

**A pesar
de los años,
su aroma sigue
seduciendo**

SUMARIO



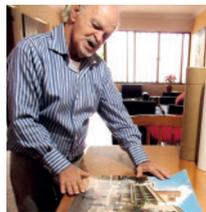
2

A pesar de los años, su aroma sigue seduciendo



5

Benjamín trabaja con "el alma"



9

De Suaita para el mundo: el nonagenario multitalentos



13

El embolador: una profesión que se aprende en la calle



16

"Más que vanidad, este deporte es un estilo de vida"



22

Pa' el descuaje y otros males



24

SOS Animal



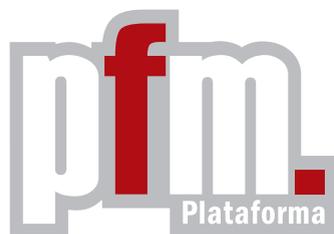
29

Un 'Gomelo' entre cerdos



33

Un negocio entre la vida y la muerte



50

ISSN 1909-4213
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
plataforma@upb.edu.co
www.plataformaupb.com

Revista Pfm (Plataforma)
@RevistaPfm



Facultad de Comunicación Social - Periodismo
Universidad Pontificia Bolivariana
Seccional Bucaramanga
Km. 7 autopista a Piedecuesta
PBX: 6796220 Extensión 20592
Fax: 6799080 A.A. 2932
Santander, Colombia.

Vigilada Mineducación

RECTOR	Presbítero Gustavo Méndez Paredes	PERIODISTAS EN ESTA EDICIÓN	Alejandra Acela
UPB BUCARAMANGA			Miguel Orlando Alguero Montano
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES	Decana Ara Mercedes Cequera Córdoba		Angie Dayana Arcila Cáceres
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y PERIODISMO	Directora Olga Beatriz Rueda Barrios		María Inés Ayala Pedroza
DIRECCIÓN	Beatriz Elena Mantilla Ortiz		Laura Lucía Cárdenas Díaz
EDICIÓN	Nelly Patricia Acevedo Rincón Beatriz Elena Mantilla Ortiz		Yosimar Carrillo
FOTOGRAFÍA PORTADA	Marilyn Murillo		Angie Celis Acuña
FOTOGRAFÍAS INTERNAS	Periodistas Géneros Periodísticos I julio – diciembre 2016		Eriana Zaret Duarte Carreño
COMPILACIÓN DE TEXTOS	Ivonne Rodríguez Géneros Periodísticos I		Sebastián Flórez
DISEÑO E IMPRESIÓN	Futura Diseño e Impresión		Julissa Garrido

Las ideas y opiniones expresadas en esta revista son responsabilidad exclusiva de sus autores. La reproducción de los textos aquí publicados se permite, si se citan el autor y la fuente.

La revista *Plataforma* llega en el primer periodo de 2017 para compartir diversas historias cotidianas llenas de la idiosincrasia auténtica de los santandereanos de a pie. En esta edición aparecerán relatos de sujetos trabajadores que dejan huella a través de prácticas culturales y oficios al servicio de la sociedad.

La edición 50 dio voz, enfocó su lente y encendió sus grabadoras para hacer un homenaje a los lustradores del Parque Santander; conocer los recuerdos de una familia que dedicó toda su vida a la elaboración de tabaco, y descubrir el inicio de la carrera fotográfica de Andrés Platarrueda, maestro pionero en el arte de la fotografía y el cine santandereano.

Una de las crónicas de esta versión describe el oficio riesgoso de un hombre que trabaja con los desechos químicos de hospitales. Con “guantes”, “máscaras” y “gafas”, los periodistas siguieron esta historia para comprender la dimensión del arduo trabajo que garantiza la seguridad de muchos ciudadanos.

Otro reportaje destaca la historia de un personaje en la provincia de Guanentá. Se trata del relato de “Don Bernardo”, un hombre visto como un “mago” capaz de curar los dolores de sus clientes por medio de pociones sagradas que elabora con plantas traídas de Perú. Su experiencia supera los 40 años, durante este tiempo ha ayudado a muchas personas con sus conocimientos y con los productos que él mismo prepara.

En estas narraciones no solo se tienen en cuenta aquellos que están al servicio de las personas, otra historia centra su interés en los profesionales dedicados al cuidado de los animales. Un grupo de periodistas se internó en la primera clínica veterinaria del área metropolitana de Bucaramanga para descubrir las peripecias que viven los veterinarios y propietarios de mininos y perritos frente a los inconvenientes de salud que padecen sus mascotas.

Y ya inmersos en el maravilloso mundo animal, se dialogó con un particular personaje conocido como el Gomelo, un hombre que trabaja, entre garfios y varillas, como cargador y transportador de carne. Se dedica a llevar cuerpos robustos de cerdos, cuyo peso supera los 80 kilos; ellos son su compañía desde hace varios años.

Y para terminar, hallarán el relato de personas que contribuyen a mejorar los servicios exequiales. Un grupo de jóvenes periodistas dialogó con floristas, sepultureros y marmolistas para descubrir qué hay detrás de quienes se ganan la vida dando color y sentido al lugar de descanso de seres queridos en el Cementerio Central de Bucaramanga.

Esta es sin duda una revista llena de historias de vida maravillosas que aportarán a una nueva perspectiva del mundo. Sus comentarios o sugerencias son valiosos para el proceso de producción de la revista. Nos interesa conocer sus aportes, para ello puede escribirnos a plataforma@upb.edu.co; Revista Pfm (Plataforma), en Facebook, o a @RevistaPfm, en Twitter. La revista es el resultado de un trabajo académico realizado con estudiantes del Semillero de Investigación en Prensa Escrita (Pfm) de la Facultad de Comunicación Social-Periodismo, de la Universidad Pontificia Bolivariana Seccional Bucaramanga, y de la asignatura Géneros Periodísticos I. También puede compartir en línea nuestros contenidos publicados en www.plataformaupb.com.

Fe de erratas:

En la edición 48, en la crónica 'Cuando a la vida se le pone salsa', correspondiente a las páginas 26, 27 y 28, la revista *Plataforma* otorgó de forma equivocada los créditos de las fotografías al periodista y no a su autor. Este medio ofrece disculpas a Julián Mateo Sánchez Estepa y le reconoce la autoría de toda la producción gráfica de la crónica mencionada.

A pesar de los años, su aroma sigue seduciendo

Por
DIANA ORTIZ | diana.ortiz.2015@upb.edu.co
SEBASTIÁN FLÓREZ | andres.florez.2015@upb.edu.co

Para los seguidores del tabaco, fumar se ha convertido en algo más que un hábito. Para ellos, el tabaco forma parte de un estilo de vida ligado al placer de los sentidos.

Son las 7:00 de la mañana y Azucena Zavala comienza la rutina diaria abriendo las puertas de su casa, en Piedecuesta (Santander), para que entren sus obreras. Al ingresar a su morada, se percibe un aroma que viaja por el aire y produce sensaciones únicas. El olor a las hojas de tabaco, que durante años se ha fabricado en la casa, genera satisfacción y gusto. Azucena prende el radio, este armoniza el entorno para que “las trabajadoras se alegren y se muevan”, y así puedan terminar más rápido la tarea del día.

En cada tabaco elaborado se conmemora la historia de uno de los productos más importantes de la economía santandereana, formado por hojas milenarias que crecen en varias zonas secas y cálidas del país. El tabaco es una planta rodeada de rito, forma parte de una práctica llamada ‘tabacomancia’, esta consiste en utilizar las cenizas y el humo del tabaco para adivinar el futuro o predecir la suerte de las personas. El culto místico del tabaco no solo se evidencia allí, los procesos de siembra, recolección y secado de este también tienen un cerco ceremonioso que se refleja en el cuidado y la medida que campesinos y torcedoras — obreras que arman los puros, escogen y envuelven cada hoja con delicadeza— dedican a esta labor.



La producción del tabaco es una actividad muy típica y tradicional en el municipio de Piedecuesta. Por eso, Azucena y su esposo Leónidas Castro decidieron transformar una pequeña empresa de chicotes de combate en una de cigarros de alta calidad, a esta última la llamaron Cigarros Chicamocho. Con ella, la pareja ofrece un proceso de fabricación muy diferente, más demorado y detallado, el producto termina con una calidad de exportación que cumple con los estándares internacionales. Allí producen alrededor de 11 tipos de tabacos. Por eso, si una persona desea fumar un buen Churchill, Corona o Lancero, no es necesario que recurra a los cigarros cubanos o dominicanos.

Si están acompañadas, es mejor. Entre todas se dividen el trabajo y terminan más rápido el pedido del día. Mientras una obrera 'tuerce' las otras 'desvenan'.
Foto: Diana Ortiz.

Azucena ama lo que hace, conoce muy bien el proceso y lo explica a la perfección: para fabricar un tabaco primero se hacen los rollos con la tripa, después el capote y, al final, la capa. Cada uno de estos nombres corresponden a las clases de hojas que hay para elaborar un puro, algunas de ellas tienen diferentes tamaños y son más secas que otras; todas las hojas son seleccionadas de manera rigurosa para que el resultado sea el mejor. Después de haber preparado el rollo de tabaco, este se pesa para no exceder la cantidad de componentes que posee cada unidad; luego, se prensa. El peso y la medida pueden variar según la referencia.

Las diversas clases de puros tienen un molde diferente para la prensa, estos se dejan de dos a tres horas en la máquina para que puedan salir más compactos, aclara Angie Cáceres, hija de Azucena y trabajadora de la misma fábrica. Asimismo, añade que la manufacturación no termina ahí, pues "un tabaco no es solo hojas secas y envueltas para fumar, el proceso es complicado, largo y muy cuidadoso".



La empresa maneja 11 referencias de tabacos para el gusto del cliente. Con diferentes medidas de largo y de ancho ofrece un amplio catálogo.
Foto: Diana Ortiz.



Los puros pueden hacerse, según la preferencia del cliente, con dos tipos de hojas: una gruesa y otra más delgada. Tienen dos tipos de relleno, los "finos" de hoja completa que son los que se tuercen hoja por hoja y se realizan a mano, o los "semifinos" de picadillo, los cuales se producen con una máquina cuya función es envolver con una capa hojas picadas del mismo tabaco.



Cigarros Chicamocha ofrece diversos estilos de tabaqueras para quien quiera una caja especial o más elegante. Foto: Diana Ortiz.

“Actualmente es difícil conseguir los materiales para la elaboración [del tabaco], un proveedor de Ecuador suministraba las tripas (las hojas del relleno), pero debido a la reducción del negocio, pues el consumo ya no es el mismo, la cosecha también ha disminuido y la empresa ha de comprar los materiales donde se consigan”, asegura Angie, quien ha estado vinculada con el negocio desde muy temprana edad.

Entre tanta labor y cautelosos movimientos de manos por parte de las obreras, Azucena siempre está atenta y sigue paso a paso el proceso de fabricación del producto para que no se presente ningún error. Cuando su mamá no está, Angie, estudiante

de Geotecnia en las Unidades Tecnológicas de Santander (UTS), asume supervisar la elaboración. Gracias a sus habilidades con las nuevas tecnologías, la joven además funge como la secretaria de Cigarros Chicamocha, administradora de la página web y tienda virtual de la empresa.

Cigarros Chicamocha cuenta ahora con cuatro obreras, Marlene Carrillo, Alexis Durán y Carolina Carrillo son las encargadas de hacer los tabacos; Johanna Barajas organiza las envolturas, hace las cajas, pone los anillos y termina por arreglar la presentación para sacar a la venta. Cada una de estas mujeres tiene más de diez años laborando en la fábrica

y su experiencia es contundente a la hora de realizar un puro, pues cada obrera puede hacer entre 150 y 200 unidades de tabaco diarios.

Aunque no hay horarios establecidos para su labor, ellas son libres de escoger en qué tiempo trabajar, pero deben cumplir con la tarea asignada, es decir, con la cantidad de tabacos requeridos al día. Asimismo, para empacar, Johanna corta la madera con la sierra, después pega cada parte, la deja secar y posteriormente la ‘viste’ con un papel que mandan a hacer con el nombre de la marca. Ella hace aproximadamente de 10 a 12 cajas al día.

Aunque nadie en la fábrica fuma, solo cuando Azucena lo hace para comprobar la condición del puro, los trabajadores y los jefes de la empresa están seguros de la calidad del producto que realizan, esta se ve reflejada en la cara de satisfacción de los clientes y en las visitas anuales de extranjeros que vienen de vacaciones y conocen acerca de la marca, ellos también son clientes fieles. Cigarros Chicamocha provee sus tabacos a muchas ciudades de Colombia, entre ellas: Medellín, Bogotá, Cali y Barranquilla; del mismo modo, exporta a países como República Checa, Estados Unidos y Alemania.

Esta familia pretende conservar la producción hasta que pueda. Es una herencia que ha mantenido desde la época de sus abuelos, y que hace 15 años mejoró gracias a la creación de una fábrica propia con tabacos de excelente calidad. A pesar del poco consumo actual de los puros, la familia espera que tradiciones como aquellas de jugar tejo o tomar ron a la luz de un tabaco no lleguen a su fin; también desea que los usuarios sigan manteniendo la seducción que genera el tabaco a partir de sus aromas y sabores.

Benjamín trabaja con “el alma”

Por
MAURA GISSELI LÓPEZ | maura.lopez.2015@upb.edu.co
ERIANA ZARET DUARTE CARREÑO | eriana.duarte.2015@upb.edu.co

No es una historia de un ícono mundial, es la de un hombre que sacrifica sus días en una planta industrial, convive con bacterias y desechos peligrosos. Él les da el destino final.

Benjamín es un hombre como cualquier otro, viene de una familia grande y es el tercero de siete hermanos. Hace cuatro años pasa sus días entre bolsas rojas que indican “peligro”, transporta desechos químicos de hospitales. Las jornadas de ocho horas diarias, en las que los olores desagradables traspasan su uniforme y se impregnan en él, son parte de un mundo donde nunca soñó estar.

Detrás de la grabadora periodística está un hombre de 46 años y 1.55 metros de estatura, de tez blanca, cabello negro, con iris verdes como las esmeraldas y ojos pequeños por el cansancio. Su espalda encorvada refleja que su trabajo no es nada fácil. Sus manos son robustas, fuertes, grandes, ásperas, tienen las uñas sucias porque no hay ni un segundo para pensar en mantenerlas como debería.



Benjamín es de origen campesino y aunque anhela la vida tranquila en la finca El Placer, en el municipio santandereano de Rionegro, explica que decidió venir a la ciudad para “sacar adelante a sus hijos”. Hace muchos años por un golpe de suerte en un casino logró ganarse más de 20 millones en una máquina tragamonedas, con ese dinero compró su finca, “por poco y me envicé con ese juego”, dice Benjamín. Gracias a Esperanza Suárez, su esposa, pudo salir adelante e invertir bien lo que se ganó.

Se despierta todos los días a las 4 de la mañana, con un “gracias a Dios empieza mi día”. Esperanza prepara el desayuno y lo acompaña con un tinto, comparte con su esposo un buen rato y, luego, alista el almuerzo que Benjamín llevará a su lugar de trabajo. Ya está todo preparado, toma su casco y a las cinco enciende su moto y se dirige hacia Chimitá, una vereda del municipio de Betulia en el departamento de Santander, donde queda la planta en la que labora. “Chao mi amor, cuidate mucho, que Dios y la virgen te acompañen”, le dice Esperanza.

Durante la entrevista, sus expresiones dicen más que sus palabras. Al principio le falla la dicción, habla entrecortado, siente un poco de nerviosismo; esto cambia cuando una de sus hijas sale de su habitación y se acomoda en sus piernas. Con sus pequeñas manos lo agarra, abraza, molesta y dice: “papi cuenta que ya cumplí siete años y que me hicieron una fiesta”, con estas palabras logra que su padre se sienta en confianza y continúe con la entrevista. La noche transcurre con el sonido de los grillos y televisión, en el comedor de cuatro puestos de la casa está Benjamín, voltea la mirada hacia una virgen que está a su lado en una mesita con un velón.

