

# NOTAS ACTUALES

BOLETIN INFORMATIVO DE LA EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

10 de noviembre de 2014

TWITTER: @EmbEUaenBolivia

FACEBOOK: USDOS.Bolivia

WEBPAGE: Bolivia.USembassy.gov



*El menú moderno del Día de Acción de Gracias estadounidense.*

## CONTENIDO

*¿Quiénes son los estadounidenses? Es complicado, particularmente en lo que se refiere a la raza*



*pág. 4*

*En el Instituto "Fund-Accion" la remuneración de médicos y enfermeras es la rehabilitación de pacientes quemados y con deformidades*



*pág. 6*

## DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS: GRAN VARIEDAD DE ESPECIALIDADES CULINARIAS REFLEJAN RICA DIVERSIDAD DE EEUU



En el otoño de 1621, casi un año después de que los peregrinos ingleses llegaran a Plymouth Rock, en lo que hoy es Massachusetts, se reunieron en un festín con los indígenas wampanoag para celebrar la primera cosecha exitosa de los colonos. Esta celebración de tres días, una mezcla de costumbres de indígenas estadounidenses y de peregrinos ingleses, combinó el hecho de compartir una comida con expresiones de gratitud y amistad.

Los historiadores creen que ambos grupos comieron alimentos originarios de América del Norte, como pavo, pato, venado, langosta, cangrejo, bayas, calabaza y calabacín. Aunque el menú moderno del Día de Acción de Gracias estadounidense difiere levemente de la comida original, la esencia de la festividad se conserva: agradecer por lo que se tiene y compartirlo con los demás.

### INTERPRETACIÓN MODERNA

El banquete del Día de Acción de Gracias moderno continúa centrado en ingredientes que son originarios de América del Norte. El pavo, independientemente de si se lo dejó por la noche en salmuera, si se untó con mantequilla en el horno o si se cocinó frito al aire libre, es la estrella principal. De hecho, tantos estadounidenses comen pavo en el Día de Acción de Gracias, que, con frecuencia, el día festivo se conoce como el "día del pavo". Las guarniciones incluyen, generalmente, relleno de pan, salsa de arándanos rojos y puré de papas, y porciones de pastel de calabaza de postre.

*continúa en la pág. 2*

## VARIACIONES REGIONALES

Si bien el típico banquete del Día de Acción de Gracias está compuesto por ingredientes básicos, como pavo y salsa de arándanos rojos, la forma en la que estos se interpretan depende en gran parte de quién esté cocinando. Las diversas tradiciones familiares, orígenes étnicos y sabores regionales hacen que cada comida del Día de Acción de Gracias sea única.

En el noreste de Estados Unidos, por ejemplo, una comida del Día de Acción de Gracias puede tener un pavo glaseado en jarabe de arce en Vermont y un aderezo de pan preparado con castañas, romero y tomillo. Y el Día de Acción de Gracias en Baltimore no está completo sin una guarnición de chucrut, un testimonio al legado alemán de la ciudad.

Los chefs del sureste de Estados Unidos son responsables de variaciones que han cobrado popularidad fuera de su región. Las preparaciones del sureste, como la preparación de pan de maíz con ostras y batatas caramelizadas con malvaiscos asados están comenzando a aparecer en las mesas en todas partes de Estados Unidos. El final de la comida es un aspecto con mayor variedad, en Florida se prefiere el pastel de lima de los Cayos, en Georgia el favorito es el pastel de nueces de pecán y en Carolina del Norte no dudan en elegir el pastel de batata.

El menú en el medio oeste de Estados Unidos le rinde homenaje a la reputación de la región como centro de Estados Unidos. Los comensales pueden devorar el aderezo de arroz silvestre en Minnesota, el guiso de habichuelas verdes en Illinois y la salsa de arándanos rojos con cerezas en Míchigan. En Indiana, es posible que el banquete termine con un pudín de caqui, un pudín al vapor similar al pudín de ciruela inglés, en el que se usa la fruta local, el caqui.

