

Pedro Castillo posiciona a Mesitas como el municipio insignia y modelo deportivo cundinamarqués



EDT

ECOS DEL TEQUENDAMA

El Periódico Donde La Región Se Ve

Valor \$2.000

LA MESA CUNDINAMARCA - FUNDADO EN 1992 - AÑO 34 - 2026 - EDICIÓN 324 - LICENCIA MINISTERIO DE GOBIERNO 134 - ISSN 0124-8030

Cundinamarca 213 años de independencia



Con un original e instructivo discurso sobre la sal de Cundinamarca como oro blanco que financió la Independencia de Colombia, el gobernador destacó el legado histórico y llamó a seguir construyendo el futuro del departamento.

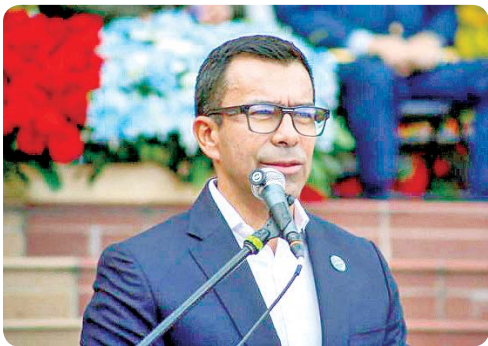
Durante la ceremonia realizada en la Plaza de La Paz de la sede de la Gobernación Departamental reunió a delegaciones de los 116 municipios e incluyó la primera sesión plenaria de la Asamblea Departamental fuera de su recinto oficial en desarrollo de la sesión conjunta con la Academia de Historia de Cundinamarca.



ECOS DEL TEQUENDAMA EL PERIÓDICO DE CUNDINAMARCA



Cundinamarca 213 años de independencia



El gobernador Jorge Emilio Rey Ángel, encabezó la conmemoración de los 213 años de la Declaración de Independencia de Cundinamarca e invitó a recordar el papel histórico del departamento en la construcción del país, al tiempo que destacó el compromiso de las actuales generaciones con la transformación del territorio y el bienestar de sus habitantes.

Durante su intervención, el gobernador Rey resaltó el papel que Cundinamarca ha desempeñado en distintos momentos de la historia nacional e hizo un llamado a reconocer ese legado. “Muchas veces no se le reconoce el papel digno que ha jugado en años trascendentales de la historia republicana. Que no sea este un espacio solo para observar el quehacer institucional sino para recordar nuestra historia”. El mandatario explicó que la riqueza salinera del departamento fue determinante para respaldar la causa independentista y destacó que, más de dos siglos después, Cundinamarca continúa siendo protagonista del desarrollo nacional gracias a su liderazgo agropecuario, económico y ambiental. “Estamos hoy en esta emblemática Plaza de la Paz, conmemorando con orgullo nuestra historia, honor y legado de quienes forjaron nuestra identidad y establecieron las condiciones para ser hoy el primer departamento del país”. “Nuestro mayor aporte al legado histórico de Cundinamarca será nuestra dedicación, disciplina y trabajo para seguir mejorando las condiciones de vida de 3,5 millones de cundinamarqueses”, reiteró que el mejor homenaje a quienes hicieron posible la independencia consiste en seguir trabajando por el desarrollo del departamento y por el bienestar de sus habitantes.



El compositor Víctor Hugo Suárez, “El Comunero Cantor”, interpretó junto con la Banda Sinfónica de Cundinamarca la obra que exalta la identidad y el orgullo por el departamento “Qué bueno es ser cundinamarqués”. El artista trabaja en un proyecto para componer una canción dedicada a cada uno de los 116 municipios. amonion mediante la música.



Constanza Solorzano Gerente Instituto de Cultura y Turismo de Cundinamarca IDECUT

Hoy nos reunimos para conmemorar los 213 años de la Independencia de Cundinamarca, una fecha que ocupa un lugar fundamental en la historia política de nuestro territorio y que nos permite recordar la decisión adoptada el 16 de julio de 1813 por quienes asumieron la responsabilidad de orientar el destino de esta tierra.

El Acta expresó la voluntad de organizar un gobierno que respondiera a las necesidades de su pueblo y dejó consignado un propósito que todavía nos convoca: «labrar la felicidad de sus habitantes».

La felicidad a la que se refiere el Acta pertenece al ámbito de lo público y se relaciona con la posibilidad de vivir en un territorio donde las instituciones respeten a

la ciudadanía, atiendan sus necesidades y garanticen las condiciones para que cada persona pueda construir su proyecto de vida. Durante estos dos siglos, Cundinamarca ha forjado su identidad a partir de la diversidad cultural de las provincias, el trabajo de los municipios y la memoria que conservan sus comunidades. En cada vereda, en cada cabecera municipal y en cada familia se encuentra una parte de la historia que hoy honramos.

