

enlace

Edición No. 20

Una Publicación de
Comfamiliar Atlántico
ISSN 2145 - 7603

Comfamiliar Atlántico:
al rescate de la tradición oral

Las Franquicias en Barranquilla:
un modelo de negocios que crece a intenso ritmo



COMFAMILIAR
Atlántico

Grande...
Como tus sueños

BARRANQUILLA:

CON LA MISIÓN DE INNOVAR

Ahora en Comfamiliar conoce todos nuestros Grandes beneficios y descuentos a través de la



Línea Multiservicios
385-5000



SALUD Y BELLEZA



SUPERMERCADOS Y ALMACENES



VARIOS



DIVERSIÓN Y ENTRETENIMIENTO



GASTRONOMÍA



EDUCACIÓN Y CULTURA



FERRETERIAS



HOGAR Y DECORACIÓN



ENTIDADES FINANCIERAS





Portada
Septiembre - Octubre 2013
Edición No. 20

EN ESTA EDICIÓN

4

Editorial

5

Comfamiliar Atlántico: al rescate de la tradición oral

7

Un concepto innovador de la Psiquiatría

9

Corporación Educativa del Prado.
Educación Técnica muy bien pensada

11

Jaime Castillo: Campeón de Artes Marciales en el
Torneo Nacional de Cadetes y Junior

13

Barranquilla: con la misión de innovar

16

La cocina mediterránea: más que comida, un estilo
de vida saludable

19

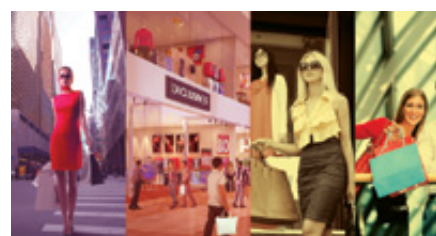
Acondicionamiento físico profesional
en *SportGym*

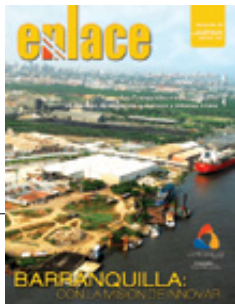
22

Las Franquicias en Barranquilla:
Un modelo de negocios que crece a intenso ritmo

25

Fundación Hospital Universitario:
37 años aportando al sector de la salud en la costa





Portada
Edición No. 20

Dirección Ejecutiva

Jairo Certain Duncan
Rocío Rosales Cepeda

Coordinación General

Carlos Senior Zambrano

Diseño y Diagramación

HJ Grupo de Comunicación

Edición Periodística

Henry Jiménez
José J. Carmona
Oscar Rosales

Corrección de Estilo

José Jaime Carmona Vega

Impresión Litográfica

Prensa Moderna

Fotografía e Ilustración

Istockphoto
Freepik

Coordinación Comercial

HJ Grupo de Comunicación

EDITORIAL

Estamos complacidos de poder llegar a manos de nuestros cada vez más numerosos lectores en el Atlántico. Para esta edición hemos seleccionado, como de costumbre, variados e interesantes temas en áreas que hacen parte de nuestro compromiso social como Caja de Compensación Familiar.

En el artículo central encontrarán el desafío que se plantea para Barranquilla, más allá de su natural vocación portuaria y de servicios: la Innovación como misión para su inmediato futuro. En el campo formativo nos referimos a la oferta en Educación Técnica, que como un valioso aporte a la producción ha diseñado la Corporación Educativa del Prado, con base en las necesidades específicas de la ciudad y la región.

¿Qué tan lejos pueden llegar los sueños de nuestros afiliados con el apoyo grande de Comfamiliar? Los invitamos a comprobarlo con la historia del recién coronado joven campeón de Taekwondo Jaime Castillo, quien entrena en nuestro Club Deportivo y es hijo de un entrenador y también campeón de esa exigente modalidad de las Artes Marciales.

Las bondades de la dieta mediterránea como estilo de vida saludable, es otro artículo que nos permitimos recomendar, elaborado por expertos en ese tipo de cocina, con ingredientes a los que se les atribuyen beneficios basados en evidencia científica.

Bienvenidos a esta nueva edición de ENLACE. ¡Que la disfruten!

Jairo Certain Duncan

Director Administrativo
Comfamiliar Atlántico

COMFAMILIAR ATLÁNTICO: al rescate de la tradición oral



Nos hicimos humanos al empezar a pensar, pero nos hicimos sociedad al empezar a hablar. Con esta reflexión podemos entender el principal motivo para que Comfamiliar Atlántico siga adelantando con el mayor compromiso los talleres formativos para grupos específicos, a través de los cuentos.

Base de la oralidad, los cuentos por mucho tiempo se hicieron importantes en la formación de la sociedad. A través de generaciones, millones de personas en el mundo aprendieron los valores y virtudes más altos de la condición humana, y a enfrentar a la perversidad. Razones más que suficientes para que el Centro Cultural Comfamiliar Atlántico abandere este proceso de recuperación de una tradición oral y formativa, que de modo importante redundará en la formación de la mentalidad ciudadana.

Convencidos de que los cuentos narrados oralmente alimentan de virtudes a chicos y grandes, el 26 y 29 de agosto se llevó a cabo en las instalaciones del Centro Cultural el taller “El arte de sanar a través de los cuentos” y una presentación de cuentería, en asocio con Luneta 50 y en consonancia con la décimo sexta versión del Festival Internacional de Cuenteros, “El Caribe cuenta”. El taller fue tan exitoso que agotó todos sus cupos, cumpliendo el cometido de atraer a docentes del área de español, psicólogos y psicopedagogos,

promotores de lectura y madres comunitarias que hacen parte de los programas sociales que desarrolla la Caja en beneficio de la comunidad. De otra parte la “cuentería” fue acertadamente dirigida al público en general, lo que generó entretenimiento y cultura.

El taller

Es de gran valor destacar que se ha podido comprobar a través de diversas investigaciones en el campo de la psicología y la pedagogía que la comunicación oral divulgada por vía de los cuentos es eficaz para ayudar a niños, jóvenes y grupos en situación de vulnerabilidad a



Flor Canales, Cuentera invitada

enfrentar, de manera metafórica, conflictos o situaciones problemáticas de su diario acontecer.

Debido a este invaluable factor de ayuda el taller “El arte de sanar a través de los cuentos” se considera una valiosa herramienta pedagógica que les permitirá a los educadores, y también a los dinamizadores de procesos socioculturales que asistieron, abordar aspectos asociados a la violencia, como el endémico “matoneo” o el maltrato intrafamiliar. Desde esta perspectiva facilitaría también plantear posibles escenarios de resolución de la problemática, favoreciendo y generando la capacidad del individuo o grupo a sobreponerse a la adversidad, efecto que en psicología se conoce con el nombre de resiliencia.

El éxito de la charla superó las expectativas que se tenían sobre la peruana Flor Canales, reconocida conductora de talleres de nivel internacional, docente, narradora oral y animadora sociocultural. Miembro del grupo “Cuento y mixtura” y del colectivo “Imaginarte”, demostró con lujo de detalles que es una extraordinaria profesional en el desarrollo de diversas disciplinas y expresiones artísticas, que enfatiza en la narrativa oral en su método educativo. Canales también es profesora del Centro de Desarrollo y Postgrados de la Universidad César Vallejo, en Lima, Perú, y dirige el programa “La narración como intervención terapéutica”. Así mismo se encuentra vinculada al programa nacional contra la violencia familiar y sexual del Ministerio de la Mujer de Perú.

Como artista, Flor Canales tiene una amplia trayectoria en festivales de oralidad en su país y a nivel internacional. En esta oportunidad de su primera visita al Caribe colombiano, ejemplarizó con su saber el valor intrínseco de los cuentos como medios de sanación, a través de técnicas y ejercicios que facilitan su paso a la conciencia.

