hay que vivirlos”**.



En eso parece coincidir **Iván Elier**, un contador teatral de historias, nacido en la comarca lagunera y radicado hace más de una década en la ciudad de Chihuahua, formado como licenciado en Teatro por la Facultad de Artes de la **Universidad Autónoma de Chihuahua** (UACH).

Con gran habilidad, en cada actuación, presenta cuentos usando su voz, su cuerpo, energía, ritmo y matices. Además de su carisma escénico y una técnica “encantadora”, pues logra “atrapar” al público de cualquier edad, gracias al entrenamiento y su experiencia, es capaz de representar decenas de anécdotas en forma muy creativa.

De forma minuciosa se prepara para cada montaje. Son muchos detalles por cuidar. Se apoya en utilería, elementos de vestuario, música y efectos de sonido, que muchas veces él mismo diseña e instala. Es parte de ser un “Cuenta Cuentos”.

Iván Elier asegura que en sus presentaciones busca que cada persona espectadora **“viva una experiencia imaginativa y motivacional”**, ponderando la conexión lúdica con el público; aplicando el poder cautivante de lo que él llama: **“una historia bien contada”**. Todo esto para lograr el desarrollo de la imaginación, la creatividad y el disfrute de la “cuentaría” en su público.

Elier es actor, productor de espectáculos, escenógrafo, orador y, sobre todo, contador teatral de historias. A lo largo de su carrera ha creado proyectos para televisión, radio e Internet.

En 2013 se convirtió en el ganador del concurso “La Lucha de los Cuentacuentos”, evento convocado por el antiguo **Instituto Chihuahuense de la Cultura** (Ichicult). Ahí fue reconocido como uno de los mejores cuenta cuentos, incluso a nivel internacional, pues su camino le ha llevado a trabajar para importantes instituciones como: UNAM, el Festival Revueltas de Durango, la Orquesta Filarmónica del Estado de Chihuahua, el Congreso de Chihuahua, entre otros y obtuvo mención honorífica del “Primer Concurso Internacional de Cuentacuentos”, convocado por la editorial española ACVF, debido a su poderosa dicción y carisma escénico.

Ofrece sus servicios para el apoyo de instituciones, empresas y promotores de eventos, en la realización



“Hay cuentos para todo tipo de personas y edades... por eso hay que prepararse bien para ello y ser cuidadoso para no lastimar a nadie o por lo menos para que todas las personas disfruten el show”

de actividades artísticas y culturales, pero lo que realmente le mueve es establecer ese vínculo invisible con el público, ese que se construye paulatinamente cuando actor y audiencia se conectan durante cada relato.

“Me fascina narrar cuentos para adultos, pero ese tipo de cuentos son más complejos, largos... ahí no hablamos de los animalitos, de cosas fantásticas, más bien de cosas que a cualquiera le pueden pasar, ahí sí tengo que ser muy cuidadoso porque cuando la gente ve: ‘cuenta cuentos’ se imagina siempre que son para niños y no es así”, explica Iván Elier.

“Hay cuentos para todo tipo de personas y edades, con contenidos diferentes y maneras distintas de contarlos, por eso hay que prepararse bien para ello y ser cuidadoso para no lastimar a nadie o por lo menos para que todas las personas disfruten el show”, aclara.

Iván comparte su experiencia al actuar al lado de **Oswaldo Esparza**, un artista originario de Ciudad Juárez, dedicado al “sketch de comedia”, con quien compartió un

proyecto de actuación hace algunos meses. **“Era un sketch donde manejaamos algunas palabras altisonantes, así que cuando lo publiqué en mis redes sociales, le puse una advertencia, como la gente me relaciona mucho con niños, dije no lo vayan a empezar a ver los niños y los papás se enojen conmigo porque digo malas palabras... Por eso no hablo mucho de política o de temas controversiales o tabú, porque hay que respetar la imagen que ya el público tiene de ti y de la clase de cuenta cuentos que eres”**, explica Elier.

Para el artista es fundamental atender el proceso creativo y, en el caso del “Cuenta Cuentos”, es importante innovar e incorporar elementos que mantengan actualizado el lenguaje e imágenes que se emplean en la narración oral, para despertar la imaginación.

Iván lo sabe bien y por eso ha llamado a su empresa y sitio web **Imaginemos Juntos**, con una convocatoria implícita para que el público se disponga a imaginar de su mano en cada espectáculo. ▶



La transmisión de valores, de tradiciones, de conocimientos han sido parte de la base de los contenidos de los cuentos, las fábulas, las narrativas de la gente, dice Iván Elier, **“hasta en ‘Las Mil y Una Noches’ se tratan temas profundos y enseñanzas, pero en forma de cuentos. Las historias, los cuentos, son parte de la formación del ser humano”.**

Hay varios enfoques para el arte de contar historias o cuentos, según sea el propósito.

El politólogo colombiano **Juan David Cárdenas Ruiz** destaca en el artículo **“Storytelling y Márquetin Político: Humanidad y Emociones en la Búsqueda de la Visibilidad Legitimada”** que, recientemente, en la política se ha comenzado a emplear la técnica del Storytelling para conseguir la atención de la ciudadanía a través de relatos con elementos emotivos, que resulten en **“la transmisión de determinados tipos de mensajes e imágenes sobre los líderes, los partidos y las instituciones políticas”**. Esto significaría entonces que el arte de contar cuentos no necesariamente busca el entretenimiento o transmisión de saberes, sino el de persuadir, refiere Cárdenas. Incluso, destaca que el uso del Storytelling podría servir para **“recobrar el lado positivo de la política y de paso restaurar la relación del electorado con los líderes, partidos e instituciones políticas”**, concluye.

En la actualidad, la profesión del “Cuenta Cuentos” ha tenido que transformarse debido a la necesidad de prevenir contagio por el Covid-19, así que los espectáculos presenciales han sido suspendidos, sin embargo, creativos como Iván Elier, han implementado la tecnología para mantener el contacto con su público. No obstante, la facilidad con la que pueden ser empleadas las plataformas para ofrecer sus servicios como artista. **“Nunca será lo mismo. Nos cambia la voz, nos cambia el cuerpo, nos cambia todo porque de manera presencial hay una retroalimentación con las personas del público y el artista se alimenta de ello”**, subraya Iván Elier.

El escritor Horacio Quiroga propone **“El decálogo del perfecto cuentista”**, donde establece una serie de reglas de comportamiento para aquellas personas que desean dedicarse a contar historias, tanto para quienes las escriben, como para quienes las narran. Una de esas reglas establece: **“No empieces a escribir sin saber desde la primera palabra a dónde vas. En un cuento bien logrado, las tres primeras líneas tienen casi la importancia de las tres últimas”**. **N**

COPPER CANYON
BOUTIQUE
HOTEL

SOLUCIONES ANTE LA
**CONTINGENCIA
SANITARIA**

**LARGA
ESTANCIA**
Costos bajos en
hospedajes prolongados

**VENTA
ANTICIPADA**
Tarifas especiales
para empresas

**TODOS LOS PROTOCOLOS DE
HIGIENE Y GARANTÍAS
PARA TU SALUD**

Nuestra especialidad es atender a
quienes viajan por negocios.

