

# GASTRONOMÍA: CADENA ALIMENTARIA DE CONSUMO EN EL PERÚ

**Mg. Vidal Gómez Pando**

## RESUMEN

*En este artículo se muestra en forma panorámica la evolución de la producción alimentaria del Perú, donde resalta el abandono de la agricultura por parte de los políticos de turno; además se subraya la problemática nutricional del futuro en relación a los escasos recursos y el crecimiento de la población. Otro aspecto desarrollado es el rol de los chefs nacionales y sobre todo el papel que juega la feria gastronómica organizado por APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía) que incentiva la presencia de productores de las diferentes regiones del país. Asimismo también algunas regiones promueven la producción interna mediante la organización de ferias; aquí se muestra el ejemplo de Andahuaylas.*

## Introducción

Este artículo describe en forma general el potencial existente en nuestro país, el de producir alimentos orgánicos, en volúmenes requeridos para abastecer nuestras necesidades y solucionar la subnutrición existente (anemia). Además de generar excedentes para las exportaciones y proveer de materia prima, de alta calidad, variedad y diversidad de alimentos para la gastronomía, que es un boom actualmente en el Perú con repercusiones internacionales.

En el horizonte del proceso histórico del desarrollo, la seguridad alimentaria, tanto en cantidad, en variedad, como en calidad, es una demanda prioritaria y estratégica a escala planetaria (1). En el segundo orden de prioridades, de la salud, en general, es un medio ambiente limpio, seguro, ordenado; y la tercera prioridad básica, es el comportamiento inteligente del hombre, la sociedad, en relación al escenario donde se desenvuelve (2).

A través de la historia la humanidad siempre ha sufrido de crisis alimentaria, interrelacionadas, con problemas socioeconómicos de diversas índoles, como: la subnutrición, el raquitismo, el sobrepeso, etc. asociado a la mala alimentación (1). Desbalance nutricional que inducen a la presencia de una variedad de problemas de salud (3-5) y lo más dramático, la hambruna, y muertes masivas, por falta de disponibilidad de alimentos (1).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el hambre crónico y la desnutrición se incrementan anualmente a escala mundial. En el año 2019, en el planeta tierra habitan alrededor de 7,300 billones de personas y de esta población, 793 billones de personas pasan hambre (6).

En el Día mundial de la alimentación (16 de octubre del 2019), la FAO, reporta que en el Continente Sudamericano pasan hambre millones de personas. Así, en Argentina, padecen de hambre 9,1 millones; en Bolivia

2,8; en Brasil 8,6; en Chile 0,6; en Colombia 4,2; en Ecuador 2,3 y Perú 5,4 millones de personas (6).

El Perú es un país privilegiado por su estructura o características orográficas y geográficas, cuenta con cuatro regiones geográficas naturales bien diferenciadas: El Mar de las 200 millas; la costa o franja desértica que se extiende a lo largo del Océano Pacífico; la Sierra; la Selva o región tropical amazónica.

En esta diversidad pluri ecológica, se registran alrededor de más de 85 regiones climatológicas, de las 110 reconocidas o registradas a nivel mundial. El Perú es un espacio geográfico”, llena de recursos de todo tipo, un gran invernadero para la agricultura, donde es posible cultivar alimentos, (7-9), durante todas las estaciones del año, suficiente para alimentar toda nuestra población, en condiciones nutricionales ideales y con excedentes incluso para la exportación (10,11).

## GASTRONOMÍA

La gastronomía se remonta a épocas muy pretéritas, antiguas de la evolución de la humanidad (12). Pero la práctica del arte de la gastronomía o el de seleccionar alimentos y tratar de comer alimentos frescos, de un valor nutritivo dietético ideal, y de un sabor agradable es una costumbre de un grupo de élite muy reducido de alta exigencia; donde el paladar de los gourmets cuentan con más papilas gustativas para calibrar las delicias de la comida,

Desde el punto de vista de las ciencias de la nutrición (salud) los alimentos son seleccionados para diseñar una dieta ideal diaria para el mantenimiento, para el desarrollo de los diferentes grupos etarios de la población y/o, para aquellos que padecen de diferentes problemas de salud nutricional o alimentaria (3-6).

