

Viviendo Santa Elena

Más que un corregimiento Santa Elena es una forma de vida

Nº 4

Julio, 1999

\$ 500

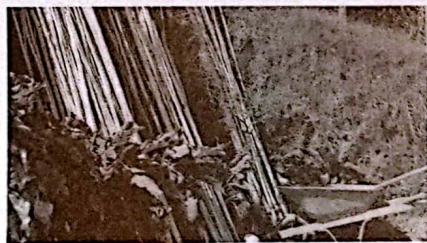
Correo electrónico: sietecueros@epm.net.co

El Campín

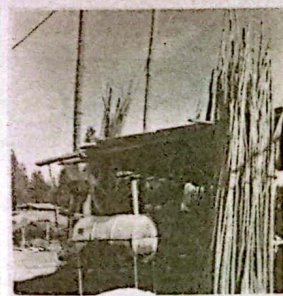
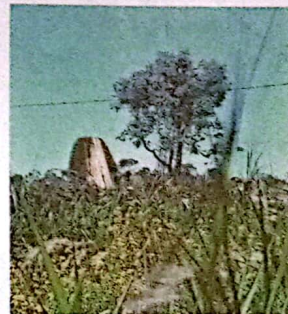
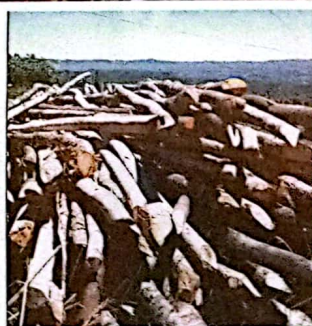
Fue elegante club social en los años 50 y 60, colegio durante 25 años, ahora amenaza ruina ¿Se lo merece?



Secando las varas para el desfile



De izquierda a derecha, comenzando desde arriba se ve el resultado de las faenas de Martín Atehortúa (El Placer), Rosmira Londoño (El Placer) y Ramón García Zapata (Piedra Gorda). Abajo, Julio Ramírez (Barro Blanco) y Carlos Zapata (El Hoyito del Placer). ¿Quién ganará este año?



Viviendo Santa Elena

se consigue en:

Cooperativa M.A. Plaza de Flores, Mi Casita, El Silletero, Conejos y Conejos, La Montañita, El Chispero, Agroéxito El Cartucho, Estanquillo, Depósito Santa Elena, Donde doña Marta, cafetería de Pablo-Liceo, Charrascal, Rosa Julia, Trigo de La Palma, Tienda Amor y Amistad, Fonda La Radiola, Comfama de Rionegro, Parque Ecológico Comfenalco y en todas las bibliotecas de la ciudad.

Reclame con esta edición la PROGRAMACIÓN COMPLETA **FERIA DE LAS FLORES**

PROXIMO NUMERO

Especial **FERIA DE LAS FLORES**

¿Más necesidades que plata?

Se ha iniciado un experimento audaz en la ciudad y es el de asignar recursos para que, en un ejercicio organizativo, las comunidades diagnostiquen y prioricen sus necesidades para orientar la inversión. En el plan anual de inversiones para el año 2000, la ciudad ha dispuesto la suma de \$ 50.000.000.000 (cincuenta mil millones de pesos) distribuibles en las zonas y corregimientos de su geografía, en una proporción acorde con estudios de necesidades básicas insatisfechas y calidad de vida. A Santa Elena le corresponden \$1.000.000.000 (mil millones de pesos) para distribuirlos en las once (?) veredas de su jurisdicción.

Ya se han levantado voces diciendo que es muy poca plata, y eso es cierto, pero la audacia de esta metodología radica en que antes, los pocos recursos los distribuían los políticos según la favorabilidad electoral y en muchos casos no todo se invertía, yendo a parar a cuentas personales en las historias de corrupción que todos conocemos en nuestro país. Pero la metodología en el caso concreto de Santa Elena adolece de unos elementos que son fundamentales a la hora de planear.

El ordenamiento territorial

Sea esta la oportunidad para iniciar un debate sobre la población y la configuración territorial de nuestro corregimiento. Porque para un plan de inversión se requiere resolver las preguntas ¿cuántos son? y ¿dónde están?. De la primera, ninguna autoridad, ni política, ni demográfica, tiene la cifra exacta. Llegando a extremos de considerarla entre los 9.200 y los 40.000 habitantes, esta última cifra debida a la inclusión de algunos barrios de la periferia centro oriental que afectaron notablemente la muestra del censo del 94. Sin embargo, recurriendo a un método poco científico, mientras se reorganiza el censo, esta cifra se puede calcular; el verdadero problema radica en cuántas y cuáles veredas conforman el corregimiento de Santa Elena. Y acá tocamos un tema bien sensible, al cual

los políticos le han quitado importancia incluso a nivel nacional, (porque perderían votos cediendo territorio a otras jurisdicciones); el sociólogo Orlando Fals Borda ha dedicado (inútilmente) la última parte de su vida a pensar el reordenamiento territorial, pensando las unidades naturales y culturales, demostrando que no es lógico por ejemplo, que una comunidad indígena esté separada por límites departamentales, o que un río como el Magdalena sea elemento de separación entre comunidades que siempre han tenido el río como elemento común y de unidad. Esto viene a cuento para casos como San Ignacio y Pantanillo en Santa Elena.

Santa Elena es una unidad cultural como pocas y se remonta a tiempos muy anteriores a los silleteros (a los de flores de mediados de este siglo y a los cargadores de hombres de la época colonial). Este altiplano fue poblado según los últimos datos hacia el año 267 después de Cristo, siglo III. Tiene su historia y un acervo cultural, que nadie debe desconocer. Los viejos mayores de 60 años, cuando se les pregunta dónde nacieron, responden: «En Santa Elena», ¿en qué parte? «En Santa Elena», vuelven a responder. Para ellos la división veredal no existe, tienen un sentido de identificación con su ser de Santa Elena. Y tienen razón pues la división política administrativa sólo data de 1987. ¿No fue San Ignacio la cuna de los silleteros? No es Pantanillo una de las pocas veredas donde se conserva la tradición agrícola? ¿Qué tienen que ver con Enigado o Guarme? De la misma manera que una vereda que pocos conocemos, como Las Palmas, ¿qué relación tiene con Santa Elena?

Pero esto es un hecho cumplido, ahora le corresponde a nuestros líderes asumir el compromiso histórico de devolver a Santa Elena la unidad, y en ese sentido se deben pensar los planes de inversión,

considerando una suma común para obras que beneficien el conjunto territorial.

El tema de la salud es neurálgico, todos sabemos que en nuestro corregimiento a nuestros hijos sólo les puede dar fiebre en horas de oficina, sean de San Ignacio o Piedras Blancas; si se les ocurre enfermarse en la noche...

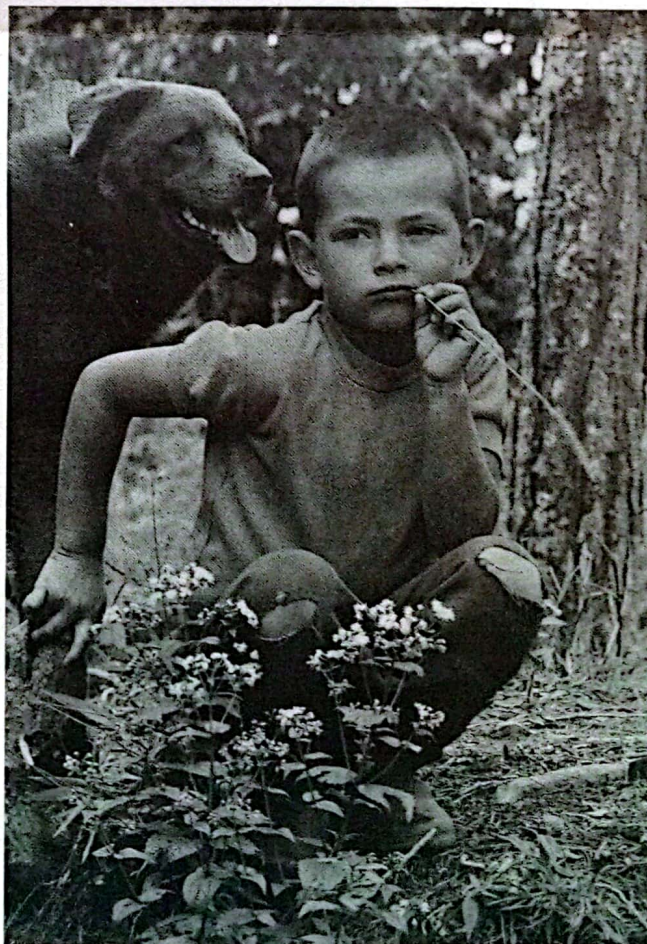
Ese viejo sueño de la atención 24 horas puede ser posible, si se asume este compromiso con responsabilidad. La unidad de salud está dotada para ello, y se requiere el recurso humano y la acción decidida de la comunidad para mantenerlo.

Lo repetimos, la salud es neurálgica, porque de ella se desagregan las demás urgencias. El concepto de salud, ya lo decía el médico John Hernando, en un reciente artículo publicado en estas páginas, la salud debe asociarse al concepto global de calidad de vida. En consecuencia, el empleo, la educación, el uso del tiempo libre...son elementos de la buena salud, invertir en salud es dotar la vida.

