



SÚPER DEPORTIVO

EL TRI MANDA

Un golazo de Jonathan dos Santos dio a México el domingo una victoria de 1-0 sobre Estados Unidos y su octava Copa de Oro, al tiempo que marcó un arranque brillante de la era del "Tata" Martino al frente del Tri. **(1C)**



SÚPER DEPORTIVO

BRASIL GANA LA COPA AMÉRICA

Derrota 3-1 a Perú en la Final **(1C)**

LLAMA A LA MILITANCIA A VOTAR EL 11 DE AGOSTO

Será PRI oposición combativa: Alito

"Se acabaron las decisiones cupulares en el partido y ahora decidirá la militancia", dice el exgobernador de Campeche

HUMBERTO TORRES R.

De gira por Oaxaca, Alejandro Moreno Cárdenas se comprometió a encabezar un PRI que será una oposición firme, combativa, competitiva, con mucho carácter y mucha decisión, pues el prisma está lastimado, se siente hecho a un lado por las dirigencias anteriores y las decisiones cupulares.

Tras sostener que el PRI va regresar al gobierno "porque Morena no es un partido político, sino un ave de paso que nació ayer, gobierna hoy y se irá mañana", señaló que aprendieron la lección, pues son un partido que entiende que la gente está harta de la corrupción e impunidad.

En entrevista con "El Mejor Diario de Oaxaca", el candidato a la dirigencia



► Alejandro Moreno Cárdenas, candidato a la dirigencia nacional del Partido Revolucionario Institucional, se reúne con la militancia en Oaxaca.

nacional del tricolor admitió que fue un error alejarse de las causas de los ciudadanos y dejar de combatir frontalmente a la corrupción, por eso es momento de corregir, pues sin duda "se acabaron las decisiones cupulares en el partido y ahora decidirá la militancia".

Asimismo, convocó a la militancia priista a acudir a votar el próximo 11 de agosto, en unidad y sin denostar, pues la unidad es fundamental, "pues quien pretenda dirigir al PRI no puede denostarlo".

LOCAL

"MORENA ES AVE DE PASO"

INFORMACIÓN 5A

Al expresar su confianza de ganar la contienda interna, el exgobernador de Campeche refrendó su compromiso de construir al mejor PRI de todos los tiempos, con hombres y mujeres comprometidos.

En un mensaje a Ivonne Ortega, dijo: "desde aquí le tendemos la mano a la fórmula. Los invitamos a trabajar en unidad. Cuando ganemos la elección estará abierta nuestra mano. Es un proyecto donde entran todos".

Insistió que la militancia manda en este proceso y por eso quiere conquistarla, por eso anda recorriendo todo el país, "queremos que nos den su voto convencidos y que nosotros estemos comprometidos con ellos, no con un grupo, no con una cúpula". **INFORMACIÓN 5A**

El Centro Histórico aún no se recupera

Han cerrado más de 300 negocios por las protestas

HUMBERTO TORRES R.

DURANTE 2015, 2016 y 2017 las marchas, plantones y presencia de ambulantes ocasionaron el despido de 3 mil 500 empleados y pérdidas económicas por mil 500 millones de pesos en establecimientos comerciales del Centro Histórico, en especial en el primer cuadro de la ciudad.

Alfonso Rulle Dorman, empresario y propietario del hotel Marqués del Valle,

admitió que solo cuando se terminen las marchas, los bloqueos y todas aquellas expresiones sociales que trastocan el orden y la tranquilidad se volverá a tener un zócalo lleno de turistas nacionales y extranjeros.

Recordó los sucesos de 2006 y todos aquellos que se han suscitado en los últimos años, como sucedió en 2016; "son conflictos que originaron cuantiosas pérdidas económicas y difícilmente Oaxacase va a poder recuperar de todo lo que ocurrió".

En tanto, Esther Merino Badiola, presidenta de la Alianza Empresarial y Comercial de Oaxaca, A.C. (AECO), aseguró que en



► El zócalo de la ciudad, en poder de los manifestantes y vendedores ambulantes.

todo este tiempo se registró el cierre de más de 300 negocios, sin considerar las consecuencias sufridas tras el conflicto en 2006, cuando prácticamente se cancelaron las actividades comerciales y empresariales.

En tanto, Onésimo Bravo Hernández, expresidente de la Cámara Nacional de la Industria Restauran-

tera y de Alimentos Condimentados (Canirac), recordó que a partir del 2018 las cosas empezaron a mejorar, pese a que las pérdidas económicas acumuladas en los dos años anteriores por conflictos sociales en la ciudad de Oaxaca eran de tres mil millones de pesos en el sector turístico. **INFORMACIÓN 6A/7A**



► El banderazo de salida a las nuevas patrullas de la Policía Municipal de Oaxaca de Juárez, lo encabezó el edil Oswaldo García Jarquín.

Viola edil capitalino normas del Fortaseg

Estrena Municipio nuevas patrullas guindas, el color que caracteriza Morena, el partido del presidente Oswaldo García Jarquín

MIGUEL ÁNGEL MAYA ALONSO

EL PASADO sábado, el presidente municipal de Oaxaca de Juárez, Oswaldo García Jarquín, entregó vehículos y equipamiento a la Policía Municipal, sin embargo, ante el asombro de propios y extraños, las unidades son de color guinda, el cual caracteriza al partido del edil, el Movimiento de Regeneración Nacional (Morena).