Tarde de cuentos

“Trabajemos para hacer realidad la fantasía del cuento”, con esa frase el cuentero venezolano Romer Peña abrió su presentación en el escenario del Centro Cultural la tarde del 29 de agosto, en el marco del festival de cuentería.

Romer, actor y narrador oral escénico, miembro de la Unión de Narradores Orales y Escénicos de Venezuela, se destacó en su país desde los 12 años y hoy se caracteriza por el humor y la forma original de mezclar cuentos de los más variados orígenes. En sus presentaciones arranca aplausos y risas de chicos y grandes; su gran capacidad narrativa logra mantener la atención del público, involucrado de modo tal que durante su actuación parece hipnotizado por su entusiasmo en escena.

Del acto de este gran cuentero venezolano destacamos su fuerza oral, y también que hizo gozar a todos por igual, impregnando a los asistentes de los valores y enseñanzas que en sus cuentos son el eje central de las narrativas. Sus his-



Romer Peña, Cuentoero invitado

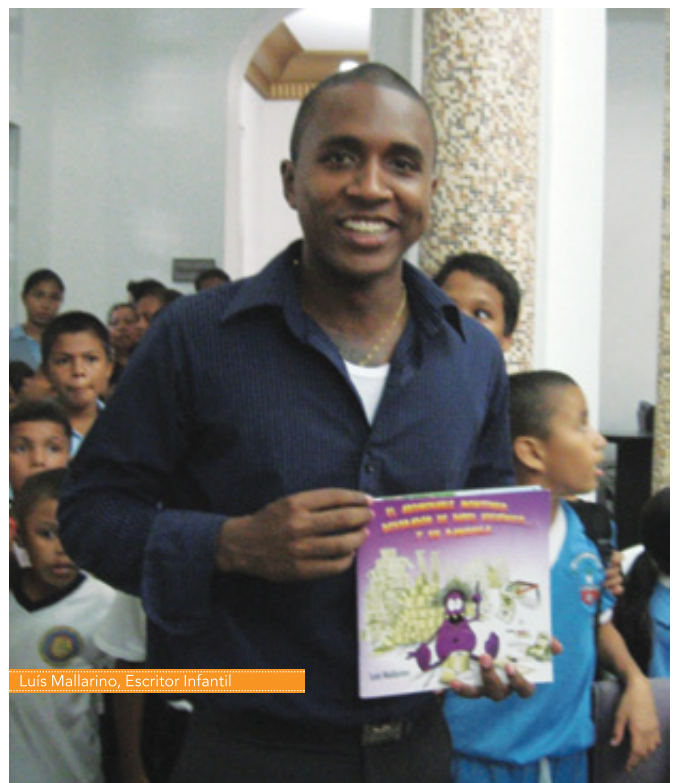
torias propenden por el respeto a las razas, el género y las diferencias, en otras palabras, a la diversidad y la tolerancia.

La presentación de Romer Peña fue totalmente gratuita y hace parte de este gran proyecto de Comfamiliar Atlántico de formar cultura a través de estas jornadas.

El lanzamiento

El próximo 25 de octubre, a las 4:00 p.m., se realizará el lanzamiento del libro, “**La venganza del salchichón cervecero**” en el Centro Cultural Comfamiliar. La historia del autor cartagenero Luis Mallarino, fue ganadora del concurso de cuento infantil Comfamiliar 2013.

Su narrativa, premiada por su extraordinaria creatividad y situaciones hilarantes que le suceden a su protagonista, gira alrededor de un duro profesor de matemáticas a quien sus estudiantes le hacen toda clase de travesuras. Es de resaltar que las ilustraciones del libro pertenecen a la hermana del autor, Beatriz Mallarino.



Luis Mallarino, Escritor Infantil

UN CONCEPTO INNOVADOR DE LA PSIQUIATRÍA



Indudablemente el postulado que más gana adeptos entre los profesionales de la salud es la práctica de la llamada medicina alternativa. También conocida como homeopática, biológica o celular, es un concepto de tratamiento de la enfermedad con productos naturales, sin ningún químico o sustancia desarrollada artificialmente en un laboratorio.

Aunque es un concepto milenario podríamos decir que occidente recientemente lo adoptó y adaptó, y hoy es un procedimiento que cumple más de 50 años de práctica internacional que ya dejó de ser considerado tabú entre los médicos. En muchas partes del mundo algunas de las más importantes universidades cuentan con especializaciones en esta área y cientos de facultativos que, basándose en experiencias propias, optan por tomar este camino luego de conocer resultados en pacientes que no habían podido ser tratados de modo convencional.

En Colombia el concepto está en desarrollo desde hace unos 20 años y tal cual como ha sucedido en otras latitudes, aquí se posiciona cada día más dicha corriente de tratamiento. Quienes la desarrollan en el país pueden considerarse pioneros de alguna manera. Estos profesionales atienden de modo particular

puesto que sus servicios no se encuentran en el P.O.S. de los regímenes de salud en Colombia, sin embargo, sus consultorios casi siempre se encuentran llenos con pacientes que una vez son tratados se convierten en multiplicadores de su reconocimiento.

En esta innovadora y creciente rama de la medicina sobresale la doctora Mónica Avendaño, una médica barranquillera quien hoy en día es una de las más representativas de la práctica homeopática, no solo de la ciudad sino del país. Además de una reconocida psiquiatra, ella practica la docencia en una prestigiosa universidad de la región.

Médica y Psiquiatra ofrece una terapia natural y diferente basada en una visión integral de la relación psique-cuerpo

- ✓ Psiquiatría de enlace
- ✓ Homeosiniatría
- ✓ Medicina Orthomolecular
- ✓ Terapia Neural
- ✓ Terapia de pareja
- ✓ Asesoría para empresas
- ✓ Psicogenealogía

Cra 49c No. 99-30
Apto. 1103B
Ed. Skorpio • Villa Santos
Celulares: 320 569 5809
Teléfono: 378 6333
Skype: MAT.SerPleno
Emails:
doctora@monicaavendanotafur.com
mavendanohoy@hotmail.com
www.monicaavendanotafur.com



"El primer síntoma de enfermedad se origina en el cuerpo emocional. Dentro de cada uno está el camino de la sanación. Tú puedes sanar." MAT

Elige el camino de la sanación
"Desde las pequeñas acciones podemos obtener grandes resultados"

SPEAKER PARA COLOMBIA DE:



- Médica Universidad del Norte
- Psiquiatra U. Nacional Autónoma de México UNAM
- Medicina Biológica Universidad del Norte

Como psiquiatra, Mónica Avendaño siempre “auscultó” lo que esconde la psiquis de sus pacientes y su éxito temprano le mereció el respeto de sus colegas. No obstante, nunca se sentía satisfecha con lo que había aprendido, siempre consideró que le faltaba algo más a su práctica profesional hasta que una experiencia personal arrolladora la llevó a mirarse a sí misma, y a compenetrarse con una subespecialidad de la Psiquiatría denominada de Enlace.

Como postulado psiquiátrico lo que busca básicamente es entender e identificar las repercusiones de los síntomas físicos de la enfermedad como consecuencia de los trastornos mentales, e inclusive lo contrario. En el desarrollo de sus estudios y avances la doctora Mónica Avendaño se encontró con la medicina alternativa, y su curiosidad científica la llevó a la exploración y luego a la comprobación, para finalmente convertirse en una precursora de esta especialidad médica.

En sus estudios de medicina alternativa ella le dedicó un capítulo aparte a la medicina tradicional china, por lo cual conoce perfectamente la acupuntura. No obstante, no se considera acupunturista puesto que parte de su tratamiento no se limita a la mera punción de puntos clave del cuerpo. Su innovador tratamiento, y a la vez su más valioso aporte, consiste en aplicar directamente los medicamentos sobre esos puntos obteniendo resultados efectivos rápidos, tal como lo demuestra el progreso de sus pacientes.