A la 6 de la mañana llega a la planta de trabajo, sus manos parecen entumecidas por el frío, las estira y hace un calentamiento para abrigo. Al poco tiempo van llegando los compañeros con quienes pasará el resto de día, son siete. Pedro, uno de ellos, lo saluda dándole un golpe en la espalda y diciéndole: “qué hubo mano, hoy va a estar pesado”. Mientras hablan se disponen para esperar a que llegue Juan Gómez, su jefe inmediato, quien les indicará lo que van a realizar en la jornada de trabajo.

Al poco tiempo llega su jefe, con una lista en la mano en la que ya tiene todo planeado, se le acerca a Benjamín y a cuatro compañeros que estaban al lado suyo, les dice: “a ustedes cinco les corresponde quedarse en la planta”. Inician labores a las seis de la mañana, Benjamín toma los guantes, máscara y se dispone a desactivar desechos peligrosos que han llegado el día anterior, se levanta y con un suspiro profundo empieza a trabajar. El aire se torna pesado, el olor es muy fuerte y desagradable, ahora está impregnado en él y así estará todo el día, “los primeros días quería vomitar a cada rato, pero con el tiempo me acostumbré”, dice.



En sus ratos libres disfruta con sus seres queridos, ve televisión, sale a comer un helado a la iglesia y a visitar al resto de su familia.

Foto: Maura López.

Han pasado tres horas, está cansado por la fuerza que ha tenido que ejercer, levanta su mano y limpia su frente del sudor, ha manipulado más de 40 bolsas llenas de desechos de hospitales, en su mente está la alegría de su familia al ver que regresa sano a casa, sonríe y continúa. Las horas transcurren entre bolsas y charlas con sus compañeros, quienes comentan que descansarán todo el fin de semana, el único que asegura que hará algo diferente es Vicente, el más adulto de sus compañeros, “yo estaré en la fiestecita de mi hija Marcela que cumple 9 años el sábado”, dice.

Después de varios meses sin tener un trabajo estable, de retomar nuevamente la vida en la ciudad, Benjamín entró a una de las empresas pioneras en la desactivación de residuos peligrosos y descontaminación de los mismos: Sandesol. El trabajo lo consiguió gracias a una recomendación de María Fernanda, una vieja amiga de la ciudad. Antes de iniciar tuvo que realizar cursos en los que aprendió a reconocer los desechos, qué hacer con ellos y cómo manejarlos. La empresa constantemente realiza capacitaciones para que esté al cien por ciento preparado al momento de ejercer su labor.

A las diez de la mañana toma un descanso, se dirige a la cafetería de la planta, saca de su bolso un porta con arepa y huevo revuelto, y un termo con jugo, come todo lo que trae, llama a Esperanza para ver si los niños ya se están preparando para ir a estudiar, “todo esto lo hago en un abrir y cerrar de ojos, porque solo tengo 15 minutos”, agrega.

“Mi primer día de trabajo fue muy arrecho”, evoca. Le correspondió recoger desechos en la Clínica La Merced, el Hospital Universitario, laboratorios clínicos y hasta cementerios. Al llegar a Medicina Legal vio cómo le terminaban de practicar la autopsia a un señor. El encargado de esta se dio cuenta que era el primer

día para Benjamín, así introdujo las vísceras en una bolsa, y con una risa sarcástica se acercó y se las entregó. En ese momento Benjamín puso en cuestión la continuidad de su empleo, se respondió a sí mismo que seguiría porque de él dependía su familia.

“Benjamín, apure, mire que ya se pasaron los 15 minutos”, le dice Alejandro, compañero que inició labores hace año y medio. Guarda rápidamente su bolso, se pone los guantes, la máscara, las gafas y continúa. Llega corriendo al área de desactivación de los desechos hospitalarios, supervisa que las máquinas estén funcionando bien y espera un tiempo para sacar los residuos libres de peligro.

En total, Benjamín debe visitar más de 40 lugares en el área metropolitana; al recoger los residuos, no puede demorarse mucho. Los clientes se molestan cuando no son puntuales porque esto representa irrespeto. Cuenta con cinco minutos, como máximo, para recolectar los desechos de cada lugar, “para uno poder cumplirles a todos, debe ser muy rápido”, recalca Benjamín.

El martes y el jueves son los días más pesados en la empresa Sandesol, porque son las jornadas en las que se recoge más residuos. En algunos de eso momentos, Benjamín recuerda su vida en el campo, donde no tenía



Antes de salir a su trabajo o viajar a Cartagena, da gracias a Dios y le pide protección para que todo le salga bien.
Foto: Maura López.

Por cuestiones de trabajo, en pocas horas Benjamín López saldrá con rumbo hacia Cartagena para transportar, desde Bucaramanga, desechos peligrosos que serán descontaminados y tendrán un destino final.
Foto: Maura López.





Esperanza Suárez decora vasos para fiestas mientras espera la llegada de su esposo Benjamín López.
Foto: Maura López.

que cumplir horarios, solo dedicarse a cultivar la tierra.

Le llevó más de dos meses acostumbrarse a una nueva vida entre olores desagradables, químicos peligrosos, sangre, bacterias, enfermedades, viajes que lo dejan exhausto y accidentes. El peligro siempre acecha. Benjamín cuenta que hace dos meses cuando iba a quitar la polea, esta se reventó y le rajó la ceja derecha y una parte del labio. Después de este incidente, se siente más seguro en la empresa porque en ese momento le brindaron una excelente y oportuna atención.

A las 12 del mediodía va a la cafetería, esta es un lugar grande, con muchas mesas y sillas, hornos microondas y una pequeña venta de almuerzos, galletas y gaseosas que atienden dos señoras de edad. Benjamín acompaña a sus cuatro

compañeros, juntos hacen fila para calentar el almuerzo, todos almuerzan al mismo tiempo. Deja a un lado lo peligroso de su labor y come tranquilamente. “Hoy sí quedé lleno, almorcé lo que más me gusta, arroz con pollo”, comenta.

El uniforme de López está pensado para su protección, este es de tela gruesa color rojo muy similar al de la sangre y cubre todo su cuerpo. Al terminar su día, lo tiene que lavar en la planta, no puede llevárselo porque es muy riesgoso por todo lo que manipula.

Después de dos horas más de trabajo y haberse quitado los implementos para lavarlos en el equipo que la empresa tiene dispuesto, Benjamín dice: “Al fin en pocos minutos respiraré aire libre, este es muy dañino”. A las las cinco de la tarde ya está listo para irse, toma su moto y se despide de sus compañeros.

Al llegar a su casa, Benjamín encuentra a su esposa Esperanza decorando vasos de fiesta y a sus cuatro hijos: Silvia, Manuel, Sara y Elizabeth (enumerados de mayor a menor). “Hola amor, cómo te fue en el trabajo”, le dice Esperanza dejando a un lado lo que está haciendo; luego, le sirve la comida, mientras él da la bendición a sus hijos. Benjamín descarga todo, lo organiza, se da nuevamente un baño y se acomoda en su zona de confort. Su hija Sara Gissel López lo abraza, consiente y hace cariñitos; Elizabeth, su hija menor, está dormida; Silvia, la mayor de las niñas, sentada en un sofá viendo televisión, y su hijo Manuel está en su cuarto haciendo las tareas.

Después de cenar, Benjamín se sienta en la sala a esperar la hora de la entrevista, el reloj que está en la cocina indica que son las nueve de la noche y que empezará la conversación. Se acomoda en el comedor de su casa, emocionado pero un poco cansado, empieza por hablar de su trabajo y lo bien que se ha desenvuelto en este.

Al finalizar la entrevista, cuando se indaga sobre los temores, Benjamín cuenta que, en su trabajo, no tiene miedo de contagiarse de algo o de sufrir un accidente, en realidad teme tener alguna discordia con sus compañeros en un lugar tan peligroso. A pesar de los riesgos cotidianos, este valiente trabajador destaca muchos aprendizajes de su labor, al respecto López afirma: “aprendí a valorar, a cuidar el ambiente, aprendí sobre la descontaminación del mismo”.

-¿Alguna vez te imaginaste haciendo este tipo de trabajo?

“No, siempre pensé en el campo, pero uno en la vida nunca termina de conocer en qué va a trabajar”, responde Benjamín López.

De Suaita para el mundo: el nonagenario multitalentos

Por

ALEJANDRA ACELA | maria.acela.2015@upb.edu.co
JULISSA GARRIDO | julissa.garrido.2015@upb.edu.co
ÁNGELA MESA | angela.mesa.2015@upb.edu.co

Andrés Platarrueda es un suaitano de 90 años que entregó su vida a la fotografía. Además ha dedicado tiempo a tres de las siete artes conocidas: pintura, música y cine, las cuales lo han llevado a convertirse en un pionero emblemático, no solo de Bucaramanga, sino de todo el departamento santandereano.



9 de abril de 1948. Colombia estaba sumergida en el caos. El caudillo liberal Jorge Eliécer Gaitán fue asesinado. En medio de la violencia -más conocida como 'Bogotazo'-, estaba el maestro Andrés Platarrueda, quien por coincidencia había viajado a la capital unos días antes para comprar materiales fotográficos, pues quería empezar su carrera artística. Relata que durante la mañana adquirió diferentes tipos de rollos y solo le quedaban 30 pesos para la cámara. En la época, este novedoso artefacto costaba por lo menos 100 pesos, por lo que Platarrueda ya se había resignado en no comprarlo y estaba planeando regresar a su pueblo natal, Suaita.

“Tengo que aprender la fotografía”

Sin embargo, ante ese panorama, Platarrueda confiesa con picardía lo siguiente: “Me encontré a un muchacho en la calle que se había robado una cámara en medio de la situación y me la vendió por los 30 pesos que ya tenía”. Aunque parezca irónico, el maestro no dudó en aceptar la oferta y aún recuerda, entre risas, que si hubiera tenido la oportunidad, él mismo habría hurtado la cámara. Es así como inicia su relación con el arte de la fotografía.

Hoy, 68 años, seis meses y tres días después, es 12 de octubre de 2016. Hace exactamente nueve décadas, el maestro Andrés Platarrueda nació en Suaita, un pueblo al sur de Santander. Hoy celebra su cumpleaños y lo sorprendemos 15 minutos antes de lo acordado en su casa en el barrio La Joya, en Bucaramanga. Nos reciben su hija Marlene e hijo, el homónimo, Andrés. “¡Papá, ya llegaron a hacerle la entrevista!”, le dice Andrés a su padre, hablando fuerte para que el maestro le escuche en medio de su ligera sordera. Él está sentado en una silla cómoda, grande y negra, en un pequeño cuarto oscuro viendo Netflix desde su SmartTV.

Se levanta apenado y dice “¡Ay! Yo ya me había olvidado de ustedes”. Sale del cuarto en una pantaloneta, una franelilla y unos crocs azul oscuro, y se dirige a la habitación de al lado, la cual comparte con su esposa Irene Vanegas, la mujer que lo ha acompañado, podría decirse, desde 1946.

Entra al cuarto a cambiarse y sale con una ‘pinta’ formal: una camisa manga larga azul de rayas blancas, un pantalón de tela gris y sus zapatos crocs.

Regresa con mejor actitud, se lo pone en frente nuestro y reanuda la charla. Después de explicarle a qué venimos, comienza a contar su historia.

Estas fueron las palabras decisivas que dijo Platarrueda el día que necesitó por primera vez en su vida una foto. Era 1941 y el Estadio Alfonso López de Bucaramanga, por motivos de su primera apertura al público, creó un concurso de dibujo en honor a su inauguración, el cual tuvo en cuenta a múltiples escuelas de Santander. El Chato tenía 15 años y había sido elegido para participar en él.

Para la convocatoria se necesitaba su obra, datos personales y, adjunto, una pequeña foto suya. Se sentía emocionado, pero en Suaita solo había un fotógrafo trabajando. La foto que se tomó allí tardó más de ocho días en llegar, lo cual despertó la angustia de no poder entregarla a tiempo.

Este componente trascendental es el que lo motivó a explorar más allá de lo que conocía. Su primera relación con el arte nace al tomar un lápiz para proyectar sobre el papel todo lo que su mente imaginaba y aquello que las palabras no alcanzan a describir. De los trazos, da un paso hacia la pintura. La decoración de su hogar es una evidencia fiel de esta última afición, pues al cruzar la puerta principal es inevitable observar los numerosos cuadros que adornan las paredes de cada habitación.

La pasión por el dibujo y el concepto genérico de imagen es lo que aviva su deseo de aprender el oficio que hay tras la cámara, lo suficiente como para ser un autodidacta ilustre. “Yo no tuve maestro, nadie me enseñó”, aclara Platarrueda, sostiene también que su único apoyo pedagógico fueron un par de revistas argentinas de fotografía.

Otro de sus acercamientos con el arte sucedió a los 16 años, edad en la que tuvo un encuentro personal con la música, cuando tocaba el flautín en la Banda de Músicos de Suaita. En la época aún no existían la televisión ni la radio, sin embargo, la vitrola fue el dispositivo que le permitió ese “gran contacto musical”.

El cine también generaba en él asombro e inquietudes. Cuenta que una noche, cuando aún era niño, “llegó un señor con un proyector y lo puso en el patio de la Alcaldía de Suaita, donde había un lugar designado para escenas teatrales”. El hombre traía una película de categoría ‘western’, protagonizada por Tim McCoy, y tan pronto encendió el proyector, las personas atrapadas por la curiosidad se acercaron al telón, como ‘hipnotizados’, por las imágenes que el artefacto rodaba.

Mientras tanto, Andrés observó la máquina, tratando de comprender cómo esta funcionaba. “Después de mucho tiempo, recordé eso. ¿Por qué me quedé mirando el proyector de niño?”, comenta el maestro; en aquel momento, Platarrueda no imaginó que fue uno de sus primeros acercamientos a aquello que, años después, sería su carrera profesional.

De hecho, fue pionero en el cine santandereano, en 1954 creó su innovadora secuencia cinematográfica llamada “El Noticiero Suaitano”, allí se presentaba un conjunto de tomas que relataban diversas historias: personas naturales durante sucesos típicos del pueblo, paseos de olla, ganaderos con sus burros de carga,



El maestro se caracteriza por sus fotografías ampliadas. Esta es una de las fotos que expuso en su más reciente presentación "Ciudad Bonita: Ayer, Hoy y Siempre" en el Centro Comercial Cacique, en Bucaramanga. Foto: Alejandra Acela.

borrachines o matrimonios, etc., todos estos hechos eran proyectados en el teatro Renacimiento, espacio dirigido por el maestro. En la actualidad, esta obra es considerada patrimonio fílmico colombiano y puede encontrarse en el canal de Youtube de su hijo Darío Platarrueda.

Una vida errante

Durante su juventud, Platarrueda 'iba y venía' de municipio en municipio, recorría estos caminos con frecuencia. Estuvo viviendo en Tunja para recuperar tiempo con su papá (Aureliano Rueda, "el primer normalista graduado de Santander"), quien lo reconoció cuando ya tenía 10 años. También vivió en Bogotá. En aquella ciudad inició estudios en la Escuela de Bellas Artes de la Universidad Nacional, sin embargo, al poco tiempo tuvo que cancelar la carrera porque para pagarla debía trabajar: algunas veces como cantante de serenatas; otras, como celador, de tres de la tarde a dos de la mañana, labor que lo agotaba al punto de quedarse dormido en clase.

Andrés siempre regresaba de visita a su "pueblo precioso" para visitar a su tía y a su mamá, fortaleció ese 'cordón umbilical' familiar que nunca decidió cortar. De niño -al ser hijo único- lo consentían demasiado, lo cual hacía que la nostalgia por el amor de sus seres queridos despertara en cada viaje.

Después de aquellas largas travesías, regresó indefinidamente a Suaita, donde conoció a la "patroncita" de su vida: Irene Vanegas. Al hablar de su esposa, la mesa de la sala se convierte en un mapa de su pueblo natal y explica con ayuda de su bastón la geografía exacta de donde la vio por primera vez, con respecto a la ubicación de su casa materna. En el municipio "tenían un trío delicioso cantando la música de entonces [sic]. Se oía por toda la calle. Una de ellas era...", hace un gesto en dirección a Irene, la invita a hablar mientras ella sonríe: "Cuenta. Ella era una de las cantantes".

