



INICIA EN LA CDMX CUMBRE DE CELAC

Este sábado inicia en la Ciudad de México la VI Cumbre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC); asiste el presidente de Venezuela, Nicolás Maduro

INFORMACIÓN 1C

“SI VUELVO A NACER, VOLVERÍA A SER COCINERA”

La cocinera tradicional de la Cuenca del Papaloápam, Rosario Cruz Cobos, conserva las recetas familiares, además de divulgar, a través de la comida, la tradición de su natal Chiltepec

INFORMACIÓN 2B/3B



el IMPARCIAL



El mejor diario de Oaxaca

SÁBADO 18 DE SEPTIEMBRE DE 2021, OAXACA DE JUÁREZ, OAX.

AÑO LXIX / NO. 25,962

www.imparcialoaxaca.mx

EN RIESGO, LICENCIAS Y ACREDITACIONES

Despidos dejan a miles sin tratamientos oncológicos

Al borde del cierre Centro Oncológico y de Radioterapia de Oaxaca y áreas del Hospital de la Niñez Oaxaqueña

YADIRA SOSA

La negativa a la renovación de contratos de 2 mil 200 trabajadores eventuales en el sector salud de Oaxaca dejó sin tratamiento oncológico a cientos de menores de edad y miles de personas adultas, por la ausencia de operadores de equipos especializados.

Además del personal administrativo, varias unidades de salud se quedaron sin médicos especialistas, técnicos y enfermeras, con riesgo de perder acreditaciones y licencias en la atención al cáncer infantil, cáncer de mama, de próstata y cervicouterino.

La ausencia de personal eventual en el Centro de Oncología y Radioterapia de Oaxaca (CORO) generó efectos inmediatos a partir del 15 de septiembre, que obligaron a las autoridades a suspender el tratamiento oncológico de mujeres y hombres con distintos tipos de cáncer.

En este Centro, único en el estado con equipo de radioterapia, de-



Trabajadores del sector salud de Oaxaca marcharon ayer en esta ciudad; rechazan despidos injustificados en hospitales y clínicas.

ron de laborar tres físicos y tres técnicos, indispensables para el organismo en la conservación de licencias y acreditaciones para poder operar.

Las instalaciones lucieron vacías a mediodía ante el regreso a casa de quienes no pudieron continuar su tratamiento por la ausencia del operador del acelerador lineal, que podría tener daños por falta de mantenimiento y cuyo costo es de poco más de 90 millones de pesos.

La ausencia de personal eventual del área médica en el Hospital de la Niñez Oaxaqueña (HNO) agudizó aún más la situación en el nosocomio, que desde el año pasado se encuentra en constante desab-



Madres y padres de menores con cáncer exigen especialistas para sus quimioterapias.

to de medicamentos, principalmente en el área oncológica.

En este inmueble donde dejaron de laborar 67 trabajadores, entre enfermeras, especialistas y subespecialistas, se generó mayor carga laboral al res-

to del personal y se suspendieron muestras de laboratorio, consulta externa y otros servicios indispensables para los menores.

Este escenario obligó a los padres y madres de pacientes pediátricos a unirse a la protesta de

trabajadores del sector salud, ante la reducción de la plantilla en el Hospital que pone en aprietos a las familias que deben buscar otras opciones de atención.

Durante la protesta en la explanada del Templo de Santo Domingo de Guzmán, integrantes de diferentes asociaciones en apoyo a menores con cáncer, exigieron a los gobiernos estatal y federal asumir su responsabilidad con 160 niñas y niños con este padecimiento, con riesgos de recaídas ante la suspensión de servicios y falta de personal.

MARCHAN TRABAJADORES DE SALUD

Desde temprana hora, miles de trabajadores del sector salud salieron en marcha de la Fuente de las 8 Regiones hasta la Plaza de la Danza, en la exigencia de la recontractación de personal eventual que apoyó desde el inicio de la emergencia sanitaria por Covid-19.

En la marcha, los manifestantes señalaron que al menos 131 trabajadores eventuales quedaron fuera del Hospital “Dr. Aurelio Valdivieso”, de los cuales, 39 fueron médicos especialistas, 64 enfermeras, 10 camilleros y 10 administrativos, entre otros.

INFORMACIÓN 4A

LOCAL

SUMAN 7,019 SISMOS REGISTRADOS EN OAXACA

Del 1 de enero al 17 de septiembre del 2021, en el territorio oaxaqueño se han registrado 7 mil 19 sismos de baja y mediana intensidad, lo que ubica al estado de Oaxaca en primer lugar a nivel nacional

INFORMACIÓN 3A

REPORTAN FALLAS EN CAJEROS DE SANTANDER

INFORMACIÓN 12A

REPORTE COVID-19 17 DE SEPTIEMBRE

EN OAXACA

73,340

CONFIRMADOS ACUMULADOS

5,005

DEFUNCIONES

EN EL PAÍS

3'552,983

CONFIRMADOS ACUMULADOS

270,538

DEFUNCIONES

Rebasa Oaxaca los 5 mil decesos

YADIRA SOSA

CON 23 nuevos decesos y 113 positivos más, Oaxaca acumuló ayer 5 mil 5 defunciones, 73 mil 340 casos confirmados y mil 299 activos de Covid-19, con mayor incidencia en las jurisdicciones de Valles Centrales y el Istmo de Tehuantepec.

Pese al número de nuevos contagios y el registro de nuevos decesos, el Gobierno federal determinó que Oaxaca seguirá en semáforo amarillo epidemiológico otras dos semanas, del 20 de septiembre al 3 de octubre.

Fue el 29 de marzo de 2020 cuando los Servicios de Salud de Oaxaca (SSO) registraron el primer deceso de Covid-19 en un paciente de 44 años, originario de Santa María Atzompa, con comorbilidades como la diabetes e insuficiencia renal.

A partir de esa fecha continuaron los decesos en la jurisdicción de Valles Centrales y después en el Istmo de Tehuantepec, donde por varios meses encabezaron la lista de mayor incidencia de casos y fallecimientos por esta enfermedad.

La ocupación hospitalaria mostró un descenso y mostró un 56.9%, con 11 nosocomios saturados, 13 nuevos hospitalizados, 225 camas disponibles y 297 ocupadas, con mayor porcentaje en Valles Centrales y Tlaxiaco.

VACUNAN A 18 MENORES AMPARADOS, CON PFIZER

INFORMACIÓN 3A

RODRIGO MARTÍNEZ

Exigen a CAO y SCT rehabilitar carreteras



Las lluvias torrenciales dejaron deslaves y derrumbes en las carreteras de la entidad.

LAS INTENSAS lluvias que se han abatido sobre territorio oaxaqueño han ocasionado un severo deterioro de la infraestructura carretera que hace complicado el tránsito vehicular en las diferentes regiones.

Derrumbes, deslaves y la desaparición de la carpeta asfáltica en varios tramos ha obligado a quienes transitan las carreteras exigir la inmediata rehabilitación por parte Caminos y Aeropistas de Oaxaca (CAO) y la Secretaría de Comunicaciones y Transportes (SCT).

