



MÉXICO

EMBAJADA EN COLOMBIA

BOLETÍN MENSUAL

MARZO

— 2022 —



CONTENIDO

1. Asuntos bilaterales Pag. 3
2. Asuntos económicos Pag. 4
3. Asuntos culturales Pag. 6
4. México en los medios colombianos Pag. 7
5. Asuntos consulares Pag. 8
6. Las voces de México en Colombia Pag. 9
7. Sabor a la mexicana Pag. 10

Reunión bilateral México-Colombia

El Subsecretario de Relaciones Exteriores para América Latina y el Caribe, Maximiliano Reyes Zuñiga, se reunió con la Vicepresidencia y Canciller de Colombia, Marta Lucía Ramírez, para abordar los principales temas de la agenda bilateral en materia de comercio, inversión, turismo, seguridad, cultura y deporte.



No obstante, el principal resultado de esta reunión fue el avance para la implementación de un sistema de pre-registro electrónico que ayudará a reducir los casos de inadmisión que se han presentado en México. Este sistema indicará todos los requerimientos para ingresar al país y entrará en funcionamiento a partir del 1 de abril de 2022.

Acreditación de la Embajadora de Colombia en México

La Embajadora de Colombia en México, Ángela Ospina de Nicholls, presentó sus cartas credenciales al Presidente Andrés Manuel López Obrador, en una ceremonia que tuvo lugar en el Palacio Nacional.



En su discurso, la diplomática colombiana resaltó el compromiso e interés de Colombia para fortalecer las relaciones bilaterales, con el propósito de estrechar la cooperación en materia de lucha contra el narcotráfico, intercambio de información, seguridad, entre otros.

Cabe mencionar que el año pasado Colombia y México conmemoraron 200 años de relaciones bilaterales y elevaron su relación a nivel estratégico en 2015.

Foro Internacional de Países Bioceánicos

La Embajada participó en el Foro Internacional de Países Bioceánicos, el cual fue presidido por Colombia en la ciudad portuaria de Cartagena. Dicho foro reunió a representantes de diversos países y organismos multilaterales (OCDE, PNUMA, UNCTAD) para abordar la gestión y preservación de los recursos oceánicos, así como establecer objetivos comunes en la protección colectiva de los mares.



Durante su intervención, la representación de México enfatizó la importancia de lograr un desarrollo sostenible que impacte positivamente a las poblaciones costeras.

ASUNTOS ECONÓMICOS

2.

Se abren 165 oportunidades de negocio con Colombia

Como parte de la estrategia de reactivación económica, el Gobierno Colombiano eliminó temporalmente los aranceles de 165 productos de la canasta básica, como estrategia para mitigar el impacto de la inflación, lo que abre una ventana de oportunidad para nuestros empresarios mexicanos interesados en exportar sus productos a México.



Le invitamos a conocer en detalle los productos desgravados y el Decreto 307 en su totalidad aquí

<https://bit.ly/3izm1Er>

México y Colombia buscan construir escenarios de innovación y tecnología

El Clúster de Tecnologías de la Información y Comunicaciones de Nuevo León (Csoftmtty) consiente del crecimiento y la importancia de la industria de las tecnologías de la información y comunicaciones, viene creando sinergias entre el sector empresarial y el Gobierno, en aras de desarrollar e impulsar el mercado, el talento humano y la infraestructura de la industria; por ello, en esta oportunidad han elegido el mercado Colombiano para desarrollar vínculos entre empresas colombianas y mexicanas con miras a estimular oportunidades de negocio a través de misiones comerciales y foros empresariales.

Le invitamos a conocer a través del siguiente link la más reciente edición del newsletter de Csoftmtty en el que se destaca la relación México-Colombia a través de las nuevas tecnologías.



<https://newsletter.skye.group>

Nuevas alternativas de conexión aérea entre México y Colombia

México y Colombia siguen trabajando para estrechar sus fronteras y seguir ofreciendo a los turistas más alternativas de conexión directa con México, por ello desde el 27 de marzo la aerolínea insignia de Colombia, Avianca, dará inicio a las operaciones de su nueva ruta Cali-Ciudad de México-Cali, con siete frecuencias semanales.



— Aniversario del natalicio de Benito Juárez

Para conmemorar el 216 aniversario del natalicio de Benito Juárez, se llevó a cabo una ceremonia de instalación de ofrenda floral, en la que participaron los miembros de la Embajada de México en Colombia, así como la Tuna Femenina Javeriana y la Tuna Femenil de la UNAM, quien se encontraba en Bogotá para participar en un encuentro de Tunas estudiantiles.



— Ferias y Festivales del mes

Durante el mes de abril se celebrarán en nuestro país diferentes fiestas características de México. Entre ellas se encuentran la Feria Nacional de la Huasteca Potosina, el Festival Cultural Zacatecas, la Feria de la Primavera en Cuernavaca, la Feria de Puebla, la Expo Fiesta Michoacán, la Feria Internacional del Caballo Texcoco, y la Feria Nacional de San Marcos, donde podrás disfrutar de juegos mecánicos, exposiciones ganaderas y caninas, corridas de toros, concurso de pesca, danza, ballet, arte urbano, pintura, teatro ambulante, cine, fotos, presentación de libros, palenque, pista de hielo, entre otras muchas actividades.