La doctora Avendaño nos pone de ejemplo una patología muy común en nuestros días para explicarnos la diferencia entre un procedimiento tradicional y el que ella aplica mediante su procedimiento médico: el colon irritable. La medicina alópata identifica lo que orgánicamente sucede con el intestino y ahí aplica su solución, con su técnica -combinación de lo científico y lo alternativo-, ella se interesa más por saber qué está pasando emocionalmente en la vida del paciente que está haciendo mella en su intestino.



“Por lo general, y casi que en un 40 por ciento, un paciente de colon es una persona abusada, y este abuso pudo haber sido sexual, físico, emocional o verbal. Al identificar esa relación nos acercamos a la cura definitiva del problema porque no nos limitamos superficialmente a lo orgánico, que es una inflamación, si no que tratamos de modo integral la anomalía, que si bien se manifiesta físicamente, tiene un origen emocional”, afirma con la convicción que da la experiencia.

Según este principio no hay forma de curar o de sanar de modo total sin unificar lo emocional y lo físico. Volviendo al ejemplo del colon irritable, si únicamente se trabaja este síndrome en su parte orgánica el paciente mejora, pero al no eliminar el impacto de su origen emocional esta persona va a recaer muy pronto. De ahí la necesidad de trabajar en enlace y como un solo conjunto la parte física y emocional, así se logra un estado verdaderamente saludable.

La doctora enfatiza la diferencia que hay entre un medicamento alópata y uno homeopatizado, o biológico. Nos indica que mientras el primero lo que busca es suprimir una condición, porque son supresores (antipiréticos contra la fiebre, antitusivos contra la tos), no tiene en cuenta que estos síntomas se dan porque hay una causa. Asegura que ese es el gran contraste entre los dos tratamientos, el tradicional no favorece el sistema natural de defensa del cuerpo porque además siempre tienen efectos colaterales, mientras el alternativo lo refuerza y no tiene efectos secundarios.

Conversar con ella es absolutamente fascinante, su mirada y su actitud evaluadora son muy simpáticas, hace que el paciente se sienta extremadamente cómodo, verdadero punto de partida del éxito de un procedimiento que está demostrando resultados a diario, al tiempo que despierta la admiración de sus colegas.

Corporación Educativa del Prado

EDUCACIÓN TÉCNICA MUY BIEN PENSADA



Con el propósito de atender las necesidades formativas locales y del departamento en lo que se refiere a la instrucción técnica, la Corporación Educativa del Prado ha puesto todo su empeño en proponer la mejor oferta en este renglón de la educación para la región.

“Básicamente los cursos de capacitación, seminarios, y talleres están diseñados para una población principiante y una población de conocimientos avanzados, en las áreas de Mercadeo y Ventas, Humanística y Organizacional, Tecnologías de la Información y Recursos Humanos”, afirma el Ingeniero Especialista Marlon Mendoza Barraza, Jefe del Departamento de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano de la Corporación.

La meta de Comfamiliar es que al término de sus estudios los aprendices obtengan el mayor reconocimiento, por lo que ha dispuesto que dichos cursos sean muy prácticos y estén dirigidos a toda la comunidad -afiliados y no afiliados-, que deseen conocer, reforzar o ampliar sus conocimientos en las áreas específicas en las que se desempeñan día a día, o que por requerimiento de las empresas deben estar incluidos en su competencia diaria.

Educación técnica: el más valioso aporte a la producción

De acuerdo a estudios del Ministerio de Educación, hay una sobre oferta de profesionales pero hay escasez de técnicos. Recientemente, el Gobierno Nacional destacó

como ejemplo que en Colombia el 30% de los jóvenes son técnicos o tecnólogos, y el 70% cursan carreras profesionales –muchas con altas tasas de desocupación-, mientras que países de fuerte producción, como Alemania y Corea, tienen un 70% de sus jóvenes capacitándose como técnicos y el 30% restante como profesionales.

Comfamiliar Atlántico asume este reto con la apertura de nuevos programas en las áreas de Informática, Hotelería y Turismo, Administración y Finanzas, y en sus Escuelas Industrial y de Idiomas. Para optimizar los resultados le incorpora además lo más avanzado de la ciencia y

¿Por qué pagar arriendo si puedes vivir lo propio?



URBANIZACIÓN
Los Campanos



Aceptamos subsidios de vivienda

Calle 74A con Carrera 10
Casas desde 1 alcoba
de 1 y 2 plantas

¡A un precio que no podrás creer!

Desde: \$34.250.000


Fundaprovi
Fundación Promotora de Vivienda

la técnica a la formación teórico-práctica para que el estudiante egrese en capacidad de adaptarse a los nuevos escenarios laborales, tal como lo exige la Ley 115, Art. 32, que reglamenta la educación técnica en Colombia.

Los Nuevos Cursos

Escuela de Informática y Tecnología	Técnico Laboral por Competencias en Sistemas de Cómputo.
Escuela de Hotelería y Turismo	Técnico Laboral en Servicio al Huésped.
	Técnico Laboral por Competencias en Servicio para eventos, mesa y bar.
Escuela de Administración y Finanzas	Técnico Laboral por Competencias como Auxiliar de Comercio Exterior.
	Técnico Laboral en Mercadeo y Ventas.
	Técnico Laboral en Almacenamiento y Bodegaje.
	Técnico Laboral por Competencias en Banca, Seguros y otros Servicios Financieros.
Escuela Industrial	Técnico Laboral en Inspección de Control de Calidad para Tratamientos de Metales y Minerales.
Escuela de Idiomas	Programa de inglés.

La permanente búsqueda de la excelencia

Con la firme determinación de mejorar los procesos educativos, la Corporación adelanta gestiones para realizar convenios que permitan, en unión con otras entidades, otorgar diplomados y postgrados.

“Esto obedece además a la estrategia de continuar posicionando nuestro nombre como opción formativa, y para ello se están tocando puertas de instituciones de renombre para establecer alianzas estratégicas y poder ofrecer diplomados. Más que todo en áreas del saber de alto impacto, para satisfacer las necesidades de los interesados”, afirma Marlon Mendoza.

Así mismo, la Corporación Educativa del Prado continúa fortaleciendo su portafolio formativo mediante los seminarios que desarrolla de manera constante. Este tipo de estudios se han convertido en una extraordinaria herramienta de apoyo para quienes los cursan y les sirve para desarrollar su ocupación, además de aportar un mayor valor a su perfil técnico.



Cómo acceder a los programas formativos

Solo necesita entrar en contacto con la Corporación Educativa del Prado en la Cra 53 # 59 - 122, o llamando a los teléfonos 344-1084 y 344-0670. Si lo prefiere, puede remitir un correo electrónico a: corporacion@comfamiliar.com.co para los programas Técnicos Laborales; y coursempresariales@comfamiliar.com.co para los cursos, seminarios, talleres y diplomados. Para el programa de inglés: asesorcorporacion@comfamiliar.com.co.



Tenga en cuenta que...

La educación técnica es una vía para el desarrollo del sector industrial y empresarial que se estudia de manera rápida y práctica, además de estar al alcance de todos. Por todo lo anterior genera una positiva repercusión en nuestra economía, a lo cual Comfamiliar Atlántico le pone todo su empeño.

JAIME CASTILLO:

Campeón de Artes Marciales en el Torneo Nacional de Cadetes y Junior



Los elogios y los aplausos en este caso se han quedado cortos para expresar la emoción que se siente en el Club Deportivo Comfamiliar por la reciente hazaña de uno de sus más ilustres integrantes: Jaime Andrés Castillo, quien con tan solo 15 años y cursando noveno grado, posee la determinación y concentración de un adulto con experiencia.

Su flamante triunfo en la ciudad de Bucaramanga, lo elevó a campeón de Artes Marciales en la división de 63 a 68 kilos del Torneo Nacional de Cadetes y Junior, efectuado en esa ciudad, evento que además sirve de clasificatorio para el Panamericano Juvenil que se realizará en México en septiembre.