No hay una legislación que prohíba que el gobierno en turno utilice los colores de su partido, sin embargo, los recursos utilizados para la compra de las patrullas y equipos para los policías

"SE CONVIERTEN EN LO QUE CRITICAN"
INFORMACIÓN 3A

municipales corresponden al Programa de Fortalecimiento para la Seguridad (Fortaseg) que anteriormente se denominaba Subsidio para la Seguridad en los Municipios (Subsemun), el cual especifica los colores de las unidades, lo que el municipio de Oaxaca de Juárez no respetó.

De acuerdo con el Secretario Ejecutivo del Sistema Nacional de Seguridad Pública (SESNSP) en las reglas de operación del Fortaseg señala que el transporte terrestre para el equipamiento de los elementos de la Policía Municipal se sujetará a los siguientes colores: azul marino de acuerdo a la norma inter nacional de los Cuerpos Policiales y metálico plata.



► Los camiones recolectores de basura también estrenan el color de Morena.

LOCAL

ESCASEAN SACERDOTES

Se necesita hacer un trabajo más fuerte de promoción vocacional a la vida sacerdotal, dice el arzobispo Pedro Vásquez Villalobos.

INFORMACIÓN 4A



#NiUnaMenos

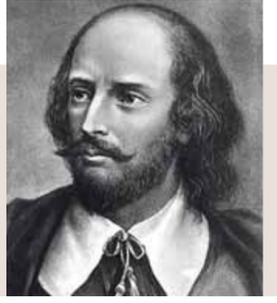


LA PÁGINA DEL LECTOR

REFLEXIONANDO

“No existe nada bueno ni malo, es el pensamiento humano el que lo hace aparecer así”

William Shakespeare



¡SÍGUENOS! | @ImparcialOaxaca | El Imparcial de Oaxaca | ImparcialOaxaca.mx

VIDEO



ASÍ SONARÁ “HAKUNA MATATA”

Es la primera vez que Disney presenta unos segundos de la canción ‘Hakuna Matata’ cantado por Billy Eichner (Timon) y Seth Rogen (Pumba).

BUZÓN CIUDADANO



RECORTE DE LA 4T ALCANZA A 250 TRABAJADORES

Eran aviadores que solo cobraban sin trabajar, lo mismo pasó con el IEPEO.

Moisés Vásquez Pérez

¿Qué esperaban, un premio? Los del gobierno son los que menos trabajan y encima quieren el trabajo para toda la vida, si es normal el trabajo del gobierno debería durar solo unos años. Es un servicio no hay que servirse del pueblo.

Adán Román

Hay que barrer, ya estuvo bien de tanta burocracia

Baudel Mora Cruz

Muy bien, si quieren ser burócratas que demuestren merecerlo!

Néstor Cruz

Hay mucha gente que quiere un puesto y servir honestamente a los demás.

Federico Sánchez

IRRUMPE S-22 EN ASAMBLEA “ELBISTA”; UN HERIDO

Ya no hay que mantener a partidos políticos y empoderar a líderes facciosos que se benefician del dinero del pueblo.

María Fuentes

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Aplican científicos edición genética para mutar la soja

AGENCIAS

Beijing, China.- Científicos chinos han utilizado la tecnología de edición genética para crear mutantes de soja adaptables a áreas de baja altitud, allanando el camino para el desarrollo de nuevas variedades de la planta.

Expertos de la Academia de Ciencias Agrícolas de China utilizaron la herramienta de edición genética CRISPR/Cas9 para eliminar dos genes clave que regulan la floración de la soja y aplicaron la tecnología de hibridación para crear los mutantes.

Según el investigador jefe, Han Tianfu, la soja es sensible al fotoperíodo, y cuando se trasplanta al sur de China, a menudo enfrenta problemas que incluyen una floración prematura, un período de crecimiento más corto y un rendimiento reducido.



Las mutaciones de la soja mostraron una floración tardía, una altura mejorada y un mayor número de vainas, lo que proporciona una base para la reproducción de variedades de soja que crecen bien en regiones de baja altitud.

La investigación fue publicada en la revista Plant Biotechnology Journal.

LA FOTO DENUNCIA



MOJAN A TRANSE-UNTES

Mientras llovía, sobre la calle 20 de Noviembre, unos vendedores ambulantes, mojaban indiscriminadamente a los peatones, para evitar que se dañara su mercancía. Ciudadanos se indignaron debido a que una persona discapacitada fue empapada por los comerciantes.

DIVISAS

DÓLAR USA	COMPRA	VENTA	EURO	COMPRA	VENTA	DÓLAR CANADÁ	COMPRA	VENTA
	\$ 18.45	\$ 19.30		\$ 21.33	\$ 21.35		\$ 14.51	\$ 14.53

EFEMÉRIDES

- 1563.-** Se funda la villa de Guadiana, hoy ciudad de Durango.
- 1914.-** Se firma el Pacto de Torreón por el que se acuerda que villistas y carrancistas celebrarán una Convención para definir la fecha de las elecciones y formular el programa de gobierno de la Revolución.

EL CLIMA

OAXACA

Cielo nublado la mayor parte del día con lluvias puntuales muy fuertes en Guerrero y Oaxaca y lluvias fuertes en Chiapas, mismas que estarán acompañadas de descargas eléctricas y posibles granizadas.