La onda tropical 29, 30 y la tormenta tropical “Nicholas”, acentuaron las precarias condiciones de la infraestructura en las regiones de la Sierra Norte, Sierra Sur, Cuenca del Papaloapan, la región de la Costa, Cañada e Istmo

de Tehuantepec. Transportistas y automovilistas demandaron a la SCT y CAO acelerar los trabajos de reconstrucción tanto de carreteras como de caminos.

Afirmaron que los municipios más afectados son

Juchitán de Zaragoza y la agencia municipal de la Ventosa, donde el agua alcanzó dos metros de altura y se tuvo que romper parte de la carretera federal que conduce a Chiapas para desfogar el agua.

INFORMACIÓN 3A

OPINIÓN

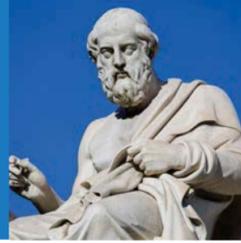
COMENTARIO PEDIÁTRICO ALEJANDRO VÁSQUEZ HERNÁNDEZ

LA HOJA BLANCA JORGE MARTÍNEZ GRACIDA

EL CALLA'O COMPROBADO: EN TURQUÍA LOS MEXICANOS NO QUIEREN A LÓPEZ OBRADOR

EDICIÓN: 32 PÁGINAS PRECIO: \$10 PESOS





La civilización es la victoria de la persuasión sobre la fuerza"
Platón
Filósofo griego

COLUMNA HUÉSPED

ESCOGIENDO AMIGOS

PASCAL BELTRÁN DEL RÍO

“¡Viva la democracia!” fue una de las arengas que lanzó el presidente Andrés Manuel López Obrador en el Grito de Independencia del miércoles. No es la primera vez que el mandatario hace un elogio de la democracia. Parte central de su discurso ha sido pedir “que el pueblo decida”.

Suena extraño para un demócrata tener como invitado de honor en la principal ceremonia cívica para los mexicanos al presidente de un país que tiene un sistema político de partido de Estado y en el que las elecciones son una simulación, muy a semejanza de lo que pasaba en México en los tiempos de la hegemonía priista. Me refiero a Miguel Díaz-Canel, presidente de Cuba, quien pronunció un discurso en el Zócalo, previo al desfile del 16 de septiembre.

Tomemos, como ejemplo de la “democracia” cubana, los resultados de los comicios para gobernadores y vicegobernadores celebrados en la isla el 18 de enero de 2020, organizados en el contexto de la reforma de 2019 a la Constitución.

“Reflejo de un ejercicio legítimo de votación, los delegados a las Asambleas Municipales del Poder Popular,

constituídos en colegios electorales, eligieron estos cargos a propuesta del presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez”, se puede leer en la página del Consejo Nacional Electoral.

Allí mismo puede uno ver los resultados de las elecciones, provincia por provincia. Los porcentajes de votación para los candidatos a gobernadores fluctúan entre 94.73 y 99.85% y a vicegobernadores, entre 93.67 y 99.68 por ciento.

La última vez que Cuba celebró una elección real —o, por lo menos, pluripartidista y competitiva— fue en 1948. Esa vez, el candidato de Partido Auténtico, Carlos Prío Socarrás, obtuvo 45.8% de los votos contra 30.3% de Ricardo Núñez, del Partido Liberal, y Eduardo Chibás, del Ortodoxo.

Pese a haber quedado en tercer lugar, Chibás fue la sorpresa de las elecciones, impulsado por simpatizantes jóvenes, entre los que se encontraba un estudiante de derecho llamado Fidel Castro. Se pensaba que se beneficiaría electoralmente cuando muchos de sus seguidores alcanzarían la mayoría de edad y que eso lo llevaría a la presidencia en 1952.

#ASÍLO TUITEARON



Servicios de Salud
@SSO_GobOax

#LaPirotecnicanoEsUnJuego
La manipulación de #pirotecnia, es la principal causa de #incendios en época de fiestas, representa además, el riesgo de #quemaduras, #lesiones, #mutilaciones por explosión y problemas de audición para las personas que la usan o se encuentran cerca.



Vicente Fox Quesada
@VicenteFoxQue

Canijos, nunca hablan con la verdad. Se dijo una y mil veces, NO pueden operar simultáneamente!
Y el tiradero de dinero en Santa Lucía quien nos lo va a regresar?
Increíble que el Ejército se preste a grandes engaños, donde va a quedar su credibilidad.



Carlos Loret de Mola
@CarlosLoret

Luisa Obrador, sobrina del presidente, es jefa de delegaciones del IMSS. La deleg. de Hidalgo está acusada por la tragedia en el hospital de Tula. ¿La sobrina es responsable? Según el criterio de AMLO para la guardería ABC, sí.

SÍGUENOS EN REDES

Búscanos como @ImparcialOaxaca



¡Suscríbete a nuestro newsletter!

Mádanos tu denuncia ciudadana o información por Whatsapp al **951 141 8219**



PUBLICIDAD Y VENTAS:

951 101 8891

ventas@imparcialenlinea.com

#BUZÓN CIUDADANO

CONTINÚA BLOQUEADO PERIFÉRICO POR COMERCIANTES TRAS LOS HECHOS VIOLENTOS DE ANOCHE CON POLICÍAS MUNICIPALES

¿Quién es Gonzalo porque no veo quien lo apoye como líder dice que es?

Roger Caballero

Ojalá y ya no escondan a los rateros

Vikita Espejel

Ahora sí se sienten afectados

Castellános Aracely

Es triste que el mercado haya dejado de ser una plaza de oportunidad para los productos locales y que nuestros impuestos solo sirven para elementos y servidores corruptos.

Susy Jiménez Arc

Ya manden a los granaderos la neta

Layyes Franco Fari

#LAFOTODENUNCIA



SOBRE LA ACERA

Durante años, en San Martín, en avenida Montoya frente a la Escuela Primaria 5 de Mayo los vehículos se estacionan en la banqueta.

¿Tienes una fotodenuncia? Envíala al **951 141 8219**

¿QUIERES SER DISTRIBUIDOR DE NUESTRO PERIÓDICO?

¡Llámanos!



951 153 7210



el IMPARCIAL
El mejor diario de Oaxaca



AÑO LXIX / NO. 25,961

BENJAMÍN FERNÁNDEZ PICHARDO
DIRECTOR Y GERENTE GENERAL

GONZALO CARRERA PINEDA
JEFE DE REDACCIÓN

DIRECTORIO EXTENDIDO
www.imparcialoaxaca.mx/directorio



EL IMPARCIAL, EL MEJOR DIARIO DE OAXACA, es una publicación diaria editada por Publicaciones Fernández Pichardo, S.A. de C.V.

Camino al Sabino No. 429, Col. Reforma Agraria, Municipio Santa Cruz Xoxocotlán, C.P. 71230, Oaxaca;
Tel: (951) 516 2812 - 501 8300
Número de Certificado de Licitud de Título: 14 540

Número de Certificado de Licitud de Contenido: 12 113
Conforme a la Ley, Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización expresa de la Dirección.

