



El Ayuntamiento celebra la Navidad con un nuevo belén municipal 'solidario'

La solidaridad y el trabajo de los voluntarios reconstruyen en tiempo récord el belén municipal calcinado, en lo que la Guardia Civil investiga como un incendio intencionado. | [pág. 2](#)

● El tren de la Navidad con tiques gratuitos arrancará el 22 de diciembre

● El Ayuntamiento instalará el 'Christmas Park' en Jardinillos

MÁS NOTICIAS

Entrevista a Carlos Cura

Tras los diecisiete partidos de Liga de este año, hablamos con el entrenador del Rayo Majadahonda, Carlos Cura, para evaluar la primera mitad de la temporada y saber lo que le espera al club majariego el próximo año. La decimoséptima posición en la clasificación de Primera RFEF aviva fantasmas de la temporada pasada, pero Carlos Cura confía en "mejorar en los detalles" para poder "sacar los puntos que no hemos podido sumar, aun siendo superiores al rival". | [pág. 14](#)



MÁS NOTICIAS

Salterius, La Sidrería, Nuevo Muñoz y el As de Bastos nos abren su cocina estas navidades | [pág. 10](#)

La coordinadora de Urgencias de Puerta de Hierro nos cuenta cómo se pasa la Nochevieja en el hospital | [pág. 12](#)

Cines Zoco cumple 10 años bajo la dirección de una asociación de enamorados del cine sin ánimo de lucro | [pág. 6](#)

Auxers, una empresa con raíces en Majadahonda, visita el IEAvanzado

Auxers es una empresa que presta sus servicios profesionales a emprendedores y *startup* para completar su proyecto y ayudarles a llegar donde ellos no pueden. Una filosofía que comparte el Instituto de Emprendimiento Avanzado que preside Juan Claudio Abelló, que les ha invitado a presentar su proyecto. La mitad de Auxers es David Ros, que creció en Majadahonda y tiene planes para regresar a la que siempre fue su casa. Ros ha explicado como él y su socio dejaron grandes multinacionales

y buenos sueldos para montar esta firma, que les permite hacer lo mismo que hacían antes, pero estando más cerca del cliente y estableciendo una relación más personalizada.

Especializados en la tramitación y gestión de fondos europeos, no quieren limitarse a ser meros intermediarios. Auxers te ayuda a conseguir la subvención y te acompaña en el proceso hasta culminar el proyecto, porque el propósito es tejer relaciones a largo plazo con el cliente. | [pág. 9](#)



Iluminación, música, bolas de nieve, talleres, trenecitos y pasacalles para celebrar la Navidad

•• **Raquel Fernández.** Majadahonda está celebrando las fiestas navideñas con múltiples actividades en las que los protagonistas indiscutibles son los pequeños. A las coloridas calles, adornadas con 80.000 puntos de luz, se unen, entre otras propuestas, música, bolas de nieve 3D, talleres, juegos y el broche final a todas ellas, con la gran cabalgata de Reyes.

Para que todas las familias puedan recorrer el municipio y disfrutar de la decoración, circulará además el 'Tren de la Navidad', entre el 22 de diciembre y el 6 de enero. Habrá diferentes horarios, y la salida será desde la calle Santa Bárbara. Los tickets son gratuitos y se pueden recoger en los establecimientos participantes. Todo ello se completará con el 'Jardinillos Christmas Park', en donde habrá casetas de madera con venta de dulces, productos gourmet y regalos, la Casa de la Navidad, un carrusel y un tren infantil en circuito cerrado.

Por otra parte, el 20 se ha organizado una fiesta de recital de poesía y villancicos populares, en el Centro Municipal Reina Sofía. Al día siguiente, será el cuentacuentos 'La Navidad de Nicolás', para niños a partir de 4 años y el 'Concierto de la Navidad' con la Co-



ral Polifónica 'Enrique Granados', en la parroquia de Santa Catalina Mártir.

El 23, la jornada comienza con el torneo benéfico de fútbol sala en beneficio de la Fundación Aladina, en el Polideportivo Príncipe Felipe. El 24, actuará la 'Compañía Lírica Ibérica', para amenizar el aperitivo de Nochebuena.

BOLAS DE NIEVE 3D

Habrà una gran bola de nieve

3D, en la Plaza de Colón, entre el 25 y el 30. Se trata de una esfera de 4 metros de diámetro y 6 de altura, desde cuyos laterales se realizará una proyección 3D de 10.000 lúmenes con una película formada por imágenes navideñas, entre las 19:00 y las 22:00 horas.

El 27 llegará a la Casa de la Cultura el cantajuegos 'Canta la Navidad' y el 29 será la Gala Extraordinaria de Navidad con

la Orquesta Martín i Soler. El 31 de diciembre, la Charanga acompañará al tapeo de la mañana de Nochevieja, con música y baile por la Gran Vía. Además, el 4 de enero, la banda municipal de música dará el Concierto de Año Nuevo 2024.

El programa concluirá el 7 de enero, con la 'Milla urbana' alrededor del Parque de Colón, en colaboración con el Club de Atletismo Majadahonda.

Gran cabalgata y 2.500 kilos de caramelos

•• **R.F.B.** Los Reyes Magos de Oriente visitarán el municipio el 2, 3 y 4 de enero, de las 18:00 a 20:00 horas. Estarán, acompañados de sus pajes, en los soportales del Ayuntamiento recogiendo las cartas de todos los vecinos. Habrá además pintacaras, magos y globoblexia para que la espera sea más divertida, en colaboración con la peña La Albarda.

La Gran Cabalgata del 5 de enero comenzará a las 18:30 horas y se repartirán 2,5 toneladas de caramelos sin gluten y de envoltorio biodegradable. El recorrido será por la Avenida de los Reyes Católicos, Gran Vía y calle Francisco Umbral. Finalizarán en el Parque de Colón con un mensaje para todos los niños.

No obstante, harán un primer acercamiento a Majadahonda en forma de muñecos de Playmobil, ya que el 28 será el pasacalles 'Reyes Magos y Pajes', por la Gran Vía, con salida desde la Plaza de Colón, a las 18:30 horas. Las figuras, de cuatro metros de altura, son una representación de los Reyes Magos de Oriente que siguen a la estrella de Navidad.

La programación con todos los detalles se puede consultar en nuestra página web www.enpapel.es.

Los vecinos pueden visitar el nuevo Belén en la Casa de la Cultura, hasta el 5 de enero

•• **R.F.B.** El Belén del Ayuntamiento se podrá visitar en la sala de exposiciones de la Casa de la Cultura Carmen Conde hasta el 5 de enero. Se trata de un conjunto formado por más de 250 figuras y con una superficie de 24 metros cuadrados.

La composición es resultado de la solidaridad y el tesón, ya que fue realizada en tiempo récord, en cinco días, por una veintena de voluntarios, tras el incendio que calcinó por completo el primer Belén que había instalado en los soportales del Ayuntamiento.

El nuevo Belén ha sido construido por la Escuela de Belenismo de Majadahonda, con la colaboración de Asociación de Belenistas de Madrid. Tras el siniestro, se obtuvieron numerosas muestras



de apoyo de diversas asociaciones de Belenistas de España y de la Federación nacional. Con todo ello, gracias a estas ayudas, se ha podido realizar el montaje de edificios y figuras, entre las que se encuentran las del Misterio,

cedidas por una vecina de Majadahonda.

El concejal de Fiestas, Ignacio Silván, ha destacado que el Belén "este año se erige como un símbolo de solidaridad y una manera muy especial de celebrar la

Navidad".

Por su parte, el presidente de la Escuela de Belenismo de Majadahonda, Juan Antonio Ortiz, ha valorado muy positivamente todas las muestras de apoyo, tanto por estos medios, como a través de la web <https://escuelabelenismo.org>. Ha señalado que cuando se produjo el siniestro se les cayó "el alma a los pies". "Lo que teníamos era una desazón tremenda. No sé ni cómo calificarlo. Pero hay que levantarse y seguir andando", ha añadido.

En cuanto a las investigaciones para determinar las causas del incendio, al cierre de esta edición de En Papel, fuentes de la Guardia Civil han confirmado que tras la inspección ocular, es un fuego que fue "provocado".