Escribe su propia historia

La inspiración de Jaime Andrés Castillo para ingresar desde niño al mundo de las Artes Marciales no vino ni del

cine, ni de las populares caricaturas japonesas conocidas como *animés*. Jaime encontró la motivación en su propia casa, su papá, Jaime Castillo, de quien heredó no solo su nombre sino la destreza para desempeñarse en un deporte tan exigente, fue su ejemplo.

Jaime Castillo padre también ha sido campeón y actualmente es el entrenador de Taekwondo de más alto rango en toda la costa Caribe, con su cinturón negro séptimo dan en esta disciplina. Lo destacado de su padre no intimidó al joven Jaime, por el contrario, estimuló sus deseos de superar lo que su progenitor ha logrado. Una meta que el joven se toma muy en serio, como quedó demostrado el año pasado cuando ganó un torneo interclubes en Brasil, donde impresionó por su técnica y carácter en cada enfrentamiento que participó.

El triunfo

Su capacidad y férrea voluntad se hizo evidente, tanto por el triunfo obtenido en Bucaramanga como por la forma en que lo logró, sobreponiéndose a una gastroenteritis viral que por poco se convierte en su más duro rival. Sin embargo su mentalidad y concentración fueron sus principales aliados para



salir avante ante ese desafortunado escollo. Su estrategia para no dejarse vencer por la enfermedad fue la de quedarse acostado para conservar las energías y solo salir momentos antes de cada combate, aprovechando que el hotel en el que se alojaba queda en las cercanías del coliseo donde se realizaba la competencia. “Ya estaba sin piernas en la semifinal, y para la final fue casi un milagro”, cuenta como anécdota mientras agradece a Dios por la victoria obtenida.

Su casa

El Club Deportivo de Comfamiliar es sede de práctica para múltiples deportes, como natación, béisbol, patinaje, baloncesto, voleibol y, por supuesto, Taekwondo, disciplina que hoy recoge tempranamente frutos en los pies y manos de Jaime Castillo.

En el club el joven Jaime se siente en casa, y en realidad lo es desde muy niño pues ahí empezó a entrenar, no solo con su padre sino con el resto de entrenadores, tal cual confirma otro Jaime de esta historia: Jaime Rodríguez, director de deportes de la entidad, y quien con emoción recuerda: “Lo hemos visto crecer y es emocionante ser testigos de lo que está haciendo, nos llena de orgullo por este triunfo y porque sabemos de lo que es capaz. Lo queremos mucho aquí en Comfamiliar”.

La profunda admiración por su padre lo llevó a convertirse en el disciplinado deportista que hoy asombra, pero sabe que su camino no lo hace a la sombra de su papá. Tiene muy claro que serán sus propios pasos los que lo lleven a cumplir su mayor sueño: ganar una medalla en unas Olimpiadas. Y sueños como ese son los que cuentan con el respaldo total de Comfamiliar Atlántico.

Momentos de la Ceremonia de ascenso de cinturón en varias categorías



En las instalaciones de Comfamiliar Atlántico de la calle 48 se celebró el viernes 23 de agosto la ceremonia de graduación de Taekwondo, en la que 14 jóvenes elevaron su jerarquía de color en este arte marcial, con cinturones blanco-amarillo y amarillo-verde. Doce de ellos pasaron de cinturón blanco a amarillo y dos más pasaron de amarillo a verde. El invitado especial en dicho acto fue nuestro campeón Jaime Castillo, quien recibió los honores de los presentes con mucha humildad.



BARRANQUILLA: CON LA MISIÓN DE INNOVAR



La innovación es “la capacidad del ser humano, equipo u organización, de introducir al mercado de forma exitosa una mejora o una nueva idea de producto, negocio o concepto.” Así fue conceptualizado por Ariza y Pacheco en el trabajo de investigación “Diseño de un modelo de gestión para innovación disruptiva en los programas de Administración de Empresas y Psicología de la Universidad Simón Bolívar”.

Por otro lado, Shumpeter la concibe como una fuerza dinamizadora de la Economía, cambio y mantenimiento, la cual puede darse en productos, mercados, producción, suministro, y estructuras. Peter Drucker, por su parte, ve la innovación como una herramienta específica de explotación del cambio como oportunidad de negocio.

Con base en lo anterior, la innovación en un país, región o ciudad puede medirse mediante diferentes indicadores. Por ejemplo: el nivel de inversión en ID + i (Investigación, Desarrollo e Innovación), productos y/o servicios nuevos y/o mejorados en el mercado; número de interacciones novedosas en concesión de materia prima o mejora de procesos de las empresas que conforman las industrias de la región estudiada.

En relación con la premisa anterior, Colombia ha pasado del 0.1% al 0.2% del PIB en los últimos tres años, según el Banco Mundial.

(<http://databank.worldbank.org/data/views/reports/tableview.aspx>).

La intención es que este presupuesto se aumente considerablemente en 2014; es decir, pasar a un 0.5% del PIB, según el director de Planeación Nacional.

(http://www.elcolombiano.com/BancoConocimiento/Inversion_en_investigacion__apunta_al_05_del_pib_dnp/inversion_en_investigacion__apunta_al_05_del_pib_dnp.asp).

Asimismo, la proyección y reto del DNP es la regionalización de la ciencia y la tecnología, todo esto con el ánimo de estimular, mediante un programa de regalías, la participación de todas las regiones en proyectos de investigación relacionados con el impacto de la innovación.

Barranquilla está presente en proyectos de ciencia y tecnología que generan las condiciones y las capacidades para la formulación de Planes de Ciencia y Tecnología, para lo cual está aprovechando las oportunidades del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación –SNCTI. La ciudad, consecuentemente con los Planes de Desarrollo Nacional y Departamental, utiliza la innovación como una locomotora de desarrollo.



Según el Observatorio del Caribe Colombiano:

(http://www.ocaribe.org/sid/sid.php?id_modulo=2):

- Barranquilla ocupa el séptimo lugar dentro de las 22 principales ciudades de Colombia, en relación con el número de proyectos de investigación y tecnología aprobados por COLCIENCIAS.
- La ciudad es el referente regional en número de grupos de investigación activos, con una tasa de 0.85 (número de grupos por cada 10.000 habitantes) y ocupa el noveno lugar dentro de las 22 ciudades que fueron objeto del estudio.
- Asimismo, ocupa el noveno lugar en relación con el número de investigadores activos por cada 10.000 habitantes, con una tasa de 3.23.

A propósito de las cifras anteriores, para fortalecer la innovación de la ciudad, pueden recomendarse las siguientes actuaciones:

Robustecer el triángulo Universidad-Empresa-Estado

Las universidades de Barranquilla deben dejar de poner sus apuestas de ingresos en las matrículas y visualizar la investigación como una fuente fuerte de ingreso, aprovechando la política gubernamental de robustecer el triángulo



Universidad-Empresa-Estado que ha estado latente por muchos años y que día a día se convierte en pieza fundamental en el desarrollo de la ciudad y la región.

En este momento la distribución del presupuesto de 1.6 billones de pesos para la investigación, según el DPN, está distribuido así: 37.5% es aportado por las universidades, otro porcentaje igual por el estado y el 25% por el sector productivo. Lo anterior indica que en el país sucede lo mismo que en Barranquilla; es decir, las empresas que investigan son pocas y que el producto de esta investigación no está orientado al desarrollo regional, sino al desarrollo o mejora de productos de consumo.

Diseño de negocios alternativos que cabalguen la economía

No se trata de planes de desarrollo de alcaldes de turno, tampoco de inauguraciones que descresten, se trata de producir productos propios que hagan competitiva la ciudad más allá de un periodo de gobierno. Es decir, Innovación de Concepto.