SIMBOLOGÍA

- Despejado (Sun icon)
- Nubes y claros (Sun and cloud icon)
- Chubasco (Sun, cloud, and rain icon)
- Cubierto (Cloud icon)
- Llovizna (Rain icon)
- Vientos (Sun and wind icon)
- Tormenta (Sun, cloud, and lightning icon)

SANTORAL

Hoy se festeja a: Santos monje San Adriano San Aquila San Auspicio San Colomano San Disibodo Santa Gliceria San Juan

NACIONAL

Se pronostica que la onda tropical 12 interactúe con la zona de inestabilidad con desarrollo ciclónico, la cual se localiza frente a las costas de Colima y Jalisco, misma que absorbió a la onda Tropical 11.



el IMPARCIAL El mejor diario de Oaxaca

Año 67 No. 25,170

- DIRECTOR Y GERENTE GENERAL: Benjamín Fernández Pichardo
- COORDINADOR DE REDACCIÓN: Gonzalo Carrera Pineda
- GERENTE DE RELACIONES PÚBLICAS: César Bolaños Cacho
- GERENTE DE VENTAS: Gabriel Jiménez
- GERENTE DE MERCADOTECNIA: Andrea Rubira
- COORDINADOR DIGITAL: Harris Bolaños Cacho
- DISEÑADOR CREATIVO: Guillermo Antonio Atristain Porras

- EDITORES: PRIMERA SECCIÓN: Adriana Guzmán Méndez; LOS MUNICIPIOS Y LA CAPITAL / ARTE Y CULTURA: Bianca Robles García; POLICIA: Osbaldo Gabriel Iriarte; SÚPER DEPORTIVO: Diego Mejía Ortega; ESTILO OAXACA / EN ESCENA: Patricia Irene Meraz Cruz

DIRECCIÓN EN INTERNET: imparcialoaxaca.mx
CORREO ELECTRÓNICO: imparaoax@prodigy.net.mx

PUBLICIDAD: ventas@imparcialenlinea.com
diagramacion@imparcialenlinea.com

EL IMPARCIAL, EL MEJOR DIARIO DE OAXACA, 8 de julio de 2019, es una publicación diaria editada por Publicaciones Fernández Pichardo, S.A. de C.V., Camino al Sabino Parcela No. 429, Col. Reforma Agraria, Municipio Santa Cruz Xoxocotlán, C.P. 71230, Oaxaca de Juárez, Oaxaca; Tel: (951) 516 2812 - 501 8300

Representante en México, D.F.: Medios Masivos Mexicanos, S.A. de C.V. Luz Saviñón 13 Piso 6, Col. Del Valle, México, D.F. C.P. 03100. Teléfono: (55) 5340-2450. Oficinas en México, D.F.: Cleveland 33-3, Col. Nochebuena, México, D.F. C.P. 03720. Teléfonos: (55) 5611-1694 y 5611-4912

Número de Certificado de Licitud de Título: 14 540
Número de Certificado de Licitud de Contenido: 12 113
Editor Responsable: Ramón Benjamín Fernández Pichardo. Miembro fundador de la Asociación Mexicana de Editores (AME). Servicios noticiosos: Agencia Reforma, Universal, Associated Press (AP), Agencia AMEX. Conforme a la Ley, Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización expresa de la Dirección. Tiraje diario: 34,410 ejemplares

LOS MUNICIPIOS Y LA

Capital

Editora: Bianca ROBLES GARCÍA / Diseño: Omar SUMANO JIMÉNEZ

imparcialoaxaca.mx

capital@imparcialenlinea.com / Teléfono 501 83 00 Ext. 3174

EN HUAJUAPAN
REALIZAN TRABAJOS DE
TERMONEBULIZACIONES

Buscan disminuir el riesgo por contagio de Dengue, Chikungunya y Zika, a través de vectores

INFORMACIÓN 6B



B

Posponen festividad de Nuestra Señora del Carmen Alto

El 16 y 21 de julio fieles católicos cantan *Las Mañanitas* a la Virgen del Carmen

JOSÉ LUIS ROSAS

TODO ESTÁ previsto para que el próximo jueves por la tarde se lleve a cabo el tradicional convite que anuncia la fiesta patronal de Nuestra Señora del Carmen, que cada año se celebra el 16 de este mismo mes en el Templo del Carmen Alto de esta capital.

La festividad fue pospuesta para el 21 de julio en el marco de las celebraciones de la Guelaguetza de los Lunes del Cerro, por lo que el párroco del templo y los agentes de Pastoral han organizado una serie de actividades.

Dentro de ellas se encuentran las alegres *Mañanitas* a la sagrada imagen, que serán entonadas la mañana del día 16 de julio por los fieles del barrio, así como de algunas otras partes de la capital oaxaqueña.

Para el 21 de julio a las 06 horas se lleva a cabo esta misma actividad. Asimismo, en el transcurso del día se realizan diversas celebraciones eucarísticas y una animada kermés, para concluir por la tarde con un rosario solemne.

Los dos días de la festividad el arzobispo de Antequera Oaxaca, Pedro Vásquez Villalobos, preside varias celebraciones eucarísticas; además, se presentan el coro de la ciudad de



► Virgen del Carmen.

Oaxaca y el ensamble vocal de Guadalajara.

El 1 de julio con el alba y el repique de las campanas, se dio inicio con el novenario; en tanto que el 19 la calenda recorre las principales calles de la ciudad y el domingo 28 se celebra la octava de la festividad.