Activado un dispositivo especial de seguridad

•• **R.F.B.** Majadahonda cuenta con un dispositivo especial de seguridad para estas Navidades. Así, en fechas clave, como la Gran Cabalgata del 5 de enero, habrá 50 agentes de la Policía Local, la implicación de Protección Civil y el apoyo de la Guardia Civil. Además, se realizarán pruebas de alcoholemia a todos los conductores que participen en el evento.

El resto de jornadas se intensificarán las medidas y llevarán a cabo controles de seguridad y alcoholemia. Además, se reforzarán áreas de gran concentración, como el Mercadillo, la Gran Vía y las zonas comerciales. También se han colocado maceteros en la Gran Vía, y bloqueado los accesos al Mercadillo mediante vehículos policiales.

Los emprendedores gastronómicos argentinos eligen Majadahonda

•• **Living Majadahonda.** ¿Cuántos restaurantes y otros locales de hostelería conocéis regentados por emprendedores argentinos que hayan abierto sus puertas recientemente en Majadahonda? Son cada vez más. Y por aquí nos encanta.

Hace poco fui a descubrir Parada Cero, un nuevo restaurante en el centro comercial La Bolsa (y que, por cierto, está riquísimo) y conocí a su dueño, un hostelero argentino con el que pude hablar precisamente de este tema, de la comunidad cada vez más grande que ha decidido apostar por Majadahonda para establecer su negocio. De hecho, este mismo emprendedor también cuenta con otro local situado en el mismo centro comercial: La Vicca, también de cocina argentina y en el que destacan las pizzas, las empanadas y, por supuesto, las milanesas. ¿Mi favorita? La milanesa a la fugazzeta. Un clásico.



Recientemente escribía en este mismo periódico un artículo sobre Plein Café, el local de *brunch* y café que abrió sus puertas hace alrededor de un año en la zona del Monte del Pilar. Igualmente regentado por una empresaria argentina, María Eugenia. Un sitio que, por supuesto, no podéis dejar de visitar. Su tostada de aguacate es

de las mejores que podéis tomar en Majadahonda y el ambiente, espectacular. Pero, además de ser un local especializado en desayunos y almuerzos, Plein ya se ha convertido en algo más: en un espacio para crear comunidad entre los vecinos de Majadahonda gracias a distintas actividades que se han puesto en marcha para fomentar el

encuentro entre los vecinos de la zona, como exposiciones de obras de arte o talleres para niños, entre otras. Además, de vez en cuando también organizan cenas o catas de vinos naturales. Mi recomendación es que le sigáis en su perfil de Instagram: @pleincafedeli, para estar siempre al tanto de todo lo que organizan y no perderos ningún plan.

Y también tenemos en la localidad varios locales de Atuel, una marca que nació en 2005 con la intención de fusionar los sabores argentinos y españoles en una pastelería de elaboración artesanal y de gran calidad. Seguro que muchos de los que leéis En Papel ya lo sabéis, pero a los dos locales que ya conocíamos en el Monte del Pilar y el centro comercial del Cerro del Espino, se le unió otro establecimiento muy cerquita de la Gran Vía, especializado en productos sin gluten y en el que la bollería ar-

gentina (a destacar sus medias lunas) nunca puede faltar. Además, Atuel también tiene parte salada: los sándwiches y las empanadillas tradicionales argentinas son otros de los emblemas de su carta.

Y aunque tiene Majadahonda como centro neurálgico de sus establecimientos, también cuenta con otro local en Madrid centro, en la calle Ortega y Gasset, en pleno barrio de Salamanca. Por aquí nos encanta ir de vez en cuando a alguno de sus establecimientos y llevarnos algo de bollería para merendar.

Tampoco podemos olvidarnos de Las Criollas, un pequeño restaurante que descubrí gracias a la última Feria de la Tapa de Majadahonda, en la que participaban con un choripán con patatas criollas y salsa chimichurri, cuyo sabor nos llevaba directamente a Buenos Aires. Las pizzas están espectaculares y las empanadas son la especialidad de la casa.

Delicatessen Argentina inaugura un nuevo local en nuestra localidad

Además de todos los locales de los que ya hemos hablado en el anterior artículo, tenemos novedad que contaros por aquí. Y es que el pasado 15 de diciembre se inauguró un nuevo establecimiento de productos argentinos para llevar a casa.

Si os pasasteis por el festival gastronómico Majadahonda Foodie que se instaló en el parque Colón hace unas semanas, seguro que visteis la caseta de Delicatessen Argentina. Pues bien, esta

cadena ya ha abierto sus puertas en Majadahonda enfrente de la ermita del Santo Cristo de los Remedios, en la carretera de Boadilla del Monte, número 8. Yo pude probar algunas de sus empanadas en el festival que organizó el Círculo de Empresarios de Majadahonda y ya estoy deseando pasarme por allí para probar todo lo demás.

Esta es la novena apertura de

esta cadena de carnicerías *gourmet* especializada en carnes de Argentina y Uruguay, además de otros productos de alimentación como pastas frescas caseras, salsas o empanadas. Sin olvidarnos tampoco de la gran variedad de vinos argentinos de primer nivel con los que también cuentan o de los míticos dulces argentinos, como el dulce de leche o los alfajores.

Es también su segunda apertura

en la Comunidad de Madrid, donde ya contaban con otra tienda en la calle Orense, en la zona de Nuevos Ministerios. Y tenemos la suerte de que hayan decidido apostar esta vez por Majadahonda. Están abiertos de lunes a viernes de 10h a 15h y de 16h a 21h. Los sábados tienen el mismo horario, pero comenzando a las 9h e incluso abren los domingos con un horario de 10h a 15h. ¡Les deseamos mucha suerte desde aquí

en esta nueva andadura en nuestra localidad!

¿Y tú? ¿Conoces algún otro local de comida argentina que quieras compartir conmigo? ¿Quieres que hablemos de algún tema en concreto en esta sección? Puedes escribirme en mi perfil de Instagram @livingmajadahonda o hacerlo a través de email en livingmajadahonda@gmail.com.

¡Nos leemos en el próximo número!

Nutrición deportiva

Mejora de la composición corporal y educación nutricional

Dietista-Nutricionista colegiado
Máster Nutrición deportiva
Antropometrista ISAK

679 344 806

garrido_dn

Run Faster & Better
Clinic & Team

Denuncian el “lamentable” estado de la estación de Cercanías de Majadahonda, inaugurada en 1989

••**R.F.B.** La Comunidad de Madrid ha criticado el estado en el que se encuentra la red de Cercanías de la región, solicitando al Gobierno central “que invierta con urgencia” en este medio de transporte que usan diariamente “más de 650.000 madrileños”.

En este sentido, la alcaldesa de Majadahonda, Lola Moreno, acompañada por el portavoz del Partido Popular en la Asamblea de Madrid y secretario general del PP de Madrid, Alfonso Serrano, visitó la estación de Cercanías del municipio para denunciar la situación de las instalaciones, comparándolas con el escenario de la serie de ‘The Walking Dead’, al presentar deficiencias tanto en el edificio principal como el en parking anexo.

Afirmaron que hay plantas cerradas, averías en el ascensor, suciedad, falta de iluminación y mantenimiento, entre otros problemas, a los que suman, “al igual que en otras estaciones de la Comunidad”, los “retrasos y los cor-



tes”.

“ABSOLUTA NECESIDAD”

La alcaldesa dijo que son de “absoluta necesidad” la rehabilitación de las dependencias ferroviarias de Majadahonda y la adopción de medidas para aminsonar el impacto que provoca el tránsito de trenes en los entornos residenciales. Además, destacó

la moción de su partido en el Pleno para pedir que se aumente la asignación económica para la red de Cercanías de Madrid hasta, al menos, recuperar la cuantía del “Plan Integral de Mejora de los Servicios de Cercanías de Madrid 2018-2025”, aprobado por el Gobierno de Mariano Rajoy.

En una entrevista concedida a En Pape, Serrano calificó el es-



tado de la estación de “lamentable”.

“Sorprende ver cómo el estado de las estaciones en Madrid es cada vez más deficitario, en cuanto a lo que la situación de los trenes, las líneas, retrasos y mantenimiento de estaciones como la de Majadahonda, que desde luego que sufre un abandono en los últimos seis o siete años, que

es injustificable por parte del Gobierno en España”, ha añadido.