Labrar la felicidad exige reconocer el valor de quienes cultivan la tierra, de quienes educan a las nuevas generaciones y de quienes mantienen vivas las expresiones culturales que nos permiten afirmar que somos habitantes de la tierra del cóndor. Este homenaje también recuerda a los firmantes del acta, cuyas acciones expresaron la firmeza de la decisión que habían tomado y la responsabilidad que aceptaban frente a quienes recibirían el legado de la independencia. A nuestra generación le corresponde honrar ese legado mediante el cuidado de lo público, el respeto por las instituciones y el servicio a las comunidades. La conmemoración de los 213 años de la Independencia de Cundinamarca nos convoca a renovar el compromiso con un departamento que valora su historia, respeta la diversidad de sus territorios y orienta sus esfuerzos hacia el bienestar de su gente.



Ernesto Campos García
Presidente Academia de Historia de Cundinamarca



Gobernador Jorge Rey, Gestora Social Alexandra Pulido de Rey, y Juan Gabriel Ayala Cárdenas, presidente Asamblea de Cundinamarca

Uno de los momentos más significativos de la jornada fue la realización, por primera vez, de una sesión plenaria de la Asamblea Departamental fuera de su recinto oficial. La corporación sesionó al aire libre junto con la Academia de Historia de Cundinamarca, en presencia de los asistentes a la ceremonia, en un acto que reunió a los diputados, al gobernador y a los 14 integrantes de la Academia, hombres y mujeres dedicados a investigar y preservar la memoria histórica del departamento.

Durante la sesión, el presidente de la Academia de Historia de Cundinamarca, Ernesto Campos García, destacó el compromiso de la institución con la preservación de la memoria



regional y afirmó: “Como lo viene haciendo nuestro departamento desde hace más de dos siglos, siempre defenderemos y llevaremos en alto el nombre del primer departamento de Colombia, el departamento de Cundinamarca”.

Por su parte, el presidente de la Asamblea Departamental, Juan Gabriel Ayala, señaló: “Hoy celebramos 213 años de Independencia de Cundinamarca. Más de dos siglos de historia que nos han convertido en uno de los departamentos más importantes por el liderazgo que históricamente ha tenido en la construcción del país”.



En la gráfica 1: el Gobernador Rey recibe una copia del Acta de Independencia de 1813. Gráfica 2: Acta de creación de la Asamblea Departamental 1888. Entrega presidente AHC Ernesto Campos.

Día de la mujer emprendedora colegiuna "Mary Luz Castiblanco"



EDT

ECOS DEL TEQUENDAMA

El Periódico Donde La Región Se Ve

Valor \$2.000

LA MESA CUNDINAMARCA - FUNDADO EN 1992 - AÑO 34 - 2026 - EDICIÓN 323 - LICENCIA MINISTERIO DE GOBIERNO 134 - ISSN 0124-8030

CONMEMORACIÓN SOLEMNE

Villas Republicanas
de Cundinamarca 216 años

Villa de Zipaquirá

"TODO POR LA PATRIA"

Villa de San Diego de Ubaté

"ILUSTRE Y GENEROSA"

Villa de Santiago de Chocontá

"LEAL Y NOBLE VILLA"

Villa de Santiago de Funza

"IMPERIAL Y AGRICULTORA"

Villa de La Mesa de Juan Díaz

"CIUDAD AMABLE Y CORDIAL"

Villa de San Miguel de Guaduas

"BELLA TIERRA, PATRIA AMADA"

Villa de San Pablo de Cáqueza

"CUNA DE NOBLEZA TIERRA SIN IGUAL"

En Septiembre
Evento de exaltación
a los municipios erigidos
en Villas Republicanas
1810 - 2026



Piscinas Y Motores Del Agro



315 259 07 49

316 584 73 41

317 377 93 03



www.piscinasymotores.com
piscinasymotores@outlook.com



Calle 4A #24-98 Esquina
La Mesa Cundinamarca



Piscinas Y Motores
Del Agro

Cuarta
Entrega
Catastro
Multiproposito
Minuta de
reclamación
Segunda
Parte

La Mesa Cundinamarca

Casa hogar adulto mayor



**Fundación
Pacto
Humano**
FUPAHU

Compromiso y trabajo social

NINFA PINTO 3212427341

La Mesa
entre
los 50
Nuevos
Destinos
Turísticos
Anfitriones
en el País
de la
Belleza