Locatarios del Mercado Sánchez Pascuas, comercios y fieles de la parroquia y devotos de la Virgen del Carmen, Sagrario Metropolitano, la Soledad, la Compañía, las Nieves y San Agustín, rinden culto a la virgen.

Así como fieles católicos de la parroquia de la Sangre de Cristo, Santo Domingo de Guzmán, el Patrocinio, Santuario de la Virgen de Guadalupe, Jalatlaco, la Merced, Consolación, Acción Católica, Legión de María, Teresitas, Divina Misericordia.

La noche del 31 de julio la virgen sale en procesión, para terminar con la actualización del coro de la ciudad de Oaxaca; además, se llevan a cabo programas de Pastoral: liturgia, Proyección Social en la fe y Proceso Evangelizador, entre otras actividades.



► Se ofertaron tamales de las ocho regiones del estado.



► La elaboración de los tamales va de 5 a 6 horas.

EN EL CENTRO HISTÓRICO

Celebran artesanos la Feria del Tamal

El objetivo es que más familias locales, visitantes nacionales y extranjeros conozcan de este platillo tradicional

HUMBERTO TORRES R.

La Casa del Artesano Oaxaqueño celebró su Feria del Tamal Artesanal con la participación de representantes de las diferentes regiones del estado y con la intención de que más familias locales, visitantes nacionales y extranjeros conozcan de este platillo tradicional.

Ubicado en Rayón 405 en el Centro Histórico, desde muy temprano se congregaron quienes a través de los años se han dedicado a la elaboración de tamales, con lo cual enriquecen la gastronomía oaxaqueña.

Representantes de Valles Centrales, la Costa, Sierra Norte y Cuenca del Papaloápam ofrecieron tamales de mole rojo, frijol, chileajo, tichinda, lechecilla, rancheros, chepil, rajás, chichilo y muchos más. Normalmente, se sirven con salsa de chileal gusto y vienen en muchas variedades.

“La intención de reunir en un sólo espacio a quienes ofrecen tamales en sus regiones busca despertar el inte-



FOTOS: ADRIÁN GARCÍA

► Participaron cerca de 50 integrantes de La Casa del Artesano oaxaqueño.

res de quienes nos visitan y de que los propios oaxaqueños conozcan la gran variedad de tamales que se pueden encontrar en sus comunidades”, expresó Mariel.

Al resaltar que participaron cerca de 50 integrantes de “La Casa del Artesano oaxaqueño”, dijo que es un espacio donde las artesanías de diversas regiones de Oaxaca coinciden y se fusionan con la comida tradicional oaxaqueña, conscientes de que es necesario que sean los mismos productores del arte popular oaxaqueño, quienes directamente lo comercialicen para evitar que intermediarios sean los que obtengan la mayor ganancia.

María prepara tamales desde hace mucho y recordó que para hacer el mole se requieren al menos 30 ingredientes. Ella prepara todos los alimentos en metate, tal como lo aprendió desde hace mucho.

Hacer tamales es laborioso, pues se tarda entre cin-

co y seis horas, debido a que es todo un proceso y se utilizan dos tipos de masa; en una, el grano de maíz se muele tras ser cortado de la mazorca cuando todavía está tierno, mientras que la otra manera es con masa de nixtamal, en donde se cuece el grano en agua con cal y que en sus orígenes tenía como propósito facilitar la molienda del maíz.

Explicó que algunos tamales se hacen con aceitunas, ciruelas pasas, y de carne llevan pollo y puerco, pero el tamal de mole lleva la hoja de plátano.

Sin embargo, en el estado existen ocho regiones y cada una de ellas tiene muchas comunidades entonces hay diferentes tradiciones de tamales y cada quien lo hace como en su pueblo de acuerdo con su cultura.

Para doña Luisa, proveniente de Santa Cruz Xoxocotlán, la elaboración de los tamales con mayor demanda son los de mole, rajás, chepil y frijol; sin embargo,

la elaboración del de chichilo —uno de los moles oaxaqueños—, empieza a ganar presencia entre comensales.

Mientras que Elizabeth García, de Río Grande, ofreció tamales de tichinda, elaborado con unas pequeñas almejas de manglar conocidas como “tichindas”, hoja santa, chile costeño y aromas de candó.

En tanto, Osmani Fuentes, de Pinotepa Nacional, ofreció el tamal de chicatana, que se prepara con un mole elaborado con chile morita y con chile guajillo; además de la chicatana.

Todos manifestaron que la gran diversidad en los tamales se debe a que en cada región del estado, cada municipio, cada comunidad y cada familia tiene una forma distinta de preparar los tamales.

En ese ambiente de fiesta, los participantes de la Feria del Tamal Artesanal también ofrecieron nieves, aguas frescas, atoles y expusieron las diversas artesanías de cada una de sus regiones.



► Templo del Carmen Alto.