Históricamente la demanda gastronómica se

registra, con mayor notoriedad, en el gran mundo de la aristocracia, el de las personalidades económicamente boyantes, entre otros Hits sofisticados, de la sociedad moderna de nuestros días, y que frecuentan lugares exclusivos. Gourmets que aprecian la buena cocina, el confort, el refinamiento de las comidas, una bodega escogida, etc.

Estas delicias solo se encuentran en la cadena de hoteles de lujo, y en los restaurantes de renombre internacional. A partir de inicios del siglo XIX, en los países como Inglaterra, Francia, Alemania, España; mejor dicho, en todo el continente europeo se inicia con intensidad el fenómeno del turismo masivo organizado y en serie. A raíz de esta dinámica demográfica migratoria se organizan cadenas de hoteles con una cocina verdaderamente notable, entre otras exigencias de servicios de calidad. Esta cadena de hoteles y restaurantes de lujo ofrecen banquetes, organizan fiestas memorables, cenas de todo tipo y gala (13).

## GASTRONOMÍA EN EL PERÚ

En términos generales la población peruana, desde sus inicios, es un pueblo volcado hacer gastronomía del buen sabor, mucha sazón y gracias a su cocina deliciosa muy variada, es un boom mundial, en el campo de la gastronomía (12, 14). En las pasadas décadas, la gastronomía emerge con todo vigor en nuestro país, donde connotados chefs o cocineros peruanos de élite en el mundo y otros gestores de la agroindustria alimentaria, ponen en valor el patrimonio de los recursos alimenticios con que cuenta el Perú.

A raíz de este boom culinario gastronómico florecen restaurantes de calidad, algunos incluso conforman cadenas de restaurantes de super lujo. Solo en la ciudad de Lima (San Isidro, Miraflores, Barranco, distritos turísticos por excelencia), actualmente se cuenta con restaurantes sofisticados, dentro de las exigencias del mundo de los gourmets,(15-17)

citamos algunos: Tanta, Lima 27, Astrid-Gastón, Bambos, Vivaldi, La Linterna, Symposium, Segundo Muelle, Hanzo, Feliz Brasserie, Pescados Capitales, La Mar, Mercado, Alfresco, Isolina, Central, La Rosa Náutica, Cala, La Gloria, Maido, Rafael, Panchita, etc.

En el año 2007, el Gobierno Peruano (18), invierte más de 100 millones de dólares en la construcción de alrededor de 27 hoteles de lujo y reacondiciona, reconstruye la cadena o red de hoteles “Turistas”, a nivel nacional. Paralelamente a esta iniciativa de inversión el Gobierno incorpora además nuevas tierras agrícolas, a través de la irrigación, en especial a lo largo de la costa peruana (Proyecto Chavi/Moche, Olmos) , en la región de la Libertad, etc., invirtiendo otros cientos de millones de dólares, orientados a exportar alimentos al mercado mundial, y en un corto plazo esta inversión desencadena el boom agroexportador de: Espárragos, alcachofas, flores, hortalizas, palta, mango, lucma, cítricos, uvas , pimiento, cacao, páprika, cebolla amarilla etc. (11).

## **ASOCIACIÓN PERUANA DE GASTRONOMÍA (APEGA)**

Como referencia histórica de la gastronomía en el Perú (12,14) conviene señalar la fecha del 23 de Setiembre del 2007. En Miraflores/ Lima (18, 19), se funda la “Asociación o Sociedad Peruana de la Gastronomía” (APEGA), por un grupo de empresarios y representantes del Gobierno Nacional/ Regional y algunos líderes o personajes de la cocina peruana, entre otros empresarios.

El presidente del Gobierno Regional de la Libertad de aquel entonces, el doctor Yeyude Simón Munaro (médico Veterinario) y el prominente estudioso de la gastronomía y alimentos en el Perú, el doctor Fernando Cabieses (médico), (12), autor de muchos libros; entre otros líderes, promueven, este encuentro para la fundación de (APEGA).

En esta ceremonia de fundación estuvieron presentes Gastón Acurio Rosas, entre otras personalidades de la gastronomía y la política. Bernardo Roca Rey, creador de la “Cocina Nuevandina”, en su intervención aportó reflexiones fundamentales, sobre la importancia de la gastronomía a nivel nacional e internacional. (14).