En este punto es preciso que el desarrollo de clústeres sea la prioridad, por el carácter interdisciplinario que aporta el conglomerado, además de ser la característica que asegura la diferenciación del producto resultante. Es muy importante que se identifique el clúster idóneo para la ciudad. En otras palabras, los clústeres no se crean, los conglomerados se dan con las interacciones de las empresas, haciendo que la función de los líderes de la innovación sea la identificación de estas interacciones para estimularlas y desarrollarlas.

Por ejemplo, el Clúster de Comercio para aprovechar la posición geoestratégica de la ciudad. En este sentido Barranquilla pasa de competir para ser la mejor, a competir para ser única. Por otra parte, hay que considerar el Turismo Innovador. Los esfuerzos diferenciadores de Barranquilla deben orientarse al desarrollo del turismo empresarial y robustecer durante todo el año el turismo en

general en la ciudad, el cual se ha visto disminuido en los últimos meses, según el informe de Turismo de Mayo de 2013 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

(<https://www.mincomercio.gov.co/publicaciones.php?id=16590>).

Así mismo explotar con planes novedosos el Carnaval y la educación. A manera de ejemplo, convendría crear y promover paquetes de formación continuada o superior que terminen en días de recreación en nuestras fiestas Patrimonio de la Humanidad, combinando la formación con actividades que faciliten compartir con los barranquilleros durante la fiesta insignia de la ciudad.

Negocios alternativos

Desarrollo y venta internacional de Aplicaciones Móviles, Web 2.0, Telemedicina, Lifestyle, Software y Biotecnología. Así también, utilizar los sectores alternativos identificados en el Atlántico (Ariza, Yesid, 2013. "Retos de Competitividad para Barranquilla y el Atlántico". Revista Enlace, Edición 17, páginas 16 a 18.), como son: productos metálicos para uso estructural, muebles, vidrio, hierro, acero, lácteos, papel, cartón y textiles.

¹Artículo Reflexivo producto de revisión de trabajo de grado de Maestría y fuentes secundarias.

²Magister en Administración de Empresas, Docente Investigador.



Dejando huella verde

Todas las soluciones logísticas que usted necesita en un solo lugar.

Nuestro enfoque "Multi" nos orienta a desarrollar soluciones de logística flexible a las necesidades y exigencias de nuestros clientes.

MULTI
SOLUCIÓN

MULTI
DESTINO

MULTI
CANAL

MULTI
TIEMPO

MULTI
PAGO

www.servientrega.com

Síguenos en:



[facebook.com/servientrega](https://www.facebook.com/servientrega)



[@servientrega](https://twitter.com/servientrega)



LA COCINA MEDITERRÁNEA: más que comida, un estilo de vida saludable

Es un hecho de que la agitada vida de hoy nos permite cada vez menos tiempo, y dejar de comer saludablemente ha sido el más grave pecado del ejecutivo moderno en repetidas ocasiones. Sin embargo en el inmenso universo culinario existe un tipo de comida que tiene mucho, o quizás todo, para imponerse también a los requerimientos nutricionales de la vida moderna: la comida mediterránea.

Su historia

Como bien nos dice el Chef Carulla-Pomona, Mauricio Nicholls, “la historia de la dieta mediterránea realmente es milenaria, pero desde hace unos 50 o 60 años empezó a ser muy relevante gracias a los beneficios encontrados en sus ingredientes”. Y es así, lo que hoy llamamos comida mediterránea tiene su génesis culinario en el antiguo Egipto, dado que este país era la despensa del Mediterráneo y aportaba casi todos los ingredientes de sus platos: higos, dátiles, uvas, almendras, hortalizas, ajos, pepinos, cebollas, melones, o sandías se cultivaban en la región.

Luego en la antigua Grecia floreció de manera singular este tipo de cocina, fueron los griegos quienes generaron los primeros recetarios y además elaboraron el aceite de oliva y los vinos, por los que hoy es famosa esta preparación. Los romanos le darían después su verdadero carácter al imprimirle su propio estilo; posteriormente los

pueblos árabes aportarían a la cocción las especias y condimentos e ingredientes nuevos, como la berenjena y los naranjos. Así se dio la evolución de esta dieta a la que incluso llegaron sabores de nuestro continente, con lo que se sumó a esta particular gastronomía el maíz, los tomates, papas, pimientos y hasta chocolate.

Su aspecto saludable

Una comida tan variada como la mediterránea asombra por lo saludable de su ingesta. Para el Chef Nicholls es determinante este hecho y tiene una razón muy clara, puesto que su propia experiencia le indica que el consumo de carnes rojas es mínimo en este tipo de platos y se enfoca más en las frutas y verduras de temporada; el consumo de aceite de oliva en crudo, pescados, vinos, y un buen estilo de vida.

En especial este último punto es de mucho valor para el Chef Mauricio, porque si bien la cocina mediterránea incluye licores, harinas, pastas, aceites y otros ingredientes que pueden ser considerados de riesgo en lo que a aumento de peso se refiere, lo particularmente notorio de la gastronomía mediterránea está en sus costumbres, y en su modo de preparación donde todo está naturalmente balanceado, y esa es su gran ventaja frente a otras comidas típicas.

Sus ingredientes

El Chef Nicholls destaca que los ingredientes de la comida mediterránea se han vuelto casi que universales, y que hoy en día encontramos en nuestros súper mercados una gran variedad de ingredientes, tanto importados como nacionales, especialmente en los de la cadena

Carulla-Pomona, donde hay un excelente surtido de aceites de oliva, vinos, quesos, etc.

Además nos explica que con los ingredientes locales también se pueden hacer variantes de la comida mediterránea, teniendo en cuenta que los colombianos, y



particularmente los que habitamos el Caribe, preferimos los platos bien sazonados. No obstante, nos hace una recomendación, para darle el toque verdaderamente Mediterráneo debemos tener presente un elemento primordial, como “el aceite de oliva, que es considerado como el oro líquido de la cocina mediterránea”, según sus propias palabras.

Unos tips para su preparación

El Chef Mauricio Nicholls anota que es difícil identificar un plato en particular, por encima de otro, como el más representativo de la comida mediterránea, porque esta corriente culinaria es demasiado extensa, geográficamente hablando. Agrega que incluso se pueden considerar como mediterráneos varios platos de las cocinas de Grecia, Italia, España, Francia, los países de la antigua Yugoslavia; Turquía, Argelia, Túnez, Marruecos y Egipto.



En Carulla, los lunes
los dedicamos a
complacer todos
tus antojos.

Carulla





Si eres afiliado a Comfamiliar Atlántico todos los lunes podrás obtener los mejores descuentos y beneficios de Carulla.

10% de descuento en las farmacias propias Carulla <small>No aplica en todos nuestros canales.</small>	20% de descuento en frutas y verduras	25% de descuento en hogar	Lunes del afiliado. <small>Descuentos especiales solo afiliados.</small> 
20% de descuento en vinos <small>*Excluye el consumo de bebidas alcohólicas e impuestos de venta. Vig. del 20 de mayo. El monto de ahorro es proporcional para la venta.</small>	15% de descuento en carne de res, cerdo y pollo <small>(Reserva para Quito)</small>	15% de descuento en talcos, jabones de tocador, desodorantes, cuidado capilar, higiene oral, cremas corporales y de manos.	

Ofertas válidas para SuperClientes Carulla en la ciudad de Barranquilla. Aplica 3 unidades por cliente. Los precios de los productos estarán en el punto de venta. Máximo 3 ofertas por cliente. Descuentos no acumulables con otros descuentos y ofertas. Fotos de referencia.

un placer para todos los días

www.carulla.com y síguenos en  



Pero sí identifica unos consejos indispensables para una preparación al estilo Mediterráneo:

- Utilizar pescados, frutas y verduras frescos.
- Consumir aceite de oliva en crudo, que es rico en omega 3, 6 y 9.
- Tratar de que las cocciones no lleven demasiado tiempo para no perder todas las propiedades nutricionales.