DISTRIBUIDORA DE ENCHAPES LA MESA

Pisos y Enchapes Nacionales e Importados
DESCUENTOS ESPECIALES PARA CONTRATISTAS



Calle 4A No. 17 - 51 La Mesa 3204613732

ECOS DEL TEQUENDAMA EL PERIÓDICO DE CUNDINAMARCA



Armonía de sabores: Almuerzo de jornalero colegiuno

En la región del Tequendama, municipio El Colegio, vereda El Paraíso está el plato llamado "Almuerzo de jornalero" compuesto por carne ahumada y creada con hierbas aromáticas silvestres del sector, guatila, balú, bore, plátano cachaco y yuca. Lleva además un huevo duro azul, producto de unas gallinas cuya comida da a la cáscara este color. Van acompañados los productos de una salsa de cuajada cocinada con el caldo de hueso carnudo, para dar unos matices de sabor suaves al paladar. Este plato se lo daban los hacendados de la región a sus empleados para que fueran a trabajar en las labores propias del campo; pero también, tiene una historia de esclavitud oculta.

Comentan los portadores que cuando llegó la hidroeléctrica a la región les pagaban con grasa, arroz, algo de proteína, no se pagaba con dinero. Esto llevó a sus pobladores a buscar otras alternativas de alimentos usando los productos propios de la región como el bore, balú y la guatilla. La bebida que lo acompañaba era un guarapo de maíz o un jigo de balú que es un frijol gigante de la región. Se dice que si la persona está débil al tomar esta bebida se duerme rápidamente.

Este plato usa diversas y sofisticadas técnicas de preparación como el oreo de la carne al sol, la ahumada de la misma con hierbas aromáticas de la región como las hojas de bijao, de limón amarillo y de cilantro silvestre. Mientras la carne se ahuma por 6 a 8 horas, se le realiza el tratamiento al bore. Este tallo es pelado, troceado, lavado en repetidas ocasiones. Se le realiza una técnica de osmosis o penetración al tubérculo, por exceso de agua para separar almidones y luego, con aguasal sacar algunos tipos de sustancias astringentes que posee este tallo silvestre. Después se le hace el tratamiento a la guatilla como es un lavado y un raspado a sus espaldas, con el fin de cocerla y, al pelarla, quede de color verde esmeralda, dando una presentación armónica al plato. Cada balú se pela y después de tener toda esta materia prima se procede a la cocción de estos productos por separado. Se bañan con esta deliciosa salsa riogo cocinada con cuajada y acompañada con huevo duro, una porción de la carne oreada, ahumada, levemente asada y arroz blanco. Todo es servido en las hojas de bijao. Es de anotar que este plato era envuelto en las hojas para ser transportado por los jornaleros durante su largo recorrido. El fiambre se acompañaba con un delicioso guarapo de caña.



Mary Luz Castiblanco Sánchez

Desde pequeña observaba a su abuela y a su mamá preparar los alimentos que los hombres de casa llevaban a sus labores agrícolas habitualmente; en este entorno descubrió su amor por la riqueza gastronómica. Como portadores de saberes, Mary Luz Castiblanco Sánchez y Aldemar Latorre Moreno, han divulgado los conocimientos y saberes culinarios heredados de su familia a la comunidad con la que trabajan



Receta y método de preparación

Gastronómicos Nombre de la receta: Almuerzo de jornalero. Peso por porción: 450 g. Cantidad de porciones: 10. Tiempo: 2 horas. **Ingredientes:** 2.000 g de carne de res (corte ancho de pierna). 1.500 g de balú (sin vaina). 1.500 g de bore (la cepa de la planta). 4 unidades de guatilla verde (verde oscuro). 500 g de cebolla larga. 500 g de tomate. 10 unidades de huevos criollos. 500 g de hueso carnudo de res. 1.000 g de cuajada. 1 cabeza de ajo y 10 g de achiote.

Preparación

Alistamiento e higiene previa de utensilios, equipo y materia prima. Orear carne durante 6 horas. Se aprovecha el fuego de la hoguera y el humo con hierbas propias de la región, para que desde temprano la carne se exponga sobre rejilla de metal. El grosor de la carne es de 10 cms cuadrados por 2 cms de grosor aproximadamente.

Cocinar por hervido el balú durante 20 minutos. Posteriormente se procede a pelar. La guatilla se parte en cuatro partes con la cáscara sin quitar la hembrilla (el centro). Se pone a hervir con sal al gusto. Al momento de hervir se pela y se le quita la hembrilla.

El bore se corta en cuadrados de 2 cms por 8 cms en forma de cubo o bastón. Se debe lavar hasta 10 veces con agua sal tibia y el jugo de limones, cambiando el agua, hasta que no tinte el agua de blanco. Cocinar los huevos para que queden duros 10 minutos.

