

REVISTA GENTE

DE AMERICA

al e Internacional Año 8 N° 27 de 2003



GALARDON
MEJOR REVISTA
MERCOSUR
BRASIL



**Dr. Pedro
Rivero
Mercado**

**Dr. JUAN CARLOS
ANTELO SALMÓN**

HOTEL EUROPA

GERARD GERMAIN

**BUSCANDO UN
REENCUENTRO
ENTRE BOLIVIANOS**

**CARACTERISTICAS
DE UNA VESTIMENTA**

IMPLANTE MAMARIO

CELIA CRUZ

EXPOCRUZ 2003

TIROIDES



**GALARDONADOS
2003**

Un viaje directo desde Santa Cruz.

Madrid

Sin Escalas... Olé!

Con la mejor Tarifa



En el Nuevo Boeing 767, mayor espacio y comodidad

SALIDAS / Santa Cruz

Septiembre 15

Octubre 6 - 27

Noviembre 17

CONSULTAS

Agencias de Viajes • Oficinas LAB • Informes: 800-10-4321

Reservas: 800-10-3001 • Toll Free Líder Club: 800-10-1007

www.labairlines.com.bo



La fe mueve montañas

Y si a la fe nos aferramos, somos como una roca firme capaz de soportar las peores turbulencias que la vida nos depare. Vivimos en un mundo inseguro, agresivo y violento en todos los ámbitos de la sociedad. La envidia, la maldad y el odio que nos rodean provocan que muchas veces reaccionemos a la defensiva, porque el momento menos esperado somos víctimas de las bajezas humanas de quienes viven alejados de la gracia de Dios.

Siempre mirando hacia adelante y reconociendo sacrificios y méritos de nuestros semejantes estamos empeñados en difundir sus buenos actos y triunfos. Propugnamos cultivar el hábito de emular sanamente a quienes son modelos de trabajo, esfuerzo y servicio.

Cuando la fe en Jesucristo da sentido a nuestra existencia, entonces somos capaces de seguir adelante con la esperanza de que cada día podemos vencer. "Todo lo puedo en Cristo que me fortalece"(Filipenses 4,13).

En este editorial como en todas las notas de nuestra revista, el deseo más ferviente del equipo de trabajo es compartir con ustedes un testimonio de agradecimiento por las cosas maravillosas que Dios nos ha dado y que nos permite lograr, en base a esfuerzo y dedicación, el éxito.

Los personajes a los que tuvimos acceso para el presente número también manifestaron su gratitud por las bendiciones divinas recibidas, porque sólo a través de El, los proyectos y sueños prosperan. Las páginas de la revista que tienen en sus manos fueron hechas con amor, lealtad y constancia, con la aspiración de aportar empresarial, educativa y culturalmente a nuestros semejantes.

Con humildad y reconocimiento a quienes nos inspiran, apoyan y confían en nosotros, reiteramos nuestra férrea voluntad de crecer junto a ustedes en cada edición de GENTE DE AMERICA.



DIRECCION GENERAL

Roxana Ribera Rivero

Asesor de Marketing

Lic. Juan Matias Lacalle M.

Relaciones Públicas

Lourdes Quevedo

Publicidad:

Vivian Eliana Moreno Sandoval

Freddy Valverde Rojas

Jian Carla Salvatierra Ribera

Coordinación:

ALFER & ASOC.

Periodista:

Mariana Ballivián Blanco

Dirección de edición:

Gente de América

Diseño y Diagramación:

E. Silvestre Moreno P.

Fotografía:

Gente de América

Editorial:

Roxana Ribera Rivero

Colaboradores:

Dr. Luis Burgos

Lic. Robin Peredo

Victor Hugo Ribera

Dra. Gladys Heredia

Dr. René Calvimontes

Dr. Tito López

Corresponsales - Bolivia**La Paz:**

Mitzy Rivero de Curcui

Cochabamba:

Liliana Arab de Mendez

Sucre:

Benedicto Arancibia Durán

Beni:

Dr. Juan Carlos Balcazar Suarez

Pando:

Juan Carlos Hurtado

Tarija:

Abelardo Ribera Rivero

Puerto Suárez

Liz Zapata

Corresponsales - Exterior**Sao Paulo - Brasil:**

Lic. Ronald Arteaga F.

Cybelle Silveira Bruno

Ma. Cecilia Vassillades

Perú - Lima:

Miguel H. Meza Zabala

Chile:

Rebeca Lacalle de Opazo

México:

Norma Michelin Ribera

Los Angeles:

Dolly Green

Miami

Patricia Llanos de Gutierrez

Washington

Talita Ribera de Encinas

París - Francia

Silvia Roca Bruno

España

Julián Vila Gomez

Holanda

Manlio Hurtado Silva

Japón

José Sato Vargas

Gente de América

Depósito legal N° 8-3-342-94 LP

Derecho de Autor N° 226-94 LP

Registro de Propiedad 168 - 94 SC

RUC 7173512

Dirección: B/Sirari C/ Los Gomeros # 2

Telf. 343-1386

E-mail: gdamerica@hotmail.com

E-mail: roxanaribera@hotmail.com

Santa Cruz de la Sierra - Bolivia

Sudamerica

PROHIBIDA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL

GENTE

REVISTA

DE AMERICA

Sumario

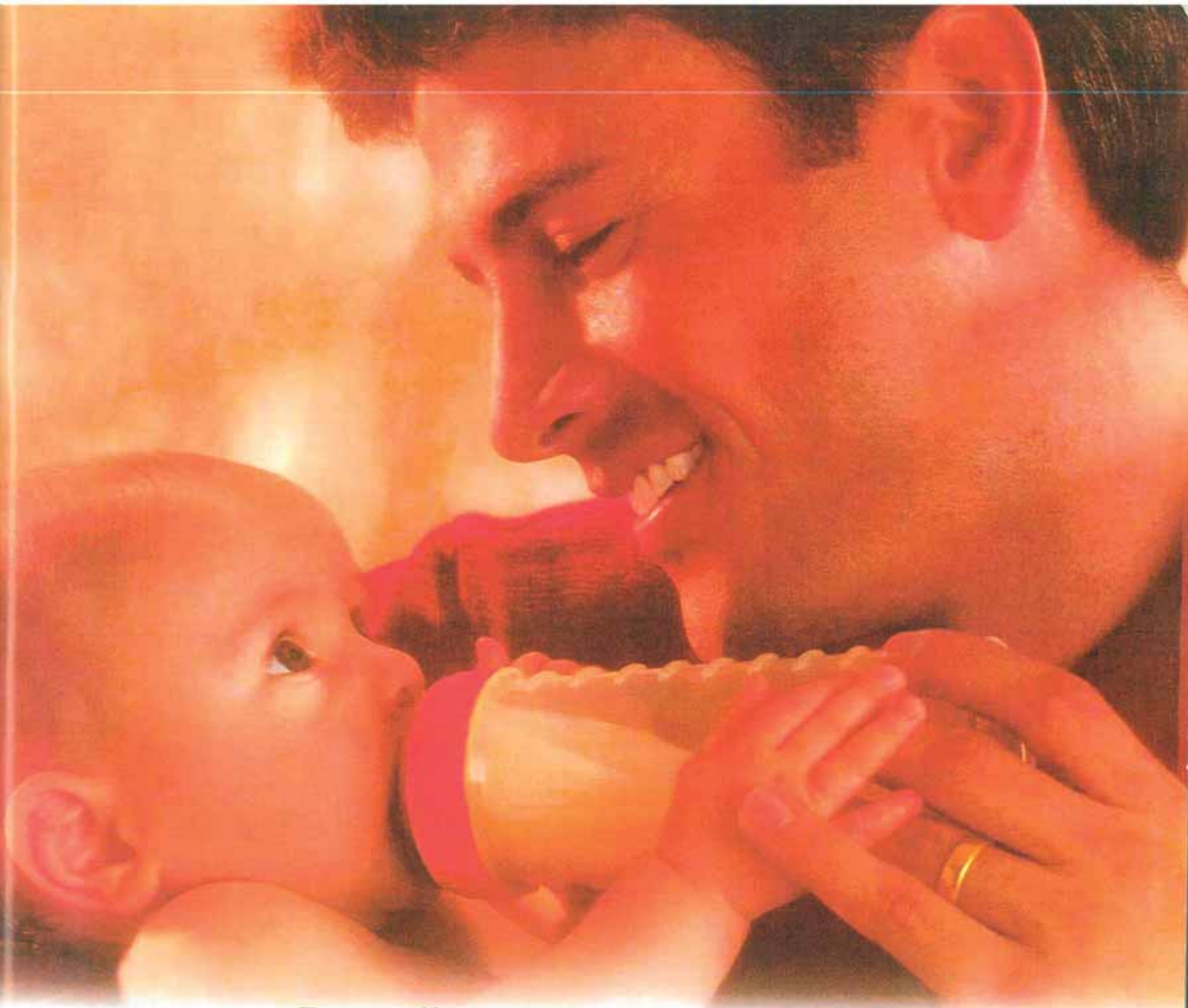
GALARDONADOS 2003.....	PAG. 6
Dr. JUAN CARLOS ANTELO SALMON.....	PAG. 8-10
LAS CAZUELAS.....	PAG. 12-14
HOTEL EUROPA.....	PAG. 16-19
GERARD GERMAIN.....	PAG. 20-23
JOYERIA ANDREA.....	PAG. 24-25
TOTI TALAVERA.....	PAG. 26-29
UNIVERSIDAD CUMBRE.....	PAG. 30-32
15 AÑOS DE MARTHA PONCE.....	PAG. 34-38
BUSCANDO UN RE-ENCUENTRO ENTRE BOLIVIANOS.....	PAG. 40
Dr. PEDRO RIVERO MERCADO.....	PAG. 42-51
UCEBOL.....	PAG. 52-54
VIMOS DE CERCA A MARTE.....	PAG. 55
CIRUGIA MAMARIA.....	PAG. 56
LEY SECA.....	PAG. 58
KAREN Y XAVIER.....	PAG. 60-65
ROSANE DORING DE ODDONE DA COSTA.....	PAG. 66
15 AÑOS DE ANDREA FLORES CLAVER.....	PAG. 68
LAS CARACTERISTICAS DE UNA VESTIMENTA.....	PAG. 70
CELIA CRUZ.....	PAG. 72-75
EXPOCRUZ 2003.....	PAG. 76-79
TIROIDES.....	PAG. 80
NIÑOS DE AMERICA.....	PAG. 81
SOCIALES GENTE.....	PAG. 82



PORTADA I



PORTADA II



Para alimentar mejor a su bebé la botella correcta es tan importante como el contenido

Usted desea para su bebé lo mejor en cada momento: al alimentarlo con el pecho, Usted le brinda la mejor nutrición, pero si lo ayuda con biberón escoja el correcto: Playtex®Nurser System. Porque le permite una alimentación saludable.



Con los biberones comunes, Usted observara siempre burbujas, con los biberones Playtex, solo observara el liquido sin burbujas, hay menos gas y menos colicos para el bebé Playtex® Nurser System.



Trabaja fácilmente en cualquier posición, ayuda a prevenir el derrame del liquido hacia los oídos. En biberones comunes, restos de detergente y bacterias se quedan dentro, aun con el lavado minucioso, es imposible eliminarlas totalmente. Con Playtex® Nurser System. Usted obtiene un lavado fresco y limpio al utilizar las bolsas desechables o los biberones anti-flujo que permiten el lavado por ambos extremos.

Playtex® Nurser System
Es el biberón correcto para ayudarlo a alimentar a su bebé.



“Después del pecho **Playtex**

es lo mejor que se a hecho”

Visite nuestra pagina Web www.PlaytexBaby.com ©1999 Playtex Product, Inc.



REVISTA GENTE

DE AMERICA



Publicación Nacional e Internacional

"Mejor Revista de Bolivia"

Otorgado por la Cámara Junior Internacional

"Calidad y Contenido"

Otorgado por American Airlines y Omvesa, en España

"Maiores & Melhores do Brasil"

Otorgado por GSC Eventos Especiales a la "Mejor Revista Mercosur"

"Gran Gala Catarinense"

Otorgado por Moacir Bevenuti, Premio a la calidad

"Magnífico 96"

Otorgado por la Periodista Zildetti Monttiel, Sao Paulo

Hija predilecta del Beni 1996

Otorgado por el Club Social "18 de Noviembre"

"Acuarela 97", con el trofeo Tavares de Miranda

Otorgado por la Fed. Brasileira de Asoc. de Columnistas Sociales

REVISTA OFICIAL DE LA UNESCO



Entrega del Galardón

REVISTA GENTE
DE AMERICA ★★★★★ Publicación Nacional e Internacional



GALARDÓN A LA CULTURA

Dr. Pedro Rivero Mercado - EL DEBER

GALARDÓN A LA EMPRESARIA DEL AÑO

Sra. Nancy Eklund Velasco

GALARDÓN A LA EDUCACION

UCEBOL - Dr. Eun Shil Chung

GALARDÓN AL DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

Sra. Gladys B. Regis de González - A. D. A.

GALARDÓN AL DESARROLLO ECONOMICO

Sr. Jorge Von Berger - LA PAPELERA- MADEPA

GALARDÓN AL TALENTO

Lic. Rosario Arzabe Argandoña - ARZABE & JIRE

GALARDÓN AL DESARROLLO EN TELECOMUNICACIONES

Ing. Mario Fumi - ENTEL

GALARDÓN A LA CALIDAD INDUSTRIAL

FABOCE



Bolivisión

una forma de vivir

5 LA PAZ

4 SANTA CRUZ

5 COCHABAMBA

9 SUCRE

5 ORURO

5 POTOSÍ

2 TRINIDAD

4 TARIJA

9 COBIJA

LA PAZ

Shopping Norte 6to. nivel
Telfs.: 2408585-2409022
Fax: 2408585
Casilla: 13891

COCHABAMBA

Av. Ayacucho N° 5-0636
Telfs.: 4250661-4250662
Fax: 4250663
Casilla: 3088

SANTA CRUZ

Av. Santa Cruz esq. Av. Tres Pasos al Frente
Telfs.: 3524544 - 3524545 - 3524546
Fax: 3530711
Casilla: 495



Dr. Juan Carlos Antelo Salmón

Presidente del Consejo
de Administración de CRE



CRE siempre tuvo el anhelo de producir su propia energía para bajar los costos de la electricidad en su zona de concesión. Si bien la nueva ley del sector la limita a sólo distribución en el área integrada, formada por las provincias Andrés Báñez, Warnes, Obispo Santistevan, Sara, Ichilo y parte de la provincia Cordillera, además de las Tierras Bajas del Este, en parte de Ñuflo de Chávez y Chiquitos, sirve a las zonas rurales con generación y distribución propia a través de sistemas aislados.

CRE se fundó hace 40 años, inspirada en los principios y espíritu cooperativo, impulsora de la ayuda mutua y el esfuerzo conjunto para mejorar las condiciones de vida y de producción. Nació como respuesta al abandono que vivía Santa Cruz, que contaba con un servicio de energía eléctrica incapaz de atender la demanda de la población. Aunque recién tomó a su cargo la operación de la red de distribución el año 1970, su crecimiento fue vertiginoso, hasta llegar a ser lo que es hoy en día: Una empresa consolidada, con moderna administración, tecnología de punta y economía sólida. Es la primera empresa del sector eléctrico en distribución y en atención al público y está entre las primeras de las 100 más grandes del país; con calidad certificada bajo la norma internacional ISO 9001.

En entrevista con el Dr. Juan Carlos Antelo Salmón, Presidente del Consejo de Administración de CRE, nos hizo un recuento de los principales hitos de la Cooperativa, empezando por el último logro, el inicio de obras de la Planta Termoeléctrica Germán Busch, en la frontera con el Brasil.

CUARENTA AÑOS IMPULSANDO EL DESARROLLO



¿Por qué la Cooperativa invierte en una planta de generación en la frontera en lugar de hacerlo en la ciudad de Santa Cruz que es un mercado mucho mayor?

En realidad la Ley de Electricidad prohíbe a cualquier empresa distribuidora, como es CRE, generar para el sistema interconectado nacional.

En el caso de Germán Busch la situación es diferente, es un sistema eléctrico aislado que actualmente compra energía eléctrica a una proveedora brasileña, por lo tanto la transacción está sujeta a los vaivenes del mercado brasileño. En estas condiciones resulta difícil mantener una tarifa baja y estable.

¿Pero CRE anteriormente ya intentó montar una planta termoeléctrica?

Usted se refiere a la planta San Marcos. Ese proyecto estaba destinado a exportar energía al Brasil y una mínima parte para el consumo nacional. Ahí CRE era socia minoritaria. Ese proyecto no marchó por la demora en su montaje y luego Brasil tuvo una sobre oferta de energía hidroeléctrica con lo que la energía generada con gas no era competitiva.

¿Ahí quedó todo?

No. CRE siguió buscando y analizando alternativas para abaratar las tarifas. Fue así que, hace poco, inició las obras de construcción de una planta termoeléctrica en Zoframaq, Puerto Suárez, provincia Germán Busch. Luego de cumplir con todas las formalidades de ley y los estatutos internos de la Cooperativa, se procedió a suscribir con Solar Turbines International Company un contrato de suministro de equipos, obras civiles, montaje, pruebas, puesta en servicio y garantías, de dos unidades turbo-generadoras (turbinas a gas) Solar Taurus, con capacidad de 5.5 MW cada una, por un costo global de 4.942.050 dólares. La planta de generación debe entrar en operaciones a fines del mes de febrero del año 2.004.

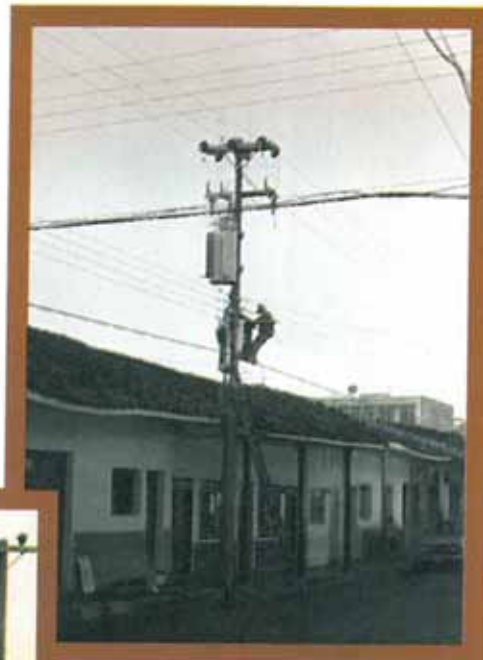
¿Qué mueve a CRE para hacer este tipo de inversiones?

Como le dije, no sólo generar electricidad propia, sino dar valor agregado al gas natural, exportar y atraer divisas para el país. También sentar

presencia en una zona estratégica, donde los precios los decida y maneje la Cooperativa. Además, estaremos listos para exportar energía al lado brasileño. Eso quiere decir que no sólo hemos mirado el simple hecho de poner un motor en la frontera, sino que miramos un contexto más grande que le da futuro a CRE, no sólo como empresa distribuidora de energía, sino también, algún día, exportadora de electricidad.

¿Qué otros logros tiene CRE en su haber, en sus 40 años de existencia?

Bueno, son muchos. Para enumerar algunos le puedo decir que estamos a la vanguardia en Bolivia al haber implantado el software SAP R/3 que utilizan las empresas más grandes del mundo. Es una nueva y moderna herramienta administrativa y financiera que nos encamina a la excelencia en la administración de la Cooperativa. Todo está dirigido a brindar la mejor atención a los socios del sistema eléctrico. Para



ello también se han desarrollado, por personal propio, los sistemas de gestión comercial (SIGECOM) y gestión técnica (SIGETEC). Para acercarse más a sus socios tiene oficinas sucursales y están en marcha los sistemas de cobranza en línea, y últimamente, el servicio Al paso. Se refiere a numerosos centros de cobranza que facilitan el pago de las facturas por consumo, en diversas zonas de la ciudad y en muchos casos con atención las 24 horas.



¿Cómo nacen los proyectos?

Es un trabajo de equipo: Consejeros, Ejecutivos y trabajadores. Cada año nos fijamos metas y objetivos que son más exigentes que los índices de calidad contemplados en el marco regulatorio, como la ley de electricidad y sus reglamentos. Los logros sobrepasan los indicadores legales, lo cual ha traspasado las fronteras nacionales y CRE tiene un prestigio bien ganado a nivel internacional.

¿De qué manera se favorece a los socios?

Aparte de buena atención y calidad de servicio, CRE tiene programas de beneficio directo para el socio. Por ejemplo, desde 1997 implantó el Servicio de Auxilio Funerario que es un soporte económico para atender los gastos de velorio y entierro del socio que fallece. Hasta fines de 2002 el beneficio llegó a 4.740 personas. De igual manera están las 27 becas Técnico Superior, 500 becas escolares (nivel básico) y 5 universitarias, que se ofrecen cada año a los mejores estudiantes; tenemos el programa Plus Hospitalario que consiste en la reparación, mantenimiento y operación de sistemas eléctricos alternativos en los hospitales públicos, para sus servicios de emergencia, como terapia intensiva. Estos son programas que indirectamente benefician a todos.

En 5 sistemas aislados ya está operando el programa SIR.CRE, que es internet para los estudiantes y para los socios, es de carácter gratuito. La Cooperativa busca acortar la brecha digital en estas comunidades. CRE también destina parte de sus excedentes de gestión para ayudar a los sectores más necesitados, como niños, ancianos, inválidos, rehabilitación de drogadictos y otros, a través de instituciones de beneficencia. La Unidad de Atención al Socio de CRE maneja programas de ayuda a escuelas, para mejorar sus instalaciones eléctricas e infraestructura, organiza cursos de capacitación para líderes y para mujeres en los centros culturales de los barrios, además de reuniones de educación cooperativa donde se enseña, además de la doctrina cooperativa, salud preventiva, orientación familiar y otros temas de interés de la comunidad.

¿Cómo educa y fomenta en sus socios un uso racional y productivo de la electricidad?

En CRE existe la Unidad de Atención al Socio, es el área especializada en educación cooperativa, lleva la enseñanza de la filosofía del cooperativismo a los socios. En lo que se refiere al uso racional y al uso productivo de la electricidad, CRE tiene proyectos como Electroagro. Hasta 1997 se hicieron realidad unos 1.000 proyectos rurales a través de este programa. Está orientado a fomentar el uso de la electricidad con fines productivos. Consiste en una línea de crédito que facilita la instalación de electricidad para propiedades y granjas. Este programa fue paralizado por motivos ajenos a CRE y luego repuesto por el gobierno a través de un decreto,



en abril de 2000. Desde ese año se han construido 585 proyectos más hasta fines de 2002. Para el uso racional de la energía CRE desarrolla distintas campañas de comunicación.

¿Qué tiene proyectado para el futuro?

Siempre estamos buscando qué hacer a favor de los socios, manteniendo el alto nivel de servicios y continuar siendo los mejores en el campo eléctrico. CRE es una empresa con economía saneada y sólida, con reconocimiento internacional, que le abre muchas posibilidades. A corto plazo tenemos la generación propia con la Planta Termoeléctrica Germán Busch que permitirá sentar presencia en nuestra frontera, dar valor agregado a un recurso natural, el gas, abaratar las tarifas y fomentar el desarrollo.

Continuaremos con la expansión del programa SIR.CRE para que en los hospitales y en las oficinas suburbanas de CRE los socios tengan acceso a Internet. Creo que son metas importantes y favorables para la región y el país.