Una receta mediterránea con el toque de la cocina de Carulla

Pescado con vinagreta mediterránea

Esta receta tiene origen en España, pero es un auténtico plato Mediterráneo fácil de preparar pues solo toma 15 minutos llevarlo a la mesa. Sirve de plato fuerte, y es por demás delicioso.



Para el pescado

- 6 filetes de pescado blanco
- Aceite neutro
- Sal gruesa y pimienta al gusto

Para la vinagreta

- 3 tomates maduros cortados en concasse
- 1 cucharada de chile rojo en hojuelas
- 2 cucharadas de alcaparras en vinagre
- 3 ramitas de tomillo fresco
- Aceite de oliva

Para la pasta de aceitunas

- ½ taza de aceitunas negras sin semilla
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Sal, pimienta y azúcar al gusto
- Albahaca troceada para decorar

Preparación

- Unte el pescado con aceite neutro. Salpimiéntelo con sal gruesa y pimienta. Resérvelo en la nevera.
- Para la pasta de aceitunas, pique o procéselas, y mézclelas con el aceite de oliva. Rectifique sabor con sal y pimienta.
- Para la vinagreta, mezcle en un recipiente los tomates, el chile, las alcaparras y el tomillo fresco. Agregue el aceite de oliva hasta que tenga una textura ligera. Rectifique sabor con sal, azúcar y pimienta y reserve.
- En una sartén muy caliente, con un poco de aceite neutro, dore los filetes de pescado, 2 minutos por cada lado. Sirva los filetes de pescado y báñelos con la vinagreta y la pasta de aceitunas.
- Por último, decore con la albahaca y dele gusto a su paladar.



ACONDICIONAMIENTO FÍSICO PROFESIONAL

En SportGym



“Aquí tenemos lo esencial para lograr cualquier resultado físico”. Con esta contundente frase nos recibió Gumer Anaya Blanco, Licenciado y Especialista Físico para la salud con más de 20 años de experiencia, y uno de los instructores del gimnasio *SportGym* de la Caja de Compensación Comfamiliar. Con conocimiento de causa nos da la mejor referencia de lo que es la capacidad de este completísimo gimnasio y sus servicios.

A lo largo y ancho de sus tres pisos el *SportGym* Comfamiliar cuenta con áreas equipadas para cualquier disciplina del acondicionamiento físico: spinning, pilates, fitness, aeróbicos, cardio, pesas, y más recientemente, el tan popular TRX. Allí los ejercicios son guiados por los asistentes bajo la supervisión de entrenadores profesionales como Gumer, quienes verifican paso a paso a cada uno de los usuarios, garantizando así que alcancen los resultados físicos deseados, además de facilitarles que lo logren de manera segura y sin lesiones.

Ubicado en el edificio de la carrera 55 #75 – 163, en el sector del barrio Alto Prado en Barranquilla, este complejo dispone en su segundo, tercer y cuarto piso las zonas de acondicionamiento. En el segundo piso se encuentra el área médica, spinning, la zona húmeda, duchas hidromasajes, baño turco, sauna y lockers.

En el tercer piso están las salas de aeróbicos, pilates y TRX, este último el más novedoso de los métodos puestos al servicio en el gimnasio.

El cuarto piso corresponde al área de las máquinas, que cuenta a su vez con dos zonas: la de ejercicios de cardio y la de pesas. En la primera de ellas están las caminadoras y las elípticas, mientras que el resto del piso está dedicado a los ejercicios de desarrollo muscular.

Un plan único de entrenamiento

Gumer Anaya indica que una de las principales cualidades por las que hay que ir al *SportGym* de Comfamiliar es el programa denominado “Entrenamiento funcional”. Este es un plan especial de acondicionamiento físico pensado y diseñado de acuerdo a las necesidades de los usuarios, específicamente para enfatizar en los requerimientos que se ajusten a mejorar los hábitos de vida de cada quien. En

FARMACIA TORRES
Calle de 11

TE INVITAMOS A GOZAR
MEJOR MEDICINA RISA
EN EL **SHOW HUMOR**
DE FARMACIA TORRES

Este 26 de Septiembre
Lugar
Teatro Jose Consuegra Higgins
Hora: 6:30 pm.

Por compras mayores a
\$30.000
\$15.000
Reclama tu boleta para el
Show de Humor

JOSELO LUCHO TORRES MONO SANCHEZ

Oxit Cantora
Con la Presentación Especial

otras palabras, teniendo en cuenta el ejemplo citado por el instructor Anaya acerca de que una secretaria no requiere la misma serie de ejercicios que un ama de casa.

Mientras la secretaria pasa muchas horas de su jornada laboral sentada, el ama de casa realiza toda una suerte de actividades que implican estar en movimiento y ahí es donde entra a aplicarse el entrenamiento funcional. Con este plan, y siguiendo el ejemplo, a la secretaria se le aplica una rutina que incluya ejercicios para antebrazo y muñeca con fortalecimiento de espalda, y al ama de casa se le establece una serie de pesas suaves para trabajar brazos y piernas. De acuerdo a los principios del "Entrenamiento funcional", cada persona necesita fortalecer diferentes músculos de acuerdo a sus hábitos y costumbres.

Esto garantiza el más alto nivel de resultados satisfactorios puesto que la persona, al adquirir la disciplina del ejercicio, nota cada vez en mayor proporción cómo rinde mucho más en sus actividades diarias para las que ahora sí se encuentra preparado.



Con estándares internacionales

El gimnasio funciona con los estándares de la ACSM (*American College of Sport Medicine*), que desde 1954 es la asociación pública de mayor reconocimiento científico en ciencias del ejercicio y medicina deportiva. Esto le agrega un valor inmenso a todo el trabajo que se desarrolla en el SportGym, debido a que nada se deja a la improvisación.

Cuando el usuario ingresa al *SportGym* Comfamiliar a iniciar un programa de entrenamiento, se le practica una



evaluación preliminar para determinar su estado o condición física, seguidamente se le programa el trabajo anaeróbico (de fuerza) y aeróbico (de cardio) a realizar para alcanzar los objetivos del acondicionamiento más adecuados a su caso.

"Especialmente en esto se siguen las recomendaciones de la ACSM", nos dice Anaya, pues para que se pueda establecer dicho plan personalizado de ejercicios se examina al paciente bajo los parámetros que impone a nivel internacional dicha organización. Básicamente son cuatro pruebas las que determinan la condición física del individuo, estos exámenes son un test de fuerza, resistencia, flexibilidad y postural.

La novedad del TRX

Era uno de los secretos del ejército norteamericano durante la guerra del golfo, que fue cuando se creó por parte de Randy Hetrick, quien lo ideó como alternativa para poder seguir entrenándose sin pesas, y sin exponerse al enemigo. Su traducción literal es algo confusa porque viene de un acrónimo en inglés, pero básicamente significa entrenamiento de suspensión. En esencia utiliza el propio peso del cuerpo para ejercitarse en ángulos que no se logran de ninguna otra manera. Luego fue mejorado y usado por la unidad élite de los *Navy Seals*, por los resultados rápidos que producía. Hoy en día es usado como programa de base, no solo del ejército sino de todas las ligas deportivas en EEUU. A Colombia llegó hace unos años, pero podemos decir que se ha popularizado el concepto recientemente.

Gumer Anaya, nos señala que el TRX es prácticamente para cualquier persona, siempre y cuando no tenga alguna discapacidad porque, aunque no es un ejercicio



aeróbico, el practicarlo también genera beneficios a nivel cardiovascular. Tampoco es para aumentar la musculatura, como las pesas, pero si da fuerza, tonifica y da resistencia, y lo convierte en un ejercicio muy completo.



SportGym, manteniéndose siempre actualizado en todas las especialidades del entrenamiento, implementó su propia área de TRX, la cual desde su apertura es una de las más solicitadas por los asistentes al gimnasio, quienes siempre terminan sus jornadas con la mayor satisfacción al saber que son guiados por expertos que están comprometidos a cuidar su salud.