*Tarifas que incluyen opción entre solo desayuno caliente o desayuno y cena

Vialidad del Ángel # 5100 C.P 31156
Col. Nombre de Dios. Chihuahua, Chi., Mex.
+52 (614) 158 08 08

www.cchotel.mx



UACH investiga murciélagos de Aquiles Serdán

Analizan si son portadores de virus o bacterias peligrosas para la salud humana

El deterioro de su ambiente natural ha derivado en que los murciélagos exploren otros espacios y entren en contacto con los humanos y se registren ataques que pueden afectar la salud humana, destacó **Sergio Luévano Gurrola**, profesor investigador de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la **Universidad Autónoma de Chihuahua** (UACH).

Además, en medio de la pandemia de Covid-19, los investigadores realizan estudios en murciélagos que habitan en las cavernas del municipio de Aquiles Serdán para determinar si son portadores del coronavirus u otra bacteria, virus o parásitos que puedan ser peligrosas para el ser humano.

Luévano Gurrola explicó que las

investigaciones relacionadas con la enfermedad surgen en el marco del Nuevo Modelo Educativo Renovación UACH-DS, y para desarrollarlas se pusieron en contacto con personal de un laboratorio español para colaborar en el análisis de qué tipos de virus portan las especies que habitan en Chihuahua.

“Hasta el momento no hay datos precisos que arrojen que efectivamente fue un murciélago el que transmitió el Covid-19, sin embargo, los murciélagos tiene varias especies de coronavirus y dos de ellos son muy similares al Covid-19”, comentó el especialista.

En la Facultad de Zootecnia y Ecología se encargan de identificar si esas enfermedades provenientes de estos animales traen agentes

que puedan perjudicar a la salud humana o bien, de qué manera estos pueden impactar en el medio ambiente donde buscan su supervivencia.

El análisis se realiza en otras regiones de Chihuahua donde habitantes han denunciado la presencia y el ataque de murciélagos hematófagos, es decir, que solo buscan alimentarse de sangre.

Los ataques de murciélagos “vampiros”, como se les conoce en las comunidades serranas, son hechos aislados y no representan un problema de salud para los habitantes, de acuerdo con el investigador Luévano, aunque sí se han detectado que en algunas partes de las barrancas existen murciélagos que son portadores de rabia.

Disfruta y sobrevive al **Guadalupe-Reyes** comiendo bien

revistanet@radionet1490.com

COLABORACIÓN

FABIOLA CÁRCAMO
NUTRIÓLOGA

Ya es diciembre. Ya huele a tamalitos, champurrado, pavo relleno y ponche. Delicioso ¿no?, pero tómatelo con calma. Todos queremos disfrutar sin aumentar de peso en el llamado maratón Guadalupe-Reyes-Candelaria, así que no te pierdas estos consejos para “sobrevivir” y no aumentar tallas en el intento.

Si nos ponemos a reflexionar, realmente a lo largo del año aprovechamos cualquier ocasión para festejar con diversos alimentos, no solo en la llamada temporada navideña. Por ejemplo, en el verano aparecen los mariscos, las bebidas preparadas, helados, la carne asada. Después llega el mes patrio y la típica comida mexicana. En octubre

aparecen los dulces, el pan de muerto y la calabaza; así hasta llegar al final del año, incluso abarca hasta el siguiente.

Debido a que las tentaciones están a la orden, los hábitos correctos alimenticios se posponen cada vez más. Entre mayo y agosto es cuando regularmente las personas se ponen más las pilas, cuidan su figura y hacen ejercicio pues quieren ir a la playa, pero después los festejos continúan y se olvidan de lo que prometieron hacer o dejar de hacer.

El 2020 ha sido un año difícil. La pandemia de Covid-19 ha cambiado todo lo que conocíamos y nos ha hecho cuestionar la forma en que nos alimentamos, pues las complicaciones generadas por la enfermedad están relacionadas con otros males como diabetes, cáncer y enfermedades cardiovasculares generadas por el sobrepeso y la obesidad.

Con este panorama es más ne-

Sí se puede cuidar la alimentación en esta temporada, es cuestión de encontrar el equilibrio

cesario plantearse un verdadero cambio de hábitos y qué mejor que hacerlo de una vez y no dejarlo para mañana. Además, la recomendación es no hacer grandes reuniones, y por lo tanto no es necesario un gran banquete para convivir en estas fechas.

La moderación es clave

Recuerda que no hay alimentos prohibidos, sino cantidades permitidas. No tenemos por qué quitar nuestras comidas favoritas de temporada sino comer porciones moderadas. En lugar de comer una docena de tamales, cómete uno. No te saltes comidas y tampoco apliques la frase: **“desayuna como rey, come como príncipe y cena como mendigo”**. En lugar de eso, haz dos comidas moderadas, una fuerte y, si tu rutina te lo permite, empieza con los snacks.

Dos comidas moderadas. Tradicionalmente son el desayuno y la cena. Sirven para evitar ayunos muy prolongados y de esa manera regular el apetito e impedir a largo plazo la gastritis. Además, el desayuno nos va a dar la energía necesaria para realizar las primeras actividades del día.

La comida fuerte no tiene que ser tan pesada, es un poco más grande que las otras dos. Aquí tenemos que romper con toda nuestra tradición mexicana donde las comidas de mediodía son porciones muy grandes que a veces hacen que nos duela el estómago de tanto comer. Lo correcto es que represente el 30 por ciento de la comida de todo el día (la cena y el desayuno deben de ser del 25 por ciento cada una).

Los festejos deben de ser la comida más pesada del día. Si sabemos que tenemos una reunión, debemos mover el orden de las comidas para que esta sea la fuerte, es decir, si en la noche voy a comer pavo por Navidad que esa sea la comida más pesada. Hay que limitarnos a un festejo por día.

Regularmente se recomienda consumir ligeros tentempiés que ayudan a reponer energía y no llegar con tanta hambre a la siguiente comida, sin embargo, no son esenciales, depende de nuestro ritmo de vida y el tiempo que tengamos para comerlos. Lo que sí debemos de tener en cuenta es que deben de ser muy ligeros (10-20 por ciento de la

No hay alimentos prohibidos sino cantidades permitidas

comida del día) y que nos ayudan a regular el apetito.

Usa platos medianos y/o pequeños. Eso ayudará a que el plato se vea más lleno con menos porción y sientas que estás comiendo más. Sírvelte solamente una vez, trata de comer despacio, masticar toda la comida y disfrutar bocado a bocado, eso hará que sientas más satisfacción y no necesites volver a servirte.

Evita el alcohol. Una cerveza “de media” (360 mililitros), dos onzas de whiskey, ron o tequila y una copa de vino seco de 120 mililitros tienen entre 100 y 150 kilocalorías, eso es el equivalente a dos rebanadas de pan. Si vas a consumirlo, que sea con moderación y solamente una porción. Puedes cambiar esas bebidas por agua de limón, jamaica o pepino; té o café endulzado con sustituto de azúcar.

Las botanas. Evita dips, papitas y comida chatarra. Prefiere tener siempre en la mesa snacks saludables como verduras: tomate cherry, apio o zanahoria sin aderezo, usa mejor limón y chile o chamoy casero. ¿Y de postre? Si vas a comer pay o pastel que sea una rebanada.