Igualmente el colegio requiere que cada una de las veredas inviertan en el mejoramiento de la calidad educativa, para culminar el esfuerzo de un colegio con inmensas especificaciones infraestructurales, que podría plantearse grandes metas y donde se está moldeando nuestra juventud.

Obviamente no queremos dar una lista en qué gastar la plata, lo que nos parece importante repetir, es que algo de esos recursos se debe destinar pensando en el conjunto territorial de Santa Elena, y actuar con espíritu visionario y responsabilidad, sino todo se irá en cemento y cerveza, y este interesante modelo de planeación participativa, entre las once veredas y la ciudad, podría ser la última cena.

FOTO DEL MES



Niño de Santa Elena

(Foto finalista Salón de Arte Fotográfico UPB, 1996).

Viviendo Santa Elena

Nº 4 Julio, 1999

Rubén Darío Vivas Tamayo
Director

Claudia Elena Hoyos
Jorge Valencia
Rubén Vivas

Consejo de Redacción

Deyanira Arango
Administración

Germán Aurelio Arias
Uriel Atehortúa
Luis Fernando Cárdenas

Mónica Góez
Dario Restrepo

Estela Rojas
Luis Angel Saldarriaga

Carlos Suárez
John Hernando Tabares

Gabriel Tobar
Colaboradores

Elizabeth Violeta Bedoya (9º)

Eddier Alberto Galeano (10º)

Luz Astrid Molina (9º)

Paula Andrea Ramírez (10º)

Mónica Johanna Zapata (9º)

Semillero

Michel Delhome

Mauricio Gómez

Claudia Hoyos

Fotografías

Jorge Valencia

Ilustraciones

Claudia Elena Hoyos

Corrección Idiomática

Jorge Valencia

Rubén Vivas

Diagramación

Editorial Endymión

Producción editorial

Cerca

Biblioteca Central

Todos los puntos de venta

Correspondencia

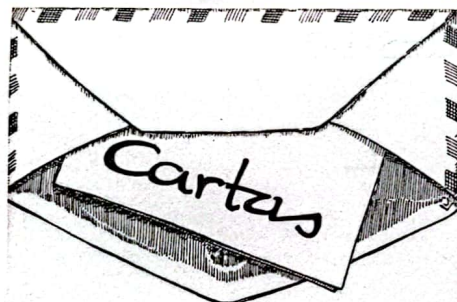
538 1726

538 0466

Teléfonos

sietecueros@epm.net.co

Correo electrónico



Señores VIVIENDO SANTA ELENA:

Conoci su periódico a través de un muy buen amigo, y deseo felicitarlos por los resultados cada vez mejores. ANA ISABEL CRUZ

Señores VIVIENDO SANTA ELENA:

He tenido la fortuna de leer su periódico, lo compré en el estadero Mi Casita. Por ahora les solicito información acerca de Robert A. Heinlein, aquel que termina diciendo que las especialización es para los insectos. Cordial saludo. JUAN ESTEBAN RODRÍGUEZ GARCÍA, morador Santa Helena

R/. Lo de Robert lo conocimos como epígrafe de un programa para jugar solitario. La idea expresada era memorable y digna de ser compartida, y fue suficiente para tenerlo de colaborador permanente en nuestras páginas (ojalá se entere).

Señores VIVIENDO SANTA ELENA:

Quisiera preguntarle al de la lombricultura cómo hace una lombricultura para que las lombrices se trasladen a otro lado de la caja y así poder sacar la tierra o humus? Tengo un cajón lleno de lombrices que serían la envidia de los del ramo, combinadas californianas y simples lombrices, conviven perfectamente (sospecho que no sólo conviven) pero no sé de qué manera sacar la tierra. GLORIA R.

R/. No te aceleres Gloria: el de la lombricultura va en la página 7 y tú apenas andas en la 2.

El nuevo sistema de seguridad social

¿Qué diferencias existen actualmente entre el anterior sistema de atención en salud y el nuevo sistema de seguridad social? ¿A quiénes favorece realmente el nuevo sistema? ¿Satisface o no las necesidades y demandas del servicio del pueblo colombiano?



¿Qué ajustes requiere esta nueva ley, para el cumplimiento verdadero a los principios de justicia social y atención integral para los colombianos?

Anteriormente, el viejo modelo de asistencia pública en salud se basaba en el concepto de la caridad, en la atención en hospitales vetustos, mal dotados y con muchísima frecuencia mal atendidos.

Como consecuencia de la inequidad en la atención de la salud, la baja cobertura, la ineficiencia y la desarticulación de los mecanismos asistenciales, nació el ley 100 de 1993, que es el sistema de seguridad social integral. Este nuevo modelo, a diferencia del anterior, se rige por los principios de calidad, lo cual dio origen a la competencia en servicios de salud por parte de las empresas (hospitales). Así establecida la nueva ley, las instituciones de salud se debaten en una lucha constante por ofrecer el mejor y más oportuno servicio a sus usuarios, la mejor organización, salarios y presupuesto.

Este nuevo sistema de seguridad social en salud tiene dos tipos de afiliados. Los primeros lo harán como afiliados al régimen contributivo, al cual pertenecen las personas vinculadas a través de contratos de trabajo, los servidores públicos, los pensionados, jubilados y los trabajadores independientes con capacidad de pago. Las personas que pertenecen a este grupo son afiliadas a una E.P.S. (Entidad Promotora de Salud), quienes contratan con I.R.S. (Instituto Prestador de Servicio de Salud), para la prestación de los servicios de salud. El segundo tipo de afiliados, pertenecen al Régimen Subsidiado, el cual contempla las personas sin capacidad de pago, aquellas personas de la población más pobre y vulnerable del país en las áreas rurales y urbanas. Tienen particular importancia dentro de este grupo, personas tales como embarazadas, a quienes se les brinda atención completa durante el parto, posparto y puerperio. Están además de las madres comunitarias, mujeres cabeza de familia, niños meno-

res de un año, las personas de la tercera edad, discapacitados, desempleados, etc. Las personas que pertenecen a este grupo (régimen subsidiado) son afiliados a una A.R.S. (Administradora del Régimen Subsidiado), quienes contratan con I.P.S., las cuales están encargadas de brindar el servicio a este tipo de personas. Para poder acceder a estos servicios de afiliados deben presentar el carnet que los acredita como pertenecientes a la A.R.S. que le ha sido asignada.

A pesar del interés que acompaña siempre a quienes tienen la gran responsabilidad de crear y hacer funcionar las leyes, éstas en su aplicación y enfrentadas a la realidad, dejan entrever sus debilidades y limitaciones, dejando en limpio y sin perspectivas a un importante grupo de individuos dentro de la sociedad.

En este caso ocurre con un tercer grupo de la población, a quienes se les identifica como Vinculados. A este grupo pertenecen aquellas personas que a pesar de no tener capacidad de pago, aún no se han recibido en el régimen subsidiado; sin embargo tienen el derecho a los servicios de salud que prestan las instituciones públicas y aquellas privadas que tengan contrato con el estado. Los vínculos son aquellas personas que son identificados a través del Sisben (Sistema de identificación de beneficiarios).

Si se cumple o no este aspecto de la ley en relación con este grupo de personas (vinculados), es motivo de preocupación, pues a él pertenecen un gran número de colombianos, aquellos que en un momento dado pierden su empleo.

El nuevo sistema enfrenta retos que requieren soluciones rápidas:

Se deben desarrollar estrategias para mantener en aumento las coberturas y financiar los recursos para ello. Todos los colombianos deben estar afiliados al sistema por lo que se hace necesario crear mecanismos para la vinculación de sectores que han estado marginados por presiones sindicales.

Se debe pensar en alternativas para la conservación de proveedores de servicio de salud en las zonas alejadas de difícil acceso.

Es necesario establecer mecanismos para afiliar a los trabajadores independientes al sistema de una manera justa y eficiente, con el fin que estos tengan los mismos derechos que el resto de los cotizantes.

JOHN HERNANDO TABARES
Médico

En la cola del mundo

Las personas e instituciones que no sobreviven en función de una meta, convierten en única meta el sobrevivir.

LUIS BRITTO

Latinoamérica gasta en promedio el 3,5 % del producto interno bruto de la nación (PIB) en educación, mientras África y Asia destinan un 4,4%, los Países Arabes 6,7%, Europa 5,4% y Norteamérica 6,5%. Esto significa que Norteamérica invierte 1.113 dólares por habitante al año, mientras los gobiernos latinoamericanos sólo gastan 60, una proporción de veinte a uno. Esto nos coloca a la cola del mundo. «El lugar que una sociedad asigna a su educación coincide misteriosamente con el que ella misma ocupa en el mundo»¹.

En Colombia durante la actual década se está invirtiendo el 4,3% del PIB, equivalente a unos \$17 billones, uno de los presupuestos más altos dedicados a este ministerio en los últimos años, o tal vez en toda su historia, pues en los años setenta se destinaba apenas el 3,2%, y en los ochenta el 3,7%; sin embargo la mayor parte de este dinero está destinado a gastos de funcionamiento, y muy poco en salarios para docentes, bibliotecas e investigación². En general, en América Latina, la mitad del presupuesto se dedica a la administración: mantenimiento, gastos generales y burocracia; 40% a remunerar la docencia y menos del 10% a investigación (1,25 empleados administrativos por cada profesor, 2,20 por cada profesor de tiempo completo o investigador)³.