Inspirados por las tradiciones culinarias mexicanas, españolas y de los indígenas estadounidenses, es posible que en el suroeste de Estados Unidos abunden los sabores picantes en un menú del Día de Acción de Gracias. Los chefs del suroeste sirven el pavo adobado en pasta de chile ancho y comino junto con un pan de maíz salpicado con chiles verdes y

puré de batata con chiles chipotle. Es posible que el flan de calabaza sustituya al pastel de calabaza como el postre favorito en el Día de Acción de Gracias.

Al ser una región conocida por su abundante variedad de productos de la huerta, el oeste de Estados Unidos presume de aportarle un sabor fresco a la celebración. Los cocineros de California sazonan sus pavos con ajo, salvia y tomillo y también agregan setas silvestres en su preparación de aderezo para el pan de masa madre.

Es posible que sus compatriotas en Washington hagan puré de boniato en vez de papas y le espolvoreen avellanas de la localidad al aderezo.

Desde el jarabe de arce y las castañas hasta el ajo y las avellanas, las variaciones regionales de la comida del Día de Acción de Gracias de la actualidad reflejan no solamente la historia particular de cada cocinero, sino también la rica diversidad de Estados Unidos. La manera de aprovechar los alimentos que quedan de la festividad es otro aspecto de gran debate, y variación. ■

## CIFRAS DE PAVOS

- *Los pavos domesticados no pueden volar. Los pavos silvestres pueden alcanzar una velocidad de 88 kilómetros por hora. En Estados Unidos cada año se crían 248 millones de pavos, de los cuales la cuarta parte va a dar a las mesas del Día de Acción de Gracias.*
- *El peso promedio de un pavo para el Día de Acción de Gracias es de 7,3 kilos. Es la misma cantidad de pavo que cada estadounidense come al año.*
- *Mientras que la mayoría de las familias compra un ave lista para el horno, los residentes de la Casa Blanca han tenido un problema: una vez que conocen al pavo en vida, es difícil comérselo para la cena. Por tanto, en 1989 nació una tradición más moderna: el indulto del pavo en la Casa Blanca. Durante años, los Presidentes han celebrado ceremonias alegres en las que uno o dos pavos vivos, que generalmente tienen etiquetas de identificación de seguridad alrededor de sus nudosos cuellos, reciben formalmente el "indulto" presidencial, por lo que se evita que las aves tengan que adornar la mesa y se las envía a la granja por el resto de sus días.*



# EL DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS ES UNO DE LOS FERIADOS FAVORITOS EN ESTADOS UNIDOS

Por Louise Fenner

En Estados Unidos, el Día de Acción de Gracias (Thanksgiving, en inglés), es la fecha en que familias y amigos se reúnen para compartir una comida tradicional y para dar las gracias por las buenas cosas que ofrece la vida. También suele ser una oportunidad para prestar servicio voluntario en la comunidad.

El Día de Acción de Gracias, que se celebra el cuarto jueves del mes de noviembre, tiene sus orígenes en los festivales de la cosecha. Era costumbre expresar el agradecimiento por las buenas cosechas, tanto en la cultura de los colonos ingleses (Pilgrims) que partieron desde Inglaterra en 1620 y de los indígenas americanos que encontraron.

Por lo general se considera que el primer Día de Acción de Gracias en Estados Unidos fue una celebración de tres días que tuvo lugar en la Colonia de Plymouth (actualmente parte de Massachusetts) en el año 1621. Los colonos habían llegado el año anterior a bordo del barco *The Mayflower*. No tenían suficiente alimento y ya era tarde para sembrar cosechas.

La mitad de la colonia pereció durante el invierno de 1620–1621. En la primavera, los indígenas wampanoag de la zona enseñaron a los colonos a sembrar maíz y otros cultivos, además de ayudarlos a cazar y pescar. También enseñaron a los colonos cómo preparar y cocinar los arándanos, el maíz y la calabaza.