El menú

Para el plato principal, cocina sin grasa y sigue esta estrategia: medio plato de vegetales (puede ser una ensalada fresca o ejotes o espárragos al vino tinto); un cuarto del plato de pechuga de pavo, brisket o lomo de cerdo con dos cucharadas de salsa de arándano o gravy; un cuarto del plato de arroz o puré de papa. Si vas a acompañar con pan, que sea una rebanada pequeña de baguette. No olvides cuidar las cantidades:

- **Tamales:** comer un tamal pequeño como comida principal acompañado de mucha verdura con limón y vinagre para aderezar.
- **Atole:** prepáralo con leche baja en grasa endúlzalo con sustitutos de azúcar y sírvelte solamente una taza, ese será el sustituto de desayuno ligero.
- **El ponche:** es libre siempre y cuando no tenga el famoso “pique-te”; no le pongas piloncillo y evita comerte la fruta.
- **Rompopo o ponche de huevo:** el primero, consumirlo con moderación; el segundo prefiere la versión light y debe ser parte de tu desayuno.

Recuerda, los festejos no tienen que sabotear tu plan, te tienes que adaptar a ellos porque siempre existirán. Olvida la frase: **“de algo me tengo que morir”**, mejor empieza a cuidarte para que el día de mañana no tengas que hacerlo por causa de alguna enfermedad. **N**





La mejor opción
para el turismo en Parral

Restaurante, internet inalámbrico,
TV por cable, amplio estacionamiento,
guardia de seguridad las 24 hrs.
salón de convenciones




Dr. Pedro De Lille No. 5 Fracc.
El Camino Hidalgo del Parral, Chihuahua
Tels. (627) 523 0597 al 99
MEX 01800 543 2339 EUA 01 866 837 2778



✉ kevin_luna@radionet1490.com

Con más de tres décadas de tradición esta receta pasa de generación en generación

POR: KEVIN LUNA

IMÁGENES: KEVIN LUNA

Camargo.-

En la pequeña ciudad de Camargo, a poco más de 100 kilómetros de la capital de Chihuahua, se fabrica uno de los más deliciosos productos de los amantes del dulce, lo pueden disfrutar en postres muy elaborados o simplemente de una cucharada, nos referimos a la tradicional cajeta camarguense.

Desde hace más de 34 años, **Ramón Flores Domínguez** despierta a las 5:30 de la mañana para verter en cazos de bronce, leche, azúcar, carbonato y vainilla, para batirlos durante tres horas y dar como resultado la exquisita cajeta tradicional que prepara.

Ramón dijo que un día preguntó a su mamá la receta de los llamados “jamoncillos” pues su intención era hacer conos rellenos de cajeta para venderlos y generar un ingreso extra para su hogar.

Recordó que en los primeros intentos de producir sus conos iba a regalar algunos al Hospital Santa Clara, que es atendido por monjas, en donde dice que cuando llegó y los bajó de su auto se le cayó la base en donde los llevaba, de tal forma que toda la parte inferior de sus conos se quebraron.

Para su sorpresa, la cajeta no se derramó, pues su inexperta preparación hizo que se endureciera más de lo debido, lo que permitió que el producto no se arruinara y lo pudo donar.

Por un tiempo de aproximadamente dos meses trabajó en la receta de la cajeta, poniendo más de algo, menos de otro, mezclándola

más o menos tiempo, probando una y otra vez hasta llegar al “**punto perfecto**”.

Durante 18 años trabajó para la Secretaría de Hacienda del Municipio, durante ese tiempo pidió en algunas oportunidades permiso a sus jefes para salir y repartir sus conos y dulces en diferentes puntos de la ciudad.

La buena aceptación de la gente hacia su producto fue tal que comenzó a generar más ingresos con ellos que con su trabajo en gobierno, razón por la que un día, sin pensarlo dos veces, decidió poner fin a esa relación laboral y dedicarse a su entonces prometedor negocio.

Flores Domínguez dijo que, en su momento, el no facturar hizo que la competencia le ganará “**el jalón**” y entonces sus ventas de dulces y conos comenzaron a descender hasta que un día decidió bajar su producción y vender la cajeta en envases de medio litro.

Ramón dice que este negocio comenzó a crecer a raíz de la entrada de sus hijos, pues anteriormente, pese

a que le llegaron a ofrecer apoyos y créditos para que pudiera crecer, no quiso hacerlo por considerar que lo que generaba era lo suficiente.

Tras casi 30 años de producir él solo la misma cantidad de conos y medios litros de cajeta, 150 y 20 respectivamente, dos de sus cuatro hijos se acercaron para aprender “la fórmula” y crear nuevas presentaciones, incluso, dice que uno de ellos hizo ya algunos cambios a la receta.

Ramón dice que actualmente la cajeta de **Dulces Monchis**, antes solo conocida como “La cajeta de Ramón” se exporta a estados como Puebla, Guanajuato y Durango, en los últimos dos se concentran la mayor producción de cajeta del país.

Incluso, agregó Ramón, esta cajeta ha llegado a otros países como China y Estados Unidos gracias a los camarguenses que viven en estos lugares y en cada visita deciden llevarse algunos litros para recordar el dulce sabor de su tierra natal.

En el 2010, la cajeta fue declarada como “El Postre del Bicentenario Mexicano” en honor de su historia, tradición y origen. Fuente: Gobierno de México.

A lo largo de estos 34 años, Ramón ha llevado sus productos a los comercios locales a bordo de su viejo Chevrolet 1953 que al igual que él, pese a sus descomposturas, no se raja y sigue siendo el vehículo oficial para trasladar el dulce sabor.

“**Gracias a ese carro es que tengo dinero, porque con él siempre he repartido, empecé a repartir con él**”, expresó Ramón, quien agrega que este Chevrolet 1953 lo ha acompañado por los últimos 47 años de su vida.

Ramón señala que seguirá produciendo su cajeta hasta que Dios se lo permita, pues es algo que hace y prueba todos los días desde hace 34 años y no le aburre de ninguna forma.

“**Yo he conservado la calidad de la cajeta, me la he comido todos los días que hago y no me ha aburrido para nada**”.

Esta cajeta es el principal legado que Ramón deja a sus hijos y probablemente a sus nietos, de quienes dice, ya empiezan a tomar la pala para mezclar los ingredientes. **N**



✉ jorge.felix@radionet1490.com

Diversidad e inclusión

la lucha de ferny ruiz

La conferencista e influencer fronteriza habla sobre los obstáculos que enfrentan personas con discapacidad y cómo se pueden superar

POR: JORGE FÉLIX
IMÁGENES: CORTESÍA

Fernanda Ruíz o “Ferny”, como es conocida en las redes sociales, es una conferencista, activista e *influencer* fronteriza de 34 años que se dedica a dar voz y luchar por los derechos de las personas con discapacidad, además de apoyar a las minorías con el fin de demostrar la riqueza de una sociedad diversa.

Dentro y fuera del país lleva sus conferencias motivacionales y de empoderamiento con las que busca que las personas, sin importar si padecen de alguna discapacidad, cambien la perspectiva con la que ven su vida y trasciendan.

“Así como nosotros debemos adaptarnos a una sociedad que no está ideada para personas con discapacidad, también lo que se trata de hacer es que ustedes que no tienen esta condición, vean más allá y que con pequeñas acciones nos ayuden a que la discapacidad sea menos dura”, platicó Ferny.

“Lo que los activistas con discapacidad peleamos es que lo que nos incapacita, en la mayoría de los casos, no es nuestra discapacidad en sí, sino el entorno en el que vivimos. A mí no me discapacita mi silla de ruedas, pero sí, por ejemplo, que no haya rampas en el entorno en el que vivo”, comentó.