Y la situación económica de estos países a nivel global en cuanto a su producto interno bruto es apabullante. El informe anual de la Comisión Económica para América Latina (CEPAL) da cuenta que de 18 países analizados, todos se hallan en déficit: Venezuela 1,5% del PIB; Bolivia debe el 9,7%, Ecuador el 8,5%, Panamá y Chile el 6,7%; Colombia, el 6,5%; Perú el 6,4% y Argentina el 3,5%. En conjunto, el déficit de toda la región alcanzó el año pasado los 80.000 millones de dólares.

De todas maneras el gobierno colombiano pretende adelantar un ambicioso programa educativo que propone «mejorar la cobertura, la equidad, la eficiencia y la calidad», pero de los billones con que cuenta de presupuesto sólo destinará 266 mil millones de pesos a la educación superior y 115 mil millones a la educación básica y media.⁴

La crisis económica pasada llevó a los gobiernos de América Latina a destinar el 60% del producto de las exportaciones a pagar el vencimiento de la deuda: desde ese momento comenzó a decaer la inversión social. ¿Se podría esperar un mejoramiento sustancial de la educación con estos presupuestos?

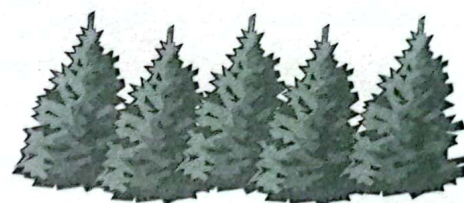
HENRY MARTÍNEZ ROCHA

1 LUIS BRITTO GARCÍA, escritor venezolano y profesor universitario. *El Martillo*, 1998, p.

2 Plan de Desarrollo, *El Espectador*, martes 16 de febrero de 1999

3 LUIS BRITTO, *Ibid*

4 *El Espectador*, martes 16 de febrero de 1999.



Reforestación y ecología en Piedras Blancas

A veces por hacer bonito terminamos haciendo lo contrario, y este es el caso de nuestra cuenca donde en el afán de reforestar una zona minera, como lo era Piedras Blancas y el vecindario cercano, se cometió un error, porque se reforestó con cipreses y no se tuvo en cuenta que estos son árboles que alteran el pH natural de los suelos, convirtiéndolos en ácidos, con bastante dificultad para prospectos de policultivos o cultivos de reforestación con árboles nativos, porque hacen que la acidez ganada por los suelos en el transcurso de los años, dificultan a los árboles nativos para ser bien recibidos por el suelo que antes de ser ácido, los aceptaba con el cariño típico de la madre tierra. Quedan invitados a comprobar que la solución para esto es volver a cultivar especies nativas, utilizando medios bio-orgánicos para ayudar a mejorar los suelos.

Algo de vital importancia y aún no mencionado en este artículo, es que los cipreses por ser árboles por excelencia madereros, exigen un gran desgaste de las aguas naturales de nuestra región. Prueba de ello es que en veranos más o menos prolongados, muchas acequias comunitarias se secan y entonces hay que recurrir a motobombas para obtener el preciado líquido de las quebradas que son más caudalosas, y que por cierto, este caudal también se está perdiendo (muchas quebradas ya han desaparecido).

Ahora bien, escuchen por favor: lo mejor para nuestros suelos son los árboles nativos como drago, encenillo, carate, guamo, silvo-silvo, aliso, arrayán hoja pequeña, arrayán hoja ancha, amarraboy, siete cueros, guayacán de Manizales, yarumo, chaquiro, nogal, cedro negro, cedro, roble, caunce, acacia, quimulá, espadero, nacedero, palma de cera, sauce, bambú, brevo y muchas más, pues no podemos olvidar que por la labor de don José Celestino Mutis en la Expedición Botánica de nuestro país y don Alexander von Humboldt, se catalogaron en herbarios más de cinco mil especies nativas. Y en lo referente a la utilización de medios bio-orgánicos, nuestra madre tierra, que nos acoge con tanto cariño y ternura, lo merece. Por ella y por nosotros mismos, respetemos siempre la naturaleza.

Para terminar recordemos a Virgilio, el gran poeta latino (siglo I aC), con una de sus frases: «Desafortunados aquellos que campesinos si conocieran su suerte».

ROBERTO IRL
Vigilante Escuela Piedras Blancas

Nota de la redacción: Invitamos a nuestros lectores e instituciones a participar en este debate sobre las especies exóticas plantadas en la región. Consideramos que el tema amerita un debate científico, político, institucional, social, económico, afectivo ... Nuestro periódico expondrá próximamente su posición sobre este debate.



A la hora de gastar, visión y responsabilidad

Desde el martes 6 de junio se vienen realizando reuniones preparatorias con la comunidad, para explicar por parte de funcionarios de las Secretarías de Planeación y de Desarrollo, la manera como se dispondrá de los recursos y la distribución que la comunidad hará de ellos. Es bueno aclarar que a la comunidad, ni a ninguna de sus organizaciones, se les entregará dinero para la ejecución de obras. Estas seguirán siendo ejecutadas por las Secretarías respectivas; por ejemplo, si se trata de dotación de un recurso humano en salud (médico-enfermera) para ampliación del horario de atención, la entidad ejecutora sería Metrosalud; si se tratara de un centro de integración veredal, la entidad ejecutora sería la Secretaría de Desarrollo de la Comunidad; o de la dotación de escenarios deportivos y lúdicos para el colegio, sería el Indes.

Lo novedoso de este nuevo modelo para el plan de inversión, es que la ordenadora del gasto es la comunidad, sin detrimento de las acciones que rutinariamente vienen cumpliendo las secretarías con sus presupuestos propios y los gastos de funcionamiento. En resumen, un porcentaje del presupuesto es ordenado por las comunidades.

La reunión del martes 6 de junio en el auditorio Manuel Mejía Vallejo del Liceo, contó con una nutrida asistencia, y giró en torno a las inquietudes de la gente sobre las veredas objeto de este reparto, y algunos problemas técnicos, por ejemplo, ¿qué le correspondería a la vereda El Rosario? Si esta no es considerada vereda, sino un paraje de Barro Blanco, las obras a las que aspire El Rosario serán solicitadas por la vereda Barro Blanco. ¿Y San Ignacio? No puede ser incluida por pertenecer a Guarne. Lo mismo pasa con Pantanillo, en Envigado. Algunos asistentes propusieron que la plata de la vereda Las Palmas se la dieran a Santa Elena Central, pero todas estas cosas son pensadas con el deseo y no con los fundamentos legales que no siempre son los más justos. Finalmente el reparto se empantanó discutiendo si el 30% para la zona central y distribuir el 70% restante en las otras 10 veredas, o si a todas por partes iguales.

El jueves 8 de junio la Secretaría de Desarrollo a través de la gerencia social citó una nueva reunión en la biblioteca, esta vez con la presencia de Angela María Valderrama, Secretaria de Desarrollo de la Comunidad. La funcionaria explicó las bondades y limitaciones del mencionado plan de inversión, y se generó el ambiente de que lo más saludable era la distribución equitativa por veredas del total de \$1.000.000.000 (mil millones) a razón de \$90 millones aprox. por vereda, y a la postre esta fue la posición que se impuso en la última reunión del día jueves 15 de julio.

Pero esta decisión de todos por igual tiene una pequeña ilusión óptica y Santa Elena pierde al menos 20 millones para invertir en su bienestar. Porque si a todas las veredas se les da 90 millones, a Las Palmas le tocarán 90 millones, los cuales, querámoslo o no, se van de Santa Elena. Pero si a Santa Elena Central se le diera un ma-



La Secretaria de Desarrollo vino personalmente a aclarar con la comunidad todos los aspectos relativos al Plan de inversión del año 2.000

El colegio

Se llama Liceo Santa Elena, y hay que recordarlo, es de todos. En su población estudiantil hay representación de todas las veredas y parajes de la región; Media Luna, que puede alegar cierta distancia, tiene 21 estudiantes. Sería importante observar las estadísticas basadas en datos oficiales de matriculados. El cuadro estadístico muestra la población estudiantil (584 estudiantes) según la jurisdicción territorial, para descartar las veredas de otros municipios que no cuentan para el plan de inversión del año 2000 del municipio de Medellín.

El Liceo requiere que se culmine el gran esfuerzo de su inversión inicial, nombrando un profesor para el área de informática, compra de licencias de software, dotar la sala de tecnología, resolver los espacios lúdicos y deportivos, dotar los laboratorios de física y química.... Allí están los hijos de todas las veredas. Allí está el futuro regional.

