



P.15

**El Real Madrid es campeón con ayuda del Girona**

P.10

**En Oruro se registran dos feminicidios en 24 horas**

P.10

**Hay más víctimas del falso médico en Santa Cruz**

P.4

# TAHUICHI: EL PADRÓN ELECTORAL SERÁ ATACADO PARA DAÑAR LA DEMOCRACIA

Con esta edición,  
CRANEANDO  
Y RECETARIO



P.7

**W** Hace 22 años la familia Galán transformó una figura folklórica masculina para dejar de lado el rol de género en las danzas.

**El Whapuri Galán cuestiona al machismo**

DAVID ARUQUIPA

SABEMOS a dónde VAMOS LITIO UN PRESENTE CARGADO DE FUTURO

**OPTIMIZAMOS NUESTRA PRODUCCIÓN DE LITIO**  
con 2 procesos industriales

- LA TECNOLOGÍA DE EVAPORACIÓN EN PISCINAS
- LA EXTRACCIÓN DIRECTA DE LITIO - EDL

BOLIVIA BOLIVIA





W SE ESPERA QUE HOY SEA PRESENTADA LA NUEVA DIRIGENCIA NACIONAL

BORIS GÓNGORA. LA PAZ

# El Congreso del MAS arcista apuesta por la 'refundación'

**E**l décimo congreso del MAS que respalda al presidente Luis Arce, inició ayer en El Alto, con el discurso de una "refundación" del instrumento político. El encuentro prevé elegir una nueva directiva.

"Este congreso, hermanas y hermanos, es refundacional de nuestro instrumento. Es un congreso donde las organizaciones sociales van a recuperar el instrumento político. Lo importante y trascendental (es) conformar un instrumento fuerte para enfrentar a la derecha que hoy se está lavando las manos y regocijándose de alegría"; dijo el mandatario, en el acto de inauguración en la avenida Juan Pablo II, el viernes.

Añadió: "Este congreso refundacional tiene una particular importancia: no negamos el pasado y los logros que se hicieron en el pasado; pero es momento, viendo todo lo que hemos hecho y nunca olvidaremos nuestras raíces, de caminar hacia adelante en la construcción del poder popular, del pueblo en el poder para generar el país que

siempre hemos querido". Sus palabras se dan en un contexto marcado por la división de los liderazgos entre evistas y arcistas. Por un lado, está el Pacto de Unidad que respalda a Arce y llamó al cónclave; por el otro, se encuentra la dirección nacional, a la cabeza del expresidente y jefe del partido, Evo Morales; que convocó a otro congreso para el 10 de julio en Villa Tunari, Cochabamba.

Ambas convocatorias fueron observadas por el Tribunal Supremo Electoral (TSE), pero un fallo de la Sala Constitucional Primera del Tribunal Departamental de Justicia de La Paz le instruyó la supervisión de la cita en El Alto.

El Congreso en apego al Estatuto del MAS - IPSP, se conformó la Comisión de Poderes y la Policía Sindical, encargada de la seguridad en el Polide-

portivo Héroes de Octubre.

La Comisión de Poderes tiene la labor de acreditar y validar a las y los miembros del Congreso Nacional Ordinario, recibir las listas de delegados y revisar sus antecedentes, trayectoria política y social.

"Se acreditarán a más de 6.000 delegados que estarán a cargo del proceso de selección de los 16 integrantes de la Dirección Nacional del MAS-IPSP", informó la dirigente de la Confederación Nacional de Mujeres Campesinas Originarias de Bolivia "Bartolina Sisa", Arminda Durán. Luego las organizaciones sociales nombraron a los integrantes del Presídium, que tiene como obligación, dirigir y moderar del congreso. Tras la elección de la Dirección Nacional del MAS-IPSP, el Presídium los posesionará y con ello concluirá su labor.

**Dato.** El encuentro tiene como objetivo elegir a una nueva Dirección Nacional del MAS-IPSP



SIFDE



POLICÍA BOLIVIANA

## Encuentran una bolsa con explosivos en El Alto

La Policía verificó que había cuatro dinamitas y mecha lenta

**B. G. LA PAZ** W El viceministro de Seguridad Ciudadana, Roberto Ríos, informó sobre el hallazgo de una bolsa de explosivos en una exestación de servicio de Yacimientos Petrolíferos Fiscales Bolivianos (YPFB), ubicada

en la avenida Juan Pablo II en la ciudad de El Alto

"Se ha identificado artefactos explosivos por inmediaciones del exsurtidor de YPFB, por inmediaciones del Jach'a Uta en El Alto. A la primera verificación se trató de una bolsa negra, ya en la revisión se encontró cuatro cilindros aparentemente de dinamita y además de mecha corta", señaló Ríos, a

la red Unitel. La autoridad indicó que agentes de la FELCC activaron una investigación.

Agregó que los cilindros encontrados tienen un alcance de 15 a 20 metros de radio, causando principalmente problemas auditivos. La autoridad informó que la Policía aprehendió a tres personas que agredieron a una mujer de pollera cerca del congreso del MAS.

## Evo Morales pide nuevos líderes, pero 'con principios' y feministas

El expresidente dijo que se necesitan personas con una formación ideológica

**RODOLFO ALIAGA. LA PAZ** W Durante el ampliado ordinario de la Central Ivirgarzama afiliada la Federación de Comunidades Interculturales, el líder y fundador del MAS, Evo Morales,

hizo un llamado a sus bases para que surjan nuevos líderes pero con principios e ideología. "Queremos que haya nuevos líderes, que vayan creciendo nuevos jóvenes y nuevos líderes, pero con principios, con conocimiento y formación ideológica", dijo Morales durante el evento.

Resaltó que la aparición de estos nuevos dirigentes debe acompañar

la consolidación del movimiento indígena boliviano y latinoamericano, sin olvidarse de las raíces.

Además, Morales resaltó que para ser revolucionario "hay que ser feminista" y que, en su movimiento, debe haber igualdad entre el hombre y la mujer. "Para ser revolucionario tiene que ser feminista: igualdad hombre mujer", manifestó.

**MENSAJE**

Las reflexiones de Morales surgen la misma jornada en la que se desarrolla el congreso del MAS arcista.



PARTICIPÓ EN UN AMPLIADO EN IVIRGARZAMA.

EVO MORALES





**EL ALTO**  
GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL

# 3 Años *de gestión*

**4.280  
PROYECTOS**

**INVERSIÓN  
Bs 4.179,92  
MILLONES**

*El Alto se renueva con obras*



W CONSIDERA QUE NUEVAMENTE SE ESCUCHARÁ LA PALABRA 'FRAUDE'.

# Tahuichi: El padrón será 'atacado' para dañar la democracia

**Alerta.** El vocal del TSE dijo que lo cuestionarán con miras a las elecciones generales de 2025

MARCO MENDOZA. LA PAZ

El padrón electoral será el "flanco de ataque" de "seudo analistas" y de "quienes pretenden dañar la democracia", con miras a las elecciones generales de 2025, alertó el vocal del Tribunal Supremo Electoral (TSE) Tahuichi Tahuichi Quispe. "Hay que trabajar en todo este sistema de calificación, le daremos mirada a nuestro padrón electoral, ése

va a ser el flanco de ataque de parte de aquellos que quieren erosionar y dañar nuestra democracia", advirtió en el acto de clausura de la "Reunión Nacional de Planificación Electoral, Estado Plurinacional de Bolivia" realizado en Trinidad.

Afirmó que "ahora van a venir esos seudo analistas, van a venir los fake news (falsas noticias) y aquellos que desde el anonimato van a empezar a decir que hay fraude, van a atacar nuestro padrón electoral, el padrón electoral va a ser el flanco de ataque, van a empezar a de-

cir que se hace fraude, esa es la palabra que van a decir, fraude, fraude, fraude".

Por ello, señaló según la publicación de ABI, que se debe trabajar en explicar cómo fue conformado el registro biométrico y también el sistema de votación que tiene el país.

En 2009, después de la aprobación de la nueva Constitución Política del Estado, se conformó un nuevo Padrón Electoral Biométrico (PEB) que incluye el registro de huellas dactilares y biometría facial de todos los ciudadanos habilita-



dos para votar. Según datos del TSE el 97% de la población en edad de votar está inscrita en el Padrón Biométrico, cifra que refleja un resultado positivo sobre las políticas de documentación de la ciudadanía.

El Padrón Electoral Biométrico fue auditado por la Orga-

**El vocal señaló que se debe explicar cómo fue conformado el registro biométrico y el sistema de votación.**

nización de los Estados Americanos (OEA) en 2017. El informe del proceso indica un alto grado de confiabilidad de la plataforma biométrica.

Tahuichi también sugirió a los vocales explicar el sistema de votación del país y cómo se diferencia de otras naciones.

## El Gobierno realizará el lanzamiento del Año Internacional de los Camélidos

El acto se realizará en La Paz en la Plaza Mayor con la presencia del Presidente

M.M. LA PAZ W El lanzamiento del Año Internacional de los Camélidos 2024 "Nutriendo la vida preservando el futuro", se realizará el martes 7 de mayo con un acto en la Plaza Mayor de San

Francisco, informó el Ministerio de Relaciones Exteriores. El lanzamiento contará con la presencia del presidente Luis Arce.

Se tendrá una muestra de los ejemplares "campeones" de llamas y alpacas, una plaza de comidas a base de carne de llama y una feria artesanal con productos elaborados con la fibra de este camélido.

A iniciativa de Bolivia, la Asamblea General de las Naciones Unidas declaró el 2024 el Año Internacional de los Camélidos 2024 como un reconocimiento a la importancia económica y cultural de estos animales.

Esta importante actividad internacional tiene el objetivo de crear conciencia sobre la contribución de estos animales a los medios de vida.

**DATO** Bolivia alberga a cuatro especies de camélidos: llamas, alpacas, vicuñas y guanacos.



## Decomisan siete vehículos en la frontera con Argentina



Los vehículos estaban cargados con mercadería de contrabando

YURI FLORES. LA PAZ W Personal de la Unidad de Control Operativo Aduanero (UCOA) de la Aduana Frontera Cañada Oruro, en Tarija, y del Comando Es-

tratégico Operacional (CEO) procedieron a la incautación de siete vehículos y mercadería de contrabando en inspecciones realizadas en Villa Montes y Macharetí en el primer bimestre del año.