REPRESENTANTE EN LA CDMX:
Medios Masivos Mexicanos S.A. de C.V.
Luz Saviñón 13 Piso 6
Col. del Valle, CDMX. CP. 03100.
Teléfono: (55) 5340-2450.
Oficinas en la CDMX: Cleveland 33.3, Col. Nochebuena, Ciudad de México CP. 03720
Teléfonos: (55) 5611-1694 y 4611-4912

Zonas de formación de planetas abundan en sustancias para la vida

AGENCIAS

El descubrimiento implica que la vida en el universo debe ser más común de lo que se creía.

El hallazgo lo ha hecho un equipo que incluye, entre otros, a John Ilee y Catherine Walsh, ambos de la Universidad de Leeds en el Reino Unido.

El equipo de investigación detectó las sustancias mediante el análisis de “huellas dactilares” únicas en la luz emitida por el material que rodea a las estrellas jóvenes.

Las sustancias, orgánicas y de moléculas grandes, fueron identificadas en discos protoplanetarios situados alrededor de estrellas recién formadas. Un disco similar rodeó al joven Sol, formando

#CIENCIA Y TECNOLOGÍA



los planetas que ahora componen nuestro sistema solar. La presencia de las sustancias es importante porque son “peldaños” entre las sustancias más simples basadas en el carbono, como el monóxido de carbono, que se encuentran en abundancia en el espacio, y los compuestos de carbono más complejos que se requieren para crear y mantener la vida.

El equipo de investiga-

ción buscaba cianoacetileno (HC3N), acetonitrilo (CH3CN), y ciclopropenilideno (c-C3H2) en cinco discos protoplanetarios, conocidos como IM Lup, GM Aur, AS 209, HD 163296 y MWC 480. Los discos protoplanetarios se encuentran a distancias de entre 300 y 500 años-luz de la Tierra. Todos

los discos muestran signos de formación planetaria en curso en su interior.

#EFEMÉRIDES

- 1830. Nace en la Ciudad de México, José Tomás de Cuéllar, novelista, periodista y diplomático, autor de La linterna mágica.
- 1930. Inicia transmisiones la radiodifusora XEW, “La Voz de América Latina desde México”.

#DIVISAS

DÓLAR USA	
COMPRA	VENTA
\$ 18.96	\$ 20.18
DÓLAR CANADIENSE	
COMPRA	VENTA
\$ 24.74	\$ 16.18
EURO	
COMPRA	VENTA
\$ 22.85	\$ 24.21

LOS MUNICIPIOS Y LA CAPITAL



Editora: Bianca ROBLES / Diseñador: Isabel FLORES JIMÉNEZ

capital@imparcialenlinea.com
Tel. 501 8300 Ext. 3172

B



GUARDIANA DE UNA TRADICIÓN CULINARIA SI VUELVO A NACER, VOLVERÍA A SER COCINERA: ROSARIO CRUZ COBOS

La cocinera tradicional de la Cuenca del Papaloápam conserva las recetas familiares; además de divulgar, a través de la comida, su natal Chiltepec **INFORMACIÓN 2-3B**



EN JURISDICCIÓN SANITARIA PROTESTAN ANTE DESPIDOS DEL PERSONAL DE SALUD

Son 150 personas en la Mixteca las que fueron despedidas, entre enfermeras, médicos, paramédicos, personal administrativo, entre otras **INFORMACIÓN 4B**

Durante la pandemia se han registrado más casos de abandono y lesiones de mascotas

LISBETH MEJÍA REYES
FOTOS: ADRIÁN GAYTÁN

En los primeros meses de pandemia, los animales de compañía, principalmente perros y gatos, sufrieron de estrés y ansiedad, debido al encierro y por convivir mayor tiempo y con más personas en el hogar. Aunque este fue un efecto negativo, la pandemia también trajo para varios una mayor atención, señala personal de la veterinaria Madero, en el barrio del Ex Marquesado de la ciudad de Oaxaca.

Si bien varios propietarios estuvieron más atentos a la salud de estos seres, durante la pandemia se registraron más casos de abandono y lesiones de mascotas, explica la encargada del establecimiento. “Ha habido muchos perros y gatos rescatados, tirados en vía pública, campo, arroyos, sobre todo, y que los traían a consulta (los activistas)”, señala.

Sin embargo, la asociación civil Colmillo Blanco, que en estas últimas dos semanas ha debido resca-



■ Otras mascotas recibieron mejor atención con la pandemia.

tar a siete canes abandonados frente a sus instalaciones o cerca de ellas, descarta que sea la pandemia la causa del abandono animal. En la ciudad, el abandono de animales está prohibido, como lo marca el Reglamento Sanitario de Control y Protección a los Animales Domésticos de Compañía para el Municipio de Oaxaca de Juárez.

Carlos Morales, presidente del ente y activista, explica que aunque se hayan dado varios casos en año y medio de la emergencia, la principal razón por la que persiste el abandono animal en la ciudad es la falta de control de parte de

EL DATO

■ Lo que se requiere es que la autoridad municipal enfoque sus esfuerzos en las esterilizaciones de animales y en un control de los propietarios.

la autoridad municipal en cuanto a los propietarios.

“No se ha trabajado, por parte de la autoridad, en cómo tener un control de toda la población de dueños”, expone Morales. Además de que “no se tiene ni siquiera un censo de los animales que hay en la ciudad”, cuántos son machos o hembras, si cuentan con

AUMENTA EL ABANDONO

Afectan estrés y abandono a animales de compañía



■ La falta de control de parte de la autoridad municipal en cuanto a los propietarios es uno de los problemas.

vacunas o la situación en que viven.

Sin embargo, también considera que es necesaria una mayor conciencia social para el respeto y cuidado de los animales, de que se sepa la responsabilidad que se asume al tener a un perro, gato u otra especie considerada de compañía.

En la capital, desde febrero de 2019, existe un Juzgado Calificador Especializado en Maltrato Animal, mismo que hasta julio

de este año, había recibido 557 denuncias por agresiones o conductas contra animales de compañía y sintientes, principalmente caninos y felinos. 358 de las denuncias corresponden al tiempo que lleva la emergencia sanitaria de Covid-19.

De acuerdo con la instancia, en varias de las denuncias (325) se observó que los animales carecían de alimento, sombra o no eran alimentados adecuadamente, por lo cual se

encontraban desnutridos. En pocos casos no se cumplía correctamente el aseo de los animales o la higiene de sus espacios.

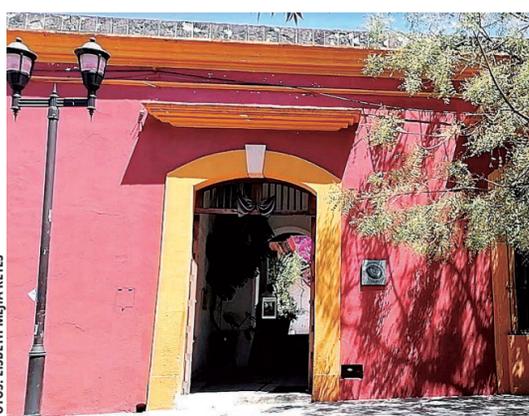
Pero para Morales, no hace falta un órgano que juzgue y registre los casos de maltrato, pues considera que “no soluciona nada”. Lo que se requiere, explica, es que la autoridad municipal enfoque sus esfuerzos en las esterilizaciones de animales y en un control de los propietarios, que haga responsables a estos.