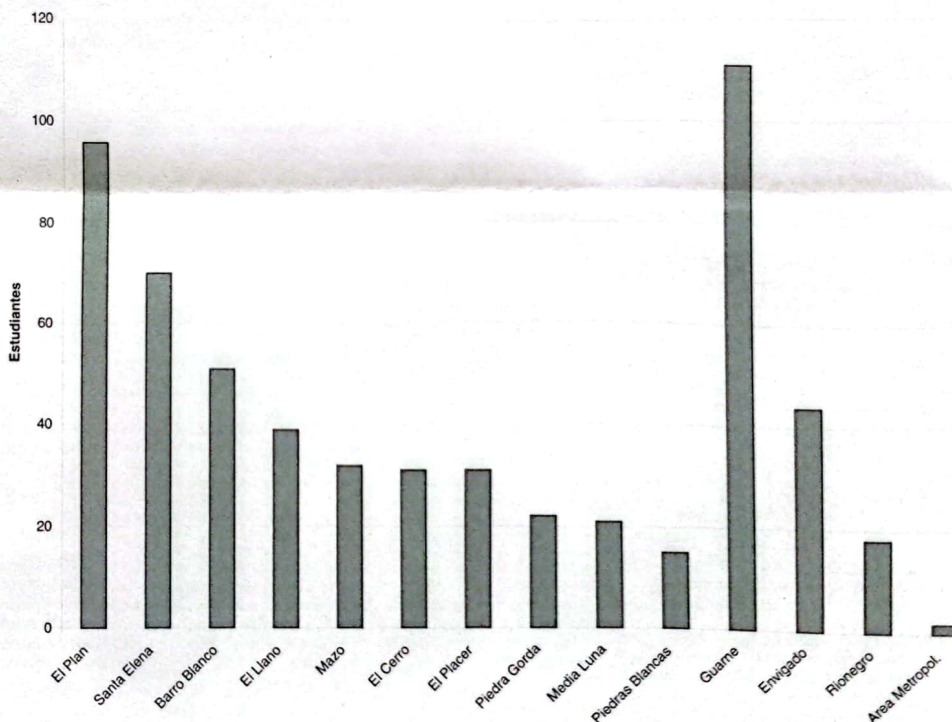
centros artesanales, oficinas comunitarias, microempresas de alimentos, centros de acopio de cultivos.... y lo más importante, punto de encuentro que lleve de sentidos para la unidad cultural

Los poblados antioqueños, fieles al legado español, se configuraron en torno a un marco. Es arriesgado crear pequeñas unidades territoriales, veredas pobres y veredas ricas.... se requiere consolidar un entorno identificatorio un punto de encuentro comunitario. Un lugar donde confluyen entretenimientos y servicios, a la vez.

Grafico.

Porcentaje de participación de las veredas según número de estudiantes. San Ignacio, La Palma, San Miguel aparecen en Guarne; Pantanillo y Perico en Envigado; La Quiebra, El Progreso y Yarumal, en Rionegro.

Estudiantes por Distribución Territorial



El Campin

Esta construcción que es una réplica colonial de los años 50, de arquerías en serie, con arcos de medio punto rebajados (simulación arquitectónica cuya altura es menor que la mitad de su luz), no es una joya arquitectónica pero si es la construcción más antigua de la zona central. Y desde los tiempos del retén, uno veía el Campin y exclamaba: «¡Llegamos a Santa Elena!»

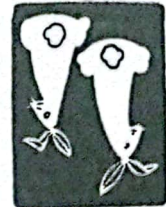
Esta edificación tutelar e identificatoria, no se puede dejar llenar de orines y hollín. Allí pueden funcionar

porcentaje digamos un 30% (300 millones), el excedente (210 millones) podría ser invertidos en obras de interés general (el Centro de Salud, el Liceo, la seguridad, la cultura...) y a todas las veredas les correspondería 70 millones para sus necesidades puntuales. La diferencia es muy sutil, pero sin duda lo más importante es que a nuestros líderes se les ilumine la visión de futuro y no piensen con el estrecho criterio de la placa y la cuneta.

Ojalá y no nos pase lo que siempre nos pasa a los pobres, que las pocas veces que tenemos plata, no la sabemos gastar.



CORANTIOQUIA
CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL
DEL CENTRO DE ANTIOQUIA



Restaurante: km 14, vía Santa Elena, Tel. 538 0990

CONEJOS Y CONEJOS
El mejor sabor
unido a la mejor atención
Visítenos con su familia
CRIPADOS EN GRANJA

El mejor sabor
unido a la mejor atención
Visítenos con su familia

9:00 am a 9:00 pm
Exhibición de silletas
Terminal de Transportes del Sur

Lunes 9 al 11 de agosto

2:00 pm a 7:00 pm
Exposición «Florarte»
Calle 1 Sur 34-25 Loma de los Parra

6:00 pm a 9:00 pm
Exposición «Sinfonía de las flores»
Jardín Botánico Joaquín Antonio Uribe

6:00 pm a 9:00 pm
Toldos y silletas «Antioquia vuelve a florecer»
Jardín Botánico Joaquín Antonio Uribe

Lunes 9 de agosto

3:00 pm a 7:00 pm
1° Torneo nacional de toros coleados - Feria de las Flores
Plaza Polideportiva

2:00 pm a 7:00 pm
Tablado musical - Corregimiento de Altavista
Parque Juan Pablo II

2:00 pm a 7:00 pm
Tablado musical Yabou (Hip hop)
Parque de Banderas

2:00 pm a 6:00 pm
2° Campeonato de planeadores «R.C.» Feria de las Flores
Cerro El Volador

11:00 am a 12:00 pm
Desfile de autos clásicos y antiguos
Principales calles de la ciudad

12:00 pm a 12:00 pm
Fondas de mi pueblo
Cra. 70

10:00 pm a 12:00 pm
Expoportes 99
Palacio de exposiciones de Medellín

10:00 pm a 12:00 pm
41ª Feria exposición equina Ciudad de Medellín
Coliseo Aurelio Mejía

DOBLE POR ESTA LÍNEA



Jueves, 22 de julio
Lanzamiento del programa de Trepadores a Santa Elena
Parqueadero del estadio Alvarado Girardot

Viernes, 23 de julio
Encuentro y concierto «Flores y Paz»
Estación Metro del Estadio

Sábado 24 de julio

10:00 am a 11:00 am
Trepadores a Santa Elena - Aletismo en las veredas
Principales universidades y teatros de la ciudad

8:00 am a 10:00 am
Motociclismo
Salida: Peaje Las Palmas
Llegada: Cerca de Santa Elena

11:00 am a 11:00 am
Automovilismo
Salida: Peaje Las Palmas
Llegada: Cerca de Santa Elena

10 am - 8 pm
Exposición de Bonsai
Centro comercial Sandiego

3:30 pm a 10 am
Moto paseo Turismo
Salida: Bomba Texaco - San Diego
Llegada: Parte Central Santa Elena

2:30 pm a 3:30 pm
Moto paseo tipo Harley
Salida: Bomba Texaco San Diego
Llegada: Parte Central Santa Elena

2:30 pm a 2:30 pm
Ciclomontañismo
Salida: Cerca Santa Elena - Llegada: Cerca Santa Elena

12:00 m a 12:00 m
Bike trial
Exhibición de Pipe Skate Roller
Parte central Santa Elena

11:00 am a 11:00 am
Toma recreo deportiva
Parte central Santa Elena

10:00 am a 10:00 am
Trepadores a Santa Elena (Patinaje contra reloj individual)
Salida: Estadero El Silletero - Llegada: Cerca Santa Elena

CORTE POR ESTA LÍNEA

CORTE POR ESTA LÍNEA

DOBLE POR ESTA LÍNEA

5:00 pm - 10:00 pm
Tablado musical
Corregimiento de San Cristóbal - Parque principal

2:00 pm a 7:00 pm
Tablado musical
Corregimiento de Palmitas - Parte central

Lunes 2 de agosto

8:00 am a 6:00 pm
Exposición de flores y artesanías
Plazoleta Centro Administrativo La Alpujarra

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Carrera 70 entre calles 10 y 19

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Cancha La Brasilia - calles 80 y 81 entre carreras 50A y 50B

7:30 pm
Cocitel de bienvenida a candidatas al Reinado de las Flores
Hall Tesorería Municipal - La Alpujarra

Martes 3 de agosto

7:00 pm - 12:00 pm
Tablado musical
Carrera 70 entre calles 10 y 19

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Parqueadero Feria de ganados Empresas Varias

Miércoles 4 de agosto

6:00 pm a 12:00 pm
Semana cultural del silletero
Vereda El Placer, Casa del Silletero Juan Guillermo Londoño

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Carrera 70 entre calles 10 y 19

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Parqueadero Feria de ganados Empresas Varias

Jueves 5 de agosto

8:00 am
41ª Feria exposición equina Ciudad de Medellín
Coliseo Aurelio Mejía

10:00 am a 8:00 pm
Semana Cultural del Silletero
Vereda El Placer, Casa del Silletero Juan Guillermo Londoño

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Carrera 70 entre calles 10 y 19

7:00 pm a 12:00 pm
Tablado musical
Parqueadero Feria de ganados Empresas Varias

8:30 pm
Desfile en traje de baño candidatas
Reinado Internacional de las Flores, Hotel Intercontinental

Viernes 6 de agosto

9:00 am - 6:00 pm
Toldos y silletas «Antioquia vuelve a florecer»
Jardín Botánico Joaquín Antonio Uribe

9:00 am - 6:00 pm
Exposición «Sinfonía de las flores»
Jardín Botánico Joaquín Antonio Uribe

10:00 am - 7:00 pm
Exposición «Florarte»
Calle 1 Sur 34-25 Loma Los Parra

10:00 am - 8:00 pm
1ª Feria de la autenticidad antioqueña
Terminal de Transportes del Norte

10:00 am a 10:00 pm
41ª Feria exposición equina Ciudad de Medellín y Expocebu
Coliseo Aurelio Mejía