Fondoval

AL SERVICIO DE LA AGRO-INDUSTRIA EN GENERAL



***MUEBLES
PARA JARDÍN**

***IMPLEMENTOS
AVÍCOLAS**

***FUNDICIÓN
EN GENERAL**



**Enteramente fabricado en aluminio fundido, por
consiguiente ampliamos la durabilidad de
nuestro producto.**

**FUNDICION
de hierro, bronce y aluminio.**

**OFRECEMOS
para el sector avicola:
comederos, bebederos,
campanas, nidales etc.**

**TORNOS
para fabricación de
lamparas, pantallas y
cualquier pedido.**



Pocas veces se tiene la linda experiencia de estar en un lugar con amigos o en familia para degustar platos exquisitos, pero también donde podamos sentirnos como en familia. "Las Cazuelas" es el lugar ideal para tan deseado anhelo, gracias a la fina atención de su propietaria, la Sra. Ma. Jenny Eguez de Berdecio, que con su gracia y amabilidad logra que cada cliente, se convierta en un amigo de la "casa".



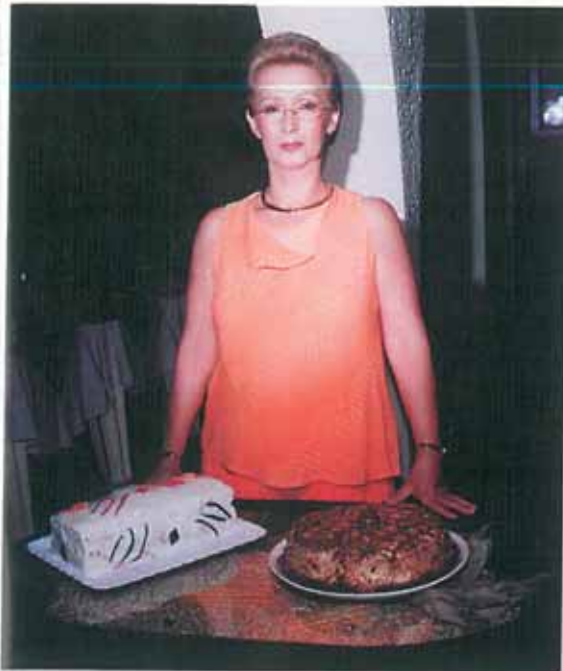
Salon de Té, Pastelería y Restaurant

LAS CAZUELAS

UN LUGAR PARA COMPARTIR Y DEGUSTAR

De la Banca a la Repostería.

Jenny Eguez de Berdecio estudió la primaria en el colegio Mamerto Oyola, la secundaria la vivió en distintos establecimientos educativos antes de realizar sus estudios superiores de Secretariado Ejecutivo en Buenos Aires. Al volver al país ingresó a trabajar a la empresa de telecomunicaciones Cable West Coast, allí estuvo por cinco años. Posteriormente su carrera profesional se abocaría a las entidades financieras a la que dedicó veinte años de vida. Recorrió varias instituciones bancarias como el Bank Of America, más tarde fue contratada por el Banco de la Unión, donde prestó sus servicios por siete años, y luego vendrían el Banco Sur y el Bidesa.



“Las Cazuelas”, un mágico lugar de encuentro

Hace un año abrió su propio salón de té, pastelería y restaurante llamado: “Las Cazuelas”, el nombre corresponde al recipiente donde hacen horneados en el campo. Su prima Chonina Vincenti, el talento de Quito Velasco, la dedicación de Chinga de Rivero y el esfuerzo de Liliana de Razuk, lograron conseguir una exquisita mezcla de antigüedad y modernidad, para dar paso a un lugar de encuentro donde se puede degustar las más exquisitas masitas típicas del oriente, así como platos internacionales, de delicioso sabor.

El cálido ambiente que se respira en “Las Cazuelas” es resultado de la esmerada atención que pone su propietaria en cada detalle tanto en la sección culinaria, como en la atención personalizada a cada cliente que visita el restaurante, pues se siente dichosa al ver que la gente que asiste por primera vez al salón se sienta como en casa. “Lo importante es que los clientes se vayan contentos y ellos siempre tienen la razón. Soy una persona que está abierta a las críticas”.

Hay de todo y para todos los gustos

Desde muy temprano, Jenny inicia sus actividades dirigidas a su agitado negocio. En la tarde está abocada íntegramente a la atención de los clientes.

Tres de la tarde... un delicioso sabor a empanadas, masaco y sonso empieza a deleitar los más exigentes paladares pues es la hora de servir el típico café de la tarde, en “Las Cazuelas” acompañada de delicada y rica pastelería, todo

elaborado en el propio salón. De martes a sábado por la noche “Las Cazuelas” se viste de gala para ofrecer el Buffet Típico, con sabores apetitosos como el majadito batido, el majadito graneado, keperí al horno, rapi al jugo, ají de lengua con sus respectivas guarniciones y desde hace algunas semanas su esmerada propietaria implementó los platos extras.

El domingo es especial porque el restaurante ubicado en una de las avenidas más pintorescas de la ciudad en la Av. San Martín del barrio Equipetrol presenta su Buffet Familiar con platos internacionales que varían cada fin de semana, eso sí el plato estrella sigue siendo el majadito batido ya que es la comida por excelencia tanto de cruceños como extranjeros que lo prueban una vez y se enamoran de él por siempre.

Los deliciosos sabores invaden los salones de “Las Cazuelas” con la variedad de carnes, pastas y pollo que forma parte de una extensa variedad de comidas internacionales como el pollo al vino, pollo al champagne, pollo a la piña, pollo

al limón, pollo deshuesado a las espinacas, pollo al champiñón, chicharrón de pollo y en carnes: peceto al vino, peceto a la griega, a la francesa, peceto relleno, filete mignon, lomito a la pimienta y medallones al estragón, así también el cerdo a la diablo, a la mostaza, acaramelados, las costillas de cerdo agridulce, de igual modo el cerdo picante.

También ofrece una exquisita y diversa cantidad de pastas, como el tallarín chino, lasagna, fetuchini, ravioles, canelones y otras opciones a pedido del cliente, la improvisación no es problema gracias a su excelente Chef. Cualquiera de estas opciones culinarias también se sirven para ocasiones especiales enviadas directamente a domicilio.

De tarde y de noche

“Las Cazuelas” además de ser un salón de té por las tardes, continúa su esmerada atención por las noches donde la gente que gusta salir a comer algo sabroso y rápido encuentra en este acogedor restaurante desde el delicioso cebiche, la milanesa napolitana, o un surubí a la romana, o el esquisito pique a lo macho, los tortelines, o si desea algo más liviano, la especialidad de la casa: la ensalada cazuela, con lechuga escarola y un pollo deshuesado con varias salsa al gusto del cliente.

El mensaje que da Jenny a las madres: “La madre es lo más grande que hay, el que la tenga que la cuide, la valore y la mime porque es lo que tiene mayor valor en la vida”.



La Sra. Maria Jenny Eguez de Berdecio, junto a su esposo el Lic. Jorge Eduardo Berdecio Moreno y su hijo Jorge Eduardo Berdecio Eguez



La Sra. Maria Jenny junto a su cuñada Mary Ortíz de Eguez y su sobrina Mónica Eguez.

En cuestión de postres, el menú de opciones se hace interminable, ya que su propietaria no escatima tiempo ni esfuerzo para crear y presentar con absoluta dedicación una variedad inimaginable de colores, texturas y sabores desde la conocida torta de Tiramisú, la de Merengue, la Tres leches, Selva Negra, la Almendrada, la infalible torta de Chocolate, así como infinidad de masitas de varios gustos y formas... y la deliciosa torta salada, famosa por su delicadeza y exquisito sabor.

Su familia, un verdadero apoyo

Jenny Eguez tiene seis hermanos, (Rolando +) dos de ellos la colaboran intensamente en el restaurante: Willy Eguez como supervisor del salón, y Roxana Eguez (Pimpa), en la parte culinaria.. Junto a su cuñada Mary Ortíz de Eguez y su sobrina Mónica Eguez, encargada de la caja de la empresa, conforman una verdadera empresa familiar, de aquellas que logran salir adelante, gracias a los lazos familiares con muestras de lealtad y compañerismo en todo momento.

Jenny está casada con el lic. Jorge Eduardo Berdecio Moreno, quien a pesar de dar cátedra en dos universidades, es su fiel colaborador, siempre presto a darle una mano en el momento preciso. Su esposa lo reconoce y le agradece: "Doy gracias

a Dios por el esposo que tengo, me ayuda mucho y está siempre a mi lado; incluso el domingo que para nosotros es uno de los días más concurridos".

Su único hijo Jorge Eduardo Berdecio Eguez de 23 años está por culminar la carrera de Marketing por esta razón no dispone del tiempo necesario para colaborar a su madre en el negocio familiar, pero esto no inquieta a la Señora Jenny pues para ella, la formación de su hijo, es primordial.

"Mi madre es lo más importante, esto no sería posible sin ella, pues todas las recetas son de su propiedad. Desde muy pequeña me enseñó a trabajar duro, pues antes la vida era muy sacrificada. El ambiente familiar, las buenas costumbres y el diálogo eran los valores que las familias inculcaban a los hijos y eso es lo que tiene verdadero sentido. Soy una persona emprendedora y me gusta arriesgar; negocio que emprendo sé que me irá bien con la bendición de Dios".

Doña Lydia Gutiérrez junto a su esposo Don Avelino Eguez, como toda madre sabia en sus decisiones supo darle un verdadero ejemplo y con dedicación ambos lograron inculcar en Jenny el amor al trabajo.

La sucursal de "Las Cazuelas", un proyecto para después...

"Estaba decidida a abrir una sucursal en La Paz pero he llegado a la conclusión que para que un negocio vaya bien, uno tiene que estar atendiendo personalmente. Por el momento estoy abocada a "Las Cazuelas" de Santa Cruz, dando todo mi esfuerzo, mis horas y mi atención", asegura su propietaria.



La Sra. Maria Jenny junto a su hermanos: Willy Eguez, Roxana Eguez (Pimpa) y su señora madre Lydia Gutierrez



Congresos,
Lanzamientos de Productos,
Relaciones Públicas,
a otro nivel



Un pedacito de
Europa en
el corazón de *Bolivia*

Ingresar a Hotel Europa es como transportarse mágicamente al viejo continente, un verdadero viaje de ensueño con todo el confort de la vida moderna, con lujosas y cómodas habitaciones en un ambiente familiar, lejos del ruido y la monotonía en pleno centro

de la ciudad de La Paz a 3.600 msn. Ricardo Rojas, es el gerente general de este paradisíaco lugar. Con capacidad profesional lleva adelante este gran emprendimiento con logros importantes para el presente y con muchas proyecciones hacia el futuro.



¿Quién es Ricardo Rojas?

Su historia es versátil y dinámica al igual que sus sueños y proyectos para el país. Su infancia y parte de su juventud la vivió en Europa y Estados Unidos, donde estudió Economía. Regresó a Bolivia en 1970. Una vez radicado en el país, trabajó durante dos años en el City Bank y luego decidió viajar a

Al tiempo, el joven economista incursionó nuevamente en un rubro distinto a los dos anteriores, esta vez, prestaría sus flamantes conocimientos a la empresa Coca Cola, en Santa Cruz. Pero más tarde, la política lo alcanzó y en el gobierno del ex presidente Víctor Paz Estenssoro, trabajó una vez más en una entidad bancaria, esta vez en el



Nicaragua para obtener una Maestría en el Instituto CentroAmericano de Administración de Empresas "INCAE", establecido por la Universidad de Harvard, donde una vez graduado fué contratado para inaugurar en Panamá un Banco de inversiones del First National Bank of Chicago.

Banco de Desarrollo, dependiente del Banco Central, allí se hizo cargo de la Gerencia de Desarrollo del Banco Central y luego asumió la Gerencia General. Con el cambio de gobierno, dejó el Banco Central de Bolivia y entró a la Bolsa Boliviana de Valores, una entidad que apenas empezaba a crecer.

A los 30 años, regresó nuevamente a su tierra para trabajar en la banca privada, y para incursionar en un nuevo rubro, la hotelería. Durante nueve años fué gerente general y presidente ejecutivo del Hotel Los Tajibos, que inicialmente tenía la categoría de cuatro estrellas y contaba con 80 habitaciones. Durante su gerencia, el Hotel Los Tajibos se incrementó a 180 habitaciones y se convirtió en un hotel de 5 estrellas.

Durante el primer gobierno del Lic. Gonzalo Sánchez de Lozada fué invitado a desempeñar el cargo de Secretario Nacional de Turismo, función que desempeñó durante los cuatro años de gobierno. Después se dedicó a la ganadería y la producción de flores. Actualmente Ricardo Rojas, es un gran productor de flores en el valle cochabambino, entre las especies que produce están los claveles y las rosas,

El Lic. Ricardo Rojas está casado con la Lic. Martha Peñaranda, catedrática en Ciencias Políticas de la universidad UMSA de La Paz y Consultora. Juntos tienen a su hija Claudia una joven muy preparada quien estudió leyes y actualmente trabaja con el Diálogo Nacional, y su hijo Alejandro que está a punto de graduarse como abogado para luego obtener una maestría.

que luego son exportadas a los países vecinos y a Estados Unidos. Gracias a su capacidad y a las condiciones favorables de nuestro clima, luminosidad, las tierras fértiles y los bajos costos de producción, actualmente, Bolivia es un serio competidor en el mercado de Miami, frente a países tradicionales como Colombia y

Ecuador, pese a que en nuestro país existen alrededor de 40 hectáreas de plantaciones de flores, frente a Ecuador que posee 2.500 hectáreas.

El hotel Europa, un nuevo desafío
Desde hace tan sólo dos meses Ricardo Rojas aceptó el gran reto de hacerse cargo de la gerencia de este maravilloso hospedaje de cinco estrellas, sin embargo, el hotel ya cuenta con una tradición de cinco años construido con inversiones alemanas y bolivianas y desde su inicio concebido y pensado bajo un estilo y servicio europeo. Actualmente el hotel, cuenta con 110 habitaciones diseñadas para ofrecer una sofisticada elegancia con servicio de mayordomo; todas las suites fueron construidas con materiales europeos, así como los sistemas de calefacción, para adaptarse a las frías temperaturas de la ciudad de La Paz.

Hotel Europa se adelanta a cada una de las necesidades de su público, esta esmerada

atención se muestra desde el cuidadoso diseño de su lobby hasta el modesto profesionalismo de cada uno de sus trabajadores, desde el respetuoso botones que conduce a los visitantes a sus lujosas habitaciones, preparadas cuidadosamente para su llegada, hasta el gerente quien cuida cada detalle para que la estancia en el hotel sea una experiencia inolvidable.

Hotel Europa se esmera por exceder las expectativas de cada visitante.

El hotel cuenta con cuatro lujosos salones, destinados a elegantes e importantes recepciones y eventos de carácter empresarial y social, con sistemas modernos de iluminación, computación, redes informáticas y el mejor servicio técnico para el éxito de las diferentes convenciones que allí se realizan. El más grande, tiene capacidad para 500 personas; el salón *Germania*, tiene la posibilidad de atender diferentes eventos a la vez.

Hotel Europa piensa en todo a la hora del relax del visitante, para ello cuenta con una lujosa piscina atemperada de 15 metros de longitud, un rejuvenecedor sauna seco y vapor y para aquellos que disfrutan de la vida sana y los ejercicios, está un gimnasio totalmente equipado. Por otro lado, el hotel cuenta con cuatro amplios y acogedores restaurantes: el *"Euro Café"*, una especie de cafetería para degustar una infinita variedad de cafés con deliciosos sabores y aromas; el restaurante *"Gourmet"*, donde el huésped puede disfrutar de la alta cocina de un Chef de prestigio mundial, en un ambiente exquisito.

Para quienes prefieren no salir a la ciudad en la noche,

Hotel Europa ha pensado en todo y desde sus mismas instalaciones se puede disfrutar de servicios complementarios dentro del hotel como una vista al *"Balcón"*, un mágico sushibar para disfrutar de una esmerada atención





de exquisitos tragos, acompañados de una suave música de piano.

Hotel Europa se esmera por exceder las expectativas de cada visitante. El elegante “Treffpunkt” (punto de encuentro), es un Café Europeo integrado al lobby, que forma parte de una plaza como en cualquier ciudad europea, creado especialmente para saborear pastelería europea, todo tipo de sandwiches y por supuesto una increíble variedad de cafés, té y mates; y por último está “El Solar” en el piso más alto del hotel para saborear exquisitos cortes de excelente carne a la parrilla, rodeado de una hermosa vista de la ciudad, ya sea para reponer energías al despertar el día o terminar la jornada cuando la noche empieza a lucir radiante y hermosa.

Proyectos para incrementar el turismo.

Ricardo Rojas brinda cada día una esmerada atención desde uno de los mejores hoteles de Bolivia, pero para su espíritu visionario y soñador, esto no es suficiente. Añora tener la posibilidad de implementar nuevos conceptos de hotelería en el país y así atraer mayor número de turistas, para que Bolivia se convierta en su destino turístico. “Queremos que *Hotel Europa* se

mantenga como el mejor y exclusivo hotel de la ciudad de La Paz” La idea es dar un servicio europeo, personalizado a nuestro segmento del mercado, que son principalmente hombres de negocio, y también atraer al turista para disfrutar de los circuitos turísticos con exploraciones de varios días para luego retornar a un acogedor hotel con una buena cama, agua caliente y una fina atención europea cinco estrellas. Para ello, deseamos ofrecer un país rico en atractivos turísticos, como ser nuestra biodiversidad, nuestra cultura y entre todos, especialmente los del sector turístico, convertir a Bolivia en un destino turístico, eso si las condiciones políticas, sociales y jurídicas del país, nos lo permiten. Porque si en un país no existe seguridad ciudadana, el turismo se viene abajo. Sin embargo, y sin dejar el optimismo de lado, Rojas asegura que todos los bolivianos deben poner el hombro para sacar a Bolivia adelante porque como él mismo relata: “es el único país que tenemos”, con estas palabras, se plantea el desafío, cuyo recorrido por instituciones públicas y privadas nunca ha sido un azar del destino pues es un hombre que siempre ha apostado por el país, y es un convencido que Bolivia tiene grandes potencialidades turísticas para explotar.

Un mensaje a los bolivianos
“Los bolivianos debemos ser orgullosos de lo que nuestro país tiene; de nuestras cholitas, chapacos, cambas, collas, de toda la riqueza cultural que poseemos y que muy pocos países la tienen. Además contamos con una admirable biodiversidad, estamos catalogados como los 10 países con mayor riqueza ecológica en el mundo. Fuera de ello, tenemos sitios arqueológicos que no pueden ser descubiertos porque no tenemos recursos. El Beni, es un sitio que aún no ha sido descubierto en su totalidad, y como éste, muchos ejemplos más. Debemos trabajar y continuar las políticas de gobierno, y no cada cinco años, empezar de nuevo”.



Gerard Germain...

Mucho más que un Chef

Sonarían exagerados y poco elocuentes los aplausos y palabras de admiración para un hombre como Gerard Germaín, que lleva una vida a un ritmo tan acelerado como es su propio espíritu, inquieto y dinámico. Un niño solitario que logró devorarse al mundo para ir tras sus sueños. A su corta edad, ha recorrido mucho camino pero su creatividad se mantiene infinita, inagotable y desbordante. Para Gerard no existen límites ni distancias; su fuerza y vigor vencen siempre al cansancio y la dejadez humana. Su capacidad y talento innato, lograron grandes avances en la gastronomía boliviana y su tesón y esfuerzo han aportado beneficios insospechados para los chefs nacionales. Por sus cualidades profesionales y sus virtudes humanas, se convierte para siempre en un ejemplo de vida.

los tajibos

El recuerdo de su infancia, algo triste y solitaria, relata la historia de un niño de 13 años que por azares del destino, se vio fascinado frente al mundo de la gastronomía, un mundo que lo palideció desde la primera vez. Gerard Germaín no conoció los juguetes tradicionales que divierten o en muchos casos adormecen la mente de un adolescente, frente al hecho de tener que acompañar a su madre a diario a su fuente de trabajo, un restaurante, las cacerolas, los aromas a legumbres, asados y especias frescas despertaron el espíritu dormido de quien años más tarde se convertiría en un Chef con grandes logros y honores en el ámbito mundial.

Casi 20 años de carrera

Su historia es fascinante y aunque por duro que parezca su camino al éxito se inició tras el divorcio de sus padres. Como ninguno de sus progenitores podía hacerse cargo de él, el Gobierno Francés asumió la responsabilidad de su educación en un instituto hasta que el pequeño Gerard cumpliera los 18 años. Cuando llegó a la mayoría de edad, Gerard ya era libre y podía tomar las riendas de su vida; la persona que estaba a cargo de ese centro de educación, le propuso entrar a una Escuela de Gastronomía donde le daban techo, comida y un salario. En ese momento, era la mejor opción para el joven Gerard que con agrado y entusiasmo aceptó de inmediato. De 34 alumnos, Gerard fue el único que logró graduarse, el Chef que lo había formado lo envió a París a un Hotel Ressort que en ese entonces pertenecía a la hija del Presidente de Francia de aquél entonces. Al tiempo de estar allí ganando experiencia y asumiendo nuevos retos en

lo que para él empezaba a ser su razón de vida, un hecho injusto le cambiaría nuevamente la vida; después de una noche de mucho trabajo, el jefe de Gerard lo encontró durmiendo a las 8 de la mañana; pensando que éste no cumplía con su trabajo, lo echó del restaurante pero después de hacerlo, descubrió que Gerard había limpiado toda la cocina durante la madrugada. Para retractarse de su injusta decisión lo envió al hotel Carlton, allí trabajó durante un año pero sus ansias de conocer otros mundos, lo llevaron a recorrer los cuatro puntos cardinales de Francia adquiriendo fascinación la experiencia y costumbres diversas de todas las zonas de su país natal.

Francia no le bastaba, de pronto se decide y con una mochila sobre la espalda y cincuenta dólares en el bolsillo, el joven impetuoso y arriesgado Gerard se lanza en un barco hacia Inglaterra para sentir nuevas emociones en un viaje que él llamaría de aventura. Sin hablar el idioma inglés tocó varias puertas, pero pronto su talento fue reconocido por un Chef famoso en el rubro el que más tarde lo contrata para trabajar en el hotel Intercontinental. Gerard trabajó allí durante un año, hasta que

nuevamente sintió que el mundo esperaba por él en otros rincones desconocidos. Luego se trasladó hasta las Islas Bermudas, a partir de allí empezaría un ir y venir por casi todas partes del mundo, hasta descubrir que un buen día se encontraba en Tailandia. Esta vez el amor se cruzaría en su camino, al conocer a Paulina Calvo, una joven boliviana que estudiaba hotelería. El amor pudo más que sus ansias por seguir recorriendo mundos desconocidos, al contraer nupcias con esta hermosa mujer, descubriría, un nuevo país nunca antes visto por él: Bolivia.

Gerard Germaín, el hombre detrás del Chef

La familia le da la estabilidad que necesita. Su esposa lo empuja a que vuelva a casa después de una larga jornada. Sus hijas le dan cariño y el amor que tanto necesita. Sin embargo, Gerard es consciente que su trabajo y sus costumbres desde niño fueron muy diferentes. Almorzar y cenar en casa es algo a lo que tiene

que acostumbrarse todavía con cierta dificultad. Por su posición pública se le hace más difícil estar en su hogar. bien Gerard conoce la fama y ha probado el sabor del éxito, aún añora realizar sus propios sueños. Tener un programa de cocina, abrir su propio restaurante, al que pondría de nombre simplemente "Gerard", con cadena en Río de Janeiro, en Chile, otro en Nueva York y por supuesto otro, en su querida Francia y contar con una escuela gastronómica. Por ahora, las intensas actividades y la gran demanda que tiene su trabajo, no lo dejan siquiera proyectar sus sueños. El LAB le ha pedido sus servicios como consultor, en el hotel Los Tajibos trabaja full time también como consultor, atiende pedidos de cocina a domicilio, tiene a su cargo la organización de la



Expogourmet, la edición de su reciente libro de cocina, clases de cocina, entre las principales ocupaciones.