Por otra parte, del 22 al 29 de abril se celebrará en la Sede de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, el Festival Internacional de la Imagen, un espacio de encuentro multidisciplinario para promover, difundir y apreciar la creación artística y el periodismo gráfico, así como el valor de las imágenes en sus diversos géneros, expresiones y aplicaciones.

Finalmente, el 30 de abril en Tequesquitengo, Morelos, se llevará a cabo el Festival Vaivén 2022, un evento lleno de música y arte que contará con la participación de más de 30 artistas nacionales e internacionales.



La prensa nacional destacó la agenda con 'participación femenina' que presentaron las Cinematecas de Bogotá y de Cali, en el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer.

La 'Retrospectiva' dedicada a Yulene Olaizola, directora, editora y productora audiovisual mexicana, fue el evento principal del mes.

El Tiempo



<https://bit.ly/3Daije5>

La República



<https://bit.ly/3Daije5>

En el marco de la inauguración de la primera tienda de la multinacional mexicana de calzado Flexi en Colombia, el embajador Alejandro García Morena dialogó con el diario económico y de negocios 'Portafolio' acerca de la importancia de la llegada de esta empresa y lo que significa para las relaciones comerciales entre ambos países.

"Esto representa un voto de confianza a Colombia y una mayor integración comercial, en pleno proceso de reactivación económica", Emb. García Moreno

Portafolio

<https://bit.ly/3JHz6aS>



¿Sabías que puedes hacer tu testamento en la Embajada de México?

Si tiene más de 16 años y disfruta de pleno goce de sus facultades mentales, puede hacer su testamento. En el siguiente enlace encontrará los requisitos generales:

https://embamex.sre.gob.mx/colombia/images/consulado/actos_notariales/Testamentos.pdf



Para más información y programar una cita, escriba a consularcol01@sre.gob.mx

El testamento público abierto es un acto personalísimo, revocable y libre, por el cual una persona capaz dispone de sus bienes y derechos, y declara o cumple deberes para después de su muerte, conforme al artículo 1295 del CCDF.

Según lo dispuesto por el artículo 1296 del CCDF, el testamento es personalísimo. No podrán testar dos o más personas en una misma escritura, ya en provecho recíproco, ya a favor de un tercero.

El testamento es un acto revocable. Cuando se expide un nuevo testamento, se revoca el anterior y, el último otorgado será el válido. Por esta circunstancia, es condición indispensable que se especifique la hora y fecha del otorgamiento.

El testamento es un acto libre, el testador no debe estar presionado o coaccionado de ninguna forma y el funcionario consular deberá verificar personalmente esta circunstancia en la entrevista que realice en privado con el/la testador (a). Es nulo el testamento que otorgue el testador bajo la influencia de amenazas contra su persona o sus bienes, o contra la persona o bienes de su cónyuge o de sus parientes.

La voluntad debe ser manifestada claramente, y no por señas o monosílabos a preguntas que se le hagan al compareciente (testador).



Noé Velázquez
Economista

Soy un mexicano radicado en Colombia desde hace 8 años. Los estudios de posgrado que realicé me permitieron vincularse laboralmente con unas de las mejores universidades del país.

El proyecto inicial era apoyar el programa de doctorado, objetivo que se cumplió al primer año de haber llegado a este gran país. Por el desempeño y las características de formación y experiencia profesional, fui invitado a dirigir un centro de investigación.

Actualmente dirijo este centro que ha ocupado los primeros lugares desde que está bajo mi cargo y continúa creciendo año a año.

Dentro de las anécdotas que he vivido en este hermoso país está el hecho de que son muchos los colombianos que muestran su afecto hacia nuestra cultura; por ejemplo, el día que falleció Roberto Gómez Bolaños “Chespirito” o recientemente Vicente Fernández, las personas me abrazaban y expresaban sus condolencias, tal cual uno lo hace con familiares y amigos. Indicativo de que somos países hermanos.

MOLE DE OLLA



4 personas



1-5 hrs.



