

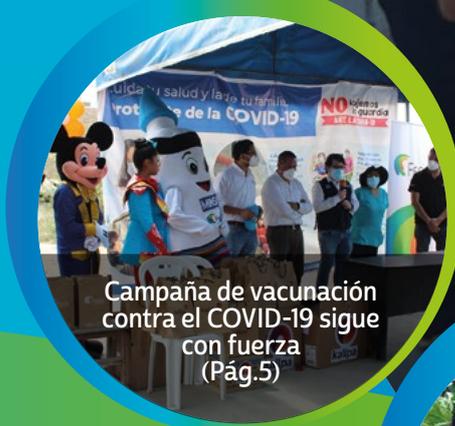
Buen Vecino



PROGRESO PARA CHILCA, ENERGÍA PARA EL PERÚ



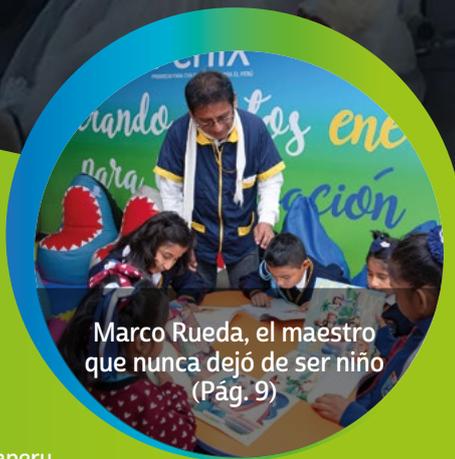
¡De vuelta al cole con Fenix!
Fenix implementa campaña de mejora en la infraestructura de los colegios de Chilca (Pág. 3)



Campaña de vacunación contra el COVID-19 sigue con fuerza (Pág.5)



Comedores populares de Chilca aprenden a cultivar Huertos Hidropónicos para fomentar la alimentación saludable (Pág. 8)



Marco Rueda, el maestro que nunca dejó de ser niño (Pág. 9)

Reactiva Turismo: promoviendo el turismo en Chilca

(Pág. 6)

- 2 Playa, esculturas, arte e igualdad
- 3 ¡De vuelta al cole con Fenix! Fenix implementa campaña de mejora en la infraestructura de los colegios de Chilca
- 4 Entérate
- 5 Campaña de vacunación contra el COVID-19 sigue con fuerza
- 6 Reactiva Turismo: promoviendo el turismo en Chilca
- 8 Comedores populares de Chilca aprenden a cultivar Huertos Hidropónicos para fomentar la alimentación saludable
- 9 Vecinos con energía
- 10 Iniciamos nuestros "Talleres con Energía" de baile y guitarra
Power Recetas
- 11 Entretenimiento
- 12 Emprendedores

Playa, esculturas, arte e igualdad



En el marco del Mes Internacional de la Mujer y con el objetivo de rendirles homenaje reconociendo su papel histórico, se llevó a cabo el **"5to Encuentro de Esculturas en Arena Chilca 2022: Mujer, Arena y Mar"**. El evento se desarrolló en Playa Yaya - Las Salinas en el distrito de Chilca y contó con la presencia de la ministra de la Mujer y Poblaciones Vulnerables, Diana Miloslavich.

A través de esculturas en arena desarrollado por grandes exponentes a nivel nacional, se hizo un llamado a la toma de conciencia en los diversos sectores de nuestra sociedad para enfrentar y erradicar todo tipo de violencia hacia

las mujeres. La organización estuvo a cargo del proyecto educativo chilcano Perú Ecológico con el respaldo de la Municipalidad distrital de Chilca y el auspicio de Fenix.

"En Fenix estamos muy contentos de nuevamente participar en este evento ya que a través del arte se emite un mensaje urgente de construir juntos una sociedad que promueva el desarrollo integral de la mujer. Y más en un evento organizado por la sociedad civil, y promovido por la autoridad local, la empresa privada y este año también por el ministerio de la mujer", agregó Carlos Morán, jefe de Responsabilidad Social de Fenix.



Energía para la educación

¡DE VUELTA AL COLE CON FENIX!