Creador de la Expogourmet

Al llegar a Los Tajibos asumió casi inmediatamente el cargo de Chef ejecutivo de la cocina. Entonces se dio cuenta que la idiosincrasia del boliviano era distinta a la que se servía en el restaurante Papagayo. "Al boliviano le gusta un plato rico y en abundancia, no le interesa un plato de fondo", comenta. A raíz de este descubrimiento y después de conocer las comidas de los 9 departamentos, Gerard llegó a la conclusión que los chefs bolivianos poseían talento pero hasta ese entonces, ese talento estaba dormido. Creó entonces una maravillosa idea que ha dado origen a que Bolivia sea conocida mundialmente a través de su gastronomía y a su vez invitó a chefs internacionales para que sirvan como incentivo a los chefs nacionales y éstos se esmeren en mejorar su trabajo y puedan ganar medallas de distinción y cruzar fronteras, como ya lo han hecho varios bolivianos desde que se

*Gerard conoce
la fama y ha
probado el
sabor del éxito,
aún añora
realizar sus
propios sueños.*

creó la primer versión de la Expogourmet. "La gastronomía boliviana ya no necesita ser conocida, hoy en día marca presencia y en los concursos realizados en Latinoamérica de comida, el resto ya temen a la presencia de la culinaria nacional", afirma orgulloso Gerard.

Su primer encuentro con la comida boliviana, lo asustó por la abundancia y la falta artística en sus presentaciones, eso sirvió como reto para que Gerard mostrara al mundo que Bolivia no es sólo la llama y la "cholata", sino que nuestro país tiene 9 departamentos con climas diferentes y una geografía maravillosa, Santa Cruz y Tarija tienen un clima bello y parte del país posee una amazonía increíble.

Después de seis versiones todas ellas exitosas, Gerard desea que la Expogourmet se convierta en un evento internacional "ya es tiempo que el Gobierno boliviano se haga cargo a nivel económico de este evento. Soy consciente que Brasil, México o Chile son países increíblemente grandes con ferias de alimentos y bebidas; sin embargo, no existe un encuentro internacional como la Expogourmet", concluye.

La Expogourmet desde hace algunos años dejó de ser un evento gastronómico de carácter nacional, ya que al ser Vicepresidente de los Chefs de Latinoamérica, Gerard ha llevado la feria gastronómica a países como Brasil, México, Costa Rica, Chile, Perú y Ecuador. Para ello Gerard se pone en contacto con los presidentes de los Chefs de cada país, los visita, muestra el evento,

apoya en la organización y presenta a Bolivia como participante.

Las primeras tres versiones de la Expogourmet fueron a nivel nacional sin embargo, se han realizado tres versiones internacionales, como resultado de éstas Gerard ha logrado enviar a varios chefs bolivianos al exterior para que se formen, "Cuando regresen estarán con otro conocimiento. La gastronomía boliviana en cinco años, estará totalmente diferente, tendrá todavía sus productos nativos pero en los restaurantes habrá mucho más ofertas de productos. Será la comida nueva andina", afirma su impulsor. La Expogourmet es también una

plataforma para lanzar productos, porque los proveedores saben que a este evento llegan miles de personas, las visitas son de nivel importante. Hoy en día es una feria conocida, el Hotel Los Tajibos se ha vuelto pequeño para su desarrollo. La próxima versión será en Octubre, sin embargo, Gerard desea ampliar horizontes y si bien al inicio nació como una sociedad con su suegra Luz María de Calvo, Gerard pretende convertirla en una empresa personal. Próximamente la llevará hasta Miami y tendrá que llamarse "Expogourmet", anuncia Germaín.

Un tema del que hay que hablar

Gerard Germaín es crítico al hablar de la situación gastronómica del país. Con inmenso pesar pero con la esperanza de que las cosas mejoren en un futuro, se pronuncia al respecto: "El temor de los chefs internacionales frente a la comida boliviana no es a la comida en sí, sino a la sanidad. Es una cuestión de imagen, la carne colgada con moscas, la basura entre las verduras, es algo que aterra a un extranjero.

En Bolivia existen muy buenos restaurantes, sin embargo, existen muchos lugares que no tienen las condiciones mínimas de sanidad y yo creo que poniendo un mantel bonito y limpio, teniendo un baño aseado, esos propietarios ganarían mucho más que en las condiciones actuales", concluye Germaín.

Su libro, un sueño hecho realidad

Desde hacía seis años que Gerard intentaba editar un libro de comida nacional, sin embargo, nunca estaba satisfecho con un plato cuando lo veía



Gerard Germain al lado de su esposa Paulina y sus pequeñas hijas: Dominique y Antoinette.

terminado. Pero la idea continuaba en su mente y gracias a un equipo de trabajo, Gerard logró hace poco lanzar 5.000 ejemplares con una calidad extraordinaria. Pero nuevamente retorna el tema de su restaurante que si bien ni siquiera tiene tiempo para proyectarlo, ya lo tiene en mente: "Será con productos nativos finos, productos internacionales.



No será un lugar de comida internacional sino que tendrá la comida de Gerard, un sabor que el cliente no podrá encontrar en otra parte. y una distinción será que el 100% de los productos serán frescos. Mi restaurante contará con precios atractivos para un número no mayor a 60 personas", nos relata emocionado.

Un hombre que marcó su vida

Jorge Calvo, quien fuera su suegro fué sin duda un hombre que marcó su vida. Con su ejemplo le mostró lo cariñoso que puede llegar a ser un padre; le enseñó a compartir los pequeños detalles de la vida; lo introdujo a la sociedad cruceña ya que al principio la vida de Gerard transcurría entre ollas y cacerolas dentro de una cocina. Por ello, nunca olvidará el día de su entierro, aún queda en su memoria la cantidad de personas que lloraron su partida. Gerard lo tiene tan presente en su vida que a pesar de tener su propio padre, en su billetera guarda una pequeña fotografía de su entrañable amigo y compañero, Jorge Calvo.

Gerard se despidió de esta entrevista mostrando su noble corazón y sus deseos de ser solidario con quien se le cruce en su vida. Y como no podía ser de otra manera su despedida final fué con un fervoroso ¡bon appetit!

FILETE DE TUCUNARÉ, COMPOTA DE HINOJO, REDUCCIÓN DE ALTURA

Ingredientes (1 persona)

300	gr.	tucunaré
300	ml.	fondo de pescado
100	gr.	bulbo de hinojo
90	gr.	cebolla
15	ml.	aceite de oliva
500	ml.	vino tinto de altura La Concepción
100	ml.	vino blanco
10	ml.	mantequilla
		Sal y pimienta blanca a gusto

PREPARACIÓN DEL TUCUNARÉ

Sacar con pinzas los huesos del tucunaré, dividir el filete en dos y salpimentar a gusto. Colocar los filetes en una placa con papel mantequilla y rociar con media cucharadita de aceite de oliva. Cocer al vapor durante 10 minutos.

PREPARACIÓN DE LA COMPOTA DE HINOJO

Saltear el hinojo en 10 ml. de aceite de oliva, salpimentar y agregar por último los 100 ml. de vino blanco y 300 ml. de fondo de pescado. Reducir a fuego lento hasta espesar.

PREPARACIÓN DE LA REDUCCIÓN DE ALTURA

Saltear la cebolla cortada en brunoise en una sartén con aceite de oliva caliente, agregar el recorte de tucunaré y añadir 500 ml. de vino tinto de altura La Concepción, reduciendo hasta que tenga una consistencia de jarabe. Adicionar la mantequilla clarificada y colar a través de una gasa fina.

DECORACIÓN

Disponer la compota de hinojo en el centro del plato, colocando los dos filetes encima y el cordón de la reducción de altura alrededor.



ORGULLOSAMENTE Bolivianas



Sra. Fanny Jiménez Torrez

*ANDREA
joyas que
hacen
quedar
bien y son
para toda
la vida*

Joyería Andrea es la primera y única joyería especializada en trabajar con la gema semipreciosa Bolivianita. También es pionera en desarrollar el comercio virtual con su página web www.bolivianite.com. Esta empresa de constante crecimiento, está a cargo de Fanny Jiménez Torrez, Gerente Propietaria y su hija Andrea, Gerente Administrativa,



quienes se sienten orgullosas del éxito alcanzado y por mostrar al mundo parte de la riqueza que Bolivia posee.

Joyería Andrea cumple a cabalidad

sus premisas "joyas para quedar bien" y "cien por ciento bolivianas", pues cada pendiente, anillo, prendedor y todos los artículos de las líneas para damas, niños y varones, lo trabajan orfebres de la región en base a diseños exclusivos y con materia prima nacional, desde el oro y la plata, hasta la afamada gema semipreciosa, Bolivianita.

La empresa continúa descubriendo tesoros ocultos de la Provincia Germán Busch, como las piedras Ayoreita (gentilicio de la población nativa Ayoreos) y Milenium, además de otras a las que se atribuyen poderes místicos.

Al mismo tiempo se prepara para continuar creciendo de manera integral, con este objetivo participa en programas del Banco Interamericano de Desarrollo, de Swiss Contact y el gobierno de Dinamarca. "Recibimos asesoramiento financiero, técnico, etc; cuando concluyan los proyectos Joyería Andrea tendrá capacidad de producir en cantidades importantes para exportar, especialmente Europa y Estados Unidos", señala la entrevistada. Destaca que entre tanto, las colecciones que ha expuesto en ferias y eventos internacionales fueron elogiadas por su belleza y calidad.

Las exportaciones también crecieron con el catálogo virtual, aunque los turistas continúan haciendo las veces de promotores, pues al lucir las joyas o llevarlas como obsequios, hacen que muchos las pidan. Entonces se cumple el slogan: "Joyas para quedar bien".

Con 25 años en el rubro, Fanny Jiménez se destaca en una actividad casi hegemonizada por varones. Genera 30 empleos directos, número que aumentará a medida que concluyan los proyectos que desarrolla para consolidarse como exportadora.

Recuerda que incursionó en la joyería porque se casó con un gemólogo. "Gracias a él conocí el negocio del oro. Después de enviudar proveía de oro a los orfebres de Santa Cruz y exportaba, cuando cayó el precio invertí en la joyería (...) no fue fácil pero me fascinan los retos, porque siempre le pongo fe, amor y fortaleza", señala orgullosa la entrevistada.

Las gemas nuestras

La Bolivianita es única en el mundo por



sus matices que van desde los amarillos tenues hasta la gama de lilas y violetas. Se cuenta que en la época de la conquista, la princesa nativa Anahí se enamoró de un español. La tribu no aceptó el romance y ella fue sacrificada por su propia gente, pero antes de morir le entregó una gema (la Bolivianita) a su amado. Por ello representa el amor indisoluble entre el citrino y la amatista.

La Ayoreita es una combinación de cristal de roca con amatista. El cristal de roca tiene un brillo extraordinario y la amatista aporta con los matices lilas

La Milenium es producto de una combinación de cuarzos: el cristalino blanco y el de trazos negros ahumados.



Esta fusión de tonalidades es efecto de las radiaciones de la zona.

Aportar y dejar huella

Convencida que "en la vida uno tiene que aportar y dejar huellas", Fanny Jiménez integra el directorio de la Fundación creada para impulsar el desarrollo de Santiago de Chiquitos. "Después de 40 años los ex alumnos del colegio evangélico de Santiago nos reunimos para promover el turismo, la capacitación, organización y educación de los lugareños, de manera que presten servicios integrales de calidad al visitante", relató la empresaria. El emprendimiento que cuenta con el apoyo de Swiss Contact y el Programa de Conservación del Bosque Seco Chiquitano, ya dictó una diversidad de cursos y talleres para los pobladores.

En dos años de trabajo, también se logró la construcción del camino Santiago de Chiquitos-Aguas Calientes y el incremento de la infraestructura hotelera, en la zona que guarda paraísos poco explotados para el turismo, como San José de Chiquitos con su iglesia de piedra de la época misional, Roboré y sus aguas termales medicinales; todo ello en medio de bellos paisajes y una riqueza natural considerada entre las más grandes y mejor conservadas del planeta.



Maria Elva (Toti) Talavera Gómez



Quién sino una madre para aliviarnos Con sus manos de seda y su infinito amor nuestro pequeño cuerpo cansado. Quién sino una madre para darnos ese sabio consejo cuando sentimos que el mundo se nos viene encima. Quién sino una madre para sanarnos las heridas que la inexperiencia nos provoca. Quién sino una madre para protegernos aunque no esté a nuestro lado aún en nuestros momentos de mayor desamparo. Toti Talavera es madre, amiga y compañera, mágica mezcla de bondad e indulgencia. Sabia a la hora de tomar decisiones acertadas y frágil al reconocer sus debilidades como mujer, como muchas, como todas... con defectos y, virtudes. GENTE DE AMERICA en esta edición especial, conversó con esta encantadora madre que a fuerza de puro valor lleva adelante el fruto de su vientre en perfecta armonía con su realización profesional.

Ser madre... Su mayor reto

A pesar de tener una de las agendas ejecutivas más agitadas de nuestra comunidad por su labor como corredora de bienes raíces, Toti Talavera intenta adaptarse y tratar de estar en el momento preciso cuando su pequeña de trece años la necesita. Ser madre fue una de sus mayores aspiraciones de vida. La llegada de su hija fue un momento indescriptible ya que fue una bebé

esperada, ansiada y deseada. Vino a llenar un espacio importante pues fue el momento en que Toti reafirmó la trascendencia divina y consolidó su fuerza y valor como mujer al descubrir que las mujeres estamos destinadas a vivir este don de Dios por la fortaleza que tenemos. La Sra. Alina, su madre, fue una mujer ejecutiva, intelectual, y distinguida, que por su carisma y

generosidad fue líder de las más importantes instituciones sociales. Mujer de sólidos principios morales y cristianos, inculcó en su hija Toti el valor de la superación constante, el trabajo tesonero y la fé. Una mujer que siempre antepuso el bienestar de la familia a su propio bienestar. De ella aprendió el amor y la sensibilidad hacia los pequeños detalles de la vida.



La Sra. Alina Gómez de Talavera (+) y el Sr. Ramón Talavera, padres de Toti.

motivaron a no perder el tiempo y a intentar ser la mejor en lo que hiciera, destacándose como una alumna brillante en el Colegio y en la Universidad donde estudió Derecho.

El éxito le llegó gracias a un error.

Decir Toti Talavera, es decir Bienes Raíces. Son quince años de su vida ofrendados con pasión al intento de servir de la mejor manera a quienes la honran con su confianza. Una actividad en la que se vio involucrada gracias a un error. Un señor que acudió a su oficina impresionado por su aviso publicitario en el sector de inmobiliarias, le confió la venta de una casa.

A Toti le dio pena confesarle que de eso no sabía ni papa, pues en aquellos tiempos intermediaba en servicios

comisión que en vender la casa en un precio que superaba las expectativas del vendedor, quien resultó ser un prestigioso empresario petrolero, quien la recomendó entre sus amistades.

Fue un inicio con pie derecho

Una vorágine que por las horas que demanda, obligó a Toti a postergar muchos de sus sueños y a retirarse del servicio voluntario a la comunidad después de 12 años de intensa entrega, que empezó en el Colegio Santa Ana como presidenta de su promoción, donando los ahorros que eran para la fiesta a beneficio de la construcción de las dos primeras aulas del Colegio Fe y Alegría; siguió con el Rotaract Club del que fue Gobernadora Nacional reelecta en varias gestiones, dejando su huella por todo el país en escuelas, postas sanitarias, parques, programas de capacitación, intercambios, etc. cuyo financiamiento principal provenía de la Organización del Concurso

A pesar que ya son dos años de su muerte, el recuerdo vive intacto con ferviente ilusión en el corazón de su noble hija, convertida en mujer y madre también.

Su relación con su padre, Ramón Talavera, más que de padre e hija, es de amigos. Se sienten verdaderos compañeros. El le dio la oportunidad de viajar por el mundo y le financió sueños y aventuras. Gracias a su fortaleza, ella siente paz y tranquilidad pues sabe que puede apoyarse en él. A pesar de tener 70 años, su alma es de 20.

Toti se declara su gran admiradora, pues es un hombre que no sólo le pone alas a sus sueños, sino una gran energía y determinación. Es un realizador. Gracias a él, tengo una imagen paterna sólida, lo describe con inmensa ternura. Desde pequeña, sus padres la



Tres generaciones juntas: Toti Talavera, su Mamá la Sra. Alina de Talavera (+) y su hija Jennifer.

financieros y estaba ligada a un sector de telecomunicaciones. Más tardó en formalizar el contrato para asegurar el pago de su

Miss Bolivia, cuya franquicia era del Club. Privilegió siempre la enseñanza sobre la dádiva. La capacitación como instrumento de

cambio. Fue Directora Departamental de Juventudes y gracias a la gestión del Lic. Gonzalo Torrico, Director Nacional, Bolivia participó en el programa Juventud Canadá Mundo, ricas vivencias que le permitieron conocer la dinámica del desarrollo en diversas regiones y ciudades de Canadá y Bolivia.

Con el grupo juvenil de la Cruz Roja Departamental y Compañeros de las Américas, desarrolló un exitoso programa de huertos comunitarios, que llegó a involucrar aproximadamente a 5.000 personas de los barrios suburbanos.

Estuvo ligada a CONIF y fue parte del grupo fundador de FUMBODEN.

Una comunicadora innata...

Considera a Don Pedro Rivero un mentor, un amigo y un ejemplo de vida. Fue su colaboradora cuando él era presidente del Rotary Club y Toti del Rotaract. Entre las actividades que más recuerda fue la coronación de la reina de la tradición en El Palmar del Oratorio y la recreación de juegos casi olvidados.

Don Pedro Rivero M. le dio la oportunidad de incursionar en el periodismo.

Nostálgica nos relata los años en que con Elvio Montero revolucionaron "los sociales" de El Deber, una dupla incansable que plasmaba los acontecimientos casi al mismo tiempo de su realización.

A instancias de un grupo empresarial, formó con Vicente Delle Piane una empresa publicitaria. Toti no descansó hasta tener la certeza de que PUBLIDEAS era la N°1 en Bolivia, y gracias a contactos de su hermana Dorita en Brasil consiguió la representación de TV Globo y sus famosas novelas. Tres

años sin vacaciones la saturaron al punto que no quiso involucrarse más en publicidad, pese a tentadoras ofertas.



Nuestra entrevistada junto a su hija Jennifer

Hoy en día es una de las corredoras de bienes raíces más conocidas de Bolivia, con una cartera insospechada de clientes tanto extranjeros como nacionales. Su éxito se basa en una mezcla de fé, en Dios y en sí misma, muchas ganas y mucho trabajo. "Para cualquier actividad no hay azar, ni casualidad. Lo que sí cuenta es ponerle pasión a lo que uno hace, organizarse, contar con el contacto con personas claves y ser depositaria de confianza",

comparte su receta la experta. Aunque es exitosa, también tiene momentos de debilidad.

El éxito y la fama lamentablemente no vienen solos, los momentos de privacidad no volvieron mas a su vida. Toti se muestra sencilla y espontánea al comentar que todavía tiene muchas cosas por hacer. Aunque pareciera una tontería, le hubiera gustado mucho aprender a cantar, otra frustración es no dedicarle tiempo a su persona, nos confiesa que aunque es socia del club Country por muchos años, solo asistió a uno que otro almuerzo. Pero también tiene metas de carácter intelectual, le gustaría escribir y tiene uno que otro proyecto guardado.

En el campo social, Toti Talavera es una persona a quien le duele el dolor ajeno. Todos los días llora en silencio por la impotencia de no poder solucionar muchos problemas. Le gustaría contar con mas tiempo y dinero para crear una cadena de guarderías infantiles para que muchas madres puedan salir a trabajar tranquilas, sabiendo que sus hijos están bien cuidados, que sus hijas no serán violadas, ni sus hijos serán maltratados.

La difícil tarea de ser madre.

Quien es madre sabe que siempre hay tareas pendientes. Si bien ahora esta abocada al estudio de su única hija, Toti considera que lo mas importante es que Jennifer sienta que su madre estará siempre lista para apoyarla. "Quiero que mi hija sea humilde, como hasta ahora, que conozca mas mundo, que tenga experiencia, que siga teniendo éxitos escolares como hasta ahora. Yo fui muy activa en la parte social y quisiera que mi hija siga ese camino. Lo mas difícil de ser madre es lograr privacidad con mi hija, por el trabajo que desarrollo es casi imposible tener un espacio para ella, mucha gente requiere mi presencia, he perdido muchos momentos mágicos de mi hija y hasta hoy lloro por no haber estado junto a ella. Mis ausencias

involuntarias seguramente le han hecho mucho daño. El compartir con los hijos requiere de un proceso, un desarrollo para llegar a un climax. A veces me parece una frase utópica decir calidad de tiempo, frente a los hijos hay que estar relajados, tranquilos y equilibrados. El problema de las mujeres trabajadoras radica en que hay que estar equilibradas frente a ellos y no abusar de esa dependencia emocional para hacerlos víctimas de nuestras frustraciones ni cansancios. Mucho más en el caso de los padres divorciados.

Agradezco a Dios por la hija que tengo, comprensiva, tranquila, Dios le dio sabiduría a su alma ya que es ella quien me da soporte emocional, a pesar de su corta edad, es una niña madura. Me da pena confesar que soy inmadura, a veces hablo antes de pensar y cuando me doy cuenta es muy tarde porque ya lastimé a una persona. Jennifer me aconseja más a mí que yo a ella. Yo debería organizar mis horarios y tener un espacio sagrado con mi hija. "Concluye emocionada hasta las lágrimas.

"Tierna e inteligente"...

Así define Jennifer Marie Vaux Talavera a su mamá Toti, con quien mantuvimos un agradable diálogo sobre su relación con su madre ya que Jennifer deseaba participar de esta conversación:

"Mi mamá es lo más importante para mí. Es la persona que más quiero en el mundo y sé que puedo contar con ella siempre.

A veces me gustaría que sea un poco más comprensiva, pero siempre que caigo en líos, ella me saca de apuros y me da buenos consejos. Para mí, ella ha sido padre y madre, y tenemos una relación muy estrecha.

Jennifer no duda en aclararnos que los mejores momentos junto

a su madre fueron aquellos viajes al exterior donde pudieron estar solas la una con la otra, lejos del trajín del trabajo y los negocios. Al preguntarle si cambiaría algo de la personalidad de su mamá, Jennifer respondió:

"No cambiaría muchas cosas de ella. Eso sí, me gustaría que me dejara salir más seguido y alargara mis permisos.

Es cierto que a veces, cuando se enoja, pierde el control y dice cosas de las que luego se arrepiente pero yo siempre la perdono y resolvemos nuestros problemas".

Para finalizar la nota, Jennifer le envió unas palabras de agradecimiento a su querida mamá:

"Gracias por todo y por ser una madre tan buena. Yo creo que siempre llega el momento en que los hijos deben cuidar a los padres, cuando seas viejita, te prometo que te voy a cuidar con todo el cariño que me diste y que nunca sería capaz de internarte en un asilo... Te quiero mucho."

"Para cualquier actividad no hay azar, ni casualidad. Lo que sí cuenta es ponerle pasión a lo que uno hace, organizarse, contar con el contacto con personas claves y ser depositaria de confianza", comparte su receta la experta.



Salomé Nasica de Buchón nació en Santa Cruz, un frío día de Mayo. Desde niña recibió una formación religiosa y de valores familiares tanto en su hogar como en el colegio Cardenal Cushing. Años más tarde, egresó como Licenciada en Ciencias Políticas, Jurídicas y Sociales de la universidad

Gabriel René Moreno y está felizmente casada con el también Abogado Carlos Buchón M. y tiene a su pequeña hija Carla Fernanda. A lo largo de su vida profesional se desempeñó en cargos importantes como el de Asesora Jurídica del Gobierno Municipal de Santa Cruz, así como Asesora de la Presidencia

del ex-CORDECRUZ y fue fundadora y Directora General de la Corporación Cumbre. Desde 1997 hasta el año 2001, asumió con responsabilidad la Dirección Distrital de Grandes Contribuyentes y actualmente es Rectora de la Universidad Privada Cumbre, su mayor orgullo profesional.