Tu Casa Propia Aquí es Posible

Cómodas Gasas

Zonas Verdes

Vías Pavimentadas

Piscina Olímpica

Piscina Infantil

Gancha de Fútbol

Gancha de Beisbol



Vía Cordialidad a 3 Minutos del Puente Cincunvalar • Email: casasvillao@hotmail.com

Teléfonos: 382 3155 • 315 724 7909

LAS FRANQUICIAS EN BARRANQUILLA:

un modelo de negocios que crece a intenso ritmo



La llegada a la ciudad de rutilantes marcas comerciales le está dando a Barranquilla un paisaje cada vez más ajeno a lo que solíamos recordar. En las esquinas de las principales calles de la ciudad es muy frecuente ver avisos que promocionan sitios de renombre internacional, que preferentemente se ubican muy cerca de las áreas igualmente transitadas.

Esta avalancha de marcas, comparable con una invasión extranjera al mercado local, no es otra cosa que una de las formas más antiguas de mercadear que los empresarios conocen muy bien, pero que actualmente se ha venido instalando a ritmo trepidante en la capital del departamento del Atlántico.

Famosos sitios de comidas, y de servicios como la hotelería, se están incorporando a nuestro entorno gracias al mercado de franquicias, un negocio fácil de entender pero no tan sencillo de realizar. La franquicia es una licencia o concesión mediante la cual los creadores o propietarios originales de una marca, producto o servicio determinado, le permiten a uno o varios inversionistas su explotación comercial. A cambio, estos reciben una retribución económica que usualmente consiste en una comisión sobre las ventas producidas por esos derechos concedidos.

El tema ha sido enfocado por Enlace, de manera particular para saber qué tan atractiva es la ciudad para las llamadas franquicias. Y dado que el fenómeno es cada vez más notorio, invitamos a nuestras páginas a Ray Miller, coordinador de desarrollo sectorial de empresas en Fenalco Atlántico y un conocedor del tema, quien respondió a nuestros interrogantes.

¿Es Barranquilla atractiva para la inversión por el sistema de franquicias?

En este momento es una excelente ciudad para las franquicias debido a su naturaleza comercial por excelencia. El 83 por ciento de las personas de Barranquilla se dedican al sector comercio y cuando se tiene un sistema que ha sido probado satisfactoriamente como el de las franquicias, junto a una naturaleza como la nuestra, se dan las condiciones coyunturales y estratégicas para que funcione de manera exitosa la implementación de este modelo de negocio.

¿Qué tanto interés le produce al barranquillero la presencia de una marca en una franquicia?

La homologación es algo simpático que tiene la instalación de franquicias en la ciudad porque está comprobado que el barranquillero tiene una idiosincrasia de consumo altamente aspiracional. De hecho la tendencia es que al barranquillero le gusta mostrar un poco más de lo que realmente es; somos espontáneos, amables y muy hospitalarios pero también tenemos mucho ego. En nuestros hábitos de compra el consumidor local se interesa por comprar o ir a lugares donde pueda sentir o proyectar un mejor nivel socioeconómico, y las franquicias responden perfectamente a esa necesidad.

¿Es positivo para la ciudad la instalación o llegada de franquicias?

Por supuesto que es positivo para la ciudad la llegada a nuestro mercado local de bienes y servicios a través del sistema de franquicias. Por un lado, establece unos

estándares internacionales de referencia y eso obliga al productor local a mejorar sus estándares de calidad y competitividad; por el otro porque se da cuenta que su competidor ya no es el carro de perros calientes que está en la esquina, sino un lugar que puede estar en cualquier parte del mundo. Eso demanda que el comerciante tenga un sentido de servicio al cliente mucho más alto.

¿Puede competir en iguales condiciones un comerciante local que pretenda proyectar su razón social con marcas que tienen tanta presencia y dominio en el mercado?

En Colombia, y particularmente Barranquilla, tiene mercado para todos. La ciudad tiene muy arraigado lo que se llama el consumo tradicional y hay sectores de la población que nunca renunciarán, por ejemplo, a comer arroz de liza. O ¿cuándo podrían siquiera imaginar dejar de saborear la butifarra con bollo de yuca, o el tan famoso arroz de payaso? Son elementos que nunca abandonará el consumidor local porque pertenecen a la identidad de la ciudad y esto a su vez es una fortaleza para competir. Lo que tiene que aplicar el productor local es mejorar las condiciones en aspectos como higiene, calidad y atención, y esta es la gran enseñanza que intrínsecamente dejan las franquicias.

¿Qué tipo de consejos se le puede dar a un inversionista que quiera llegar a la ciudad con una franquicia?

Lo primero que debe conocer es al consumidor barranquillero, porque de nada sirve un modelo que sea exitoso en otro país pero que no se adapte a lo que localmente es el perfil del comprador, y sus hábitos de consumo.



LOS MEJORES MOMENTOS DE TU VIDA

VÍVELOS EN LA AMERICANA



¡Aprovecha tu Subsidio!

- DERECHO**
 (Cód. SNIES: 53782)
- INGENIERÍA DE SISTEMAS**
 (Cód. SNIES: 52726)
- INGENIERÍA INDUSTRIAL**
 (Cód. SNIES: 101973)
- ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**
 (Cód. SNIES: 52596)
- CONTADURÍA PÚBLICA**
 Por Ciclos Propedéuticos

 - Técnico Profesional en Procesos Contables (Cód. SNIES: 91425)
 - Tecnología en Gestión Contable (Cód. SNIES: 91424)
 - Contaduría Pública (Cód. SNIES: 91423)
- NEGOCIOS INTERNACIONALES**
 Por Ciclos Propedéuticos

 - Técnico Profesional en Procesos Logísticos y de Comercio Exterior (Cód. SNIES: 91427)
 - Tecnología en Gestión Logística y de Comercio Internacional (Cód. SNIES: 91426)
 - Negocios Internacionales (Cód. SNIES: 91428)

MATRÍCULAS ABIERTAS

25%*
De descuento durante toda la Carrera
* Válido hasta Diciembre 21 de 2013

Contacto:
BARRANQUILLA/ Sede Cosmos
Calle 72 Carrera 43 Esquina
PBX: 3851027

Síguenos en:
 @coruniamericana /coruniamericana
www.coruniamericana.edu.co

Si bien las franquicias son un negocio que se puede considerar de bajo riesgo en términos de experiencia, ¿qué tan riesgosos son por su alto costo?

Ese nivel de riesgo ante la inversión, que es alta, se reduce por el denominado *know-how*, el saber hacer, que es el verdadero secreto del éxito de una franquicia. No es lo mismo tener los ingredientes en tu mesa, cualquiera los puede tener, pero la receta o fórmula para elaborar un producto y dar un servicio es lo que respalda la inversión, es lo que brinda seguridad a la hora de iniciar un proyecto comercial bajo este modelo de negocio.

¿Qué tanto incidió el TLC en esto de las franquicias en la ciudad?

El TLC (Tratado de Libre Comercio) es un factor importantísimo para el establecimiento de nuevas franquicias, dado que estas son una transferencia de conocimientos y de experiencia comercial respaldada por una imagen comercial que ya tiene reconocimiento. Además, este tipo de tratados protegen al franquiciador en aspectos que se relacionan con sus derechos como creador, lo que permite que haya mayor confianza en un mercado como el nuestro frente a los demás en el continente. Esto favorece a una ciudad como la nuestra, que además viene a ser imagen de dichos acuerdos.