Fenix implementa campaña de mejora en la infraestructura de los colegios de Chilca

Para garantizar un retorno seguro a las aulas, Fenix implementó la campaña “¡De vuelta al Cole!”, con el objetivo de crear un ambiente adecuado para los estudiantes, haciendo mejoras en la infraestructura de las instituciones educativas de Chilca, además de brindarles soporte en la implementación y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

En coordinación con los directores de las instituciones educativas de inicial, primaria y secundaria del distrito, se vienen realizando trabajos de mantenimiento e infraestructura, reparación de sistemas de agua, baños,

pintura y armado de toldos. Asimismo, se hará entrega de insumos de bioseguridad como mascarillas y alcohol.

“Durante el desarrollo de las clases virtuales se descuidaron los ambientes de las instituciones educativas a nivel nacional, en ese sentido, es de suma importancia brindarles apoyo para que nuestros niños y docentes cuenten con un espacio adecuado en el retorno a la presencialidad”, mencionó Carlos Morán, jefe de responsabilidad Social de Fenix.

Los trabajos se están ejecutando de manera progresiva, incluso los padres

de familia se han unido para contribuir con campañas de limpieza y pintado, con el fin de complementar la campaña de “¡Vuelta al Cole!”

Las Instituciones Educativas beneficiarias de la Campaña son:

- IEP N°20960 Las Salinas
- IEP Nuestra Señora de la Asunción
- IEI Madre del Amor Hermoso
- IEI N° 469 Los Patitos
- IEI 15 de Enero
- IEI San José
- IEI Virgen del Carmen



ENTÉRATE

Cuidados para el retorno a clases

¡Volver a las aulas de manera segura es posible!

La tan ansiada vuelta a clases por fin llegó y junto a ella la preocupación de muchos padres de familia por mantener a sus hijos sanos y protegidos de la COVID-19.



¿Cómo conseguirlo?

Fenix te trae 4 tips para ayudarte a que tus hijos gocen de buena salud.



1. INFÓRMATE

Entérate a detalle de los **protocolos que ha implementado el colegio de tus hijos**: si cuentan con dispensadores de alcohol y/o lavamanos, dónde están ubicados, cómo

es la señalización, de qué manera están distribuidos los alumnos dentro y fuera del salón de clases, etc.

2. ENSEÑA

Indícale a tu hijo que debe mantener una **distancia de 1 metro de sus compañeros**, bríndale un **kit básico** que contenga mascarillas quirúrgicas o KN95, jabón líquido para lavarse las manos o alcohol en

gel para desinfectarse y toallitas húmedas para poder limpiar las superficies que suelen tocar, explícale en qué situaciones debe usar cada implemento.



3. CUIDA LA LONCHERA

Aumenta el consumo de frutas y verduras en su dieta, así como proteínas y carbohidratos. Procura enviarles en su lonchera alimentos como cereales, frutos secos y frutas; evita alimentos

que puedan descomponerse. Agrégales yogurt o bebidas frescas, evita las bebidas artificiales y azucaradas como gaseosas o jugos envasados.

4. VIGILA

Es importante que **los estudiantes se laven las manos durante 20 segundos** al llegar a casa, antes y después de retirarse la mascarilla. Mantente alerta para **identificar**

cualquier indicio de síntomas en los niños y adolescentes, **en caso de presentar alguno, no mandar al niño al colegio.**





Energía para la salud

Campaña de vacunación contra el COVID-19 sigue con fuerza

Fenix junto a la **Red de Salud Chilca Mala**, en un trabajo conjunto, continúan reforzando la campaña de vacunación contra el COVID-19 con la finalidad de disminuir la brecha de no vacunados en algunos sectores de la zona e

intensificar la vacunación a menores de edad a partir de los 5 años, de cara al retorno a clases presenciales.

Reforzando su compromiso con el cuidado de la salud, Fenix aportó alegría

y color, ofreciendo premios y un show infantil al **“Vacunakids”**, una campaña de vacunación para los más pequeños, que se llevó a cabo junto al personal médico de la **Red de Salud Chilca Mala**, el cual significó una gran aporte para la conexión y adecuación del vacunatorio en las instalaciones del **Centro Materno Infantil de Chilca**.