No es la primera vez que el Ayuntamiento de la localidad solicita la rehabilitación de la estación de Cercanías, ya que en 2016 aprobó por unanimidad otra moción en este sentido. El complejo ferroviario fue inaugurado en 1989, prestando servicio los trenes de las líneas C7 y C9.

La nueva escuela infantil Talín abrirá en el próximo curso

••**R.F.B.** El Ayuntamiento ha anunciado que la nueva escuela infantil Talín, en la calle de Las Norias, abrirá en el próximo curso. Informan que aunque las obras concluirán “previsiblemente” en tres meses, “se debe dotar a la instalación de los medios y equipamientos necesarios para el funcionamiento”, por lo que “dada la situación de trámite del expediente de adquisición de esos medios”, el traslado (de la actual escuela de la calle Francisco Umbral) se hará efectivo coincidiendo en septiembre de 2024.

Talín seguirá siendo, más aún, un referente en la educación más temprana de nuestro municipio con unas nuevas instalaciones que, sin duda, ayudarán a mejorar, si cabe, el excelente nivel educativo del que cuenta nuestra ciudad”, ha asegurado el concejal de Urbanismo, Raúl Terrón.

CRÍTICAS DE LA PLATAFORMA Y DEL PSOE

El anuncio ha sido criticado por la Plataforma en Defensa de la Escuela Pública de Majadahonda,



da, que ha asegurado que “según contrato, debía estar finalizada antes del curso presente (2023-2024) y así se le comunicó a la comunidad educativa de la actual Talín, que dejaría de funcionar para poder llevar a cabo su remodelación integral, dado su calamitoso estado”.

A su vez, el portavoz del PSOE, David Rodríguez Cabrera, ha achacado la situación a la “falta de previsión y mala gestión del Partido Popular”, lo que ha dejado “sin escuela infantil a 50 fa-

milia pese a que en el pliego de condiciones se valora la entrega al inicio de curso y se penaliza; unas sanciones que no se están aplicando por los retrasos en la entrega de las obras”.

Ante estas afirmaciones, fuentes municipales han señalado a En Pape que el traslado se podría producir en mayo, pero que sería “contraproducente” tanto para familias, como para alumnos y profesorado al quedar “pocas semanas para finalizar el curso”.

Majadahonda formará parte de los municipios para ampliar Arco Verde

••**En Pape.** La Comunidad de Madrid ha incluido a Majadahonda entre las ciudades para ampliar Arco Verde, un proyecto que pretende conectar los tres Parques Regionales (Cuenca Alta del Manzanares, curso medio del río Guadarrama y Sureste) con otros espacios naturales de interés, rodeando el Anillo Ciclista de Madrid. Arco Verde comunica actualmente 15 localidades con estos puntos.

En el caso de Majadahonda, se prevé que en 2024 forme parte de los municipios a los que se destinará una suma total de 2,5 millones de euros. De ellos, 1,8

millones se invertirán en la conservación de espacios y mantenimiento de las especies plantadas en los primeros 135 kilómetros y 700.000 a la obra nueva, en otros 55. Con esta inversión de fondos europeos se ampliarán el recorrido y los trabajos de biodiversidad pendientes, además de en Majadahonda, en Boadilla, Las Rozas y Pozuelo, entre otras.

También se cerrarán las conexiones al suroeste con la Casa de Campo, a través de la vía pecuaria Cañada Real de Madrid; con la zona oeste uniendo Boadilla, Majadahonda, Las Rozas, Torreldones y Hoyo.



Felices Fiestas

POR UN 2024 DONDE EL RESPETO, LA PAZ
Y LA SOLIDARIDAD BRILLEN MÁS QUE NUNCA



Elisa Piñana David Rodríguez Hermann Novotny
Concejales Grupo Municipal Socialista

“Desechad tristezas y melancolías. La vida es amable, tiene pocos días y tan sólo ahora la hemos de gozar”.

Federico García Lorca



**Ni un mayor sólo,
ni una familia
vulnerable sin ayuda**

Puesta en marcha de un Plan Integral para la lucha Contra la Soledad No Deseada

- Puesta en marcha del primer proyecto de viviendas colaborativas en Majadahonda.
- Refuerzo de la tele asistencia.
- Refuerzo de la ayuda a domicilio.
- Incremento de zonas deportivas en parques con circuitos biosaludables.
- Ampliación de los espacios destinados a mayores.
- Mayor oferta formativa, cultural y de ocio.

David Rodríguez Cabrera
Portavoz Grupo Socialista

GRUPO MUNICIPAL
PSOE / ♥
Majadahonda

644 622 026

@psoemajadahonda



www.psoemajadahonda.org

Cines Zoco Majadahonda, que cuenta con casi 1.000 socios, celebra su décimo aniversario

••Raquel Fernández. Foto: Cines Zoco. Este mes de diciembre es muy especial para Cines Zoco Majadahonda, pues se cumple el décimo aniversario de la reapertura de las salas, gestionadas por una asociación de aficionados al cine, sin ánimo de lucro, cuya finalidad es convertir al espacio en "referente cultural de la zona noroeste".

En la actualidad, la entidad cuenta con casi 1.000 socios. A lo largo de estos 10 años, han realizado más de 600 eventos, con cerca de 1.000 invitados, de los que 384 han sido directores.

Con una gran fiesta se ha celebrado el acontecimiento en las instalaciones, el 20 de diciembre, fecha en la que para hacer honor al proyecto, que comenzó su andadura en ese día, pero de 2013, se proyectó la primera película con la que inauguraron el espacio, 'Vivir es fácil con los ojos cerrados', de David Trueba.

Además de ofrecer las últimas películas de la cartelera, realizan una apuesta por el cine español, por lo que organizan periódicamente 'Directores en el Zoco', al que acuden tanto directores como actores, para participar en el coloquio posterior. Así, han estado, entre otros, Javier Fesser,



Rodrigo Sorogoyen, Pedro Almodóvar, Alauda Ruiz de Azúa, Fernando Trueba, Isabel Coixet, Juan Diego Botto, Javier Gutiérrez, Dani Rovira y Fernando Tejero. Las salas también ofrecen más propuestas, por lo que ha actuado el mago Jorge Blass.

En cuanto a los próximos eventos, el 26 de diciembre se celebrará '@yosoycorra', en el que el escritor y guionista Jorge Corrales presentará 'Mujercitas', con la escritora y doctora en Teoría de la Literatura, Cristina Oñoro. Dentro del 'Ciclo de Directores',

el 28, el director y guionista Hugo Ruiz presentará 'Una noche con Adela'. El 4 de enero estará la directora y guionista Amaya Villar, por 'Contigo, contigo y sin mí', dentro del ciclo 'Goyas 2024', en la que combina documental y animación.

CINE Y LITERATURA

'A sangre fría', en el Club de cine y literatura

El 'Club de cine y literatura' ha programado este mes 'A sangre fría'. La sesión en la que se proyectará la película, con el correspondiente coloquio a su término, será el lunes, 8 de enero en las salas. El martes, 9 tendrá lugar el coloquio sobre el libro en cuestión, en la biblioteca municipal Francisco Umbral.

La película, que es una adaptación de la novela homónima de Truman Capote, se visualizará en versión original subtitulada. El argumento gira en torno a la historia real sobre un asesinato de un granjero, junto a su mujer y sus dos hijos.

El objetivo del Club de Cine y literatura es "acercar al público obras literarias y fomentar el cine y la lectura, además de indagar en la estrecha relación entre la narración literaria y cinematográfica". Las sesiones tienen periodicidad mensual.

La Filarmónica de Berlín pondrá el broche de oro a la programación, el 31 de diciembre.

+ NOTICIAS

Nueva iluminación con focos led en la pista de atletismo

La alcaldesa, Lola Moreno, ha visitado la pista de atletismo municipal en la que se están llevando a cabo el cambio parcial de las luminarias exteriores, con la instalación de cinco nuevos focos led en cada una de las torres que iluminan la pista deportiva. Se logran así 60 lúmenes.