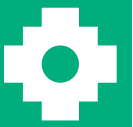
En los controles en Villa Montes, se retuvieron tres motocicletas, dos automóviles, una

camioneta y una vagoneta; además, un camión que transportaba insumos de limpieza e higiene, bebidas alcohólicas y comestibles. Mientras que en Macharetí se comiso un camión que transportaba harina de soya. La administradora de la Aduana Frontera Cañada Oruro, Claudia Galarza, indicó

que todos los productos decomisados fueron valuados en Bs 1.305.127. Según el detalle, el camión interceptado en Macharetí trasladaba 40 toneladas de harina de soya solvente para consumo animal. Mientras que el otro camión fue interceptado transportaba mercancía de procedencia Argentina.

**CONTROL** Todos los productos decomisados fueron valuados en Bs 1.3 millones.





W “TE VAS A CUIDAR, TIENES QUE CRECER FUERTE” LES DICE LA TRABAJADORA A CADA PLANTÍN

GUILLERMO NINA. EL ALTO

**E**l Alto tiene a la ‘madre’ de las plantas y es Paulina Siñani Colque, de 63 años, quien trata con cariño a cada plantín que siembra desde hace 19 años en los distritos municipales que visita en la urbe alteña. “Te vas a cuidar, tienes que crecer fuerte para que cuando yo vuelva estés grande”, se escucha decir a Siñani a la hora de cumplir con su trabajo de plantar árboles.

“¿Cómo no van a escuchar nuestros arbolitos? Escuchan, por eso les encargo antes de sembrarlos para que se cuiden, para que no se mueran y para que formen un bosque”, agregó Siñani, la alteña que vive en la zona de San Roque, en la carretera a Copacabana; dentro del Distrito 7, según GAMEA.

La sexagenaria mujer trabaja en Fonabosque, que depende del Ministerio de Medio Ambiente y Agua, y que, en alianza con la Alcaldía de El Alto, realiza campañas de arborización en los 14 distritos, para evitar riesgos naturales.

“Ese bosque que está allí arriba, nosotros las plantamos en 2005 y ahora los árboles ya son jóvenes y grandes”, complementó Paulina, con la mirada puesta en el bosquecillo de Alpacoma Bajo, en el límite con el municipio de Achocalla.

Siñani, quien es considerada una de las más hábiles mujeres en sembrar plantines, encarga como a sus hijos a cada pequeño arbusto. “Hay que cuidar a cada pino, a cada eucalipto”, complementó Siñani.

# Paulina Siñani es la ‘madre’ de las plantas de El Alto

**Trabajo.** Ella se encarga de la siembra de árboles desde hace 19 años, en varios distritos municipales



FOTOS: GAMEA

## Gobierno convoca a la Fejuve alteña a una mesa de diálogo para mañana

Los representantes alteños piden ser escuchados en las 13 demandas que tienen

**G. N. EL ALTO** W Juan Saucedo, presidente de la Federación de Juntas Vecinales (Fejuve) de El Alto, anunció que irán a la mesa de diálogo que convocó el Gobierno para el lunes 6

de mayo, a las 17.00, en el Ministerio de Obras Públicas. Los representantes alteños anunciaron que si las 13 demandas no son resueltas, las medidas de presión se reactivarán.

“Nosotros dimos un plazo de 48 horas para que nos responda el Gobierno y nos convoque a un diálogo, y ahora nos han enviado la respuesta convocándonos para la mesa de diálogo para el lunes a las cinco de la tarde”, confirmó Saucedo, en rueda de prensa, junto a toda su directiva.

El martes, miles de alteños bajaron en una movilización hasta el centro paceño para entregar un pliego petitorio de 13 puntos y ante la falta de respuesta, decidieron dar aquel ultimátum al Gobierno, según se informó en un boletín de GAMEA.

**PEDIDO** El domingo una movilización de vecinos partió desde Ayo a La Paz, para ser atendidos.



GAMEA



W EXISTEN DOS PLANTAS DE PROCESAMIENTO EN VILLA FLORIDA Y LUZ DE AMÉRICA.

MARCO MENDOZA. LA PAZ

**L**a castaña, el asaí, el majo y la palma real de la Reserva Nacional de Vida Silvestre Amazónica Manuripi, Pando, buscan su certificación orgánica 2024 con miras a su exportación a mercados diferenciados, informó el responsable de Recursos Naturales del área protegida, Rolando Toyama.

“Como reserva estamos certificando para esta gestión cuatro productos, la castaña, como producto orgánico de la reserva Manuripi, como producto de origen; tenemos el asaí con la zafra que ha iniciado y también lo estamos certificando desde 2019”, explicó Toyama.

La castaña se certifica desde 2012, y en esta gestión, por primera vez para el departamento Pando y Bolivia, también se

# La certificación orgánica permitirá exportar más frutos amazónicos

**Pando.** Se cultivan en la reserva Nacional Manuripi

está gestionando la certificación orgánica para el majo y palma real. La certificación orgánica busca valorizar la producción silvestre para llegar a los mercados de exportación.

El aval es otorgado por la certificadora internacional CERES (Certification of Environmental Standards Home) después de un largo proceso de inspección y auditorías.

El jefe de Protección de la Reserva Nacional de Vida Sil-

vestre de la Reserva, Luke López, explicó que uno de los requisitos para alcanzar la certificación es el monitoreo de la actividad de recolección de los frutos, en tres aspectos: social, ambiental y producción.

“Estamos dentro un área protegida y hay ciertas normativas que se cumplen, las cuales nos ayudan a conservar el bosque y los recursos naturales para las futuras generaciones”, explicó Toyama.



SE INICIÓ LA ZAFRA DEL ASAÍ.

**PROCESO** Para la certificación en el tema productivo se evalúa que se cumplan las buenas prácticas de recolección de frutos.



**DE LA MEJOR  
INFORMACIÓN  
Y ENTRETENIMIENTO**



**LUNES**

tu periódico popular junto a  
**3 SUPLEMENTOS**



**JUEVES**

tu periódico popular junto al  
**MEJOR CRUCIGRAMA**



**DOMINGO**

tu periódico popular junto a  
**2 SUPLEMENTOS**

PARA PUBLICITAR CON NOSOTROS COMUNÍCATE AL:



**67198163**



**e>**  
extra





W EL VIERNES 10 DE MAYO SE PRESENTAN EN EL TEATRO AL AIRE LIBRE

# 50 AÑOS

## LOS AWATIÑAS CELEBRAN CON UNA GIRA MUNDIAL



**EXCLUSIVA**  
Su gira por Europa  
inicia en el mes de  
octubre de este año y  
se extenderá hasta  
mayo de 2025.

**Trayectoria.** El conocido grupo festejará sus 'Bodas de Oro' junto a invitados especiales

HEIDY QUIROGA. LA PAZ

**E**l grupo folklórico Awatiñas cumple medio siglo de una gran carrera artística y lo celebrarán con una gira mundial que comenzará en Bolivia luego pasarán por Europa, Estados Unidos y varios países de Latinoamérica.

“La palabra Awatiña es un símbolo del cuidado, la protección de la música y canto tradicional de Bolivia, preservando y fortaleciendo nuestra cultura esto se resume bajo el lema que está en aymara “AWATKIPASIPXAÑANAKASATAKI” (Ser vigilante)”, aseguró Mario Conde, director del conocido grupo Awatiñas.

**Aporte.** Desde 1986 complementando su gran actividad artística, contribuyen en el ámbito de la salud y educación en varias regiones de Bolivia.

En coordinación con la Organización ‘Socorro Popular’ de Francia, construyeron colegios y escuelas en la zona de Pampahasi en la ciudad de La Paz y las Kiswaras en El Alto, con una capacidad para más de 1000 alumnos.

También entregaron al Gobierno nacional, en calidad de donación, más de cuatro toneladas y media de medicamentos; contribuyeron para la refacción de unidades educativas y calles de la ciudad de La Paz.

En 1988, gracias a su actividad musical, se relacionaron con otras instituciones sociales y humanitarias de Francia

como “Urgencia sin fronteras” y la ONG “Uma Agua EAU”, gracias a esta unión hasta la fecha se logró desparasitar a más de 1.6 millones de niños a escala nacional. Es así como el grupo Awatiñas además del legadocultural deja este trabajo social a favor de la niñez boliviana.

El 10 de mayo cumplen 50 años de una exitosa carrera artística y lo harán con un concierto en el Teatro Al Aire Libre en La Paz, junto a varios grupos invitados entre los que estarán, Los Masis de Sucre, el Trio Oriental y los Canarias del Chaco entre otros.

Además, actualmente están trabajando en su nuevo disco denominado “50 años amando a la patria” que será promocionado en su gira mundial.

# AWATIÑAS





W ESTE AÑO CUMPLE 22 AÑOS EL WHAPURI GALÁN Y ESTRENARÁN UNA CANCIÓN EN SU HONOR.



FOTOS: DAVID ARQUIPIA

# El Waphuri Galán un símbolo de diversidad en el Gran Poder

**Lucha.** Se transformó una figura machista para cuestionar los roles de género en la danza

HEIDDY QUIROGA. LA PAZ

**L**a familia Galán transformó el Whapuri, un personaje de la Kullawada antigua tradicionalmente masculino, en una figura feminizada cuestionando y modificando los roles de género dentro la danza, espacio dónde predominaban las figuras machistas y las “regias” David Aruquipa, Roberto Sardón y Carlos Caero, rompen con esos estereotipos con el Whapuri Galán en Gran Poder.

El 2 de diciembre de 2001, la familia Galán tuvo su primera aparición pública y como figuras en una fraternidad en la Festividad del Señor Jesús del Gran Poder lo hicieron el 2002,

convirtiéndose en la máxima atracción de la entrada, la gente los recibió con sorpresa y afecto. Actualmente son uno de los personajes centrales que representa a esta fiesta folklórica.

**Origen.** El Whapuri es el jefe de los hilanderos, que tradicionalmente era representado por un solo bailarín en las kullawadas antiguas. Su baile es muy masculino, era un símbolo del patriarcado al ser el más deseado por todas las mujeres.

“Es por esto que decidimos crear el Whapuri Galán, un personaje que baila con movimientos seductores. Convertimos un personaje muy masculino en un personaje feminizado. Esto es sin lugar a dudas es una gran conquista, luego de largas discusiones con

folcloristas que inicialmente se oponían a esto”, manifestó a Extra David Aruquipa.