Dos años después, los Platarrueda Vanegas oficializaron su relación y como fruto de esta nacieron 13 hijos: seis mujeres y siete hombres. Cuando ya iban en la mitad de la 'camada', el Chato tomó la decisión radical de mudarse a Bucaramanga. "Alejandro Baresta, que en paz descanse, me 'haló de la nariz' hasta acá", relata al recordar cómo empezó su búsqueda de trabajo en la capital bonita de Santander.

Es en esta etapa de su vida, después de durar cuatro días intentando conseguir trabajo en locales de fotografía, que conoce a David Navarro, "el papá de Foto Serrano", quien con una breve conversación 'le pone los pies en la Tierra'. Le pregunta por su equipo y Platarrueda afirma sin titubear que tiene uno completo para hacer fotos, a lo que Navarro sentencia: "Usted no tiene que pedir trabajo".

Usando "la mejor cámara del mundo", una Rolleiflex de dos lentes, inicia su negocio fotográfico y 'echando a piques' desarrolla la experticia y el buen ojo para saber en dónde se encuentran las excelentes fotos.

Después de haber sido cantante de serenatas, celador, carpintero, maromero y hasta fabricante de almidón de yuca, Andrés inicia su aventura con FotoPlata, su local independiente y un punto de partida para un sinfín de experiencias que se mantienen frescas en su memoria y la de su familia. "Yo no me metía con la fotografía, ¡pero ya tocaba!", expresa Irene con ternura, quien ha vivido junto a su Chato como reza la promesa matrimonial, en la riqueza y pobreza, salud y enfermedad.

Los hijos de Andrés también guardan nítidos recuerdos, ya que fueron partícipes de muchas de las aventuras de su padre. Su hija Marlene revive aquel día, en los

años 70, en que el maestro necesitaba hacer una ampliación de gran tamaño para cubrir la pared de un local de Bancolombia, por lo que requería de un cuarto oscuro de la misma magnitud. Sin pensarlo dos veces, decidió tapar todo rastro de luz en su casa y la transformó en un excepcional cuarto oscuro. Todo eso “con esta casa llena de ‘chinos’”, dice Marlene, haciendo énfasis en sus 12 hermanos.

Entre sus más extraordinarios trabajos está la fotografía al primer asalto a un banco en Bucaramanga, la cual “fue titular en todos los diarios del país”, comenta con orgullo Platarrueda. Andrés tampoco le resta importancia a aquella vez que logró fotografiar, con originalidad e ingenio, a tres reinas que llegaban al Aeropuerto Internacional Palonegro de Bucaramanga. Los demás fotógrafos se limitaron a sacar sus fotos desde la valla de seguridad, mientras que el Chato salió de su comodidad y se ‘encaramó’ en un carro de bomberos para conseguir la mejor toma. “Junten las caritas, reinitas”, fueron las palabras que pronunció el audaz maestro.

El Chato Platarrueda cuenta su historia con emoción. Si su salud se recompusiera, saldría a la calle a terminar su proyecto fotográfico “Ciudad Bonita: Ayer, Hoy y Siempre”.
Foto: Alejandra Acela.

Un nuevo panorama

Además de haber sido exitoso en este campo de la fotografía, teniendo en cuenta que vivía en medio de reconocidos periódicos locales como lo son Vanguardia Liberal y El Frente, Platarrueda -que desde niño ha demostrado ser una persona inquieta de mente brillante- prueba una modalidad poco común que lo lleva a explotar sus habilidades en la rama industrial.

En 1971 Bucaramanga se preparaba para la construcción del Viaducto García Cadena y a su vez el maestro se ingeniaba otra forma para conseguir dinero. Pasar por la obra y ver la cimentación hicieron su mente volar. Arriesgarse a tomar fotos del transcurso de la infraestructura era un azar que deseaba probar, y así lo hizo. Día a día Platarrueda se acercaba al lugar a sacar fotografías del progreso del proyecto, al finalizar la obra, tenía el registro cronológico de su desarrollo.

Cuando menos lo pensó, estaba vendiendo las fotos a la firma constructora del histórico puente, y fue así como supo que la fotografía industrial se trataba de un trabajo productivo que le daría de comer a él y su familia.

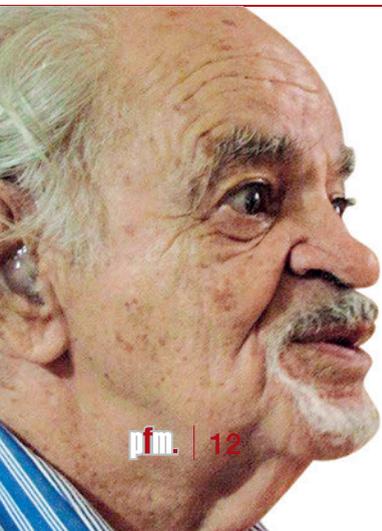
Hasta el día de hoy quedan rastros de ese estilo “fabril” en sus obras. Conserva en un tubo de cartón decenas de fotografías ampliadas que exhiben la evolución de la capital santandereana, e incluso hace un año, el 30 de enero del 2015, participó de una exposición en el Centro Comercial El Cacique que tituló “Ciudad Bonita: Ayer, Hoy y Siempre”, por la cual obtuvo una merecida remuneración. “Yo nunca había visto tanta plata en mi vida”, admite abriendo sus ojos con sorpresa.

Ya son las cinco de la tarde y el sol va ocultando la luminosidad del hogar Platarrueda Vanegas. Después de una breve ‘expedición’ por su casa, volvemos a la sala a conversar otro buen rato. Se paró frente a nosotras, habló con la confianza puesta en su memoria casi intacta. Lo rodea el cofre de historias que es su casa, llena de arte y flores, la cual construyó ‘con su cámara’ en 1964. Él mismo es un ‘baúl de recuerdos’, carga con orgullo aproximadamente 90 años bien vividos, resumidos en un par de horas de tertulia.

La experiencia que ganó con el tiempo, le enseñó que nada es difícil en la vida si uno se propone a aprender. Con el ceño fruncido y su voz fuerte con tono de regaño, el maestro afirma que el éxito está en intentarlo una y mil veces hasta ser el mejor. A pesar de los cambios que trae el tiempo y los años, y de haber vivido experiencias profesionales en otra época, nada ha evitado que Andrés Platarrueda migre a la nueva era digital. Hoy insiste en que las fotografías deben almacenarse en algún dispositivo con el fin de no perderlas. Actualmente maneja todo tipo de cámaras, inclusive tiene un dron que quisiera aprender a usar.

Estrechamos manos y nos despedimos del artista y su familia. Hoy Andrés Platarrueda celebra su nonagésimo cumpleaños. Paradójicamente, nos ha obsequiado un regalo con su fascinante historia de vida.

“Gracias por escucharme”, dice el maestro multitalentos al concluir la reunión. En realidad, la gratitud es compartida y el honor de escucharlo es nuestro.



El embolador: una profesión que se aprende en la calle

Por
MICHELL RODRÍGUEZ | leydy.rodiguez.2014@upb.edu.co
JULIETH VILLAMIZAR | julieth.villamizar.2013@upb.edu.co
SEBASTIÁN NONSOQUE | byron.nonsoque.2013@upb.edu.co



En Bucaramanga, un grupo de emboladores se reúne de lunes a domingo en el Parque Santander para conseguir dinero a cambio de una lustrada de botas. Para algunos trabajadores este ha sido el único sostenimiento diario durante décadas. Aún se mantienen en esta labor.

EMBOLADOR

Una caja desteñida y sin color; un par de betunes; una botella de plástico, vieja y llena de agua; trapos viejos, y una silla de metal negra acomodada con un cojín de algodón en el asiento del posible cliente acompañan cada día a Alexander Jaimes, de 33 años, oriundo de Nuevo Girón. Todos aquellos objetos hacen parte de su cotidianidad y del oficio de lustrar zapatos, labor a la cual le ha dedicado un poco más de 15 años.

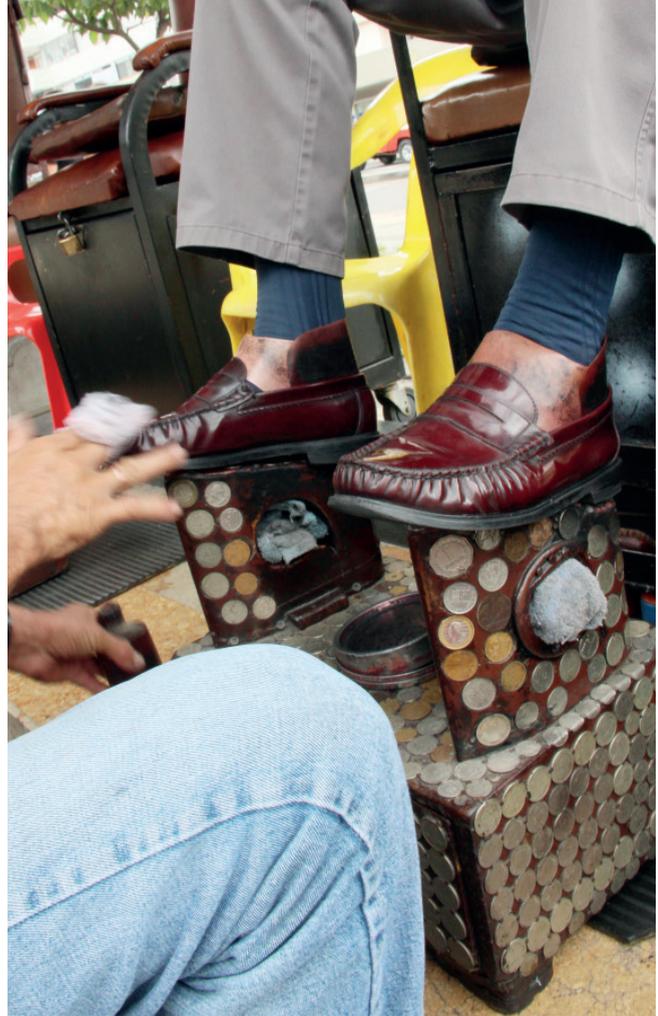
Cada embolada tiene un valor de 2 mil pesos. Jaimes explica que a veces “aguanta hambre, sed, desprecio y lluvia”. Cuenta que al día puede ganarse 8 mil pesos, alcanza los 15 mil cuando ‘le va bien’. “La gente ya no manda a embolar los zapatos, ahora es puro tenis”, dice con tono melancólico y un gesto de tristeza.

Alexander es un hombre de baja estatura, contextura gruesa, le gusta usar jean y botas para sentirse cómodo y una camisa amarilla a cuadros que es su favorita; su rostro es ancho y resalta su dentadura, la cual descuidó durante mucho tiempo. Suele salir al parque todos los días alrededor de las siete de la mañana. Al llegar a su destino, se dirige a sacar los implementos de trabajo que guarda en una pequeña bodega sucia, ubicada diagonal al Parque Santander, allí la luz es escasa, el bombillo es pequeño y viejo.

La fuerza y la velocidad que le imprime a las lustradas van en contravía del sentido que le da a su vida. Jaimes asegura que no quiere vivir más, este deseo lo tiene desde que le mataron a su mamá; recuerda el suceso entre lágrimas y resentimiento. A pesar de sus apreciaciones sobre la vida, Alexander es un hombre trabajador, dedicado a su profesión, abierto a entablar una charla con todos sus clientes y también con quienes solo se sientan en el parque a

ver pasar la gente o con aquellos que van a alimentar a las palomas.

En la otra esquina del ‘cuadrilátero’ del parque está Wilson Muñoz, presidente del gremio de emboladores. “Buenos días, sigan, en qué les puedo colaborar”, pregunta con expectativa, el hombre de contextura gruesa, cabello corto y baja estatura; porta un par de botas grandes, un jean y un chaleco verde. Sus manos reflejan años de trabajo.



Los lustrabotas del Parque Santander están organizados, tienen gremio y el apoyo de la Alcaldía de Bucaramanga para ejercer su labor.
Foto: Marilín Murillo.

Muñoz pertenece al sindicato de emboladores del Parque Santander, este grupo lleva aproximadamente 74 años. Wilson asumió la vocería hace dos, vela por los intereses de los lustrabotas y defiende el derecho al trabajo. El gremio se mantiene gracias a la colaboración de los trabajadores, cada uno aporta 2 mil pesos cada mes para suplir gastos básicos. “Aquí conozco a todos los emboladores y sé cuál es su situación”, dice; comenta que Alexander Jaimes tiene dos hermanos, y junto a su hermano menor se turnan para embolar.

La ganancia del embolador varía diariamente, los que trabajan la lustrada devengan, aproximadamente, de 15 mil a 20 mil pesos; la zapatería y pintada trae una ganancia adicional: de 30 mil a 40 mil. Muñoz dice que el trabajo de lustrador es un oficio que no pasará de moda, así el zapato deportivo se use con más frecuencia, puesto que la creación del calzado trae consigo el lanzamiento mercantil de productos para su limpieza, y esto les genera trabajo.

El Parque Santander está en el corazón de la capital santandereana, cerca de él se encuentra la Sagrada Familia (iglesia de belleza emblemática), La Triada, el Paseo del Comercio y las distintas sedes bancarias de la ciudad. Gracias a esta ubicación, los clientes son recurrentes y los emboladores se benefician de esto.

En una zona donde predomina el cemento, los árboles que alcanzan los tres metros dan frescura al ambiente en medio del bochorno provocado por el sol. Suenan las campanas de los carritos de helado. Se escucha la venta de chicles, maní, agua, gaseosa y otros alimentos. A pocos metros está Pedro Amaya.

Pedro viste un pantalón de tela gris con marcas de betún, botas

café, camiseta blanca y un chaleco azul. Se acercó muy amablemente para comenzar con la charla llena de sabiduría y experiencia sobre el trabajo de embolador. “Hay que hacer las cosas con amor”, indica al contar que en ocasiones ha escuchado a personas renegar del lugar donde trabajan, sin darse cuenta que es por medio de este donde pueden suplir sus necesidades.

Entre charla y charla, Amaya resalta que es un hombre que le gusta la política. Al hablar del tema del plebiscito (aquel del 2 de octubre de 2016), deja clara su postura y opinión por medio de chanzas. Al final, cuenta un poco más de su vida. Este personaje vivió en Medellín, pero tenía claro que quería establecerse en Santander, su tierra natal. Viviendo ya en Bucaramanga y cerca del parque, expresa que, aunque habita solo, es feliz porque le gusta su trabajo. Como sabe administrar su dinero, ha podido cumplir varias de sus metas.

Al transcurrir una tarde soleada, en medio del clima ‘loco’ que la capital santandereana atraviesa, se percibe que este trabajo no sufre completamente las necesidades personales de los lustradores; a pesar de esto, en la actitud de ellos se evidencia la calidad de su servicio y el empeño constante que ponen en cada lustrada. Así, los visitantes del parque sienten la acogida que este grupo de trabajadores brinda a las personas y a la ciudad.

Hay distintas clases de emboladores: los que utilizan la técnica para sacar mayor brillo al zapato; los que, por medio de una conversación, informan de actualidad al cliente, y aquellos que agilizan su trabajo para obtener mayor ganancia al término de la jornada laboral. Todos, sin importar su modalidad, trabajan usualmente con disposición y buen ánimo.



Las tarifas de los emboladores se mantienen en 2 mil pesos a pesar de que cada año la situación económica es más difícil.

Foto: Michell Rodríguez.

Alexander Jaimes, Wilson Muñoz, Pedro Amaya y los otros ocho lustrabotas del Parque Santander no eligieron llegar a vivir de esta profesión, pero la calle y la falta de oportunidades los hicieron emprender un nuevo rumbo de búsqueda de oportunidades en la Ciudad Bonita.

“Más que vanidad, este deporte es un estilo de vida”

Por
MIGUEL ORLANDO ALGUERO MONTANO | miguel.alguero.2014@upb.edu.co

Aunque en Santander el fisicoculturismo no es reconocido como deporte, hace un par de años cinco culturistas lo practican como un estilo de vida para formar la liga santandereana de esta disciplina, que busca definir y dar calidad a los músculos del cuerpo.