SALOMÉ NASICA DE BUCHÓN

**Una mujer que
descubrió su
verdadera
vocación al
servicio de la
educación.**



Pocas mujeres hoy en día pueden verse realizadas en todos los roles que la sociedad les impone. Salomé Nasica de Buchón es una de ellas; con sabiduría, dedicación y gran profesionalismo ha logrado encontrar ese tan ansiado equilibrio entre la familia y la realización profesional, al frente de la universidad privada Cumbre, el resultado de varios proyectos educativos exitosos. GENTE DE AMERICA, conversó con ella y una vez más nos admiramos al ver que la sencillez y humildad, dos de sus cualidades que la convierten en una gran mujer. Un verdadero ejemplo de vida para el género femenino.



CUMBRE CORPORACION EDUCATIVA

En el ejercicio de sus funciones como mujer de leyes, fue Presidenta de la Asociación de Profesionales del Gobierno Municipal y Miembro del Directorio de varias instituciones femeninas. Conformó la Sociedad Boliviana de Estudios Fiscales y desde 1997 es Presidenta en ejercicio de la Asociación Departamental de Abogadas de Santa Cruz. Su labor y capacidad han sido reconocidas a lo largo de estos años por varias instituciones: En el 2001 fue destacada por CONIF, (Confederación Nacional de Instituciones Femeninas), otorgándole una distinción al "Mérito Profesional"; el mismo año, recibió la Orquídea de Oro, reconociéndola como la "Mujer Destacada del Año" y en el 2002, fue también "Mujer Profesional" destacada de AMUP, (Asociación de Mujeres Universitarias Profesionales) y el año 2001, recibió el Galardón "Gente de América a la Educación".

¿Cómo evalúa el desarrollo de la mujer en la actualidad?

El desarrollo de la mujer en todos los ámbitos ha ido cambiando frente al del hombre. La mujer no tiene las mismas oportunidades que el varón; la discriminación es real, existe en todo el mundo, los salarios para las mujeres siempre son más bajos y a la mujer le cuesta llegar mucho más. Lo que sí puedo apreciar a través de la

educación es que la mujer se capacita con mucho más deseos que el varón. En la universidad existe mayor número de mujeres capacitándose.

De acuerdo a las costumbres tradicionales, la mujer tenía el rol protagónico sólo de madre, con el tiempo esto ha ido evolucionando y la mujer ha logrado asumir su propio liderazgo, su vida y su rol. Esta libertad la ha llevado a tener mayor independencia.

En Santa Cruz existen mujeres increíblemente trabajadoras, y se miden de igual a igual con el hombre. Porque cuando existen intereses económicos la lucha es ardua, dura y pareja. A un principio a la mujer le es fácil llegar a un sitio, lo difícil es poder mantenerse, y sobresalir es una tarea muy dura. Gracias a Dios nunca me he visto afectada por ese problema, en veinte años de vida profesional, he trabajado con profesionales varones, y jamás he sentido rivalidad, al contrario, tengo más buenos amigos varones que mujeres. Me llevo excelente con ellos, en el ámbito empresarial y profesional porque cuando una mujer demuestra conocimiento, dominio sobre la materia, demuestra trabajo, tiene liderazgo, el hombre está feliz de trabajar con ella.

Ahora bien, la mujer por su propia naturaleza lleva sobre sus espaldas muchos sacrificios y más responsabilidades que un hombre, porque una mujer debe ser buena en todo: se le exige que sea buena profesional, madre, esposa, y además siempre debe estar de buen humor.

La mujer con gran sacrificio intenta cubrir todos esos roles para poder cumplir socialmente, en su hogar, en su empresa, con los amigos y las diferentes instituciones a las que está ligada.

¿Cómo es un día normal en la vida de Salomé Nasica?

Me despierto muy temprano, para colaborar a mi hijita para que vaya al colegio. Me quedo en casa tomando un café, leyendo los periódicos, nunca salgo de casa desinformada. Salgo a

trabajar a la universidad, donde es mi cotidiano oficio, allí estoy la mayor parte del tiempo dedicándome a lo que me llena de satisfacción como profesional al servicio de los jóvenes estudiantes. Pero también organizo mi agenda para cumplir mis actividades como abogada y otras dedicadas a la ayuda social y dedico el mejor tiempo a mi familia.

Al ser Rectora de la universidad Cumbre en Santa Cruz y al estar en contacto con jóvenes y padres de familia, ¿Ud. Cree que el ambiente familiar influye en los estudiantes?

Definitivamente, pienso que en nuestro país y en Santa Cruz debe haber un cambio en la educación de los padres hacia los hijos. Un cambio de actitud. Por ejemplo, ayudarles desde muy chicos a que se interesen por la lectura, pero ese niño se debe interesar con el ejemplo, enseñarle a leer el periódico, conversar temas que sean de interés en las horas del almuerzo, la cena. Acompañarle en su diario vivir, porque hoy en día, el escape de los padres radica en ver a los hijos en el colegio desde las 8 de la mañana hasta las 6 de la tarde para evitar dedicarles tiempo y asumir responsabilidades.

Lo que se nota en la juventud es una falta increíble de hábito de lectura y de estudio. Sin embargo y pese a esas falencias que vienen dificultando la formación del joven con los procesos educativos, una gran satisfacción es que el estudiante con su empuje y deseos de salir adelante, subsana esas deficiencias. Los universitarios deben dedicarse mucho tiempo más a las actividades de estudio y para ello hay que ayudarles con talleres paralelos para que puedan llenar esos vacíos en su formación.





¿Qué es lo que caracteriza y diferencia a Cumbre del resto de las universidades?

Desde que fundamos Cumbre, implantamos en el medio una concepción diferente de lo que son las carreras cortas, a nivel de técnico medio, operativo y técnico superior y le dimos la jerarquía que precisaba, porque antes que Cumbre naciera, el hecho de haber estudiado una profesión corta, de nivel técnico era algo que no llenaba de orgullo a nadie, al contrario, la gente se avergonzaba y se inventaba que asistía a la universidad con tal de no decir que estaba estudiando una carrera técnica. Una decisión tan acertada en un país tan pobre como el nuestro.

Cuando Cumbre ingresa al mercado con su concepción de modernidad, calidad en la enseñanza, con prestigio educativo y seriedad en el proceso de enseñanza, todos esos paradigmas de la educación técnica cayeron, y nos convertimos en líderes del mercado y lo seguimos siendo, porque siempre somos imitados pero nuestro trabajo sobresale por el trato humano y personalizado que brindamos a los alumnos, la calidad de la enseñanza, la revisión de los procesos educativos de los estudiantes y la revisión selectiva de los docentes, a sí mismo, por el hecho de haber implementado talleres prácticos en áreas empresariales.

Todo esto nos diferencia y nos permite beneficiar a miles de jóvenes que a lo largo de casi 10 años de experiencia, pasan por las aulas de Cumbre. El trabajo que venimos realizando por Santa Cruz ha sido llevado adelante

de una manera seria, porque la educación es una responsabilidad muy grande. Un ser humano puede perderlo todo en la vida, menos su título profesional, el que siempre le dará la oportunidad de empezar de nuevo.

¿Cómo creció Cumbre hasta llegar al sitio que hoy se encuentra?

Cumbre es una Universidad modelo, fuimos creciendo poco a poco, empezamos con el Centro Superior, más tarde abrimos la primera Escuela de Negocios en Bolivia, luego abrimos la Dirección Empresarial, una unidad más especializada para cursos a nivel ejecutivos en el área empresarial, después llegó la Implementación de los Talleres de Banca, Finanzas y Comercio Exterior, empresas simuladas, grandes y reales para terminar en nuestro gran proyecto, el sueño que siempre deseamos todos, terminar este proceso con nuestra superior Casa de Estudios que viene a ser la universidad privada Cumbre, un logro bien concebido, con sus propias características, y tradición de enseñanza con la corporación Cumbre, cuyo objetivo es formar jóvenes empresarios, pero no sólo con la mentalidad de empresario.

Algo que distingue a Cumbre es que el alumno a partir de su quinto semestre, empieza a organizar su propia empresa, a través de la "incubadora de empresa",



desde ésta modalidad, la universidad le enseña al joven a organizar una empresa desde su inicio hasta la creación de la misma con todas las exigencias empresariales y jurídicas que tiene en la práctica. Otra de las ventajas que tienen los estudiantes de Cumbre es que a partir de su segundo año de estudio, realizan talleres

empresariales que los habilitan en ciertas destrezas para que ellos después puedan salir a trabajar. Muchas veces un alumno se ve truncado en sus estudios por la falta de recursos y Cumbre, los ayuda a salir adelante y en ocasiones hasta le colabora a conseguir trabajo. Además reciben talleres que tienen que ver con el desarrollo de su personalidad, formándolos adecuadamente para que enfrenten la vida y estén preparados con la solvencia ética y moral.

Ultimamente hemos firmado un convenio internacional, donde participan 80 países alrededor del mundo. Uno de ellos es Bolivia, a través de Cumbre, donde tenemos la posibilidad de enviar a profesionales de cualquier área, para que trabajen un año en grandes empresas del mundo. El joven llega como funcionario recibiendo un salario lo que le equivale a una maestría, esto según el país que le toque visitar le ayudará a estudiar otro idioma y a relacionarse con otras empresas de alto nivel internacional.

También tenemos convenios con universidades de Estados Unidos que nos permitirán llevar a nuestros alumnos a realizar cursos de 15 días en varias áreas.

¿Cuáles son los proyectos para el futuro?

La creación de nuestro campo universitario porque la demanda así lo exige. No necesariamente tendrá que ser alejado de la ciudad porque las áreas de estudio no lo precisan. Este proyecto es a corto plazo, creemos que en un año, será una realidad. También queremos implementar una serie de proyectos que ya están realizados y sólo esperan a ser ejecutados.

¿Se siente realizada como mujer y profesional?

En estos veinte años que tengo de ejercicio profesional he podido realizar muchas funciones, las cuales me han permitido conocer diferentes actividades, políticas, empresariales, agropecuarias. Siempre tuve ofertas de realizar proyectos en sociedad, pero yo creo que uno tiene que trabajar en lo que le gusta, en lo que tiene vocación y qué mejor para ello que la educación, tan vital para el desarrollo de los pueblos, porque no nos olvidemos que un país culto, es un país próspero.

MONTERO

ya cuenta con el mejor
SERVICIO MEDICO



El Norte Cruceño, se beneficia con la mejor y mayor infraestructura médica, al inaugurarse Clínica Máxima.



**CLÍNICA
MAXIMA**

Su Máxima Confianza

LO ATENDEMOS:

Emergencias, Medicina General, Enfermería, Pediatría, Internación, Cirugías, Ginecología, Ecografías, Partos, Terapia Intensiva, Dialisis y Rayos "X".

**Todos estos servicios
al alcance de usted.**

**Calle Independencia #264
Telf.: 092-23983
Montero, Santa Cruz-Bolivia**

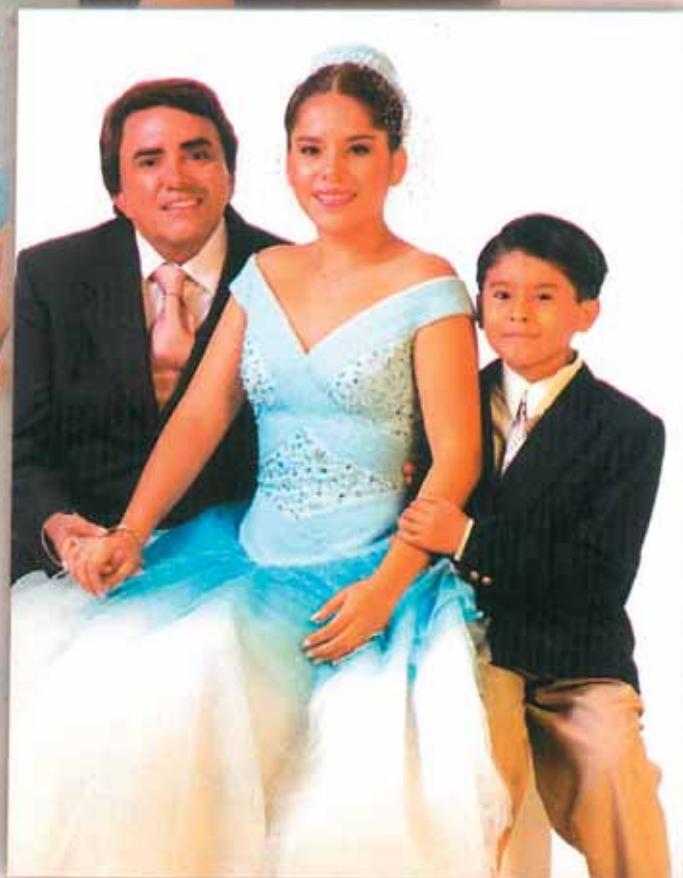
*Los 15 de
Martha
Sabine
Ponce
Guzmán*



*T*oda adolescente tiene el sueño de festejar su fiesta de quince años. Cuando la fecha se va acercando, los nervios hacen presa de la damita de tan sólo imaginar la extensa lista de cosas pendientes por preparar.



*P*ero sin duda, la ilusión de verse cual princesa en una noche encantada, supera todo esfuerzo y sacrificio. Martha Sabine Ponce Guzmán vivió aquella noche un verdadero cuento de hadas, al lado de su Señor Padre y su pequeño hermano Enzo.



Su residencia particular, fue el marco donde se realizó el hermoso sueño de Marthita (como cariñosamente la llaman): Bailar el vals con su querido padre, el Sr. Eduardo Ponce y compartir su dicha, al lado de sus amigos y familiares.



La belleza y la armonía impactaron, una elegante recepción social que quedará registrada en el corazón de una hermosa damita, Martha Sabine Ponce Guzmán y en el recuerdo de quienes se dieron cita para celebrar tan importante acontecimiento.

El exquisito pastel de quinceañera fue elaborado por Yayoy de Araujo; Marthita apagó sus quince velitas, con la inmensa dicha de verse rodeada de tanto amor y cariño en tan singular ocasión.



Todos los detalles de esa noche conformaron un conjunto de armonía y buen gusto, organizado por la empresa EVENTUS. La quinceañera parecía una princesa, realmente estaba preciosa con los detalles florales que iban acorde con el ambiente decorado al mejor estilo de Quito Velasco, su arreglo personal estuvo a cargo de PIPPO, peinador de reinas.





En esa noche Marthita lucía deslumbrante con las obras de arte de Jenny Roda, quien confeccionó finamente tres vestidos: el primero deslumbró a los invitados a medida que iban llegando a la recepción; el segundo fue una verdadera obra de arte, confeccionado idealmente para bailar el tan esperado vals y un tercer traje elegante como su dueña fue lucido para despedir a sus invitados.



UNIKULJIS

UNIVERSIDAD EMPRESARIAL MATEO KULJIS

EL FUTURO EXISTE...
TIENES QUE PENSAR EN EL

El mundo actual requiere una reforma en el modelo académico de las universidades. La Unikuljis consciente de este cambio flexibiliza las mallas curriculares de sus carreras permitiendo así desarrollar en sus alumnos una creciente responsabilidad personal de acuerdo a su vocación, haciendo posible el ejercicio profesional en un entorno mas globalizado.

El catedrático se convierte en un facilitador que interviene de una manera más personalizada con especial interés y creatividad, orientado hacia una integración horizontal de las distintas disciplinas, acompañado de mejoras importantes en los laboratorios de aprendizaje.

NUEVO SISTEMA EDUCATIVO AMERICANO

LICENCIATURA (4 AÑOS)

- CONTADURÍA PÚBLICA (AUDITORÍA FINANCIERA)
- MERCADOTECNIA Y PUBLICIDAD
- ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
- INGENIERÍA COMERCIAL
- INGENIERÍA DE SISTEMAS
- ECONOMÍA Y COMERCIO INTERNACIONAL
- INGENIERÍA ECONÓMICA
- DERECHO

TECNICO SUPERIOR (2 AÑOS)

- CONTABILIDAD GENERAL
- MARKETING Y PUBLICIDAD
- ADMINISTRACIÓN EMPRESARIAL
- COMERCIO EXTERIOR
- ANALISTA PROGRAMADOR

ESPECIALIDAD

- ADMINISTRACIÓN EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR
- MARKETING

DIPLOMADO

- EDUCACIÓN SUPERIOR
- MARKETING Y ATENCIÓN AL CLIENTE
- GESTIÓN FINANCIERA
- REDES
- PROYECTOS:
ADMINISTRACIÓN, PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN
- EDUCACIÓN PARVULARIA



SEMBRANDO FUTURO

INFORMES: Calle 24 de Septiembre 444 • Teléfono 332 2211 • Fax 336 5173 • Casilla 2321 • E-mail: universidad@unikuljis.edu.bo • www.unikuljis.edu.bo

D I S T R I B U I D O R A L P O R M A Y O R Y M E N O R

¡Ahora en La Ramada!

Calle Sutó # 50

JM Distribuidora
Representaciones
& Importaciones

COPELME S.A.
COMPAÑIA PAPELERA MENDOZA S.A.

- Papel higiénico CARUSS blanco, rosado y neutro
- Servilletas CARUSS
- Toalla de cocina CARUSS
- Toallas higiénicas DISCRETA
- Papel higiénico MÁS



- Extracto de tomate
- Salsaretti
- Ketchup, Mostaza
- Choclo
- Galletas
- Gualiabada
- Molho de pimienta



- Pañales PANOLINI ZAIMELLA
- Pañales PICCOLINI
- Detergente PALOMA
- Vajilleros ÁGIL
- Vinos
- Palmitos



- Personal simple, Premium y Charme
- Toallas de cocina SNOB
- Toallas femeninas SYM
- Servilletas GALA

Oficina Central: Calle Costa Rica # 50 • Edificio Costa Rica of. 302 • Santa Cruz • Bolivia • Tel/Fax (5913) 337-7100
gigantesrl@cotas.net • jmlacalle9@hotmail.com

Arte: J&C

BUSCANDO UN "RE-ENCUENTRO" ENTRE BOLIVIANOS

Dr. Tito Antonio López Aparicio
Asesor Jurídico del Arzobispado de Santa Cruz

La Conferencia Episcopal de Bolivia (CEB), después de valorar el esfuerzo anterior para promover el "Pacto Social" animado por los laicos, proceso que aportó en la toma de conciencia de la sociedad sobre la necesidad de un proyecto común de país, en su Asamblea de mayo del 2003 realizó un análisis de la realidad coyuntural, el momento social y político que vive Bolivia y se animó a promover una nueva iniciativa que busque el "Re-Encuentro" entre Bolivianos. La repetición de los sucesos dolorosos de enero con los bloqueos de caminos y de febrero negro con la pérdida de vidas humanas, se temía y aún se teme. Bolivia vive el período democrático más largo de su historia, democracia que ha sido conquistada con gran esfuerzo y ha permitido avances significativos, particularmente en el campo de los derechos humanos y la institucionalidad del Estado. Sin embargo, la coyuntura actual caracterizada fundamentalmente por

cada uno de nosotros, cada uno en lo que le corresponde. El Re-Encuentro tiene por objetivo promover el acercamiento de los sectores políticos y sociales,

los partidos políticos. La sociedad civil asignó prioridad a los temas económicos y sociales mientras que los partidos políticos a los temas políticos y jurídicos, y como un



Los Obispos de Bolivia en una asamblea anterior.



Mons. Estanislao Dowlaszewicz y Mons. Sergio Gualberti Obispos auxiliares de Santa Cruz.

la falta de credibilidad en los actores del sistema político como son los partidos y líderes políticos, nos presenta una crisis generalizada que requiere ser atendida por todos y por

salvando y profundizando la democracia y fortaleciendo la institucionalidad del Estado.

Proceso para el Re-Encuentro

Los Obispos de Bolivia, en su incansable tarea de servicio al bien común, promovieron el Re-Encuentro entre los bolivianos a través de un proceso organizado en las siguientes etapas: a) Consulta a los partidos políticos, FFAA, Policía Nacional, Medios de Comunicación Social y gobierno. b) Consulta a 160 organizaciones o instituciones de la sociedad civil del país. c) Devolución de los aportes a

primer resultado positivo de este proceso, los partidos cambiaron sus prioridades para la redacción del primer borrador del acta.

El Re-Encuentro no se concretó hasta la fecha porque el líder del partido del MAS, Evo Morales no aceptó firmar el documento final en el que se compromete a los partidos políticos, juntamente con todos los grupos y sectores de la población, desde un contenido mínimo común y con reglas claras de procedimiento, a construir una cultura de concertación, que permita que los legítimos reclamos se expresen

respetando los derechos ciudadanos, y que las demandas sean atendidas, oportuna y pacíficamente, dentro del ordenamiento jurídico y las posibilidades del País.

Temas principales del Re-Encuentro

Primero: dar prioridad a las políticas públicas para enfrentar la crisis económica, con la definición de políticas de reactivación económica efectivas, políticas sobre los hidrocarburos, el gas, la tierra y el territorio, y sobre la coca.

Segundo: aplicar políticas públicas para el fortalecimiento de las instituciones, lo que significa luchar logrando resultados concretos contra la corrupción, la inmoralidad y la impunidad, fortaleciendo el Estado de Derecho y el predominio de la ley, continuando la reforma del Poder Judicial y la plena aplicación del Estatuto del Funcionario Público. Para esto es necesario una política de seguridad ciudadana útil y real, que las designaciones pendientes de cargos estatales se hagan sobre la base a la evaluación de los antecedentes morales y profesionales de las personas y que sean las más idóneas.

Tercero: llevar a cabo la reforma de la Constitución, sobre la base de la ley de necesidad ya aprobada, buscando la ampliación de los derechos de las personas, la facultad por parte de los ciudadanos de hacer propuestas legislativas, la apertura de la representación política, definición de las limitaciones constitucionales de la inmunidad parlamentaria. Es necesario el compromiso para formular e impulsar conforme a los procedimientos previstos por la Constitución Política del Estado en vigencia, la aprobación de una nueva Ley de Necesidad de la Reforma de la Constitución Política del Estado, que incluya la opción de una Asamblea Constituyente.

Esta reforma constitucional sería ratificada por un referéndum nacional y respetaría los mandatos constitucionales en vigencia. Con el fin de compatibilizar ambos

acuerdos, se modificaría el artículo 231 de la Constitución Política del Estado ampliando la consulta ciudadana y el referéndum a temas de interés nacional no constitucionales.

Cuarto: dar seguimiento a los acuerdos, porque en Bolivia se convirtió un mal hábito firmar convenios que no se cumplen y por lo tanto, los conflictos no se solucionan adecuadamente porque tampoco se trabaja en la prevención de los mismos.

Se considera fundamental dar seguimiento a los acuerdos y vigilar su cumplimiento a través de evaluaciones e informes periódicos a la opinión pública. El seguimiento no debe ser solamente de parte de la Iglesia Católica, sino de las instituciones y organizaciones de la sociedad civil. Debemos fortalecer el poder de la opinión pública boliviana, para que los líderes políticos cambien de actitud y practiquen una nueva forma de hacer política.

Un fracaso más de los partidos políticos

Aunque no se firmó documento alguno, queda claro una situación: los actuales líderes y sus respectivos partidos políticos no fueron capaces de ponerse de acuerdo y por lo tanto nos seguirán dando lo acostumbrado; frustración y corrupción.