DURANTE FESTIVIDADES AUMENTAN CASOS DE VIOLENCIA EN HUAJUAPAN

Debido al aumento en el consumo de alcohol y otras sustancias, se han disparado los casos de violencia en esta ciudad

INFORMACIÓN 5B



REGIDOR DE HUAJUAPAN PIDE A VIALIDAD SER MÁS ENÉRGICA

Al no tener aún las infracciones, los ciudadanos no respetan los señalamientos; por lo que falta trabajar en la cultura vial

INFORMACIÓN 7B



EN EL ISTMO DE TEHUANTEPEC PESCA A LA DERIVA, SIN PRODUCTOS Y EN EL OLVIDO

A la contaminación de las lagunas del Golfo de Tehuantepec se suma la exclusión al Programa Bienpesca a 24 cooperativas pesqueras

INFORMACIÓN 8B

SÚPER Deportivo

▶ COPA ORO	
FINAL	
1	México 
0	E. Unidos 

Reportaje: Diego MEJÍA ORTIZ / Diseño: Igor MARTÍNEZ / AS imparcial.com.mx sup@imparcialenlinea.com / Teléfono 501 83 00 Ext. 3175



EL TRI, REY DEL NORTE

AP **Fue el primer título del Tata con una selección después de tres intentos fallidos con Argentina y Paraguay en la Copa América**

Un gol de Jonathan dos Santos en las postrimerías del partido el dio el domingo a México una victoria 1-0 sobre Estados Unidos y su octava Copa de Oro, al tiempo que marcó un arranque brillante de la era de Gerardo Martino al frente del Tri. Fue el primer título del Tata con una selección

después de tres intentos fallidos con Argentina y Paraguay en la Copa América. Raúl Jiménez, el nuevo referente del ataque mexicano, desperdió un par de jugadas de peligro y no se vio mucho. Pero resultó determinante con un taco que dejó servido el gol a dos Santos a

los 72 minutos en una jugada iniciada por Rodolfo Pizarro. "Sin palabras", declaró dos Santos. "Todo llega en su momento. Ha llegado ahora en un partido tan importante". Su hermano Giovanni había anotado goles en las finales del 2009 y el 2011.

El gol premió a un México que tuvo un comienzo dubitativo, en el que pasó varios sustos, pero con el correr de los minutos se fue afianzando en el terreno y poco a poco borró a su rival de la cancha. En un estadio Soldier Field copado por mexicanos, el Tri le sacó dos títulos de ventaja

a los estadounidenses, que tienen seis y los hubieran alcanzado de haber ganado. "No me gusta el mote (de gigante de la CONCACAF). Es para la prensa, para otros", dijo el centrocampista Andrés Guardado. "Nosotros seguiremos trabajando con esta humildad como

hasta ahora y demostrar que somos un equipo importante, no solo en la CONCACAF". "Contento por el grupo, es un esfuerzo muy grande de todos. Internamente sabemos lo que cuesta ganar" la Copa de Oro, dijo Memo Ochoa en un tuit. "A veces se menosprecia la Copa, los rivales. Somos una selección y jugadores comprometidos".



▶ Dani Alves celebra el triunfo de Brasil.



▶ El técnico de la selección brasileña Tite fue cargado en hombros.



▶ Gabriel Jesús festeja con sus compañeros tras anotar el segundo gol.

AP ¿SE NECESITA a Neymar? La respuesta de Brasil fue un enfático no.

Sin su lesionada estrella y en inferioridad numérica durante los últimos 20 minutos, la Canarinha conquistó el domingo su novena Copa América y primera desde 2007 al doblegar 3-1 a Perú, el equipo que no pudo dar una última sorpresa.

Everton, quien cubrió el puesto de Neymar, fue uno de los ejes de la consagración en el estadio Maracanã, la casa sagrada del fútbol brasileño. Revelación del torneo, Everton anotó el primer gol y propició la falta para el penal que Richarlison cobró a los 90 minutos para sellar el quinto título ganado como locales.

Autor del segundo gol y arquitecto de una asistencia de antología, Gabriel Jesús puso a sufrir a los brasileños cuando se hizo expulsar en el tramo final. Pero Brasil aguantó con firmeza y Richarlison liquidó a su oponente desde los 12 pasos.

"He dejado todo lo que tenía", declaró Everton, quien fue proclamado como el mejor jugador del partido de la final y también termi-

COPA AMÉRICA Brasil somete a Perú y se corona señor del sur



▶ El capitán de Brasil Dani Alves alza el trofeo de campeones de la Copa América.

▶ COPA AMÉRICA	
FINAL	
3	Brasil 
1	Perú 

nó como uno de los máximos anotadores del torneo con tres dianas. El veterano lateral derecho Dani Alves,

quien recibió el brazalete de capitán por la baja de Neymar, fue proclamado como el mejor jugador del certamen.

"¿Quién se imaginaba que Everton estaría jugando en la final y ser el mejor del partido", dijo el técnico de Bra-

sil Tite. Los tantos de Everton y Jesús habían dejado a los anfitriones con ventaja al

descanso, en ambos casos para bajar los humos a los peruanos.

Perú rasguñó una igualdad pasajera cuando Paolo Guerrero convirtió de penal en el último tramo del primer tiempo. Pero la Blanquiroja no supo aprovechar la superioridad numérica, y dejó escapar la oportunidad de sorprender una vez más al mundo tras eliminar a Uruguay en cuartos de final y al bicampeón defensor Chile en las semifinales.

"Enfrentamos a una selección superior", dijo Ricardo Gareca, el técnico argentino de Perú. "Hoy la realidad indicó que Brasil jugó mejor y nos ganó bien".

La ausencia de Neymar, por una lesión que sufrió en la antesala del torneo, no frenó a la Canarinha en su casa. Tampoco la expulsión de Jesús a los 70 por doble amonestación.

"Neymar es extraordinario, uno de los tres mejores del mundo", dijo Tite. "Pero con la solidaridad del equipo nos mantuvimos fuertes".