“La gran labor del personal médico durante la pandemia es admirable, es por eso que en Fenix venimos apoyando con alimentación para el personal médico y agentes comunitarios que realizan el barrido durante los fines de semana”, mencionó Carlos Morán, Jefe de Responsabilidad Social, quien también agregó que seguirán firmes con el apoyo durante la lucha contra la pandemia.

Energía para el Desarrollo Económico

Reactiva Turismo: promoviendo el turismo en Chilca

A consecuencia de la pandemia, Fenix buscó alternativas para promover el desarrollo del distrito e implementó el programa **“Reactiva Turismo”**, el cual busca impulsar Las Salinas-Chilca como destino turístico mediante el fortalecimiento de capacidades de los negocios, inyección de capital y promoción publicitaria.

La **primera etapa** del proyecto consistió en la actualización de la base de datos de los negocios y emprendimientos, así como la identificación de aliados del sector público que tengan relación con el turismo. La **segunda etapa**, basada en el fortalecimiento de las habilidades de todos los participantes del distrito, incluyó talleres sobre redes sociales,

posicionamiento, habilidades blandas, etc. Este proyecto premió a los 3 mejores emprendimientos con un **“fondo semilla”** de mil dólares cada uno, lo cual les permitió hacer mejoras en su negocio. Por último, la **tercera etapa** incluyó una campaña de promoción publicitaria de los principales atractivos turísticos de Chilca mediante influencers digitales.

Etapa 1

Actualización de base de negocios y aliados del proyecto.

Paso a paso del programa

Etapa 2

Capacitaciones sobre gestión de negocios y concurso de fondo semilla.

Ganadores de fondo semilla: Raspadillas S&S, Restaurante Judith y Restaurante Udelia.



Etapa 3

Promoción publicitaria de atractivos turísticos de Chilca.



Encontramos las chacras más antiguas de Perú

<https://youtu.be/NthvPaJ9MCI>



Estuve en Chilca ¿valió la pena esta pesca?

https://youtu.be/ikzn4KrQ_9g



Conocí una laguna que cura las enfermedades

<https://youtu.be/shCdpC59EHl>



Encontramos el mejor ceviche de muy muy del Perú

https://youtu.be/ikzn4KrQ_9g



Encontramos un extraño museo ovni

<https://youtu.be/3fflyroHMoA>



Probando Chilca - Un plato preparado desde hace 100 años

<https://youtu.be/t9VO9VKuJvU>



Hablan los actores

“El programa Reactiva Turismo de Fenix, con el apoyo del fondo semilla contribuyó mucho en la mejora de mi pequeño emprendimiento, ahora ya contamos con servicio de delivery, atención al público en nuestro local ubicado en la plaza de armas, pudiendo ofrecer a nuestros clientes una gama de variados sabores de helados artesanales y la riquísima raspadilla con jarabes de pura fruta.”



Lourdes Ávalos,
Raspadillas S&S

“El premio obtenido de Fondo Semilla me ha permitido hacer mejoras en mi local, lo he pintado y he arreglado las paredes; ahora tenemos mayor visibilidad, gracias a eso, los clientes ya saben que estamos operando y llegan a consumir nuestra carta”



Nérida Delgado Rodríguez
Restaurante Judith

“El programa Reactiva Turismo me ha dado la oportunidad de conocer a otros emprendedores como yo e intercambiar ideas de negocios, además me permitió coincidir con la Sra. Verushka, pues en ella encontré a alguien con quien puedo trabajar de la mano y pedirle algún consejo cuando es necesario, definitivamente, ha sido una buena oportunidad de aprendizaje”



Wilder Pajuelo
Artesanía de otro mundo.

Energía para el desarrollo inclusivo

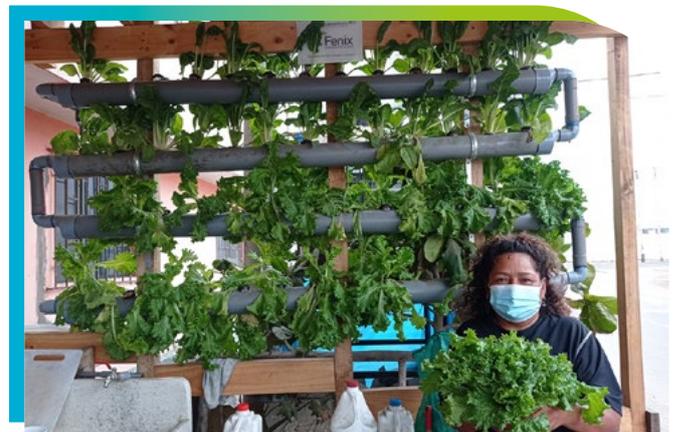
Comedores populares de Chilca aprenden a cultivar huertos hidropónicos para fomentar la alimentación saludable