Queda pendiente para todos tomar en cuenta los planteamientos del documento final del Re-Encuentro ya que los temas tratados en él, con o sin nuestra participación serán motivo de decisiones en los próximos meses. La Iglesia Católica cuenta con la confianza de la

población, y aunque esta iniciativa no fue escuchada y tomada en cuenta a la hora de la práctica, nos toca a todos buscar un cambio de actitud frente a los problemas del país, debemos superar la pura protesta y sentirnos corresponsables de los destinos del país, para pasar a la propuesta y avanzar en un verdadero Re-Encuentro por nuestro propio bien y que nos lleve a vivir días mejores.



S.E. Julio Cardinal Terrazas Pdte. de la C.E.B.

Dr. Pedro Rivero Mercado



Expresión viva de la cultura de un pueblo

El Dr. Pedro Rivero Mercado, cruceño de puro cepa, nació el 19 de octubre de 1931. Las aulas de los colegios Obispo Santistevan en la primaria y del glorioso Nacional Florida en la secundaria formaron a este ilustre personaje, conocedor e impulsor de la cultura cruceña. La

universidad Gabriel René Moreno le dio la sabiduría de las leyes desde su facultad de Derecho.

Con su esposa, Rosita Jordán Amelunge, se conocieron en el cumpleaños de una amiga en el año 1948, desde entonces iniciaron un romance que perdura hasta hoy.

Se casaron el 21 de febrero de 1953; de esta unión nacieron Guillermo, Pedro Fernando, María del Rosario, Sonia Teresa y Juan Carlos, todos ligados a la empresa que juntos iniciaron.

Su afán por enseñar a las nuevas generaciones lo llevó a ejercer como maestro de escuelas y colegios fiscales y luego fue catedrático de la misma universidad que lo formó profesionalmente. Amplió sus horizontes en los medios de comunicación, siendo Jefe de Redacción de los diarios "Progreso", y "Oriente" y afianzó su estilo como columnista en "Presencia" y "Ultima Hora". Siempre fue su

objetivo principal el apoyo al arte y la cultura. Fue Presidente de la Asociación Nacional de la Prensa de Bolivia hasta 1999, Director Ejecutivo del Centro Iberoamericano de Comunicación y Estudios sociales (CICES). Pionero en las comunicaciones, fundó y fue Presidente del Club de la Prensa de Santa Cruz. El Comité pro Santa Cruz en la ciudad de La Paz lo tuvo como vicepresidente. En actividades sociales es socio vitalicio del Club Social 24 de Septiembre. Con la modestia como una de sus virtudes, no pregonaba que fue Benefactor del Centro Cultural Dr. Pedro Rivero Mercado del populoso barrio "El Pajonal"

Vivaz, emprendedor, hombre de luces y esperanzas. Patriarca de un pueblo que lo vio nacer y al que él le devuelve en doble ración. Se hizo entre tropiezos y borrones, espontáneo, natural y con esa picardía criolla que sólo el cruceño de antaño mantiene y lo exterioriza en su lenguaje, su pensamiento y su manera de actuar. El Dr. Pedro Rivero Mercado es el cacique de las letras y los estilos periodísticos para las nuevas generaciones. GENTE DE AMERICA le otorga este año el galardón a la CULTURA porque representa el verdadero sentir de un pueblo que lo quiere y lo respeta.



21 de febrero de 1953

querendón de su tierra y sus costumbres, por ello aceptó cargos honoríficos en instituciones a las que pertenece. Fue Presidente del directorio de la Casa de la cultura "Raúl Otero Reiche", fundador y miembro de número de la Academia Cruceña de Letras. Fundador y presidente de la Fundación "Pedro y Rosa", institución que tiene como





En la presentación del libro "Los gorriones del barrio" en París.

El Embajador de Rep. Dominicana, el Dr Pedro Rivero, la Sra. Rosita, el Embajador del Paraguay, el Embajador de Cuba y su Sra. esposa.

Gustavo Adolfo Baca", "Las tres perfectas solteras", "Pataperreando", "Por hacer macanas", "Más allá del fin de los siglos", "Las Palomas contra las escopetas" y "Los gorriones del barrio", muchas de ellas ganadoras de premios literarios. Por sus servicios prestados a la Nación en los campos educativos, cultural y profesional, fue condecorado con el "El Cóndor de los Andes"; por similar consideración el Honorable Senado Nacional le impuso la

La Medalla de Oro, le fue otorgada por la Unión de Mujeres Latinoamericanas. Se suman a estas condecoraciones, la de la Sociedad de Arte de Bolivia que lo designó **Hombre del Año 2001** y el Colegio Militar de Aviación, lo distinguió con la **Castilla de Oro**.

El Gobierno Municipal de Santa Cruz de la Sierra le entregó la **Medalla de Oro al Mérito Municipal 1987**. La Fundación "Manuel Vicente Ballivián", le



así como de la Escuela de Canto Lírico "Claudia Parada" y de la fraternidad "Dr. Pedro Rivero Mercado". Sus obras de beneficencia van más allá de las calles de su pueblo natal, ya que la Biblioteca pública de la ciudad de El Alto-La Paz, lleva su nombre.

Su amor y *preferencia* por el arte nacional lo convierten en un coleccionista de obras pictóricas como apoyo a los creadores y para hacer conocer la pintura cruceña. Hombre de letras y admirador de literatura, con un corazón sensible y un alma capaz de sucumbir a los más sublimes sentimientos, ha escrito obras como: "Una vez al año", "Las cien mejores poesías de



Distinción del Club de Leones en la ciudad de Every - París.

condecoración **Bandera de Oro**. A su vez, el Gobierno de la República le confirió el **Premio Nacional de Cultura** en 1996, en reconocimiento a su destacado aporte al desarrollo de la cultura boliviana.

confirió la **Medalla de Oro, Premio al Periodismo Nacional** por su meritoria labor y el gremio de la prensa le otorgó el **Premio Nacional al Periodismo en 1995** a través de la Federación de Trabajadores de la



El Dr. Pedro Rivero entrega la "Oda al Habano", al Príncipe Alberto de Mónaco.

Prensa y la Asociación de Periodistas de Bolivia; el Colegio de Comunicadores de Santa Cruz le otorgó el **Premio Nacional de Periodismo "Oscar Zambrano 1996"**. El mismo año la revista GENTE DE AMERICA lo distinguió con el **Galardón al Periodismo**

Crónica de una empresa exitosa

El Deber fue fundado por el tío del Dr. Pedro Rivero, el Dr. Lucas Saucedo Sevilla en 1957, donde, durante varios años el Dr. Rivero trabajó como columnista con el seudónimo "Perico Morales". Por interés político el gobierno de entonces lo clausuró pese a que El Deber siempre se caracterizó por ser un medio independiente.

Cuando la gente había casi olvidado al medio, en 1965, el Dr. Rivero le propuso a su tío reabrir el diario por la afición que tenía hacia las letras. El primer ejemplar salió a la luz el 11 de febrero de 1965 con 800 ejemplares.

En sus primeros tiempos, el Deber funcionó en una habitación modesta. El Dr. Rivero aún conserva la máquina de escribir con la que conquistó la preferencia de todo un pueblo. No tenían reporteros, solamente trabajaban el Dr. Pedro Rivero que hacía mil oficios, su esposa Rosita y una sobrina. La imprenta trabajaba con una prensa de polea y tipografía a mano. Poco a poco las condiciones fueron mejorando y al ritmo que el periódico crecía, los esposos Rivero



Presentación de "Los gorrones de mi barrio" junto al Embajador Guillermo Bedregal y el periodista Miguel Aguilar. en Madrid España.



El Dr. Pedro Rivero con el Ex-embajador de Francia en Bolivia Sr. Guy Georghiu recientemente fallecido.



En la despedida de los Embajadores Latinos en la cual el Dr. Pedro Rivero recibió una bandeja de plata.



El Dr. Pedro Rivero y su esposa pasean en barco por el río Sena.

Jordán fueron comprando nuevas máquinas. En 1975, con la ayuda del Sr. Eduardo Daza Paz adquirieron imprenta offset. La impresión fue mejorando y el periódico empezó a salir con dos páginas, trabajando dos turnos de prensistas.

Durante 15 años, la Sra. Rosita Jordán se encargó de la publicidad, venta y circulación del periódico, recorriendo con su esposo las provincias y pueblos cruceños para conseguir anunciantes y lectores que hasta hoy les brindan su apoyo y preferencia. De pronto llegó el periódico "El Mundo" con maquinaria moderna,

convirtiéndose en el máximo rival de los cinco pequeños diarios de entonces como El Deber, La Prensa, La Crónica, Progreso, Nueva Época. La interrogante se planteó para la pareja: o le hacían frente a El Mundo o desaparecían, como sucedió con el resto de los periódicos citados. Revestidos de coraje acudieron a los bancos en busca de un crédito de 150,000 dólares para importar maquinaria nuevas. Durante dos meses trajinaron de trámite en trámite para presentar el estudio de factibilidad; finalmente el banco les rechazó el crédito. Más tarde averiguaron que los accionistas



Almuerzo ofrecido por el Dr. Pedro Rivero a varios Embajadores



En un aparte con el Embajador del Perú Xavier Pérez de Cuellar en París.



Reunión del Grupo Latinoamericano y del Caribe GRULAC.



Grupo de cruceños, invitados por el Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero en París.

del banco, eran quienes trajeron la maquinaria para el periódico EL Mundo. Descorazonado, el Dr. Rivero estuvo a punto de abrir su bufete de abogado y dejar de lado el periódico. Por esas cosas del destino, en esos días, abría sus puertas en nuestra capital el Banco de Cochabamba, entonces la Sra. Rosita habló con su gerente general, el Sr. Alan Campbell y consiguió el crédito en tres días solamente con la firma de un amigo, el Dr. Oscar Coronado Pinto. El crédito era para dos años y El Deber lo pagó en menos de un año.

La competencia desapareció y sólo quedaron El Mundo y El Deber. Más tarde, los ejecutivos de El Mundo le propusieron al Dr. Rivero que se

anexara a ellos con el propósito de que no traigan las máquinas; al Dr. Rivero le pareció una buena idea, pero su esposa, como toda mujer poseedora de un sexto sentido, se opuso y decidieron que El Deber no tendría socios.

Sus cinco hijos fueron el empuje que El Deber precisaba para crecer y convertirse en lo que hoy es. Todos trabajaron y se formaron en la empresa desde mensajeros hasta llegar a ocupar hoy en día los cargos de gerentes y directores. De 19 nietos, cinco estudian periodismo, con miras a convertirse en la segunda generación que sostenga la empresa.

Embajador de Bolivia en Francia, una experiencia inolvidable.

Viviendo con su esposa en un acogedor departamento situado a pocos pasos de los Campos Eliseos, la Torre Eiffel y a dos cuadras de la Embajada boliviana en París, el Dr. Pedro Rivero sirvió durante dos años a Bolivia como Embajador ante el Gobierno de Francia y la

Unesco, mostrando al mundo nuestras culturas, costumbres y diversidad étnica. Su espontaneidad y carisma lo convirtieron en un personaje en el mundo diplomático en Francia. Reiteradas veces rompió el rígido protocolo e impulsado por su amor a la patria y deseos de hacerla conocer, mostró a Francia y al mundo entero la riqueza y diversidad de nuestra Bolivia de una manera amena, singular y eficaz. Su paso por París será recordado por quienes lo conocieron y admiraron en una nueva faceta de su vida. Sobre su función diplomática, Gente de América conversó brevemente con el Dr. P. Rivero:

G.A. ¿Cómo recibió la noticia de su nombramiento como Embajador de Bolivia en Francia?

P.R. Este nombramiento nunca lo pedí. Me encontraba en Miami disfrutando de mis vacaciones anuales cuando me llamaron para proponerme hacerme cargo de la Embajada de Bolivia en Francia. No me creí merecedor de representar a mi país en Francia; un país grande,



Pedro Rivero Jordán y su señora Madre.



El Embajador del Perú Xavier Pérez de Cuellar con quien disfrutó de su especial amistad al lado de su esposa Rosita y su nieta Alejandra.



El Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero en ocasión de presentar credenciales ante el presidente de Francia Jack Chirack.



El Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero y su Sra. esposa mostrando el cuadro que fue ofrecido a su Santidad el Papa Juan Pablo II, obra de Quito Velasco.

esplendoroso y una ciudad tan mágica como es París.

No respondí inmediatamente, contesté que debía consultarlo con mi esposa y mi familia. Todos se sintieron honrados y me apoyaron. Debo reconocer, modestia aparte, que esa invitación me vino muy bien porque facilitaba mi permanente labor de servicio.

G.A. ¿Es cierto que Ud. rompió el Protocolo?

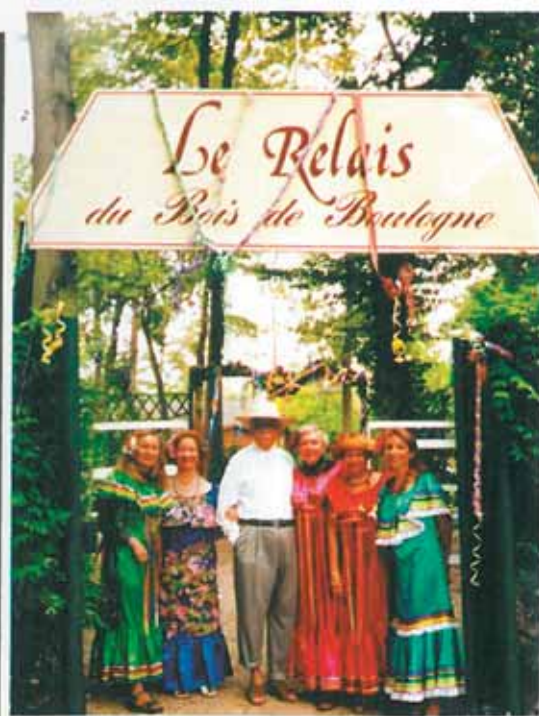
P.R. Soy un hombre espontáneo y sencillo. Los funcionarios de la Embajada me decían: "Don Pedro, eso no se hace". Y yo les contestaba: "Muéstreme un papel donde diga que está prohibido, si dice en alguna parte que no lo debo hacer, yo no lo hago, pero sino sea como sea lo haré y verán que sí se puede. De esta manera realicé muchos actos inolvidables con la colaboración de Silvia Roca, una excelente secretaria boliviana.

G.A. ¿Cuáles fueron esos inolvidables acontecimientos organizados por su Embajada?

P.R. Una novedad de las muchas que hubo fueron que les enseñé a bailar música boliviana. Recuerdo que la Embajadora de Costa Rica decía que el único que nos hace bailar es el Embajador de Bolivia. En una ocasión bailé taquirari en la UNESCO. Llevé a la orquesta URUBICHÁ que interpretó el "Surazo" y también lo bailé frente a una multitud. En otra ocasión traje al Coro de San Ignacio de Velasco y bailé en la Iglesia; como dije, soy espontáneo.

G.A. ¿Llevó París a muchos artistas y gente talentosa, quiénes fueron?

P.R. Nos visitaron en Francia Contrapunto, Gina Gil, Guísela Santa Cruz, Botellón y hasta nos



Día de campo "a la boliviana" con motivo de las fiestas patrias (6 de Agosto)



El Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero saluda a su Santidad el Papa Juan Pablo II en Roma.

dimos el lujo de presentar en la Embajada La Tamborita Municipal de Santa Cruz. Las Magníficas de Pablo Manzoni impresionaron al público francés por su belleza y su educación, así como las diseñadoras Tery y Keny Gutiérrez que impresionaron de manera extraordinaria. No hubo ninguna nota discordante. Una de las primeras iniciativas que tuve fue llevar a la Diablada de Oruro pero la UNESCO sólo me dio 10,000 dólares, imagínese eso no alcanzaba ni para empezar tomando en cuenta que la Diablada está compuesta por unas 100 personas. Pero gracias a las gestiones del Ministro Consejero Fernando Laredo, nos elevaron el monto a 30,000 dólares pero aún así no alcanzaba. Entonces decidí hablar con la alcaldesa de París Doña Ana Hidalgo, de ascendencia española. Ella se comprometió hacerse cargo de la alimentación y el alojamiento de las 100 personas.

En Oruro existían cuatro grupos de Diablada que no pudieron ponerse de acuerdo para determinar quiénes viajarían. Inclusive intervino el Ing. Tuto Quiroga que entonces vicepresidente, pero ni aún así se pusieron de acuerdo los diablos de Oruro. Este problema fue antes del atentado del 11 de septiembre del 2001 en Estados Unidos, lo cual utilicé para justificar ante las personas con las que



La Sra. Rosita de Rivero saludando al Papa Juan Pablo II

Reunión oficial del Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero.





Presentación de "Los gorrones del barrio" en Madrid - España.



La Sra. Rosita con su hija la Sra. Rosario Rivero de Gandarillas.

me había comprometido y a las que había pedido colaboración, tan lamentable desplante. Sin embargo en una ocasión la cantante Zulma Yugar me dijo que sólo llevé a gente y artistas cruceños, le respondí que ya era tiempo de Santa Cruz y lo hacía con mi dinero.

G.A. ¿Recuerda algún acontecimiento en especial?

P.R. Sí. El primer año que celebré el 6 de agosto en París fue formal con corbata y traje; el segundo año, ya no quise celebrarlo de esa manera. Hice un día de campo a la boliviana, pese a que me decían que estaba fuera del protocolo. Encontramos un lugar de ensueño, con árboles enormes, un lago hermoso y los bolivianos festejamos vestidos de cambitas, de cholitas paceñas, cochabambinas, tarijeñas. Fue una fiesta inolvidable de la que nadie quería retirarse. Incluso invité a algunos embajadores a quienes les sugerí que asistan vestidos con trajes típicos de su país y así lo hicieron.

GA. ¿Qué otros encuentros inolvidables realizó don Pedro como Embajador en París?

P.R. Una experiencia bonita fue con el Club de "Leones Breede" que me distinguió, cuando en realidad yo debí distinguirlos a ellos porque recolectaron más de 1,000 dólares para las víctimas de Aiquile. En otra

ocasión visitamos al Príncipe Alberto de Mónaco a quien dediqué una oda al Habano que Don Eumelio Caballero, el Embajador de Cuba en Francia, me había regalado. Otra visita agradable fue al Presidente de Francia, Jacque Chirac cuando le presenté mis credenciales como Embajador. Llegué con un bastón de regalo, era una obra hecha de madera chonta con una empuñadura de plata. Sin hacer caso de las recomendaciones de los "expertos" en protocolo internacional, me senté a conversar de todos los temas de nuestro país, incluido el carnaval cruceño.

El mandatario galo, sorprendido, dijo que por primera vez un Embajador lo visitaba y abordaba no solamente los problemas de su país y encima le llevaba un obsequio, mostrándose agradecido.

G.A. ¿Cuál es la anécdota que más recuerda de su estadía como Embajador en París?

P.R. Una noche fría cuando ya me disponía a descansar "empolcado" y con chulo de lana, mis hijos quienes estaban de visita me invitaron al famoso Lido. Yo me había mandado a hacer un abrigo muy elegante para lucirlo en alguna ocasión especial, pero como esa noche hacía tanto frío y el Lido quedaba a tan sólo tres cuadras de mi departamento, me dije: "nadie

notará que estoy de pijama y así puedo lucir mi hermoso abrigo". Para mi sorpresa en el Lido es obligatorio dejar los abrigos, chalinas y gorros en la guardarropa de entrada. Aunque me resistí hasta el final, no tuve otra que quitarme el abrigo y el chulo, y contemplar el espectáculo con mi pijama de franela, sin chulo pero con mis medias de lana.

G.A. ¿Cómo fue la experiencia de conversar con el Papa en Roma?

P.R. No obstante haber tenido acceso personal a él cuando visitó Santa Cruz, me impresionó ver que pese a sus años y a su dolencia

física que debe ser agobiante, el Santo Padre tiene un rostro juvenil y sus ojos azules irradian felicidad y ternura. A pesar de sus ochenta y dos años, luce muy vital.

La nueva novela del Maestro

Tal como señalan los críticos literarios, Pedro Rivero Mercado, en la plenitud de su creación intelectual, nos ofrece una nueva novela en la que muestra su estilo crítico, picarezo y desenfadado. Literato experimentado en el manejo de la lengua cerventina, diestro en la descripción y la narración de paisajes, situaciones y personajes, es también un profundo conocedor de los tipos y

perfiles del cruceño al que retrata en todas sus expresiones sociales y dimensiones espirituales. **"Que Dios lo tenga donde no estorbe"** nos lleva al mundo fantástico de su ciudad natal de los años 50 y nos reencuentra histórica y culturalmente con la Santa Cruz convulsionada de hoy, donde los más importantes siguen siendo las personas, los amigos, las tertulias y los chismes. La nueva obra contará con 300 páginas y una encuadernación cuidadosa bajo el sello de Editorial La Hoguera que ha informado que apuesta en esta primera edición con 2,000 ejemplares. El libro sería presentado en octubre de este año.



Grupo allegado al Sr. Embajador Dr. Pedro Rivero con la vista del Arco del Triunfo.

UCEBOL

Prestigio internacional y calidad académica



Dr. EUN SHIL CHUNG Rector de la UCEBOL

La universidad Cristiana de Bolivia en 13 años de existencia logró consolidarse institucionalmente poniendo énfasis en carreras que tienen que ver con la salud. De hecho, la UCEBOL es la primera en el Oriente boliviano en abrir las carreras de Medicina y Odontología, respondiendo a las necesidades y evitar la fuga de nuestros recursos humanos. Más tarde y también como respuesta a una gran demanda del sector agropecuario, se crean las carreras de Ingeniería Agronómica, Bioquímica y Farmacia, Teología junto a Turismo y Fisioterapia, (estas dos últimas a nivel Técnico Superior), vienen más tarde a formar parte de un pénsium que llena todas las expectativas. Entre los planes a corto plazo está el desafío de abrir siete nuevas carreras.

Entre los pasos cualitativos que dió esta universidad están sin duda la capacitación y actualización permanente

de sus docentes, lo que implica que los catedráticos deben tener necesariamente diplomados o maestrías en Educación Superior como requisito académico, tomando en cuenta la complejidad de las carreras que se imparten en UCEBOL. Otro paso importante fue superar la evaluación externa de la carrera de Medicina, que implica que la UCEBOL se sujeta al reglamento de universidades privadas que rigen en el país, un reglamento elaborado por consultores de la OPS, (Organización Panamericana de la salud) y la OMS, (Organización Mundial de la salud) financiados por el Banco Mundial y ejecutado por técnicos y consultores contratados por el Ministerio de Educación para garantizar la transparencia e imparcialidad del proceso de evaluación, evaluación que la universidad venció con creces. Uno de los logros más importantes de la universidad en los últimos tiempos.

UCEBOL fue creada un 8 de enero de 1990 bajo la Resolución Ministerial # 565, el 22 de diciembre, dos años más tarde, mediante Decreto supremo # 23370 se autoriza su funcionamiento definitivo. El 21 de mayo de 2002, la UCEBOL obtiene la certificación como UNIVERSIDAD PLENA, luego de ser evaluada por pares extranjeros y nacionales.

UCEBOL con amplia infraestructura

Cuenta con un extenso campus universitario organizado en 8 bloques dotados de las mejores comodidades y medios de enseñanza para garantizar la formación profesional de sus recursos humanos. Recientemente inauguraron su biblioteca universitaria, construida sobre una superficie de 5.000 mts², con capacidad para 100.000 volúmenes en cinco pisos, convirtiéndose en una de las más grandes del país. Y su obra gigante: el Hospital Universitario, con una inversión de 8 millones de dólares destinados sólo para infraestructura, las obras se iniciarán próximamente y será construida sobre una superficie de 10.000 metros, estará dotado de 8 amplios bloques con capacidad para 340 camas y salas de internación, recuperación, cirugía, emergencia y demás ambientes equipados con modernos aparatos necesarios para un hospital de Tercer Nivel. Además dispone de un auditorium con capacidad para dos mil personas, una sala de Internet, un amplio comedor universitario y 26 laboratorios para las carreras de medicina, bioquímica y farmacia, fisioterapia y agronomía. Dos importantes centros de prácticas agrícolas sobre 13 hectáreas en Santa Cruz y 154 en Montero. UCEBOL se enorgullece con dotar a los alumnos que siguen la carrera de medicina de dos anfiteatros para prácticas de medicina, una osteoteca, un laboratorio moderno para el área de patología, cuya dimensión sólo existen tres similares en América del Sur.