Ferny nació a los siete meses de gestación con un padecimiento llamado artrogriposis congénita, un síndrome que le provocó contracturas musculares en las extremidades de su cuerpo, y con ello limitación articular y atrofia muscular, por lo que también padece de escoliosis, es decir, una curvatura en la columna vertebral.

Sin embargo, su padecimiento no la ha limitado para estudiar y convertirse en psicóloga y comunicadora, por lo que usa sus conocimientos para alzar la voz por aquellos que más lo necesitan, ya sea a través de las redes sociales o los medios tradicionales donde frecuentemente hace presencia.

“Soy muy afortunada en el momento en el que yo no necesito usar el transporte público y me puedo mover en una camioneta y tener a mis padres y personas que me ayudan a realizar mis actividades diarias, sin embargo, esta no es la misma realidad de todas las personas que tenemos alguna discapacidad, no todos cuentan con este privilegio”, dijo.

Ella pugna por la inclusión educativa, pero se cuestiona cómo las personas van a llegar a las escuelas si no existe también una infraestructura incluyente. Lo mismo sucede con el transporte público y por esas situaciones las personas se limitan a vivir entre cuatro paredes porque afuera no hay accesibilidad.

“Es importante que toda la sociedad en general haga valer la voz de las personas que contamos con alguna discapacidad porque esto nos beneficia a todos, nadie sabe si un día tú vas a necesitar la accesibilidad que nosotros requerimos para movernos día a día. Si un día te rompes un hueso y traes un yeso, si te embarazas o los adultos mayores, todos nos beneficiamos de ser inclusivos en todos los aspectos”, agregó la activista.

Del deseo de lograr un entorno incluyente para las personas con discapacidad, Ferny y otros activistas crearon la **Fundación Carità** en Ciudad Juárez y El Paso, en la cual constantemente realizan eventos y actividades en pro de las personas con discapacidad, además de ayudar en contingencias como los sismos de México en el 2017 y a los damnificados de Haití en el 2010, además de la comunidad Rarámuri, entre otros grupos.

#CharlaEnPijama

Con la llegada de la contingencia sanitaria por el Covid-19 y la cancelación de eventos masivos, Ferny se concentró desde su casa en seguir enviando este mensaje de inclusión, aceptación y superación a través de las redes sociales.

En su cuenta de Instagram comenzó con su nuevo proyecto “Charla en Pijama”, una serie de conversaciones con distintos influencers mexicanos donde abordaban las dificultades de pertenecer a una población vulnerable,

pero también donde se muestra lo importante que es la aceptación y convicción para seguir adelante.

#HopeVogue

“Yo siempre estoy tratando de formar parte de las tendencias y retos del momento. Hace algunos meses estuvo muy de moda el #VogueChallenge que era subir tu propia versión de la portada de la revista, entonces yo tomé algunas fotografías que me gustaban mucho y edité mi propia portada, de la cual recibí muchos comentarios de apoyo de personas que esperan exista este tipo de inclusión en este ámbito, por lo que la fotografía tuvo mucho auge en redes sociales”, recordó Ferny.

Semanas después, Karla Martínez, directora editorial de Vogue Mexico y Latinoamérica, contactó a Fernanda Ruiz y le comentó que lanzarían una edición especial en septiembre y quería que ella fuera parte de ese proyecto. **“Me emocioné tanto que yo ya me sentía Anne Hathaway en ‘El Diablo Viste a la Moda’, me sentía soñada”**.

Esta edición especial de Vogue llevaba por temática la esperanza, por lo que Ferny envió una carta para la revista explicando lo que para ella significaba este estado, basada en sus vivencias y la lucha continua por la inclusión.

“Me sentí muy orgullosa de representar a las mujeres con discapacidad y a la frontera, es de esas cosas que no sueñas porque no las crees posibles, pero ahora me siento contenta y orgullosa de haber estado en la revista de moda más importante de México y el mundo”.

La inclusión nos enriquece

Con las acciones que Ferny realiza a diario busca que las personas logren abrir sus mentes y sus corazones hacia los demás, sin importar lo distintos que puedan parecer, ya que una sociedad diversa, más que separarnos, debería unirnos.

“Yo los invito a ver la diversidad como algo hermoso, tanto la religión como la orientación sexual, las personas con otras

capacidades o discapacidades, entre muchas otras... la inclusión en general nos enriquece como personas: lo único que todos tenemos por igual es que somos diferentes”, agregó Ferny.

“Estos tiempos de pandemia son en los que debemos conocernos más a nosotros mismos y dar la mejor versión de ti hacia los demás, estamos perdiendo mucho tiempo atacándonos unos a los otros cuando ahorita más que nunca son momentos de unión. ¿Tú le estás dando al mundo la mejor sesión de ti?”, finalizó.

“Cuando las personas con y sin discapacidad trabajen en mancuerna, será cuando en realidad lograremos una inclusión real”



Síguela en
Instagram como
@itsfernyruiz





Fotografía: Tricéfalo Estudio

Sabores de Chihuahua

 samuel.palacios@radionet1490.com

Los mejores chef del estado comparten los secretos del sazón de la entidad y su aportación a la cocina internacional

POR: SAMUEL PALACIOS

IMÁGENES: CORTESÍA

Sentarse a la mesa y percibir una fusión de aromas que remontan a la majestuosa Sierra Tarahumara, a los valles extendidos del estado y al desierto. Carnes, maíz, verduras se cocinan en esos comales con aroma a casa. En el plato se vierte una porción de rajas con queso menonita. Después llega la sopa de chacales o una crema de hongos. El fuerte es un corte de carne jugoso,

acompañado de un chile relleno de carne seca y asadero. Las tortillas no pueden faltar. ¿La bebida? Un vino elaborado en Chihuahua, porque aquí también se producen con esmero. O quizá un sotol para agarrar valor.

Ya satisfecho con esos manjares, la duda es: ¿aún hay espacio para el postre? Nadie se podría resistir al pay de manzana con nuez, las torrijas de pinole o al dulce de leche, por eso aceptas uno.

De inmediato, una explosión de

sabor sacude las papilas gustativas y no sin arrepentimiento de haber esperado. Así es la gastronomía de Chihuahua.

Caracterizada por una mezcla de ingredientes nativos de la región, técnicas tradicionales y presentaciones propias de la cocina moderna, la gastronomía de Chihuahua se coloca entre los comensales como una de las más relevantes y que continúa en desarrollo para ofrecer experiencias culinarias inolvidables.

Para entender mejor cómo es que se llegó a esos sabores, vale la pena viajar un poco en el tiempo y situarse en el territorio de grupos humanos que criaban ganado, consumían plantas y especies silvestres, que cultivaban maíz o frijol y que con la llegada de los colonizadores, cultivaron trigo, manzana, cebolla, ajo; empezaron la cría de cerdos y pollo, así como la utilización de distintos productos derivados.

“Esta región va de la escarpada e impaciente sierra al candente desierto o a la incommensurable llanura, cambiando bruscamente la naturaleza, los rostros y la comida”, dice la escritora Georgina García Sainz en el apartado **“Gastronomía de Chihuahua”** del libro Patrimonio Cultural y Turismo de México.