En octubre del 2021, Fenix dio inicio al proyecto piloto de **“Huertos Hidropónicos”** con la finalidad de brindarle a la comunidad chilcana una nueva alternativa de alimentación saludable y de ahorro económico. Debido a la gran acogida, para el 2022 se decidió continuar y ampliar este proyecto, llevándolo a más comedores populares del distrito de Chilca dispuestos a recibirlo.

Actualmente, se han instalado 10 huertos hidropónicos en comedores populares, entre los cuales ha incrementado el cultivo de lechugas y acelgas, los preferidos de los comensales, obteniendo un total de 986 plantas sembradas. Iniciamos el proyecto de huertos hidropónicos en los comedores

Virgen de las Mercedes, Sarita Colonia, San Martín de Porres, Gotita de Agua “El Shadday”, San Pedro, y se replicó en los comedores Nuestra Señora de la Asunción, Niño Jesús, Panamericano Alto, Señor de Los Milagros, San José.

El proyecto empieza con la siembra y germinación de los vegetales, para luego instalar nuevos huertos, además del levantamiento de cosecha para su posterior consumo. Cada comedor popular cuenta con un monitoreo continuo de especialistas en el cuidado y cosecha de vegetales que capacitan a las presidentas de los comedores, lo cual les permite ampliar su conocimiento sobre cultivo y reducir gastos en la compra de insumos para cocinar.



Marco Rueda

“El maestro que nunca dejó de ser niño”



Conversamos con Magaly Carrillo, maestra chilcana y esposa del querido maestro Marco Rueda, director de la IEP 20960 Las Salinas quien partió hace más de 2 meses, pero sigue presente en el corazón de la comunidad educativa que lideró.

“Marco fue un hombre muy pegado a lo correcto, era un niño líder, noble, un gran cómplice y esposo y un excelente padre, pues aunque estuviera saturado de trabajo, siempre tenía tiempo para la familia”, nos cuenta. A través de Marco, es que Magaly conoció que existe la felicidad, porque el amor que sentían el uno por el otro era incondicional, y como fruto de ese amor nació Walkira, la pequeña hija de 8 años que sueña con algún día ser directora del colegio N°20960 para ocupar la silla de su padre.

Marco Rueda empezó sus estudios en educación en el Instituto pedagógico Luisa de Humay (Lima), luego ingresó a la Universidad de La Cantuta y posteriormente ingresó a la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, ingresó a la Escuela de Folclore Jose María Arguedas para hacer una segunda

especialidad en arte y finalmente llevó una maestría en gestión educativa, en la Universidad Alas Peruanas.

“Marco hacía lo que fuera con tal de llegar a sus alumnos, él era un niño más”, menciona Magaly, quien ha visto la dedicación con la que su esposo preparaba sus clases; en la virtualidad, él incluso se disfrazaba y robaba los peluches de su hija para convertirlos en importantes personajes de la historia, convirtiéndose en un niño más de la clase y logrando que todos los niños estén muy atentos. Este maestro nunca conoció los límites cuando de educar se trataba, hasta fue profesor de educación física, cuando no había docente.

Magaly nos cuenta una experiencia muy divertida: *“El arte ha sido algo que siempre lo ha apasionado, cuando era joven, formó un elenco folclórico con el que viajaba por diversos lugares, pero no sólo eso, sino que también se disfrazaba de payasito y hacía show de cumpleaños junto a sus amigos, su nombre artístico era ‘Rocotito’”.*

Este maestro ha logrado cosas inimaginables con sus alumnos, incluso

con los más inquietos; y esto se debe a la cercanía que él tenía con los padres de familia del lugar.