El objetivo del entrenamiento de los culturistas es llevar los índices de grasa lo más bajo posible para poder apreciar la definición y la calidad muscular. Foto suministrada.

Hace cinco años Mario Lizarazo Quiroga, un ingeniero de sistemas, tuvo que pasar por uno de los momentos más difíciles de su vida a sus 35 años: le diagnosticaron diabetes tipo dos, un trastorno del proceso alimenticio que afecta la generación de la insulina necesaria para que el cuerpo use la glucosa como fuente de energía, es decir, se producen altos niveles de azúcar en la sangre. Este hecho lo obligó a cambiar su alimentación y eliminar por completo las bebidas azucaradas, comida enlatada, dulces y todo tipo de harina.

Los hijos fueron, para Mario, una de las motivaciones más importantes para bajar de peso. Ellos se destacaron por haber sido campeones de patinaje en Santander, ayudaron a su padre en todo el proceso de alimentación saludable y nutrición balanceada. Lizarazo aprendió a cambiar los ingredientes de sus comidas, comenzó a hacer ejercicio durante 45 minutos y a practicar un entrenamiento funcional, diseñado con el objetivo específico de integrar todos los movimientos y rehabilitar las funciones del cuerpo. Con él logró perder peso, pasó de 120 a 83 kilos.

La pérdida de peso llevó a que los niveles hormonales de Mario normalizaran el funcionamiento de su cuerpo, ahora tiene una vida más activa y es menos propenso a padecer problemas de salud. “Preparar los alimentos bajos en sodio, usar alternativas en azúcar, comer de forma balanceada, realizar una sesión diaria de ejercicios y descansar bien son la clave para tener un estilo de vida saludable, hay que dedicarle tiempo al cuerpo”, afirmó Lizarazo Quiroga.

Y en su afán por aprender el funcionamiento de su cuerpo, “una máquina perfecta, difícil de engañar” como él mismo lo ha afirmado, estudió entrenamiento

funcional en el IHP University de Miami, Florida (Instituto Universitario del Funcionamiento Humano), donde conoció el mundo del fisicoculturismo de la mano de Milton Bustamante, entrenador y preparador de atletas de este deporte. En la actualidad, Mario es asistente en la preparación de algunos deportistas santandereanos que practican esta disciplina.

El fisicoculturismo es una actividad física con categoría de deporte, que consiste en el ejercicio físico intenso en tres líneas básicas de acción relacionadas con el levantamiento de pesas en series y repeticiones; una dieta de alta calidad en proteínas e ingesta calórica para el crecimiento y mantenimiento de los músculos, y un descanso apropiado para la reparación de las fibras musculares. El objetivo de este deporte es generar un desarrollo muscular completo y equilibrado, expresión de la fuerza y la proporción corporal.

En el país, este deporte está representado por la Federación Colombiana de Fisicoculturistas, que organiza competencias y campeonatos en las ramas masculinas y femeninas. Por su parte, en las regiones hacen presencia las ligas departamentales de fisicoculturistas, las más importantes son las de Bogotá, Antioquia, Norte de Santander, Tolima, Quindío, Valle del Cauca y Bolívar.

En Santander no hay liga de fisicoculturismo, pero desde hace tres años un grupo de cinco atletas y dos asistentes han venido practicando este deporte con disciplina y constancia. Les ha tocado rebuscarse ‘con las uñas’ el financiamiento de sus entrenamientos y participaciones en campeonatos nacionales, para esto suelen vender rifas y uniformes deportivos. Ellos se hacen llamar Men Machine, en honor a la película *Golpe bajo*, protagonizada por Adam Sandler.

La vida es dura como un levantamiento de pesas

Raúl Gabriel Rangel, abogado de profesión, hace parte de este grupo de deportistas desde 2014. A sus 14 años empezó a practicar el *powerlifting*, o entrenamiento de potencia, porque su pasión era el levantamiento de pesas enfocado en la fuerza y deseaba quitar el estigma que llevaba a cuestas: ser el 'gordo' del colegio. Siete años después, en medio de sus rutinas de ejercicios, conoció a varias personas que practicaban el fisicoculturismo, "me causó curiosidad, me llamó la atención y decidí probar suerte", expresó Raúl.

Sus 21 años fueron testigos de la carrera deportiva prodigiosa que iba gestándose, en 2008 fue campeón nacional en la categoría de novatos (ver tabla adjunta), en Medellín. Este título le abrió puertas a Raúl. Fue invitado en 2009, por la empresa estadounidense Musclemánia Maxell Media, a participar en un campeonato internacional en Las Vegas, Nevada; en esa ocasión, obtuvo el segundo lugar en la categoría abierta Senior Middle Weight (peso mediano). Sin embargo, no todo fue 'color de rosa' en la vida de Rangel, después de la competencia sufrió el rompimiento de su pectoral, una lesión irreparable.

La medicina colombiana no pudo curar la lesión porque para esa fecha no era un evento común, necesitaba cirugía y solo le fue recetado acetaminofén y sesiones de fisioterapias. El golpe emocional fue muy fuerte para Raúl; entonces, aunque siguió entrenando para mantener su

estado físico, decidió retirarse del mundo del fisicoculturismo.

"Pienso que si no hubiese sufrido la lesión, quizás estuviera en otro *ranking*, hubiera sido un 'culturista pro' reconocido a nivel mundial", comentó Raúl Gabriel, al recordar a Ricardo Plata, Hugo Márquez y Marco Cardona, primeros culturistas colombianos en participar en campeonatos internacionales y ganadores de títulos para el país.

A mediados de 2016 regresó a las competencias de fisicoculturismo motivado por cuatro deportistas santandereanos, quienes en Cali ganaron títulos de oro y plata. Raúl aplicó el mismo sistema de entrenamiento que había propuesto Milton Bustamante, entrenador y asesor del equipo, para la competencia. Los resultados fueron los mejores. Con una lesión en el pectoral y cuatros semanas de preparación, Rangel quedó de segundo en el último Campeonato Nacional de Fisicoculturismo.

Al igual que Raúl, Leonardo Remolina, cucuteño de nacimiento, practica el fisicoculturismo hace dos años con el objetivo de aumentar su masa muscular y luego madurarla. Con tan solo 23 años, Leonardo ha podido cambiar su estilo de vida sedentario, lleno de cigarrillos y cervezas, por uno saludable. "Esto necesita mucha fuerza de voluntad, yo pesaba 106 kilos cuando tenía 15 años. Me cansé de verme al espejo 'barrigón y gordo' y de piernas flacas, entonces decidí ir al gimnasio", expresó Remolina.

Pero esto no fue fácil, porque le tocó combatir contra la ansiedad y los malos hábitos alimenticios. En su deseo por verse mejor, tomó pastillas para adelgazar que le causaron gastritis y síntomas de cirrosis. Además, por no saber de un proceso de entrenamiento, tuvo lesiones en sus rodillas, tobillos

y muñecas. Pero con el paso de los meses fue aprendiendo todas sus rutinas de ejercicios mediante internet, se dio cuenta de que su metabolismo era lento y decidió implementar una dieta balanceada.

Leonardo inició el fisicoculturismo en la categoría Men's Physique, aquella práctica no llamó mucho la atención, entonces, decidió entrenar para competir en el culturismo tradicional, participó en tres campeonatos y obtuvo el título de plata en la categoría Junior, con el peso de 79 kilos. Toda esa experiencia la ha aplicado en su gimnasio Warrior Club en Bucaramanga, donde implementó un entrenamiento híbrido en circuito, que consiste en la fusión de pesas, barras y entrenamiento funcional para una mayor quema calórica en el cuerpo. Junto a ello, también ofrece recomendaciones nutricionales.



Los fisicoculturistas recomiendan entrenar 45 minutos porque es el tiempo suficiente para realizar y ejecutar todos los ejercicios necesarios para un buen entrenamiento. Foto suministrada.

“Mantener este cuerpo cuesta mucho”

El fisicoculturismo es un estilo de vida para Juan David Villamizar, quien con tan solo 20 años ya es campeón nacional junior en la categoría hasta 80 kilogramos y campeón absoluto del Campeonato Nacional de Novatos, en Cali. Estos triunfos lo han llevado a certificarse en entrenamiento funcional, en sus estudios ha aprendido sobre metodologías y teorías sobre nutrición, rutinas de entrenamiento y suplementación, porque “la nutrición para un culturista es importante, de ella depende el éxito de su entrenamiento”, indicó Villamizar.

La nutrición de un culturista depende de la etapa de entrenamiento o preparación a una competencia. Por eso, ellos implementan dos tipos de dietas: una para ganar tamaño o volumen, esta es rica en calorías y carbohidratos; y otra de definición, la cual reduce los carbohidratos al mínimo posible para incrementar el gasto calórico, acelerar el metabolismo y reducir los índices de grasa corporal. Estas dietas son realizadas para apreciar la definición y calidad muscular.

Para la preparación de una competencia, que dura 12 semanas, un culturista consume, en promedio, 200 gramos de proteína animal asada (pechuga baja en sal, tilapia o salmón) en cada una de las seis u ocho comidas al día para un total de mil 200 gramos, junto a esto adiciona los 200 gramos de brócoli o espárragos al vapor; así mismo, ingiere cuatro o cinco litros de agua. Al mes, estos atletas invierten en alimentación alrededor de 900 mil y un millón 200 mil pesos, es decir, al día gastan 40 mil o 50 mil pesos; en diez días, 400 mil; y en 20 días, 800

mil, más los gastos de gimnasio y suplementación deportiva.

“Con las dietas lo que buscamos es la definición y calidad muscular, que es lo que se exhibe en las competencias, por eso el toque final de la preparación es la alimentación”, comentó Raúl Rangel, quien en sus cálculos ha demostrado que un entrenamiento ideal y exitoso necesita de un 40 por ciento de alimentación, 30 por ciento de buen descanso (al dormir) y 30 por ciento de gimnasio.

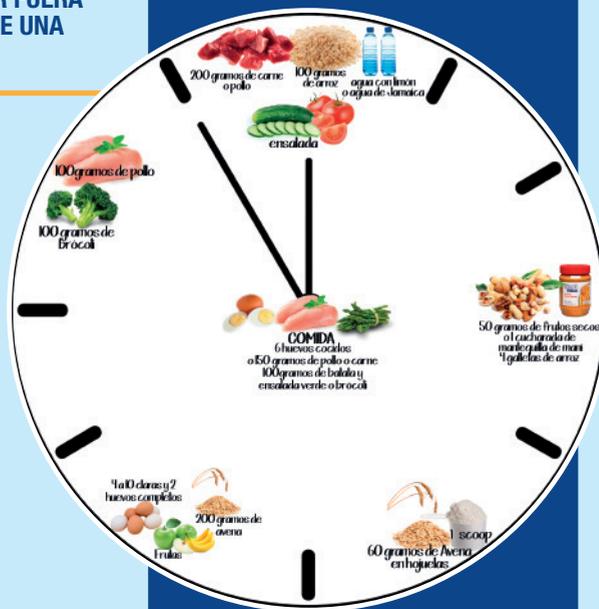
Además, para estos deportistas el entrenamiento en el gimnasio, otro componente de la preparación, requiere

de disciplina. Para una competencia el ejercicio es más intenso y de mejor ejecución, gastan 180 minutos de entrenamiento cardiovascular y 45 minutos de levantamiento de pesas al día. Cuando no hay campeonatos, solo entrenan 40 minutos de ejercicio cardiovascular e invierten el mismo tiempo en entrenamiento de pesas.

“La gente piensa que uno gasta de tres a cuatro horas en un gimnasio para adquirir volumen. Eso no es así. Nosotros, por lo general, hacemos ejercicio durante 45 minutos con alta intensidad y buena ejecución, con eso basta y sobra”, expresó Leonardo Remolina.

LA ALIMENTACIÓN DE UN FISICOCULTURISTA POR FUERA DE LA PREPARACIÓN DE UNA COMPETENCIA

5 litros de AGUA al día



DESPUÉS DE CAMINAR me tomo 1 scoop de proteína con 60 gramos de avena en hojuelas.

DESAYUNO: entre 4 y 10 claras, 2 huevos completos y 200 gramos de avena; frutas: banano y manzana verde.

MEDIA MAÑANA: 100 gramos de pollo y 100 gramos de brócoli.

DESPUÉS DEL ENTRENAMIENTO
1 servicio de proteína y 2 bananos.

ALMUERZO: 200 gramos de pollo o carne, 100 gramos de arroz, ensalada verde (pepino, tomate y aguacate) agua con limón o agua de Jamaica.

MEDIA TARDE: 50 gramos de frutos secos o 1 cucharada de manteca de mani y 4 galletas de arroz.

COMIDA: 6 huevos cocidos, 150 gramos de pollo o 100 gramos de carne de batata y ensalada verde o brócoli.

ÚLTIMA COMIDA: gelatina light.

Los gimnasios, nuevos templos de la vanidad

Tanto los entrenadores como los preparadores físicos de Bucaramanga coinciden en que, aproximadamente, existen 50 gimnasios o centros de entrenamiento físico en la capital santandereana, en cada uno de ellos asisten, en promedio, entre 150 y 200 usuarios al día, para un total de 10 mil personas. Estas cifras demuestran la creciente tendencia en los estilos de vida saludables o *fitness*.

Las causas de este auge responden a diversas situaciones, entre ellas están: el posicionamiento de la industria deportiva, que mediante la publicidad ha vendido la imagen de un cuerpo sano, atlético y definido; y la aparición de tipos de entrenamientos como el *crossfit* o el funcional, los cuales, por su forma grupal y divertida de entrenar, resultan llamativos e interesantes para quienes lo practican. Estos factores están relacionados con el reconocimiento por parte de la sociedad del poder curativo y preventivo que tiene el ejercicio físico en el cuerpo.

Los culturistas advierten que el *crossfit* no puede ser practicado por cualquier atleta, porque es un tipo de entrenamiento para deportistas de alto rendimiento y no es adecuado para las personas que no tienen ese estilo de vida consolidado, ya que puede producir lesiones, en los músculos y huesos, o alteraciones en la salud.

Sin embargo, la moda es tener un buen cuerpo cueste lo que cueste porque “la mayoría de las personas lo hacen con fines estéticos y físicos. En la actualidad la tendencia es más narcisista, porque la gente quiere verse bien. Esa imagen del pasado en la que los hombres iban al gimnasio para verse gigantes y las mujeres asistían para cuidar la figura cambió rotundamente, ahora todos van para sentirse en forma”, afirmó Carlos Joya, atleta y entrenador físico en Bucaramanga, quien está en proceso de entrenamiento para ser fisicoculturista.

El fisicoculturismo es un deporte muy reconocido en América del Norte, Asia y Europa, ha ganado prestigio y admiración en países como Estados Unidos, España, Singapur, Corea del Sur, Australia, Polonia, Inglaterra, Francia y Alemania. Sin embargo, en Colombia apenas empieza a cobrar reconocimiento en el ámbito deportivo.

Debido a que en Santander el fisicoculturismo no es reconocido como deporte, a Eder Lozano, Leonardo Remolina, Juan David Villamizar, Raúl Rangel, Álvaro Steven Monsalve, Julián Cañas, Mario Lizarazo y Omar Tami les ha tocado cargar sobre sus hombros, como si fueran pesas, el señalamiento y la falta de apoyo por practicarlo.

“Nos han señalado porque piensan que tenemos problemas de identidad sexual o de vanidad, algunos nos tildan de metrosexuales, incluso de homosexuales, y no lo somos porque esto es un estilo de vida. Además, no hemos recibido ningún tipo de apoyo por parte de las instituciones públicas, nos ha tocado rebuscarnos con rifas y ventas de uniformes para asistir a las competencias, son cuatro o cinco millones que cuesta [sic]. Y es la primera vez que hay un grupo de deportistas representando el departamento”, afirmaron Leonardo Remolina y Raúl Rangel.