La chef investigadora Ana Rosa Beltrán del Río, explica a Revista Net que la fusión de estas materias primas, más el desarrollo de técnicas y formas de preparar los alimentos, generó una cocina mestiza y senci-

lla, con colores, sabores y texturas irresistibles. A esto se agrega el valor nutrimental de sus ingredientes.

Para Beltrán del Río, la cocina típica de la región mantiene la esencia ritual de los pueblos originarios. Por ejemplo, en la Sierra Tarahumara la ceremonia de Yúmame de los Pimas, para agradecer a Dios por la salud y la buena cosecha, se sirven platillos especiales que se fusionan con la danza y las oraciones. El valor de estas actividades se puede entender a través de su cocina, que tiene directa o indirectamente influencia en los platos modernos.

“La gastronomía de Chihuahua aporta cultura, antigüedad, biodiversidad, historia y carácter ceremonial ritual, enalteciendo la creatividad de todos los platillos que se pueden lograr por su gran diversidad de ingredientes y trascendencia al estar entre los estados de las cocinas más representativas a nivel nacional e internacional”, asegura la chef investigadora.

Las condiciones climáticas del

estado también influyen en la forma en que se desarrolla la cocina. Estas características permiten la siembra de maíz, frijol, calabaza, chile, nuez, durazno y manzana, productos que la mayoría de las veces figuran en las preparaciones.

Además, **“en Chihuahua tenemos mucho frío o mucho calor, y debido a que los cultivos son de temporada, tenemos que utilizar la técnica de deshidratación para conservar los alimentos por un año. Los consumimos frescos cuando levantamos la cosecha, y cuando termina hacemos los envasados o deshidratados, y así siempre tenemos qué comer”,** agregó la chef.

Al adentrarse en los pueblos originarios, Ana Rosa Beltrán conoce y defiende la utilización de ingredientes y técnicas tradicionales para elaborar los platillos, aunque reconoce que una nueva definición de la gastronomía de Chihuahua se acerca con la utilización de métodos, combinaciones y presentaciones. ►



Tamal de venado cola blanca en salsa de chile rojo
Fotografía: Carlos Uribe

Cocina en evolución

Trasladar las esencias, texturas y sabores a un plato más elaborado y con presentaciones modernas, son las cualidades del trabajo que realiza el chef juarense **Óscar Herrera**. **“Tienes que ser evolutivo, si sirviéramos nada más comida tradicional, podría volverse monótono. La idea es tomar parte de los ingredientes cercanos con técnicas de otros lados y crear una nueva cocina chihuahuense”.**

Sus creaciones tienen un símil con el estilo minimalista, pues hay toda una composición para los elementos que conforman el platillo, porciones pequeñas y sabores nuevos, pero que, como explica, la base son los productos originales de la región, más las tendencias o conocimientos adquiridos de otros lugares.

Herrera agregó que esta forma de reinterpretar la gastronomía del estado tiene su propio mercado que en los últimos años ha crecido y que cada vez exige nuevas experiencias, ya que las propuestas han gustado y los obliga a nuevas creaciones que poco a poco avanzan hacia otros territorios y obtienen mayor reconocimiento.

Por su parte, el chef **Andrés Quiñones** destaca la importancia de los



Óscar Herrera

ingredientes para mantener la esencia de la comida regional que también ha sido afectada por la llegada de migrantes con preparaciones y rasgos culturales en la frontera. **“La cocina norteña tiene un fuerte arraigo y tradición. La vecindad con los Estados Unidos no la ha debilitado en 400 años, toda vez que los mexicano-americanos la**

comparten. Además, esta región ha visto enriquecida su cocina con el paso de los emigrantes y con ello fortalecido su propio temperamento identitario”, expone sobre este punto la antropóloga **Cristina Padilla**.

Además argumenta que hay un error de apreciación en cuanto a que más al norte se habita, se es menos mexicano, **“lo que equivale a decir que no se tiene una identidad”,** situación que los expertos en la cocina desmienten con sus creaciones.

El chef Quiñones agregó que la frescura de la materia prima para elaborar alguna comida es un valor agregado, aunque la posición geográfica de la ciudad en ocasiones dificulta obtener ese plus, pero con una escapada a otros municipios de Chihuahua se pueden conseguir sin problemas y además representa un apoyo para los productores locales.

“Vamos a hacer buena cocina con ingredientes locales, utilizar lo que ya tenemos, darles otra preparación... dejar un poco los platillos rústicos y agregar una presentación bonita, eso es darle otro enfoque”, explicó Quiñones.

Del burrito a la carne asada

Poner a discusión qué platillo representa más a Chihuahua puede generar polémica. Ana Rosa Beltrán



Torrijas de Pinole
Fotografía: Carlos Uribe

contabiliza decenas de creaciones, desde los tradicionales y antiguos, hasta nuevas invenciones, entre los que destaca la discada, pavo a la manzana, machaca, res o cerdo en chile pasado, empanadas de Santa Rita, lomo al sotol, menudo estilo Chihuahua, pozole y asado.

Por su parte, Óscar Herrera no titubea en decir que el burrito es el que define al estado: **“el burrito sería en primera instancia la aportación más grande que ha tenido el estado en cuestión a gastronomía. El burrito nace en Ciudad Juárez y su alcance ha sido global”.** Este alimento es tan sencillo como sofisticado, y sus favoritos son los de papas con queso.

Además, en su preparación incluye la elaboración de la tortilla de harina, proceso que también es variado pero que el objetivo es que realmente sean redondas y que tenga un grosor adecuado. Harina, polvo para hornear, sal y agua caliente son los elementos que componen la tortilla donde guisados de todo tipo se mantienen a la temperatura correcta para ser degustados.

El chef Quiñones dice que además del burrito, este estado norteño es bien conocido por los cortes de carne y la forma en que se preparan: **“algo que nos representa y nos ha ayudado a crecer es la carne de res, con la aparición de cocinas de humo, restaurantes especializados en cortes y su preparación a la parrilla; en el estado nos identifican muchísimo los asadores, la leña de mezquite, el humo... algo de lo que hemos aportado”.**

La “carnita asada”, el pretexto para reunirse con familia y amigos para pasar un momento agradable, también ha evolucionado con la incorporación de cortes de alta calidad, técnicas de preparación que se alejan un poco de lo tradicional, pero que han encontrado comensales apasionados de estas preparaciones.

Entre el burrito y la carne asada hay un sinnúmero de platillos propios de Chihuahua con ingredientes endémicos que aportan, además de sabor y textura, nutrientes benéficos, asegura la investigadora Ana Rosa Beltrán. **“El gastrónomo chihuahuense que aprecia sus tradiciones, busca los sabores auténticos y originales”,** agrega.

Resulta complicado para ella ele-



Montado de nopal con barbacoa serrana
Fotografía: Carlos Uribe

gir uno que englobe todas bondades de la entidad y sus diferentes regiones, aunque de algo está segura: lo tradicional se debe apreciar, preservar y valorar, de ahí su acercamiento con las comunidades indígenas y el desarrollo de programas para que sus técnicas no se pierdan.



Andrés Quiñones

“El conocimiento del acervo culinario de nuestro estado debe fomentarse desde el nivel académico para que los estudiantes cuenten con información verificada y al ser egresados tengan empatía hacia sus propios sabores que brindan identidad única”, considera la especialista, por lo que seguirá promocionando en otras partes de México y del mundo la gastronomía chihuahuense.