En este acontecimiento de fundación de APEGA, también interviene la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Mercedes Aráoz (18), a nombre del Estado, felicitando la iniciativa de la fundación de la “Asociación Peruana de Gastronomía” (APEGA), que motivará en forma dinámica la agroindustria del país; así como los diferentes tipos de turismo: Arqueológicos, culinarios, vivenciales, rural, el de aventura, científico, virtual etc.

De igual modo, la ministra enfatizó que APEGA es una fiesta de la cocina peruana y es un nuevo modelo de negocios que promoverá la gran diversidad de los recursos alimenticios que produce el Perú y también, a través de esta fiesta gastronómica, los peruanos celebramos nuestra identidad culinaria tradicional milenaria.

## **FUNCIONAMIENTO DE APEGA**

Es una fiesta de la gastronomía o cocina peruana que se celebra cada año a partir del 2008, donde se come rico, sano, y peruano.

El consejo directivo de APEGA, en la organización anual, presenta una planificación administrativa detallada, donde algunas instituciones de gobierno colaboran en el adecuado desarrollo, y las empresas privadas relacionadas con la industria alimentaria en general, participan auspiciando el evento. Paralelamente a la evolución de Apega, las instituciones educativas de grado superior tecnológico y universidades que cuentan con escuelas gastronómicas o carreras profesionales de turismo, hostelería, bartender, etc., se expanden notoriamente; con el liderazgo

de la Universidad San Martín de Porras, Universidad San Ignacio de Loyola, Universidad Peruana de Ciencia, entre otras.

La primera feria gastronómica fue realizada entre el 26-28 de Setiembre del 2008, como “Feria gastronómica Internacional – Perú Mucho Gusto”. En las subsiguientes ferias organizadas con todo éxito (19), se estima la concurrencia del público en general, en un promedio anual de 150,000 participantes.

Bajo el slogan de “Apega/Mistura – Somos Todos” concurren los genuinos representantes de la comida tradicional como los: Anticucheros, los tamaleros-Juanes de la Selva, los cevicheros, pescados/mariscos, los sangucheros, los que venden jugos/cremoladas/raspadillas, los emolienteros, los dulceros de todo los tipos y sabores, los panaderos etc. Dentro de un orden armonioso y bien presentado.

## RESTAURANTES

Las estrellas del firmamento gastronómico-culinario en Apega/Mistura, son los “Restaurantes”; algunos participan con distintos estilos y características (19). Están presentes desde los más caseros: (huariques del barrio, los bármanes, los pescadores artesanales) hasta los más sofisticados restaurantes del país; incluyendo los de la cadena hoteleras de lujo que traen consigo los secretos culinarios más celosamente guardados y que permite al público asistente a deleitarse de todos los sabores, sazones, gustos, aromas de la tierra.

De este modo el público asistente hace un “Tour Gastronómico” y recorre todo el Perú profundo, disfrutando de su comida, concentrados en un solo ambiente o lugar, que es APEGA/MISTURA. También en este seductor espacio de la diversidad gastronómica, los protagonistas de turno, de la cocina o comidas regionales, están en vitrina, todos juntos con sus platos de bandera de su región,

y cada potaje artísticamente presentado, con un contenido a todo sabor que provoca comer todo a la vez.

## GRAN MERCADO APEGA/MISTURA

El primer eslabón o recurso básico de la gastronomía (alimentación, nutrición), es la disponibilidad de alimentos frescos y bien conservados, tanto en variedad, como en calidad, y cantidad. El mercado de APEGA/MISTURA es una muestra estadística significativa; de la gran despensa de alimentos con que cuenta el Perú, producida por los agricultores o campesinos. Todos concentrados en este hiper mercado de todas las sangres y credos, o sea el Perú profundo. En este mercado, lo expositores (agricultores, campesinos, indios, amerindios); quienes traen consigo una muestra representativa de sus mejores productos agrícolas para exhibirlos, comercializarlos, sin intermediarios. En las últimas ferias se estima la concurrencia de 250 agricultores como promedio año, quienes exhiben los productos de la tierra, en un stand acondicionados, donde interactúan con el público concurrente, apertura nuevos mercados y lo más positivo intercambian experiencias con sus pares, que anualmente van rotando para dar mayor oportunidad a todos los destacados agricultores, pescadores artesanales de las regiones del país y el litoral peruano.