**Elegancia.** Las ‘regias’ son quienes diseñan sus llamativos, innovadores y elegantes trajes, desde la elección de telas hasta la pedrería.

Un ejemplo de esta renovación es el sombrero tradicional del Whapuri, que en la versión Galán tiene cuatro rostros mirando a los cuatro puntos cardinales. “Nuestro primer traje fue el que reveló todo nuestro amor por la danza, nosotros lo bordamos, ensartando cada perla, lentejuela y canutillo en las agujas”, recuerda Aruquipa. Este año, el Whapuri Galán cumple 22 años y lo festejarán estrenando la canción “Candelaría de mi vida”, la letra fue escrita por David Aruquipa y la música la puso el Grupo Chuquiago.







# Rusia emite orden de búsqueda contra Volodimir Zelenski



La resolución fue publicada en la web del ministerio del Interior

**AFP. MOSCÚ** W Rusia emitió un orden de búsqueda contra el presidente ucraniano Volodimir Zelenski, sin hacer público su motivo, según un anuncio

publicado ayer en el sitio de internet del ministerio del Interior. El dirigente es buscado "en virtud de un artículo del código penal", se puede leer en este breve texto, que no dice nada más sobre las acusaciones.

Rusia lleva a cabo desde febrero de 2022 una ofensiva contra Ucrania, que presenta

como un combate contra un poder "nazi". Zelenski es un blanco particular de los funcionarios rusos. Al día siguiente del lanzamiento de su asalto, el presidente Vladimir Putin llamó al ejército ucraniano a derrocarlo. La lista de personas buscadas por Rusia es muy amplia e incluye personalidades

rusas o extranjeras, sobre todo ucranianas. En febrero el nombre de la primera ministra de Estonia, Kaja Kallas, se añadió junto con los de otros responsables de los países bálticos.

Para justificar esta decisión el Kremlin invocó la visión opuesta de la historia que tienen Rusia y esos Estados.

**VISIONES**  
Los países bálticos consideran que la URSS los ocupó, mientras que Moscú se ve como un libertador.

W EN DIFERENTES PUNTOS DE LA CIUDAD DE PORTO ALEGRE SE INSTALAN REFUGIOS.

# Sube el número de muertos en el sur de Brasil por las lluvias

AFP. BRASIL

**Clima.** Defensa Civil dio ayer un reporte de al menos 57 muertos y 67 desaparecidos

**L**as inundaciones provocadas por las intensas lluvias que golpean el sur de Brasil dejan al menos 57 muertos y 67 desaparecidos, según un nuevo balance de Defensa Civil.

El desastre climático mantiene interrumpidas carreteras y comunicaciones en el estado Rio Grande do Sul, con casi 300 localidades afectadas.

Las crecidas afectan gravemente desde el viernes la capital, Porto Alegre, una de las mayores urbes del sur brasileño, con una población de 1,5 millones. El rápido ascenso en las últimas horas del río Guaíba, enclavado en la ciudad, anegó el centro histórico. Numerosas calles de otros sectores amanecieron bajo agua y los residentes comienzan a evacuar sus viviendas, constató la AFP. Se trata posiblemente de la mayor



inundación de la historia de la ciudad de Porto Alegre.

"Pese al gran esfuerzo de contención, el dique que reprisa el río Gravataí (...) empezó a desbordarse de nuevo. Las comunidades deben abandonar el lugar", escribió en la plataforma X el alcalde de Porto Alegre, Sebastiao Melo, en referencia a otro de los ríos que surcan la ciudad. "Olvide todo

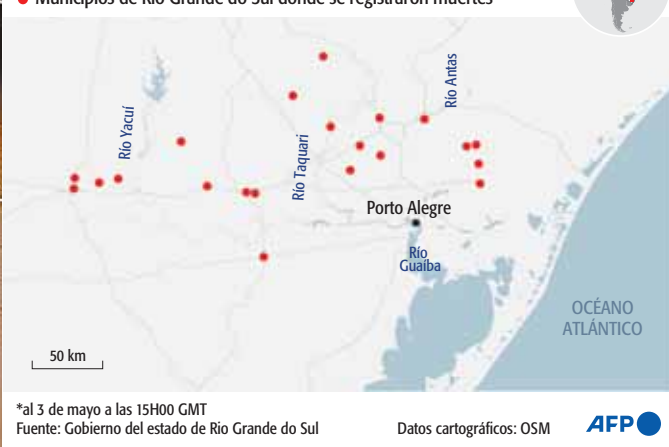
lo que ya vio (...) en la región metropolitana va a ser mucho peor", advirtió el viernes el gobernador de Rio Grande do Sul, Eduardo Leite. El aeropuerto internacional de Porto Alegre suspendió sus operaciones por tiempo indeterminado.

En el estado, las brigadas de rescate intentan alcanzar y abastecer numerosos municipios aislados, sin comunicaciones y con carreteras bloqueadas, e incluso sin energía eléctrica ni agua. Defensa Civil informó que hay al menos 74 heridos y 24.600 evacuados.

Las autoridades levantan refugios en centros deportivos y otras instalaciones, que han recibido más de 8.200 personas en todo el estado.

## Inundaciones en el sur de Brasil

● Municipios de Rio Grande do Sul donde se registraron muertes\*



\*al 3 de mayo a las 15H00 GMT  
Fuente: Gobierno del estado de Rio Grande do Sul

Datos cartográficos: OSM

AFP

# Vetan a galeno británico palestino que habla de Gaza

Alemania fue el primero que le negó el ingreso y ahora es Francia

**AFP. PARÍS** W Luego de que Alemania lo vetó en abril, al rector de la universidad de Glasgow, Ghassan Abu Seita, le fue negado ayer el ingreso a Francia, donde iba a contar su experiencia como médico en Gaza, de-

nunció en X. "Estoy en el aeropuerto Charles De Gaulle. Me impiden entrar a Francia. Se supone que hoy debo hablar ante el Senado francés", escribió. "Dicen que los alemanes prohibieron mi entrada a Europa durante un año", añadió.

Una fuente policial confirmó a la AFP que una "ficha de prohibición del espacio (de libre circulación europeo)

Schengen" emitida por Alemania le impedía entrar a Francia.

A Abu Seita ya se le negó en abril la entrada a Alemania.

Las autoridades alemanas justificaron la medida para "impedir cualquier propaganda antisemita e anti-israelí".

Francia alega que por esta alerta, Abu Seita no pueden entrar en su territorio y el de los países de la Unión Europea.



AFP





W LA POLICÍA INFORMÓ QUE EN TODOS LOS CASOS SE DETECTÓ VIOLENCIA

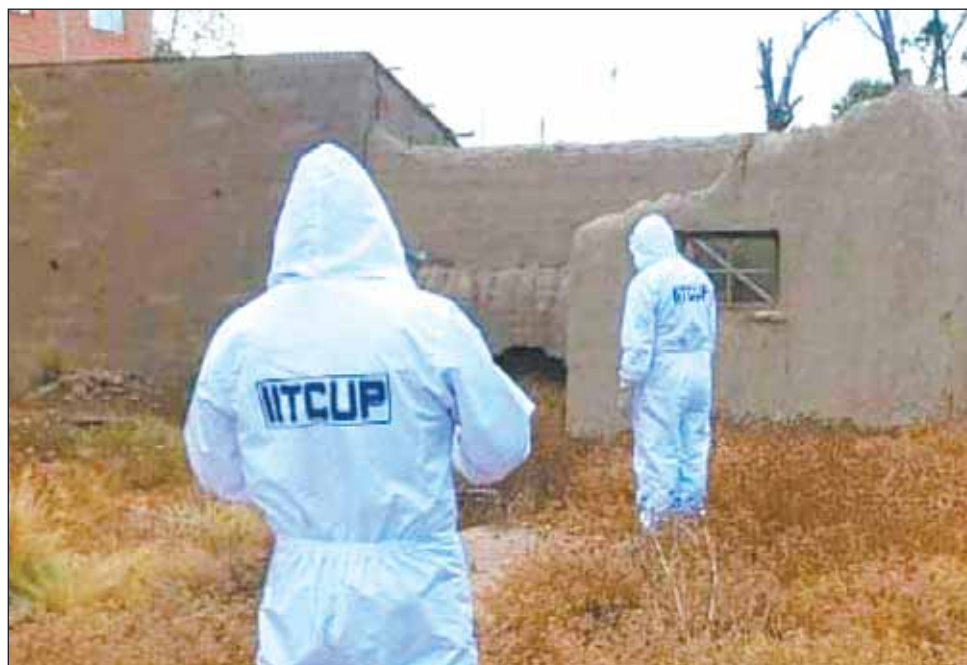
# En Oruro, investigan dos casos de feminicidio en 24 horas

GUILLERMO NINA. LA PAZ

**L**os orureños están alarmados, porque en 24 horas se conoció de dos casos de feminicidio que son investigados por la Policía. El director Nacional de la Felcv, Douglas Usquiño, dijo que en todos los casos hubo violencia sobre las mujeres: otro caso se conoció el lunes, cuando un joven mató a su pareja y la enterró en otra población de Oruro: el hombre tiene detención preventiva.

La Policía informó que el primer caso ocurrió la noche del miércoles, cuando se reportó que una mujer sin vida y desnuda fue encontrada en la carretera Oruro-Cochabamba. Se dio a conocer que la mujer sufrió un accidente de tránsito, pero tras las investigaciones se

**Hecho.** La primera víctima fue hallada en una carretera y la segunda en un alojamiento



**Lizandro confesó que asesinó a su pareja, por lo que fue enviado a la cárcel, con seis meses de detención preventiva**

presume que la mujer fue víctima de feminicidio, porque se la encontró signos de violencia

En el segundo caso se trata de otra mujer que fue encontrada sin vida y con signos de violencia, en un alojamiento en la zona norte de Oruro. El hallazgo del cuerpo se realizó la mañana del jueves y personal Policial realizó el levantamiento del cadáver, tenía signos de haber sido estrangulada. Los dos casos se suman a otro que se conoció el lunes, un joven confesó que mató a su pareja, por lo que fue enviado a la cárcel.