Tomado de. Identidad Gastronómica recuperación de la cocina tradicional. Bernal Vásquez, Evalo & Rueda Martínez, Abnner David (2016). Identidad Gastronómica. Recuperación de la cocina tradicional. Girardot: Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial, Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA. Páginas 36, 37 y 38 Almuerzo de jornalero, armonía de sabores.

Después de que tome un color caoba se pone a la brasa directamente por unos minutos.

Para el riogo

Se prepara un caldo de hueso de res carnudo en 1 litro de agua saborizado con cebolla, ajos y sal.

En un sartén se hace el riogo con el aceite, rabos de cebolla y tomate picados en cuadros; se agrega el achiote para darle color y el caldo de hueso. Se pone a fuego lento por unos minutos.

El guiso de cuajada

Se parte la cuajada en trozos pequeños y se pone en una sartén a fuego lento agregándole el riogo.

Presentación del plato

Se empiezan a servir los productos porcionados y pelados en hoja de plátano, el huevo con cáscara, y por último, todos los productos se cubren con el riogo. La bebida propia para este plato es el guarapo.



Las técnicas de emplatado son parte importante de la cocina contemporánea donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato.

Sobre este tema de montaje del plato Almuerzo de Jornalero Colegiuno realizado en el año 2016 por Evalo Enrique Bernal y Abnner David Rueda, docentes e investigadores gastronómicos SENA.

Fernando Rojas, Chef de Alta Cocina, en la Villa de La Mesa Cundinamarca, puntualiza para el periódico ECOS DEL TEQUENDAMA:



Chef Fernando Rojas

Además de ser la primera interacción visual del comensal con el alimento, un diseño creativo logra aumentar el apetito, preparando los sentidos para la degustación, convirtiéndose así, en una experiencia sensorial que destaca el estilo artístico y estético que distingue a cada chef.

Por otra parte, en el montaje se puede destacar el origen de la cocina a la que pertenezca el restaurante, el conocimiento del autor y la influencia étnica que se pueda llegar a tener. Concluyó el chef internacional Fernando Rojas.

Día de la mujer emprendedora colegiuna "Mary Luz Castiblanco"

Institucionalizado mediante Acuerdo 015 del 27 de mayo de 2026, el cual se celebrará anualmente el segundo día sábado del mes de junio. En el marco de esta conmemoración, y con el objetivo de promover el desarrollo empresarial y la inclusión productiva con enfoque de género, se estableció la feria de la mujer emprendedora colegiuna Mary Luz Castiblanco. Esta iniciativa surge como una plataforma estratégica orientada a incentivar la participación de la población femenina de la jurisdicción.



Electos Presidente y Vicepresidente

Posesión
7 de agosto de 2026

Resultado Elección Presidente de Colombia 2026 - 2030

ASÍ VOTÓ COLOMBIA			
Candidatos	Votos Primera Vuelta Mayo 31	Votos Segunda Vuelta Junio 21	Diferencia entre 1° y 2° vuelta
Abelardo Gabriel de La Espriella y José Manuel Restrepo Abondano	10.361.499	12.842.300	+2.480.801
Iván Cepeda Castro y Aída Marina Quilcúe Vivas	9.688.361	12.708.712	+3.020.351

ASÍ VOTÓ LA PROVINCIA DEL TEQUENDAMA						
Municipio	Candidatos					
	Abelardo Gabriel de La Espriella y José Manuel Restrepo Abondano			Iván Cepeda Castro y Aída Marina Quilcúe Vivas		
	Primera Vuelta Mayo 31	Segunda Vuelta Junio 21	Diferencia entre 1° y 2° vuelta	Primera Vuelta Mayo 31	Segunda Vuelta Junio 21	Diferencia entre 1° y 2° vuelta
Anapoima	5.012	6.234	+1.222	2.349	2.976	+627
Anolaima	4.389	5.703	+1.314	1.867	2.370	+503
Apulo	2.622	3.282	+660	1.292	1.606	+314
Cachipay	3.574	4.502	+938	1.716	2.282	+566
El Colegio	7.349	9.553	+2.204	5.011	6.314	+1.303
Villa de La Mesa	9.127	11.805	+2.678	5.539	7.192	+1.653
Quipile	2.428	3.230	+802	568	770	+202
San Antonio del Tequendama	3.165	4.177	+1.012	1.977	2.520	+543
Tena	2.862	3.610	+748	1.576	1.921	+345
Viotá	3.681	4.677	+996	2.554	3.021	+467
TOTALES VOTOS	36.860	56.773	+19.913	24.449	30.972	+6.523