El festejo de la cosecha se convirtió en una actividad habitual en Nueva Inglaterra. El Día de Acción de Gracias se realizaba en diversas fechas, hasta que en el año 1863 el presidente Abraham Lincoln proclamó el último jueves de noviembre como feriado nacional del Día de Acción de Gracias. En el año 1941 el presidente Franklin Roosevelt promulgó una ley que estableció la fecha del feriado para el cuarto (no siempre el último) jueves de noviembre.



## REUNIRSE Y AYUDAR

Una mujer de la organización Neighborhood House en Calexico (California) prepara la comida que se repartirá entre las personas necesitadas de la comunidad. En las universidades se sirve una comida especial para los estudiantes que se quedan en las residencias durante el festivo, y con frecuencia a los estudiantes extranjeros se les invita a compartir el día con familias locales. Las tropas militares de Estados Unidos desplegadas en el extranjero también disfrutan de una comida especial. Cuando los estadounidenses se sientan a la mesa para dar las gracias, con frecuencia expresan gratitud por la libertad que disfrutaron y por los sacrificios que se hacen para conservarla.

Mucha gente prepara la comida del Día de Acción de Gracias para compartirla con los necesitados. Otros donan alimentos en campañas de recolección, o trabajan en depósitos de alimentos o distribuyen alimentos en las cocinas populares, en las iglesias y otros grupos benéficos.

El Día de Acción de Gracias es el periodo en el que más se viaja en Estados Unidos, dado que las familias hacen un esfuerzo especial para reunirse. Entre algunos de los pasatiempos favoritos cabe destacar ver por televisión el tradicional desfile anual en Nueva York que organizan los grandes almacenes Macy's y los partidos de fútbol americano que se juegan en canchas de todo el país. El día siguiente del Día de Acción de Gracias comienza la temporada de compras navideñas, con lo cual es un momento muy importante para los minoristas.

Una enigmática tradición del Día de Acción de Gracias es el "perdón" anual de un pavo, por parte del presidente de Estados Unidos, que así perdona a una de esas aves de ser parte de una cena.

El ave elegida es enviada a un zoo para que pase allí el resto de sus días.

# ¿QUIÉNES SON LOS ESTADOUNIDENSES? ES COMPLICADO, PARTICULARMENTE EN LO QUE SE REFIERE A LA RAZA



“¿De dónde eres?” Esta pregunta que parece tan simple no está nada clara en Estados Unidos. Es posible que te estén preguntando donde naciste, donde creciste, o donde vives o donde vivían tus antepasados. En un país construido por inmigrantes, la respuesta a esta pregunta ha probado no ser fácil.

En el año 2000 la Oficina del Censo de Estados Unidos empezó a recolectar un nuevo tipo de datos: respuestas con diversas connotaciones sobre la composición racial. Antes las personas de razas mixtas tenían que elegir la parte de su identidad racial que querían que se destacara en el formulario: ¿negro? ¿blanco? ¿asiático?

Por primera vez desde que el censo comenzara en 1790 las personas que lo respondieron podían marcar más de una casilla. Casi 7 millones lo hicieron y una década más tarde, la categoría multirracial era una de las que más rápido aumentaba en el censo. “Estas comparaciones muestran un crecimiento importante en la población compuesta por múltiples razas, y proporciona información detallada sobre la manera en que esta población ha aumentado y se ha diversificado a través de la pasada década”, dijo Nicholas Jones, director de Investigación y Contacto con Razas y Etnias en la Oficina del Censo de

Estados Unidos.

En 2001, Mike Tauber y su esposa Pamela Singh, que tiene mezcla india y africana, empezaron a observar de cerca los datos recolectados por el censo. Les interesaban las zonas “claves” con alta concentración de estadounidenses de razas mixtas. En los años posteriores viajaron de Nueva York a Los Ángeles, Seattle y otras ciudades, para conocer a estadounidenses que pudieran marcar más de una casilla para elegir su raza.