Logros relevantes también logró en su rol como director: mejoras en temas de infraestructura, capacitación docente y proyectos de educación integral involucrando a padres, docentes y alumnos. *“El cargo de director lo asumía con mucha responsabilidad, su trabajo era impecable, a veces ni dormía y se amanecía trabajando. Algo que debo resaltar es el gran apoyo que recibía por parte de sus colegas. Yo puedo decir que él logró un cambio en todo sentido dentro y fuera de la institución; nada me hace sentir más orgullo que el reconocimiento que recibimos mi hija y yo por su labor”,* indica Magaly.

Marco ha trascendido, pero queda junto a nosotros el ejemplo de calidad humana, grandeza y humildad que nos regaló a lo largo de su vida, con su ejemplo. Y aunque se fue con muchos sueños por cumplir, serán sus alumnos, su esposa y su hija quienes los hagan realidad.



Fenix impulsa el arte y sano entretenimiento Iniciamos nuestros “Talleres con Energía” de baile y guitarra

Como parte del programa de inversión social, Fenix viene implementando “Talleres con Energía”, una campaña que busca la incorporación de actividades sociales a través del arte.

Actualmente se cuenta con la participación de 42 vecinos en total, entre niños y adultos; 29 de ellos asisten a los talleres de baile los días lunes y miércoles de cada semana y 13 son parte de las clases de guitarra que se dictan los días martes y jueves, ambos talleres son dictados por profesores chilcanos y tienen una duración de 2 horas.

El proyecto inició en febrero, a través de una convocatoria virtual y física de nuestro afiche que invitaba a todos los niños y adultos de la comunidad a participar. Recientemente se ha dado un incremento de asistentes, lo cual demuestra el gran interés de los vecinos por desarrollar sus capacidades físicas y sociales dentro de su comunidad.

En Fenix seguimos trabajando con la mejor energía para contribuir con iniciativas que sean beneficiosas para la comunidad de Chilca.



Power Recetas



APRENDE A PREPARAR TAMALITOS VERDES EN 3 PASOS

- 2 kilogramos de maíz fresco desgranado (choclo)
- 4 tazas de hojas de culantro
- 400 gramos de carne de cerdo
- 1 taza de aceite vegetal
- 300 gramos de ají amarillo
- 20 hojas de panca de maíz
- 1 pizca de sal y pimienta
- Pabito (para amarrar)

Paso 1

Para empezar a preparar los tamalitos verdes, corta en pequeñas partes el cerdo y sazón con sal y pimienta al gusto. Calienta en una olla pequeña el aceite y fríe todo el chanco, logrando que quede como chicharrón. Reserva el aceite donde freíste el chicharrón.

Paso 2

Por otro lado, alista el choclo desgranado. Recuerda que mientras más fresco, el resultado será mucho mejor.

Paso 3

También separa las hojas de culantro. Al igual que el choclo, trata de conseguir el culantro más fresco que haya, esto hará que los tamalitos verdes consigan el color y aroma que lo caracteriza.

Pupiletras

U	B	L	T	J	X	B	P	W	B	F	F	S	Z	T	E	D	G	C
P	D	G	L	E	A	M	Q	L	H	S	E	R	E	L	L	A	T	F
C	P	A	A	R	T	E	F	X	Q	Q	Q	P	O	R	F	B	A	A
I	C	Y	O	L	J	F	P	N	E	X	C	X	O	G	L	Y	D	N
Q	I	V	X	T	E	H	L	S	V	T	W	I	B	W	N	S	S	E
Q	D	P	Q	T	M	U	S	D	I	L	Y	Q	F	O	Z	J	A	R
Y	J	O	Z	S	F	V	G	X	X	L	E	A	O	M	Q	C	R	A
L	W	Y	K	B	V	Q	B	C	D	V	F	Z	M	A	L	X	U	W
C	B	D	U	Q	E	D	Q	V	P	B	T	W	S	A	S	V	T	S
I	G	A	L	W	Z	T	D	V	T	B	C	T	I	M	E	A	L	A
F	D	Y	B	J	U	G	N	I	X	C	J	Z	R	S	M	X	U	Y
D	F	T	F	S	I	W	O	A	J	V	G	X	U	V	I	B	C	L
M	R	J	O	C	Y	Q	V	H	R	H	A	Y	T	Y	L	F	S	A
C	O	A	V	A	M	O	M	D	A	U	J	C	U	B	L	J	E	Z
I	O	R	T	S	E	A	M	G	B	Z	A	B	U	U	A	H	C	L
Y	H	L	V	A	T	N	P	M	F	M	A	T	R	N	G	N	C	O
Z	F	O	Q	A	I	T	J	V	N	W	G	U	S	I	A	C	H	Y
S	S	I	G	K	L	K	F	Z	T	V	L	F	G	E	K	G	N	P
F	I	F	Q	E	O	Z	Q	K	I	X	W	E	R	X	R	M	H	N