Ingredientes

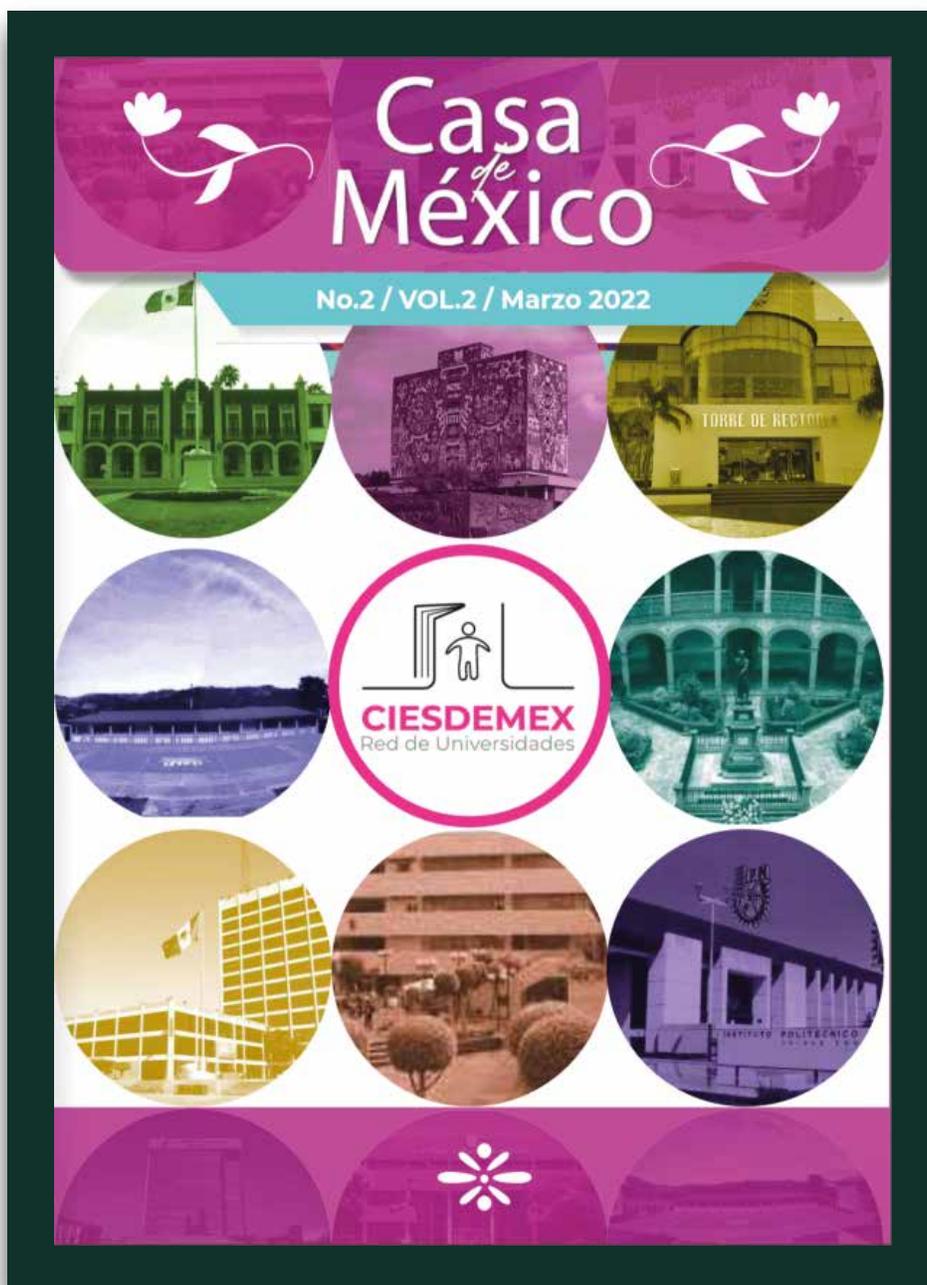
- » 1 kilo de chambarete con hueso
- » 3 elotes
- » 4 calabazas
- » ¼ de kilo de ejotes
- » 3 xoconostles
- » 5 chiles anchos
- » 1 chile guajillo
- » 1 chile pasilla
- » ½ cebolla
- » 1 ramo de epazote
- » Masa de nixtamal
- » 3 dientes de ajo
- » Comino
- » Sal al gusto

Elaboración

- » En 2 litros de agua se ponen a hervir la carne y los elotes cortados en trozos con un poco de cebolla y un diente de ajo. Hay quienes usan para esto olla express, o puedes hacerlo en olla de cocción lenta durante unas 5 horas.
- » Cuando la carne y los elotes estén listos, se desvenan los chiles y se les quita las semillas. Luego se ponen a remojar por 10 minutos. Una vez remojados, se cortan en trozos y se licuan con cebolla, ajo, comino y sal, usando un poco del agua en que se remojaron.
- » Por otro lado, se hacen bolitas de masa de aproximadamente dos centímetros de diámetro; se les puede untar un poco de aceite de oliva al formarlas.
- » El mole (la salsa de chiles) lo agregamos a la carne usando un colador y lo ponemos a fuego medio hasta que hierva. En ese momento agregamos los ejotes, el xoconostle, el epazote atado y las bolitas de masa, y lo dejamos hervir a fuego lento por aproximadamente 30-40 minutos.
- » Se sirve bien caliente y se puede poner cebolla picada y limón aparte para quien quiera agregar. Indispensable acompañar con tortillas calientes.

Revista "Casa de México"

El Instituto de los Mexicanos en el Exterior lanza esta publicación digital mensual para vincular a todas y todos los mexicanos en el mundo.



¡Te invitamos a conocer la edición de febrero!

<https://ime.red/casa-de-mexico/febrero-2022/interactivo/> 