Eventos abiertos todos los días durante la Feria de las Flores

8:00 am a 7:00 pm
6ª Exposición orquídeas, pájaros y flores
Jardín Botánico Joaquín Antonio Uribe

11:00 am a 5:00 pm
Exposición de bonsai
Centro comercial Sandiego

8:00 am a 6:00 pm
Exposición de bifloras y planta floral
Coljardines (Avenida del Río a 100 m del puente de la calle 33)

8:00 am a 6:00 pm
Exposición de flores y artesanías
Plazoleta Centro Administrativo La Alpujarra

10:00 am a 8:00 pm
Exposición de orquídeas y bromelias
Primer piso centro comercial Unicentro

10:00 am - 7:00 pm
La ciencia florece en Medellín
Edificio del Metro en la Plazuela Nutibara - Palacio de la Cultura

8:00 am a 5:00 pm
Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños
Hall Alcaldía de Medellín

8:00 am a 5:00 pm
Muestra de pintura «Flores y silleteros»
5º piso de la Gobernación de Antioquia

8:00 am - 6:00 pm
Exposición fotográfica Medellín 2000: pasado y presente
Estación Cisneros del antiguo Ferrocarril de Antioquia

10:00 am a 9:00 pm
IV Feria nacional e internacional de antigüedades y decoración
Palacio de exposiciones de Medellín - Pabellón Rojo

10:00 am
I Maratón de baile Feria de las Flores
Parqueadero de la U. contiguo a Eafit

VI
Encuentro Internacional de Música
Principales universidades y teatros de la ciudad

8:00 pm	El Rey de Reyes de la Trova Palacio de Exposiciones
1:00 am	Estadio Atanasio Girardot Grupos: Tito Gómez, Grupo Bananas, El Bimbo de Oro, El Combo de las Estrellas, Gabriel Romero con la Trovabanda y Terremoto Show
6:00 pm a 1:00 am	Inauguración oficial de la Feria de las Flores Parqueadero de la U. contiguo a Eafit
10:00 am	Maratón de baile Feria de las Flores Estación Cisneros del antiguo ferrocarril de Antioquia
8:00 am a 6:00 pm	Exposición fotográfica Medellín 2000: pasado y presente
8:00 am a 5:00 pm	Muestra de pintura «Flores y silleteros» 5º piso de la Gobernación de Antioquia
5:00 pm	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
8:00 am a 5:00 pm	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
Viernes 30 de julio	
8:00 am a 5:00 pm	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
Jueves 29 de julio	
8:00 am a 9:00 pm	Palacio de exposiciones de Medellín - Pabellón Rojo
10:00 am a 10:00 am	Feria nacional e internacional de antigüedades y decoración
7:00 pm	Edificio del Metro en la Plaza de la Cultura
10:00 am	La ciencia florece en Medellín
8:00 pm a 8:00 pm	Primer piso Centro comercial Unicentro
10:00 am	Exposición de orquídeas y bromelias
6:00 pm a 6:00 pm	Colgaduras (Avenida del Río a 100 m del puente de la calle 33)
8:00 am	Exposición de bifloras y planta floral
8:00 am a 7:00 pm	Jardín botánico Joaquín Antonio Uribe
8:00 am	6ª Exposición Orquídeas, pájaros y flores
Miércoles 28 de julio	
12:00 m	Criterium de ciclismo Salida: Pájar Las Palmas Llegada: Cerca de Santa Elena
10:00 am	Toma recrodportiva (Feria de sancochos)
11:00 am	Feria artesanal, festival gastronómico, torneos deportivos, exhibiciones deportivas, concursos y tablado musical. Parte central de Santa Elena
10:00 am	Parte central de Santa Elena
11:00 am	Parte central de Santa Elena
10:00 am	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
8:00 pm	Palacio de exposiciones de Medellín - Pabellón Rojo
10:00 am a 10:00 am	Edificio del Metro en la Plaza de la Cultura
7:00 pm	La ciencia florece en Medellín
10:00 am a 10:00 am	Feria nacional e internacional de antigüedades y decoración
8:00 pm a 9:00 pm	Palacio de exposiciones de Medellín - Pabellón Rojo
Viernes 30 de julio	
8:00 pm	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
5:00 pm	Exposición de la Asociación de Acuarelistas Antioqueños Hall Alcaldía de Medellín
8:00 am a 5:00 pm	Muestra de pintura «Flores y silleteros» 5º piso de la Gobernación de Antioquia
8:00 am a 6:00 pm	Exposición fotográfica Medellín 2000: pasado y presente
10:00 am	Maratón de baile Feria de las Flores Estación Cisneros del antiguo ferrocarril de Antioquia
10:00 am a 6:00 pm	Inauguración oficial de la Feria de las Flores Parqueadero de la U. contiguo a Eafit
1:00 am	Estadio Atanasio Girardot Grupos: Tito Gómez, Grupo Bananas, El Bimbo de Oro, El Combo de las Estrellas, Gabriel Romero con la Trovabanda y Terremoto Show
8:00 pm	El Rey de Reyes de la Trova Palacio de Exposiciones

10:00 am	Festival gastronómico y artesanal en el cerro Nutibara Cerro Nutibara
10:00 am	Expedientes 99 Palacio de Exposiciones de Medellín
11:00 am	VIII Festival Internacional de Cometas Sede Eafit
3:00 pm	Semana Cultural Del Silletero Vereda El Placer, casa del silletero Juan Guillermo Londoño
5:00 pm a 9:00 pm	Torneo nacional de toros coleados - Feria de las Flores Parque Juan Pablo II
6:00 pm	Lanzamiento Encuentro Mundial Urbano Parque San Antonio
7:00 pm a 12:00 pm	Festival De Cuenteros «Vení... contá» (Final) Teatro Pablo Tobo Uribe
7:00 pm - 12:00 pm	Tangovía Cra. 45, Manrique
7:00 pm - 12:00 pm	Rumbódromo «Feria de las Flores» Cra. 70, entre calles 10 y 19
7:00 pm - 2:00 am	Festival de la cultura y el humor P y P, «Países y pastusos» Coliseo Carlos Mauro Hoyos Parque Juan Pablo II
8:00 pm	Noche de fantasía Comfenalco (Juegos piróticos) Cerro Nutibara
8:00 pm	«Festival de la Trova «Orquídea de oro» Ronda eliminatoria Estadero Los Recuerdos de la calle Colombia
8:00 pm - 3:00 am	Lanzamiento Pasaporte Paisa Palacio de Exposiciones - Salón Amarillo
Sábado 7 de agosto	
8:00 am - 6:00 pm	Mercado de Sanalejo Parque de Bolívar
8:00 am - 12:00 pm	El Cerro florece Cerro Nutibara
9:00 am a 6:00 pm	Toldos y silletas «Antioquia vuelve a florecer» Jardín botánico Joaquín Antonio Uribe
9:00 am a 6:00 pm	Exposición «Sinfonía de las flores» Jardín botánico Joaquín Antonio Uribe
10:00 am a 7:00 pm	Exposición «Florarte» Calle 1 Sur 34-25 Loma Los Parra
10:00 am - 8:00 pm	1ª Feria de la Autenticidad Antioqueña Terminal de Transportes del Norte

Sábado 31 de julio

10:00 am - 6:00 pm	Festival de la mascota Segundo parque de Laureles
10:00 am - 12:00 pm	La Feria y las veredas se recrean con Metroparques Parque Juan Pablo II
1:00 pm	13ª Cabalgata Feria de las Flores, Ciudad de Medellín Salida: Plaza Mayorista, sentido sur-norte (en contravía) hasta la calle 30; por la 30 se busca la Avenida El Poblado y se va hasta Villa Grande; se baja por la quebrada La Ayurá hasta la Avenida Las Vegas, y se sigue en contravía hasta el Exito de Enviado, volteando a la derecha para buscar la autopista; por la autopista se va en contravía hasta culminar en la Plaza Mayorista.
3:00 pm	Desfile Infantil de Silleteros Parque de La Floresta (calle 46 con carrera 86)
6:00 pm a 9:00 pm	Moda en la calle Parque de Banderas Unidad Atanasio Girardot
7:00 pm	Criterium de ciclomontañismo Por la cra. 70 - Parque Juan Pablo II
7:00 pm a 12:00 m	Tablado musical Carrera 70 entre calles 10 y 19
7:00 pm a 12:00 pm	Tablado musical Cancha La Brasilia - calles 80 y 81 entre carreras 50A y 50B
5:00 pm a 10:00 pm	Tablado musical Plaza Polideportiva Santa Elena, parte central

Domingo 1 de agosto

8:30 am	Cross country Cerro Nutibara
10:00 am a 8:00 pm	IX Concurso de bandas marciales Feria de las Flores Parque de La Floresta
10:00 am - 12:00 pm	La Feria y las veredas se recrean con Metroparques Parque Juan Pablo II
11:00 am	Desfile de Cocheros - Feria de las Flores Salida: Parque Juan Pablo II (Estadero Vaso de leche) se dirige por la carrera 70 a tomar la avenida 33 hacia el nororiente; luego por la avenida 33 hasta la carrera 51, Bolívar, allí se gira hacia la izquierda en sentido norte hasta la calle 44 San Juan, donde se gira al occidente hasta la Plaza de Cisneros. Nuevamente tomamos la calle 44, San Juan, por la vía deprimida hasta la carrera 70, allí se gira a la izquierda hasta la circular primera hasta la avenida Bolivariana. De allí a la glorieta de Bulerías con dirección a la carrera 70 para finalizar nuevamente en el Parque Juan Pablo II, en el Estadero Vaso de leche.
7:00 pm a 12:00 pm	Tablado musical Carrera 70 entre calles 10 y 19
7:00 pm - 12:00pm	Tablado musical Cancha La Brasilia - calles 80 y 81 entre carreras 50A y 50B

La ahuyama

La ahuyama es el fruto de mayor tamaño que existe en la naturaleza.