HOTEL ISLA VERDE
TURIPANÁ, ATLÁNTICA

En Turipaná

...disfruta desde ya de una estadía inolvidable en un lujoso hotel ubicado frente al mar

www.comfamiliar.com.co

Reservas e informes Hotel Isla Verde teléfono: 3177060 Ext.: 3301
Fax: 3400248 E-mail: hotelislaverde@comfamiliar.com.co

Departamento de Recreación teléfono: 3207300 Ext. 1517 - 1520 - 1523 Fax: 3400248



FUNDACIÓN HOSPITAL UNIVERSITARIO:

37 años aportando al sector de la salud en la costa



Lo primero que se siente en la Fundación Hospital Universitario Metropolitano (**FHUM**) es la cordialidad de los profesionales de la salud que trabajan allí. Su alto nivel de simpatía por el paciente crea una sensación muy agradable que se vuelve parte del alivio que reciben finalmente quienes por causa de alguna enfermedad, acuden a ser atendidos.

Este hilo conductor de amabilidad que une a todos los que trabajan en el Metropolitano, como popularmente se le conoce en Barranquilla, se aprecia desde la recepción hasta la gerencia, encabezada por la doctora Soraya Corzo, una mujer llena de una dinámica que contagia y estimula a todos en el hospital.

Ganar reconocimiento en el sector de la salud es tan importante como mantenerlo, y eso es lo que con mucha capacidad ha logrado el Hospital Universitario durante 37 años, con un claro origen social desde su nacimiento. En ese entonces inició con una sola torre pero la iniciativa de su fundador, Gabriel Acosta, le dio el impulso necesario hasta convertirlo en la estructura física y tecnológica que hoy aglutina a un sinnúmero de valiosos profesionales que lo hacen funcionar con éxito.

Una forma de medir este constante crecimiento es la forma en que los aseguradores del régimen subsidiado y contributivo trabajan con el Hospital Universitario, puesto que lo perciben como una entidad que se desempeña

con seriedad y profesionalismo y confían plenamente en que a través de esta IPS se garantizan los servicios al paciente de forma integral, y con equipos de alta tecnología en cada campo de la salud en los que presta sus servicios.

Otro de los aspectos que destaca al Metropolitano como entidad prestadora de salud es la política de calidad que practica, siempre buscando fortalecer el grado de especialización en las distintas disciplinas de todos sus profesionales, inculcando en ellos la curiosidad académica, todo con el fin de lograr una atención de altísimos estándares, al tiempo que cultiva su sensibilidad. Esta combinación de virtudes hace la diferencia frente a otras entidades del sector porque gracias a estos principios se logra finalmente brindar una atención acogedora y muy humana.

La **FHUM** tiene una planta de 638 trabajadores, y es uno de los pocos hospitales en la región que cuenta con internistas médicos las 24 horas del día. Medicina interna, ginecología, anestesiología, pediatría y cirugía son las áreas de especialización con las que brinda cobertura permanente, para tranquilidad de los pacientes.

Su capacidad

El hospital tiene 152 camas habilitadas para la atención, pero la directora científica de la entidad asegura que el

rumbo que se ha decidido tomar es el de aumentar la complejidad de la atención en cama en vez de incrementar su número, obedeciendo a un principio claro que mantiene la directiva, y que consiste en tener cada vez una mejor oferta en salud para la región. Esto es importantísimo para la costa Caribe, de acuerdo al propósito de reducir la necesidad de trasladar pacientes de esta parte del país a otras ciudades.



Un banco de sangre clase A

Comparable únicamente con el banco de sangre de la Cruz Roja en Bogotá, es una unidad que cuenta con el mayor avance para el almacenamiento de hemoderivados, con procesos totalmente automatizados y que además opera promocionando la donación.

Constante innovación

Actualmente se tiene programada la próxima reinauguración de la UCI con 11 camas, la cual pasará a tener 23 camas de cuidados intensivos para adultos en unos cuantos meses, con lo que se fortalecerá esta especialidad de la atención. Igualmente se contempla la reinauguración de terapias como la ocupacional, la fisioterapia y la fonoaudiología, con toda la adecuación que exigen los más avanzados y actualizados tratamientos en esta área de la recuperación del enfermo.

Así mismo, el área de imagenología será estrenada en muy corto plazo y ya se cuenta con dos máquinas nuevas: un tomógrafo de rayos X de 16 cortes axiales de última generación, y uno de fluoroscopia para la imagen diagnóstica cardíaca. Pero los esfuerzos no paran ahí, de la misma manera se anuncia la inauguración de nuevas habitaciones que cumplen a cabalidad con todos los estándares normativos.

La Central de Mezclas

Dentro de las renovaciones adelantadas en el Hospital Metropolitano ocupa un lugar aparte la Central de Mezclas, la que de por sí ya representaba un aspecto diferenciador

dentro de su tipo, frente a la oferta disponible en el sector. Como manifiesta con orgullo la Dra. Janeth Gutiérrez Pérez, esta central pasará a ser la más grande y una de las más sofisticadas del país dentro de una institución hospitalaria.

Esta unidad se desarrolló para perfeccionar la aplicación de los tratamientos, una vez se han diagnosticado los medicamentos que se le deben administrar a cada paciente, garantizando así la eficiencia y la pertinencia en la dosificación al interno en el hospital. Mereció un trabajo arduo de más de 2 años, al final del cual se obtuvo como premio la certificación del Invima. La unidad cuenta con campanas de flujo laminar y está capacitada para oncológicos, antibióticos, generales, tabletería y nutrición parenteral.



La institución también avanza en lo científico haciendo investigación en el tratamiento del cáncer y enfermedades neurodegenerativas. Posee además laboratorios de células madres, de cromatografía, y de biología molecular con un espectrómetro de masa, los que ubican al Metropolitano a la vanguardia a nivel nacional en la tarea de aportar nuevos tratamientos médicos.

Todos estos aspectos en conjunto enorgullecen a la región por contar con un hospital que tiene una bien encaminada política de no escatimar esfuerzos para brindar un servicio médico integral.



Más de 430 mil afiliados a la Caja y 700 mil lectores en 20 ediciones ¡lo dicen TODO!



**Una Circulación asegurada
hace más efectiva su pauta
publicitaria.**

Contáctenos:

(575) 318 3043

300 579 2989

316 459 4105

revistaenlace@hjgrupo.com




COMFAMILIAR
Atlántico
Grande...
Como tus sueños

Revista
enlace

Laserlipólisis Sin Cirugía

Procedimiento de última generación en medicina estética, logra la eliminación de esos pequeños depósitos de grasa que ni el gimnasio ni las dietas pueden acabar, con resultados evidentes en tan solo 30 días.

Valor \$3.000.000

Afiliados **\$2.000.000**



Sobrepeso y Obesidad



MALLA SUPRALINGUAL Reduce 6 a 12kg de forma segura en 4 semanas (Supervisión nutricional médica).

Valor \$1.300.000

Afiliados
\$800.000

Várices



ESCLEROTERAPIA, Elimina las "arañas" de tus piernas.

Valor \$180.000

Afiliados
\$120.000

Rejuvenecimiento



PLASMALASER combina el plasma rico en plaquetas y el FX-LASER. (sin agujas).

Valor \$1.500.000

Afiliados
\$800.000

Depilación Láser para mujeres y hombres

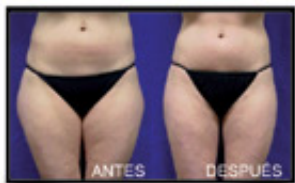


Una sesión al mes y acaba con el vello no deseado en bozo, axilas, pecho, abdomen, bikini, glúteos, espalda...etc.

Depilación Láser IPL
\$69.000 por sesión

Depilación Láser de Diodo
\$150.000 por sesión

Moldeamiento Corporal



SILUET STANDARD Tecnologías no invasivas (cavitación, radiofrecuencia, entre otros) resultados rápidos sin dolor.

Valor \$1.180.000

Afiliados
\$826.000

CRÉDITO DISPONIBLE ✓

RESPALDO MÉDICO ESPECIALIZADO

Promociones válidas por **3 meses**.

301365 4192 - 300529 3839
PIN: 24EC5E5F - 29B06EB1