Gráfica ECOS DEL TEQUENDAMA. Fuente/Registraduría Nacional del Estado Civil. Potencial Nacional

Denti Sonria
Nuestro reto es tu sonrisa

**Radiología
Maxilofacial
Digital**

LA MESA
Calle 8 # 14-69
Cel: 311 582 1713 - 300 550 52 70

Denti-Sonria
Nuestro reto es tu sonrisa
www.dentisonria.com

Mesitas de El Colegio
318 372 8884 Carrera 3 # 7 - 13



La Mesa entre los 50 Nuevos Destinos Turís- ticos Anfitrío- nes en el País de la Belleza

El municipio inicia la implementación de la Norma Técnica Colombiana NTC 6725 para Destinos

Turísticos, un proceso que busca fortalecer la calidad, sostenibilidad y competitividad del destino mediante la articulación entre sector público, Consejo Municipal de Turismo, empresarios, comunidad y actores institucionales, reafirmando el compromiso de La Mesa con un turismo planificado y de alto impacto territorial.

De esta manera, la Villa de La Mesa de Juan Díaz continúa consolidándose como uno de los territorios estratégicos para el desarrollo turístico nacional de la mano del Viceministerio de Turismo.

NOTARÍA ÚNICA DE ANAPOIMA

– LUIS ALBERTO VARGAS ÁNGEL, NOTARIO –

EDICTO: El Notario Único del Circuito de Anapoima Departamento de Cundinamarca. **EMPLAZA:** a todas las personas que se consideren con derecho a intervenir, dentro de los diez (10) días siguientes a la publicación del presente Edicto en el periódico, en el trámite notarial de liquidación sucesorial intestada del causante: **GUSTAVO VÁSQUEZ PINZÓN**, quien falleció el día 16 de abril de 2023, en la ciudad de Ibagué, registrada la defunción en la notaría 2 de Girardot, con el serial No. 10329452 quien en vida se identificaba con la cédula de ciudadanía, No. **5.933.994**. Cuyo último domicilio y asiento principal de sus negocios, fue el Municipio de Anapoima. Aceptado el trámite respectivo en esta Notaría mediante acta número cero treinta y nueve, fecha junio 10 (2.026), se ordena la publicación de este Edicto en un periódico de amplia circulación nacional y en la respectiva emisora que elijan los interesados en cumplimiento de lo dispuesto por el Artículo 3°, del Decreto 902 de 1988, ordenándose además su fijación en lugar visible de la Notaría por el término de diez (10) días. El presente Edicto se fija hoy junio (013) del 2.026 a las 8:00 a.m. en la cartelera de la Notaría. **LUIS ALBERTO VARGAS ÁNGEL, NOTARIO ÚNICO DE ANAPOIMA.** Hay firma y sello.

SCU
Premio Nacional
de Periodismo 2010 y 2012
Categoría Medios Impresos
Regionales de Colombia
Investigación Científica.

Periódico
ECOS DEL TEQUENDAMA
El Periódico Donde La Región Se Ve

Casa Editorial Ecos Del Tequendama
NIT 900262317-8
Fundado por **Héctor Nallino Ellena**
San Antonio del Tequendama 1992
Licencia Ministerio de Gobierno 134
ISSN 0124-8030

Manuel González Vargas
Director
Olga Yolanda Riveros Muñoz
Subdirector
Alejandro González
Director Web

**CLASIFICADOS
AVISOS - EDICTOS**
Calle 8 # 11 A - 05
La Mesa Cundinamarca
313 375 5172

directorecosdeltequendama@gmail.com
manuelgonzalezvargas@hotmail.com
Facebook: ecosdeltequendama
Twitter: ecosdeltequendama
Derechos Reservados 2025
Impreso Talleres Editorial La Unidad S.A.

**34
AÑOS**
Informando la verdad
1992 - 2026



ECOS DEL TEQUENDAMA EL PERIÓDICO DE CUNDINAMARCA

ECOS DEL TEQUENDAMA EDICIÓN 323 DE 2026

CASA BORBÓN RESTAURANTE GALERÍA - La Mesa Cundinamarca -



La Génesis de este restaurante nace sobre los cimientos de un horno de leña de una antigua y tradicional panadería fundada a finales del siglo XIX. Unas damas acuciosas que fundaron la Panadería Vanegas, unos herederos, lazos familiares, talentos, pasiones y voluntades dan vida a este proyecto CASA BORBÓN restaurante Galería, donde se amalgama el territorio, la tradición, la memoria, el arte, la cocina y el legado, ingredientes locales cultivados desde tiempos inmemoriales, que llevamos con técnicas de vanguardia para contar nuestra historia a través de sus sabores, aromas y texturas. Un rincón dedicado a José Celestino Mutis y la Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada, inspiración que florece en nuestra tierra y, un espacio de galería para promocionar los artistas plásticos de la región.

