Agregando valor

Para bachilleres rurales

Ecopetrol otorgó becas a 35 de los mejores bachilleres rurales del país para cursar estudios superiores. Los criterios que se tuvieron en cuenta fueron los resultados de las pruebas Saber 11, provenir del área rural, no ser beneficiario de otra beca y estar en el Sisbén.

Agua y saneamiento

El Gobierno firmó un convenio con el Centro de Tecnologías Asequibles de Agua y Saneamiento con el que busca aplicar soluciones alternativas de agua potable y saneamiento básico para las comunidades rurales, así como la gestión social para su sostenibilidad.

Cambio en el modelo

"La planificación a largo plazo requiere un cambio de paradigma del modelo de desarrollo y una **priorización de la territorialización** con miras al cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible", declaró la Cepal este miércoles en Uruguay.



/AFP

Materiales sostenibles

La compañía Samsung recalcó que los materiales que actualmente se utilizan para empaquetar sus productos y accesorios ("smartphones", "tablets" o electrodomésticos) fueron sustituidos por materiales ambientalmente responsables como elementos reciclados, bioplásticos y papel.

Sostenibilidad

Dentro de la estrategia de sostenibilidad del BBVA y Bancamía

Una beca para equilibrar a la sociedad

La historia de una mujer desplazada que llegó a Medellín a buscar futuro. Probó con varios negocios, la robaron, ganaba poco, pero siguió intentando hasta que montó un puesto de arepas, se convirtió en cliente de un banco y ejemplo de su comunidad. Ahora su hija, que logró destacarse en un proceso de selección, se hizo merecedora a una beca completa para estudiar medicina.



EDWIN BOHÓRQUEZ AYA
MEDELLÍN

ebohorquez@elespectador.com
@EdwinBohorquezA



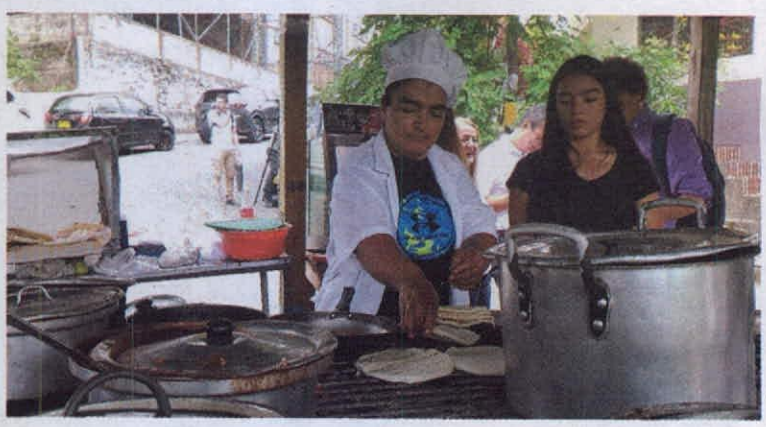
Doña Nohelia y su hija, Angie, en el momento en que se enteraron de la beca completa para estudiar medicina. / EFE

Doña María Nohelia viste una bata blanca que le cae hasta la mitad de la pierna, manga corta para trabajar sin ataduras y un gorro embombado que le recoge el cabello. Se mueve con rapidez por el pequeño pasillo que hay entre el horno de adobe que ella misma fabricó —el primero que tuvo se lo robaron en un descuido— y un par de vitrinas donde guarda empanadas, tortas de carne tipo hamburguesa y arepas, muchas arepas paisas. De las blancas y delgadas. Cuatro ollas reposan sobre la parrilla. En una hay fríjoles, en las otras dos arroz y en la última aguadepanela. Varios sartenes esperan calientes a los comensales, porque en este sitio se venden desayunos tradicionales de Medellín, pero no se sirven en loza, se sirven en sartén.

Han pasado 19 años desde que llegó desplazada por la violencia a la capital paisa. "Primero me fui para la Minorista a vender limones y vi que eso no me daba: me sacaba $2.000 en el día. Entonces hice pasteles de pollo, iba a andar pero me perdía porque no conocía. Entonces dije: me voy a poner a hacer arepas, con lo que me quede les voy dando de comer a mis hijos, porque todos estaban muy pequeñitos. Y así fue. La gente se arrimaba y me compraba", relata mientras estrella un par de huevos, revuelve y los pone en la sartén para completar un pedido que le hicieron.