## Feminicida se salva de ser linchado

El hombre admitió que asesinó a su pareja de 19 años

**G. N. LA PAZ** W El cuerpo de Jhanaly Roca, de 19 años, fue hallada en la calle y con signos de violencia, con un arma punzocortante. La joven fue víctima de feminicidio de Wálter Arrázola, quien confesó el crimen: la familia y vecinos de la muchacha estuvieron a punto de linchar al hombre, estaba en la Fiscalía: fue sentenciado a 30 años de cárcel sin derecho a indulto.

El hecho ocurrió en Cobija, Guayaramerín (Beni), para visitar a su familia. En la noche del 1 de mayo, Jhanaly salió con su prima a una fiesta y llegó en la madrugada del jueves, hecho que desató la furia del hombre, quien no dudó en asesinarle puñaladas hasta quitarle la vida: dejó un hijo.

## Madre sirve la comida fría y es golpeada por su hijo

Un adolescente de 13 años desató su ira sobre su progenitora

**G. N. LA PAZ** W Un adolescente de 13 años llegó a su casa y su madre le recibió con comida, pero el alimento estaba frío lo que molestó al joven hijo, quien agarró un palo y golpeó a su progenitora en sus brazos y ca-

beza. La mujer de 56 años tuvo que ser auxiliada por sus vecinos, para ser trasladada a un centro médico, mientras que el muchacho fue detenido: fue enviado a un hogar de acogida de la Defensoría de la Niñez de Oruro, donde ocurrió este estremecedor hecho.

No sería la primera vez que el adolescente golpea a su madre, porque según el director

de Igualdad de Oportunidad, Boris Delgado, el joven tiene un comportamiento de agresividad. "Se pudo detectar que el menor de edad tiene un grado de agresividad grande, él mismo ha admitido su reacción, el sometimiento a su madre y trata de justificar que no fue bien atendido", sostuvo la autoridad. El joven será sometido a una serie de estudios psicológicos.



## 'Me truncaron mis sueños', dice mujer que acudió al falso médico chileno

Las víctimas siguen apareciendo y hacen conocer sus denuncias

**G. N. LA PAZ** W Las víctimas del falso médico Christian Emilio Gosen siguen apareciendo, ellas cuentan sus historias y de cómo quedaron tras la intervención que recibieron de este

falso profesional. Algunos estaban en etapa de estudio, en recuperación y otras que fueron operadas, pero quedaron peor de lo que estaban. Por ejemplo, Zulma, quien llegó desde Vallegrande hasta la capital cruceña para buscar una solución a los constantes dolores en el estómago.

El médico falso le dijo que era necesario una endoscopia, se hizo la

intervención y se sintió peor. La mujer denunció que sufrió daños en su organismo y aseguró que estaba a punto de perder la vida. "Casi muero en ese estudio". Relató que tras acudir al consultorio del falso médico chileno sus sueños quedaron truncados, ya que dejó de estudiar y no pudo volver a trabajar, además, tiene una deuda económica, reportó GAMEA.

**AYUDA** Zulma es una de las víctimas que ahora no puede estudiar ni trabajar tras su intervención.





W LA VICEMINISTRA ALERTÓ QUE EL NÚMERO DE DELITOS EN ADOLESCENTES CRECE 'AÑO A AÑO'



FOTOS: AMJUN

No existe apoyo para las víctimas

**TRABAJO**  
Las autoridades nacionales buscan políticas de apoyo y ayuda para los jóvenes que está recluidos en cárceles.

w La viceministra de Igualdad de Oportunidades, Nadia Cruz, lamentó que no exista ningún tipo de abordaje interdisciplinario y especializado sobre el tema. "Las medidas socioeducativas no estarían cumpliendo con su finalidad educativa de reintegración social, de reparación del daño y de evitar la reincidencia", indicó.

Es por esto que entre este jueves y viernes se desarrollará en la ciudad de La Paz, un "Encuentro Nacional de Entidades de Atención del Sistema Penal para Adolescentes", con la participación de las instancias técnicas de los nueve departamentos, 16 centros de reintegración social, la Fiscalía y el Órgano Judicial.

En este evento se presentarán las debilidades de la implementación de la Justicia Restaurativa y medidas para la reintegración. También se analizarán los casos de adolescentes con discapacidades mentales en estos centros; así como el análisis de las consecuencias en adolescentes de las detenciones preventivas y traslados a cárceles de adultos de nuestro país.

La autoridad adelantó que se trabajará en los casos de las ciudades de La Paz, Oruro, Cochabamba, Chuquisaca y Santa Cruz, donde existen la mayor cantidad de recluidos.

SOFÍA GARCÍA. LA PAZ

## Los delitos sexuales son alarmantes en jóvenes

**D**entro del sistema penal para adolescentes, el 73%, es decir, siete de cada 10, están juzgados por delitos relacionados contra la integridad sexual, reveló un diagnóstico realizado por el Ministerio de Justicia y Transparencia, a través del Viceministerio de Igualdad de Oportunidades.

"Cerca del 73% de adolescentes privados de libertad que se encuentran dentro del sistema penal para adolescentes diferenciado, corresponden a delitos relacionados a violencia sexual", indicó la viceministra de Igualdad de Oportunidades, Nadia Cruz. Además, explicó que en los centros actualmente hay 1.420 adolescentes con responsabilidad penal. Esto quiere decir que al menos, 1.037 están vinculados a este delito.

Del total de menores de edad con responsabilidad penal, 642 se encuentran privados de su libertad en los centros de reintegración social. En tanto que, los otros 778 están reclui-

**Realidad.** El diagnóstico realizado por el Viceministerio de Igualdad de Oportunidades reveló un aumento de 34%

**La autoridad detalló que el 60% de adolescentes mujeres y el 28% de los varones están recluidos**

**Los centros de mayor 'preocupación' están en La Paz, Oruro, Cochabamba, Sucre y Santa Cruz**

dos en centros de orientación. La autoridad detalló que el 60% de adolescentes mujeres y el 28% de los varones en estos recintos se encuentran cumpliendo una medida cautelar y con detención preventiva.

La viceministra alertó que el número de delitos en adolescentes crece 'año tras año'. Hasta el 2020, el número de adolescentes dentro del sistema penal era de 476 en el país. Sin embargo, para 2023, esta cifra de detenidos vinculados con actividades ilícitas "aumentó en un 34 por ciento".

Según Cruz, esta situación genera una sobrepoblación de 31,2% de reclusión en el país.



INFORMACIÓN EXTRA S.A.  
D.L. 4-3-124-99 N.I.T. 1020275027

La Paz, Alto Aukusamaña Colinas de Santa Rita  
Redacción: Teléfono: 2799494, Fax. 2793106

Jefe de Redacción:  
Marco Mendoza

Editor:  
Guillermo Nina

Diseño:  
Isaac Vargas

Jefe de distribución:  
Marco Sardinas

LA PAZ CENTRO: Calle Loayza N° 136 – Teléfono 2332266 SOPOCACHI: Av. Arce esquina Pinilla. Supermercado Ketal. ZONA SUR: Calle 21 N° 8350 Edificio Monroy Véliz, Calacoto – Teléfono 2797001  
EL ALTO: Carretera Viacha, esq. Jorge Carrasco, Centro comercial Cielo Mall – Teléfono 2822767 SANTA CRUZ Central - Av. Banzer entre 3 y 4to anillo lado ATB Distribución – Calle Pari No. 273 esquina Independencia  
COCHABAMBA Central – Calle Chuquisaca N° 687 esquina calle Antezana Distribución – Av. Heroínas N° 171 entre calles Ayacucho y Bautista

SUCRE Calle Estudiantes N° 30 entre calles Junín y Argentina (Plaza 25 de mayo) Agente- Ibaña Cespedes Cel 70322132 – 70678841  
TARIJA Calle Colón N° 907 esquina Avenida Domingo Paz Agente – Henry Mayta Cel 67379163  
TRINIDAD - BENI Prolongación Avenida 6 de Agosto, calle 1 No. 56 zona San Vicente Agente – Reynaldo Saavedra Cel 72827617

ORURO Calle Washington No 1622 entre calles Bolívar y Sucre Agente- Monica de Arce Cel. 72450053 - telf. 5256503  
COBILJA - PANDO Avenida 9 de febrero, esquina Escuela Bautista (lado Seduca) puesto 1 Agente – Néstor Aro Cel. 72029901  
POTOSI calle Oruro N° 438 entre calles Bolívar y Frías (a media cuadra del mercado central) multicentro Los Ángeles piso 1 ambiente 11 Agente - Leonor Balderrama cel: 67901626



Domingo 5 de mayo de 2024

12



2332266

# CLASIFICADOS extra

EL MURO DE LOS ANUNCIOS

<b>01</b> VEHÍCULOS	<b>02</b> INMUEBLES	<b>03</b> EMPLEOS Y TRABAJOS	<b>04</b> SERVICIOS OFRECIDOS	<b>05</b> CONJUNTOS MUSICALES	<b>06</b> CURSOS Y CLASES	<b>07</b> COMPUTACIÓN	<b>08</b> COMUNICACIÓN	<b>09</b> EQUIPO Y MAQUINARIAS	<b>10</b> CONSTRUCCIÓN	<b>11</b> MUEBLES	<b>12</b> ENSERES PARA EL HOGAR
<b>13</b> NEGOCIOS	<b>14</b> EXTRAVÍOS Y HALLAZGOS	<b>15</b> ANIMALES	<b>16</b> VARIOS	<b>17</b> AVISOS LEGALES	<b>18</b> LICITACIONES	<b>19</b> NECROLÓGICOS	<b>20</b> VIAJES Y TURISMO	<b>21</b> SALUD Y BELLEZA	<b>22</b> PROFESIONALES	<b>23</b> ENTRETENIMIENTO	<b>24</b> INTIMIDADES

### CLÍNICA DE LA PLACA DENTAL REPARACIONES AL INSTANTE

... y colocación de diente, ajuste de prótesis sueltas, realizamos prótesis fijas, removibles, FLEXIBLES.

Cons. Illampu 726

Telfs.: 2451674 • Cel: 72599032

**02** Inmuebles

Terrenos

Terrenos Venta

**OCASIÓN VENDO HERMOSOS TERRENOS** (Urb. Villa del Sur 252/m.-300/m. R./Abajo) Avir-cato. Otro Jupapina, 300/m. Fi-nanciamiento. Ref. 77233482.