ENTRENAMIENTO
CARDIOVASCULAR Y
SUPLEMENTACIÓN
EN EL
FISICOCULTURISMO

El entrenamiento cardiovascular, según los preparadores de este deporte, es uno de los componentes fundamentales en el proceso de preparación y nutrición de un culturista porque es el encargado de liberar endorfinas, sustancias responsables de que la persona se sienta bien y feliz; además, mantiene el corazón y el sistema circulatorio en óptimas condiciones para la actividad física y conserva los índices bajos de grasa corporal.

Por su parte, el papel de los suplementos en la preparación es complementar la dieta, por eso no reemplazan ningún tipo de comida. Los culturistas usan varios tipos de suplementación: algunos queman grasa, otros favorecen la ganancia muscular, dan resistencia durante el entrenamiento, contribuyen a la recuperación, etc. El culturismo los utiliza todos.

CATEGORÍAS DE COMPETENCIA EN EL FISICOCULTURISMO

Algunos países latinoamericanos como Colombia y Argentina han adoptado estas categorías, aprobadas por la Confederación Sudamericana de Fisicoculturismo y Fitness.

FÍSICO CULTURISMO MASCULINO JUNIOR

1. Hasta 70 Kg *
2. Hasta 80 Kg *
3. Más de 80 Kg *

FÍSICO CULTURISMO MASCULINO SÉNIOR

4. Hasta 60 Kg
5. Hasta 65 Kg
6. Hasta 70 Kg
7. Hasta 75 Kg
8. Hasta 80 Kg
9. Hasta 85 Kg
10. Hasta 90 Kg
11. Hasta 95 Kg
12. Hasta 100 Kg
13. Más de 100 Kg

FÍSICO CULTURISMO MASCULINO MÁSTER 40 – 50 AÑOS

14. Hasta 70 Kg
15. Hasta 80 Kg
16. Hasta 90 Kg
17. Más de 90 Kg

FÍSICO CULTURISMO MASCULINO MÁSTER HASTA 50 - 60 AÑOS

18. Hasta 80 Kg
19. Más de 80 Kg

FÍSICO CULTURISMO MASCULINO MÁSTER MÁS DE 60 AÑOS

20. Categoría única

CULTURISMO CLÁSICO MASCULINO

21. Hasta 1,68 mts
22. Hasta 1,71 mts
23. Hasta 1,75 mts
24. Hasta 1,80 mts
25. Más de 1,80 mts

FÍSICO CULTURISMO FEMENINO

26. Categoría única *

FÍSICO CULTURISMO CLÁSICO FEMENINO

27. Hasta 1,63 mts *
28. Más de 1,63 mts *

FÍSICO CULTURISMO EN PAREJAS

29. Categoría única

FITNESS COREOGRÁFICO FEMENINO JUVENIL HASTA 23 AÑOS

30. Categoría única

FITNESS COREOGRÁFICO FEMENINO SÉNIOR

31. Hasta 1,57 mts
32. Hasta 1,63 mts
33. Más de 1,63 mts

FITNESS COREOGRÁFICO MASCULINO JUVENIL HASTA 23 AÑOS

34. Categoría única

FITNESS COREOGRÁFICO MASCULINO SÉNIOR

35. Hasta 1,70 mts
36. Más de 1,70 mts

BODY FITNESS JUVENIL HASTA 23 AÑOS

37. Categoría única

BODY FITNESS SÉNIOR

38. Hasta 1,58 mts
39. Hasta 1,63 mts
40. Hasta 1,68 mts
41. Más de 1,68 mts

BODY FITNESS MÁSTER MÁS DE 35 AÑOS

42. Hasta 1,63 mts *
43. Más de 1,63 mts *

BODY FITNESS MÁSTER MÁS DE 45 AÑOS

44. Categoría Única *

BIKINI FITNESS JUVENIL HASTA 23 AÑOS

45. Categoría Única

BIKINI FITNESS SENIOR

46. Hasta 1,60 mts
47. Hasta 1,63 mts
48. Hasta 1,66 mts
49. Hasta 1,69 mts
50. Hasta 1,72 mts
51. Más de 1,72 mts

BIKINI FITNESS MASTER MÁS DE 30 AÑOS

52. Categoría Única *

MEN'S PHYSIQUE

53. Hasta 1,68 mts *
54. Hasta 1,72 mts *
55. Hasta 1,76 mts *
56. Más de 1,76 mts *

FITNESS INFANTIL

57. Niñas 12-14 años categoría única *
58. Niños 12-14 años categoría única *

FITNESS ATLÉTICO

59. Femenino categoría única *
60. Masculino categoría única *

SILLA DE RUEDAS

61. Categoría única

CATEGORÍAS ABSOLUTAS (OVER ALL)

62. Fisico Culturismo Masculino Junior
63. Fisico Culturismo Masculino Sénior
64. Fisico Culturismo Masculino Máster
65. Culturismo Olímpico
66. Fisico Culturismo Clásico Femenino
67. Fitness Coreográfico Femenino
68. Fitness Coreográfico Masculino
69. Body Fitness
70. Bikini Fitness
71. Men's Athletic Physique



Cinco culturistas santandereanos han representado al departamento en las competencias nacionales realizadas durante los últimos dos años. Foto suministrada.

Pa' el descuaje y otros males

Por
LAURA LUCÍA CÁRDENAS DÍAZ | laura.cardenas.2015@upb.edu.co
LUISA FERNANDA GÉLVEZ SERRANO | luisa.gelvez.2015@upb.edu.co
NATALIA PEREA DULCEY | natalia.perea.2015@upb.edu.co

Bernardo Delgado se dedica a un oficio en 'peligro de extinción', usa sus manos como un instrumento de alivio para aquellos que, con ilusión, aún acuden a los remedios tradicionales.



Con sus canas bien peinadas, camisa dentro del pantalón, uñas totalmente impecables y un ostentoso anillo, Bernardo Delgado recibe a quienes lo buscan en un billar reconocido de San Gil, en Santander. Este es el punto de encuentro. Luego, en su casa es donde hace sus 'milagritos'.

“Yo no soy el que estoy haciendo esa vaina, yo le tengo fe es al Santo Cristo del Cementerio”, afirma Bernardo, quien reza con devoción cada lunes y viernes durante dos horas con la esperanza de que sus manos sean usadas como un ‘instrumento divino’. “Es que mire cómo se me eriza la piel cuando hablo de él”, agrega conmovido.

Por casi 40 años, el oficio de Bernardo ha sido sobar a los que llegan a buscarlo con dolor. Sí, Delgado es el compañero fiel del ‘descuaje’ y las aberturas de pecho. Tantos años en el oficio también le han dado la habilidad de sanar otros males. Las consultas sobre problemas de amigdalitis, vejiga baja, cólicos, artritis e incluso diabetes son las que han hecho de Bernardo uno de los mejores y más reconocidos sobanderos, no solo de San Gil, en la provincia Guantán, sino de muchas partes de Colombia.

“La experiencia la he ganado sobando y sobando”, dice este hombre, quien con 75 años asegura haber producido un spray y una crema capaces de curar cualquier mal que aqueja a sus clientes. “No le puedo revelar mi secreto”, responde riendo cuando le preguntan qué usa para hacer los ‘menjurjes’ que envía a países como Alemania y Venezuela, y entre lo poco que cuenta, repite con seguridad que si las hierbas no fueran traídas del Perú, poco o nada funcionarían. Claro está que, aunque los productos sirven, es él quien sabe cómo y dónde sobar para curar a la gente.

“Permítame su brazo un momento”, agrega. Muy confiado muestra con exactitud la parte del antebrazo que debe sobar para tratar la amigdalitis. “Claro que si sobo [a la persona] y no tiene nada, la mando a la clínica al menos por un cuarto de hora”. Asegura que cada enfermedad tiene un punto físico en el cuerpo que es posible sobar para tratarla, y que tal vez es por eso que hasta los cólicos ‘desaparecen’. Para la diabetes, el remedio es fácil; al menos así lo hace ver él: “Eso es que tiene el páncreas muy bajito y no le bota la insulina suficiente, hay que acomodarlo y ya”.

El oficio de Bernardo es uno de los más criticados por la medicina. Cuenta que muchos médicos niegan que, además de las vacas, los humanos ‘tienen cuajo’; también afirma que es capaz de curar enfermedades que la ciencia no ha podido, como las mencionadas anteriormente. Asimismo, con su pecho muy en alto, se jacta de sobar hijos de médicos y enfermeras del pueblo. Muestra, a través de su oficio, que sí es posible calmar los dolores sin necesidad de medicamentos. “Yo visito a niños en las clínicas que están a punta de suero (...) y la verdad es que están es ‘descuajados’, pero eso allá no lo creen”, comenta.

Según la creencia popular, el “descuaje” se da principalmente en los niños. Sus movimientos bruscos y caídas hacen que el estómago se descuelgue y produzca malestar.

Don Bernardo, aunque el “don” sobra, porque odia que lo llamen así, tiene su método para saber si los niños sí están descuajados: “Yo los coloco en una mesa con las piernas bien estiradas, si los pulgares están parejos, el niño está bien; pero si hay uno más arriba, hay que sobarlo, y en cinco minutos ya está bien”. Igualmente, posee una táctica para saber si la persona tiene el pecho abierto, para ello usa un cordón para tomar las medidas. Se mide del cuello hasta el ombligo, esta medida se duplica y, finalmente, si al pasarla alrededor del pecho, no alcanza el cordón, la persona está abierta de pecho.

Muy precavido y siempre sonriente, este señor da paso para mostrar su lugar ‘sagrado’. Sin mucho apuro, saca la llave de su pantalón para quitar el candado que cuelga de la puerta. En la habitación de su casa guarda y cuida con cautela todo lo que necesita para su trabajo.

Ya adentro, las cosas empiezan a cambiar. Se respira un ambiente más calmado, además de un particular olor que ronda por la habitación. Contra la pared había una camilla impecable; debajo, un balde repleto de hojas secas, de allí emanaba un olor dulce y difícil de describir; y en la esquina, una mesa con varios de los famosos sprays. Curiosamente, el lugar donde Bernardo soba coincide con su habitación. Su cama está muy bien

tendida, los zapatos se encuentran ordenados bajo una mesa y en medio de su ‘templo’ se halla un escapulario grande y llamativo que cuelga en la pared en honor a sus creencias.

“¿Le duele aquí?”, pregunta tocando el cuello. Después de confirmarle que sí había dolor, dice: “Acuéstese y verá, parece que se estresa mucho”. La persona adolorida que entre por la puerta del ‘santuario’ de Bernardo debe saber que saldrá totalmente diferente, sin dolor.

El spray es frío y la crema que utiliza, más fría aún. Estos elementos acompañan las manos del sobandero. En ellas se reflejan 40 años de dedicación absoluta a su oficio. La confianza en el trabajo y el amor por una pasión definen a Bernardo y su manera de sobar, hablar y hacer sus cosas.

Su amor por sobar lo lleva también a sentir mucha tristeza al ver cómo, con el pasar de los años, esta humilde y valiosa ocupación se ha ido quedando en el olvido. Actualmente, pocos jóvenes se interesan por aprender el arte de sobar; según Bernardo “para sobar hay que tener deseo”. Por lo pronto, él y otros sobanderos pasarán sus días dispuestos a ayudar a la gente y con el anhelo de que alguien quiera aprender y perpetuar con pasión el noble oficio de sobar.

La manera de referirse a su trabajo hace de Bernardo un hombre prudente y profesional: “Yo en todo esto soy muy moderado y nada morbosos, para evitar que se me dañe el negocio”, comenta. Foto: Natalia Perea Dulcey.





SOS Animal

Por
 YOSIMAR CARRILLO | yosymar.carrillo.2015@upb.edu.co
 WILSON SERRANO | wilson.serrano.2015@upb.edu.co
 DEIVY GALVIS | deivy.galvis.2015@upb.edu.co

La puerta de la entrada que dice “empuje” es una clara invitación para conocer el mundo que hay dentro; los ladridos, el olor canino y los movimientos de cola nos dan la bienvenida a Pequeños Animales.

“¿Cómo estamos de respiración?”, pregunta el médico veterinario, Jorge Reyes, inclinando la mirada hacia su asistente, quien con una expresión confirma que todo está bien. ‘Miringa’, una gata que sufrió cuatro fracturas en la pata trasera derecha, ingresó al quirófano para ser la última mascota intervenida de la noche. Han transcurrido aproximadamente diez minutos desde que el doctor empezó a operar a la felina y el quirófano está cada vez más impregnado de un olor fuerte a sangre que, a diferencia de la del humano, tiene un aroma concentrado a hierro. Al ver tres gasas completamente llenas de sangre y los guantes color vinotinto, surge la pregunta: “¿Por la pérdida de sangre no hay riesgo?”, ante ella, el doctor Reyes responde: “No, es normal”.

La radiografía en el negatoscopio es la guía para el doctor Jorge. La camilla donde está 'Miringa' está en el centro del quirófano, a su pata apunta la luz necesaria para que el doctor pueda introducir las agujas intramedularmente, haciendo uso de un taladro inalámbrico que prepara su asistente; estas agujas permanecerán entre uno y dos meses dentro del animal. "Estaba terrible, había pasado mucho tiempo desde el golpe", afirmó el doctor Reyes al concluir la operación.

Este es uno de los 300 casos que puede atender la clínica veterinaria Pequeños Animales por semana, este lugar se encuentra en la calle 20 con carrera 19 del barrio San Francisco, en Bucaramanga. Allí, brindan servicios de alta calidad a todo el oriente colombiano; el sitio cuenta con un cuerpo médico de ocho veterinarios dedicados a diferentes especialidades. El director Jorge Ricardo Reyes Villa, médico veterinario con áreas de profundización en cirugía, ortopedia y dermatología canina, asegura que el objetivo del establecimiento es seguir ofreciendo servicios en óptimas condiciones, acompañados de equipos y tecnología de punta.

Hace 60 años la clínica veterinaria fue fundada por Santiago Reyes Amaya, el padre de Jorge, quien fue un veterinario que administró procesos productivos del campo como ganadería, porcicultura y avicultura; en ese entonces, fue uno de los pioneros de la industria avícola en Santander. La idea de la clínica nació a partir del compromiso de prestar un servicio especializado para los pequeños animales de la época, de allí su nombre. "Desde su fundación hasta 1985, aproximadamente, empecé a tener vínculo con la clínica en compañía de mi hermano, Héctor Leonardo Reyes Villa, quien es mi socio", cuenta Jorge Reyes.

Al comienzo, el trabajo fue arduo. El mundo de la afición canina era supremamente limitado y el departamento santandereano no fue la excepción, jamás se tuvo en cuenta a las mascotas como parte de la familia. Frente a este gran reto, surgió la necesidad de ir contratando gente que facilitó el funcionamiento de la clínica, como sucedió con el caso de María Pilar Carvajal, quien trabaja allí desde hace 25 años.

Aunque Pilar estudió para ser auxiliar de enfermería, el amor por los perros la llevó a trabajar en Pequeños Animales. Mientras cuida un labrador negro que acaba de salir de un proceso de transfusión de sangre, comenta que "para el doctor Santiago el requisito primordial para trabajar en la clínica era el gusto hacia los animales, el resto se aprendía en el día a día". De esta manera, gracias al gran aprecio por los animales, Pilar aprendió a tomar la temperatura, inyectar y poner sonda en una semana.

Dentro de la veterinaria se tejen distintas relaciones afectivas, una de ellas es la de 'Martina', una perra criolla que está bajo el cuidado de Lynda Lache, practicante de la clínica. Luego de la cirugía en la que se le amputó la pata delantera derecha, Lynda decidió adoptarla al saber que la mascota sería llevada a un albergue por sus dueños. "La vida para un animal doméstico en un albergue no es buena y por eso la adopté", afirma Lache. A pesar de su condición física, 'Martina' se desplaza dando pequeños saltos por toda la veterinaria, mientras acompaña a su nueva dueña en el turno.

Junto a 'Martina' también está 'Robin', un perro pointer inglés que habita en la clínica desde hace dos años y está allí desde cachorro, por lo que está acostumbrado a todos los perros visitantes que ingresan en su territorio; al juntarse a ellos, tan solo los huele y se da la vuelta en busca de algo de comida.