Cruz Roja imparte un taller sobre el examen de nacionalidad

Cruz Roja Majadahonda-Las Rozas es la única Asamblea en la Comunidad de Madrid que imparte un taller para preparar el

examen previo a la solicitud de nacionalidad para inmigrantes. Según han informado desde la ONG, se encarga de la formación la voluntaria Laura del Riego, que explica que puede acceder a taller cualquier persona que se dé de alta como usuario de Cruz Roja.

GREFA lanza las becas para su laboratorio de fauna

GREFA ha puesto en marcha la segunda edición de becas para su laboratorio de fauna salvaje. Los especialistas del centro facilitarán a

Aprobada la propuesta de la Plataforma sobre climatización

El Pleno del Ayuntamiento ha aprobado por unanimidad la climatización de los centros escolares públicos, a propuesta de la Plataforma en Defensa de la Educación Pública. Explican que en la petición se hacían eco de una "preocupación creciente" de la comunidad educativa ante los "efectos del cambio climático en los centros educativos, que se materializa ante todo en las frecuentes olas de calor que se vienen soportando en los últimos años".



los alumnos el conocimiento del trabajo profesional que se lleva a cabo en el laboratorio de un hospital especializado en fauna salvaje. Las becas, no remuneradas, están destinadas a alumnos de veterinaria, biología, auxiliar de clínica veterinaria o técnico de laboratorio.

Los interesados deben enviar un email grefavets@gmail.com con el asunto 'Beca de laboratorio'. El aprendizaje se extiende de uno a tres meses, según la disponibilidad beca ofertada. En 2023, el laboratorio de GREFA realizó más de 3.000 análisis.



Director:
Gorka Otaño

Editor:
Duaba Directorship, S.L.

Redacción:
Raquel Fernández
Marcos Yebra
info@enpapel.es

Cartas al director:
lectores@enpapel.es
@EnPapel2021

Impresión Alaurco
Distribución Larry and Simon
(Con B de Buzoneo)

Depósito Legal:
M-814-2021



Majadahonda estrena Navidad y belén municipal

Lola Moreno celebra sus primeras navidades como alcaldesa de Majadahonda y el programa de fiestas que han elaborado Alcaldía junto a las concejalías del ramo introduce novedades respecto a años anteriores, que hacen estas fiestas más atractivas. Majadahonda contará con el tren de la Navidad y un Christmas Park en Jardinillos. Papá Noel estará en la plaza de Colón desde el 22 de diciembre, donde se instalará el mercadillo y la casita de la Navidad, que estarán abiertos entre el 22 de diciembre y el 5 de enero.

El diálogo entre la Concejalía de Comercio y Emprendimiento que dirige Ana Camins y el Círculo de Empresarios que preside Fernando de Frutos también

ha llegado a buen puerto. Los empresarios se han volcado en estas fiestas. En el marco de la campaña de apoyo al comercio local, se pueden conseguir *tickets* gratuitos para el tren de la Navidad y el resto de las atracciones si haces tus compras en los comercios adheridos. Además de que vas a poder participar en el sorteo de tres cestas navideñas.

El fin de fiesta, como cada Navidad, lo pondrá la cabalgata de Reyes. El manchón de las fiestas ha venido de la mano de unos indeseables que han quemado el belén municipal

solo unos días antes de que se inaugurara en los bajos del Ayuntamiento, como es habitual cada año.

La Guardia Civil ya investiga el fuego como intencionado y esperamos que encuentren lo antes posible a los responsables. Todo apunta a que los autores pueden haber sido los jóvenes que semana tras semana hacen botellón en esa zona, que está cubierta y no tiene cámaras de seguridad.

La mezcla de alcohol y, seguramente, otras drogas ha sido la mecha que ha prendido el belén municipal. No es una 'chiqui-

llería'. Se trata de hechos muy graves que podrían haber ocasionado, al menos, daños materiales mucho mayores si las llamas hubieran entrado en el Ayuntamiento.

Desde aquí queremos dar la enhorabuena al concejal de Fiestas, Ignacio González, por haber conseguido en un tiempo récord de cinco días un nuevo belén. Sin olvidarnos del trabajo de voluntarios y de la solidaridad de las asociaciones de belenistas, que se volcaron con nuestra ciudad para que no se quedara sin belén municipal. Ha sido tan importante este esfuerzo que mereció la visita de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, para inaugurar la nueva representación del nacimiento de Cristo.

“LA GUARDIA CIVIL YA INVESTIGA EL FUEGO COMO INTENCIONADO”

Feliz año

Como cada año, deslizamos nuestra felicitación sin saber si se cumplirá. Lo pronunciamos sabiendo que no hay certezas para que se cumpla porque sólo es eso, un deseo.

Este 2024 empieza raro, porque no hemos sido capaces de solucionar ninguno de los problemas heredados de 2023. Ni aquí, ni allí, fuera de nuestro país donde a la guerra de Ucrania, de la que cada vez se habla un poquito menos, se ha sumado el conflicto en Oriente Próximo. Así que son dos los conflictos armados con sus muertos y sus destrucciones.

Tampoco España está para fies-

tas. Hemos llegado a fin de año con gobierno, pero ¡qué gobierno de incertidumbres! ¡Y qué oposición! Sin alternativa a las mayorías construidas con formaciones que, por la derecha o por la izquierda, generan crispación. Cada una con sus razones a cuestas, naturalmente. Una pena.

El año además vuelve a ser electoral en plazas complicadas, como Galicia o el País Vasco donde, visto lo visto en Pamplona, podría haber un *lehendakari* de Bildu. El PSOE dice que eso nunca ocurrirá, pero ya hemos aprendido a interpretar al partido de Sánchez y donde dice no, puede

ser que sí. Junio traerá además las europeas y el gran choque de Podemos (o lo que quede de la formación) y Sumar. Eso, para entendernos, significa que vamos, como mínimo, a un semestre de parálisis salvo para aprobar los compromisos, léase la ley de amnistía, y las medidas que interesen de cara a las urnas.

Con más miedo a las alianzas por la derecha que por la izquierda, con más reparos a Vox que a Bildu, esto es lo que votó España. Aunque no votó a un PSOE que fuera capaz de hacer tantos malabarismos. Otros lo llaman traiciones. Feliz año.

“VAMOS, COMO MÍNIMO, A UN SEMESTRE DE PARÁLISIS SALVO PARA APROBAR LOS COMPROMISOS”

Sonsoles Ónega
Periodista de Atresmedia
y Premio Planeta



**Feliz
Navidad**

PARA: **MAJADAHONDA**

DE: **EN PAPEL**





Instituto de
Emprendimiento
Avanzado



EN PAPEL

instituto de Emprendimiento Avanzado

El IEA es la escuela de negocios pionera en España en formación, 'mentoring' y financiación de proyectos para los emprendedores. Está presente en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Málaga, Bogotá y Miami. El consejo de administración está formado por Juan Claudio Abelló, presidente, Wilfredo Jurado, CEO, y Hugo Barceló, director de desarrollo corporativo.

Vérmora plantea un producto sano, sostenible y justo

•• Marcos Yebra. María Paula y Estefanía Leal, hermanas y fundadoras de Vérmora, protagonizaron un nuevo Martes del Emprendimiento organizado por el Instituto de Emprendimiento Avanzado, con el patrocinio de Iberdrola.

Wilfredo Jurado, CEO del IEA, ha presentado una marca de alimentación colombiana que respeta el producto desde la tierra hasta la mesa. En esta edición han saltado el Atlántico para conectar con la sede del IEA en Bogotá.

En 2017, las hermanas María Paula y Estefanía decidieron dejar sus trabajos para dar a luz la idea que llevaban en su cabeza desde que se criaron de pequeñas en el campo y la inmensa biodiversidad colombiana. Se dieron cuenta de que en Colombia no existía un producto como sus infusiones o condimentos, respetuoso con el medioambiente, de calidad y libre de plásticos. Ellas mismas comenzaron a cultivar, procesar y comercializar sus productos a base de plantas aromáticas y frutos deshidratados.

Sus tres líneas de productos comenzaron con las mezclas de hierbas aromáticas y frutas en tisanas ecológicas, centradas en el estrés, el sueño, la di-



gestión, el sistema inmunitario... Poco después surgieron unos botes de especias del campo a la mesa del consumidor. Y por último, las achiras, un *snack* típico en Colombia, un híbrido entre los bizcochos y las galletas.