Una de las preguntas que les guiaba durante sus entrevistas y sesiones fotográficas de estadounidenses de múltiples razas era: ¿Cómo se siente uno al mirarse y verse de una manera diferente a la que la sociedad lo ve? Las respuestas fueron recopiladas en palabras y fotografías en “Blended Nation” (Nación de mezclas).

“Me molesta mucho cuando la gente me define como asiática porque ello es ... ignorar la mitad de mi ADN”, dijo en este libro Maya Hatch, que es mitad japonesa y mitad blanca (alemana, inglesa y escocesa).

“Es verdaderamente difícil ser tú misma cuando todo el mundo cuestiona quien es ese ‘tú misma’”, dijo Shira Howerton que es mezcla de negra, rusa e indígena estadounidense.

Algunas personas no pudieron

encontrar la esencia de su sentir, y Tauber esperó años para recibir una respuesta. Al mirar atrás, dijo Tauber, “mientras la gente se iba haciendo mayor empezaban a aceptarse, se iban dando cuenta de que podían habitar en dos mundos”.

## ACEPTAR LA DIVERSIDAD EN LA ACTUALIDAD

A medida que en Estados Unidos aumenta la diversidad la manera en que los estadounidenses se perciben entre ellos está cambiando. La revista de belleza Allure llevó a cabo un “censo de belleza” en 2011, y encuestó a 2.000 hombres y mujeres de todo el país. Concluyó que el 69 por ciento de la gente creía que no existe tal cosa como una “imagen totalmente estadounidense”. La revista también concluyó que el 64 por ciento consideraba las mujeres de raza mixta la suma belleza.

“Me encantó ser parte de este estudio”, dijo Alison Caporimo, que entonces era asistente editorial en la revista. “Una de las cosas especiales que tiene Estados Unidos es su diversidad y la idea de que en realidad no hay una imagen estadounidense. Estados Unidos es todo el mundo”.

El aumento de los famosos multirraciales también es indicativo de algo. El Centro de Investigaciones Pew declara que las personas que han llegado a ser estrellas, como en el caso de Selena Gómez de padre mexicano y madre italoamericana y Bruno Mars de padre puertorriqueño y madre filipina, reflejan un giro en la demografía estadounidense.

## LA TENDENCIA CONTINÚA

La globalización, la inmigración y la facilidad de viajar en la era moderna atraen a personas de todo el mundo a Estados Unidos, como lo hacen otros países, pero en la actualidad hay más estadounidenses que eligen construir

sus futuros con personas de diferente raza que nunca antes.

El 87 por ciento de los estadounidenses en 2013 aprobaron el matrimonio entre personas blancas y negras, comparado con el 4 por ciento en 1958, según Gallup. El censo también revela que uno de cada 10 matrimonios, más de 5 millones, se realizan entre personas de diferentes razas o grupos étnicos, un aumento del 28 por ciento desde 2000.

### ¿CÓMO SERÁ EL MUNDO PARA NUESTROS HIJOS?

El experto en demografía del Centro de Investigación Pew Research Center, Paul Taylor, acaba de publicar el libro “The Next America”, una radiografía de Estados Unidos basada en encuestas y análisis demográficos y económicos, sobre los impresionantes cambios recientes en la sociedad estadounidense y los desafíos que ésta enfrenta en las próximas décadas: la estructura familiar; el bienestar económico; la identidad racial y étnica; afiliaciones religiosas, uso de la tecnología; y las enormes brechas generacionales que se han abierto en los valores políticos y sociales. A continuación, partes de la introducción del libro:

“Dos dramas en cámara lenta. Las transformaciones demográficas son dramas en cámara lenta. Estados Unidos está en medio de dos de ellas actualmente. Nuestra población se está volviendo en su mayoría no blanca, y al mismo tiempo una inmensa cantidad de personas como nunca antes, está envejeciendo. Cada uno de estos cambios podría ser por sí mismo, la historia demográfica de su era. El hecho de que ambos se estén desencadenando simultáneamente ha generado grandes brechas generacionales que pondrán tensión en nuestra política, familias, billeteras, programas de seguridad social y cohesión social”.