Neymar y su hijo vieron la final sentados junto al presidente Jair Bolsonaro, en un Maracanã repleto con 70.000 espectadores.



OFRECEN DESFILE DE HUIPILES A beneficio de Yucuná

La Asociación Mujeres de Oaxaca Navegando en el Tiempo comparte una muestra de textiles de Oaxaca en una pasarela en el teatro Macedonio Alcalá

TEXTO: LISBETH MEJÍA REYES
FOTOS: RUBÉN MORALES

Hechos en telar de cintura, con hilos de algodón coyuche (parecido al café) o de seda, y con representaciones de la flora y fauna del estado, cerca de 60 huipiles y blusones fueron mostrados en un desfile organizado por la

Asociación Mujeres de Oaxaca Navegando en el Tiempo.

La gala fue desarrollada la noche del viernes, en el teatro Macedonio Alcalá, y lo obtenido en ella será destinado para apoyar a la comunidad de Santos Reyes Yucuná (región Mixteca de Oaxaca), considerada una de las más pobres y marginadas del país. Para ello, la asociación que fundó y dirige Rosa Silvia Gar-

cía Pineda contó con la colección privada de Silvia Méndez, además de damas voluntarias que se sumaron para desfilarse con estas prendas.

Junto a ellas, participaron el tenor Luis Adrián y el director de orquesta Eliseo Martínez García, quienes ofrecieron un recital al término de la gala. La Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, así como de la Secretaría de Desarrollo

Social y Humano. Asimismo, se sumaron a la actividad en la que se destacó la variedad de materiales, símbolos y técnicas de elaboración de los huipiles.

“Nosotras, las mujeres del tiempo, estamos muy satisfechas de contribuir con un granito de arena a esta causa”, indicó Rosa Silvia García, presidenta de la Asociación Mujeres Navegando en el Tiempo. En su oportunidad,

Leticia Valle Mijangos, subsecretaria de la Secretaría, resaltó la importancia de los textiles, como una muestra de la permanencia de técnicas que incluso se remontan a la época prehispánica y el uso de malacates para hilar.

Los textiles dieron cuenta del patrimonio de las comunidades indígenas del estado y del país, en donde se narran las historias de vida personales o de las comunidades, y las cosmovisiones de los pueblos. Además de los conocimientos, procesos y materiales propios de estas comunidades,

como un legado que ha de valorarse, señaló la funcionaria.

Fueron cerca de 60 los huipiles los observados en el desfile a beneficio, varios de ellos de San Pedro Amuzgos, en la región Costa de Oaxaca; otros más provenían de San Pedro Cajonos (Sierra Norte), San Bartolomé Ayautla (región Cañada) y unos más de la región Istmo. En ellos se apreciaron el bordado en telar de cintura, los brocados, tejidos con gancho, randas, así como el teñido con tintes naturales o el empleo de hilos industriales.



► Integrantes de Mujeres de Oaxaca Navegando en el Tiempo A.C.

► El tenor Luis Adrián participó en el acto benéfico.

ARTE Y Cultura



INFORMACIÓN 2E

E

Editora: Bianca ROBLES GARCÍA / Diseño: Isabel FLORES JIMÉNEZ

imparcialoaxaca.mx

enesena@imparcialenlinea.com / Teléfono 501 83 00 Ext. 3172



FOTOS: RUBÉN MORALES

► Emerenciana Aquino Martínez, presidenta de la asociación civil Mujeres Emprendedoras de Tlapazola.

San Marcos Tlapazola muestra el esplendor del barro rojo

Un grupo de artesanas alista la cuarta edición de la feria en la que además de la alfarería se compartirá la vestimenta y gastronomía de Valles Centrales

DATO

En esta feria participan 60 productoras de alfarería con barro rojo y 20 familias dedicadas a la elaboración de alimentos y bebidas característicos de la comunidad.

Tlapazola, agencia del municipio de Tlacolula de Matamoros.

En un horario de 10 a 19 horas, visitantes nacionales y extranjeros conocerán y podrán adquirir piezas como ollas, comales, cajetes, vajillas, cazuelas, llaveros, jarras y esculturas. Todas ellas elaboradas con tres tipos de tierras: un barro base, otro de tipo arenoso y uno más que da el peculiar color de los productos.

Asimismo, como explica Emerenciana, se trata de piezas aptas e ideales para cocinar o consumir los alimentos, y que además mitigan la contaminación. "Este barro es natural, si se deshace se vuelve tierra. En cambio, los plásticos y aluminios están almacenados y sólo están contaminando".

Al ser un trabajo ancestral, y del que no siempre han tenido ingresos justos, Emerenciana remarca las posibilidades de la feria y la asociación de artesanas, por permitir el contacto directo entre productor y comprador. Además, de que pueden ser adquiridos durante todo el año, en los talleres de las familias productoras, en Tlapazola.

Para la cuarta edición de la feria, San Marcos Tlapazola ofrecerá también una muestra de la gastronomía de la región Valles Centrales, como la barbacoa de chivo, higaditos, chocolate, atole de espuma, tlayudas, teja-te, caldo de guajolote, entre otros platillos. Asimismo, ropa tradicional.

LISBETH MEJÍA REYES

EN LOS últimos años, varias artesanas de San Marcos Tlapazola apostaron por la innovación para que sus creaciones siguieran existiendo. Con el barro rojo que ha caracterizado a su alfarería, desde 2016 organizan una feria en su comunidad, la que ahora tendrá su cuarta edición del 19 al 21 de julio próximos.