Pequeños Animales cuenta con un departamento de cirugía ortopédica, cirugía oftalmológica especializada, cirugía general, cirugía de tejidos blandos; servicio de cardiología especializada, cuidados intensivos y laboratorio clínico. Todo aquello la posiciona como la mejor clínica a nivel municipal. Foto: Wilson Serrano.



La clínica veterinaria Pequeños Animales atiende alrededor de 300 perros por semana. Este índice es favorable gracias a la atención especializada y de alta calidad que presta a sus pacientes.

Foto: Wilson Serrano.

Bucaramanga cuenta con más de 300 sitios de atención primaria para mascotas. Pequeños Animales fue la primera clínica veterinaria en fundarse. “Mi papá siempre soñó con tener una clínica veterinaria que llenara todas las expectativas del medio, pero nunca pensó que la especialidad de la clínica llegara a proyectarse al nivel que se ha proyectado hoy en día”, asegura Jorge Reyes.

En la actualidad, las mascotas han empezado a ocupar un lugar muy importante en el núcleo familiar, por esta razón se hace necesario la especialidad en estas y un adecuado espacio para su atención. En la clínica Pequeños Animales, después de pasar la puerta, a la izquierda, está la zona administrativa y, frente a ella, una vitrina llena de medicamentos con un aviso que dice: “favor no dejar que su perro se orine en la vitrina”. Al cruzar, a la derecha, está la recepción, la sala de espera, el pet shop, el baño, el consultorio general y el especializado en oftalmología. Más adelante, detrás de un cartel iluminado, se encuentra el área de hospitalización que cuenta

con 10 camillas enumeradas y con el nombre respectivo del paciente.

Al pasar el área de hospitalización, está el pasillo, a la izquierda el área quirúrgica que cuenta con una zona prequirúrgica en donde se prepara al animal para la operación y un quirófano con capacidad de atender a dos pacientes. A la derecha del pasillo está el cuarto de rayos equis y un laboratorio auxiliar para el análisis de heces fecales. En la pared de la habitación hay un cartel pegado que indica: “después de utilizar las láminas, favor colocarlas en agua, gracias”. Terminando el pasillo hay un patio donde están otros perros en recuperación.

Bajando las escaleras se halla la peluquería, esta cuenta con una plataforma de aluminio en la cual se realizan los servicios de corte de pelo y baño animal. Además, el cuarto posee 10 jaulas disponibles para su uso; en las noches -debido al frío- sirven de estadía para los animales hospitalizados. Debajo del sifón de la bañera de las mascotas hay un filtro

especial que evita la acumulación de pelos y previene un posible taponamiento.

Saliendo de la peluquería hay dos pasillos, el de la derecha conduce a la sala de recuperación, también denominada por los veterinarios Unidad de Cuidados Intensivos (UCI), donde se encuentran los casos que requieren más atención; por esta razón es necesario el constante compromiso de los practicantes, preparados para cualquier imprevisto. En el pasillo de la izquierda están las jaulas para los gatos, adecuadas con una hamaca para dormir, una taza con papel periódico y un ‘gimnasio’. Aquí se encuentran ‘Miringa’ y otros gatos en recuperación.

Después de las jaulas de los gatos, continuando el pasillo a la izquierda, está el dormitorio del personal nocturno, donde hay tres camarotes disponibles. Al fondo del corredor, está el área de los pacientes infecciosos; allí, por el momento, solo está Toby, un perro criollo con parvovirus, que por su patología es retirado de los demás animales. En este cuarto hay también un nevecón, utilizado para guardar los cadáveres de los animales dentro de una bolsa plástica, allí permanecen hasta que sus respectivos dueños los reclaman. Los veterinarios también le llaman “cuarto frío”.

En el momento en que fallece algún animal, Pequeños Animales informa al propietario y le da a conocer dos propuestas: la primera es realizar una cremación comunitaria por parte de la empresa Descont, la encargada de recoger los residuos biológicos de las clínicas; y la segunda consiste en contactar a la empresa privada Animal Park, la cual presta diversos servicios exequiales. Entre estos, ofrece poner las cenizas de la mascota en un cementerio para animales.

Noche de emergencias

7:00 p.m. Finaliza el turno de día y se entregan detalles sobre la situación de cada paciente. A partir de esta hora comienza el servicio de urgencias a cargo del médico veterinario Néstor Caicedo. Este turno tiene otro ritmo, Néstor no solo desarrolla actividades de su profesión, también es recepcionista, portero, recibe el dinero y conoce el precio de cada procedimiento.

A diferencia del día, la noche acarrea una responsabilidad más alta, no solo por el cuidado de la clínica y los instrumentos de alta tecnología sino por los pacientes hospitalizados, porque ellos ya son parte de una familia. Tras la pregunta: ¿cuál ha sido el caso más terrible que le ha tocado atender?, Néstor responde: “El de un perro rottweiler de Lebrija, que saltó la cerca de la casa, [sus dueños] no se dieron cuenta y uno de los ‘filitos’ le hizo una incisión abdominal y se le salieron las vísceras”. Al recordar aquel momento, realiza un gesto desagradable.

El timbre de emergencia cumple un rol importante; cuando suena, la veterinaria es invadida por fuertes ladridos y, al mismo tiempo, Néstor acude ágilmente. Caicedo aclara que para recibir emergencias animales lo primero que hay que hacer es estabilizar al paciente y después cumplir la función de “psicólogo” para tranquilizar a los propietarios. “Usted no necesita tratar al perro, necesita calmar al dueño”, asegura el veterinario.

10:02 p. m. Llega el joven encargado del aseo y quehaceres de la clínica. Como todos los que trabajan en la veterinaria, su disposición evidencia cariño y afecto por los animales. Antes de ayudar a trasladar a los perros hospitalizados a la zona de recuperación, verifica que cada paciente haya recibido alimentación y tenga su respectiva cobija. En el día existen tres personas encargadas del aseo; en la noche, una, tan solo por un par de horas.

Néstor conoce las razones por las que cada uno de los perros está internado esa noche. Él sabe muy bien cada historia y, mientras señala, relata los padecimientos de dos casos especiales: “A ese labrador negro de allá lo atropelló el mismo dueño, estaban en la finca y la señora dice que no se dieron cuenta de cuándo pasó esto”.

El segundo caso es más delicado, pues se trata de una bóxer de tono café que presenta un problema en el hígado llamado ascitis, enfer-

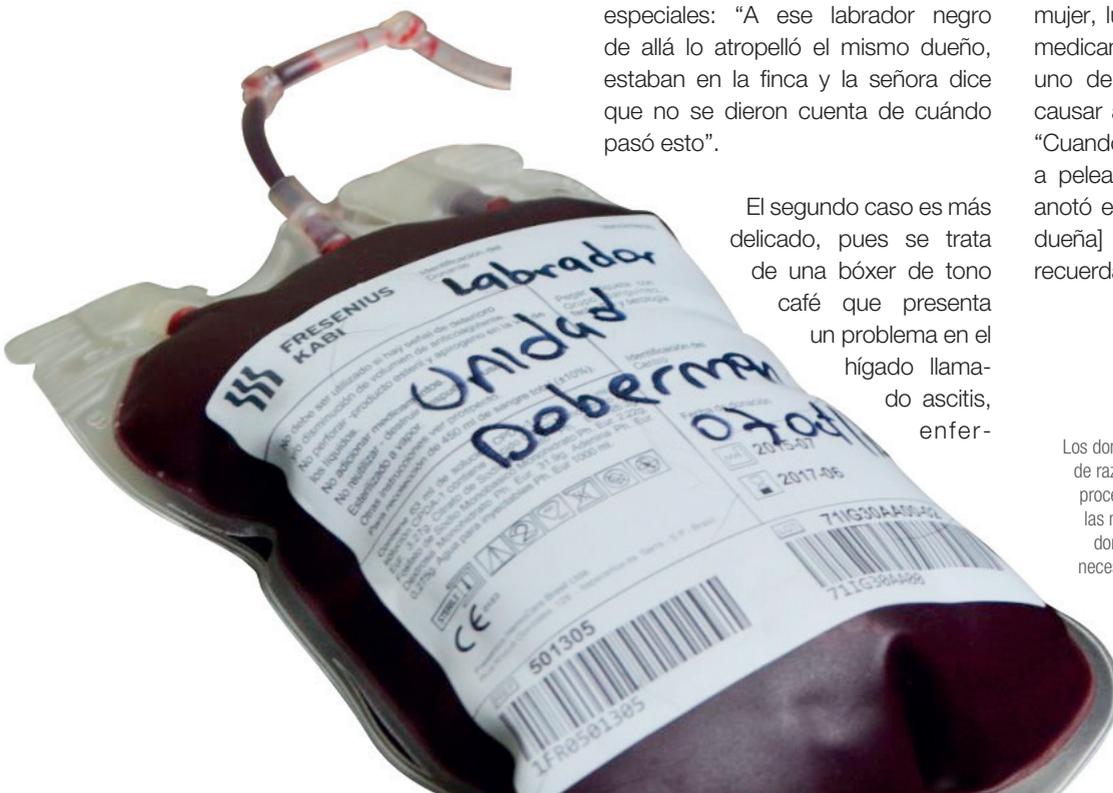
medad que provoca una acumulación de líquido en la cavidad abdominal, lo que le da una apariencia de embarazo, al respecto Caicedo comenta: “A esa perra anteanoche le saqué cuatro (4) litros de ese trasudado, que es el mismo líquido que se acumula. Por eso le harán una laparotomía (intervención quirúrgica), para así determinar si es cáncer o qué es ese líquido”.

Todas las decisiones y procedimientos realizados al paciente, sumados al diagnóstico, son consignados en la historia clínica. Este documento es muy relevante para Néstor, pues demuestra el proceso del animal dentro de la veterinaria; además, en caso de demandas, sirve de apoyo para su resolución.

Para Pequeños Animales, los asuntos legales no son un tema nuevo. Alguna vez tuvieron que conciliar con la dueña de una perra que presentaba secreciones de leche en los pezones; por ello, los doctores asumieron que estaba embarazada, su propietaria insistía en que nunca había tenido ‘monte’ y por ello no permitió hacer la ecografía. Afortunadamente el veterinario que la atendió apuntó en la historia las afirmaciones de la mujer, luego, le recetó a la canina un medicamento que detenía la secreción, uno de los efectos secundarios era causar aborto en caso de embarazo. “Cuando la perrita abortó, ahí sí vino a pelear. Menos mal que el médico anotó en la historia clínica que ella [la dueña] no dejó hacer la ecografía”, recuerda Caicedo.

Los donantes universales de sangre son perros de raza dóberman, pitbull y labrador. Para el proceso de transfusión, los propietarios de las mascotas deben conseguir a posibles donantes que cumplan los parámetros necesarios para realizar este procedimiento.

Foto: Wilson Serrano.



Perdió el miedo a la cirugía

Desde 1985 Jorge Reyes está a cargo de la clínica, su primer acercamiento con los pequeños animales fue a sus 15 años. Un día su padre Santiago estaba fuera del país, por lo tanto había solo un médico veterinario encargado de lunes a viernes. El fin de semana la veterinaria no prestaba sus servicios, y precisamente en uno de esos días llegó una señora con su perra embarazada casi muriendo.

“No había opción. Le dije que si quería, que confiara en mí, que había ayudado a mi papá a hacer muchas cesáreas”, relata Jorge sonriendo mientras revive aquella situación. Reyes estaba capacitado en ese momento para realizar ese tipo de procedimientos, pues se crió en medio de mascotas y solía apoyar a su padre en el trabajo desde que era un niño.

Después de salvar a la perra y su cachorro, el doctor Jorge Reyes le perdió el miedo a las cirugías. No solo ha operado animales domésticos, algunos animales de fauna silvestre también han pasado por su quirófano; el último de estos era un tigrillo.

Según su colega, Néstor Caicedo, para atender a una perrita en el proceso de parto lo primero que el doctor debe hacer es la palpación; seguido de esto, una radiografía que permite saber en qué posición vienen los cachorros. Luego, debe aplicar un medicamento que mejora las contracciones e informar el estado de la paciente al médico encargado de recibir a los perritos.

Néstor, a pesar de la pasividad en su expresión, demuestra con cada una de sus palabras el gran amor

que tiene por los animales. Es dueño de cinco perros y tres gatos, algunos de estos adoptados de la veterinaria. “Uno se va enamorando. Ya llevo de acá dos perros y tres gatos para la casa, porque da embarazada. Ya uno los conoce”, confiesa.

Jorge se mueve dentro de una rutina estricta: dirige la clínica, dicta clases en tres universidades de diferentes municipios y dedica tiempo a un grupo de música andina colombiana. Además, es oficial profesional de la reserva del Ejército, tiene la ilusión de tomar un curso de teniente coronel y, también, es un apasionado por el arte; esto puede verse en la clínica, a través de sus óleos, murales y cuadros de ambiente animal.

Durante los cinco minutos de receso que Jorge se toma en el día, resume su historia y la evolución de la clínica veterinaria Pequeños Animales. Después de palabras emotivas y recuerdos entre risas, mira su reloj y dice: “He intentado llevar una vida con varios matices, pero la cirugía es mi pasión. De hecho, voy de salida a operar”. Se levanta, abre la puerta del consultorio y se dirige a intervenir a un desafortunado tigrillo con la esperanza de poder salvarle la pata.

Los ojos de Jorge tienen un brillo especial que siempre delata su pasión por brindarle a cada animal que atiende la mejor calidad de vida posible. Este brillo nunca desfallece, tal como su amor por “Pequeños Animales”.



Un 'Gomelo' entre cerdos

MARRANERA

Por
LINA MARÍA RUEDA VELÁSQUEZ | lina.rueda.2015@upb.edu.co
ANGIE DAYANA ARCILA CÁCERES | angie.arcila.2015@upb.edu.co
NATHALIA MARTÍNEZ ARENAS | nathaly.martinez.2013@upb.edu.co

Él nunca se visualizó trabajando en un lugar de estos, dice que todo fue de imprevisto y en sus planes no estuvo quedarse ejerciendo este oficio; solo pensó viajar por un tiempo, pero se 'amañó' y ya lleva 16 años ejerciendo una labor a la que "no cualquiera se le mide".

Dentro de 'La Marranera', una turbo Mazda con cabina roja y furgón frigorífico, Ramón Ramírez, un cucuteño de 34 años, más conocido como el Gomelo, recorre bajo la luz de la luna las principales plazas de mercado de Bucaramanga y su área metropolitana.

Mientras cursaba quinto primaria en un colegio de Cúcuta, Ramón decidió interrumpir sus estudios para trabajar como lavador de carros en una bomba de gasolina de la ciudad, pues prefería ganar dinero que seguir estudiando, ya que la escuela le aburría.

Mientras la ciudad duerme, Ramón Ramírez se desempeña en una labor que parece desagradable para muchos. Expuesto a los peligros que trae la noche, podría llegar a cargar hasta 250 kilos en su espalda.

Inconforme con la carga laboral y salario que devengaba en aquel lavadero, pasó su hoja de vida a una fábrica de pantalones en Ureña, una vecina ciudad venezolana. Allí se le contrató, junto a un primo, para pegar marquillas, insertar los tachos de la relojas, poner botones, doblarlos y empacarlos. Trabajó en ese lugar durante seis meses.

“Me vine para acá a los 18 años, a pesar de que en Cúcuta está toda mi familia y pues porque no tenía nada que hacer, no tenía trabajo”, relata el Gomelo. Además, agrega que viajó con unos primos que son muy buenos zapateros, Ramón descartó el oficio de sus primos porque no tenía idea de él. Su cuñado le ayudó a conseguir un empleo en el matadero y decidió arriesgarse.

Aprendió a cargar los animales mirando, pues entró al matadero sin saber nada; sin embargo, los que tenían más experiencia en el empleo también le colaboraron en la práctica. Todos ayudan mucho. Cuando entra un novato al medio de los cargadores, se le enseña y explica con calma la forma de hacer el trabajo.