“Me da gusto saber que sirve, que hay un espacio de encuentro”: Toledo sobre el CFMAB

LISBETH MEJÍA REYES

CUANDO FRANCISCO Toledo tenía poco más de 13 años, complementaba sus estudios de secundaria en el Instituto de Ciencias y Artes con clases en la Escuela de Bellas Artes. Ahí conoció de la gráfica bajo la guía de Rina Lazo y Arturo García Bustos (ambos exintegrantes del Taller de Gráfica Popular) y supo de la obra de Francisco Goya. Pero aquel joven, que solía pasar el tiempo grabando y dejaba de lado los exámenes de la secundaria, guardaba en sí otra inclinación por el arte: la fotografía.

Un día le mostró sus fotografías a García Bustos, quien le dijo: “Usted dedíquese a la foto, deje el grabado”. La anécdota



■ El CFMAB organizó una serie de actividades que se extienden del 3 al 30 de septiembre.

ta se la compartió en 2017 a Daniel Brena, director del Centro de las Artes de San Agustín (CaSa), una de las instituciones que creó en Oaxaca.

Toledo no hizo caso a García Bustos, aunque no dejó del todo la fotografía. Su mirada la llevó a una serie de autorretratos y, muchas veces, la cámara le acompañó en las imágenes que lo inmortalizaron en la

prensa. Pero también dejó su legado y pasión por este arte en el Centro Fotográfico Manuel Álvarez Bravo (CFMAB), que el 17 de septiembre cumplió 25 años.

Toledo habló de ese legado en 2016. Durante los 20 años del CFMAB recordó que “se hizo como algo que creíamos que era necesario en su momento”. A lo mejor ya era “hora de cerrar”, decía en su



encuentro con periodistas. Aunque segundos después rectificó.

“Bueno, yo creo que para los fotógrafos de prensa, para los artistas... ha ayudado, la biblioteca, las exposiciones, los talleres con Mary Ellen Mark. Creo que es una de las instituciones en toda la república que tiene todavía energías para hacer propuestas nuevas”, eran las

palabras del artista.

El centro se ha mantenido por cinco años más y para su aniversario, marcado por la pandemia de Covid-19, organizó una serie de actividades que se extienden del 3 al 30 de septiembre.

En el aniversario, la cuenta oficial del autor y activista recordó que “El catálogo de la obra de Álvarez Bravo me hizo ver que la

fotografía era un arte, que no solamente eran recuerdos de familia, o recuerdos de lugares donde uno estuvo, sino que había toda una creatividad atrás, entonces le pedí a mi familia que me comprara una cámara y empecé a fotografiar a mis amigos, paisajes, azoteas, desgraciadamente no guardé este material”, recoge la publicación sobre el interés de Toledo por la fotografía.

Para Francisco Benjamín López Toledo, que en vida logró también una vasta colección de fotografías, el CFMAB era una satisfacción. “Me da gusto saber que sirve, que hay un espacio de encuentro, de estudio, pero hasta ahí. No puedo pavonearme de que hice el Centro Fotográfico”, narraba el autor sobre el espacio a cuya inauguración asistió Manuel Álvarez Bravo el 17 de septiembre de 1996.

CUANDO FRANCISCO Toledo tenía poco más de 13 años, complementaba sus estudios de secundaria en el Instituto de Ciencias y Artes con clases en la Escuela de Bellas Artes. Ahí conoció de la gráfica bajo la guía de Rina Lazo y Arturo García Bustos (ambos exintegrantes del Taller de Gráfica Popular) y supo de la obra de Francisco Goya. Pero aquel joven, que solía pasar el tiempo grabando y dejaba de lado los exámenes de la secundaria, guardaba en sí otra inclinación por el arte: la fotografía.

Un día le mostró sus fotografías a García Bustos, quien le dijo: “Usted dedíquese a la foto, deje el grabado”. La anécdota

ARTE Y CULTURA

Editora: Bianca ROBLES GARCÍA / Diseñador: Isabel FLORES JIMÉNEZ



capital@imparcialenlinea.com
Tel. 501 8300 Ext. 3174

B

TEXTO: PERLA FUENTES SÁNCHEZ
FOTOS: ÁLVARO CUITLÁHUAC LÓPEZ

En una pequeña cocina localizada en el Valle de Etla, junto a un altar a la Virgen de las Cocineras y a otro, en honor a su recién fallecido esposo, Rosario Cruz Cobos, cocinera tradicional de la Cuenca del Papaloápam, narra que es la menor de 15 hermanos, y la única de las mujeres que se dedica profesionalmente a guisar.

"Empecé a cocinar porque mi mamá lo hacía para eventos; nosotros le ayudábamos. Desde que éramos chicas me decía 'súbete a un tabiquito y muévelo al arroz para que no se quemé'. A los 10 años ya sabía preparar arroz, y todo el tiempo traje el amor a la cocina", dijo Cruz Cobos.

Heredera de una tradición culinaria, Rosario estudiaba en la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca de donde se graduó como licenciada en Administración, mientras ayudaba a su mamá ya de manera formal para los eventos que hacía en Oaxaca. Siendo el enlace para recibir los pedidos en la capital, fue divulgando la cocina y sazón de su familia.

COCINERA TRADICIONAL FORMAL

Rosario comentó cómo se convirtió en la cocinera tradicional que hoy representa a Oaxaca y México a nivel internacional. "Me fui dando a conocer por medio de mi mamá, pero cuando falleció me quedé con mi hermano Mingo, a quien nombraron El Rey de la Cochinita; con él continuamos trabajando en equipo".

Haciendo eventos logró crecer sin tener un local formal o un solo espacio. Hoy cuenta con el respaldo del grupo de cocineras tradicionales de Oaxaca, sin dejar a un lado su famoso platillo familiar: la cochinita asada. Rosario siente un amor y una gran responsabilidad de promover la comida de la Cuenca del Papaloápam, la cual es muy vasta.

"No todo es cochinita, también hay tamales, y usamos muchas hojas aromáticas que crecen a las orillas del río para los tamales de frijol. De Muertos, el compromiso es que vean y que sigan preservando nuestra gas-

tronomía; estoy muy contenta y si vuelvo a nacer, volvería a ser cocinera".

COCINA DE LA CUENCA

A parte de la tradicional cochinita asada, en la región de la Cuenca se ofrece una amplia gastronomía en donde se consume pescado, pollo, cerdo; se cocinan deliciosos tamales envueltos en hojas típicas. En las fiestas de cumpleaños, bodas, bautizos y fiestas patronales, se ofrece tapixte con hoja de acuyo (hoja santa), tomatillo (miltomate o tomate verde) cocinado al vapor y en lugar de papas lo acompañan con rodajas de plátano verde; también se prepara el pilte de pescado, que es cocinado en hoja de pozol (parecida a la del plátano pero las hojas de Calathea lutea son más resistentes), "ponemos el medallón de robalo con jitomate, aceitunas y alcaparras, a la orilla del comal se cuece al vapor y queda exquisito". También se consume el texmole de pescado, plátanos rellenos, tamal de 7 cueros, caldo de piedra, agua de carambollo y la bebida ceremonial Popo, entre otros muchos platillos más.