Trabajan con una red de cultivadores formada por cinco familias campesinas, especializadas en cumplir con los estándar

dares de la producción ecológica. Cuentan con una facturación de 200.000 euros en lo que va de año.

Estefanía contaba que "queremos llegar a muchos países, para aprovechar la biodiversidad y llevar la calidad de Colombia, y así poder aumentar la red de cultivadores, para colaborar con el desarrollo de las zonas rurales".

Beatriz Echevarría: "Emprendes cuando quieres que lo que te gusta sea tuyo"

•• Marcos Yebra. Beatriz Echevarría, ideóloga y socia fundadora de El Horno de Babette, protagonizó otro Martes del Emprendimiento organizado por el Instituto de Emprendimiento Avanzado, con el patrocinio de Iberdrola.

Juan Claudio Abelló, presidente del IEA, presentó a Beatriz Echevarría que demostró su pasión por el proceso de elaboración del pan.

El mundo del pan "comenzó a volverse viral durante la pandemia en las casas", explicaba Echevarría. El pan industrial, ultracongelado y con baja calidad nutricional está a la orden del día, pero El Horno de Babette ha decidido darle una vuelta a este sector, con un producto de buena calidad, una escuela de panadería y repostería, una tienda *online* y cinco loca-



les Madrid.

Comenzaron en 2008 como escuela especializada en pan y repostería. Hace diez años abrieron su primera panadería, Peñagrande, para poner en práctica todo lo que habían aprendido.

Trabajan con los mejores ingredientes y los procesos más adecuados, como amasados poco agresivos, fermentaciones lentas, uso de masa madre, control de temperaturas, formado a mano, o la cocción en horno de piedra. Un aspecto que Echevarría tiene muy en cuenta es la optimización del espacio en los locales, para exprimir al máximo sus capacidades y que el trabajo sea fluido. Cuentan con un obrador para panadería y otro para repostería.

No desean abrir franquicias, porque "no quiero perder el control sobre el producto", y porque "el buen pan tiene una rentabilidad baja" para una gran cadena, pero "nuestro pan hay que pesarlo y ver cuánto dura en comparación con el pan industrial".

El deporte y la tecnología se dan la mano en un nuevo curso

•• En Papel. El Instituto de Emprendimiento Avanzado ha presentado el programa de Emprendimiento Tecnológico en Entidades Deportivas, un curso superior universitario de cuatro meses de duración centrado en la figura del emprendedor en el ámbito deportivo.

A través de un recorrido en el que se combina la formación teórica y práctica, los estudiantes contarán con el potencial suficiente para poder desarrollar su proyecto de emprendimiento utilizando las herramientas tecnológicas con mayor crecimiento, como el BigData o la IA, y las estrategias empresariales más actuales.

Además, conseguirán 4 certificaciones expedidas por UCAM, el Sport Data Campus, el ENIIT y el IEA.

Esta formación de vanguardia está dirigida a emprendedores en el ámbito del deporte, directores y gerentes deportivos, profesionales del *marketing* deportivo, tecnólogos y desarrolladores y analistas de datos deportivos.

Entre los objetivos de su plan de estudios destacan dotar al participante de las herramientas necesarias para iniciar y consolidar su proyecto, detectar amenazas y oportunidades, analizar los clientes potenciales, estudiar las necesidades financieras de la empresa, establecer los KPIs que permitirán rectificar acciones, contribuir al desarrollo del emprendedor como líder de equipo y utilizar herramientas y realizar procesos de investigación mediante fuentes abiertas.

David Ros (Auxers): “Cuando emprendes el esfuerzo es inmediato, pero el retorno no”

•• **En Papel.** Auxers es un proyecto que ha nacido para ayudar al ecosistema emprendedor a impulsar el negocio y a fortalecerlo frente a los retos futuros. La firma la codirigen David Ramírez y David Ros, quien ha tomado la palabra en la presentación, que ha conducido el CEO de la Escuela de Negocios Wilfredo Jurado.

Ros ha explicado que Auxers presta a pymes y startups esos “servicios adyacentes” que son clave para que un negocio funcione. Y es que el emprendedor, subraya, “no sabe de todo” y cuando se lanza a emprender se convierte en un “hombre orquesta” que tiene que hacerlo todo.

Ros y Ramírez dejaron sus prometedoras carreras en empresas multinacionales, para volcarse en este proyecto que les permite “hacer lo mismo que hacíamos, ganando menos dinero, pero estando más cerca del cliente para formar parte de su proyecto. Es

un trabajo más cercano”.

Son proveedores de servicios profesionales en materias como fiscalidad, financiación, marca, digitalización y recursos humanos. Auxers aporta valor al cliente y son expertos en la gestión y tramitación de fondos europeos. Su papel no se limita a conseguirlo porque, explica David, “yo te ayudo a construir el proyecto que te da la subvención y la tramito, porque no te aporoto valor solo si te la consigo. Nosotros lo que queremos es construir relaciones a largo plazo”.

Otro de los puntos en los que ha incidido Ros es el de la defensa del empresario, que considera que en España se identifica erróneamente con la figura del Ibex, cuando “el 90% de los empresarios españoles tienen 2-3 empleados y él es el cuarto”. Esa es la figura que defiende Ros, el emprendedor que “lidera” el proyecto y al equipo que “suma” para hacer-



lo posible. Un líder que no puede “dar las malas noticias a sus compañeros” sino que tiene que “aguantar mentalmente la presión y la motivación y aportar por sí mismo”. Hay que tener confianza y marcar los objetivos a medio plazo, porque cuando pones en marcha un proyecto “el esfuerzo es inmediato, pero el retorno no es inmediato”.

David Ros se muestra optimista en materia de emprendimiento porque “la generación que viene es mucho más creativa y demanda más libertad. Son nativos digitales y tienen el gen de la libertad”. Solo tienen que encontrar el camino para monetizar sus ideas. Las nuevas generaciones “no quieren ser esclavos, quieren ser sus propios jefes y hacer las cosas a su aire. En este sentido, ha aplaudido el papel crucial del Instituto de Emprendimiento Avanzado para ofrecer una “formación transversal” que es muy necesaria.

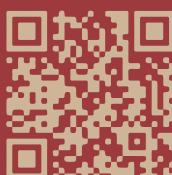
IGORAMENMADRID

IGO RAMEN

¡TU MOMENTO JAPO CON NUESTRO RAMEN KIT EN CASA!



VISITA
NUESTRA WEB



ラーメン

KIT

El Ayuntamiento y el Círculo de Empresarios presentan una campaña de apoyo al comercio local

••**En Papel.** El Ayuntamiento de Majadahonda, con el respaldo del Círculo de Empresarios, ha preparado un programa especial con el fin de apoyar el comercio local, con cestas de Navidad, atracciones y un tren que recorrerá el centro.

El comercio local en Majadahonda, con la Gran Vía como epicentro, está estos días a rebosar de gente ultimando las compras navideñas, que entrarán en el sorteo de tres cestas de Navidad, al sellar, por cada compra realizada, una tarjeta que se puede conseguir en los establecimientos que participan en la promoción, desde el 6 de diciembre. El 29 de este mes se realizará el sorteo de las cestas, precedido por el pasacalles Blanca Navidad, a las seis y media de la tarde.



Otra de las grandes atracciones para atraer al público es el Tren de la Navidad, un tren infantil para el que se pueden conseguir tickets gratuitos en los comercios.

Además, también se pueden conseguir descuentos especiales para las atracciones que se pueden encontrar en la Gran Vía.

En la plaza de Colón se encontrará desde el 22 de diciembre, un mercadillo navideño de productos *gourmet*, regalos navideños, dulces y moda.

Allí se instalará una Casita de Navidad donde se podrán envolver gratis los regalos de comercios locales, o participar con un envoltorio solidario, que con solo



1 euro te permite colaborar con el Banco de Alimentos.

Papá Noel visitará el mercadillo de cinco de la tarde a ocho y media, los días 22 y 23, y de once y media de la mañana a dos, los días 23 y 24.

También, los parquímetros bonificarán con 30 minutos cada ticket.