Sean todos bienvenidos
Jorge García Borbón



CASA BORBÓN RESTAURANTE Historias que se tejen a través del tiempo

Arte culinario que fusiona creatividad, identidad y Técnica. Un patrimonio renovado que honra nuestras raíces y proyecta un futuro bonito y productivo. Aquí las historias también se sirven a La Mesa de Juan Díaz.

A solo unos pasos del Parque Principal, justo en la emblemática Calle del Cacho frente a la Iglesia, aquella que todos llaman ahora con justa razón: LA CALLE MÁS BONITA de La Mesa Cundinamarca.

#CasaBorbon #RestaurantesEnLaMesa
#LaMesaCundinamarca #QueHacerEnLaMesa
#planescercadebogota

Catastro Multipropósito en Colombia

Tercera Entrega: Minuta derecho de petición ¡Baja tú avalúo catastral ya!

Continuamos con la segunda y última parte

Tomado de: https://www.tiktok.com/@ditocorp_sas/video/7623887688508181778?_r=1&_t=ZS-95xYjXsraFA

5. Desarrollo del caso concreto

En este caso, el salto entre la vigencia 2025 y la vigencia 2026 no puede tenerse por explicado automáticamente. Si se trató de un simple reajuste general, la autoridad debe indicar por qué el incremento observado coincide exactamente con ese marco normativo o por qué lo excede. Si se trató de formación o actualización catastral, debe identificar el acto

de clausura, la fecha de incorporación, la vigencia fiscal y la metodología aplicada. Si se trató de un ajuste por rezago catastral o de una medida masiva al amparo del artículo 49 de la Ley 2294 de 2023, debe explicar concretamente cómo impactó este predio y con qué variables. El derecho vigente no autoriza respuestas genéricas ni fórmulas abstractas frente a un inmueble individualizado cuyo propietario cuestiona la correspondencia del valor con la realidad.

La autoridad, además, debe explicar qué cambió exactamente en los componentes físico, jurídico o económico del predio. Si no hubo variación de área, construcción, destino económico, ubicación efectiva, condiciones del entorno, mercado o situación jurídica, la motivación del incremento se debilita sustancialmente. Y si la administración pretende sostener el nuevo avalúo, está obligada a exhibir de manera completa la ficha predial, las zonas homogéneas geoeconómicas aplicadas, los valores unitarios, la memoria de cálculo, las visitas, las ortofotografías, las resoluciones o actos que sirvieran de base y toda la documentación relevante.

Esa es precisamente la clase de control que reconoció la Corte Constitucional en la T-377 de 1997 y la que exige el procedimiento vigente del IGAC.

De igual modo, si la explicación del incremento se apoya en supuestas valorizaciones futuras, expectativas de desarrollo, potenciales de urbanización o aprovechamientos aún no materializados, esa justificación sería jurídicamente débil frente a la línea del Consejo de Estado, que ha advertido que no puede computarse en el avalúo catastral el mayor valor por la utilización futura del inmueble.

Por lo anterior, la presente petición no busca una rebaja caprichosa ni un privilegio inmotivado. Busca que la autoridad cumpla su carga legal de revisar, motivar y, si es del caso, corregir el avalúo para que corresponda a la realidad del predio, con pleno respeto del debido proceso administrativo, de la publicidad de la actuación y del derecho del ciudadano a conocer y controvertir la prueba técnica.

6. Solicitud probatoria y documental

Solicito se remita o permita el acceso y copia íntegra del expediente técnico y jurídico del avalúo catastral del predio identificado en este escrito, incluyendo como mínimo:

1. Ficha predial completa y sus actualizaciones.
2. Soporte de los componentes físico, jurídico y económico del avalúo.
3. Acto o actos administrativos generales y particulares que fijaron, modificaron o sirvieron de fundamento al avalúo 2026.
4. Memoria metodológica o

explicación técnica de cálculo específica.

5. Identificación de las zonas homogéneas físicas y geoeconómicas aplicadas.
6. Valores unitarios de terreno y construcción utilizados.
7. Información sobre mutaciones físicas, jurídicas o económicas reportadas para el predio.
8. Informes de visita, inspección, actas, registros fotográficos, ortofotografías, aerofotografías o actividades de oficina utilizadas en la revisión o determinación del avalúo.
9. Estudios de mercado, referencias, transacciones, ofertas, modelos estadísticos o cualquier otra fuente usada para soportar el incremento.
10. Identificación precisa del tipo de trámite que originó el nuevo avalúo: reajuste general, actualización, formación, conservación, ajuste por rezago catastral, autoestimación, mutación u otro.
11. Explicación específica de la razón por la cual el avalúo 2026 difiere del de 2025.