EL ESTOFADO Y LAS HIJAS DE DOÑA MARÍA

La familia Cruz Cobos se dedicaba a vender comida y carne. Rosario platicó que en su casa siempre había proteína "mi papá se encargaba de matar lechones y reses, y en mi casa siempre había carne. Todas salíamos a vender, y la verdad una de las cosas más chuscas era que la gente decía 'ahí vienen las hijas de doña María y todas están guapas', y nos compraban". Además de saber cocinar eran famosas por su belleza, por lo que la gente pedía que las muchachas fueran a apoyar a doña María cuando le solicitaban un servicio de banquete.

El estofado es la comida que más le recuerda a su casa, debido a que eran varias hijas muy sociables, por lo que tenían muchos amigos, "mi papá, descendiente de cubanos, y mi mamá jarocha, por eso éramos muy alegres, y cuando iban a pedir permiso no era uno sino ocho, y mi mamá siempre les preguntaba si ya habían comido, y en ese momento mi mamá correteaba un pollo o una gallina, y en 40 minutos comíamos todos".

En lo que su mamá ali-

Si vuelvo a nacer, volvería a ser cocinera: Rosario Cruz Cobos

GUARDIANA DE UNA TRADICIÓN CULINARIA

La cocinera tradicional de la Cuenca del Papaloápam conserva las recetas familiares; además de divulgar, a través de la comida, la tradición de su natal Chiltepec



Rosario Cruz Cobos es la menor de 15 hermanos; desde niña aprendió a cocinar.



Los ingredientes adecuados son la base para cualquier tipo de platillo.



Ella es la guardiana de la cocina tradicional de su familia y su región.

Para ella, la magia de la cochinita es el mojito de ajo que le enseñó a hacer, ya que son la familia que comenzó con este platillo, y por eso Chiltepec es la cuna de la cochinita asada, en donde comenzó la familia Cruz Cobos.

Hoy, Rosario Cruz es una cocinera tradicional reconocida por su exquisito

sazón. Recientemente fue galardonada en Asturias, España junto a la mayor

Celia Florián; las Cocineras Tradicionales de Oaxaca recibieron el Premio Guar-

dianas de la Tradición por su defensa de la cocina tradicional mexicana.



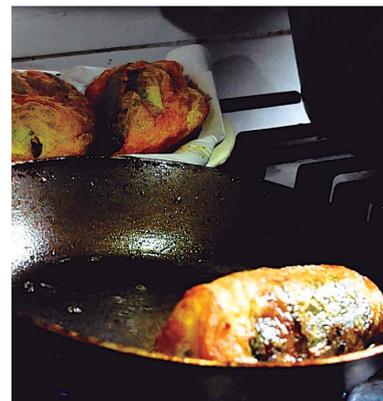
Los chiles rellenos son un guiso tradicional.



Prepara el relleno con carne de puerco.



Chile capeado con huevo.



Se deben freír con abundante aceite.



En cada platillo deja lo mejor de su sazón.



Los tamales son uno de sus platillos familiares.



Se envuelven en hoja de plátano.



Una vez en la olla, se cuecen por 30 minutos.

Recetas

TAMAL DE 7 CUEROS

INGREDIENTES

- Masa de maíz nixtamalizado
- Manteca
- Frijoles
- Hoja de aguacate
- Chile chiltepe

PREPARACIÓN

- Los frijoles se cuecen y una vez cocidos se muelen en un molino de mano para hacer la pasta.
- Mientras en el molcajete se ponen el chile y las hojas de aguacate tostados, mismos que una vez molidos se le incorporarán a los frijoles.
- En una cacerola se pone a freír cebolla, una vez quemada, se quita y a ese aceite se le incorpora los frijoles y se van moviendo hasta que tengan una textura denominada chinitos.
- A la masa se le pone sal y manteca, en proporción de ¼ de kilo de manteca por cada kilo de masa.
- Se elabora una tortilla enorme sobre una hoja de plátano, en donde se coloca la pasta de frijol.
- Una vez extendido todo se comienza cortar en tiras para formar los 7 cueros.
- Después se coloca la masa en una hoja de huillimole.
- Una vez elaborado el tamal se pone en una vaporera y se deja cocer por 30 minutos aproximadamente.



CHILE RELLENO ESTILO PAPALOÁPAM

INGREDIENTES

- Chiles jalapeños
- Carne de lomo de puerco
- Ajo y cebolla
- Aceitunas, alcaparras y almendras
- Tomate o jitomate
- Harina
- Huevos
- Aceite de oliva
- Aceite para freír
- Hojas de laurel
- Orégano

PREPARACIÓN

- Se torea los chiles en el carbón, una vez que están asados se cortan en forma de T y se desvenan.
- Después se meten en agua con azúcar para quitarles lo picante.
- El lomo se cuece y se deshebra.
- En un sartén se pone el tomate con las alcaparras, aceitunas, ajo, cebolla, la almendra, aceite de oliva, hojas de laurel y orégano. Una vez que el jitomate suelte el jugo, se le incorpora un poco del agua con el que se coció el puerco, y se deja al fuego hasta que quede seco.
- Después se rellena el chile con la carne de puerco y se capea con el huevo previamente batido.
- Una vez capeados se frien en aceite.



SÚPER DEPORTIVO



Editor: Diego MEJÍA ORTEGA/ Diseñador: Isabel FLORES JIMÉNEZ

superdeportivo@imparcialenlinea.com
Tel. 501 8300 Ext. 3175



El volante colombiano marcó sus tantos a los 23 y 47 minutos por los Zorros.

SON TERCEROS DE LA LIGA MX

Atlas apalea a Necaxa

El colombiano Quiñones se llevó las palmas con un doblete que dejó a los Rayos desarmados ante unos zorros que están en racha

El volante colombiano marcó sus tantos a los 23 y 47 minutos por los Zorros, que extendieron a cinco su racha de partidos sin derrotas.

Con sus cuatro tantos, Quiñones ya igualó su campaña más productiva en México que había sido en el Clausura 2019, cuando militaba con Tigres.

Gracias a su buen momento, Atlas acumula 16 puntos con los que trepó al tercer puesto, a la espera de los demás resultados de la novena fecha.

El delantero argentino Julio César Furch agregó un tanto a los 35 para los Zorros, que no pierden desde la cuarta jornada, cuando fueron superados por América.

LA COSECHA

Con sus cuatro tantos, Quiñones ya igualó su campaña más productiva en México que había sido en el Clausura 2019, cuando militaba con Tigres.

Los Rayos sufrieron su tercera derrota consecutiva y se mantienen con nueve unidades, en el undécimo peldaño.

Atlas se fue al frente cuando Furch desvió una pelota con la cabeza y se la dejó a modo a Quiñones, quien se lanzó una media tijera dentro del área para concretar el primer tanto.

Antes del descanso Quiñones devolvió el

MARCADOR



favor al filtrar un pase dentro del área para Furch, quien convirtió con un tiro rasante.

Al inicio del complemento, Quiñones consiguió su doblete cuando el portero Luis Malagón desvió un tiro y el rebote le cayó al colombiano, quien conectó un remate de cabeza y metió la pelota por el centro del arco.