Origen del nombre: Voz cumanagota, *huahuayama*.

Otros nombres: Zapallo (Sur América, voz quechua *sapallu* = calabaza de tierra)

Clasificación Científica: *Cucurbita máxima*

País de origen: Meso América

La ahuyama es una enredadera que se encuentra en los climas templados y fríos, todavía se encuentra en algunas casas de campesinos en Santa Elena, aunque esta ha disminuido mucho y es común ver que la gente la compre en la placita de Flores en Medellín o en la plaza de Rionegro. Con esta cantidad de recetas, a partir de una misma fruta, esperamos que de la próxima porción que compre, guarde las semillas y las siembre en su solar, también puede llegar a ser una alternativa económica, pues, el kilo de ahuyama cuesta en el mercado \$1.000 y sólo se demora 4 meses para producir.

El análisis bromatológico promedio de las variedades más comunes es:

Humedad: 90,5 a 94,8%
Materia seca: 5,2 a 9,5%
Fibra: 7,7 a 10,5%
Proteína: 8 a 13,3%
Grasa: 2,7 a 10,8%
Ceniza: 7,6 a 10,1%

La ahuyama es rica en provitamina A, necesaria para el crecimiento y desarrollo del organismo, para salud de los ojos y la piel, además proteger el cuerpo de las infecciones.

Cuando la ahuyama se cocina el cuerpo aprovecha mejor las vitaminas presentes en este alimento.

La ahuyama no requiere un prolongado tiempo de cocción, evite un calentamiento prolongado y mantenga la

olla tapada para evitar la destrucción de las vitaminas

El manejo técnico y cuidados de la ahuyama

La ahuyama se cultiva fácilmente en la huerta casera, beneficiándose de la gran cantidad de materia orgánica que se encuentra en éstas y haciendo más fácil su recolección por las amas de casa e incluso los niños. Para un buen manejo es importante tener presente:

1. La semilla debe extraerse de plantas sanas, de frutos bien maduros. Se pueden limpiar manualmente o por fermentación añadiendo agua a la

masa de semilla recién extraída y dejándola fermentar durante 5 días. Las semillas germinan en un período de 4 a 6 días.

2. Las semillas se siembran directamente en el suelo, 3 ó 4 semillas por sitio, se entierran de 2,5 a 5 cm de profundidad y cuando las plantas tengan aproximadamente 10 cm de altura se ralean, dejando una por sitio.

5. Escoja un terreno suelto, fácil de trabajar, de color oscuro y con alto contenido de materia orgánica.

6. En suelos ácidos como los de Santa Elena es conveniente aplicar cal agrícola.

7. Después de la siembra:

-Riegue con cuidado y frecuente los primeros días hasta que alcance los 10 cms. Ralee.

-Mantenga el suelo limpio de malezas a su alrededor para disminuir la competencia y el exceso de húmedo.

8. El zapallo no tolera suelos húmedos con aireación deficiente. Se da en suelos pesados y pedregosos, si se le maneja adecuadamente y se le fertiliza bien.

9. La cosecha se hace alrededor de los tres hasta los cuatro meses.

MIGUEL SIERRA - GERARDO LÓPEZ
Vereda San Ignacio

Msierra@nemesi.unalmed.edu.co

Sorbete

1 Trozo de ahuyama
½ Litro leche

Canela y azúcar al gusto. Hay dos formas lograr el sorbete: una a partir del agua de cocción de la ahuyama al mezclarla con leche, canela en polvo y azúcar, para obtener un jugo.

Para un sorbete más sabroso licúe los trozos cocinados de la ahuyama con el agua de cocción, la leche, el azúcar y la canela en polvo.

Crema

(5 porciones)

1 Trozo de ahuyama
1½ Pociillo de leche
2 Tazas de agua
6 Cucharadas de harina de trigo
Sal y condimentos al gusto.

Pele la ahuyama, sáquele las semillas (para que las siembre) y póngala a cocinar en agua hirviendo con sal. Licúe, muela o macere la ahuyama y agrégle el caldo, la leche y los condimentos, mezcle y ponga a hervir durante 10 minutos, revolviendo esporádicamente.

Colada

1 Trozo de ahuyama
1 litro de leche
½ litro de agua
panela y canela al gusto

Cocine la ahuyama en agua, cuando esté blanda pásela por un colador con el agua de cocción, agregue la panela y la canela. Deje hervir por 10 minutos con la leche, hasta que espese y sirva caliente con galletas o tostadas.

Buñuelos

2 Pocillos de pulpa de ahuyama cocinada
1 Pociillo de queso rallado
2 Pociillo de *Sumatz* buñuelos
1 Cucharada de panela raspada
1 Huevo
1 Litro de aceite
Sal al gusto

Majar la pulpa cocinada y seca de la ahuyama; por cada dos pocillos agregar un pocillo de queso molido y dos pocillos de *Sumatz* buñuelos, una cucharada de panela raspada y 1 yema de huevo, no la clara, porque esta tiende a endurecerlos y por último sal al gusto.

Los buñuelos se deben freír en aceite bien caliente para que no queden crudos por dentro.

Arequipe

1 Trozo de ahuyama
1 Litro de leche
1 Libra de panela
canela

Licúe la ahuyama después de cocinada con la leche y agregue la panela en trozos, luego llévela al fogón en una olla gruesa a fuego medio, revolviendo continuamente y teniendo cuidado que esta sólo se puede tapar hasta el primer hervor.

La canela y otras esencias que se le agregan a los dulces se debe hacer cuando están próximas a bajarse.

Torta dulce

2 Pocillos de ahuyama cocinada
1 Pociillo de pan remojado en leche
4 Cucharadas de mantequilla
4 Huevos
6 Cucharadas de queso rallado
1 Cucharada de polvo de hornear

Después de cocinada la ahuyama se cierra y se mezcla con el pan o la harina, la mantequilla ojalá derretida (para una mezcla más uniforme), los huevos previamente batidos, el queso rallado, el polvo para hornear y el azúcar. Cuando todo se encuentra muy bien mezclado se lleva a un molde previamente engrasado y harinado y se mete al horno durante una hora a 250°C. Cuando se le introduzca un cuchillo y este salga limpio, ya está.

Si se quiere agregar licor, esto debe hacerse justo antes de sacarse del horno.

Lombricultura una alternativa para producir abono... (II)



El alimento

Las lombrices comen todo lo que provenga de restos vegetales o animales. No sólo sirven los sobrados de la cocina cortados en pedacitos, también consumen restos de cosechas, estiércol de animales domésticos (ganado, gallinas, conejos, cerdos), el prado cortado, la hojarasca que cae en los patios, el papel sin tinta, etc. Es necesario dejar reposar y fermentar estos restos (unos 20 días) en una pila, antes de depositarlos en el cajón.

Cómo empezar

Elija un terreno con sombra o cobertizo, firme y un poco inclinado para evitar encharcamientos. Construya el cajón con las medidas recomendadas y deposite en el fondo una capa de 15 a 20 centímetros de espesor de material descompuesto en la pila. Humedezca la cama y siembre las

lombrices en cantidad de un kilo (aproximadamente 3.500 lombrices) por 1.5 metros cuadrados de material descompuesto. Las lombrices se entierran solas.

Cuándo y cómo alimentarlas

Suministre la primera comida a los 15 días y siga alimentando cada 8 días en capas delgadas no mayores de 2 centímetros. De el alimento siempre húmedo y desmenuzado.

Cuánto producen

En el noveno mes el metro cuadrado sembrado puede cosechar aproximadamente 8 kilos de lombrices y 300 kilos de humus. Con esta espectacular producción de abono, es posible reemplazar la extracción de tierra de capote del bosque y venderlo a mejor precio en Medellín.

Cómo cosechar humus y lombrices

Deje sin alimentar las lombrices por once días y luego aliméntelas. Saque tierra del lombrisario a una profundidad de 10 centímetros y haga una pila sobre un plástico a pleno sol. Retire la tierra de encima (que es el humus) y encontrará las lombrices todas juntas en el fondo.

Las lombrices son un complemento en la alimentación de gallinas, cerdos y peces y se convierten en una gran ayuda para el campesino.

No lo piense más, monte su propio lombricultivo y no bote más los desechos de su finca o casa.



Es natural

proteger el ambiente

Empresas Públicas de Medellín E.S.P.

PRIMERA OPCIÓN

Conscientes del nivel de aislamiento y de escasa participación de los jóvenes, queremos propiciar un canal de expresión en esta página. Buena parte de toda la problemática juvenil radica en que los padres, los vecinos, los profesores, no son los amigos y acompañantes en el proceso de construcción del mundo y su imaginario. Los jóvenes son, no sólo el futuro, sino un sustancial presente de la región. Tratemos como en la hermosa canción («Let it be») de dejarlos ser. Invitamos a las organizaciones juveniles y a los jóvenes solitarios no organizados a expresar sus sueños, ideas y miedos en esta su página.