La respuesta a este bloque no puede limitarse a expresiones vagas como "ajuste general",

"actualización masiva", "rezago", "metodología nacional" o "política pública", sino que debe señalar cómo y por qué esas medidas impactaron específicamente el predio del suscrito. La regulación vigente exige soporte en los componentes físico, jurídico y económico, y acto administrativo motivado.

Próxima edición
ECOS DEL TEQUENDAMA
EDT:

Cuarta parte
Minuta Derecho
de Petición
Baja tú avalúo
catastral.

La Mesa está servida CundiTalento a sus órdenes

Estrategia permanente de identificación, caracterización, acompañamiento y fortalecimiento de educandos con capacidades y talentos excepcionales de las Instituciones Educativas Departamentales IED de Cundinamarca

Programa líder de la Secretaría de Educación de Cundinamarca dirigido a estudiantes, desde primero de primaria a undécimo grado con el objetivo de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad, para que cada estudiante pueda desarrollar su máximo potencial y aportar al desarrollo de su territorio. La Villa de La Mesa se convertirá este año en el municipio pionero de un hito departamental: la apertura oficial de la Ruta CundiTalento, un evento que a partir de 2026 se celebrará anualmente en todas las Instituciones Educativas Departamentales (IED) de Cundinamarca, como cierre y celebración del proceso de identificación, caracterización, acompañamiento y fortalecimiento de estudiantes con capacidades y talentos excepcionales.



Coordinadora Provincial del Tequendama
Alejandra Monroy
Sicológica Clínica
Secretaría de Educación de Cundinamarca

Programa líder de la Secretaría de Educación de Cundinamarca dirigido a estudiantes, desde primero de primaria a undécimo grado con el objetivo de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad, para que cada estudiante pueda desarrollar su máximo potencial y aportar al desarrollo de su territorio.

La Villa de La Mesa se convertirá este año en el municipio pionero de un hito departamental: la apertura oficial de la Ruta CundiTalento, un evento que a partir de 2026 se celebrará anualmente en todas las Instituciones Educativas Departamentales (IED) de Cundinamarca, como cierre y celebración del proceso de identificación, caracterización, acompañamiento y fortalecimiento de estudiantes con capacidades y talentos excepcionales.

Para la Provincia del Tequendama, la Secretaría de Educación Departamental, Dirección de Cobertura, designó como Enlace Provincial a la Psicóloga Clínica Alejandra Monroy, quien llevará a feliz término este programa de CundiTalentos con sede en La Villa de La Mesa de Juan Díaz, se tiene previsto para este 10 de septiembre el lanzamiento del Talento Cundinamarqués que busca visibilizar y celebrar públicamente los avances de los estudiantes talento, motivar la continuidad del programa en cada institución educativa, y consolidar una red de Talentos en el departamento de Cundinamarca.

Tienda de Mascotas

Carrera 20 # 5 – 58 La Mesa

Elizabeth Baquero

312 4350 292

ALIMENTO NATURAL PARA PERROS Y GATOS



- PRIMER AVISO - EDICTO DE TRABAJADOR FALLECIDO PARA PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES ADEUDADAS

La EMPRESA REGIONAL AGUAS DEL TEQUENDAMA S.A. ESP ERAT – NIT 900126313 con domicilio principal en la Diagonal 8 No. 1 -37 La Mesa Cundinamarca - Barrio Quintas de San Pablo - correo electrónico: info@aguasdeltequendama.com - En cumplimiento de lo establecido en el Artículo 212, Código Sustantivo del Trabajo. Informa, A: los herederos de LADY JOHANNA OLARTE PORTILLO quien se identificaba con cédula de ciudadanía número 1.073.668.833 expedida en La Mesa Cundinamarca, laboró en esta EMPRESA como operario PTAP-La Mesa, hasta el día de su fallecimiento, hecho ocurrido el 10 de julio de 2026, último lugar de residencia La Mesa Cundinamarca, por lo que la entidad procedió a declarar el retiro del servicio de la persona en mención y realizó la liquidación de salarios y prestaciones sociales. Quienes pretendan reclamar el derecho de las prestaciones sociales y que se crean con derechos a reclamar, deben presentarse en horario de oficina ante la EMPRESA REGIONAL AGUAS DEL TEQUENDAMA S.A. ESP ERAT – con domicilio principal en la Diagonal 8 No. 1 -37 - Barrio Quintas de San Pablo, La Mesa Cundinamarca, con el respectivo documento de identidad y con prueba idónea que acredite el vínculo que ostente con el empleado fallecido (registro civil de nacimiento, registro civil de matrimonio, declaración extra juicio), dentro de los treinta (30) siguientes días a esta publicación. La Mesa Cundinamarca, a los veintidos (22) días del mes de julio de dos mil veintiséis (2026).