INFOBAE

Julían Quiñones firmó un doblete el viernes por la noche y el Atlas apaleó 3-0 a un alicaído Necaxa para treparse al tercer sitio de la liga mexicana.

El hombre considerado por muchos como el mejor futbolista de la historia, fue operado de un tumor este mes y había salido de la UCI el martes

INFOBAE

EL LEGENDARIO exfutbolista brasileño Pelé se está "recuperando bien" tras una cirugía de colon, dijo su hija el viernes, que abordó las preocupaciones sobre su salud tras informes de medios de que había sido readmitido en una unidad de cuidados intensivos.

"Se está recuperando bien y dentro del cuadro normal. ¡Lo prometí!", afirmó Kely Nascimento a través de Instagram. "Es el cuadro normal de un señor de la edad de él, después de una operación de estas a veces son dos pasos para adelante y uno para atrás".

A Pelé, ex jugador de Santos y del Cosmos de Nueva York y considerado por muchos como el mejor futbolista de la historia, se le extirpó un tumor este mes y había salido de la UCI el martes.

Sin embargo, ESPN Brasil y los dos más importan-

Pelé vuelve a ingresar en hospital, pero se recupera



El brasileño se retiró del fútbol en 1977, y su salud ha sido una fuente de preocupación para la familia y los aficionados en los últimos años.

tes diarios de Sao Paulo informaron el viernes que Pelé, de 80 años, fue readmitido en la UCI del Hospital Albert Einstein debido a un reflujo ácido.

"Ayer él estaba cansado y dio un pasito para atrás", agregó la hija de Pelé, sin citar directamente los reportes. "Hoy dio dos pasos para adelante".

También subió a Instagram una fotografía que dijo "fue tomada ahora mismo" con el tres veces ganador de la Copa del Mundo con una parka negra y sonriendo para la cámara.

Un boletín médico del Hospital Albert Einstein publicado a hacia la noche confirmó que el jugador había sido trasladado a la UCI temprano el viernes, pero agregó que ya está estable y recuperándose.

"Edson Arantes do Nascimento presentó una breve inestabilidad respiratoria en la madrugada del 17 de septiembre, y como medida preventiva fue trasladado a la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI)", explica el boletín.

"Luego de estabilizada la condición, el paciente fue a cuidados semi-

intensivos. Se encuentra, en este momento, estable desde el punto de vista cardiovascular y respiratorio, y aún se está recuperando del postoperatorio abdominal".

El brasileño se retiró del fútbol en 1977, y su salud ha sido una fuente de preocupación para la familia y los aficionados en los últimos años. Desde hace años sufre problemas de cadera y no puede caminar sin ayuda. En 2014 pasó un tiempo en la UCI debido a una grave infección del tracto urinario.



Oaxaca se alista para tomar parte en el Rally Patrio.

COMPETENCIA EN MICHOACÁN

Oaxaca presente en el Rally Patrio

La Verde Antequera estará presente con cinco tripulaciones en Mil Cumbres

LEOBARDO GARCÍA REYES

Tripulaciones oaxaqueñas se alistan para participar la edición 42 del Rally Patrio, que se correrá en Morelia, Michoacán, el 24 y 25 de septiembre próximo.

A una semana del banderazo de salida en la mítica Mil Cumbres, se dio a conocer que Oaxaca estará tomando parte con cinco tripulaciones, todos ellos, quien a inicio de mes, estuvieron surcando los caminos de la Sierra Mixe en el Rally Sierra Juárez que tuvo una histórica participación nacional.

Se anunció que para el Rally Patrio se contará con tripulaciones que se alista para tomar parte en La Carrera Panamericana del próximo mes, con gente como Ricardo Cordero y Marco Hernández, además del francés Hilarie Dami-rón y Laura Dami-rón, que buscan encontrar el punto exacto para hacer el menor tiempo posible en la prueba de velocidad.

Por Oaxaca entre las tripulaciones de experiencia que ya han recorrido Mil Cumbres, se encuentran los hermanos Daniel y Paz Adolfo Hernández Morales que a bordo del "Cuerudo" el Volkswagen Jetta Modelo 1992, buscarán nuevamente el primer lugar de su categoría.

Los hermanos Hernández reconocieron que tras la celebración del Sierra Juárez "El Cuerudo" fue llevado a revisión, con el fin de ajustar algunos detalles del auto, con el fin de hacerlo más seguro y veloz.

También estará presente en la justa motora Juan Carlos "El Flaco" Undiano junto a Alexis Morales en su "Flakito" un Ford K, que buscará los primeros lugares de la categoría R-1.

Las actividades arrancarán el viernes 24 de septiembre con el escrutinio de las máquinas.

Al siguiente día, desde las 8:00 horas se cerrará la circulación para que se celebren los tramos de velocidad del 1 al 4, del Temascal al Mirador, de ahí se irán al servicio en Raquet Ranch, para volver a la serpenteante vía de comunicación de las 12:50 a las 15:30 horas.

Se espera que cerca de las 16:00 horas los autos lleguen al Multicentro de Morelia donde estará instalado el arco de llegada.

TRIPULACIONES OAXAQUEÑAS

- Daniel y Paz Adolfo Hernández Morales, Juan Carlos Undiano Leeyva y Alexis Morales López, R-1
- Edgar Ziga Cortés y Jesús García Santos R-2 Peugeot
- Jesús García Lechuga y Monserrat Santa Ana R-2 Clio
- Juan Diego Vargas Leyva y Ángel Sebastián Vargas Ortiz r-3 Clio



FOTOS: LEOBARDO GARCÍA REYES

Las actividades se celebrarán el próximo fin de semana en Michoacán.

EL ESCRITORIO DE

MARÍA HORTENSIA

APRECIABLES LECTORES: Los saludo afectuosamente deseándoles un cúmulo de Bendiciones.

“ACUÉRDATE”
Tú eres único, como tus huellas digitales. Fuiste creado por un diseño único, para un propósito especial que no puede cumplir nadie más que tú. Las expresiones de Dios son infinitas, es un Ser inteligente que te ama con delirio y que siempre está esperando que lo reconozcas. Llegó el momento; háblale, consúltale y espera sus respuestas.

Es el guía y el maestro único para ti. No es que Jesús vuelva a nacer ahora, es que cada uno va a encontrar a Cristo en su conciencia y en su corazón, tal como le ocurrió a Jesús, por eso lo llamaron Jesucristo.

“LOS DÍEZ MANDAMIENTOS DE UN ADOLESCENTE A SUS PADRES”

1.- Por favor no me den todo, lo que te pido, una negativa me demuestra que les importo. Agradezco que haya Normas a seguir.

2.- No me traten como a un niño pequeño. Aunque sepan que es lo “correcto” me hace falta descubrir algunas cosas por mí mismo.

3.- Respeten mi necesidad de tener privacidad. Con frecuencia requiero estar solo para ordenar mis pensamientos y soñar despierto.

4.- Jamás digan: “En mis tiempos”... Eso me molesta de inmediato. Además las presiones y responsabilidades mi mundo son más complicadas.

5.- Yo no escojo a sus amigos, ni su ropa; por favor no critiquen a los míos. Podemos diferir y aun así respetar las elecciones el uno del otro.