En esta feria participan 60 productoras de alfarería con barro rojo y 20 familias dedicadas a la elaboración de alimentos y bebidas característicos de la comunidad y sus alrededores.

Emerenciana Aquino Martínez, artesana y presidenta de la asociación civil Mujeres Emprendedoras de Tlapazola, señala que la feria es una de las estrategias con las que ella y sus compañeras intentan mantener a flote la tradición de su pueblo. Esto, luego de un periodo en el que sus productos se vieron afectados por la comercialización de ollas y utensilios de peltre o aluminio.

Aunque reconoce que la venta de ollas y demás productos hechos de barro no siempre ha sido alta, intentan recobrar el valor de estos en la cocina de las familias de la región y estado. Ahora, con precios justos y accesibles, como los que se podrán ver en la expoferia de barro rojo que realizarán en la explanada de San Marcos



► Se trata de piezas aptas e ideales para cocinar o consumir los alimentos.



► Estas pequeñas aves cobran vida a través de los óleos, la cerámica y la madera empleados por el autor.

MANUEL MIGUEL

RECREA A COLIBRÍES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

En su más reciente exposición, el autor invita a pensar sobre la importancia de esta ave para la vida en el planeta

TEXTO Y FOTOS: LISBETH MEJÍA REYES

Pueden pesar desde 2 hasta casi 30 gramos, y hacer entre 80 y hasta 200 aleteos por segundo, o recorrer de 50 a 95 kilómetros por hora. Con eso, dan la impresión de ser pequeños relámpagos, como lo piensa el artista plástico Manuel Miguel. Estas pequeñas aves cobran vida a través de los óleos, la cerámica y la madera empleados por el autor para la muestra abierta el pasado sábado en la galería De los Cien, en la ciudad de Oaxaca.

Aunque en su trabajo han estado presentes en distintas series, Manuel Miguel comparte una especialmente pensada en esas aves, de las que se estima existen 57 en Méxi-



► Manuel Miguel, artista plástico oaxaqueño.

“

Todo mi trabajo e investigación, están en proceso; hay proyectos que no he logrado aterrizar, pero estoy trabajando porque se logren. Pero lo más importante de esto es que el quehacer nos ha dado la oportunidad de explorar y crecer artísticamente porque nada está definido en el arte; todo es un proceso de crecimiento constante”

Manuel Miguel
Artista plástico

co, y poco más de 163 en Ecuador (Conabio, 2014).
Pequeños relámpagos es

el nombre de la exposición en la que el artista reflexiona sobre la importancia de un ser clave para la vida de otros, por su papel de polinizador. Asimismo, externa su preocupación por el riesgo de varias especies, que podrían extinguirse o se están acabando debido a que ya no existen o se han acabado las flores de las que se alimentan. A veces tienen que viajar kilómetros, en busca de alimento, pero no llegan a su destino, señala el autor.

En la muestra, Manuel Miguel intenta generar conciencia entre el público, instituciones y demás entes de la sociedad, a fin de que se generen proyectos o iniciativas para proteger a los colibríes.

La muestra fue abierta el sábado y aunque se enfocó en un solo tema y ave, permite ver las exploraciones de Manuel Miguel en

el arte. A través de esculturas en madera y cerámica o con pinturas en formatos varios, sigue en un aprendizaje constante. Incluso, algunas de sus piezas son una especie de ensayo para crear otras a mayor escala.

“Todo mi trabajo e investigación, están en proceso; hay proyectos que no he logrado aterrizar, pero estoy trabajando porque se logren. Pero lo más importante de esto es que el quehacer nos ha dado la oportunidad de explorar y crecer artísticamente porque nada está definido en el arte; todo es un proceso de crecimiento constante”, señala.

Esculturas, instalación, cuadros de formatos varios, así como esculturas que se presentan como cuadros que cuelgan de paredes, integran la exposición *Pequeños relámpagos*, de Manuel Miguel.



► La muestra fue abierta el sábado.



► Intenta generar conciencia entre el público.

POLICIACA

EJECUTÓMETRO

OAXACA SUMA

357

HOMICIDIOS
DOLOSOS EN
2019

Editor: Osbaldo GABRIEL IRIARTE

imparcialoaxaca.mx

policiaca@imparcialenlinea.com / Teléfono 501 83 00 Ext. 3176



► En el mes de mayo se registró la primera agresión contra los comuneros.



► Sujetos desconocidos quisieron apoderarse de terrenos ajenos.

VUELVEN LOS INVASORES A CUILÁPAM

AGREDEN A BALAZOS A UN CAMPESINO

El comunero resultó herido en una pantorrilla con un tiro de arma de fuego, fue trasladado a un hospital para su atención médica

JORGE PÉREZ

En un nuevo intento de invasión a sus terrenos, campesinos de Cuilápam fueron agredidos a balazos por sujetos desconocidos, resultando una persona herida.

Nueva agresión

A más de un mes que pobladores de Cuilápam de Guerrero denunciaran la agresión e invasión de sus tierras por parte de sujetos ajenos a la comunidad, ayer

de nueva cuenta invadieron sus terrenos y fueron agredidos con disparos de arma de fuego.