SCU
Premio Nacional
de Periodismo 2010 y 2012
Categoría Medios Impresos
Regionales de Colombia
Investigación Científica.

Periódico
ECOS DEL TEQUENDAMA
El Periódico Donde La Región Se Ve

Casa Editorial Ecos Del Tequendama
NIT 900262317-8
Fundado por Héctor Nallino Ellena
San Antonio del Tequendama 1992
Licencia Ministerio de Gobierno 134
ISSN 0124-8030

Manuel González Vargas
Director
Olga Yolanda Riveros Muñoz
Subdirector
Alejandro González
Director Web

CLASIFICADOS
AVISOS - EDICTOS
Calle 8 # 11 A - 05
La Mesa Cundinamarca
313 375 5172

directorecosdeltequendama@gmail.com
manuelgonzalezvargas@hotmail.com
Facebook: ecosdeltequendama
Twitter: ecostequendama
Derechos Reservados 2025
Impreso Talleres Editorial La Unidad S.A.

34
AÑOS
Informando la verdad
1992 - 2026



ECOS DEL TEQUENDAMA EL PERIÓDICO DE CUNDINAMARCA

ECOS DEL TEQUENDAMA EDICIÓN 324 DE 2026

Pedro Castillo posiciona a Mesitas como el municipio insignia y modelo del deporte cundinamarqués

Retomamos el rumbo 2024 – 2027 estamos posicionando a Mesitas como el municipio insignia y modelo del deporte, turismo y cultura cundinamarqués, puntualiza para el periódico ECOS DEL TEQUENDAMA, Pedro Castillo, Secretario de Turismo, Deporte y Cultura. En eventos deportivos desarrollamos una agenda de lujo, realizamos un Nacional de Fútbol de Salón Roa Senior Master, con la participación estelar del Equipos como Compumundo y Leyendas Casanare. Realizamos el Departamental de Patinaje con un balance de 120 deportistas, se conformo la selección departamental a participar los Juegos Nacionales 2027. En la Segunda Parada Departamental de Voleibol con 50 equipos, más de mil deportistas. Con estos tres eventos integramos más de 1.470 deportistas acompañados por más de 6.200 turistas que incentivaron la cultura del deporte de competencia y la economía de los colegiados. Estamos preparados para recibir y realizar el Gran Nacional de Tejo con 110 equipos en representación de los departamentos de Boyacá, Tolima, Norte Santander, Santander, Meta, Cundinamarca, Antioquia, Huila, Valle y Cauca. Se espera con este evento reunir 550 deportistas y recibir más de 10 mil turistas. El Torneo Nacional de Natación en categorías Infantil,



Prejuvenil y Juvenil. Se tiene previsto la participación de 1.500 nadadores y la asistencia de 5 mil turistas. En eventos Culturales y Turísticos estaremos realizando el Festival Internacional de Danza, con la presencia especial de delegaciones internacionales de Perú y México. Se espera la participación 45 danzantes y un público de 3 mil personas.

El Festival de Música Campesina "Rescate de la identidad folclórica y campesina tendrá la participación de agrupaciones musicales de los municipios de Ubaté, Sibate, Cáqueza, Funza, Mosquera, Bojacá, Zipacón, El Rosal, Facativá, San Antonio del Tequendama, Tena y El Colegio, entre otros.

El Festival del Amor un evento que busca la dinamización de la gastronomía, hotelería y comercio de la Inspección de La Victoria

En gestión e Inversión: destacamos especialmente la entrega masiva de más de 1.150 uniformes para los deportistas que participan en Juegos Intercolegiados e integrantes de los procesos de formación deportivas del municipio.

Aquí, no estamos improvisando nada, aquí en el municipio de El Colegio estamos sembrando bases sólidas, ya hemos realizado también, eventos que nos consolidan como referente y ejemplo del deporte y la cultura en la región cundinamarquesa. Estamos uniendo familias brindándoles aprovechamiento del tiempo libre y ocio. Alejando a la población de vicios por medios de eventos y actividades físicas. Ratifica Pedro Castillo, Secretario de Turismo, Deporte y Cultura Municipal de El Colegio Cundinamarca.