“Brindar alta calidad en el nivel académico, científico y tecnológico en beneficio de la Sociedad, excelencia integral para la vida del hombre y su entorno, con el fundamento bíblico al servicio de Dios”.

Es la misión que hace 13 años se planteó la Universidad Cristiana de Bolivia, y hoy el futuro le presenta nuevos retos.



El Dr. EUN SHIL CHUNG Frente a la Iglesia del Campus Universitario

definitiva es la que le permite llegar a impartir sus materias de forma útil desde un punto de vista sistémico e integrador.

Convenios Internacionales

La Universidad Cristiana de Bolivia mantiene actualmente convenios con universidades de prestigio mundial en enseñanza académica superior. UCEBOL cuenta también con convenios internacionales para prácticas en hospitales del Brasil para los estudiantes de medicina. Convenios con hoteles de cinco estrellas y agencias de viajes para las prácticas guiadas de

la carrera de Turismo.

UCEBOL distinguida internacionalmente

Recientemente recibió un premio internacional al prestigio empresarial en Educación Superior en Alemania otorgado en una ceremonia especial por el grupo de editores “Trade Leader’s Club”, en Berlín, ante la presencia de líderes, intelectuales y personalidades del ámbito de la educación, el comercio y representantes de las editoras más prestigiosas del mundo.

La decisión del Comité de Selección se basó en la información brindada por los miembros de esta organización procedentes de 112 países que avalan el galardón.

El Dr. Eun Shil Chung y su gigantesca obra social

Fue el primer misionero de la Iglesia Presbiteriana de Corea del Sur que llegó a Bolivia en 1982. A su arribo quedó pasmado al ver los grados de pobreza y falta de salud en los pobladores, especialmente los niños y ancianos

bolivianos. Las primeras observaciones que realizó tras conocer el país fueron los promedios de vida muy bajos. Un objetivo se le planteó en su mente y su corazón: ayudar a través de la Iglesia con ciencia, salud y educación. Con la ayuda de Dios y haciendo eco a las palabras de su noble alma, el misionero Eun Shil se planteó nueve proyectos que debían culminarse a través de toda una vida, llena de sacrificios y privaciones. El no sospechaba aún que su carrera por alcanzar estos objetivos, le costaría lágrimas, llanto y dolor. Hoy, sin embargo, en medio de la alegría y la paz de su conciencia, cosecha semillas de esperanza.

Sin dejar un solo día de trabajar y aferrado a la oración, su primera intención fue edificar una Iglesia Presbiteriana revirtiendo un porcentaje de 0.38 a 37.8 % de fieles seguidores.

La educación era el segundo proyecto en su vida. Su obra educacional misionera se inició con un Seminario. A la fecha Eun Shil Chung, ha logrado ordenar a 20 pastores que siguen su enseñanza a través de los barrios de Santa Cruz. Los niños, sin duda, representan una de sus máximas preocupaciones



Laboratorio de Odontología de UCEBOL

UCEBOL cuenta además con una ambulancia, un centro de cirugía experimental y un hospital móvil dotado de un sillón odontológico, gabinete para análisis clínico, curaciones, primeros auxilios. El vehículo fue especialmente acondicionado en Corea del Sur y se desplaza con un motor generador de energía eléctrica propio para realizar atenciones en comunidades rurales.

La Escuela de Postgrado

Otro hecho importante que garantiza el óptimo nivel de enseñanza universitaria de UCEBOL es la creación de la Escuela de Postgrado. A través de la Resolución Ministerial 356/00 se inicia con la maestría en Educación Superior, justamente para asegurar el nivel de sus propios docentes. El staff de la Escuela de Postgrado está integrado por especialistas y consultores Nacionales y extranjeros. Cuenta también con la Maestría en metodología y enseñanza para la Educación Superior, esta Maestría es de vital importancia ya que los docentes deben poseer conocimientos sobre esta área, que en



Fachada de la Clínica Universitaria de la UCEBOL.

para ellos, construyó 13 guarderías donde se les presta servicio a 1.500 niños pobres que antes que el Dr. Shil llegara a sus abatidas existencias, morían por fiebres y enfermedades totalmente previsibles. Entre los proyectos a corto plazo, está la construcción de colegios con niveles de primaria y secundaria.

Hospital.

La construcción de una clínica a través de la cual los alumnos de la carrera de medicina atienden cada sábado a las provincias de Santa Cruz, a través de un convenio con las alcaldías, logrando hasta hoy una obra social maravillosa donde en un tiempo promedio de un año, más de 12 mil personas de escasos recursos se benefician con este servicio médico totalmente gratuito.

Sin embargo, la clínica universitaria edificada hace algunos años atrás hoy quedó pequeña frente a la demanda de más de 250 personas que son atendidas diariamente. Un hospital universitario con capacidad para 400 camas de tercer nivel será la gran obra del Dr. Eun Shil Chung y estará dotado de ambientes y equipamiento de última generación para todas las especialidades médicas. Aproximadamente en septiembre se colocará la piedra fundamental y verla terminada en el menor tiempo posible

es la gran ilusión de su creador. Elevar el nivel de vida de los bolivianos hasta los 70 años es un sueño que el misionero guarda en su corazón y lo proyecta a través de los alumnos para que con su aporte y su dedicación al servicio de la salud, coadyuven a mejorar la calidad de vida del boliviano.

La música será para después

Otro proyecto que aún no logra concretizarse es la enseñanza de música a los jóvenes. El Rector de UCEBOL, asume que a pesar que a muchos niños y jóvenes les gusta escuchar y bailar distintas melodías, en nuestro entorno existe una carencia en el dominio de tocar y leer música. Eun comprende que aún no es hora para ver concretado este anhelo ya que el nivel económico y la urgencia por satisfacer las necesidades básicas, en la mayoría de los bolivianos son por ahora, una prioridad frente a la cultura.

En 13 años de enseñanza, supo mantener un promedio de 2.500 alumnos y ha logrado ver a 1.150 convertidos en notables profesionales de la sociedad. Si bien ahora se dictan 7 especialidades, existen aulas vacías y por ello, se tiene planificado incrementar 7 carreras más y duplicar así el número de estudiantes.

Un proyecto moderno

Uno de los dos últimos proyectos del Dr. Eun Shil Chung, es la granja porcina CEPRA con más de 3.000 chanchos y una granja avícola con 30.000 pollos, dirigidos a las prácticas guiadas y a la investigación, para los alumnos de la carrera de Agronomía en UCEBOL. Así como el Campo de Agronomía CIVA en Montero con 154 hectáreas cultivadas de girasol, maíz y otros productos y el trabajo constante de maquinarias y equipo pesado. Estas dos obras fueron construidas con financiamiento de la Iglesia.

Obras de impacto social

La sensibilidad es parte integral de la nobleza y el espíritu solidario de este magnífico ser humano, capaz de llegar a los límites inimaginables por conseguir aliviar el dolor y el sufrimiento de quienes más lo necesitan. Dentro de sus maravillosas obras sociales ha construido un Centro de Rehabilitación destinado a niños y jóvenes abandonados por sus padres que deambulan perdidos en las frías y peligrosas calles de la agitada ciudad. Actualmente son treinta niños entre los tres y cinco años que se benefician con su mano solidaria.

Durante cinco años, atendió y ayudó a los prisioneros de Palmasola tanto a los reos en el pabellón de varones como a las mujeres hasta que su cuerpo y fuerza se lo permitieron. Hoy su obra continúa a través de otros pastores.

El grupo de ayoreos que emigra continuamente al centro de la ciudad en busca de alimento para subsistir también fue beneficiado por las manos extensas y llenas de amor de nuestro misionero, ya que durante muchos años viene colaborándoles con ropa, zapatos, alimentos y atención médica gratuita. Hoy su satisfacción más grande es que lo saluden y lo reconozcan cuando cruza por la Catedral de Santa Cruz, llamándolo simplemente "amigo".

Su labor evangélica ha sido ardua y próspera, actualmente en Bolivia existen 50 misioneros coreanos y en Santa Cruz, son veinte quienes trabajan bajo su dirección y guía espiritual. Eun Shil Chung sueña que dentro de veinte años verá construidas 1.000 Iglesias Presbiterianas en toda Bolivia. Después de conocer su inquebrantable voluntad y su espíritu forjador, no dudamos que este sueño, será una realidad.

VIMOS DE CERCA A MARTE

Miles de espectadores en todo el mundo se deleitaron el miércoles 27 de Agosto viendo a Marte, que lució como una esfera anaranjada en el cielo ya que estaba en su punto más cercano a la Tierra en 60.000 años.

Al ojo desnudo, Marte es un punto de luz, como una estrella brillante, pero que no parpadea. El 27 de agosto fue el objeto más luminoso del cielo nocturno en el hemisferio norte, con excepción de Venus y la Luna.

La distancia promedio entre Marte y la Tierra es de unos 225,3 millones de kilómetros, pero el miércoles 27 a las 09:46 GMT llegó a estar a 55,68 millones de kilómetros. El planeta rojo no volverá a acercarse tanto a la Tierra hasta el 2.287.

El mejor sitio para admirar Marte fue el hemisferio sur pues allí subió más en el horizonte que en el norte. En Estados Unidos o Europa, Marte no subió más de 20 ó 30 grados sobre el horizonte, mientras que en Argentina o Australia subió 70 grados, justo sobre la cabeza de los observadores.

"Australia es un sitio tan bueno como cualquier otro; Africa también lo es", dijo Nick Lomb, curador de astronomía del Observatorio de Sydney. Además al sur del Ecuador hay menos atmósfera que enturbie la visión, particularmente para aquellos que observaron con telescopios, agregó.

Los cielos nublados habían amenazado con impedir la observación del fenómeno, pero el cielo se despejó en Sydney y miles de personas pudieron ver al planeta hacia el oriente. La mejor vista fue la madrugada del miércoles cuando Marte se elevó en el horizonte.

En Santa Cruz de la Sierra los aficionados estuvieron observando al gigante rojo con sus telescopios en las afueras de la ciudad.

Marte, según los científicos, es el planeta que tiene mayor semejanza con la Tierra. Cuenta, por ejemplo, con una superficie sólida para pisar y una inclinación de su eje similar a la de la Tierra.

Fuente: Internet



IMPLANTE MAMARIO

Dr. Luis Burgos Mercado
CIRUJANO PLASTICO



Desde tiempos remotos la mujer ha buscado la manera de verse hermosa, atractiva y porqué no, hasta seductora. Los avances de la ciencia y la medicina han logrado que los sueños de millones de mujeres en el mundo entero, sin importar, edad, tamaño o constitución, se hagan realidad.

Las prótesis mamarias son un revolucionario adelanto en la cirugía plástica y para sorpresa de muchas... está al alcance de todas quien quieran mejorar sus aspecto y elevar su autoestima, al verse y sentirse más cómodas con ellas mismas.

A continuación, este reportaje está diseñado para despejar todas las dudas sobre esta maravillosa cirugía.

Las prótesis mamarias se colocan desde hace más de 20 años, consiste en la colocación de una prótesis ya sea de silicone, solución salina y otros. Estas se pueden colocar detrás de la glándula mamaria o del músculo pectoral mayor.

¿Que es una prótesis mamaria?

Es un saco lleno de silicona o solución salina. Existen una gran variedad cuanto a tamaños y formas, estas prótesis pueden ser súper impermeables, texturizadas o de poliuretano.

Las más utilizadas en nuestro medio son las texturizadas, que pueden ser de industria brasilera, americana y/o francesa.

Tiempo de duración en el organismo.

Estas prótesis duran de 10 a 20 años, pero se recomienda cambiarlas cada 10 años.

Complicaciones.

Es importante que la paciente sepa, que las prótesis son un cuerpo extraño, y el organismo puede rechazarlas.

Este rechazo puede ser parcial o total, cuando es parcial hay un endurecimiento de las mamas, para evitar esto se tiene que realizar masajes y en último caso capsotomía. Cuando es total, hay abundante secreción serosa, en estos casos hay que retirar las prótesis y esperar un tiempo de 3 a 6 meses para poder colocar otra.

Por donde se pueden colocar las prótesis.

Estas se las pueden colocar por una incisión, peri - areolar, trans-areolar, áxilar y en el surco mamario. Esta cirugía demora aproximadamente 1 hora, en cuanto a la anestesia, de preferencia es local, pero se puede hacer peridural o general.

En caso de embarazo la paciente, puede dar de lactar sin ninguna complicación, pero sí puede haber presencia de estrías por el aumento del tamaño de la glándula y la prótesis. Por esta razón, en algunos casos es recomendable retirar las prótesis.

Consejos

Todo paciente que se va a someter a esta cirugía, tiene que saber que la prótesis es un cuerpo extraño y puede dar rechazo. El paciente tiene que hacer reposo entre 2 o 3 semanas, durante este tiempo tiene que realizar masajes circulares, para evitar el endurecimiento de las mamas.



Busca la paz y síguela

Salmos 34:14

ALFREDO LAPROVÍTOLA



EL COMPOSITOR QUE Le dio un NUEVO RITMO a la MÚSICA oriental

La música es una de las expresiones más sublimes y noble del ser humano. Dicen que quien crea música, posee un alma sensible y un espíritu más humano que el resto de los mortales. Alfredo Laprovíola, es un verdadero ejemplo de lo dicho anteriormente. Conquistó un país que no es el suyo para entregarse por completo a lo que verdaderamente le apasiona: crear música.

Estudió música clásica durante cinco años en el Conservatorio de Música en la ciudad de San Juan, Argentina,

y se dedicó a la dirección musical. Con su talento y bríos por conquistar un público que aprecie su música, recorrió diferentes ciudades de Argentina. En Salta logró tocar con los grandes de los músicos como los hermanos Saluzzi, y muchos artistas de renombre, deleitando el exigente gusto musical en grandes y lujosos hoteles.

Una nueva etapa se presentaría antes su vida cuando fue invitado junto a un artista argentino, Lucho Zapiola en 1989 para presentarse en la Expocruz. El contrato estaba

establecido por una semana, sin embargo, las ofertas llegaron y la semana se prolongó hasta el día de hoy.

Poco a poco, fue dándose a conocer e implantó una nueva tónica en la música oriental y el empuje necesario para que artistas nacionales se atrevieran a grabar. Su espíritu de compositor y arreglista le trajeron grandes satisfacciones.

Entre los grandes trabajos musicales que se suman a su exquisito repertorio musical, está la producción de los tres discos para el conocido compositor y cantante

Aldo Peña, ya que juntos lograrán darle un nuevo estilo al ritmo oriental, o el primer disco de Guísela Santa Cruz, "Imitación de Hombre", que tanta fama le dio a la artista cruceña. La lista continúa con cantantes como Tingo Vincenti, Nando Barba y muchos artistas más.

A la fecha ha elaborado un total de 16 discos para diferentes artistas, actualmente Alfredo tiene su propia empresa "Musicarte" y un estudio de grabación donde artistas de todo el país llegan a grabar bajo su sello indiscutible.

Como buen bohemio y espíritu navegante, Alfredo Laprovítola apuesta al futuro con optimismo y proyectos que lo lleven a conquistar nuevos mercados musicales en el exterior. Actualmente es director del grupo "Ley C-K", quienes se encuentran en plena realización de un disco y un video clip, bajo su dirección. Esta vez, su nueva producción tiene un toque más internacional, pensando en un público fuera de nuestras fronteras.

La orquesta está compuesta por talentosos y jóvenes músicos nacionales e internacionales. Entre

ellos, Ricardo Borquez, un chileno de reconocida trayectoria, como trombonista y profesor de ensambles de instrumentos de vientos. En la trompeta, se destaca Jorge Aranda, también de origen chileno con una trayectoria impresionante; quien ejerce docencia en su instrumento. En la batería Marco Gonzales y en percusión, nadie mejor que Henry Soria y las voces son interpretadas magistralmente por Miguel Pecho y Marco Mendoza.

El grupo atrae un gran número de seguidores que se identifican con su trabajo ya que es dinámica y atrae a públicos de todas las edades y estratos sociales. Su música se ha escuchado en clubes como el Tenis Club, en el Concert de Paceña en la Expocruz y en muchos escenarios de nuestro país. Laprovítola, es el Director artístico de Chaplin Show desde hace seis años, un trabajo que le ha traído gratas satisfacciones profesionales y una verdadera relación de amistad con todo el grupo.

Alfredo Laprovítola asume que el mayor problema que enfrentan los músicos nacionales es la falta de contar con los Derechos de Autor frente a la piratería.



Ley C-K

Tel 3421057
Cel 70840761

Karen y Xavier

Nacieron para amarse

Cuántas de nosotras no recuerda a los amiguitos de nuestra infancia. Aquel niño de pantalones cortos que nos hacía la vida imposible con sus burlas y chistes que no nos gustaban; o aquella rubiecita de ojos tristes que quedó grabada en la memoria de algún niño, alzando su muñeca preferida...

Creo que todos compartimos esas mismas experiencias, pero sólo unos cuantos seres en el mundo tienen algo más para contar... Raras veces el destino tiene reservada una sorpresa para algunos privilegiados que a través de los años pueden llamar esposo y esposa, a ese ser pequeño con el que jugaba con tierra y la tuja de esconderse, cuando todavía no sabían leer las primeras letras del abecedario.

Karen Turner Hamel y Xavier Vázquez Masi, son dos personas a las que el destino les preparó un final feliz veinte años después de haberse conocido... Todo empieza de esta manera:



El papá de Karen, el Ing. Andrés Turner Tucker era socio en una empresa con el cuñado de Xavier, Ing. Mario Bonino. Ambos instalaron una fábrica de transformadores de alta tensión, pero en aquella época no encontraban un lugar dónde trasladarla, entonces decidieron ponerla en un terreno justo a lado de la casa de Xavier en la avenida Bush y el segundo anillo. Andrés (el papá de Karen), iba todos los días a trabajar a la fábrica y poco a poco fue llevando a sus hijos Andrés y luego a la pequeña Karen para que jugaran con Xavierito. Los niños iniciaron una linda relación y con el tiempo, lograron construir verdaderos lazos de amistad hasta que por cosas de la vida, la participación en la sociedad del Ing. Bonino fue vendida y aquellos niños que jugaban entre latas y camioncitos de madera, tuvieron que separarse. En ese tiempo, Xavier cumplía alrededor de los 11 años y Karen, tenía 9.

Una noche después de 20 años...

Un domingo, cuando el día se disponía a morir y la noche empezaba a nacer, Xavier, convertido en un joven guapo de ojos vivaces y de finos modales, recostado en su cama de soltero, sintió de pronto en el corazón una fuerza incontrolable por salir a dar una vuelta. Sin sospechar siquiera que aquella fuerza arrolladora que lo guiaba cual brújula hacia el norte, lo llevaría justo y directo hacia su destino final. Como puesto allí por una mano mágica, se vio en Alexander, un concurrido salón de café con un libro a punto de ser leído, y frente a un espumante capuchino. Entonces, su mirada se fijó en una rubia hermosa, de ojos claros, que hacía su entrada al lugar con el ceño fruncido acompañada de familiares. Al principio, Xavier no reconoció que esa mujer hermosa que llamó su atención era la pequeña Karen, que jugaba en el terreno de alado hace veinte años atrás; a quien sí distinguió fue al amigo Andrés. Sin dudarle, Xavier se acercó y con espontánea alegría le dijo: "tú eres Andrés, verdad?, Yo soy Xavier tu amigo de la infancia... lo demás fue



una extensa conversación que transcurrió entre mil temas dormidos durante más de dos decenas de años. Volver a encontrar a Andrés el amigo que una vez le salvó la vida, cuando jugaban en el patio de la casa y Xavier fue picado por un peto y Andrés con apenas 2 años de diferencia lo alzó en brazos para llevarlo a su padre, fue realmente una noche inolvidable.

Dos corazones al ritmo de un solo latido

Aquella velada no sólo fue especial por ese hecho sino porque desde ese día, dos corazones comenzaban a latir



con la fuerza apasionada que sólo los jóvenes pueden sentir. Xavier y Karen se habían reencontrado.

Dos días después, Xavier llevó su curriculum a la oficina de Karen, un bello pretexto que dio inicio a varios encuentros día tras día hasta que se confiaron su amor el uno al otro y coincidieron que el destino quería algo más para ellos que un casual encuentro. Un sábado después de varios días de viaje de la joven Karen, ella lo llamó para almorzar juntos. Camino Real fue el lugar para que esta vez el tema de fondo sea sus verdaderos sentimientos.





Sin embargo, Karen estaba comprometida con un joven con quien mantenía una relación a distancia pero que de pronto se vio afectada pues en ella se había desatado una lucha interior ante la sorpresiva presencia de Xavier. Tras esa cruda pero sincera confesión de Karen, Xavier reaccionó con ese buen humor que lo caracteriza y le contestó: "Yo soy terco y vos no te vas a librar tan fácilmente de mí"... el final es una historia de amor.

Sr. Speedy

Dos meses bastaron para descubrir que sus almas habían nacido para estar juntas. La paz interior, la afinidad de sus personalidades y un amor intenso eran la razón principal para unir sus vidas. La joven pareja empezó a enamorarse el 29 de julio de 2002, se comprometieron el 30 de noviembre y se casaron el 28 de junio, del presente año. Ambos decidieron planificar personalmente todos los preparativos para el gran día en que Dios bendeciría su enlace matrimonial. Poco a poco fueron contratando a las personas que se hicieron cargo de los arreglos más importantes del matrimonio: El pastel de bodas fue confeccionado por Yayoy de Araujo; Florexótica trabajó intensamente en los arreglos florales y la magia de Julio Melgar reflejó los inolvidables momentos en el álbum de fotografías. PRODISA fue contratada para la edición del vídeo.

Xavier:

"Lo más importante en una relación es el diálogo, el respeto y la comprensión. Es muy difícil dialogar entendiendo cómo se siente la otra persona. Hay que buscar soluciones que a ambos les dejen contentos y construyan la relación fundamentados en el amor. Porque es muy fácil, herir, reprochar; es difícil educar, entenderse, respetarse, esa es la base de nuestra relación. Por eso tengo la convicción de que lo nuestro es bonito y Karen me tendrá que aguantar hasta que yo sea un "viejito gruñón".



El vestido de novia... otra historia para contar

En enero Karen y Xavier realizaron un viaje a Washington D.C., para visitar a Roxana, la hermana de Karen. Una tarde de frío invierno, paseando por las tiendas más famosas de novias, Karen, de pronto decide que era el momento ideal para comprar su vestido de novia. Tras una larga discusión con Xavier, Karen lo convenció que él debía quedarse en el auto para no verla vestida de novia antes de la gran noche. La historia del vestido consiste en que ambas hermanas se entusiasmaron tanto

y se olvidaron del tiempo pues no podían decidir cuál de los miles de vestidos era el adecuado y mientras tanto, el pobre Xavier esperaba por más de dos horas sólo en el auto a cinco grados bajo cero, sin calefacción, casi congelado.

La noche de bodas, vivirá eternamente en sus corazones

La capilla Sagrado Corazón de María fue el marco ideal para esa noche soñada. La novia cumplió con la tradición de llegar con 15 minutos de atraso, debido a que Karen deseaba llegar en un "Buick", que pertenecía a su padre,

y abuelo pero lamentablemente el buick se arruinó y Karen tuvo que contratar una limosina tradicional para llegar a la iglesia.