ARTE
TURISMO
SEMILLA

TALLERES
VACUNA
ARENA

ESCULTURAS
MAESTRO
RESTAURANTE

Calendario

MARZO

- 05 Día Mundial de la Eficiencia Energética
- 08 Día Internacional de la Mujer
- 21 Día Mundial de Síndrome de Down
- 22 Día Mundial del Agua

ABRIL

- 01 Día de la Educación
- 02 Día Mundial del Autismo
- 07 Día Mundial de la Salud
- 22 Día de la Tierra
- 23 Día Mundial del Libro y del Idioma Castellano
- 28 Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo

SUDOKU

						6	2	
			8		2	7		
3	6						4	
4			5			2		
	2	5	3					1
						3	7	
5	9				7	8		4
7	8	6			3	5		2
2	3			8				

Anuncios

Si conoces a un vecino o negocio que deba estar en nuestro boletín, escríbenos a los correos: cmoran@fenix.com.pe o avillavicencio@fenix.com.pe



Salchipapería "Los Nietos"
Venta de salchipapas y comida rápida
Pedidos al: 972 044 406



"Adan & Eva"
Hospedaje y restaurant
Contacto: 970 020 914



Reactiva
Turismo

Participante

30 años de la buena sazón chilcana

El “**Restaurante Judith**”, fue fundado en 1992 por Abartina Rodríguez Miranda, junto a 4 amigos, llegando a invadir de sabor aquel desértico lugar, donde aún no había carreteras y el mar llegaba hasta donde hoy se encuentra la central termoeléctrica de Fenix.

Nélida Delgado Rodríguez, hija de Abartina, ha crecido junto a este negocio, pues ha trabajado en él durante muchos años como ayudante y hace 10 años se encarga de sacarlo adelante junto a 4 de sus hermanos; ofreciendo a sus clientes una novedosa propuesta de restaurante en la playa, con una variada carta que va desde desayunos y almuerzos en base a pescados y mariscos, hasta una deliciosa oferta de comida criolla.

Sobre los desafíos que le ha tocado enfrentar, Nélida nos cuenta: “*el reto más importante para mí, fue asumir la*

responsabilidad del negocio después de mi madre; porque no sabía nada sobre proveedores y logística, eso lo aprendí tomando riesgos; mientras que el segundo reto más importante ha sido salir adelante después de la pandemia, pues teníamos varios insumos comprados, que con el tiempo se vencieron”. La emprendedora chilcana está convencida de que un negocio es un aprendizaje constante y que se debe tomar riesgos para saber lo que eres capaz de lograr, por lo que el programa Reactiva Turismo ha llegado en el momento oportuno, brindándole herramientas que la han ayudado en el negocio familiar y además le dio la oportunidad de participar del Fondo Semilla y ser una de las ganadoras.

Este apoyo económico le ha permitido alcanzar una mayor presencia en la playa Yaya, a través de mejoras en su local y el perfeccionamiento de

sus recetas. Con ello ha conseguido que más personas la visiten y puedan probar su deliciosa carta. Ella tiene en mente seguir mejorando en estructura y calidad, y espera algún día poder abrir otra sucursal; pues aunque Abartina, su madre, haya partido de este mundo hace 4 años, Nélida se ha encargado de mantener la calidad y la deliciosa sazón que caracteriza al “restaurante Judith”, pero sobre todo, de reafirmar el compromiso de una excelente atención al público. “*Si el cliente se va feliz, nosotros también estamos felices*”, concluye la emprendedora.

Restaurante Judith

Dirección: Playa Yaya – Puesto N°11

Contacto: 967389410