Después de experimentar un viaje por distintas sensaciones, texturas, sabores y colores, se entiende mejor por qué Chihuahua es un estado grande, no solo en extensión territorial, sino por su riqueza cultural que incluye su cocina y todo lo que hay detrás: agricultores, ganaderos, comerciantes, restauranteros, chefs, meseros y demás personas involucradas en lograr platillos excepcionales.

Al levantarse de la mesa, el comensal va convencido de que debe

ir con familiares y amigos a platicarles su experiencia con los alimentos que distinguen a este estado. Entradas, bebidas, platos fuertes y postres sin comparación, algunos ya consagrados y otros que están en proceso; todos deliciosos. Así es la gastronomía de Chihuahua. **N**

Chihuahua a la carta

Entrada: Rollo de trucha arcoiris con salsa de durazno y chile chilaca o cono de maíz azul con chile pasado

Cremas: Crema de pistache con chile jalapeño o Crema de hongos.

Plato fuerte: Rollo de Rib Eye acompañado de chile chilaca relleno de carne seca y asadero menonita con ensalada de durazno, nuez y maíz azul.

Postres: Pay de manzana, galletas de pinole o dulce de leche.



Diputado **Alejandro Gloria González**

Piden erigir monumento en honor a **Marisela Escobedo**

Reconocen diputados la lucha de la activista asesinada frente a Palacio de Gobierno

Con el objetivo de honrar su memoria y lucha contra la violencia feminicida, el diputado **Alejandro Gloria González** presentó un exhorto dirigido al Ejecutivo estatal para que edifique un monumento para **Marisela Escobedo Ortiz** en las inmediaciones del Palacio de Gobierno de la ciudad de Chihuahua.

Además, el legislador hizo un llamado a las y los integrantes de la Sexagésima Sexta Legislatura del Congreso, a expedir un decreto para inscribir el nombre de Marisela Escobedo Ortiz con letras de oro en los Muros de Honor del Recinto Legislativo en una Sesión Solemne.

“Histórica, cultural y psicológicamente, la figura materna es el símbolo de amor incondicional,

protección y cuidado; nos impacta a todos en general y determina nuestras relaciones interpersonales a futuro. Al evocar esta imagen, es inevitable que pensemos en el amor, fortaleza y seguridad que nos han transmitido nuestras madres, hermanas, tías y abuelas en un abrazo”, expresó Gloria en su iniciativa.

Señaló que Marisela Escobedo fue una mujer valiente y ejemplar, que recorrió las ciudades solo con un cartel con la foto de su hija Rubí Frayre Escobedo, porque se sentía desnuda y desprotegida por quienes le debieron impartir justicia.

“Marisela Escobedo Ortiz no es tan diferente de las mujeres chihuahuenses: mujeres fuertes, trabajadoras, amorosas y valientes,

que se hacen cargo de sus familias sin dudar, sin quejarse; lo que la hizo diferente fueron las circunstancias que pusieron a prueba esa determinación de madre, siempre tuvo como objetivo que el feminicidio de Rubí Frayre y de muchas jovencitas más, no quedara en el olvido, en la insolencia de la impunidad”, agregó.

Alejandro Gloria recordó que la activista, acompañada de otras mujeres, marchó, exigió y habló siempre de las injusticias y de las fallas en los procesos para obtener resultados. Marisela fue asesinada **“en un lugar que pensamos inviolable: en las puertas de Palacio de Gobierno”.**

“Aquella mujer dio literalmente su vida en el esfuerzo porque el feminicida de su hija no quedara en las calles y que no victimara a una más”, enfatizó el legislador.

Con 23 votos a favor, el pleno del Congreso aprobó la propuesta de Gloria González para enviar el exhorto con carácter de urgente y avanzar en el reconocimiento a la activista.

Guía HOTELERA

Disfrute de nuestra atención, comodidad y servicio...

Hotel Posada Tierra Blanca
Av. Niños Héroes
#102 Colonia Centro
Tel: (614) 415-0000
posadatierrablanca.com.mx

Hotel Sntenario
Av. Homero # 340 Col. Revolución
Tel: (614) 481-0099
Abierto las 24 horas
www.hotelsntenario.com

Cabañas de Santa Rosalía de Camargo
Calle Juárez #401
Col. Centro - CP 33700
Tel: (648) 462-0214
(648) 462-0170

Hotel Santa Fe
Carretera Panamericana Km 67
Salida Sur - CP 33710
Tel: 01 800 823 3939
www.santafehotel.com.mx

Delicias Hotel Dorado Inn
Av. 6a. Norte 102-A
Col. Centro C.P. 33000
Tel: (639) 472-1281
(639) 472-1437

Hidalgo del Parral Hotel Real de Biezma
Colegio y 20 de Noviembre s/n Col. Centro C.P. 33800
Tel: (627) 138-0143 y
(626) 138-1963
info@hotelrealdebiezma.com

Barrancas del Cobre Hotel El Castillo
Tel: (635) 578-3030
mansion.ibm@gmail.com
hotelmansionlahumara.com.mx

Cd. Cuauhtémoc Corredor Comercial Manitoba
Km. 6 #650 Col. Manitoba
C.P. 31607
Tel: (625) 587 7555

Hotel Dublan
Av. Benito Juárez #4211
Col. Dublan
Tel: (636) 694-6868

Hotel Piñon
Av. Benito Juárez #605
Col. Centro
Tel: (636) 694-0655
y (636) 694-0166

Chihuahua

Camargo

Otros destinos

Nvo. Casas Grandes

En busca de soluciones VERDES

✉ revistanet@radionet1490.com

Investigadoras de la UACH estudian la aplicación de cáscaras de nuez y granada en la industria agrícola y farmacéutica

POR: STAFF/REVISTA NET
IMÁGENES: CORTESÍA

La producción agrícola de forma masiva para cumplir con la demanda de la población ha derivado en la utilización de productos químicos como fertilizantes e insecticidas que afectan el suelo, el desarrollo de los alimentos e incluso la salud de las personas que consumen estos productos sometidos a prácticas para cuidar el desarrollo.

En México, el 64 por ciento de los suelos presentan degradación y también sufren la pérdida de nutrimentos, materia orgánica y acidificación, de acuerdo con los puntos presentados para impulsar

la Ley para la Restauración y Conservación de las Tierras. La materia orgánica está estrictamente relacionada con la capacidad productiva del campo.

Investigadoras de la Facultad de Agrotecnologías de la **Universidad Autónoma de Chihuahua** (UACH), expusieron que los residuos orgánicos no han sido valorados suficientemente para la elaboración de fertilizantes, sin embargo, las afectaciones al suelo detonaron la importancia de utilizar los subproductos (cáscaras, semillas, hojas o tallos) para beneficiar al campo.

“Desde el punto de vista ecológico, se ha incrementado la preocupación por fomentar las prácticas agrícolas que armoni-

cen con el cuidado del ambiente.

El uso de abonos orgánicos mejora las condiciones de suelos que han sido deteriorados por el uso excesivo de agroquímicos y su sobreexplotación”, se lee en el artículo “Abonos orgánicos y su efecto en las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo”.

El análisis reconoce las afectaciones al suelo y la pérdida de nutrientes, pero ofrece como opción la utilización de productos alternativos para su regeneración. Conocedoras de este problema, una estudiante y su asesora investigan las alternativas que los residuos orgánicos pueden ofrecer, no solo a la industria agrícola sino también a la farmacéutica y cosmética.