“Empecemos con lo que los demógrafos llaman una “pirámide de la edad”. Los más pequeños de 0 a 4 años se encuentran en la base y aquellos mayores de 85 en el pico de la pirámide. En cada sociedad desde el comienzo de la historia, siempre que se desglosaba cualquier población de esta manera, se obtenía invariablemente una pirámide. Sin embargo, desde 1960 hasta 2060, octubre, 2014



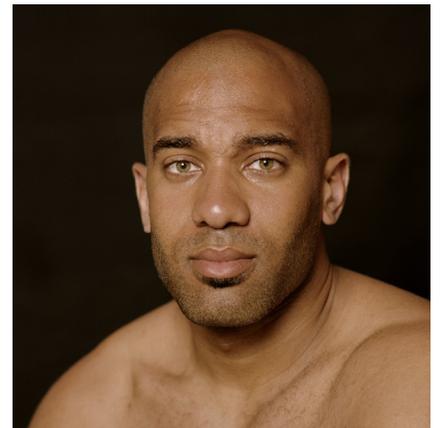
Familia mixta (Foto Mike Tauber)

nuestra pirámide se convertirá en un rectángulo. Tendremos casi tantos estadounidenses mayores de 85 como menores de 5. Este es el resultado de vidas más largas e índices de nacimiento más bajos. Es un territorio nuevo, no solo para nosotros sino para toda la humanidad. Y a pesar de que son buenas noticias para la sostenibilidad de los recursos de la Tierra, esto creará también tensiones políticas y económicas a corto plazo, ya que pequeños segmentos de adultos en edad de trabajo tendrán la presión de financiar la jubilación de mayores segmentos de adultos mayores”.

El tapete racial de Estados Unidos está cambiando. Al mismo tiempo de que nuestra población está envejeciendo, también nos estamos volviendo multicolores. En 1960, la población de Estados Unidos era 85% blanca; para el 2060, los blancos solo llegarán al 43%. Fuimos una vez un país en blanco y negro. Ahora somos un arcoíris”.

Nuestro nuevo e intrincado tapete racial está siendo bordado por mas de 40 millones de inmigrantes que han llegado desde 1965, la mitad de ellos hispanos y casi tres de diez asiáticos. Debido a que estas transformaciones se dan poco a poco, sin nadie que las anuncie con tambores o conferencias de prensa, son a veces difíciles de percibir, pero de vez en cuando las sociedades experimentan momentos en los que el cambio se hace mas evidente a simple vista, como en

el juego nacional de fútbol “Super Bowl” o en las olimpiadas, cuando tres marcas de productos icónicas estadounidenses, La Coca Cola, Chevy y Cheerios sacaron anuncios dirigidos a esta “nueva sociedad”, constituida por familias inter-raciales y padres del mismo sexo.. Ellos saben cuán rápido el país está cambiando”.



Andre Johnson, indígena norteamericano (cherokee, pies negros), blanco (español/holandés de Curaçao) y afroestadounidense (Foto cedida por Mike Tauber)

“Fuimos una vez un país en blanco y negro. Ahora somos un arcoíris”

## EN EL INSTITUTO “FUND-ACCION” LA REMUNERACIÓN DE MÉDICOS Y ENFERMERAS ES LA REHABILITACIÓN DE PACIENTES QUEMADOS Y CON DEFORMIDADES



*El Dr. Geoff Williams (segundo a la derecha), junto al Sr. Joe Usman (centro) del Rotary Club, y el equipo de médicos y enfermeras en el Instituto Fund-Acción en Alto Irpavi.*

Es un día agitado en el Instituto “Fund-Acción”, el centro para la rehabilitación de quemados y deformidades, en la meseta de Alto Irpavi. El Dr. Geoff acaba de llegar de Estados Unidos y está haciendo las evaluaciones y programaciones de cirugía a las decenas de pacientes que esperan para ser atendidos. Durante su estadía de 10 días, él operará de dos a tres pacientes por día, niños y adultos quemados; otros con labio leporino o deformidades congénitas y adquiridas.