De acuerdo a la denuncia de los comuneros el campesino Bernardo F. H., de 50 años de edad y vecino de la Segunda Sección del barrio Grande, presenta una herida por arma de fuego a la altura de la pantorrilla izquierda.

La víctima resultó lesionada cuando realizaba sus labores de campo en sus terrenos, repentinamente escuchó tres disparos de arma de fuego y de inmedia-

to se sintió herido en una de sus piernas.

Ante tales hechos, al lugar se movilizaron elementos de Protección Civil de Cuilápam de Guerrero, quienes atendieron al lesionado y lo canalizaron a la sala de urgencias de la Cruz Roja, mientras que elementos de la Policía Municipal realizaron patrullajes para localizar a los agresores, sin encontrar rastro alguno de ellos.

Antecedentes

Recordemos que el pasado 31 de mayo del presente



► Cuilápam ha tenido varios problemas por asuntos limítrofes.

año, los comuneros denunciaron agresiones por parte de unos invasores.

En esa ocasión el edil de Cuilápam de Guerrero, Diego Moisés Pérez de la Cruz y el comisionado de bienes

comunales, Erick Carrasco, denunciaron y condenaron la invasión de sus tierras.

En esa ocasión pobladores se unieron en apoyo de sus campesinos agredidos a tiros y en los parajes La

Redonda y San Juan de Dios, logrando con el apoyo de elementos policiacos alejar a los invasores agresores y manifestaron que no se dejarían intimidar y defenderían sus tierras a toda costa.

RAÚL LAGUNA/
CORRESPONSAL

SAN PEDRO POCHUTLA.- El saldo de cinco personas lesionadas tras un fuerte impacto entre un taxi y una patrulla de la Policía Federal, división Caminos. Los hechos ocurrieron en la carretera federal número 200, en el tramo Pochutla-Huatulco.

El percance

El fuerte impacto ocurrió sobre el kilómetro 212 de la carretera federal 200, en el paraje conocido como La Redonda, exactamente en la conocida "Curva del Diablo".

Minutos antes de las 10:00 horas, cuatro integrantes de la familia Martínez se transportaban en un taxi del sitio "Las Golondrinas", de San Pedro Pochutla, hacia la bahía Boca Vieja, en el municipio de Santa María Huatulco, lugar en donde pasarían un domingo familiar.

Sin embargo, en la "Curva del Diablo" una patrulla federal con un solo oficial invadió carril contrario e impactó de frente a la unidad de alquiler.

En el lugar del percance, el taxi con número económico 15-596 sufrió grandes daños materiales y sus cinco ocupantes presentaban heridas en diferentes partes del cuerpo, dos de ellos con fracturas graves, todos fueron valorados por paramédicos quienes a bordo de sus unidades los trasladaron al Hos-



► La vía quedó bloqueada tras el percance.

pital General de San Pedro Pochutla.

La patrulla numerada 18413 también presentó daños en la parte frontal y el oficial conductor salió ileso, no fue necesario su traslado a un centro médico.

De acuerdo a las imágenes, la patrulla federal después del impacto quedó en el carril contrario al que viajaba, algunos conductores comentan que posiblemente el oficial que la conducía invadió carril y se estampó contra el taxi.

Intervienen bomberos y Cruz Roja

La intervención rápida de paramédicos de bomberos "El Pochutleco" y de la Cruz Roja de Bahías de Huatulco fue necesaria para comen-

zar el apoyo a los lesionados.

Minutos después y por el número de lesionados, la unidad de Reacción Inmediata de los Bomberos se sumó al lugar; así mismo la ambulancia 03 para realizar el traslado de los cinco lesionados al nosocomio de San Pedro Pochutla.

Fue necesaria la intervención de aparatos especializados para poder sacar a los lesionados que habían quedado prensados entre los fierros retorcidos del taxi.

Los lesionados

Entre los lesionados, una mujer de 27 años de edad, integrante de la familia Martínez resultó con dolor en la pelvis y abrasiones. El copiloto, de 29 años de edad, presentó una posible fractura de

EN LA CARRETERA COSTERA 200

Patrullero federal se estampa contra un taxi



► El brutal impacto se suscitó en la "Curva del Diablo".

LAS CIFRAS:

5

heridos

3

unidades
involucradas

1

federal
involucrado

extremidad inferior derecha, laceraciones y abrasiones en el cuerpo. Otros de los integrantes de la familia Martínez, de 25 años de edad, presentó fracturas en la extremidad superior derecha y un joven de 22 de edad, tenía un golpe en la parte frontal del cráneo. El conductor del taxi, un varón de unos 40 años de edad, presentó un escalpe en el cráneo.

El conductor de la patrulla salió ileso y no fue necesario su traslado al nosocomio para que fuera atendi-

do médicamente.

Un tercer vehículo se estamparía

Cabe mencionar que después del fuerte impacto, un motociclista derrapó su unidad de motor con placas número MGN7J, afortunadamente alcanzó a ver a las unidades que chocaron y logró frenar a tiempo por lo que el impacto fue leve.

Por fortuna, el conductor salió ileso, su motocicleta quedó tirada a un costado de las dos unidades

siniestradas.

De la nada salieron federales

Cabe mencionar que a los pocos minutos del fuerte impacto, más de una decena de elementos de la Policía Federal se apersonaron en el lugar del percance en apoyo de su compañero.

La arteria federal fue cerrada por unos minutos, mientras se realizaban los peritajes correspondientes para deslindar responsabilidades.