La doctora **María Antonia Flores** y la estudiante **Janeth Chávez Ayala** trabajan en la encapsulación de las cáscaras de frutales, que por su contenido nutrimental pueden darle un valor agregado en la industria agroalimentaria.

La investigación de Chávez titula da “Microencapsulación de compuestos fenólicos y antioxidantes de cáscara de nuez en una matriz de B-cicloextrina” busca reutilizar la cáscara de nuez, que representa el 50 por ciento del total del fruto, y es un gran residuo en Chihuahua al ser una región productora de nuez, y que constituyen una fuente de contaminación.

La cáscara puede ser una alternativa en harinas para ayudar a combatir la anemia o bien como biofertilizantes con liberación controlada sobre la planta o los suelos que permitan generar una agricultura más sostenible, aseguró la docente de la UACH.

Las investigadoras determinaron que los compuestos bioactivos presentes en los residuos como los fenólicos, actividad antioxidante y contenido mineral, se desarrolló la siguiente fase que es el proceso de microencapsulación.

No solo la cáscara de nuez es buena alternativa, también la de granada. Debido a que la microencapsulación de estos compuestos se puede aprovechar en la industria agroalimentaria, farmacéutica, cosmética, agrícola.

María Antonia Flores aseguró que en la industria de los alimentos se hace uso de la microencapsulación para productos con nuevas propiedades, más seguros y más saludables o mejorar los ya existentes y que benefician el

“El compostaje es un proceso microbiológico que convierte residuos de materiales orgánicos en diferentes grados de descomposición en un producto estable e higiénico, que puede ser usado como un mejorador de suelo”

Expertos

cuidado de la salud. Agregó que la cáscara de granada se utiliza en productos cárnicos por su alto contenido de fibra.

Los trabajos de laboratorio realizados en conjunto son, hasta el momento, para determinar los compuestos presentes en las cáscaras de nuez, como es el rendimiento, desengrasado, humedad, concentración de compuestos fenólicos y antioxidantes para su posterior microencapsulamiento.

El desarrollo de estos estudios, de acuerdo con la especialista de la UACH, son clave para dar respuesta a un desafío social en el que la alimentación y la salud van de la mano.

Pero si el proceso científico parece complejo, los investigadores ofrecen una alternativa que se puede realizar en casa: la composta.

“El compostaje es un proceso microbiológico que convierte residuos de materiales orgánicos en diferentes grados de descomposición en un producto estable e higiénico, que puede

ser usado como un mejorador de suelo”, destaca la revisión de los expertos.

El abono orgánico se puede elaborar con diversos métodos como las pilas ventiladas, es decir, capas de tierra, estiércoles y residuos vegetales que se depositan en contenedores como huacales o cajas de madera.

El material se mezcla manualmente una o dos veces por semana, y dependiendo de los elementos empleados, la temperatura y humedad del suelo, la composta puede madurar en cuatro o 14 semanas para después utilizarse en plantas domésticas.

Con la reutilización de los residuos, tanto los domésticos como los que se producen en las industrias, se generan alternativas para ayudar al campo a que se recupere de forma natural y que los alimentos que dé sean de mejor calidad, un doble beneficio para la salud de las personas, destacaron los investigadores. ■

Un PERIODISTA con causa

✉ adrian.macias@radionet1490.com

Ever Chávez hace de su profesión también un medio para ayudar a los desamparados

POR: ADRIÁN MACIAS
IMÁGENES: NETNOTICIAS.MX

Con 21 años de experiencia en los medios, **Ever Chávez Aguilar “El Güerito”**, como le apodan sus amigos y conocidos, encontró en su profesión la oportunidad para cambiar el entorno de juarenses en situación vulnerable que se acercaban a él en la búsqueda de algún apoyo. Pasó del periodismo urbano al humano y eso le valió para ser reconocido entre la comunidad.

A Ever lo describen como reportero de la vieja guardia, que obtuvo su conocimiento de forma empírica, en el campo y con la cobertura de sucesos violentos, protestas, visitas presidenciales y recorridos por zonas de conflicto en Michoacán y Chihuahua. Las anécdotas son innumerables. Su audacia y valor han sido reconocidas con seis columnas de plata y un Premio Estatal de Periodismo José Vasconcelos en octubre de 2007.

Originario de la ciudad de Chihuahua, migró junto con su familia a Ciudad Juárez cuando apenas tenía 5 años de edad. Desde entonces ha radicado en la frontera. A los 21 años de edad empezó a colaborar en **Radio Net 1490**, el 13 de agosto de 1999, con encuestas urbanas sobre temas del momento. Ahí nació su inquietud por ser reportero y recibió la oportunidad en el

año 2000.

“Me acuerdo que empecé haciendo encuestas para recoger la opinión de la gente en cuanto a lo que en ese momento afectaba a la sociedad, pero les gustó tanto mi trabajo que me hicieron un colaborador de planta. Yo le pedí al director de Noticias en ese tiempo que me diera la oportunidad y me dijo ‘claro que sí, Güerito’. Me dio una grabadora, una libreta, una pluma y me dijo ‘vaya y pregúntele esto al alcalde’ y ahí voy”, narró Chávez Aguilar.

Al llegar a la Presidencia Municipal, observó a una familia que atravesaba una situación complicada: no tenían dinero para pagar el servicio de agua potable ni para surtir una receta médica. Entonces empezó su primera gestión:

“Era una familia muy pobre y llevaban a uno de los hijos muy malito. El señor no tenía trabajo y ya les habían cortado el agua, además, no tenían dinero para las medicinas del niño. Lo que hice fue subir con los regidores y ahí al primero que vi le conté la situación y de inmediato hicieron gestiones para pagar el servicio y las medicinas”, explicó.

¿Qué sentiste esa vez que pudiste ayudar a la familia?

“Ahí supe que lo mío era ayudar a la gente y entonces, a veces, aunque la gente no me dijera nada o no me pidiera nada, yo sabía que tenían una necesidad. Desde entonces lo que hago es acercarme cuando veo a alguien, sobre todo a los adultos mayores o enfermos”.

El nombre de Ever Chávez cobró mayor popularidad cuando las personas que ayudó pasaron la voz a ciudadanos en situaciones similares. **“La misma gente que ayudaba pasaba mi teléfono a las personas y me llamaban: ‘oiga joven, ¿usted es el reportero verdad?, sí señora ¿qué se le ofrece? Lo que pasa es que me pasaron su número y sabe que ando muy necesitada porque se quemó mi casa y perdimos todo”**. Al escuchar este caso, Ever comenzó a buscar ayuda para entregarles muebles, material de construcción y alimentos.

Becas, uniformes, despendas,



Decenas de familias se vieron beneficiadas gracias a la labor del periodista Ever Chávez



“Ahí supe que lo mío era ayudar a la gente y entonces, a veces, aunque la gente no me dijera nada o no me pidiera nada, yo sabía que tenían una necesidad”

consultas médicas, apoyos económicos, descuentos de predial y hasta las reducciones en infracciones, forman parte de la cartera de apuros que “El Güerito” resolvió a favor de gente que lo necesitaba.

Su labor altruista quedó demostrada en las ediciones de Santa Claus Bombero, en las que **Radio Net** y **Netnoticias** realizaron en conjunto con las autoridades municipales para recolectar juguetes para niñas y niños que viven en las colonias vulnerables de la frontera.