“Soy el único que me dedico a esto de seis hermanos que somos en total, cuatro hermanas y dos hermanos”, comenta sentado en una silla Rimax. Se viste con uniforme blanco y botas amarillas plásticas salpicadas por sangre animal, cuenta que su única labor a diario es cargar cerdos muertos o ‘canales’ para la venta. Primero empezó en el matadero del barrio La Feria, pero ese fue cerrado y, luego, se abrió uno nuevo llamado El Vijagual, que está en el kilómetro ocho vía Bucaramanga-Rionegro, Santander; allí siguió ejerciendo el oficio. Ramón reconoce que no le dio duro empezar en este trabajo, lo tomó normal y no se ‘asqueó’ para nada, de hecho, le apasionó.

Desde que llegó al matadero lo apodaron como el Gomelo por su cabello largo, tatuajes y aretes de color fosforescente que nunca se quita. “Siempre me han dicho así, hasta los patrones, y me gusta”, dice.

Actualmente, el Gomelo reside en el barrio Colorados con su familia. Antes, cuando vivía en el Girardot, se le presentaban más dificultades con respecto al transporte, pues el barrio estaba mucho más lejos del matadero. Algunas veces un compañero le hacía el favor de llevarlo en su moto o en ocasiones cuando no alcanzaba al bus de las 10:00 de la noche, se veía obligado a esperar algún camión de carne para que lo acercara, pero a cambio de eso le pedían ayuda para descargar las vísceras y ‘canales’.

Tiempo después estuvo al mando de un cargue de 200 a 400 vísceras para exportación, esto le permitió aumentar sus ganancias y comprar una moto para movilizarse con más facilidad de su casa al matadero; ya no perdía tanto tiempo de sueño esperando a alguien que lo acercara a su casa.

Ramón llama constantemente a su jefe para saber a qué hora se realizará la ‘matada’ y llegar puntual. Ya dentro del matadero, no se les permite acceder a la ‘línea’ donde se realiza el sacrificio de los animales. Los trabajadores se preparan con toda la indumentaria de trabajo que se compone de guantes, gorro, tapabocas, camisa, pantalón, delantal y botas; una vez listos se trasladan hacia la ‘sala de oreo’, donde se cuelga a los animales ya sin vísceras para que se ‘aireen’ y se sequen.



Ramírez lleva en su espalda, y con ayuda de su mano izquierda, un ‘canal’ de 87 kilos; en su mano derecha sostiene una ración de vísceras que serán descargadas en la Plaza Satélite.
Foto: Lina María Rueda.

Ramírez menciona que tienen horario de entrada, pero no una hora fija de salida: “Eso depende de la matada, pero entre más temprano sea, pues mejor, más rápido se termina”. También depende del número de cerdos. Si hay gran cantidad, deben hacerse dos viajes, ya que el furgón solo tiene capacidad para el transporte refrigerado de 80 cerdos.

El primer destino es la Plaza Central, allí demoran más tiempo descargando porque es el lugar donde más cantidad de cerdos llevan. “Uno descarga trotando, ¡corriendo casil, para agilizar y uno también soltar el peso rápido”, comenta mientras se pone otro marrano a cuestras.

Con un tinto en la mano se sienta en un andén frente a la Plaza Satélite a descansar por un momento, ya que llegaron a la ‘la zona refrescante’; así es como le denomina el Gomelo a un puesto ambulante frente a la plaza donde una señora vende empanadas y bebidas. Afirma con toda seguridad que no le da asco nada, “yo puedo terminar de ‘botar’ o dejar un cerdo con las vísceras en algún puesto y voy y me tomo un tinto con pan como si nada. Como delante de los sesos y no se me da nada. Solo me lavo las manos y ya”, asegura mientras sorbe un pucho de café.

Ramón considera que “el trabajo no es nada fácil”, pues aparte de lo arduo que es cargar porcinos entre 80 y hasta 250 kilogramos, también “es complicado adaptarse a la noche” y ausencia de descanso los fines de semana. Con la cara en alto confiesa que para su oficio se requiere “la voluntad y la gracia de probar el trabajo”, pues según él, la cuestión de la fuerza queda en un segundo plano cuando las personas quieren y se esfuerzan por lograr algo.

Una de las cosas que más le costó al inicio de su empleo fue acomodar

sus horarios de sueño; se acostumbró a bañarse apenas llega a la casa, desayuna alrededor de las tres o cuatro de la mañana y se acuesta a dormir hasta las dos o tres de la tarde.

Aunque ha tenido ciertos malentendidos con su esposa, la entiende y se pone en su posición porque “siempre le toca pasar las noches sola”, eso algunas veces le hace querer buscar otro empleo. Pero de cierta forma este oficio le brinda una estabilidad porque, aunque no tiene un sueldo fijo, le pagan por porcentaje; aproximadamente está ganando un millón 200 mil pesos cada mes, con lo cual mantiene a su familia.

Detalla sus manos y luego mira al techo mientras cuenta que le gustaría tener plata para pasear, ayudar a su familia y viajar; “no conozco ni la costa”, agrega. Afirma que le gustaría ganarse la lotería para ayudar a sus hermanas y especialmente a su sobrino, quien con 22 años de edad cayó en la droga, y aunque estuvo en centros de rehabilitación, “no logra reponerse”.

A pesar de que trabaja en medio de cerdos, la carne de estos animales no es de su agrado. De la gastronomía derivada de ellos, solo le gusta la lechona y el chicharrón; sobre el tema, señala: “Lo como, pero no es que yo diga que voy a ir a la plaza a comprar cerdo, me gusta más la carne de res porque me da más asco el cerdo, por el sentido en el que se alimentan”. Sin embargo, su apreciación sobre el cerdo purino es diferente: “Ese sí es lo mejor”, expresa.

El Gomelo es muy disciplinado en su trabajo, se siente muy contento recalcando que es “cumplido, muy responsable, muy buen trabajador, lo mejor”. Afirma: “Soy buen empleado, súper, súper, me considero súper buen empleado”. Ejerce su oficio junto a Hernando, el conductor de ‘La Marranera’, quien de vez en cuando ayuda a empujar ‘la zorra’ hasta el ascensor que usan para el descargue en la Plaza Central, para ahorrar tiempo y ‘echar una mano’. Aunque en otras ocasiones “él siempre parquea la turbo con furgón en el muelle y espera [que carguen] para salir”.

El otro compañero de Ramón se llama Rafael y tiene la función de realizar la misma tarea de cargador; admite que “entre nosotros sí hay inconvenientes, pero no agresivos, a veces que ‘mamamos mucho gallo’, pero él no es mal compañero, es muy buen compañero, no es envidioso ni nada, y el chofer tampoco, los tres trabajamos siempre súper, súper bien”. La relación entre ellos es muy buena, pues hasta ‘recochan’ y bromean con los patrones.

Los ‘cacharros’ del Gomelo

Entre el frío de la madrugada y el olor característico de la carne fresca, Ramírez recordó ‘cacharros’ del oficio.

Ramón fue testigo de infortunados sucesos de sus compañeros; un día mientras descargaban un colega sufrió un accidente insertándose un garfio en la mano mientras ‘desganchaba’ un cerdo. Tiempo después, en la Plaza Central, otro de sus compañeros se partió un diente con un gancho que rebotó justo cuando estaba soltando una presa. Una semana después al hecho, estando en el matadero, un muchacho se recostó en la parte trasera de la turbo, se resbaló y

al intentar agarrarse de la puerta para evitar la caída, una lata le cortó todo el antebrazo. “A ese muchacho lo vi hace días por ahí en la Plaza Guarín, parece que ya se recuperó”, comenta.

Antes de que Hernando fuera el conductor, quien hacía las rutas y los transportaba era ‘don Sabas’, un señor de 60 años que según él “poco dormía porque llegaba a la casa y los nietos no lo dejaban. Además, le tocaba llegar a lavar el furgón todos los días, entonces no le quedaba mucho tiempo para descansar”. Narra que en ese entonces, pasaron por algunos accidentes viales, pues ‘don Sabas’ siempre se quedaba dormido mientras conducía.

Otro hecho ocurrió un sábado 20 de diciembre a eso de las cinco y media de la mañana, descargó un turbo de *Kikes* y cuando terminó su turno en la Plaza Central, lo llamó ‘don Sabas’ preocupado y le dijo: “Ay mano, si supiera lo que me pasó... me estrellé”. El choque ocurrió por la carrera 21 con 20, más abajo de la Plaza San Francisco, exactamente en una calle que tiene tres carriles. Rafael, el compañero del Gomelo, estaba recostado en toda la cabina, por eso no se dio cuenta cuando ‘don Sabas’ se quedó dormido y desvió la turbo hacia el parqueadero de un templo evangélico, estrelló un Renault 9 que en ‘efecto dominó’ se llevó otro carro y cuatro motos.

Debido a eso, fue necesario sellar toda la vía, pues “eso acabó con todo”, siete vehículos en total: cuatro motos, dos carros y la turbo. “Cuando yo llegué allá, mi compañero y el chofer estaban bien, no les pasó nada gracias a Dios. Hasta en el *Q’hubo* salió un titular que decía ‘El matasiete’”, dice riendo y asintiendo con la cabeza; a esto agrega: “Qué ‘cacharro’ bueno ese que nos pasó”.



Ramón Ramírez junto a la turbo ‘La Marranera’, luego del descargue de cuatro ‘canales’ en la Plaza Villabel.
Foto: Lina María Rueda.

De esa vez, solo la cabina se dañó y tocó cambiarla toda, “la que ahora tenemos está nueva”. El furgón quedó entero, Ramón agrega: “Es un furgón muy espectacular (...); ese fue el accidente más ‘recochero’ que hemos tenido”.

Durante los 16 años que Ramírez lleva laborando en este oficio, le gusta cuidarse mucho para prevenir algún accidente, pues considera que no es bueno estar incapacitado. Nunca se ha cortado; confiesa usar siempre una correa, “de esas que usan los que alzan pesas, la propia”, para protegerse la columna; afirma que con la correa se siente más seguro y confiado al levantar cualquier peso, pues la anchura trasera del cinturón le hace sentir que está protegido.

Ramón explica que los cerdos se cuelgan de las patas a unos garfios y varilla llamada *espannecedor*, que es gruesa, de hierro macizo y puntas curvas para ‘enganchar’ el animal. Un día al bajar el cerdo, la varilla cayó, le traspasó y rompió su bota. Esos días Rafael, su compañero, tuvo que trabajar solo.

El Gomelo, en medio de la fortaleza, las ganas, el empeño y la ‘cara dura’ que le pone al trabajo, resalta su sensibilidad humana cuando cuenta que le produce lástima el proceso de sacrificio de los animales dentro del matadero. Además, le impresiona ver canales de 50 o 60 kilos, pues son demasiado pequeños para matarlos y darlos a la venta.

Ramón es consciente de diversos factores que rodean su trabajo, entre ellos: los peligros que corre en la noche, riesgos que conlleva ejercer un oficio como el suyo, accidentes que inquietan, la sensación de no dedicar tiempo suficiente a la familia, etc.; a pesar de ello, el Gomelo siente gusto y orgullo cuando dice ser cargador y transportador de carne. “Lo que inició como obligación, se convirtió de a poquito en un gusto y me siento bien”, expresó mientras se quitó los guantes y cerró la puerta de ‘La Marranera’. Terminó el recorrido.

Un negocio entre la vida y la muerte

El cementerio se ilumina con el parque Romero. Matilde Díaz de Martínez es quien con su sonrisa da “luz” al lugar. “Todos me quieren por ser la más ‘sardina’”, dice esta mujer, que lleva seis décadas con su venta de flores. Matilde es de contextura gruesa, piel trigueña, estatura baja; posee carisma y agilidad para expresarse. Ella fue la primera en llegar, junto con su esposo, a la puerta del Cementerio Central a vender rosas en un balde. En ese momento tenía 20 primaveras.

“Mi esposo murió hace un año. Tengo cuatro hijas y un varón”, dice mientras lágrimas bajan por sus mejillas. Su esposo está sepultado cerca del lugar donde hace 61 años iniciaron sus sueños.

Facundo Mutis Troyano donó los terrenos en los que yacen algunos bumangueses que han partido. Hace algunos años, las lápidas de los cementerios eran traídas desde Europa y los panteones eran construidos por ilustres santandereanos. Al pasar el tiempo, en 1853, José Ignacio Martínez reformó la estructura del cementerio, construyó la capilla y, alrededor de esta, unas paredes con bóvedas. Eran costosas, no todos podían acceder a este servicio.

Por
LAURA NATHALIA PEÑA CÁRDENAS | laura.pena.2015@upb.edu.co
MARÍA INÉS AYALA PEDROZA | maria.ayala.2015@upb.edu.co
ANGIE CELIS ACUÑA | angie.celis.2015@upb.edu.co

Las floristas, sepultureros y marmolistas conforman el negocio al servicio de los que partieron de la tierra para ir al más allá.



A Don Pedro, como lo llaman los habitantes de la provincia comunera, lo estiman mucho por su nobleza y amabilidad. Se ganó el cariño de los locales vecinos del cementerio, quienes lo homenajean con una cerveza costeña, su preferida. Foto: Angie Celis.



Elene, fiel visitante del cementerio, va cuatro veces a la semana a ver a sus padres y una hermana quienes fallecieron cuando tenía veinticinco años. “Para conseguirles las bóvedas fue un camello, y más para que quedaran todos juntos, tocó pagar más de lo normal”, dice.

Veintinueve años más tarde se inauguró la obra que hoy es conocida como el Cementerio Católico Arquidiocesano de Bucaramanga. El cementerio encierra parte de la historia de Santander. Allí están los restos mortales de cerca de 4 mil 300 combatientes de Palonegro. En honor a ellos, se construyó un monumento de piedra cruzado con dos escopetas, como símbolo del horror de aquellos 16 días en que la locura colectiva se concentró en donde ahora es el aeropuerto.

Son casi las 10 de la mañana. El clima es frío y ventea. En el lugar donde muchos descansan en paz, pasan hombres y mujeres de diversas edades. Cada uno de ellos con un dolor y un vacío inmenso; en sus manos sostienen claveles, rosas y un tarrito de plástico para el agua. Juntos llegan al panteón, donde están las tumbas con nombres de santos representativos de la Iglesia católica. Las tumbas están llenas de mugre e insectos que vuelan sobre los pasillos del lugar. En aquellas bóvedas albergan cuerpos inertes de

mortales que sacarán cuatro años después de su entierro o cuando estén descompuestos en su totalidad.

Al recorrer el laberinto del cementerio, se observa la soledad de sus sepulcros. Las visitas son pocas y el abandono de sus tumbas se refleja en sus flores ya marchitas. Los pétalos de las rosas caen sobre el asfalto, su olor, poco agradable, inunda el frío recuerdo de la muerte. Allí, en el cementerio, está una mujer baja, de piel trigueña, cabello corto y un carisma enorme que expresa tristeza. Es Edilsa Manrique, quien afirma: “El agua la voy a usar para mojar el sepulcro donde está mi papito Aristóbulo Cárdenas”.

A lo largo del camino se escuchan los murmullos de Margarita. Ella vende en otro puesto del parque, hace 25 años. Es una mujer sencilla, extrovertida y sincera. El martes y viernes en la mañana decora tres tumbas en diferentes lugares del campo santo, también les reza; por esto gana entre 5 mil y 10 mil pesos por cada tumba.

Todo es blanco y gris, las flores son las únicas que dan vida a este lugar. Lejos se escuchan cornetas con una tenue música cristiana. Las fuentes, que están en diferentes partes del cementerio, transmiten tranquilidad y calma, son para saciar la sed de los difuntos.

Historias no peculiares

En el laberinto, se escucha toser a alguien. Es un hombre de contextura gruesa y piel blanca, rostro caído y yemas de sus dedos grises, producto del contacto con la mezcla de cemento; la zona del bigote, rasurada, tiene un color verdoso-rojizo y cree que es debido al constante tratamiento de personas exhumadas.

Para exhumar usa guantes, gorro clínico, tapabocas y máscara. Además, se vacuna para prevenir la hepatitis y difteria. “Ahora nos protegen mucho, son requisitos, pero antes usábamos sólo un tapabocas y guantes”, dice.



Matilde Díaz vende margaritas, rosas, claveles, diversidad de flores y arreglos en su puesto de trabajo, ubicado en el parque Romero. Los familiares de los difuntos compran flores que han de dejar en los sepulcros de sus seres queridos. Foto: María Ayala.