0004695159-000001

**03** Empleos

Varios Empleos

**SE NECESITA** una persona 'pa-rra lavar ropa 76253090

0004684781-000001

**24** Intimidades

**ORURO** dama complaciente 75415291

0004695159-000001

### A NUESTROS CLIENTES

**EXTRA** solicita a los anunciantes que publican en la sección **EN RESERVA** tomar en cuenta las siguientes políticas: **Están prohibidas y serán rechazadas las imágenes explícitas y que atenten contra la dignidad y los derechos de las personas. Están prohibidos y serán rechazados los textos explícitos y que atenten contra la dignidad y los derechos de las personas.**

**EXTRA** posee un catálogo de servicios de compañía donde el cliente podrá hallar un grupo de imágenes y textos sugeridos.

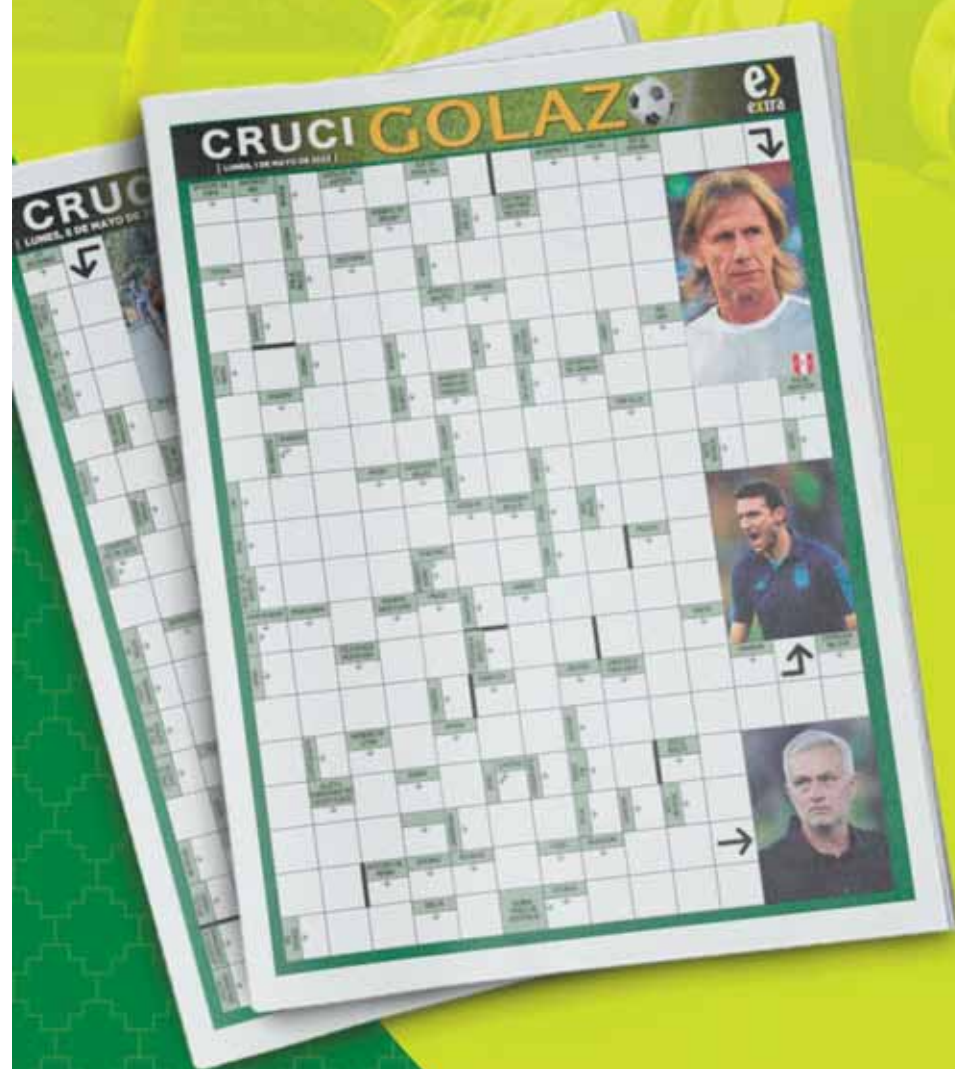
**EXTRA** se reserva el derecho de hacer modificaciones a los avisos que no estén de acuerdo con las normas establecidas.

CRUCIGOLAZO

APASIÓNATE  
CON LOS CRUCIGRAMAS  
Y PON TU MENTE  
*en forma*

Todos los **LUNES**

Adquiérelolo junto a  
la **edición impresa**



**e**  
extra





SALUD



DINERO



AMOR



Predicciones para HOY  
Confraternidad esotérica Lashmy Rohuda

**ARIES** 21 DE MARZO A 20 DE ABRIL



**Amor.** Recuerdos del pasado te invaden, pero no debes dejar que influyan en tu actual relación sentimental. No se vive de recuerdos. **Dinero.** Quienes se dedican a tareas independientes o que forman parte de sociedades, pueden obtener buenos progresos. **Salud.** Gran vitalidad física.

**TAURO** 21 DE ABRIL A 21 DE MAYO



**Amor.** Jornada favorable para las conquistas. Momento propicio para reflexionar acerca de tus sentimientos y tomar las decisiones que sean necesarias. Los casados, cuidado con amores pasajeros. **Dinero.** Tu desempeño laboral te permitirá encarar nuevas responsabilidades. **Salud.** Controla la presión arterial.

**GÉMINIS** 22 DE MAYO A 21 DE JUNIO



**Amor.** Será importante que aprendas a escuchar a tu corazón. Evita caer en una exagerada susceptibilidad para abordar temas comprometidos de la pareja. **Dinero.** Sentirás más inquieto y curioso que de costumbre, dispuesto a incursionar en nuevos proyectos. **Salud.** Molestias en tu vista.

**CÁNCER** 22 DE JUNIO A 22 DE JULIO



**Amor.** El peso de la rutina se opone directamente a la pasión; permítete recuperar los sueños y trata de renovar la intimidad antes de comenzar con roces y decepciones. **Dinero.** Te sentirás con muchas energías y con ganas de comenzar proyectos e iniciar estudios. **Salud.** Previene malestares musculares.

**LEO** 23 DE JULIO A 23 DE AGOSTO



**Amor.** Mantén los ojos abiertos, que nadie te quite lo tuyo. Evita las discusiones con la pareja, actúa con madurez y aprende a dominar los celos. **Dinero.** Trata de alejarte de personas intrigantes, y no provoques gastos que podrían provocar problemas más adelante. **Salud.** Cuidado con las rodillas y las caídas.

**VIRGO** 24 DE AGOSTO A 23 DE SEPTIEMBRE



**Amor.** Trata de ser más comprensivo con los hijos y la pareja. En cuestiones amorosas, evita tu tendencia a imponer tu autoridad. **Dinero.** El entorno laboral envidiará tu buen olfato para los negocios y eso puede afectar las relaciones con tus superiores. **Salud.** Controla el estrés. No será prudente el nerviosismo.

**LIBRA** 24 DE SEPTIEMBRE A 23 DE OCTUBRE



**Amor.** Los solteros estarán en la mira de Cupido. Periodo para disfrutar. Te animarás a vivir el amor apasionadamente: la atracción y la felicidad van en aumento. **Dinero.** No te detengas ante los obstáculos en el terreno laboral, aclara los objetivos con serenidad. **Salud.** Controla los niveles de azúcar.

**ESCORPIO** 24 DE OCTUBRE A 22 DE NOVIEMBRE



**Amor.** Con calma y sosiego lograrás enfrentar momentos difíciles de la pareja: en vez de juzgar, analiza los prejuicios que te condicionan, saldrás ganando. **Dinero.** Una actitud más previsora puede ayudarte a encontrar la estabilidad económica que ansías. **Salud.** Cuidado con los resfríos.

**SAGITARIO** 23 DE NOVIEMBRE A 21 DE DICIEMBRE



**Amor.** La personalidad radiante brillará en el plano afectivo; el magnetismo y la autoconfianza crecen, los deseos se cumplen y el bienestar aumenta. **Dinero.** Te sentirás con gran entusiasmo por la vida y nuevos proyectos relacionados con el desarrollo profesional. **Salud.** Evita preocupaciones y colerinas.

**CAPRICORNIO** 22 DE DICIEMBRE A 20 DE ENERO



**Amor.** Podrás vivir intensamente tus emociones y disfrutar de la sexualidad. Date una nueva oportunidad. **Dinero.** Periodo en que el trabajo a conciencia se impone; aprovecha para rectificar con equilibrio el curso de aquellas cosas que no están bien. **Salud.** La actividad física te ayudará a mantener tu mente despejada.

**ACUARIO** 21 DE ENERO A 19 DE FEBRERO



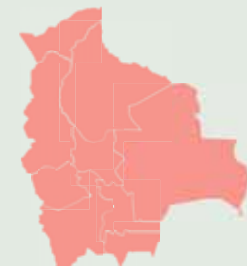
**Amor.** La manera de restablecer la paz con la pareja y los seres queridos solo podrá lograrse cediendo de ambas partes. **Dinero.** Tu determinación a la hora de negociaciones complicadas puede ser tu mejor aliado, las barreras lograrás superarlas. **Salud.** Controla tu presión arterial.

**PISCIS** 20 DE FEBRERO A 20 DE MARZO



**Amor.** Te asaltarán pensamientos negativos en la vida amorosa; las incertidumbres y los celos pueden poner a prueba a la pareja. **Dinero.** La jornada se presenta excelente para los quehaceres prácticos y las transacciones comerciales. **Salud.** Necesitas intensificar la actividad física.