Desde que conoció a la Dra. Wilma Benavides hace 10 años en un congreso internacional sobre quemaduras, el Dr. Geoff Williams, un cirujano plástico especializado en el tratamiento de deformidades faciales congénitas, viene dos veces al año a Bolivia para realizar operaciones gratuitas en el Centro.

La Dra. Benavides creó la Fundación Pro-Quemado hace 37 años para apoyar a la creación de un centro de quemados en el complejo hospitalario de Miraflores, en el Hospital del Niño y en el Hospital de Clínicas. “También conseguimos el proyecto de Centro de Quemado en el Hospital Boliviano-Holandés, o sea que considero que cumplimos con nuestros objetivos iniciales y pasamos a ocuparnos de algo que es más factible para una fundación como es la cirugía reconstructiva, fisioterapia, prevención y rehabilitación”. Hasta la fecha, la Fundación ha atendido a 3,000 pacientes.

Este instituto único en Bolivia, abrió sus puertas hace un año. La Oficina de Cooperación y Defensa de la Embajada de los Estados Unidos realizó la construcción del edificio bajo el programa de Ayuda Humanitaria, en

un terreno donado por la Gobernación de La Paz.

El instituto trabaja en coordinación con el Servicio Departamental de Salud recibiendo referencias de toda la ciudad, de El Alto y de las provincias para poder dar una respuesta amplia a los cientos de casos que lo requieren a diario. El Centro trabaja con el SEDES con miras a ampliar el convenio interinstitucional entre ellos.

“Este es un centro que cubre una necesidad muy sentida que ningún otro lugar en Bolivia proporciona, con excepción de un centro de rehabilitación de quemados en Santa Cruz pero que solo atiende a niños”, afirma la Dra. “Nuestro centro es ambulatorio y se dedica a la rehabilitación integral de los pacientes quemados, lo que implica varias cosas entre cirugía reconstructiva, fisioterapia, psicología, trabajo social con la familia, etc. También atendemos



(Foto arriba) El Dr. Geoff Williams saluda a una de sus pacientes. (Foto abajo) La Doctora Wilma Benavides.



deformidades congénitas y adquiridas porque se pueden atender con similares capacidades las secuelas de éstas”.

El centro opera a un promedio de diez pacientes por mes y atiende de diez a quince por día de manera prácticamente gratuita, salvo los casos en los que la familia quiera hacer un aporte voluntario. “Casi todos los casos corren por cuenta de los recursos que consigue la Fundación. Esta es una actividad pionera en Bolivia”, afirma la Dra. “Lo que buscamos es atraer la solidaridad de la comunidad, establecer alianzas con el sector público, de salud, relacionarnos con entidades de seguros y todo eso que necesitamos para poder dar un servicio más amplio a la población”.

El centro también ofrece capaci-

tación a bomberos y auxiliares de enfermería para prepararlos en atenciones de emergencia oportuna y de calidad y de secuelas. Según la Dra. Benavides las causas más comunes de quemaduras son los accidentes en el hogar protagonizados por menores de 4 años.

El Dr. Williams viaja 12 veces al año a otros países como Vietnam, Filipinas, Perú, México, Paquistán, Kenia y realiza entre 200 a 300 operaciones gratuitas. También entrena a doctores locales para que puedan curar mejor a sus pacientes. Como pocos, trabaja a tiempo completo sin ninguna remuneración. Su remuneración es en cambio saber que está ayudando a gente que de otra manera no obtendría esa ayuda. “Odio

ver niños que tengan que ir por la vida con deformidades que pueden ser corregidas. Supongo que todos odiamos ver eso, pero como yo tengo la habilidad de mejorarlos, siento que tengo que usar esa habilidad para ayudar a niños que no pueden ayudarse. En Estados Unidos hay muchos otros médicos que ayudan a estos niños y que pelean por ellos, pero no veo que eso pase en otros lugares del mundo”.