Cabezote ganador del primer puesto en esta página. Esperamos la del mes de agosto. Participa.



Hagamos un poco de historia

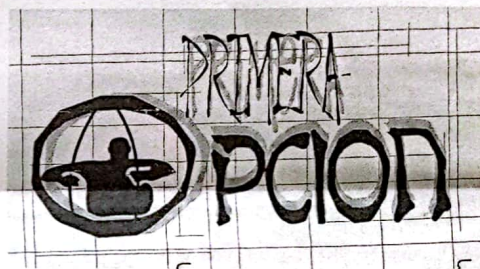
Siglo XX, agosto del año 1997, en un sitio quizás fuera de lo común, nace el clan BAJO ARRESTO, un grupo con grandes expectativas pero pocas oportunidades. A causa de algunas diferencias entre sus integrantes se divide, dando origen a dos nuevos grupos LEGIÓN KILLA y PRIMERA OPCIÓN FORTALEZA.

Junio 8, 1998 nace PRIMERA OPCIÓN y crea sus propios proyectos de vida. Con seriedad, esfuerzo y responsabilidad buscan salir adelante y ser reconocidos como grupo que plantea expectativas de vida a quienes les escuchan, dando valores para evaluar infinidad de acontecimientos buenos y malos que nos suceden en la vida, en la calle.

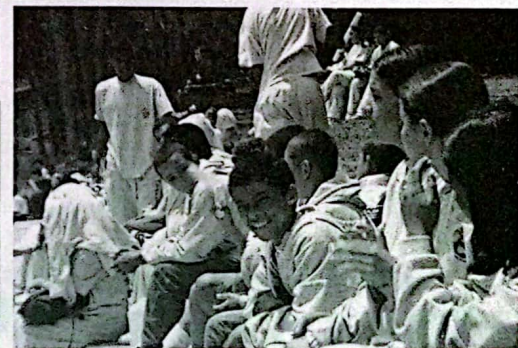
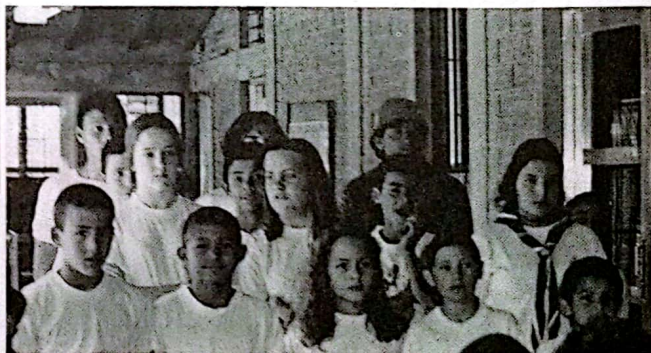
Integrantes: Cristina Carmona Gutiérrez, César Salazar Amariles, Juan Fernando Cárdenas Atehortúa

Sus canciones hablan de la violencia y las injusticias a las cuales son sometidos los estratos bajos. Siempre tratan de plasmar situaciones de la vida cotidiana dejando ver la diferencia entre el bien y el mal.

Misión: Formar parte de la cultura Hip-hop y trabajar por ella, dando un mensaje de una manera agresiva, más no violenta, exponiendo sus puntos de vista frente a los problemas sociales.



Facetas cotidianas



Fotografías:
Paola Andrea Ramirez (10°)
Luz Astrid Molina (9°)



¿Cuál es el gentilicio de los de Santa Elena?

- ¿Santaeleneño?
- ¿Santaelenudo?
- ¿Santaelenense?
- ¿Santaelenita?
- ¿Santaelenano?
- ¿Santaeleno?
- ¿Santaelénico?
- ¿Santaeleno?
- ¿Santaelado?

Más preguntas sueltas:

1. ¿Por qué «separado» se escribe todo junto y «todo junto» se escribe separado?

Unas preguntas sueltas:

- 2. ¿Por qué «abreviatura» es una palabra tan larga?
- 3. ¿Puedo guardar el ratón de mi computadora en el baúl del carro, aunque allí tenga también el gato?
- 4. ¿Qué tiempo verbal es «no debería haber pasado»? Preservativo imperfecto.

5. Si hay más allá... ¿habrá menos acá?

6. ¿Si la piscina es Honda? ¿El mar es Toyota?

7. ¿Porqué en este mundo hasta los cerros, para ser algo, deben estar a la derecha?

8. ¿A quién le preguntan los policías cuando se pierden?

9. ¿Cuál es el sinónimo de «sinónimo»?

10. Si los vegetarianos comen vegetales ¿qué comen los humanitarios?

11. ¿Por qué las bailarinas andan siempre de puntillas? ¿No sería más fácil contratar bailarinas más altas?

12. Quiero comprar un boomerang nuevo ¿Cómo hago para deshacerme del viejo?

13. ¿Por qué los establecimientos abiertos las 24 horas tienen cerraduras?

14. ¿Por qué no fabrican los aviones con el mismo material que las cajas negras de los aviones?

15. Si una palabra esta mal escrita en el diccionario, ¿cómo nos daremos cuenta?

16. ¿Cómo puede el Pato Donald tener sobrinitos si no tiene hermanos?

17. ¿Debería cortarme las venas o dejármelas largas?

18. ¿Por qué en las películas americanas nadie cierra el carro con llave?



AVISOS DESCLASIFICADOS

LOS DESCLASIFICADOS son responsables de quien los firma. El periódico no se compromete con ninguno pero se solidariza con todos. De los mensajes de amor, que casi siempre son anónimos, este periódico siempre será cómplice. La Redacción.

HACER las cosas como se han hecho siempre, irremediablemente nos lleva a la rutina y al aburrimiento. Att. AFA 8ª

A QUIEN interese: Sebastián no es de Santa Elena sino de San Germán. La mamá.

VENDO equipo de sonido Aiwa NSX 270, CD. \$ 300.000. Teléfono: 538 1150.

PAULA 8ª: Tu belleza me pone nervioso y estás como Dios manda. Att. J.E.A. y C.A.V.

VIOLE nuestra amistad está quedando en el olvido ¿Qué pasa? Mariluz.

OSCAR espero llegar muy lejos contigo. T. Q.M. Mariluz.

PAOLA: a pesar de todo te sigo queriendo. Att. L.F.P.G.

HERNAN «El Plan», «El Flaco», eres la persona que siempre me ha cautivado el corazón, lástima haberme equivocado, espero que Jennifer te haya entregado mi correspondencia. Att. Anónima.

ALBA y Paola son lo máximo, gracias por su amistad; las adoro. Astrid.

AMIGOS, profesores, compañeros directivos, y otros del Liceo Sta. Elena, quiero que me colaboren como personero en el colegio. Mis puertas están abiertas para todos; consúltenme sus inquietudes, diferencias, sugerencias. Dialoguemos por favor. Att. Nestor Ríos Personero

ALBEIRO 10ª eres super. T.Q.M. Astrid.

PABLO: ¡Qué papas tan vacanas! Att. Viviendo.com

MARCELA Restrepo quiero decirte que te llevo en lo más profundo de mi corazón. Gracias por existir y cuenta siempre con un amigo las 24 horas. Att. Nestor.

INTERNET PARA ABOGADOS. La red al servicio de su negocio. De venta en todas las librerías de la ciudad.

JUAN Carlos: Se que nos faltan muchas cosas para entendernos completamente, pero poco a poco lo lograremos. Hoy quiero hacer un alto a todo lo que nos separa, quiero abrazarte y decirte «te amo». Att. Susy 10A.

LEO 10ª: El rojo dulce de tus labios y el fuego intenso de tu mirar, son sólo augurios de tus encantos. Att. Anónima.

DIEGO- 11ª: Estás como quieres. Att. Anónima.

UN SALUDO para Sebas, David, y Carolina F. Att. Andrea 8ª

DIEGO Soto 11ª: Váyase por los rincones que los bombones se deshacen al sol. Att. Una admiradora.

VOR: ¡Se achantó, VOR! ¡Se achantó! ¡Ju!

RUBÉN Darío aunque dejaste de ser profesor de 8ª te supiste ganar el cariño. Bibiana.

WILIAM y David: Sé que la embarré pero quisiera que fueran de nuevo mis mejores amigos. Disculpenme, los quiero con todo el corazón. Astrid.

LÁZARO pide -por favor- no arrojar pétalos a la carretera.

MAURICIO GOMEZ M. Fotógrafo profesional, para sus eventos, reuniones y estudios fotográficos. Tel. 2752293.

TRANSPORTE. Para sus desplazamientos en Santa Elena o fuera de ella, estamos para servirle. Carlos Ramirez, responsabilidad y seriedad. R-9 Tel. 538 0527-538 0475

CARLOS Andrés Soto, 8ª: Te Amo. Att. S...

ALBERTO: Gracias por el favor recibido. AP

SÓLO el amor puede producir el rencor. Sólo la alegría puede producir el amor de mi vida. Alejandro Jiménez, 8ª.

ESTEBAN 7ª: No importa lo que hagas o dejes de hacer yo te quiero como eres y no como deberías ser. Att. Anónima 8ª

UN SALUDO muy especial para Luisa en 9ª Lina y Zorany en 9ª. Las quiero mucho, nunca cambien. Att. Catalina 8ª.