Pronóstico del DÍA



Ciudad	MÁXIMO	MÍNIMO	Condición
LA PAZ	21°C	5°C	POCO NUBOSO
ORURO	21°C	0°C	POCO NUBOSO
COCHABAMBA	31°C	11°C	POCO NUBOSO
SANTA CRUZ	30°C	18°C	POCO NUBOSO
POTOSÍ	20°C	0°C	DESPEJADO
SUCRE	25°C	12°C	POCO NUBOSO
TARIJA	28°C	10°C	POCO NUBOSO
TRINIDAD	36°C	24°C	POCO NUBOSO
COBIJA	35°C	23°C	POCO NUBOSO

Te invitamos a escuchar nuestro programa radial **MUNDO ESOTÉRICO** todos los domingos de 09:00 a 11:00 por:

- Radio GENTE 88.9 FM
- Radio Popular 900 AM



## LASHMY ROHUDA

### Amarres de amor eterno

- ALTAR PROPIO DEL TÍO Y LA MUERTE PARA UNIONES ETERNAS
- HECHIZOS PARA LA SALUD, LOS NEGOCIOS Y CONTRA TODO MAL

**DIRECCIÓN LA PAZ**

• CENTRO COMERCIAL PLAZA REAL  
CALLE COMERCIO, ESQ. PICHINCHA  
PISO 4, OF. 2, BLOQUE A



**76540548**

**DIRECCIÓN SANTA CRUZ**

• Av. CUMAVI y Av. 16 DE JULIO,  
BARRIO 18 DE MARZO,  
CALLE COPACABANA, CASA N° 6



**76705265**

• TAMBIÉN REALIZAMOS TRABAJOS A DISTANCIA O VIAJAMOS HASTA DONDE ESTÉS



# e>Golazo

## Fernando Costa asegura que el Clausura se juega

G. N. w El presidente de la Federación Boliviana de Fútbol (FBF), Fernando Costa, aseguró que el torneo Clausura de la División Profesional se iniciará sí o sí el 12 de mayo, sin

importar lo que digan cuatro equipos que amenazaron con no jugar el campeonato. "No voy a ceder a caprichos de algunos clubes", manifestó el titular federativo.



W EL TORNEO APERTURA DE LA DIVISIÓN PROFESIONAL LLEGA A SU GRAN FINAL, EN EL VALLE

GUILLERMO NINA. LA PAZ

**E**l trofeo de campeón y las medallas están listas para coronar al nuevo 'Rey' del fútbol boliviano, hoy, a partir de las 15.00, en Entre Ríos (Cochabamba). Y es que San Antonio Bulu Bulu recibirá a Universitario de Vinto, donde un empate será suficiente para que el primero sea el mejor del torneo Apertura de la División Profesional. El benjamín está a 90 minutos de ganar su primer título profesional, pero la 'U' de Vinto quiere amargar la fiesta.

El día de la gran final llegó y uno de dos planteles se coronará como el mejor: San Antonio

# San Antonio, a 90 minutos de ser 'Rey'

**Partido.** Recibe la visita de Universitario de Vinto, a partir de las 15.00, en Cochabamba

parte como favorito, por la campaña que hizo hasta el momento, además tiene entre sus filas a los dos máximos goleadores: Felipe Pasadore y Daniel Passira. A eso se suma que en el encuentro de ida, Bulu Bulu ganó 2-1, en condición de visitante, por lo que un empate en su estadio será suficiente para

**El partido será dirigido por árbitros chilenos, como sucedió en la primera final del certamen**

que dé la vuelta olímpica y gritar que son campeones.

Mientras que Universitario de Vinto tiene la intención de amargar la fiesta que preparó el club local, en Entre Ríos, tal como lo hizo cuando sorprendió y eliminó a The Strongest. El equipo estudiantil tiene que ganar 2-1 para llevar la defini-

ción a la tanda de penales, pero debe vencer por 2-0 si quiere alcanzar el título del certamen de manera directa. Se jugará 90 minutos y en caso de igualdad, el compromiso se definirá en los penales, sin necesidad de ir a la prórroga.

Es por eso que ninguno de los dos clubes puede equivocarse a la hora de defender y a la hora de marcar la diferencia: unos llegan en mejores condiciones físicas y futbolísticas que los otros, pero los dos tienen el mismo objetivo. En el primero encuentro, jugado en el estadio Félix Capriles, los universitarios no encontraron el camino al gol, además ese partido terminó jugando con 10 futbolistas, sin embargo, hoy la historia parece ser distinta para la 'U'.



FOTOS: APG



## En Entre Ríos se juegan \$us tres millones

► El estadio Carlos Villegas será escenario de la segunda final del torneo Apertura de la División Profesional 2024, donde no solo está en juego el trofeo de campeón sino también tres millones de dólares: el ganador del título clasificará a la fase de grupos de la Copa liberta-

dores, por lo que asegurará ese premio económico. San Antonio Bulu Bulu y Universitario de Vinto no quieren dejar pasar la posibilidad de sumar ese 'jugoso premio', en el último encuentro del semestre.

El campeón también tendrá la posibilidad de pelear por un millón de dóla-

res en diciembre: el ganador del torneo Apertura y el Clausura, jugarán una final única y el vencedor será el campeón nacional y se llevará ese monto de dinero como premio. El perdedor de la gran final, esta tarde, no se irá con las 'manos vacías', porque clasificará a la Copa Sudamericana 2025,

como Bolivia I, por lo que también asegurará 900.000 dólares como premio.

Dirigentes de San Antonio Bulu Bulu pusieron a la venta 15.000 entradas para esta tarde: las curvas tendrán un costo de 40 bolivianos; general, 60, y preferencia, 80 bolivianos. quieren llenar el estadio.

**DT** w THIAGO LEITAO

"Nuestra intención es hacer feliz a toda la gente (hinchas) que nos recibieron con cariño acá: ganando el partido y el título. Estamos concentrados en ese objetivo"

**DT** ► PABLO GODOY

"Trabajamos por un sueño y lo queremos alcanzar, será muy difícil pero no imposible, además que la diferencia no es mucha. Tenemos que ganar este encuentro".



W EL CLUB BLANCO PUEDE ALCANZAR EL TRIPLETE EN ESTA TEMPORADA: GANAR TRES TÍTULOS

# El Real Madrid es campeón de España



FOTOS: AFP

GUILLERMO NINA LA PAZ

**Mejor.** El club que dirige el DT Carlo Ancelotti venció al Cadiz y espero la caída de Barcelona

**E**l Real Madrid ganó matemáticamente su título número 36 de la Liga española de fútbol tras ganar 3-0 al Cádiz en la jornada 34 y la derrota posterior del defensor del título, el Barcelona, por 4-2 en un derbi emocionante en Girona.

La derrota del club azulgrana frente al Girona dio el título a los merengues, que son líderes con 87 puntos, a 13 puntos del Girona, segundo, y a 14 del Barça, bajó al tercer puesto.

El equipo merengue cumplió su papel al imponerse al Cádiz en un partido en el que aceleró en la segunda parte, tras ser incapaz de sortear la firme defensa andaluza en el primer tiempo. Brahim Díaz adelantó a los merengues con un gol por la escuadra (51'), que marcó el cambio de rumbo en el partido que jugó de local.

Los blancos pusieron pronto más tierra de por medio cuando Bellingham remató en

boca de gol un pase de Brahim (68') y Joselu cerró la cuenta del duelo sobre la campana con un remate a bocajarro (94').

La victoria blanca cumplió con el primer requisito para el título, pero faltaba el segundo que llegó cuando el Barça perdió 4-2 en el campo de Girona.

"Hemos merecido ganarla y tenemos que ganarla sea cuando sea", dijo el DT blanco, Carlo Ancelotti, antes de conocer el desenlace en Girona.

Los merengues unen este título a la Supercopa de España, que ya ganaron en enero en Arabia Saudita contra el Barcelona, pero su cosecha de títulos esta temporada aún puede aumentar en los próximos días si terminan con éxito su carrera en la Champions League 2024.

Una décima quinta 'Orejona' sería el mejor cierre de temporada para un equipo que en España ha dominado el torneo y es uno de los mejores del año.

## El Girona FC de Claire jugará la Champions

Venció 4-2 a Barcelona y aseguró un boleto para este torneo

**G. N. LA PAZ** W El equipo del empresario boliviano, Marcelo Claire, Girona FC, hizo historia en el fútbol español, porque clasificó por primera vez a la Champions League, por lo que

el también presidente de Bolívar no ocultó su emoción y publicó su alegría en las redes.

El Barcelona se adelantó con un disparo cruzado del danés Andreas Christensen (3'), pero al minuto siguiente el ucraniano Artem Dovbyk igualó de cabeza (4'), afianzándose en lo alto de la clasificación de

goleadores con 20 tantos. El equipo azulgrana volvió a adelantarse antes del descanso con un penal transformado por Robert Lewandowski (46').

'Portu' necesitó sólo un minuto para igualar el encuentro al rematar en boca de gol un pase de Dovbyk (65') y dos minutos después, Miguel Gutié-

rez, canterano del Real Madrid, ponía por delante al Girona (67'). Los goles fueron un mazazo para el Barça que se vino abajo y aún vio a 'Portu' marcar el cuarto con una volea de primeras (74'). El triunfo del Girona le garantizó jugar la próxima temporada en Champions League, por primera vez.

### ALEGRÍA

El empresario boliviano Marcelo Claire no ocultó su alegría por el triunfo de Girona FC.