“Al ayudar a los niños, ayudo también a sus familias que sufren mucho al verlos así”, dice el Dr. Geoff. Una de sus mayores frustraciones es que los pacientes no regresen más después de su cirugía y no saber cómo fue su recuperación. “En Bolivia por suerte no pasa eso gracias a la Dra. Benavides y su equipo que hacen un seguimiento de todos los casos”.

La anestesióloga Mabel Mita Tapia trabaja junto al Dr. Geoff hace ya seis años: “Para mí es un orgullo operar con el Dr. Geoff, porque ayuda mucho a tanta gente haciendo trabajos maravillosos”, dice ella. La Dra. Mita ha sido alumna de la Dra. Benavides desde que era universitaria y recuerda que el sueño de la Dra. fue siempre poder crear este centro, y que son su tenacidad y su labor incansable las que procuran la ayuda y apoyo para sostenerlo. El personal de este centro también se dedica “alma, vida y corazón” a su trabajo que a veces se prolonga 24 y 48 horas seguidas. “Aquí no es importante la remuneración, lo importante es ayudar”, dice la Dra. Mita.

“Hace 28 años que yo padezco por mi hija y como todas las mamás aquí, venimos desesperadas por conseguir la mejoría de nuestros hijos. El Dr. Geoff y la Dra. Wilma son dos ángeles que han venido a la Tierra a darnos un poquito de sosiego y felicidad”, afirma la mamá de una de las pacientes, Clotilde Pérez, mientras espera su turno para ser atendida.

Para obtener más información  
sobre el trabajo del  
Centro de Quemados,  
puede llamar a estos teléfonos:  
2799975; 706-17885 o al  
e-mail: [wibenabid@hotmail.com](mailto:wibenabid@hotmail.com)

<https://www.youtube.com/watch?v=SFvUpqvHS0U>

## DOS TALENTOS EX JUGADORES PROFESIONALES Y ACTUALES ENTRENADORES DE FUTBOL DE EEUU INTERCAMBIARON EXPERIENCIAS CON NIÑOS, JÓVENES Y SUS COLEGAS EN BOLIVIA

Zola Solamente y Tony Sanneh, dos ex jugadores profesionales de fútbol de los Estados Unidos y miembros de las selecciones nacionales, visitaron Bolivia en noviembre para intercambiar nuevas experiencias de entrenamiento con sus colegas bolivianos y más de 750 niños y jóvenes de El Alto, Coroico, Cotoca y Santa Cruz.

Zola Solamente fue integrante de la selección nacional de fútbol femenino de los Estados Unidos y fue cuatro veces campeona nacional con el equipo de fútbol femenino de su universidad, University of North Carolina. Desde el año 2000, Zola ha dirigido talleres de fútbol individuales y grupales para niñas entre 12 y 18 años, concentrándose en el desarrollo de habilidades técnicas, conocimiento táctico del juego, aptitud cardiovascular y entrenamiento de fuerza.

Tony Sanneh tuvo una impresionante carrera en el fútbol profesional por 17 años. Fue jugador de la selección en la Copa Mundial de 2002 en Corea del Sur; obtuvo dos títulos de la Copa MLS y tuvo destacada participación en la Champions League de la UEFA jugando en la Bundesliga alemana. Tony compartió el mismo equipo con el jugador boliviano Marco "Diablo" Etcheverry cuando ambos jugaban en el DC United.

La llegada a Bolivia de Zola y Tony se concretó en el marco del programa de Embajadores Deportivos del Departamento de Estado de los Estados Unidos. Este programa de la Oficina de Asuntos Educativos y Culturales utiliza el atractivo internacional de los deportes para crear entendimiento mutuo entre pueblos y naciones.



SECCIÓN DE PRENSA Y CULTURA  
EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS  
CASILLA 425  
LA PAZ, BOLIVIA