## AUDITORIO APEGA/MISTURA

Espacio de la creatividad, especialmente acondicionado para la difusión educativa de la cocina, la gastronomía práctica, en todos sus matices y niveles académicos, comerciales. En este gran auditorio se realizan los concursos de la gastronomía de todo tipo, premiaciones al arte culinario, demostraciones de las habilidades culinarias, conferencias magistrales sobre gastronomía, presentaciones de documentales, entrevistas de prensa, TV, etc.

También, están presentes los espectáculos artísticos, de variado tono tradicionales, donde se expresa el sentir y los rituales de los peruanos, el apego a la tierra a través de sus expresiones, matizadas por bandas, elencos artísticos regionales, el folklore en general (19).

## AUPICIADORES

Intervienen casi todas las empresas proveedoras de equipos, maquinarias para la agro-Empresa alimentaria/gastronómica de Marca, entre otras industrias, tanto nacionales, como los internacionales, están presentes y auspician, este evento culinario.

En el año 2019, la Región de Tumbes fue la sede de la "18 Feria Gastronómica - Perú mucho Gusto", realizado entre el 01-04 de noviembre (20).

## AGRICULTURA Y PESCA EN EL PERU

Desde el aspecto de la demografía y la macroeconomía, a través de la historia de la política peruana tanto la amazonia, la sierra, como en la costa -con todas sus provincias, distritos, caseríos y núcleos humano- han sido abandonados a su suerte, por los políticos de turno, propiciando un analfabetismo, un subdesarrollo, y una pobreza extrema; fenómeno socioeconómico que induce a todo tipo de enfermedades transmisibles, genéticas, nutricionales, entre otros parámetros que reflejan el subdesarrollo extremo etc. (1, 21 - 23).

El Perú cuenta con suficientes extensiones de tierras agrícolas cultivables (sierra y costa, selva) que constituyen el presente y futuro de la demanda alimentaria nacional e incluso para las agro-exportaciones (11). Lamentablemente el sistema político, cultural, educativo, socioeconómico etc., es un verdadero caos que corregir.

Es tiempo de priorizar la agricultura, dentro de todo el contexto del sistema integral de

desarrollo del país, así como el manejo "eficiente" de los recursos marinos, y sistemas hidrográficos con que contamos, para producir alimentos.

Solo el espacio del Mar de Grau tiene una potencialidad de generar alimentos y divisas, suficiente y con excedentes, como para liderar, la hegemonía en el desarrollo pleno, a nivel latino americano, ante todo en los índices ideales de la nutrición. Todo depende de aplicar un modelo de crecimiento, basado en el desarrollo científico/tecnológico que cuente con una administración de alta gerencia, planificada en el corto, mediano y largo plazo. Y aplicar la Ley, sin distingo alguno en beneficio del desarrollo de la nación.

El Perú ha sido rural siempre en su economía y su composición demográfica, durante la mayor parte de su existencia. Nuestra agricultura, es básicamente familiar, ejecutado, conducido por las comunidades campesinas, mayormente de componente indígena verdaderos dueños de las tierras y de todo tipo de recursos naturales por posesión e historia (24) y ningún gobierno de turno se ha preocupado por el desarrollo de la agricultura, menos la pesca marina y continental, y otros recursos, estratégicos, como eje o herramienta de desarrollo.

El panorama actual de la producción de alimentos a nivel nacional se registra como sigue: la región de la Sierra abastece con el (36%), la Selva con el (23%) y la región de la Costa con el (9%) (7). Se desconoce, las estadísticas, de la pesca marina, "la maricultura" con destino a la alimentación nacional, así como los productos hidrobiológicos, "las piscigranjas" de los sistemas hidrográficos del país.

En referencia a los acontecimientos históricos, en el escenario del agro en el Perú, conviene recordar el mes de Octubre de 1968, ocurre un golpe militar conducido por el General Juan Velazco Alvarado, movimiento re-

volucionario que ocasiona cambios radicales en la estructura de la sociedad peruana (25, 26) ante todo en el manejo de la agricultura, a través de la implementación de la “Reforma Agraria”, inconclusa en todos sus aspectos; convirtiéndose, ésta reforma agraria, en uno de los vectores contundentes del subdesarrollo. El Perú ha retrocedido varias décadas en su proceso de despegue como país líder, a nivel continental (25- 28).