Como pocas uniones, la de Karen Turner y Xavier Vázquez tuvo una bendición especial, ambos jóvenes lograron satisfacer sus corazones recibiendo la bendición de Dios incondicionalmente con amor, comprensión y flexibilidad, haciéndola inolvidable para siempre junto a sus seres queridos que los acompañaron compartiendo su felicidad con la gracia de Dios en sus corazones.

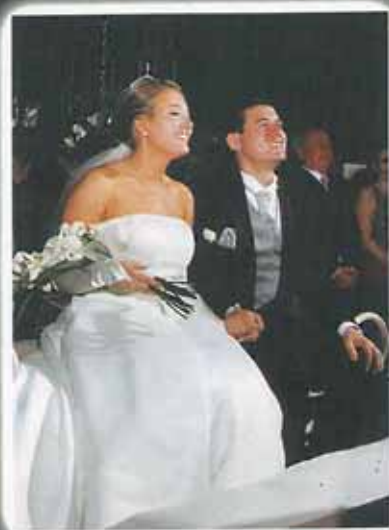


Proyectos para el futuro

Si bien la joven pareja está lista para tener a su primer bebé, los planes de estudio son una prioridad, sobre todo para Karen que anhela terminar su maestría ya que para ella el hecho de haber logrado concluir su formación profesional fue una tarea ardua y digna de admiración puesto que tuvo hacerlo sacando tiempo libre de las jornadas de trabajo, las cuales se iniciaron desde sus 19 años. Actualmente Xavier Vázquez es sub gerente de la empresa de telecomunicaciones COTAS y Karen Turner es Gerente Administrativo y de Recursos Humanos de la empresa

petrolera BG Bolivia. Corp. La idea más próxima será su postergada luna de miel. Un sueño que Karen anhela desde pequeña: un viaje a Nueva Zelanda, país de donde eran originarios los abuelos de Karen, que un día llegaron a Bolivia como Misioneros y que gracias a esa sabia decisión, hoy Karen y Xavier disfrutan de su amor. Sin duda, una nueva etapa se les presenta ante Karen y Xavier que acostumbrados a tener una vida dedicada al trabajo y al estudio, tendrán que a partir del matrimonio dar prioridad a las verdaderas cosas que le dan sentido a la vida: la pareja, la familia, todo sobre la base de la

confianza plena, un camino duro que hay que saber construir con amor y respeto cada día.



Karen:

"Lo más importante es el amor incondicional. Me di cuenta que hay que valorar las virtudes de nuestra pareja, ponerla muy en alto, hablarle con amor en el momento apropiado. Acordar ritos y situaciones ideales para resolver los problemas. No dejar pasar el tiempo sin resolver los problemas. El amor y el respeto debe basarse en la confianza mutua".



Rosane Doring de Oddone da Costa



ELIGIÓ SER LA REINA DEL HOGAR

Hoy en día cuando el mundo está cada vez más competitivo y casi - casi se ha convertido en una jungla donde el más fuerte vence, es gratificante conocer a personas que a primera vista te envuelven con su dulzura y te hacen ver la vida de una manera más simple y humana. Esa sensación tiene cualquier persona al cruzar dos o tres palabras con Rosane de Oddone, una mujer preparada, esposa enamorada pero sobre todo, una madre excepcional.

Vestida de una manera sencilla pero de impecable elegancia, GENTE DE AMERICA fue recibida por esta dama que lleva sobre sus espaldas la responsabilidad de ser la esposa de uno de los empresarios más importantes del país, sin embargo una amplia sonrisa y un gesto de amabilidad sincero rompieron el hielo y lo que se inició como una entrevista, más tarde fue casi una conversación de mujeres. Envuelta de una dulzura natural, Rosane

lleva adelante una de las tareas más sacrificadas hoy en día, la de ser mamá a tiempo completo. Pese haber estudiado Ingeniería Civil y tener la capacidad para desarrollar cualquier actividad, prefirió ser testigo fiel del desarrollo y crecimiento tanto físico como espiritual de sus dos pequeños Victoria y Fabricio, de 10 y 7 años respectivamente. Poco a poco fuimos percibiendo la increíble sensibilidad que tiene al hablar de ella misma y de los suyos. Se llenan de

lágrimas sus ojos vivaces y certeros cuando intenta definirse como persona: "Soy una persona buena, sensible, muy emotiva, las cosas sencillas me conmueven. Vivo para mi esposo y mis hijos y si bien tengo algunas actividades propias, cuando veo que ocupan mucho tiempo, las postergo para estar cerca de los chicos, viendo sus tareas, preocupándome por ellos. Soy una madre sobreprotectora", nos confiesa emocionada.

Una historia de amor marcada por el destino

Su historia de amor con su esposo se remonta a una estación de trenes en Amsterdam (Europa) cuando ella y sus hermanas viajaban en un tren, allí por cosas del destino o la causalidad, sus miradas se cruzaron y aunque ella, como toda mujer coqueta pero tímida suspiró por dentro, no se imaginó por un momento que aquel atractivo joven, sería cinco años más tarde, el hombre a quien ella llamaría esposo.

Al sólo nombrarlo tiembla de emoción y se ilumina su mirada pues lo considera una persona inteligente, sincero, lleno de vida y transparente. Quién diría que en una ciudad tan grande como es Río de Janeiro donde se casaron, la modista que le confeccionó su traje de bodas, había sido la misma que tejió el vestido de novia de la que ahora es su suegra. Sin duda la vida nos da sorpresas que superan la lógica.

En la simpleza encuentra el sentido de la vida

Su vida tranquila y serena transcurre sin muchos altibajos, de bajo perfil siempre ha sabido ocupar el sitio que la vida le reservó, con prudencia y cautela. Debido al trabajo de su esposo ligado

con el petróleo, vivió muchos años en Libia, de donde guarda gratos momentos, sin embargo, a Bolivia lo sintió más familiar y hoy en día, después de casi 7 años, se siente como en casa.

Pero como no podía ser de otra manera dada su personalidad y alma hogareña añora visitar cada vez que puede su adorado Brasil, tierra que la vio nacer a ella y a sus dos pequeños, donde viven su padre Luiz Sanctos Doring, su mamá María de Lourdes de Souza Doring y toda su familia.

En los momentos que no está ocupada con sus hijos saca tiempo para ser romántica y detallista, jamás olvida el 31 de Enero (su aniversario de bodas) aunque modesta y humilde sonríe al pensar que una cita perfecta para esa fecha sería una cena romántica solo de a dos, porque sabe que eso es una misión casi imposible, por la imagen pública que representa su esposo, Presidente de la PETROBRAS en Bolivia.

Habrá tiempo para mí... después.

Rosane adora la culinaria, las artes plásticas y su casa es una muestra fiel de su exquisito gusto. Inmensas paredes adornadas con cuadros de pinturas clásicas, y artistas nacionales despiertan el interés a primera vista de todo visitante. Las coloridas alfombras de distintos tamaños y texturas adornan la delicada cerámica de su piso así como múltiples objetos singulares y de especial historia dan el toque original a cada rincón de su hogar.

Ese sitio que reúne todas las condiciones para que ella, por ahora mientras sus hijos la necesitan, ocupe casi todo su esfuerzo y energía. Más tarde cuando sus pequeños ya estén grandes e independientes le gustaría ejercer su carrera, continuar con sus actividades personales y otro tipo de diversiones, mientras tanto Rossane se siente la reina en su hogar brindando cada minuto del día todo su amor y dedicación para quienes llenan de alegría y ternura su vida entera.



Rosane de Oddone con sus hijos Victoria y Fabricio (y su mascota Max.)

Los 15 de María Andrea Flores Claver

María Andrea es la flor más preciada del jardín de la familia Flores-Claver. Nació en nuestra cálida capital cruceña un 25 de junio de 1988, llenando de ternura el hogar de los esposos Juan Francisco Flores Ortiz y Gloria Claver Cortez. Sus hermanos mayores Juan Francisco y Rodrigo, ahora ambos abogados como su padre, completan una familia que se mantiene unida y viviendo todos juntos.





Maria Andrea junto a sus amigas disfrutando su festejo.

amenizaba las misas matinales de los domingos en la Parroquia Don Bosco. Amiguera a tiempo completo, muchas veces llega del colegio con amigas y compañeras donde disfrutaban escuchando música, viendo televisión y bailando los pasos de moda; un trabajo práctico o una exposición en conjunto o cualquier tarea es el pretexto. Pese a su edad es buena repostera y su especialidad es el pie de limón; aunque disfruta del churrasco familiar y otras

comidas su plato favorito son los raviolos. Su actitud solidaria y amistosa para con sus amigas y compañeras que estima le ha brindado muchas alegrías. Con más de 20 primos de todas la edades y muy unidos, María Andrea es de las que hace las fiestas de su cumpleaños solamente con la gente que estima y desea compartir, se niega a cumplir formalismos faltos de cariño, o hacer tumultos aunque esté de moda. Disfruta mucho los quincenales viajes al campo con su familia y parientes donde montar a caballo y la pesca son sus diurnos pasatiempos favoritos, para en la noche campestre cantar con karaoke o sumergirse en amenos juegos de mesa con toda la parentela.

Conociendo casi toda la geografía patria además de Brasil y Argentina en cuya capital pasó su anterior año nuevo, María Andrea está estudiando duro para mantener su buenas notas en su actual colegio Eagle's, pues se prepara para viajar el próximo año a estudiar a los Estados Unidos dentro del programa de intercambio de jóvenes del Rotary Club Grigotá. Con la ayuda de su mamá, Lic. Gloria Claver, c a t e d r á t i c a u n i v e r s i t a r i a especializada en Inglés Técnico en Londres, María Andrea está puliendo su inglés, idioma que habla toda su familia, pues sus hermanos también estudiaron y vivieron en los Estados Unidos. María Andrea es una

potencial abogada y no sería extraño que algún día se integre al estudio jurídico familiar "Juan Francisco Flores y Abogados Sucesores"; mientras tanto, estudia y cultiva sanas amistades y costumbres, siguiendo el ejemplo de sus mayores, especialmente de sus abuelitas Concepción que vive en los Estados Unidos y de Dorita en propiedad del fértil valle cruceño de La Palizada.

María Andrea creció entre libros, periódicos y tesis, asimilando del ambiente familiar conocimientos no comunes para su edad, lo que luego se notó en las conversaciones que sin timidez sostenía y sostiene con personas mayores, habiendo publicado a los ocho años su primer artículo de prensa bajo el título de El Mundo es un Teatro, donde criticaba la hipocresía de los adultos, sobre todo de algunos políticos. Antes de cumplir doce años, María Andrea publicó otros dos artículos de opinión, todos en el semanario Sección 100 que hasta 1999 publicó durante diez años el diario EL DEBER, bajo la dirección de su padre el Dr. Juan Francisco Flores. Aficionada a la música y el baile siempre participó de danzas y festivales escolares en su colegio Uboldi, siendo la baterista del conjunto de alumnas que

amenizaba las misas matinales de los domingos en la Parroquia Don Bosco. Amiguera a tiempo completo, muchas veces llega del colegio con amigas y compañeras donde disfrutaban escuchando música, viendo televisión y bailando los pasos de moda; un trabajo práctico o una exposición en conjunto o cualquier tarea es el pretexto. Pese a su edad es buena repostera y su especialidad es el pie de limón; aunque disfruta del churrasco familiar y otras



Maria Andrea y sus hermanos el Dr. Juan Francisco Flores C. y el Dr. Rodrigo Flores C.

potencial abogada y no sería extraño que algún día se integre al estudio jurídico familiar "Juan Francisco Flores y Abogados Sucesores"; mientras tanto, estudia y cultiva sanas amistades y costumbres, siguiendo el ejemplo de sus mayores, especialmente de sus abuelitas Concepción que vive en los Estados Unidos y de Dorita en propiedad del fértil valle cruceño de La Palizada.



María Andrea al lado de su mamá la Lic. Gloria Claver Cortez

Desde la iniciación del propio mundo, se tendría que hablar de las prendas del cuerpo y que después de 237 años se viene a llamar vestimenta, desde que los nativos utilizaron los hilos vegetales, las primeras y primitivas

vestimentas, solo era contemplado en el hombre cuando ya era adulto, y en la mujer desde que iniciaba con la menstruación, o concebía un hijo. En aquellas épocas se tenía las pinturas rupestres y originales para poder diferenciar del hombre y de la mujer, ha esto se añadía, l o s

tatuajes que generalmente eran en el rostro, como signo de originalidad y virilidad, solo en la mujer ya posteriormente hay estudios que también se empezaron a hacer en los hombres, que es lo que nos relata la antropología de la vestimenta, y en la revisión también nos encontramos que los tatuajes en los rostros eran signos de las tribus originarias, y sin constecto de mezcla, que se los llegaba a describir como genuinos.

Las vestimentas, fueron cambiando vertiginosamente, desde los imperios, hasta la actualidad que son los desfiles de modelos, o la exhibición en las pasarelas, y hoy por hoy los cambios se dan cada 2 años de los modelos y antes eran cada 50 años. En esa modernidad nos vamos a ubicar, que cada vestimenta tiene su propia personalidad y además, sus colores, las estaciones del año, además los cortes están como sabemos de acuerdo a cada modisto y a su personalidad del mismo, como al tipo de sociedad que van ha vestir.



LAS CARACTERÍSTICAS DE

Una persona normal, estará buscando prendas en las cuales, vayan de lo clásico a lo moderno, siempre predominando lo clásico y esta persona será consciente del cuerpo que posee, las medidas que tiene, y la prenda que responde al mismo. Esto quiere decir que esta persona tiene una realidad de lo que es su edad cronológica, en tiempo y espacio y además que la edad psicológica esta también en equilibrio. Los tonos de sus colores también estarán de acuerdo a la ocasión de asistencia o presencia de un

acontecimiento. No es adicta a la ropería, y va cambiando de ropaje de acuerdo a las necesidades que va teniendo. Pero cabe destacar que no es su prioridad.

Personalidad adicta a la ropa.

Son personas que tienen un componente psicopatológico, en su historia pasada no resuelto, que además hace mella constantemente en su pensamiento y de esta manera, canalizan su adicción por la compra excesiva e innecesaria de grandes

cantidades de ropa que llegan al extremo que ha veces no saben lo que tienen, tienen repetición de modelos, colores y buscan desesperadamente la moda aunque no les quede, existe una ansiedad por estrenar; además que generalmente también su charla con los demás es propia de su adicción.

Otras de las características es que solo en el momento de la compra sienten alegría y en el estreno pasado esta etapa nuevamente mueve el manto del pasado.



Personalidad obsesivo compulsivo.

Dentro de sus características que tienen estas personalidades es que le dedican bastante tiempo a su ropa a los detalles y que todo combina con todo y hace juego con las prendas mas mínimas, esto quiere decir con los aros anillos cartera y zapatos, como son personalidades muy inseguras entonces muestran su seguridad en la ropa, además de tener todo el día en el pensamiento los colores, la costurera, el sastre y alista con mucha anticipación lo que se va a poner además de sacar mucha de la misma ropa para escoger la que le quede perfecto a todas las prendas Ya sea en el campo como en la ciudad o en el trabajo, están siempre en impecables condiciones y esto se da

perfectamente en ambos sexos.

Personalidad Depresiva. Por la misma enfermedad tiende a ponerse lo que encuentra al paso, existe desarreglo personal como estético, porque el paciente no tiene deseo de nada, y aunque lo tuviera todo esta en un desorden y tiene la capacidad de la postergación, en todos los sentidos. Saca prendas que no son de su propiedad y no le interesa el planchado ni los colores, esta persona solo busca que le cubra sus necesidades y nada mas. Tiene desarreglo en sus cabellos, sus manos y sus pies, que es una de las partes donde se conoce mas a un humano. Hace de victima a donde va, y le gusta que le tengan pena además llaman la atención por su forma de presentación que tiene hacia la sociedad.

Personalidad histérica. Tienen una hiperactividad muy llamativa, sus colores todos son fosforescentes, y muy fuerte tiene los dos extremos de su ropa o es muy ajustada o muy grande, pero todo lo opuesto al obsesivo, no cobijan nada, usan pañueletas, aros y anillos muy grandes, generalmente de plástico o de fantasía, son provocativas en los escotes, tiene tendencia al exhibicionismo, les encanta llamar la atención, y además donde están hablan muy fuerte ya sea por teléfono o en lo personal. Generalmente van en contra de los buenos hábitos.

Personalidad extravagante. Uno de los elementos de esta personalidad justamente es la exageración, las formas que tiene de llamar la atención, y como es una persona que tiene miedo a no pertenecer a nada, entonces en las vestimentas, siempre esta hablando de precios, marcas y costos de las prendas.

Cree ella que lo que tiene, generalmente es una exclusividad. Su forma también son los colores fuertes, la ropa también tiene muchos adornos, y brillos para que se denóte su presencia, otra de las formas es llegar tarde a todas partes para que se la vea que ella si esta llegando, entonces sentar precedente.

Hay muchas personalidades mas de acuerdo a la vestimenta, pero si nos quedaremos claro que en el amor, las comidas y la vestimenta solo se necesita gustos, y con base de personalidad predisponerte, y así como es externamente una persona es como mas o menos se la ve o, esta vestida.



UNA VESTIMENTA

***Características
del tipo de
vestimenta de
acuerdo a la
personalidad de
cada usuario.***

Prof. Dr. René A. Calvimontes Guerrero
PSIQUIATRA
TERAPEUTA FAMILIAR
SEXOLOGO
Bipper. 116 - Consultorio 3-368417 - Casilla 3894
Santa Cruz - Bolivia



Celia Cruz, la
"Reina de la
Salsa", murió el 16
de julio, por la
tarde, a los 78
años tras una larga
batalla contra el
cáncer y durante
siete días sus
restos fueron
velados en Miami
y Nueva York.

¡AZÚUUCAR!

¡CELIA, NUNCA TE OLVIDAREMOS!



Luego de congregarse a decenas de miles de admiradores en Miami durante todo un fin de semana siguiente, la cantante cubana recibió el homenaje más impresionante jamás rendido a un artista hispano en Nueva York.

El Azúuuuuucar, que tantas veces nos alegró la vida y nos estremeció el cuerpo al son de su salsa alegre y contagiante, a partir de esta fecha ya no sabrá tan dulce y en el corazón de todos los que amábamos a la Guarachera cubana, quedará por siempre un vacío que más nadie podrá llenar.

Su historia

Su primer premio se le fue otorgado en 1947, en su nativa Havana. Después de eso Celia se inscribió al Conservatorio Nacional de Música, adonde estudió teoría de música, canto y piano. En corto tiempo su música estaba en demanda en las radios del mundo, películas y televisión.

A principios de los cincuenta ella reemplazó a Myrta Silva en el legendario grupo La Sonora Matancera y juntos escribieron algunas de los capítulos más memorables en la música Afrocubana. La alianza entre el grupo creció y trascendió las fronteras. En un poco de tiempo su talento fue exportado alrededor del mundo.

En Julio 15th, 1960 dejó su tierra natal y se muda a los Estados Unidos, engañó al régimen y le dijo que se iba de gira con La Sonora Matancera. Castro nunca le perdonó por esto y le negó la entrada a Cuba para visitar a su madre que estaba enferma y cuando su padre falleció.

Una vez en los Estados Unidos ella graba varias producciones con el maestro Tito Puente y juntos hicieron que la audiencia Anglosajona y Europea tuviera un gran interés por la música salsa. El fenómeno fue conocido como "La Salsa de los 70". Su colaboración con otros maestros de la Salsa como Johnny Pacheco, Willy Colón y la Fania All Stars, también son memorables. Aunque ella recibió muchas distinciones, los 90' fue un periodo muy importante en su carrera. En esta década, el Instituto de Smithsonian le otorgó un premio por Los Logros en su vida artística.

La república Colombiana le otorgó la medalla presidencial en las Artes, y también recibió el premio de la Herencia Hispana y la ciudad de San Francisco declaró Octubre 25, 1997 como el "Día de Celia Cruz", por nombrar algunos.

Sin duda, uno de los momentos más memorables en su vida fue en 1994, cuando recibió de las manos del Presidente de los Estados Unidos, Bill Clinton uno de los honores más grandes en este país para los artistas: El Dote Nacional por las Artes.

Celia y su esposo, el líder de la banda y trompetista Pedro Knight, tuvieron una de las bodas más sólidas y cariñosas del mundo del entretenimiento. Casados desde 1962, la pareja trabajó y viajó alrededor del mundo.

Celia Cruz es reconocida por el uso de la palabra ¡Azúcar! la cual se originó de una historia que ella contó en el escenario acerca de tratar de conseguir suficiente azúcar para su querido café Cubano. Después de contar la historia por varias ocasiones a reporteros y la

audiencia, ella decidió repetir la palabra "Azúcar" cada vez que entraba y salía de un cuarto. Cruz siempre se negó a revelar su edad, pero amigos cercanos estiman que tenía cerca de 79 años en el momento de su última actuación en marzo, de acuerdo a su publicista Blanca Lasalle. La cantante solía decir a la prensa que moriría arriba del escenario. "Mi vida es cantar y no pienso en retirarme. Pienso morir en un escenario. Puedo tener un dolor de cabeza pero cuando es el momento de cantar y camino en el escenario no existe más dolor de cabeza", declaró en una entrevista el año pasado. "Soy una señora muy alegre y que trata de ser buena amiga. Me encanta lo que hago. Quizás por eso soy tan feliz, y quiero contagiar a todos con mi risa y felicidad. De hecho, cuando alguien me pregunta, cómo quiero que me recuerden, siempre digo lo mismo: quiero que piensen en mí como alguien alegre", declaró en una ocasión. Celia Cruz era considerada la "Reina de la Salsa" pero su éxito musical iba más allá de ese rótulo, siendo una embajadora de la cultura latina en todo el mundo y reinventando el sonido de la música latina moderna. La popular cantante era reconocida por su talento vocal, sus trajes exuberantes y enormes pelucas, así como por su enérgica actuación en los escenarios. El emblemático "Azúuuuucar", con el que iniciaba sus conciertos, fue adoptado como lema en el mundo de la salsa.

Emotivo sepelio a Celia Cruz

Luego de congregarse a decenas de miles de admiradores en Miami durante el fin de semana siguiente, la cantante cubana recibió el homenaje más impresionante jamás rendido a un artista hispano en Nueva York. Su ataúd dorado, cubierto con la bandera cubana, atravesó el corazón de Manhattan en un majestuoso carruaje con paneles de cristal, coronado con flores blancas y lilas y tirado por dos caballos blancos. Multitudes emocionadas cantaron sus temas más conocidos y la despidieron con gritos y aplausos al ver pasar la procesión. Miles de fanáticos se apostaron desde temprano, en una insoportablemente calurosa y húmeda mañana, para ingresar a la Catedral de San Patricio. El 23 julio, en una emotiva misa en la catedral de San Patricio y con honores



dignos de una monarca, Nueva York despidió los restos de la cantante cubana Celia Cruz, quien falleció a los 77 años y será recordada por siempre como "La Reina de la Salsa".

Miles de personas le dieron el último adiós interpretando sus canciones mientras la procesión se alejaba con los restos de la intérprete que fueron enterrados en el cementerio Woodlawn del Bronx, en una ceremonia privada.

Colocado en una carroza blanca tirada por dos caballos blancos, el féretro de la inolvidable "Guarachera de Cuba" fue trasladado a las 13:00 desde la funeraria Frank E. Campbell, en la calle 81 y la Avenida Madison, hasta la catedral, en la Quinta Avenida y la calle 50.

Todo el recorrido estuvo tapizado por miembros de la comunidad latina que vive en esta ciudad, quienes querían ver por última vez a Celia y acompañaron con cánticos, gritos y llantos sus restos mortales.