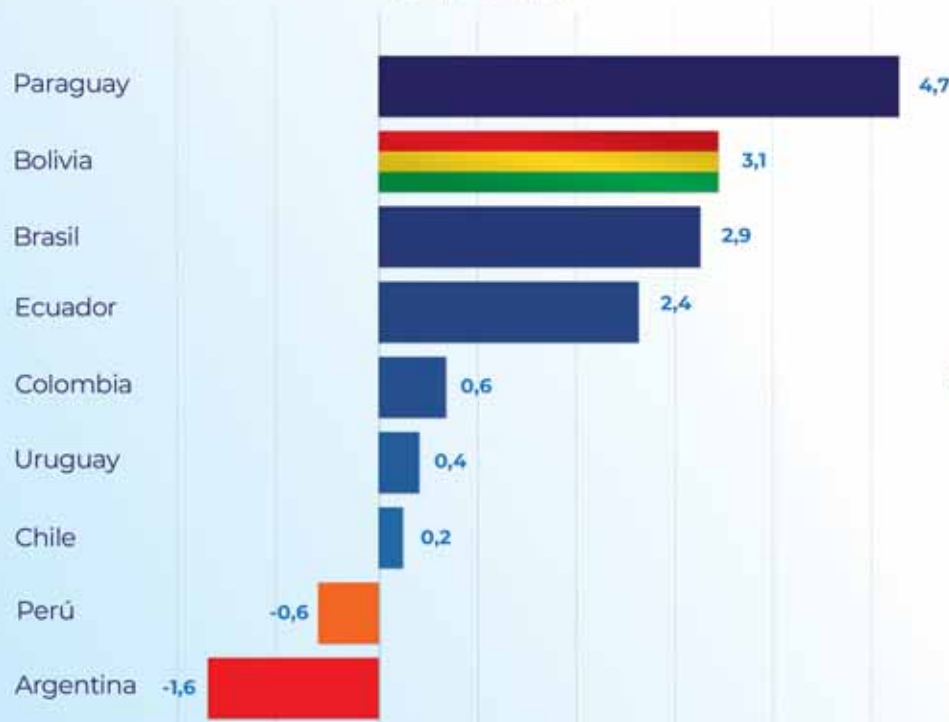


AFP



# Tenemos la segunda economía con mayor crecimiento de Sudamérica

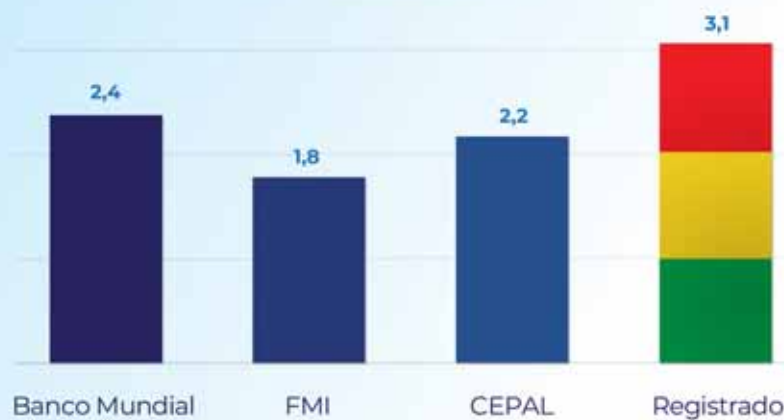
**Crecimiento del Producto Interno Bruto 2023**  
(En porcentaje)



Fuente: Instituto Nacional de Estadística de Bolivia e institutos de Estadística de los países seleccionados

## Superando las expectativas de organismos internacionales

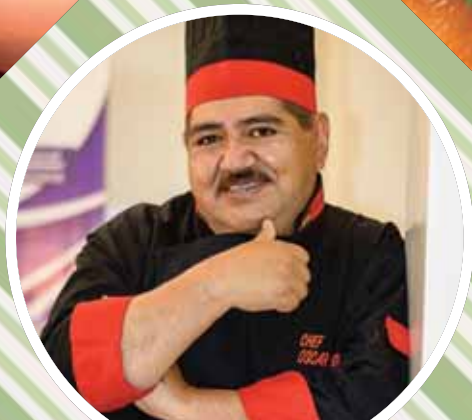
**Bolivia:**  
**Proyecciones de crecimiento económico y registrado 2023**  
(En porcentaje)



Fuente: BM: LACER Spring 2024  
FMI: World Economic Outlook, Oct 2023  
CEPAL: América Latina y el Caribe: Proyecciones de crecimiento 2023-2024  
Registrado: Instituto Nacional de Estadística



111



**e**  
extra

# Recetario

Homenaje al  
**Chef Mora**

**Recetas  
inéditas**

Presentamos 5  
delicias que son...

- **Lomo a la pailita  
al estilo potosino**
- **Ceviche**
- **Ojitos de buey**
- **Empanadas de maíz**
- **Conitos**







Corporación  
Bolivia Gourmet



Corporación  
Bolivia Gourmet



corp.bolivia.gourmet



Bolivia.Gourmet



bolivia.gourmet



LA PAZ

77706890



EL ALTO

77708027

Bolivia  
Gastronómica



Instituto  
Bolivia Gastronómica



SUCRE

71566394



itec\_nib





## Querido lector

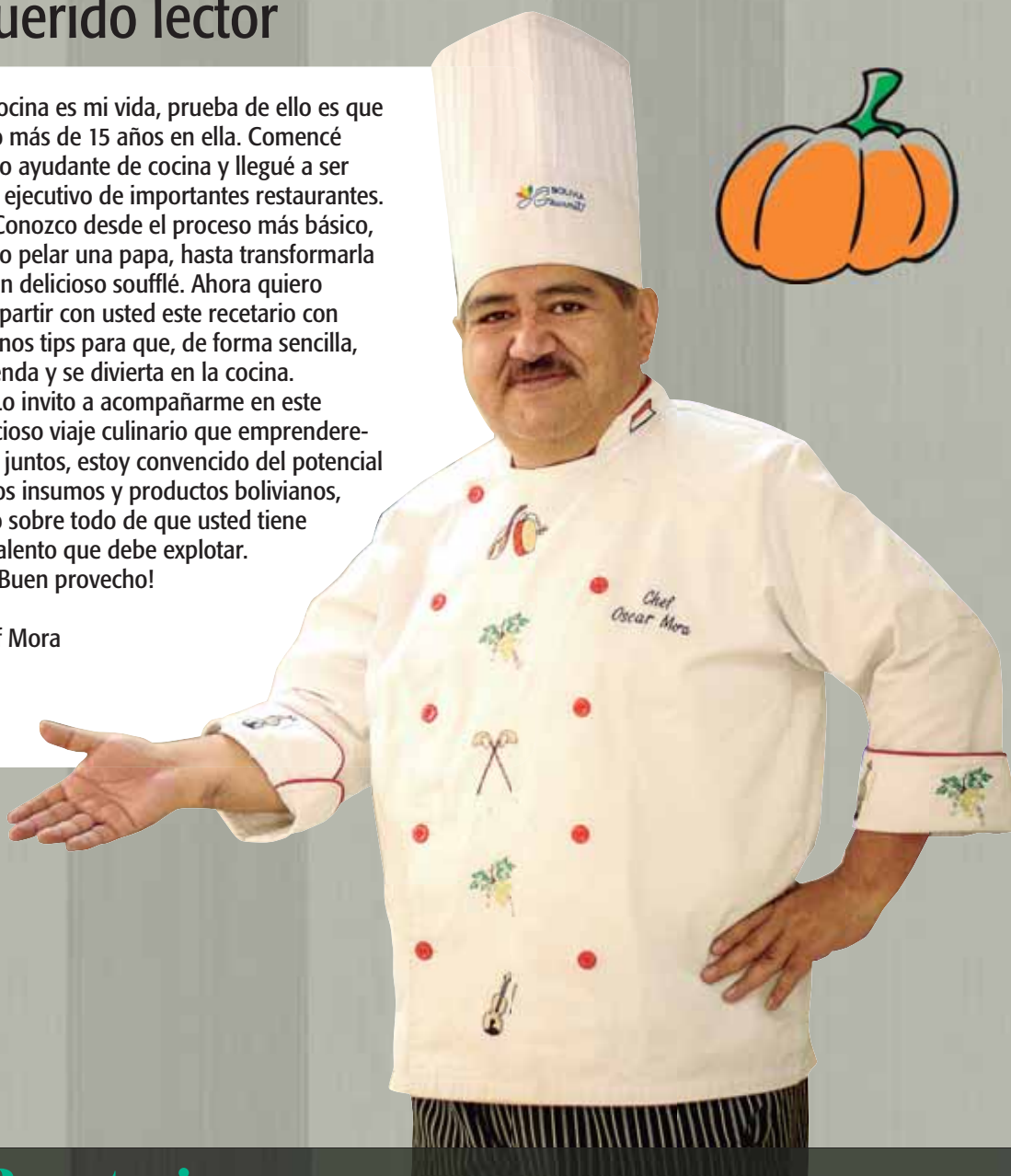
La cocina es mi vida, prueba de ello es que llevo más de 15 años en ella. Comencé como ayudante de cocina y llegué a ser chef ejecutivo de importantes restaurantes.

Conozco desde el proceso más básico, como pelar una papa, hasta transformarla en un delicioso soufflé. Ahora quiero compartir con usted este recetario con algunos tips para que, de forma sencilla, aprenda y se divierta en la cocina.

Lo invito a acompañarme en este delicioso viaje culinario que emprendemos juntos, estoy convencido del potencial de los insumos y productos bolivianos, pero sobre todo de que usted tiene un talento que debe explotar.

¡Buen provecho!

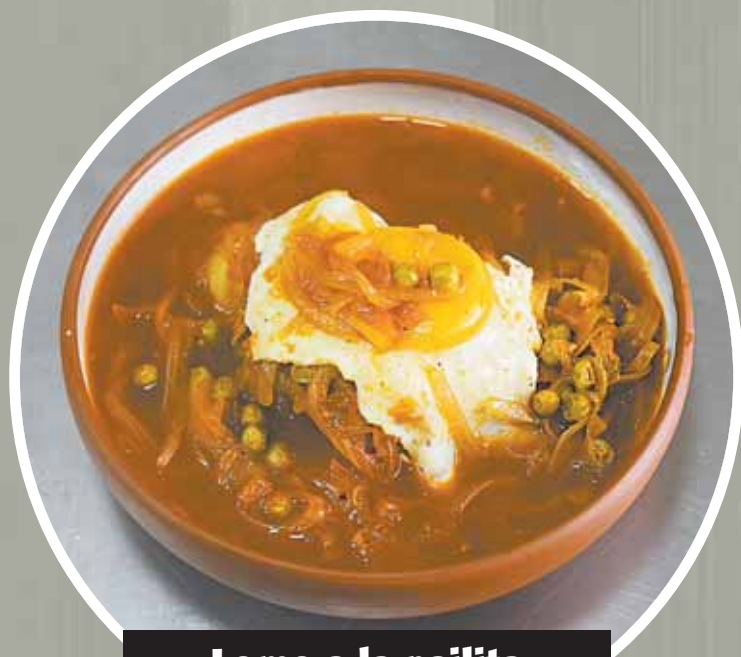
**Chef Mora**





### • **Ingredientes**

- 750 g de carne de res fileteada gruesa
- 3 tomates grandes
- 3 cebollas grandes
- 2 cds de vinagre de manzana
- Sal, pimienta y comino
- 3 dientes de ajo
- 1 libra de arvejas
- 4 huevos
- c/n salsa Soya