Ana Camins, concejal de Desarrollo Económico, Empleo y Comercio, destaca que “un año más, esta campaña de apoyo al comercio local ha sido muy bien recibida por los comercios, que se están preparando con mucho cariño para esta Navidad, y todos los vecinos podrán disfrutar de ello”.

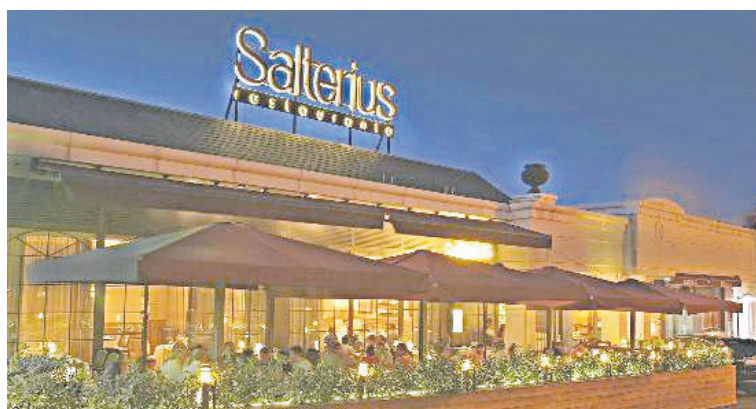
Salterius, La Sidrería, Nuevo Muñoz y el As de Bastos nos abren su cocina estas Navidades

••**En Papel.** Si hay algo representativo de la Navidad, son las comidas y las cenas con familia y amigos, que según la OCU, serán el segundo motivo de gasto estas fechas. Y en Majadahonda la oferta gastronómica no deja nada que desear. Por eso hemos charlado con los dueños de cuatro de los mejores restaurantes de la ciudad, para que nos cuenten cómo llevan estas fiestas y alguno de sus secretos.

Empezamos por Salterius, su propietario Félix, nos cuenta que este año las reservas han crecido un 7%.

“Es una cocina de toda la vida, clásica, pero bien hecha. Pero con toques modernos, un buen cebiche de corbina, por ejemplo”, así define Félix su oferta gastronómica en la que destacan “en esta época del año, las alcachofas. Yo consumo una tonelada de alcachofas en un mes”.

No hay que olvidar el aperitivo del Salterius, que cada 24 de diciembre acompaña a los majarriegos con espectáculos de música en vivo, magos...



En La Sidrería, que cumple 20 años, su propietario Pablo nos cuenta que ya están llenos hasta Reyes, con una propuesta “bien elaborada” que definen como “cocina de mercado al día”.

“Trabajamos los pescados salvajes, chuletones, arroces, mariscos... Somos de la hostelería de la vieja usanza, producto y calidad”, entre lo que Pablo destaca “el besugo, las albóndigas de rabo de toro y el cochinillo, en estas fechas”.

Adolfo, el dueño del restaurante Nuevo Muñoz, también está notando una mayor afluencia de



gente, con una carta que cuenta con dos partes muy diferenciadas “con cocina clásica como la



tortilla, la ensaladilla o las croquetas, con un toquecico sofisticado, pero también con una parte de

cocina asiática, porque tenemos tres cocineros filipinos”.

Sus platos estrella estas fiestas son el sam de alita, los langostinos en tempura o las alcachofas. Y por último, el As de Bastos propone regalar estas Navidades su “experiencia gastronómica completamente sin gluten”.

Además han preparado cuatro menús especiales, todos aptos para celíacos, donde destacan desde el jamón de bellota, hasta el rabo de toro estofado, pasando por el lechazo asado, la lubina a la bilbalña o el arroz caldoso con vogabante.

La formación de los emprendedores.



¡Apúntate!

7 Semanas | Presencial-Online

Fast MBA

proximas fechas

Emprendimiento

7 Semanas | Presencial-Online

Fast MBA

proximas fechas

Sales



Instituto de
Emprendimiento
Avanzado

C/ Turia, 7 (28002 - Madrid)
Tlf: 911 610 209
email: info@ieavanzado.com

Las Urgencias del Hospital Puerta de Hierro en Navidad: noches largas, empachos y disfraces

•• **Marcos Yebra.** En unas fechas tan señaladas tratamos de evadirnos de nuestras preocupaciones y pasar tiempo con familia y amigos, mientras otros velan por nuestra salud y seguridad. Las Urgencias de un hospital son un buen ejemplo, y sus profesionales dan buena cuenta de ello, sin olvidar que estas fechas son especiales también tras las puertas de urgencias. Por eso hemos hablado con Rosa Capilla, coordinadora de Urgencias del Hospital Puerta de Hierro, para que nos cuente cómo viven las Navidades.

¿QUÉ DIFERENCIA UN TURNO DE URGENCIAS NORMAL DE UNA GUARDIA EN NOCHE BUENA, NOCHE VIEJA O REYES? ¿SE VIVE DIFERENTE?

En primer lugar, añoras estar en familia, lo cual ya es un condicionante, sobre todo con padres mayores y con hijos pequeños. La carga de trabajo es similar, aunque además se unen patologías derivadas de los excesos alimentarios y consumo de drogas de abuso.

¿HACÉIS ALGO ESPECIAL EN ESAS NOCHES?
Intentamos poder hacer una cena de equipo, y obviamente en función de la sobrecarga asistencial tomamos las uvas. Personalmen-



te, yo he recibido el año algunas veces sin haberlas podido comer.

¿QUÉ PERFIL DE PACIENTES OS ENCONTRÁIS MÁS EN NAVIDAD?
Nochebuena es más perfil depresivo, pacientes que viven solos, y además toda la patología que

en una urgencia con un área de 500.000 personas podemos atender. En Nochevieja, predominan más los derivados de atracones alimentarios y las intoxicaciones por drogas de abuso y consumo de sustancias no siempre identificadas. En general resacas, in-

toxicaciones etílicas y procesos digestivos propios de comer más que de forma habitual.

¿TENÉIS ALGUNA ANÉCDOTA DE ESAS NOCHES?
En alguna ocasión hemos atendido pacientes disfrazados, y re-

cuerdo una Nochevieja atender a una mujer con abrigo de pieles y totalmente desnuda.

¿SE HACEN ESPECIALMENTE LARGAS LAS GUARDIAS?

Se hacen difíciles, aunque la población general no lo aprecia en toda su dimensión. Por supuesto que son especialmente sentimentales, pero sabemos que nuestra profesión es esta, y somos útiles sobre todo en las verdaderas situaciones de emergencia. Eso reconforta mucho.

¿CÓMO VIVEN LAS NAVIDADES LOS MÁS PEQUEÑOS EN URGENCIAS?

En la urgencia pediátrica durante la Navidad se realizan esfuerzos especiales para alegrar el entorno con decoraciones festivas y actividades que ayudan a mantener un espíritu positivo para los niños y sus familias, como por ejemplo la visita de SS.MM. los Reyes Magos, los bomberos, los futbolistas y el coro de villancicos.

Otro lugar, si cabe, todavía más especial es el paritorio, en el que todavía no ha nacido el primer bebé del año, pero donde más de alguna vez acaban las comidas y cenas de Navidad, con un regalo de Reyes anticipado.

La Puerta del Sol ya se prepara para recibir el año 2024

•• **En Papel.** El epicentro de la Nochevieja como cada año vuelve a ser la renovada Puerta del Sol. Hay quien elige ver las campanadas a través de la pantalla con el clásico Ramón García, además de Ana Mena y Jenni Hermoso; otros prefieren ver cual será el modelo de Cristina Pedroche acompañada de Alberto Chicote, o quien elegirá a Jesús Calleja y a Marta Flich, pero muchos vecinos de Majadahonda y alrededores prefieren verlas con sus propios ojos. Este año el aforo rondará las 8.000 personas, que se concentrarán con la vista puesta en el reloj que preside la plaza.

Como cada 31 de diciembre no pueden faltar las uvas de la suerte, que al son de las doce campanadas, marcadas por el reloj de



la Real Casa de Correos, darán el pistoletazo de salida al 2024. No se sabe con certeza de dónde proviene la tradición, pero la más consensuada es que en 1909, hubo tal exceso de cosecha, que los vinticultores decidieron repar-

tirla gratis, dejando caer que comerlas en Nochevieja les traería buena suerte.