6.- Absténganse de rescatarme constantemente, aprendo más de mis errores. Háganme responsable por las decisiones que tomo en la vida; es la única manera en que llegaré a ser juicioso.

7.- Tengan suficiente valor para compartir sus decepciones, pensamientos y emociones. Recuerden que jamás seré demasiado grande para oír que me aman, me hace mucha falta.

8.- No reciten volúmenes completos al hablar conmigo. He recibido muchos años de buenas lecciones; ahora confía en mí por la sabiduría que compartieron conmigo.

9.- Los respeto cuando piden mi perdón por un acto desconsiderado de su parte. Demuestran que ni ustedes ni yo somos perfectos.

10.- Siento un buen ejemplo para mí como fue la intención de Dios, presto más atención a sus acciones que a sus palabras, su ejemplo es fundamental.

Disfrutemos lo que tenemos, en lo mucho o en lo poco, seamos agradecidos. Lic. María Hortensia Lira Vásquez. Celular 951 211 41 38



Papás y padrinos de la pequeña acudieron a la pila bautismal para presenciar este acto religioso.



Judith Arnaud y Christian Pérez estuvieron muy felices por el sacramento que recibió su pequeña hija.

DEMUESTRAN SU FE
Recibe Paloma las aguas bautismales

La nueva cristiana recibió el sacramento en el Templo de Santo Domingo de Guzmán acompañada de sus padres y padrinos

FOTOS: RUBÉN MORALES

La pequeña Paloma Pérez recibió las aguas del Jordán en el templo de Santo Domingo de Guzmán acompañada de sus padres Judith Arnaud Ríos y Christian Pérez Campos Mayoral así como de sus padrinos Diane Wade Galván y Rafel Arnaud Ríos quienes se comprometieron a velar por la fe su ahijada para convertirse en una buena cristiana.

Familiares y amigos cercanos a la familia estuvieron muy atentos durante la ceremonia religiosa en donde la pequeña recibió fue ungida por las aguas y aceites bautisma-

les convirtiéndose así en una nueva católica.

Luego de la ceremonia, se realizó una bonita convivencia en honor a la pequeña, que tuvo lugar en un restaurante de esta ciudad. En la celebración, la bautizada recibió felicitaciones y bendiciones de parte de sus abuelitos: Consuelo Mayoral Figueroa y Carlos Pérez Campos, Judith Ríos Martínez Soto y Rafael Arnaud Carreño así como de sus familiares y amigos.

Los padres de la nueva hija de Dios agradecieron todas las muestras de cariño que recibió la pequeña en este día al convertirse en una nueva cristiana.

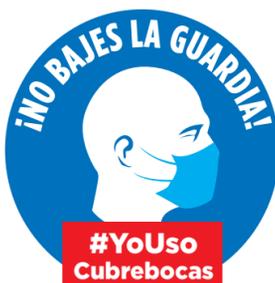


Ahora Paloma es una nueva cristiana.



Paloma recibió el gran afecto de sus familiares cercanos y padrinos.

EN ESCENA



estilo@imparcialenlinea.com
Tel. 501 8300 Ext. 3174

E

NETFLIX VS DISNEY

Pelean 'The Crown' y 'The Mandalorian' Emmys 2021

Los Premios Emmy, que celebran a lo mejor de la televisión, contarán con público, aunque será un aforo reducido

AGENCIAS

La temporada de premiación ya está aquí, y con ello los glamorosos desfiles de las estrellas por la alfombra roja, además de los polémicos encuentros, no olvidemos el de Jennifer Aniston y Brad Pitt, y los emotivos discursos. Sin duda, los Premios Emmy 2021 son una de las galas más esperadas del año; sin embargo, debido a la pandemia de Covid-19 contarán con estrictas medidas a diferencia de otros eventos.

Contrario a la edición anterior, los Premios Emmy, que celebran a lo mejor de la televisión, contarán con público, aunque será un aforo reducido. Además de que la ceremonia se realizará en un espacio al aire libre, dichas medidas se anunciaron en agosto para evitar el aumento de contagios y ante la propagación de la variante Delta.

La industria del entretenimiento es una de las más afectadas por la crisis sanitaria, teniendo que hacer frente a los drásticos cambios. Bajo este contexto se llevará a cabo la 73ª edición de los Emmy.

LA CEREMONIA

Estaba previsto que se realizaran en el Microsoft Theater, pero por el aumento de casos en agosto los organizadores

optaron por una ceremonia en exteriores, por lo que ahora se realizarán en el Event Deck del LA Live, un sitio ubicado detrás del teatro.

“Con ello podremos hacer uso de un espacio interior y exterior y aumentar la distancia de seguridad entre los asistentes”, señaló la Academia de la Televisión en un comunicado.

Además informaron que solo podrán asistir cuatro representantes de cada equipo nominado y apenas habrá prensa acreditada, todo lo contrario al formato original con el que Hollywood pensaba dar la bienvenida a la normalidad, decisión que tomaron “tras consultar a expertos en salud y seguridad de Los Ángeles”.

La premiación se transmitirá el próximo domingo 19 de septiembre en vivo a las 17:00 horas del Pacífico, por lo que en México, Colombia y Panamá podrás sintonizar la gala a partir de las 18:00; mientras que en países como Brasil, Argentina y Chile la emisión dará inicio a las 21:00 horas.

EL PRESENTADOR

Cedric the Entertainer, reconocido por ser la coestrella del sitcom “The Steve Harvey Show” y uno de los cuatro cómicos de “The Original Kings of Comedy”, será el anfitrión de la edición 73 de los Emmy.

“Desde que era un niño pequeño acurrucado junto a mi abuela, la televisión siempre ha sido mi amiga confiable, por lo que es un gran honor para mí ser el anfitrión de los premios Emmy de este año”, dijo Cedric the Entertainer en un comunicado.

También se confirmó la participación de Billy Porter, Tracee Ellis Ross, Kate Beckinsale, Sarah Paulson, Amy Poehler, Kaley Cuoco, America Ferrera, Seth Rogen, Mindy Kaling y Wilmer Valderrama.

LOS NOMINADOS A LOS PREMIOS EMMY 2021

“The Crown” y “The Mandalorian” dominaron las nominaciones con 24 candidaturas cada una. Por detrás se situó la producción de Marvel “WandaVision”, que obtuvo 23 candidaturas.

“The Boys”, “Bridgerton”, “The Crown”, “The

Handmaid’s Tale”, “Lovecraft Country”, “The Mandalorian”, “Pose” y “This is Us” serán las candidatas al premio a la Mejor serie dramática. Por su parte, el reconocimiento a la Mejor comedia se decidirá entre “Black-ish”, “Cobra Kai”, “Emily in Paris”, “Hacks”, “The Flight Attendant”, “The Kominsky Method”,



“WandaVision”
23 candidaturas.

“The Crown”
24 candidaturas.



Lanzan nueva versión de 'Wildest Dreams'

Taylor Swift causó sensación en redes sociales al anunciar que ya está disponible la nueva versión de su canción en las plataformas digitales

AGENCIAS

CADA QUE Taylor Swift lanza una canción, su nombre se vuelve tendencia y esta ocasión no es diferente después de que la cantante anunciara que su tema “Wildest Dreams (Taylor’s Version)” ya está disponible en YouTube, así como en plataformas digitales, aunque las primeras horas del lanzamiento sólo estuvo disponible en Apple Music.