WILLIAM (profesor): Quisiera ser una lágrima, para nacer en tus ojos, vivir en tus mejillas y morir en tus labios. Att. Una admiradora secreta, que te espera con los brazos abiertos para compartir contigo gratos momentos.

JACOB eres el bebé más hermoso del mundo T.Q.M. Tu tía Erka.

TATIS eres muy bacano, pero madura. Anónimo.

UN SALUDO super especial para Pedro, Julián, Esteban, Luisa, Catalina: son muy especiales, sobre todo Esteban, ya que me he enamorado de ti. Att. Anónimo.

UN SALUDO muy especial para Leidy, Vanesa, Liliana, Nidia, Angélica, Alejandra, Juan Pablo, John Freddy y Luz Aida, los queremos mucho, no cambien. Att. Catalina y Liliana.

COMIENCE A colaborar con Viviendo Santa Elena de una manera efectiva, comprándolo.

Cuando venga a Medellín visite

AZUR

CAFÉ RESTAURANTE

Menú del día \$ 4.000

Patio de las Azuleas

Palacio de la Cultura Rafael Uribe Uribe

Abierto de lunes a viernes de 8 am a 6 pm

WILSON SOTO

Atiende sus fiestas

Decoración,
tortas, bizcochos,
platos fríos y
pasabocas.

Tel. 538 0068

Juan Carlos Franco Henao

ODONTÓLOGO

Examen gratuito. Operación Endodoncia. Exodoncia. Prótesis fijas y removibles. Coronas en porcelana. Ortodoncia y aparatología. Cirugías, etc. Se atienden pacientes de Saludcoop, Camacol, Sisben y Coomeva. Informes: 538 2098

AGRO RIOS
Su Amigo en Santa Elena

Abonos, cuidados e insumos agropecuarios

Vía a Santa Elena
Teléfono 538 1223

Óptica Brasil

JAIME MUÑOZ RESTREPO

Despacho de fórmulas
Reparación de anteojos
Precios especiales

Ave. Oriental # 50-25
Entre Colombia y La Playa
Teléfono 511 3420

Agosto 6:

Silletero y música en vivo

Fonda

La Radiola
Un lugar increíble

En el km 15

Vía Medellín-Santa Elena

Informes Tel. 538 2201

ARTESANIAS Rosy
IMAGEN EN DECORACION
Servicio de floristería

Calle 50A Nº 39-18, Sector Plaza de Flores
Tel. 216 5788, Res. 269 6833
Línea única 900 771 5788
Beeper 311 6262 Cod. 28718

Aquí su aviso
lo ve todo
el mundo

40 mm

Depto.
Publicidad
538 1726

Alimentos procesados

Miso; salsas de manzana, mango y borrojo; vino de borrojo; queso y queso crema de soja; enyembao; albondignones de soja, verduras y lentejas; gluten, jalea de borrojo y encurtidos. De la cocina del Viejito. MIGUEL SIERRA: 538 0466 GERARDO LÓPEZ: 257 0931

Trigal de La Palma

Todo en abarrotes

LUIS ÁNGEL ATEHORTÚA

Tel. 538 1453



Distribuidora MCM

Alimentos para animales

Sector Plaza de Flores, diagonal a Coomeva. Teléfono: 217 7833

El Escorpión Colorado
Cofradía filosófica
Informes:
El teacher
(Inductor)

ARTESANIAS Rosy
TODO EN ICOPOR
Figuras planas, en relieve y toda clase de material para silleteros.
CESAR RIVERA Z.
Calle 50A Nº 39-18, Sector Plaza de Flores
Tels. 216 5788- 216 1756-Res. 269 6833

Tamales de El Tambo
(Donde Mariano)

Los del sabor inolvidable

Con carne hasta el final

Haga sus pedidos
con tiempo al teléfono
551 1971

Mónica Fernandez
Textiles en telar manual
MONI K
Vereda El Progreso - Santa Elena
Tel. 538 2159

Arepas La Silletera
Elaboradas por Coortrasi
Pedidos al tel. 538 1725

Veleros Chorro Clarín
Hechos a mano
Restauración
Tel. 551 3659

AGROEXITO EL CARTUCHO
Venta de abonos, medicina veterinaria, agroquímicos, implementos agropecuarios y abarrotes. En concentrados Finca, Purina y Solia.
Vía Santa Elena, km 16
Tels. 538 1585 - 538 0296

Depósito de materiales y ferretería SANTA ELENA
Carretera a Santa Elena, km 17
Teléfono: 538 0419

VIVIENDO SANTA ELENA 9



COMFENALCO EN LA FERIA DE LAS FLORES

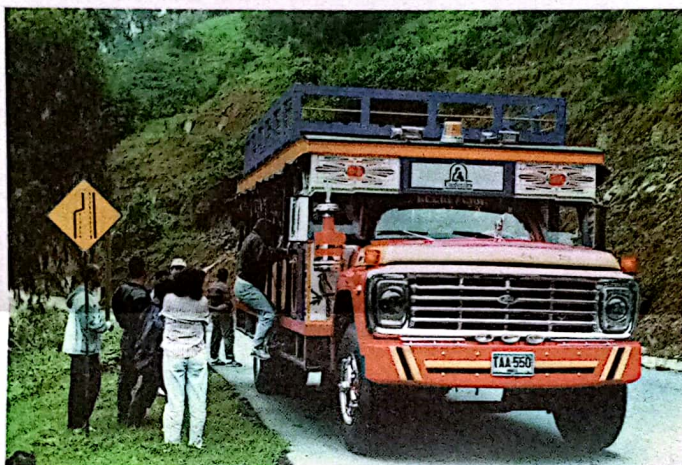
Medellín se llena de luces

El viernes 6 de agosto a partir de las 8:00 p.m. la noche será de fantasía, porque COMFENALCO ofrecerá un espectáculo de juegos pirotécnicos en el puente de Guayaquil, paseo del Río, en donde habrá además una orquesta de músicaailable para que la rumba también se tome la Feria de las Flores.

Las luces que adornarán el cielo de la capital antioqueña se hacen posible gracias al apoyo del Instituto Mi Río, la Oficina de Turismo de la Alcaldía de Medellín y COMFENALCO Antioquia.

Más cerca a Santa Elena

En la Feria de las Flores acérquese también a la naturaleza y visite el parque Ecológico Piedras Blancas, le invitamos



a recorrer este pequeño trozo de vida alejado de la ciudad, en medio de un saludable aire fresco y del aroma de los bosques, disfrute de hermosos paisajes, senderos ecológicos y un lago para pasear en bote.

Realice los tradicionales paseos de olla y encuentre en el parque las comodidades necesarias para disfrutar de la comida hecha en leña, y si lo que prefiere es descansar, deguste los platos preparados en nuestro restaurante.

Prepárese para disfrutar en toda su magnitud de una enriquecedora y natural experiencia, regálese una oportunidad para apreciar y conocer las diversas especies de flora y fauna que se encuentran en los senderos y caminos del Parque.

Gran rumba en chiva

El próximo 6 de agosto en el marco de la celebración de la Feria de las Flores la Oficina de Turismo de COMFENALCO ofrece una gran rumba en chiva en la cual se hará un recorrido por las distintas veredas del corregimiento de Santa Elena, para vivir más de cerca la elaboración de las silletas tradicionales que se preparan con motivo del Desfile de Silleteros.

El precio del viaje tiene un costo desde \$30.000 y hasta \$35.000 dependiendo de si es, o no afiliado a COMFENALCO, este valor incluye refrigerio, media de aguardiente por pareja y acompañamiento musical. Las personas interesadas pueden llamar y reservar hoy mismo su cupo al teléfono 510 83 21.

EL ÁRBOL DEL MES El amarrabollo

Familia:

Melastomataceae

Nombre científico:

Meriania nobilis

Nombre común:

A m a r r a b o l l o ,
marrabollo

El amarrabollo es una especie originaria de las cordilleras Central y Oriental colombianas; actualmente se encuentra al norte de Suramérica. En Colombia se observa entre los 1.500 y 2.700 metros de altura sobre el nivel del mar, en climas húmedos templados y fríos.

Puede alcanzar los siete metros de altura. Posee unas hojas grandes, verde brillante y vistosas, con venas curvas y pecíolos rojizos. Sus flores moradas y lila están agrupadas en racimos. Las ramas en vez de ser cilíndricas tie-



nen una forma cuadrada muy particular. Sus frutos son en cápsulas redondas moradas que cuando se secan parecen una canastitas y las semillas son diminutas y numerosas.

Propagación y siembra:

La propagación de la especie es por semilla, estas se siembran en semillero en surcos separados a 10 centímetros y a una distancia de 2 milímetros entre semillas. Luego se cubren con una capa muy delgada de tierra y se protegen con una capa de paja, después de lo cual se rocían cuidadosamente.

Se transplantan cuando la plantita alcanza unos 20 cm.

Usos y particularidades:

El amarrabollo es uno de los árboles más llamativos de Santa Elena, pues su forma y los colores de sus flores, hacen que las personas lo siembren como ornamental.

Dado el tamaño de las hojas, se utilizaban por los campesinos de Santa Elena para envolver los tamales y quesitos. Es una especie muy adecuada para proteger las fuentes de agua. Sus pétalos son utilizados como antidiarreico.

Colaboración especial:
NANCY QUINTERO CABRERA