“¿Sabe usted cuántos comen de un difunto?”

Hace 22 años un bumangués llegó a trabajar al cementerio de El Socorro, en Santander. Unas vacaciones destinadas a ayudarle a su padre, el sepulturero del campo santo, lo sentenciaron a permanecer allí la mitad de su vida. Pedro Pérez Sambrano pasó de ser constructor a sepulturero.

Mientras desciende de una escalera con partes muy pequeñas, se encuentra un ataúd e indica: “Lo mejor de mi trabajo es estar en un entorno peculiar, silencioso, acogedor, todos los días se ve algo diferente”. Pedro Carreño, se refiere a su labor como sepulturero desde hace 17 años.

“El manejo de cadáveres en descomposición es terrible y más cuando los sacan de Medicina Legal. Empiezan a descongelarse y ese ataúd parece un aguacero de pichera. Un cadáver estando en una bolsa nunca se descompone, quedan todos los líquidos adentro y cuando a los cuatro años se retira el cuerpo y [se] abre esa bolsa... ¡Madre santísima!, eso no son sino agua masas, todos los jugos gástricos están ahí, eso sí que es peor, es terrible”, explica.

Lo que más le duele a Carreño es enterrar niños. Varias veces ha inhumado pequeños o jóvenes. Trata de no involucra sentimientos con su trabajo. “Es feo ver muertos tan jóvenes”, asegura.

Recuerda que el momento más doloroso fue al cremar un niño de cuatro años. “Una señora traía un bebecito de cuatro añitos, con una camisita a cuadros, como vaquerita, y un jeancito. Pensé que lo traía durmiendo, de repente lloró y me dijo: ‘Vengo a cremarlo’”. Pedro dice que la mujer le aseguró que no tenía dinero para enterrar a su hijo. “Acomodarlo en el horno para cremarlo ha sido la más dura experiencia que me haya pasado”, confiesa. También cuenta que le ha tocado “tapar” cadáveres un 28 de diciembre o un Jueves Santo; “todo el horario mío está disponible a cualquier hora para tapar cadáveres”, dice.

En ocasiones siente nostalgia por el desprecio que recibe; a pesar de esto, no deja su trabajo. Cuenta que le miran feo o se tapan la nariz, no huele bien, pues el olor a muerto se impregna en el cabello, piel y ropa; por más que se bañe con jabón y alcohol, el olor persiste.

“Mis amigos y conocidos me dicen: ‘¿Usted es capaz de hacer ese trabajo?, ¿le gusta? No sería capaz de hacer eso’. Y les respondo: ‘Pues sí, hermano, ese es mi trabajo, ya me acostumbré a los olores, me da lo mismo’”, apunta Pedro Carreño.

Pedro es oriundo de Bucaramanga, tiene 47 años, exhuma cadáveres, hace mantenimiento al cementerio y vigila el lugar. Nunca imaginó trabajar en esto. A Pedro este oficio no le disgustaba. A su padre la edad le estaba pasando cuenta de cobro. En unas vacaciones de agosto de 1995, fue al pueblo a ayudarle. “Me vine a ‘matarme de balde’ y me encarté, porque en la empresa se dieron cuenta de que no vine a descansar sino a trabajar y me despidieron. Le ayudé un año y luego dijo que ya no trabajaría más, se retiró y tomó el puesto”, afirma mientras recorre las tumbas y se cubre la cara del fuerte sol de media mañana.

“Los primeros días me dieron muchos nervios, me pusieron a prueba, tenía que sacarle ADN a un cuerpo con 20 días de enterrado, tenía que sacarlo y trasladarlo de un lado a otro y destaparlo y comerme todos esos olores putrefactos, en ese momento no se me dio nada, pero cuando fui a almorzar sí el estómago me cobró (sic)”, asegura entre risas.

Este hombre corpulento de cabello negro, bigote y manos gruesas, es incrédulo de lo paranormal. Serlo le facilitó los recorridos nocturnos por el cementerio y tener contacto directo con los muertos. “A uno ya no le asustan los muertos sino los vivos malandros”, comenta; pero al evocar

una anécdota su afirmación pierde seguridad y empalidece: “Una vez aseaba en la noche y escuché llorar a un niño. Era un llanto desesperante y fuerte, pensé que era alguien por ahí andando con un niño rebelde; seguí en mis quehaceres, pero luego escuché de nuevo el grito del niño, y así se oyó por un buen rato hasta pasadas las cuatro de la mañana, nunca había tenido los ojos más abiertos y las manos frías”.

Pedro no tiene contrato fijo, labora independiente para las funerarias, pero responde a las parroquias Nuestra Señora de Chiquinquirá y Santa Bárbara; También a la Basílica Menor del Socorro; todas dueñas de los lotes del cementerio. Tiene un pequeño negocio de marmolería al frente del cementerio. En promedio realizaba 15 entierros mensuales, pero ahora con la apertura del parque cementerio Los Sauces, hace ocho entierros al mes.

Ya se acostumbró a oler a muerto, su nariz no es sensible a los olores putrefactos, no le gusta usar el tapabocas, solo se pone overol y guantes. “Como ahora se deja ventilar solo un día el cuerpo, no es mucha la porquería que tengo que oler, antes se dejaban ventilar los cuerpos 20 días pero los pandilleros venían a hacer travesuras, se robaban los huesos o simplemente por fastidiarme los regaban”.

Trabajar allí le ha dado sustento por más de tres décadas, por eso se siente agradecido y ama su oficio. De su padre recibía ayuda económica, con eso hizo el curso de constructor y encontró otro empleo. Valora su labor y dice que no cualquiera es astuto para encargarse del funcionamiento de un cementerio. “¿Sabe usted cuántos comen de un difunto?”, dice irónico. Cuenta que al morir una sola persona, la iglesia, funeraria, sepulturero, florista, el de las lápidas y la morgue reciben los ingresos de las desdicha de otros: “Vivir del negocio de la muerte no es algo muy feliz, pero alguien tiene que hacerlo, ¿no?”, suspira al mismo tiempo en que suena el campanazo de la capilla.

En el cementerio conoció a su esposa: “Ella venía a visitar un familiar, un día la vi llorando, me le acerqué y le di consuelo y así la conquisté”, dice entre risas. Ella ha sido su compañera de vida los últimos 17 años. No tienen hijos, se tienen el uno al otro.

Entre lápidas

A sus afueras, a unas cuantas cuadras, después de cruzar la carretera, está Adelena Niño. Ella vive y trabaja allí, y desde pequeña le aterra la muerte. “Cuando mi mamá falleció hace 10 años, en su lápida sentenció mi vida en esto, en vivir entre la muerte”, comenta. Tiene 42 años de edad, es rígida y modesta. Esconde tras sus anteojos una mirada

suspicious, llena de intriga. De estatura baja y cabello rizado, es dueña de una de las tantas marmolerías del centro de Bucaramanga. Hace 10 años se encarga del negocio. Su esposo es constructor y sus dos hijos ya no viven con ella. Mary, una joven de 26 años, alta y corpulenta, es su empleada, talla diseños en las lápidas y da color y vida a los mensajes.

A Adelena no le gusta relacionarse con los clientes, solo lleva las cuentas, toma tinto y lee el periódico. Ella vende lápidas, ceniceros, nomenclaturas, numeritos y cuadritos de santos. Una plaquita con el nombre y una corta leyenda cuesta 50 mil pesos; las lápidas pueden costar cada una entre 100 mil y 500 mil según el tamaño, tipo de mármol -blanco o gris- y diseño; de esos elementos calcula tiempo de la mano de obra. Las lápidas de bajo relieve toman cinco días; alto relieve, 12 o 15. Estas últimas son más caras porque requieren de muchos detalles y herramientas.

Ahora los familiares buscan más las lápidas que tienen una fotografía grande del difunto y poseen un vidrio que abarca toda la piedra, estas cuestan entre 160 mil y 180 mil pesos.

Adelena trabaja con mármol que trae de Bogotá y aluminio. Cada 15 días hace pedidos. Para hacer las lápidas, el primer paso es labrar, tallar, pulir y cincelar el mármol. Luego, manda a hacer los diseños de las plantillas. Los bocetos incluyen distintas figuras de vírgenes, cruces y cristos.

La peculiar personalidad de Adelena, un poco oscura y dramática, callada y sencilla, corresponde con la etimología de la palabra lápida o lapidario. Lapis o lapidis significa piedra y, a su vez, brevedad y concisión. Lo anterior se hace evidente en la habilidad que Adelena tiene para decir lo esencial en pocas palabras.

Su solución en litografía, diseño e impresión digital.



Futura[®]

Diseño e Impresión

PBX 643 0707
www.futura.com.co



1

Impresos

Libros • Revistas • Periódicos • Anuarios
Agendas • Catálogos • Etiquetas • Afiches
Plegables • Volantes • Formas Comerciales
Impresión Digital



2

Gran Formato

Pendones • Backing • Pasacalles
Rompetráficos • Tropezones • Señalización
Decoración vehicular • Vallas

“ Trabajamos para brindarle
soluciones integrales en
comunicación visual ”



3

Promocionales

Bolígrafos • Agendas • Termos
Mugs • Sombrillas • Llaveros
Bolsas • USB • Pad Mouse • Manillas



5

Fotografía

Producción y postproducción fotográfica



4

Diseño Gráfico

Diagramación • Campañas publicitarias
Imagen corporativa • Retoque fotográfico y de color
Asesoría editorial y publicitaria • Ilustración

30
1987 - 2017
Años

Horario de Atención

Lunes a Viernes

7:30 a.m. a 12:00 p.m.

1:30 p.m. a 6:00 p.m.

Sábados

9:00 a.m. a 12:00 p.m.

NUEVA DIRECCIÓN

Calle 45 No 27A - 33 Of. 201

PBX 657 6688 • 643 0707

Móviles 313 387 5861

313 387 5438

correo ventas@futura.com.co

futura@futura.com.co

Planta de Producción
Zona Industrial San Francisco
Bucaramanga - Colombia

ELIGE BIEN
**ELIGE
UPB**

Admisiones
vía web
www.upb.edu.co



**Universidad
Pontificia
Bolivariana**
SECCIONAL BUCARAMANGA

PREGRADOS

Institución de educación superior sujeta a inspección y vigilancia por el Ministerio de Educación Nacional.
PROGRAMAS OFERTADOS EN BUCARAMANGA, SANTANDER

- DISEÑO GRÁFICO**
SNIES 105230
Resolución 703 de Enero 20 de 2016 / 7 años / 9 semestres / Presencial.
- INGENIERÍA ELÉCTRICA**
SNIES 105855
Resolución 18448 de Septiembre 20 de 2016 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
- INGENIERÍA ELECTRÓNICA**
SNIES 1412
Resolución 20255 de Octubre 26 de 2016 - 7 años / 10 semestres / Presencial.
Acreditación de Alta Calidad MEN Resolución 528 de Enero 15 de 2016 / 4 años
- INGENIERÍA INDUSTRIAL**
SNIES 2234
Resolución 20257 de Octubre 26 de 2016 - 7 años / 10 semestres / Presencial.
Acreditación de Alta Calidad MEN Resolución 3984 de Marzo 01 de 2016 / 6 años
- INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA**
SNIES 102907
Resolución 3826 de Febrero 29 de 2016 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
- INGENIERÍA AMBIENTAL**
SNIES 3549
Resolución 20898 de Noviembre 03 de 2016 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
Acreditación de Alta Calidad MEN Resolución 11936 de Junio 16 de 2016 / 4 años
- INGENIERÍA MECÁNICA**
SNIES 10625
Resolución 7428 de Junio 14 de 2013 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
- INGENIERÍA CIVIL**
SNIES 2524
Resolución 20256 de Octubre 26 de 2016 - 7 años / 10 semestres / Presencial.
Acreditación de Alta Calidad MEN Resolución 5792 de Abril 24 de 2014 / 4 años
- ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**
SNIES 15313
Resolución 8553 de Julio 08 de 2013 / 7 años / 8 semestres / Presencial.
- ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**
SNIES 53912
Resolución 10093 de Julio 13 de 2015 / 7 años / 8 semestres / Presencial.
- DERECHO**
SNIES 17411
Resolución 7943 de Septiembre 09 de 2010 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
- COMUNICACIÓN SOCIAL PERIODISMO**
SNIES 52363
Resolución 9604 de Julio 25 de 2013 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
- PSICOLOGÍA**
SNIES 1409
Resolución 10907 de Junio 01 de 2016 / 7 años / 10 semestres / Presencial.
Acreditación de Alta Calidad MEN Resolución 5084 de Abril 10 de 2014 / 6 años

POSGRADOS

ESPECIALIZACIONES

- GESTIÓN DE PROYECTOS (Virtual)**
SNIES 105686 - Resolución 13298 de Junio 30 de 2016 / 7 años / Modalidad Virtual / 2 semestres.
- PSICOLOGÍA CLÍNICA**
SNIES 51791 - Resolución 690 de Enero 31 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- FAMILIA**
SNIES 4956 - Resolución 5558 de Abril 14 de 2014 / 7 años / Presencial / 2 semestres.
- GERENCIA DE LA COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL ***
SNIES 4279 - Resolución 16656 de Noviembre 20 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- ENSEÑANZA DEL INGLÉS***
SNIES 90454 - Resolución 19834 de Octubre 18 de 2016 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- CONTROL E INSTRUMENTACIÓN INDUSTRIAL**
SNIES 53170 - Resolución 4627 de Mayo 7 de 2012 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- GERENCIA DE MANTENIMIENTO Y CONFIABILIDAD**
SNIES 105376 - Resolución 2855 de Febrero 16 de 2016 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- GERENCIA E INTERVENTORÍA DE OBRAS CIVILES**
SNIES 53426 - Resolución 4628 de Mayo 7 de 2012 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- VÍAS TERRESTRES***
SNIES 7762 - Resolución 10249 de Noviembre 22 de 2010 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- GERENCIA DEL AMBIENTE**
SNIES 4323 - Resolución 9694 de Julio 29 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES**
Modalidad Presencial - SNIES 55078 - Resolución 4494 de 8 de Abril de 2015 / 7 años, / 2 Semestres.
Modalidad Virtual - SNIES 105488 - Resolución 6245 de 6 de Abril de 2016 / 7 años / 2 Semestres.
- MERCADEO INTERNACIONAL**
SNIES 53020 - Resolución 541 de Enero 9 de 2015 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION DE GESTION**
SNIES 52757 - Resolución 11069 de Julio 14 de 2014 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- DERECHO CONTRACTUAL Y TEORÍA DE LA RESPONSABILIDAD**
SNIES 104973 - Resolución 14372 de Septiembre 7 de 2015 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.

MAESTRÍAS

- GERENCIA**
SNIES 11257 - Resolución 11033 de Septiembre 11 de 2012 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- FINANZAS**
SNIES 102768 - Resolución 11299 de Agosto 26 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- GERENCIA DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN**
SNIES 102605 - Resolución 8305 de Junio 28 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- SEGURIDAD INFORMÁTICA***
SNIES 52396 - Resolución 16639 de Noviembre 20 de 2013 / 7 años / Presencial / 2 Semestres.
- INGENIERÍA ELECTRÓNICA**
SNIES 90957 - Resolución 1181 de Diciembre 20 de 2010 / 7 años / Presencial / 4 semestres.
- DERECHO**
SNIES 104281 - Resolución 2870 de Marzo 6 de 2015 / 7 años / Presencial / 4 semestres.
- INGENIERÍA CIVIL**
SNIES 102781 - Resolución 11983 de Septiembre 6 de 2013 / 7 años / Presencial / Modalidad Investigación: 24 meses
Modalidad Profundización: 18 meses.
- PSICOLOGÍA**
SNIES 91298 - Resolución 3591 de Abril 29 de 2011 / 7 años / Presencial / 4 semestres.

*Programa conducente a título de Magíster.

DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN ACADÉMICA CAMPUS UNIVERSITARIO

Km. 7 vía Piedecuesta
Edificio J Of. 205
PBX: 6796220 Ext. 20300 - 20424 - 20474 - 20440

☎ 3134320282

UPB Colombia: Medellín - Bucaramanga - Montería - Palmira - Bogotá