Una campaña de marketing que llega hasta nuestros días, aunque no haya logrado salir de nuestras fronteras.

Las instrucciones son las mismas que las de todos los años, aunque a alguno le siga resultando complicado terminar la docena a tiempo.

Cuando faltan segundos para la medianoche la bola, situada en la parte superior de la torre, baja acompañada del sonido de carillón. Poco después suenan los cuatro cuartos, que anticipan las doce campanadas, separadas entre sí de un intervalo prudencial para evitar posibles atragantamientos con las uvas.

NO TE LO PIERDAS

Uvas y preuvas: dos oportunidades

Las autoridades han fijado en 8.000 personas el aforo en la Puerta del Sol, que comenzará a desalojarse a las nueve de la noche, tanto para dar la bienvenida al Año Nuevo, como el día 30, con las 'preuvas'. El conteo lo hará Protección Civil en los cuatro puntos de acceso. La Policía Municipal evitará la venta ambulante.



Drones y filtros para mantener la seguridad

La Policía Municipal y la Nacional realizarán filtros de control en la Plaza Canalejas, en la calle Alcalá, en la calle Mayor y en la calle Are-

nal. Además habrá prefiltros, que se establecerán de 30 a 50 metros antes, en esas mismas calles. Para ello, la Policía Municipal contará con la ayuda de drones. Así evitarán la entrada de elementos que puedan suponer un riesgo para la seguridad ciudadana.

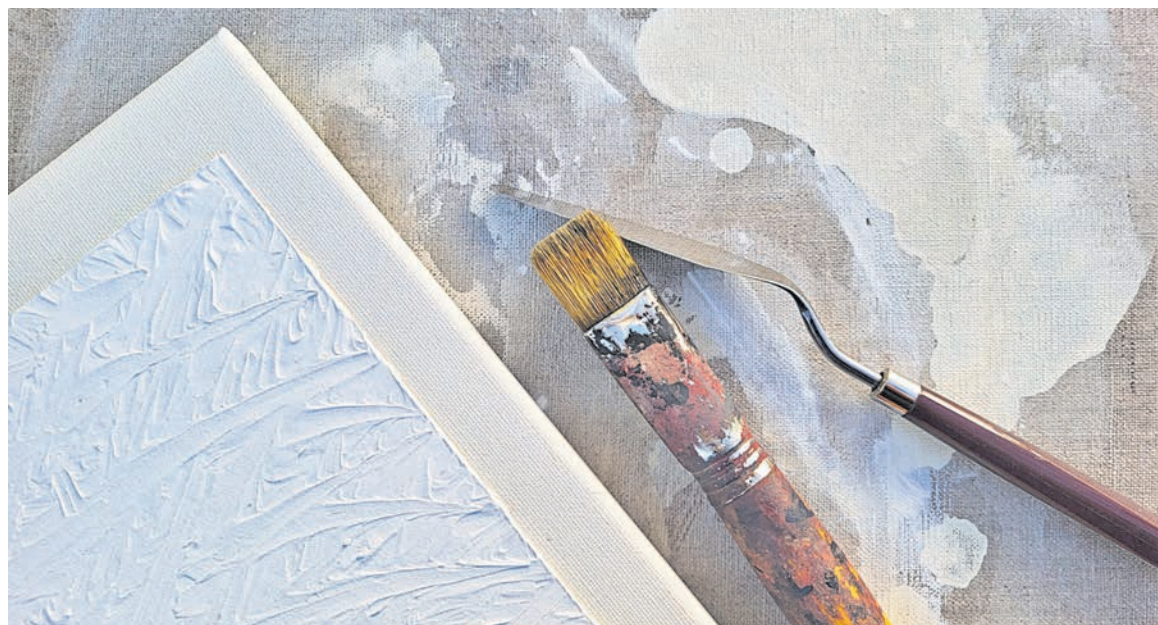
María Bonet: “Estamos en un momento en el que necesitamos hacer cosas con las manos”

•• **Marcos Yebra.** María Bonet, del estudio LabessArt, licenciada en Bellas Artes y especializada en pintura y diseño de imagen, prepara un taller bajo el título ‘Explorando el arte abstracto: un viaje creativo para adultos’, en el *coworking* The Office Place de Majadahonda.

Las clases, que previsiblemente comenzarán en febrero, se realizarán por la mañana, de lunes a viernes y en turnos de dos horas. Bonet recalca la importancia de los grupos reducidos, para “poder dedicar el tiempo necesario a cada alumno y a su lienzo”.

Una de las diferencias entre el arte abstracto y el arte figurativo, es que el primero te permite explorar e ir evolucionando a la vez que realizas la obra, y el figurativo persigue siempre un resultado, como podría ser un paisaje, un bodegón, o un retrato.

Esta libertad es la que precisamente persigue Bonet con este



curso, que va más allá del arte, lindando con el terreno de lo terapéutico.

“El arte abstracto es el gran desconocido, poco a poco iremos

dando pinceladas sobre técnica, historia, pintores... Porque no es empezar a pintar y ya está.

Tienes que saber de composición, leer los colores...”, explica-

ba María Bonet.

“Creo que estamos en un momento en el que mucha gente necesita lo manual. Además del boom de la cerámica o la restau-

ración, mucha gente va a clases de pintura, pero sobre arte figurativo, pintas lo que estás viendo; pero el arte abstracto permite eliminar todos esos límites de la realidad”, reflexionaba Bonet.

El objetivo, además de potenciar la paciencia, la atención plena y reducir el estrés, es que “la gente salga renovada de las clases”, cuenta Bonet, que pone en valor “los momentos para uno mismo, donde estás trabajando con colores, texturas... No es la espera del resultado, sino disfrutar del proceso”.

Este taller pretende adaptarse a los gustos y necesidades creativas de cada alumno, a través de cada una de las temáticas. No hace falta saber pintar, sino disfrutar del proceso, “porque alguien que no sepa pintar, en el arte figurativo se puede frustrar, pero en el arte abstracto no”.

Para conocer más pueden escribir a labessart@gmail.com.

Los arroces de
KIKO
MAJADAHONDA


Arroces de autor con ingredientes de primera calidad e innovadoras recetas.

El Chef Kiko Amaya comparte su pasión por los arroces y su experiencia culinaria

NOSOTROS COCINAMOS
TU DISFRUTAS!

Servicio a domicilio

699058349 695646376 Casiopea 34, los Sáterites, Majadahonda

 @losarrocesdekiko



Carlos Cura: “No hemos sacado todos los puntos que creo que hemos podido sacar”

•• **Marcos Yebra.** Volvemos a hablar con Carlos Cura tras el último partido del año, en el que tropezaron frente al Tarazona, cuando parecía que comenzaba a salir el sol en el Cerro del Espino, una semana atrás, frente al Arenteiro.

¿CÓMO VALORA LA TEMPORADA DE LIGA HASTA ESTE FIN DE AÑO?

Creo que el equipo ha competido bien en la mayoría de partidos, en una competición muy exigente, pero es cierto que no hemos conseguido los resultados que nos hubieran gustado. Creo que el equipo ha hecho méritos en muchos partidos para haber sumado más puntos, pero la realidad es que no ha sido así, y por ello debemos seguir trabajando.

¿EL CALENDARIO HA PODIDO JUGAR EN CONTRA?

Es algo que no depende de nosotros. Nos tenemos que adaptar al calendario tal como viene, e intentar competir lo mejor posible. No hay ninguna excusa.

ES UNA CATEGORÍA MUY EXIGENTE E IGUALADA, PERO PARECE QUE NO CONSEGUIMOS SALIR DE LOS ÚLTIMOS PUESTOS DE LA TABLA, ¿QUÉ ES LO QUE FALTARÍA PARA HACER QUE LAS BUENAS RACHAS SUMEN MÁS PUNTOS?



La categoría es muy complicada, hay muchísima igualdad en casi todos los partidos. En general hemos competido bien y por detalles no hemos sacado todos los puntos que creo que hemos podido sacar, sobre todo en aquellos que hemos tenido la

sensación de ser superiores al rival. Debemos ser más contundentes en las áreas, sin abandonar la esencia de nuestro juego, y mejorar en esos detalles para que caigan de nuestro lado.