‘Navidad Total’

Desde noviembre de 2008 Netnoticias creó el evento “Navidad Total” en apoyo al esfuerzo que realiza el Departamento de Bomberos para llevar regalos a los niños más pobres de la ciudad. En aquel tiempo el jefe del Departamento era el comandante **Guadalupe Sandoval (†)**.

“En esa ocasión el comandante Sandoval me dijo que estaban muy bajos de regalos, que casi no tenían juguetes para los niños y entonces pidió el apoyo de NET. Vine y le comenté a mi jefe en ese tiempo, quien de inmediato dispuso que se hiciera todo, empezamos a armar un programa especial para llamar a la gente para que donara juguetes”, dijo Ever.

“Cuando hicimos la programación especial para la colecta de juguetes, todos los conductores y el personal de NET participó y nos fue tan bien que se convirtió en una tradición y ya los Bomberos sabían que nosotros los íbamos a apoyar. Siempre es una satisfacción ver a los niños contentos con sus regalos”, apuntó.

Durante estos 12 años, uno de los pilares de Navidad Total ha sido Ever Chávez, quien cada año gestiona los apoyos para regalos, ropa y



Su labor altruista quedó demostrada en las ediciones de Santa Claus Bombero, en las que Radio Net y Netnoticias.mx realizaron en conjunto con las autoridades municipales para recolectar juguetes

Durante más de 10 años Navidad Total fue un éxito gracias a "El Güerito" Chávez, quien cada año gestiona los apoyos para regalos, ropa y alimentos que dibujan las sonrisas a los niños de las colonias periféricas de la ciudad

rra, al igual que su hermana Carla de 17 años de edad, porque ninguna de las dos tenía la posibilidad de comprarla. La ropa abrigadora no era la única carencia de las jóvenes. Tampoco tenían un lugar digno para dormir y el frío se colaba por las múltiples rendijas de la casa de madera.

"Esa familia prácticamente la adopté, hice mía esa historia y me enfoqué en que las jovencitas tuvieran sus chamarras y gracias a Dios que la comunidad respondió muy bien, porque cuando leyeron la nota y vieron mi transmisión en vivo por Facebook, luego les hicieron llegar abrigos y demás ropa", agregó.

El padre de las jóvenes consiguió un empleo formal y le llegaron propuestas de trabajos extra los fines de semana, así **"poco a poco se fueron levantando"**, recordó. Por si fuera poco, la familia Aponte Rubio recibió una cena para disfrutar en Noche Buena y esperar la Navidad.

Esta historia es un de decenas que conoció, escribió y difundió el periodista Ever Chávez Aguilar, personaje inquieto, dicharachero, amable y audaz, que abordaba su unidad y seguía a las patrullas, ambulancias o máquinas de bomberos para conocer qué había pasado y difundir la información, y quizá encontrar a alguien para tenderle la mano.

A principios de 2020 el reportero empezó a registrar complicaciones de salud a causa de la diabetes. Su trabajo periodístico se detuvo y su estilo de vida cambió por completo.

La destreza física de antes no es la misma. Aun así, desde el hospital, en recuperación, Ever asegura que continuará haciendo gestiones para aquellas personas que se acercan a él en la búsqueda de ayuda, asesoramiento o un consejo.

"Mientras viva, mientras pueda moverme y hablar, yo voy a ayudar a la gente... hasta que Dios me llame", finalizó.

N

"Mientras viva, mientras pueda moverme y hablar, yo voy a ayudar a la gente... hasta que Dios me llame"

alimentos que dibujan las sonrisas a los niños de las colonias periféricas de la ciudad.

Entre los casos más sensibles para Ever Chávez se encuentra el de **Emiliano**, el hermano de **Rafita**, quien a sus 6 años de edad fue asesinado tras durar varios días desaparecido.

Ever dio cobertura al caso de Rafita (hallado sin vida el 13 de agosto del 2018), meses después visitó a la familia, ya se acercaba la Navidad y dialogó con ellos. Le expresaron que no había ánimos para celebrar el 25 de diciembre, ya que aún sufrían la ausencia del pequeño.

Ese día Ever conoció a Emiliano de 9 años de edad, quien refirió que a pesar de la tristeza por la muerte de su hermanito, deseaba que Santa Claus lo visitara y le dejara los regalos que siempre había deseado. Él quería una tablet, una bicicleta y un videojuego de Xbox 360 para jugar con su papá y que ambos se distrajeran un poco de la tristeza.

Ever compartió el caso del pequeño a la audiencia de NET y además buscó el apoyo de Canaco y otros

organismos, lo cual de inmediato generó una reacción positiva. Los regalos para el pequeño Emiliano llegaron al por mayor.

No solo juguetes para él, sino despensas, ropa para él y su familia y hasta lo necesario para una cena navideña.

Más de una década de labor social

En la edición de 2018, Ever Chávez conoció la historia de la familia **Aponte Rubio**, quienes vivían en una casa hecha de cartón y de tarimas en la colonia Kilómetro 29 de la carretera a Casas Grandes.

El padre de la familia, Jorge, tenía un ingreso de 250 pesos de manera eventual, ya que la mayoría de las veces lo contratan para realizar algún tipo de trabajo de jardinería y de albañilería.

El reportero se concentró en cumplir el deseo de Joselyn, la hija menor de la familia, quien para Navidad pidió de regalo una chama-

El Gobierno Municipal de Ciudad Juárez se une con las familias juarenses

TE REGALA EL OXÍGENO

¡Para salir adelante juntos!



ESTACIÓN DE ENTREGA Y LLENADO GRATUITO
Dirección General de Protección Civil

DISPONIBLE 24 HORAS 7 DÍAS

consulta los requisitos en: www.juarez.gob.mx
GobiernoCdJuarez
(656) 774-30-14



DIRECCIÓN DE SALUD MUNICIPAL
HEROICA CIUDAD JUÁREZ 2018-2021

El Gobierno Municipal de Ciudad Juárez otorga
50 CONSULTAS MÉDICAS A PERSONAS CON SÍNTOMAS RESPIRATORIOS.

Agenda tu cita al número
(656) 831-60-94

para que te indiquen la fecha y hora de tu cita en el

Centro Comunitario Santiago Troncoso
ubicado en Av. Santiago Troncoso y C. Valle del Cedro, Intermex



El PROGRAMA de SANITIZACIÓN

llega a tu hogar

SI TÚ O ALGUN FAMILIAR TUVIERON COVID-19 COMUNÍCATE A LOS TELÉFONOS :

(656) 557-91-56 (656) 746-62-71

PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA Y SERVICIOS PÚBLICOS MUNICIPALES ACUDIRÁN A TU DOMICILIO PARA AYUDARTE.





PREDIAL

Tu contribución se convierte en
mejores servicios para todos



Aprovecha los descuentos en recargos
y ponte al corriente en tu pago de predial

CERO RECARGOS

**100% de descuento
en recargos del predial**

a personas físicas y morales

- Vigencia hasta el 31 de diciembre

- Paga en línea en:

www.municipiochihuahua.gob.mx/Tesoreria/Predial

Meses sin intereses con tarjetas participantes



CHIHUAHUA
Juntos, una mejor ciudad
GOBIERNO MUNICIPAL 2018-2021



PREDIAL
Tu contribución se convierte en
mejores servicios para todos

Juntos cuidamos tu PATRIMONIO