“Wildest Dreams” es una canción que está incluida en el quinto disco de Taylor Swift titulado 1989, nombre que es inspirado en el año de nacimiento de la cantante. La intérprete de



■ “Wildest Dreams” es una canción que está incluida en el quinto disco de Taylor Swift titulado 1989.

“Love Story” sorprendió a sus fans con la nueva versión de esta canción, por lo que de inmediato reaccionaron y enloquecieron en redes sociales.

Hay que recordar que hace unos meses Taylor

Swift confirmó que regrebaría sus discos, ya que está en la lucha por recuperar los derechos sobre las grabaciones que hizo con su ex disquera Big Machine Records.

Hace un tiempo la mul-

tiganadora de Premios Grammy relanzó su primer disco “Fearless” y tiempo después compartió con sus seguidores que muy pronto lanzará la nueva versión de su álbum “Red”, el cual tendrá 30 canciones.



La fecha en la que el festival estará disponible será el 19 y 20 de marzo del año 2022.

Vuelve Vive Latino 2022

AGENCIAS

¡EL VIVE Latino está de vuelta! Así como lo lees, el festival de música anunció que se llevará a cabo el próximo año: 2022. ¿Ya tiene a las bandas que estarán en su ya icónico evento? ¿Tendrá mejor control sanitario por el Covid-19?

Fue a través de Twitter en donde el Vive Latino anunció que estará de vuelta. Con un gift con la leyenda que asegu-

ra que vivirán juntos este momento, los asistentes y bandas, se anunció la fecha en la que se llevará a cabo.

“El momento está cerca: #VL22, ¡Viviremos a estar juntos!”, anunció la cuenta del Vive Latino.

La fecha en la que el festival estará disponible será el 19 y 20 de marzo del año 2022. Hasta el momento, los organizadores no han revelado quiénes serán las bandas que se presentarán por fecha.

FOTO: AGENCIAS



FRACCIONAMIENTO TRINIDAD DE LAS HUERTAS

¡SANGRIENTO ASALTO!

Dos sujetos armados tomaron por asalto un negocio de reparaciones de celulares; en el lugar un joven empleado fue baleado en la pierna y lo llevaron a un hospital



Los presuntos asaltantes hirieron en la pierna a un joven empleado, quien al salir del local regó abundante sangre y fue llevado a un hospital en un auto particular.

JACOBO ROBLES

Un joven resultó severamente herido en la pierna izquierda luego de recibir un disparo de arma de fuego tras un asalto violento a un local de reparación y venta de accesorios de teléfonos celulares, ubicado sobre Avenida Universidad.

EL ATRACO

Según reportes, alrededor de las 17:30 horas, un local de venta de accesorios para celular que se localiza sobre Avenida Universidad esquina con la calle Huerto Los Olivos, fue visitado por dos sujetos armados, quienes amagaron a los empleados y los despojaron de objetos y al parecer de dinero en efectivo.

Los presuntos delincuentes cuando realizaban el atraco tuvieron resistencia de uno de los trabajadores del lugar, por lo que le dispararon en una pierna, de inmediato salieron corriendo del lugar con el

LOS DATOS:

18

años la edad de la víctima

2

los presuntos delincuentes

17:30

horas aproximadamente fue el asalto



Los hechos fueron en un local de reparaciones de teléfonos celulares, ubicado sobre la avenida Universidad esquina con la calle Huertos Los Olivos.

botón en las manos y escaparon con rumbo desconocido. El joven lesionado se trata de Edgar A. G. C., de 18 años de edad, quien herido y sangrando abundantemente salió del local para pedir ayuda y en la banqueta quedó derribado.

El joven fue subido a un auto particular y lo llevaron a un nosocomio para su atención rápida. A los pocos

minutos a la zona se apersonaron elementos del Heroico Cuerpo de Bomberos para auxiliar al afectado, pero ya no estaba.

ARRIBAN LAS AUTORIDADES

Corporaciones policíacas, entre ellas la Policía Vial Estatal, la Agencia Estatal de Investigaciones (AEI) y Policía Municipal de Oaxaca de Juárez arribaron al lugar

para tomar conocimiento del hecho, entanto los responsables se dieron a la fuga a bordo de una motocicleta.

La zona fue resguardada y al lugar arribaron integrantes del Instituto de Servicios Periciales de la Fiscalía General del Estado de Oaxaca (FGEO) para las diligencias correspondientes.

Según elementos policíacos que arribaron al lugar,

indicaron que los responsables escaparon a bordo de una motocicleta Yamaha de color rojo, misma que fue identificada por los elementos policíacos como la misma unidad que ha sido utilizada para otros atracos en la capital del estado en las últimas horas, el caso y los involucrados ya son investigados, se espera que en las próximas horas se dé con su paradero.

Por los hechos, los afectados presentarían su denuncia de manera formal y la FGEO daría inicio a una carpeta de investigación por el delito de robo con violencia y lo que se configure, en contra de quien o quienes resulten responsables.

Cámaras de circuito cerrado de seguridad del negocio captaron imágenes de los responsables del atraco.

CENTRO HISTÓRICO

Colisiona contra camión y provoca voraz incendio

El sujeto en presunto estado de ebriedad se impactó en la parte trasera de la unidad estacionada, generando un incendio que acabó con el 50 por ciento de los vehículos

JORGE PÉREZ

EL CONDUCTOR de un automóvil Ford tras chocar contra camión estacionado, en céntricas calles de la capital Oaxaqueña, provocó que se incendiara; el chofer responsable logró escapar.

El accidente ocurrió alrededor de la 01:30 horas de ayer sobre la calle de Díaz Ordaz, entre Ignacio Zaragoza y Francisco Javier Mina, en dicho lugar se encontraba estacionado el camión Volvo modelo 2005, con placas 310-

HV-2 del Servicio Público Federal al servicio de la empresa Autobuses Turísticos S.A. de C.V., propiedad de Andrés J.C., sobre esa misma calle circulaba el automóvil Ford, tipo Fiesta color beige, con placas de circulación MTM-82-98 del estado de México, el cual se presume era conducido sin precaución por su conductor y a decir de los vecinos, iba ebrio, por lo que impactó al camión y luego logró salir del auto y escapó al percatarse de que las unidades se incendiaban.

El fuego del auto alcanzó el tanque de diesel del camión, lo que provocó que ambas unidades se incendiaran, al lugar se movilizó personal del Heroico Cuerpo de Bomberos, quienes lograron sofocar el incendio.

Las llamas consumieron el 50 por ciento ambas unidades, quedando con pérdidas totales; los daños



El fuego alarmó a los vecinos de la zona.

ocasionados al camión están valuados en 100 mil pesos, mientras que en el auto compacto en unos 35 mil pesos.

El incendio fue controlado alrededor de las 02:30 horas por los bomberos, quienes retiraron los cables que cayeron con el calor del fuego.



Las intensas llamas quemaron las unidades en un cincuenta por ciento.



Los sucesos fueron en el centro de la ciudad, justo en la calle Díaz Ordaz.