HA DICHO QUE HAY MUCHA IGUALDAD

EN CADA PARTIDO Y LOS DETALLES MARCAN LA DIFERENCIA”, ¿QUÉ DIFERENCIA AL RAYO MAJADAHONDA DEL RESTO DE EQUIPOS QUE AHORA OCUPAN LOS PUESTOS BAJOS DE LA TABLA?

Hay que ser autocríticos. Creo que somos un equipo capacitado para

hacer bien las cosas, porque así lo hemos demostrado en muchos partidos, y lo que tenemos que hacer es ser más contundentes en todas esas situaciones determinantes, y encontrar equilibrio. No vamos a parar hasta lograrlo.

VARIAS VECES SE HA APUNTADO EN SALA DE PRENSA QUE AL EQUIPO LE FALTA PRECISIÓN, ¿COMPARTE LA OPINIÓN? ¿POR QUÉ?

Es un juego que se lleva a cabo a través de tener el balón, y eso conlleva ser más preciso, tener una buena ejecución y buena toma de decisiones. Los equipos también nos van conociendo y trabajan cómo neutralizarnos. Tenemos que ir ganando experiencia para afrontar nuevas situaciones.

EL AÑO QUE VIENE, ¿HABRÁ ALGÚN CAMBIO EN LA ESTRATEGIA DE JUEGO PARA DARLE UNA VUELTA A LA SITUACIÓN?

Ahora en el parón navideño es momento de reflexionar en frío, para darle una vuelta a todo. Analizaremos todo de la mejor manera posible para que el equipo crezca y mejoren los resultados.

Pueden leer la entrevista completa en www.enpapel.es

El Hipódromo de la Zarzuela prepara el Family Day

•• **En Papel.** Como cada año, el Hipódromo de la Zarzuela organiza para este 28 de diciembre el Family Day, una cita divertida y para toda la familia con carreras de caballos, ponis, espectáculo de volteo, actividades infantiles, un mercado y la visita de los Reyes Magos.

Desde las once de la mañana y hasta las cinco de la tarde, los 20.000 metros cuadrados al aire libre del hipódromo serán el escenario de cinco carreras con los purasangres como protagonistas, fusionando velocidad y belleza.

Los ponis también protagonizarán este día, con la mira puesta en los más pequeños, que podrán disfrutar de dos carreras.

El espectáculo y taller de volteo mostrará las impresionantes



habilidades de los caballos, para cautivar a grandes y a pequeños.

También habrá castillos hinchables, paseos en poni, para la primera toma de contacto de los pequeños de la casa, caballos mecánicos, para poder expe-

rimentar lo que es ser un verdadero jockey, talleres de juguetería, una exposición de Star Wars, un mercadillo para encontrar los regalos de última hora, su habitual oferta gastronómica y la visita de los Reyes Magos, que visitarán el Hipódromo de la Zarzuela para recoger las cartas de los pequeños jinetes.

El precio de la entrada de adulto será de 12€ y gratuita a los menores de 14 años, y entrada reducida a 8€ para los mayores de 65 años y las personas con capacidades diferentes. También se podrán realizar las visitas guiadas de la mano de Hipotour para conocer mejor todo lo que rodea al mundo de las carreras de caballos. Reservas: hipotour@yahoo.es

Las Rhinas continúan liderando y los Rhinos no llegan a la Liga Élite

•• **Marcos Yebra.** Ha sido un fin de semana muy distinto para los equipos masculino y femenino del Rugby Majadahonda. Los primeros han perdido la oportunidad de jugar la Liga Élite en su derbi contra el Insdrutrial de Las Rozas, que se saldó 6 a 21.

Hubo muchas imperfecciones, que los roceños no perdonaron.

El visitante sacó partido en la primera parte de los golpes de castigo, anotó tres y un ensayo antes del descanso, y esa diferencia hizo muy cuesta arriba a los Rhinos la remontada, dejándolos cuartos en la clasificación.

El femenino tuvo más suerte en su visita a Valladolid, aunque el encuentro frente a El Salvador fue reñido, las Rhinas supieron imponerse, anulando prácticamente a las vallisoletanas, en la primera



parte, aunque después las majariegas tuvieron que hacerse más fuertes defensivamente para acabar llevándose el partido por 7 a 19. Cristina López se convirtió en la segunda máxima anotadora de la Liga Iberdrola.

El Rayo Majadahonda no consigue levantar cabeza

•• **Marco Yebra.** El fantasma de la pasada temporada planea de nuevo sobre el Rayo Majadahonda. Los de Carlos Cura no logran salir de las posiciones de descenso, con tan solo 15 puntos y decimoséptimos, continúan aumentando la distancia con el Tarazona, decimosexto, y con el que han perdido, en tierras aragonesas, el último partido del año, por 2-0.

Una semana antes el sol había salido en el Cerro del Espino, cuando el resultado fue el opuesto, 2-0 frente al Arenteiro, en un partido en el que los gallegos no lo pusieron fácil, pero la delantera majariega logró la puntería que le ha vuelto a faltar frente al Tarazona. En su visita a Cornellá, el Rayo Majadahonda consiguió sumar un punto al límite del tiempo, afinando esa precisión de la delantera en los últimos minutos.

Los de Carlos Cura saben mantener la posesión del balón, con-

siguen más ocasiones de peligro que los rivales y saben leer al rival, pero no logran reflejarlo en el luminoso. Como ocurrió en el decimoséptimo encuentro liguero en el Municipal de Tarazona, donde las ocasiones serían muy escasas para el Tarazona.

El centro del campo era testigo de las intenciones de ambos equipos, que no llegaban a la zaga rival, hasta que Cortés estuvo a punto de conseguir estrenar el marcador, pero el disparo fue muy lejano.

A falta de quince minutos para la salida a vestuarios, en una jugada confusa en el área majariega, después de que el balón pasara por los guantes de Dani Martín, Mounir remató para poner el 1-0 en el luminoso en el minuto 32. La posesión ya era para los de Carlos Cura, pero no lograban colocar el balón en la meta aragonesa.

En la segunda mitad el Rayo

Majadahonda pasó a la ofensiva, buscando la meta rival para igualar el marcador. Y las ocasiones no faltaron, hasta que desafortunadamente, tras una contra, Alberto Fernández intentó despejar, pero acabó poniendo más tierra de por medio, colocando el balón en propia puerta, 2-0.

El Rayo Majadahonda siguió presionando, y pese a todo pronóstico ganó presencia en el campo rival. Pero no tuvo la puntería suficiente como para recortar la distancia en el luminoso, tras varios intentos de Claverías y Hugo Esteban.

El bloque bajo de los de Jesús Casas y las imprecisiones del Rayo mantuvieron el marcador inalterado hasta el final.

“Nos vamos muy disgustados con la derrota, es un partido que habíamos empezado bien, pero hubo mucho desacierto”, reflexionaba tras el encuentro, en sala de prensa, Carlos Cura.



TALLER INFANTIL ADORNOS NAVIDEÑOS

16 DICIEMBRE / 10.00 A 12H
23 DICIEMBRE / 10.00 A 12H



THE OFFICE PLACE COWORKING
C. DE PUERTO RICO, 3,
MAJADAHONDA

LAB
ESS
ART

ESTUDIO CREATIVO

20€

TODOS LOS MATERIALES
INCLUIDOS
DIFERENTES MANUALIDADES
A PARTIR DE 4 AÑOS
AFORO LIMITADO
DESCUENTOS PARA HERMANOS
RESERVA TU PLAZA POR
WHATSAPP EN:
607191583





Inicio: 16 de octubre

Finanzas para pymes y startups


8 semanas

Orientación 100% práctica **aplicable a pymes y startups en fase de crecimiento**. Aprende de la mano de empresarios de éxito y los mejores especialistas en financiación e inversión empresarial.



Flexible,
intensivo y
práctico



Empresarios y
expertos en
financiación

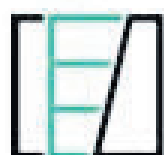


Metodología
FAST



Emprendedores y
empresarios

¡Llámanos!



**Instituto de
Emprendimiento
Avanzado**



Calle Turia nº7, 28002 , Madrid



+34 911 610 209 / +34 660 829 313



www.ieavanzado.com



info@ieavanzado.com