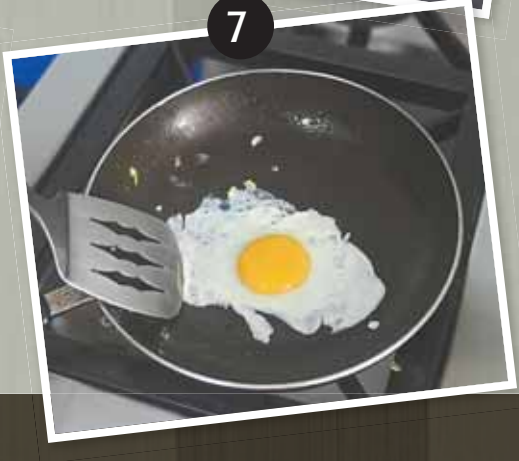
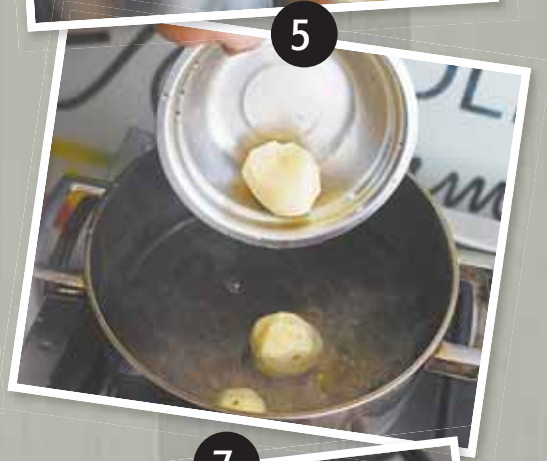
**Lomo a la pailita  
al estilo potosino  
(4 porciones)**

### • **Preparación**

- Condimentar la carne con sal, pimienta, comino a gusto, colocar en un bowl con salsa soya y dejar reposar.
- Sofreír en una olla, la cebolla con el ajo, agregar el tomate y las arvejas.
- Agregar el ají y remover, condimentar con sal, pimienta y comino a gusto.
- Agregar 4 cucharas de vinagre.
- Desglasar con agua y dejar cocer hasta que la arveja esté lista.
- Pelar y hacer cocer las papas.
- Cocer las carnes en un sartén e ir agregando a la preparación.
- Cocer los huevos y servir.



**e> Recetario • 5**





## e> Recetario • 6

### • Ingredientes

- 1 kg de trucha
- 3 cebollas blancas grandes
- 2 locotos
- 3 bs de cilantro fresco
- 15 limones pequeños
- 4 choclos grandes
- 6 camotes medianos
- 1 lb maíz seco
- 1 tz de fondo de pescado (cabeza y espinazo)
- ½ cabeza pequeña de lechuga
- Sal, pimienta
- 1 cuchara de anís
- Fondo de pescado (fumet)
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria pequeña
- 1 tallo de apio
- 1 diente de ajo
- 1 cuchara de mantequilla sin sal



**Ceviche**  
**(4 porciones)**

### • Preparación

- Exprimir los limones y reservar.
- Retirar la piel del pescado y cortar el filete en tiras de 3 cm, reservar.
- Cortar la cebolla en plumas y el locoto en brunoise.
- Pelar el choclo y cortar en rodajas 3 cm de grosor, hacer cocer en olla a presión con anís y cascaras por 20 a 25 minutos.
- Lavar el camote y hacer cocer, posteriormente, cortar en rodajas.
- Cortar el cilantro en chiffonade.
- Tostar el maíz con poco aceite hasta que reviente, agregar sal a gusto.
- En una olla, derretir la mantequilla agregar cabeza y espinazo de pescado, agregar verduras y sofreír por 3 minutos y desglasar con agua al ras.
- En un bowl, colocar la trucha, agregar el zumo de limón el fumet y el cilantro, mezclar suavemente para no romper la trucha, condimentar con sal y pimienta a gusto.
- Agregar la cebolla y locoto, dejar reposar 30 minutos y servir.



**e) Recetario • 7**





## e> Recetario • 8

### • Ingredientes

- 1 1/2 taza de harina
- 3/4 de taza de maicena
- 100 gr de manteca vegetal
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharillas de esencia de vainilla
- Pizca de sal
- 1 huevo grande
- Leche, cantidad necesaria
- 300 gr mermelada de frutilla
- 150 gr cobertura de chocolate bitter



## Ojitos de buey

### • Preparación

- Precalentar el horno a 180°C.
- Cernir la harina y maicena.
- En un bowl colocar la harina, maicena, manteca y formar punto arena.
- Formar un volcán y al centro colocar el azúcar, esencia de vainilla, sal, huevo y un poco de leche.
- Alrededor colocar el polvo de hornear.
- Mezclar todo e integrar de a poco el arenado, agregar más leche si fuera necesario.
- Amasar hasta lograr una que sea suave y manejable.
- Dejar reposar por 10 minutos tapado con un repasador.
- Estirar la masa con un uslero hasta lograr un grosor de 5 mm.
- Cortar corazones y colocarlos en la bandeja del horno previamente enmantecada, la mitad de los corazones con un cortador más pequeño hacer un hueco al centro.
- Hornear a 180°C hasta que dore la base.
- Derretir el chocolate a baño María y decorar los corazones que tienen hueco.
- Colocar la mermelada sobre los corazones enteros y tapar con los corazones decorados.



**e) Recetario • 9**





**• Ingredientes**

- 250 g harina selecta
- 1/3 de taza de almidón de yuca
- 1/2 taza de azúcar
- 25 g de mantequilla repostera
- 50 g de manteca vegetal
- 1/2 k queso criollo o chaqueño
- 1/4 taza de leche
- 1/2 l agua aproximadamente

**Empanadas de maíz****• Preparación**

- Rallar el queso.
- En un bowl colocar la harina selecta, almidón de yuca, azúcar, mantequilla, manteca y formar punto arena.
- Agregar el queso y mezclar.
- Añadir la leche y la mitad del agua, mezclar hasta integrar, debe ser una masa aguada.
- Dejar reposar durante 15 minutos, en caso de que se seque agregar el resto del agua.
- En una bandeja de horno colocar papel aluminio y encima colocar tumbales de 8 a 10 cm de diámetro, vaciar la mezcla en cada molde hasta casi llenar.
- Hornear a 180° C durante 45 minutos.







## e) Recetario • 12

### • Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 100 g de mantequilla repostera
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- 1 huevo
- 1 cucharilla esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 4 cucharas de azúcar
- leche cantidad necesaria
- 1 huevo para pintar

### RELLENO

- 200 mg crema Mass Cream
- 70 g de manjar repostero
- 50 mg de agua



## Conitos

### • Preparación

- Cernir la harina.
- En un bowl colocar la harina, la mantequilla y formar punto arena.
- Formar un volcán, al centro añadir el azúcar, sal, huevo, esencia de vainilla y un poco de leche.
- Alrededor colocar el polvo de hornear.
- Mezclar los ingredientes dentro del volcán integrando de a poco la harina.
- Amasar hasta lograr una masa suave y manejable; añadir más leche si fuera necesario, dejar reposar la masa durante 10 minutos.
- Laminar la masa con un uslero hasta lograr un grosor de 3 mm.
- Cortar la masa en tiras de 2 cm de ancho.
- Enharinar los moldes de conitos con manteca y harina.
- Envolver los moldes con una tira de masa sobreponiendo medio centímetro cada vuelta.
- Colocar a una bandeja de horno con una separación de 4 cm y pintar con huevo batido.
- Hornear a 180° durante 15 minutos.



**e) Recetario • 13**







## Brisa Marina

### • Ingredientes

- 40 ml de vodka
- 120 ml de zumo de arándanos rojos
- 30 ml de zumo de pomelo
- Hielos

### • Preparación

- Para preparar un Sea Breeze lo primero que hay que hacer es llenar el vaso de hielos.
- Después, añades el vodka, el zumo de arándanos y el zumo de pomelo.
- A continuación, remueves con una cuchara.
- Por último, colocas una guinda o una rodaja de lima o de naranja para decorarlo. ¡Y ya está listo para beber!



## Siete Villas

### • Ingredientes

- 30 ml de vodka
- 30 ml de zumo de kiwi
- 20 ml de zumo de piña
- 25 ml de aguardiente de miel
- Hielos

### • Preparación

- Para comenzar a preparar este combinado añade a una coctelera el vodka, el zumo de kiwi, el zumo de piña y el aguardiente de miel. Hay que hacerlo en este orden.
- A continuación, agita la coctelera con muchas ganas durante 15 o 20 segundos. El tiempo necesario para que se mezclen bien los ingredientes.
- Cuando hayas terminado, sirve la mezcla en un vaso con hielo al gusto.
- Para terminar, coloca un trozo de kiwi o de piña en la copa. ¡Y a beber!





# CÓCTELES



## Harvey Wallbanger

### • Ingredientes

- 45 ml de vodka
- 15 ml de licor galliano
- 90 ml de zumo de naranja natural
- Hielo picado

### • Preparación

- En primer lugar, agrega el vodka y el zumo de naranja a una copa high-ball con hielos.
- A continuación, remueve la mezcla con cuidado.
- El siguiente paso es añadir el licor galliano.
- Para terminar, coloca la rodaja de naranja y la guinda para decorarlo. ¡Y ya está preparado para disfrutar!



## Deja Vu

### • Ingredientes

- 40 ml de vodka
- 10 ml de licor de fresa
- 60 ml de zumo de piña
- 20 ml de zumo de mango
- 20 ml de sirope de melón
- 1 mango
- Hielos

### • Preparación

- Comienza a preparar un Deja vu pelando el mango y cortándolo en pequeños dados.
- A continuación, llena una coctelera con hielo y añádele el vodka, el licor de fresa, los zumos de piña y mango y el sirope de melón.
- Después, agita durante unos segundos la coctelera, añade los trozos de mango y vuelve a agitarla. Este proceso tiene que durar unos 15 segundos.
- El siguiente paso es verter la mezcla en una copa y decora el Deja Vu con trozos de mango o de melón. ¡Y terminado!





**¡Estas a tiempo!**

**¿Aún no te inscribiste?**

# **A PRENDE** *y Emprende*

**HORARIO TARDE  
17:30 A 20:30**



**✓ REPOSTERÍA ✓ PANADERÍA ✓ TORTAS**



**EL ALTO - 77708027**

CEJA. Av. Jorge Carrasco Calle 4  
Edificio Kollasuyo N°225 5to Piso.

**¡ULTIMOS  
CUPOS!**