A su lado, en medio de la premura que implica atender a varios clientes inesperados al mismo tiempo, sus hijas Angie y Xiomara Hincapié aprendieron que parte del éxito del negocio de su madre está en la buena atención. Preparan huevos con rapidez, calientan las arepas, fritan los chorizos, destapan gaseosas para los que piden algo frío, sacan un poco de carbón y lo lanzan al asador para avivar la llama. Tienen 19 y 21 años, pero desde que tienen uso de razón saben que su mamá se levanta todos los días en la madrugada para hacer las empanadas y luchar por el sustento que necesita una familia entera. Sueñan con estudiar medicina para ayudarle a la gente, dicen al unísono, pero conservando siempre el negocio que les da de comer.

A menos de tres metros, en un par de tablones que delimitan este pequeño restaurante, que se abrió paso en un andén y está cubierto por tejas de zinc, están sentados dos banqueros. Uno colombiano y otro español. "Doña María Nohelia es una madre que se echó a su familia a los hombros, no tiene espacio para pensar en las dificultades, ve oportunidades y, con ganas de emprender, lo ha logrado. Y la mejor forma de convocar a las mujeres que no se atreven, que vean que es posible, es visibilizando estas historias", cuenta Miguel Ángel Charria, presidente Ejecutivo de Bancamía.



El puesto de comida está en Aranjuez, Comuna 4 de Medellín.

Se refiere a que a pesar de estar en la economía informal, como muchos colombianos, ella tomó la decisión de pedir un microcrédito en su banco, lo pagó y se convirtió en cliente fiel. "En esta zona [Aranjuez, Comuna 4], que en los años 80 y 90 vivió intensamente el conflicto social, se ven muchos pequeños negocios y el 99 % de las personas pagan bien sus créditos, porque cuando les damos el acceso valoran la oportunidad, la cuidan y la conservan. Hoy contamos con 1'060.000 clientes en todo el país, personas que sacan adelante a sus familias y que con el acceso al crédito financiero ven la posibilidad de crecer su negocio para que se vuelva sostenible".

Por eso se convirtió en un ejemplo no solo en la comunidad sino que llamó la atención del BBVA, el banco español que opera en Colombia. "Es una mujer entusiasta que ha podido levantar a su familia. Conocí de ellos gracias a la operación de Bancamía y hace unos meses vine a visitarla. Hoy estamos aquí para entregarle a su hija, Angie, una beca completa para estudiar medicina, su gran sueño. ¿Y por qué?: porque nuestra apuesta como banco es crear condiciones para un país más incluyente. El desarrollo del país pasa porque se iguale en las condiciones de vida y se eliminen las trampas de la pobreza. Para que eso pase hay que equilibrar y ahí es fundamental la educación. Es injusto que en la carrera de la vida haya gente que arranca tres cuadras más atrás porque les faltó una educación adecuada", cuenta Óscar Cabrera, presidente del BBVA, el banquero español que ahora desayuna con fríjoles y arroz en sartén cada vez que puede ir hasta el negocio de doña Nohelia.

"Este es un sueño y ahora estoy en el inicio. Ya me veo montando mi empresa, ayudando a mi mamá para agradecerle por todo lo que ha hecho por nosotros", habló Angie, en medio del festejo y los nervios. La noticia fue leída por su hermana, Xiomara, justo antes de fundirse en un abrazo con su madre. Una voz, al otro lado del pequeño puesto de comida, se llevó la atención diciendo: "Y para las lágrimas nada mejor que unos fríjoles con arepa". Las risas se tomaron el lugar. Una jornada que había comenzado a las tres de la mañana, como los últimos 19 años en esta zona de Aranjuez y en la vida de doña María Nohelia, que de a pocos está confirmando que los sueños sí se hacen realidad. Lo que hay que hacer es trabajar.