En San Patricio, miles de fanáticos se apostaron desde temprano, en una insoportablemente calurosa y húmeda mañana, para ingresar a la iglesia, que sólo tenía espacio para 2 mil 500 personas. Unos parlantes instalados especialmente en la calle permitieron escuchar cada instante de la misa en español.

"¡Celia! ¡Celia! ¡Celia!", le gritaban los fanáticos, mientras agitaban grandes fotografías de la artista, junto a banderas de todos los países latinoamericanos.

"La Reina" hizo su entrada triunfal a la catedral gótica en una procesión a pie encabezada por su marido, el trompetista Pedro Knight, quien iba tomado el brazo del alcalde Michael Bloomberg y otros miembros de la familia Cruz.

Cubierto con un manto blanco bordado, el féretro fue puesto delante del altar, donde el obispo auxiliar de Nueva York, el vasco José Iriondo, ofició el servicio religioso junto a otros ocho sacerdotes.

En las primeras filas se sentaron familiares y amigos cercanos de Celia, entre ellos Antonio Banderas (con Melanie Griffith), Paquito D. Rivera, Jon Secada y Rubén Blades, quienes fueron los encargados de hacer las ofrendas.

El obispo recordó la humildad y la alegría de Celia. "Una luchadora férrea que creó sus propias circunstancias, pese a las discriminaciones que sufrió por su color cuando era joven y la oposición al gobierno de Fidel Castro".

Y con un mensaje especial a la comunidad cubana aseguró que Celia quiso liberar a la gente de atacadores y detractores de las libertades humanas que van disfrazados de distintas maneras. Iriondo reconoció a Pedro Knight, a quien Celia conoció 41 años atrás, cuando ambos formaban parte de la Sonora Matancera.

Un poderoso aguacero caía sobre la catedral cuando la cantante Patti LaBelle comenzó a entonar un emotivo "Ave María", que terminó también con un dulce "Azúcar", ofrecido con su mano al féretro.

Tras la masiva comunión, el cantante puertorriqueño, a capella y acompañado

por las palmas de todos los presentes comenzó a cantar "La Vida es un Carnaval" y pidió a la gente recordarla con alegría, como a ella le hubiera gustado.

Curiosamente, la lluvia había parado y los rayos del sol se asomaban por entre las nubes cuando el féretro fue retirado de San Patricio, en medio de una fuerte ovación popular.

En una caravana de 15 limousinas negras y mientras la gente coreaba "Guantanamera", los restos de Celia se retiraron camino al cementerio Woodlawn del Bronx, donde fue enterrada en una ceremonia íntima y privada.

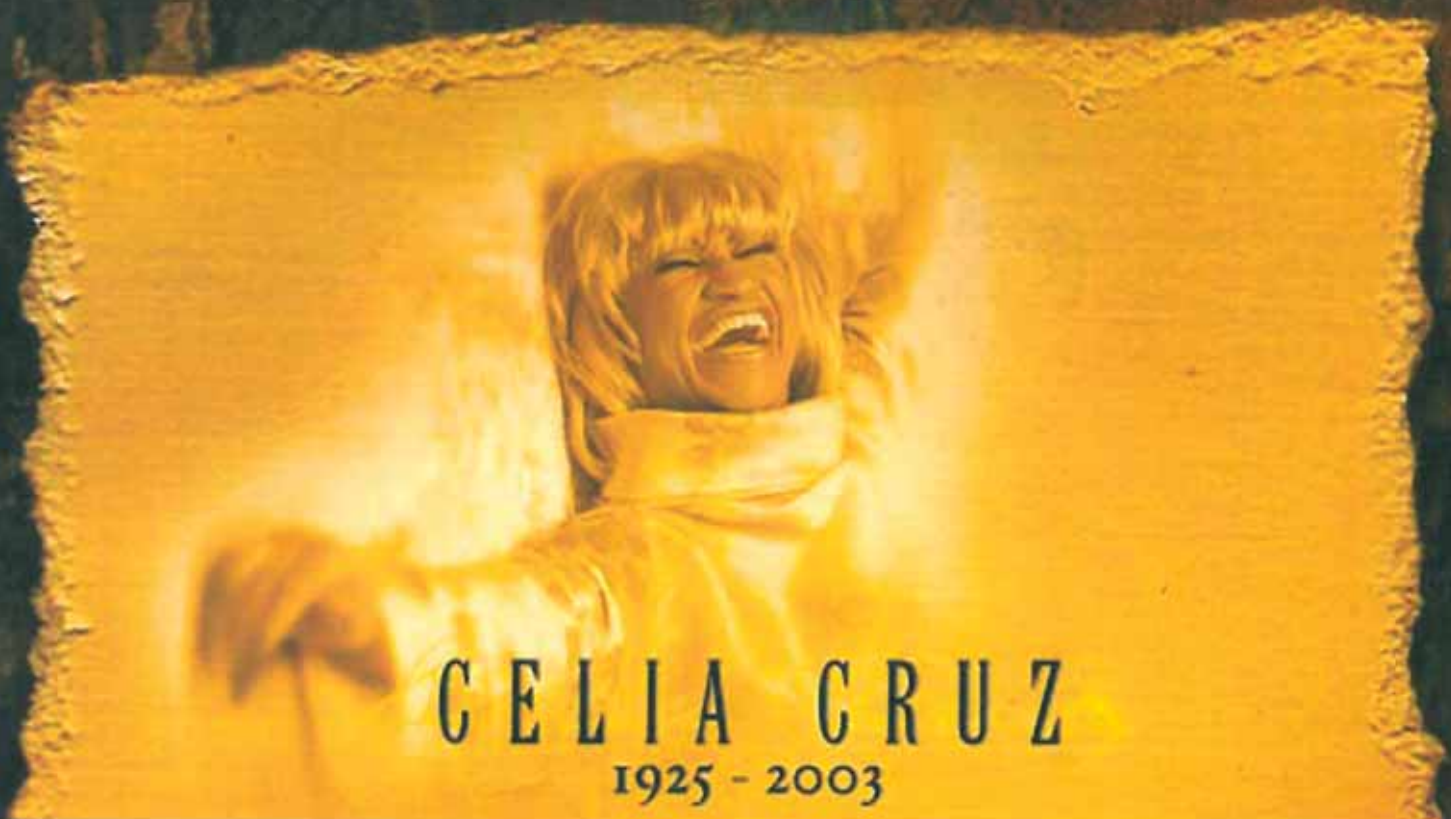
Una carrera llena de éxitos

En su carrera de cinco décadas grabó más de 70 álbumes y protagonizó 10 películas, cosechó innumerables reconocimientos, entre ellos cinco premios Grammy y dos premios Grammy Latino y obtuvo numerosos discos de oro y platino por millones de copias vendidas en todo el mundo.

La cantante también recibió tres doctorados honorarios de la Universidad de Yale, de la Universidad Internacional de Florida y de la Universidad de Miami y fue galardonada con la Medalla Nacional de Arte, el máximo honor para un artista en Estados Unidos.

En el cine, Celia Cruz apareció inicialmente en películas de producción cubana con la Sonora Matancera, como "Ole Cuba", "Una gallega en La Habana", "Salón México" y "Affair en La Habana", entre otras.

En Estados Unidos encarnó a una rica dueña de un cabaret en la película "Los reyes del Mambo", de 1992, y también apareció en la película "La familia Pérez", de 1995. Entre sus canciones más conocidas figuran "Yerberito Moreno", "Que le den candela" y "La negra tiene tumbao". En sus últimos años de vida, junto a su esposo y su representante, creó la Fundación Celia Cruz para proveer de ayuda financiera a estudiantes de bajos recursos que deseen estudiar música y asistir a víctimas de cáncer.



Póstumo "Regalo" de Celia Cruz.

Se llama Regalo del alma y ante los acontecimientos más recientes ese título parece más bien una premonición. Se trata del último álbum de la desaparecida "Reina de la Salsa", Celia Cruz, que fue puesto a la venta el pasado martes.

El disco de 11 cortes incluye el tema promocional Ríe y llora, que comenzó a sonar en la radio a principios de julio. El fogoso son de Sergio George y Fernando Osorio ensalza el valor del momento e insta a vivir la vida a plenitud, ante la convicción de que "a cada cual le llega su hora".

"Ríe y llora/vive tu vida y gózala toda", dice el estribillo del corte, en lo que podría servir de consigna para la propia vida de la estrella.

"Ríe y llora/esta negrita no pasa de moda", agrega el estribillo al final. Otro tema de ritmo contagioso y letra significativa es Diagnóstico, de Marisela Verena, donde la estrella canta: "Yo tengo azúcar/llevo la clave./Yo tengo el son/ en el corazón./Yo tengo azúcar/yo tengo son/yo tengo a Cuba en el corazón/".

La combinación de aires flamencos y ritmo tropical es la base melódica de Ay pena, penita, el éxito clásico de Lola Flores, aquí cantado a dúo por "La Guarachera de Cuba" con Lolita, la hija mayor de la legendaria cantante española.

Sin embargo, la canción más memorable resulta sin duda la inclusión del corte principal de un álbum previo de la artista, titulado Sobreviviré, que es una versión en español del tema I Will Survive, que hizo famoso la estrella estadounidense Gloria Gaynor. El tema es una reafirmación de la vida y del arte de Cruz, que llevó el son cubano a virtualmente todos los rincones del mundo. Escuchado después de su muerte, Sobreviviré es una experiencia que casi linda con lo sobrenatural.

"Mi voz puede volar/puede atravesar/cualquier herida, cualquier tiempo, cualquier soledad...", canta la estrella.

"Así es mi voz/que sale de mi corazón/y volará sin yo querer/por los caminos más lejanos, por los sueños que soñé./Será reflejo del amor,/de lo que me tocó vivir,/será la música de fondo/de lo

mucho que sentí./Oye mi son". El tema incluye una alusión a su salida de Cuba: "Y ahora vuelvo a recordar/aquel tiempo atrás/cuando me fui buscando el cielo de la libertad/". "¡Cuántos amigos que dejé y cuántas lágrimas lloré!/Yo viviré/para volverlos a encontrar".

La muerte se encargaría de frustrar empero esa última esperanza. El álbum Regalo del alma fue grabado en estudios de New Jersey, Nueva York Miami y Madrid, bajo la producción ejecutiva de Angel Carrasco.

"Todos mis discos son igualmente importantes para mí", dijo la artista en un comunicado emitido el 5 de julio, al lanzarse el primer corte promocional. "Pero éste en específico está muy, pero muy cerca de mi corazón. Es por eso que Regalo del alma fue para todos nosotros el título más apropiado para este nuevo proyecto".

El álbum del sello Sony se grabó en febrero y marzo de este año bajo la producción de Sergio George, Isidro Infante y Oscar Gómez, y se puso a la venta pocos días después de su muerte. (fuente Internet).

LLEGA ExpOCRUZ 2003

MÁS BELLA QUE NUNCA Y CON GRANDES INNOVACIONES



La mejor oportunidad para promover y presentar nuevos productos, posicionar marcas con rapidez, establecer interesantes contactos empresariales y sociales y conocer los mercados latinoamericanos y mundiales está a punto de llegar. Este año, Expocruz 2003 abrirá sus puertas del 18 al 28 de Septiembre, para regalar al país y al mundo entero una gama de sensaciones y vivencias donde la creatividad, el talento y la producción serán los verdaderos protagonistas.



Stand AUTOSUD.

cooperativas CRE y SAGUAPAC, que retornan a Expocruz, después de varios años de ausencia con estantes propios en un área de 900 mts. También se destaca la presencia de PETROBRAS, en un área de exposición de 1.000 mts, además de otras empresas de hidrocarburos y telecomunicaciones.

El sector automotor también tendrá una importante participación, tal es el caso de IMCRUZ, que vendrá con Suzuki y Chevrolet ocupando un área de 450 mts cubiertos y 150mts al aire libre. OVANDO, con Mitsubishi y Mercedes Benz; NIBOL con Nissan; AUTOSUD con Kia y TOYOSA con sus marcas Toyota y Daihatsu.

Innovaciones en Expocruz
Una de las grandes innovaciones que los organizadores presentarán en esta nueva versión ferial, es sin duda, el moderno Centro de Convenciones que actualmente se encuentra en etapa de construcción y que será inaugurado el día de Apertura de la Feria, este próximo 18 de Septiembre.

REPSOL - YPF



A pocos días de lo que será la versión número 28 de Expocruz, existe un inmenso movimiento tanto de los ejecutivos de la organización como de los expositores y todos los que de una o de otra manera, se ven involucrados en este mega evento de alcances gigantescos.

A menos de un mes para su inicio, toda el área de expositores se encuentra totalmente copada, tanto por expositores nacionales como extranjeros. Para este año, se espera recibir alrededor de 2.200 expositores, entre nacionales e internacionales.

Este año, está lleno de innovaciones, entre las que cabe destacar que, dentro de la lista de expositores, se destaca la presencia de las

PETROBRAS Palma al mejor Stand Interior extranjero





Rueda de negocios de la FEXPO

El Centro cuenta con un gran salón de 1.000 mts, salas de apoyo, una galería con todos los servicios necesarios para lograr un evento de éxito. El centro funcionará no sólo los días de Expocruz, sino que estará abierto durante todo el año, para atender todo tipo de eventos sociales, empresariales y familiares.

En esta próxima época de feria se abrirá un Centro de Atención al Expositor, el cual contará con todos los servicios de apoyo, como Internet, fax, líneas telefónicas y courier y abarcará una superficie de alrededor de 3.600 mts. Otro tipo de iniciativas con el que el expositor se beneficiará será el servicio de Aduana, Agentes Despachantes de Aduana, Migración, agencias de Viajes y Turismo, Asistencia médica, Puestos de Información, El Centro de Negocios, Mensajería y el Parqueo. Como una nueva forma de



incentivar a los expositores, para este año, los organizadores de la Expocruz, durante el evento, abrirán un nuevo espacio de negocios.

Durante dos días, se abrirán las jornadas empresariales: sábado 20 de septiembre y la apertura de los stands será de hrs. 15:00 a 17:00 y el lunes 22 de septiembre de hrs. 16:00 a 18:00, un nuevo horario para que los expositores puedan hacer negocios y estar en contacto directo con los empresarios, que tendrán sus invitaciones especiales para esos días.

Países que confirmaron su participación

A la fecha, 17 países ya confirmaron su asistencia, los de mayor participación, son: Brasil, con 2.200 mts y Argentina con 1.700 mts, de áreas de exposición.

Este año, Japón ha confirmado su participación por primera vez y Cuba, vuelve después de tres años de ausencia, Venezuela, regresa luego de cuatro años. El resto de la lista, la conforman: Alemania, Ecuador, Colombia, Chile, Estados Unidos, Francia, Italia, Irán, México, Perú y Paraguay.



Alrededor de 50 países expondrán diferentes y llamativos productos. El sector pecuario sufrirá un notable cambio para esta nueva versión. La fachada será remodelada y el Corro de remates será trasladado a las caballerizas. Como parte de estos cambios, la Asociación de Criaderos de Cebú ha creado su propio lugar de actividades.

Noches de brillo y talento

El escenario estará lleno de luces y sonido 9 de las 11 noches de feria con la presentación de artistas de primer nivel. No sólo se presentarán artistas nacionales sino también internacionales. Entre ellos: Jenifer Peña, Soledad, Horacio Guaraní, Auténticos Decadentes, y otros.

Entre los artistas nacionales, se ha conversado con Guísela Santa Cruz, Gina Gil, Alenir Echevarría, Tingo Vinchenty, Vicente Valenzuela, Aldo Peña, Trio Oriental, New Bolivia Band, México Chico.



SIRESE
Palma a la
Reactividad.



**TOTAL FINA
ELF**
Palma a la
mejor
Presentación
de producto
extranjero.



REPSOL
Palma al
mejor Stand
exterior
extranjero.



E.B.R.
Palma a la mejor
presentación de
producto extranjero.

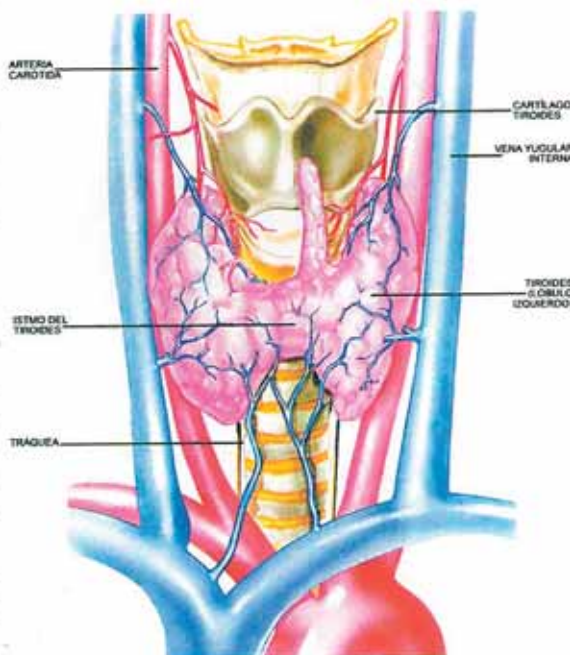
¡Hola!

Soy tu Tiroides.

Soy una pequeña glándula, me llaman "endocrina" y estoy situado en tu cuello, estoy debajo del cartílago cricoides "la nuez de Adán", tengo la forma de una mariposa, con dos lóbulos, uno a cada lado, unidos por una zona central que se llama istmo. Es importante que sepas que mi tamaño habitual en cada uno de mis lóbulos es de 55 milímetros de diámetro longitudinal y unos 15 milímetros de grosor.

Todos los días trabajo para ti fabricando dos productos que se llaman hormonas, la Tiroxina o T4 y la Triyodotironina o T3, estas dos hormonas las produzco en base al yodo que tu consumes en tus alimentos que dicho sea de paso necesitas pocas cantidades (80 a 200 microgramos diarios). Este yodo lo encuentras en el agua y en el aire del mar, en las algas marinas, en los peces y algunos alimentos vegetales. Pero en algunos lugares no podemos encontrar estos alimentos, es por eso que te pido que consumes "Sal Yodada" en tu alimentación habitual.

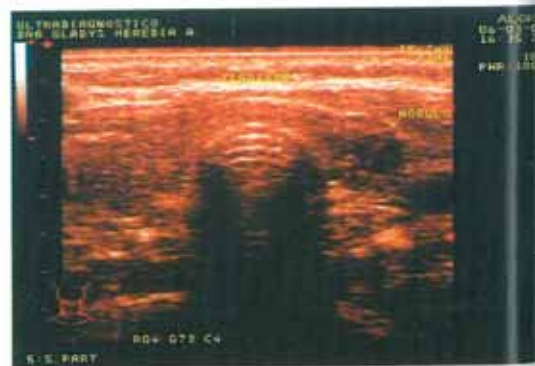
Si tu consumes poca cantidad de yodo o ninguna, muchas veces me veo obligada a trabajar muchísimo para producir mis hormonas, porque tu las necesitas. Esto hace que tenga que crecer, para trabajar mejor, se de algunas compañeras que crecieron tanto que formaron una enfermedad llamada "bocio". No te imaginas, cuán necesarias son las hormonas que produzco, porque intervienen con un efecto amplio sobre el desarrollo y el metabolismo; esto significa que son estas hormonas importantes para el crecimiento y desarrollo, tienen acción reguladora del calor, y sobre todo intervienen en la síntesis de todos los alimentos que consumes. En resumen interviene prácticamente en la totalidad de las funciones orgánicas activándolas y manteniendo el ritmo vital.



Al mismo tiempo existe una hormona llamada tiroestimulante, que es producida por otra glándula en tu cerebro que me da la orden de trabajar más o de disminuir mi producción hormonal, dependo de esas órdenes para trabajar, me hacen sentir imprescindible en el perfecto mecanismo que es tu organismo, porque mi participación hace que todo en ti funcione bien. Usualmente paso desapercibida dentro de tu organismo, pero cuando crezco me pueden palpar o ser visible y eso quiere decir que estoy enferma, que no tengo capacidad para producir las hormonas que necesitas, por eso se llama Bocio grado I cuando me pueden palpar pero no ven, Bocio grado II, cuando soy visible y palpable a la vez, en cambio en Bocio Grado III cuando mi tamaño es francamente aumentado y tu cuello se ve horrible.

A pesar de que tu no me conoces, soy parte de ti, yo a ti si te conozco, porque estamos juntos desde que tu naciste.

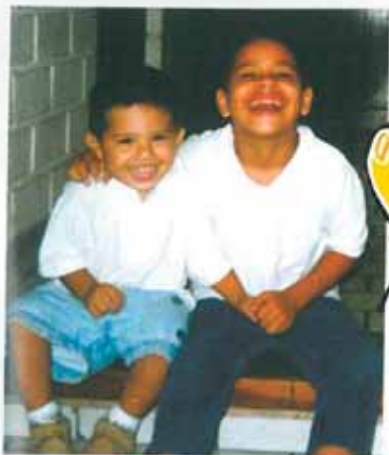
El otro día comenzaron a crecer dentro de mí unas masas muy curiosas, como pequeños nódulos que usualmente no formaban parte de mi estructura. Tu no te das cuenta pero debo pedirte que me lleves a examinar con una ecografía, es un estudio no doloroso con el cual se pueden medir mis dimensiones, se pueden ver si esos nódulos son parte de mí o están en zonas vecinas, se puede determinar cuantos nódulos y el tamaño de los mismos. Tengo tanto miedo de lo que está creciendo, que debo pedirte que hagas un examen pronto, estoy a veces trabajando más, siento la necesidad de sin orden alguna producir mas hormonas y creo estar saliendo del control necesario. Me enteré que con una punción en el estudio ecográfico se puede extraer parte de las células de estos nódulos y poder saber exactamente cual es mi mal.



Si bien tu no me ves, si bien tu no me puedes tocar, si bien tu no me puedes oír, quiero que sepas que estoy dentro de ti, quiero que sepas que soy parte de ti, y lo que puedes hacer por mí lo estas haciendo por ti.

Dra. Gladys Heredia Asebey
ECOGRAFISTA
Av. Argamosa 145 Tel. 3340200-
3335273 Santa Cruz - Bolivia

Niños de America



Roberto y Sebastián López



Maria Alejandra Casso C.



Ylliette Betran



Gian Carlitos
Valverde Salvatierra



Maria José Nuñez Rodriguez



Leonardo y Maria Belén Vega S.



Moises Ribera



Andreita Grichukin



Nicolás Mercado V. Fabio R. Valdivia A.
y José F. Valdivia Z.



Jeanine Lozada Raldes



Andreita, Ximena
y Marianne Sandoval Gutierrez

Sociales



Miss Grecia 2002 - 2º Lugar Miss Universo. Lucejo joyas La Boliviana diseñadas por Rossana Hurtado y un vestido confeccionado por Rosita Hurtado, en el Fashion Week de Las Américas Miami - Florida



Andrea Herrera, Rossana Hurtado, Rosita Hurtado, Evy y German Parrado



Rossana de Daza y Britney Spears



Rossana Hurtado de Daza, Penélope y Rosita Hurtado, en el Fashion Week de Las Américas, Miami - Florida



Rossana Hurtado de Daza y Jon Secada



Rossana Daza y Celia Cruz (+) Miami - Florida



Romina Prado, Aron Carter y Rossana Daza Hurtado durante el Fashion Week en el Hotel Rodney Palace, Miami - Florida



Rosita Hurtado y Jon Secada



Rosita Hurtado, Paulina Rubio y Rossana Hurtado de Daza



Liliana Peña, Penélope y Rosita Hurtado

**Piensa en
durabilidad...
Piensa en
rendimiento.**



GAZETA GENTE

DE AMERICA

Publicación Nacional e Internacional Año 8 N° 27 de 2003

Dr. Eun Shil Chung
RECTOR DE LA UCEBOL