El costo social de la reforma agraria, en términos generales, es negativo, ha dejado a los agricultores sin títulos de propiedad, sin acceso al crédito. A nivel de la costa y sierra, con abandono de grandes extensiones de tierras cultivables. Ha motivado las grandes migraciones del campo a la ciudad, entre otros fenómenos socioeconómicos y políticos que encausan el subdesarrollo, la violencia de todo género, el terrorismo, etc. (25-28).

La tenencia de las tierras cultivables, antes de la Reforma Agraria en el Perú (7, 25-28) se registraba como sigue: diecisiete Millones de hectáreas, de las mejores tierras agrícolas cultivables, son conducidos, controlados, por aproximadamente 45 familias tradicionales, de abolengo, con un comportamiento de aristócratas, todo lo ven, en el horizonte, a nivel de los mercados internacionales, nada que ver con el desarrollo interno del país; quienes, asimismo, manejaban el Gobierno en forma indirecta y directa. En estas tierras (latifundios) de los terratenientes, gamonales trabajaban miles de campesinos en un sistema esclavizante.

Mientras que en las demás tierras cultivables restantes, trabajan las comunidades campesinas, los amerindios que abastecen de alimentos a todo el país; y este sector de la comunidad nacional representa más de la mitad de la población de todo el país, y controla apenas dos millones de hectáreas (7, 25-28).

El Mar peruano de las doscientas millas es

el mar más rico de los mares del mundo, con mayor biomasa y diversidad de especies biológicas marinas; para citar algo: cuenta con 1,070 especies de peces, 11,700 especies de moluscos, 464 especies de crustáceos, 30 especies de mamíferos, etc. Sin considerar los recursos de la flora y mineros existentes disponibles para la solución del hambre, el desarrollo del país aplicando ciencia tecnología y la LEY.

Somos uno de los principales productores de proteínas de origen animal en el mundo (harina de pescado, aceites etc.). Además el Perú es el tercer país pesquero más importante del mundo, sin embargo, tenemos las tasas más altas de desnutrición en Latinoamérica (anemia). O sea 5,4 millones de personas padecen hambre a diario y sufren de una pobreza extrema (21-23).

Estos recursos marinos están orientados básicamente a la exportación internacional, controlados y en beneficio de un minúsculo grupo de empresarios de poder, con visión en los mercados foráneos, nada que ver con el desarrollo sostenido planificado del país.

La región de la amazonia o selva peruana es un ecosistema muy frágil, para el desarrollo de una agricultura sostenida y diversificada (29).

La vida (humana) en la amazonia se manifiesta a través de un determinismo ambiental, caracterizada por una enmarañada de redes fluviales, con un escenario ecológico lluvioso, caluroso, siempre húmedo y de eternos fenómenos de la naturaleza tropical incontrolables pero sí, previsibles (29).

Los habitantes en esta región tropical (indios nativos) presentan una demografía dispersa y viven en núcleos humanos aislados, con un primitivismo cultural, una pobreza absoluta (21-23); presentan, siempre, un movimiento nómada, y sufren de un verdadero analfabetismo por el absoluto abandono histórico de

la sociedad civilizada (autoridades).

Los laboriosos indígenas de la sierra y los mestizos (21-23) bajan a cosechar de las punas, valles interandinos etc.: coca, café, cacao, caña de azúcar etc., a las regiones subtropicales y tropicales (nomadismo agrícola de jornaleros) y con el tiempo se quedan como habitantes permanentes de las cabeceras de los ríos navegables y han construido las ciudades principales con que contamos actualmente en la amazonia. Sin ningún tipo de asistencia de gobierno.

En este entorno o escenario del abandono social, político, absoluto, es que prosperan todas las enfermedades transmisibles, etc. Básicamente por la falta de una higiene primaria, una educación elemental, primaria, secundaria (tecnificada), universidades, institutos tecnológicos de investigación. (21-23).

Sin embargo los productos nativos tropicales, de extracción de alimentos y otros recursos de la naturaleza tropical son de vital, de estratégica importancia para encausar el despegue del desarrollo del país. Donde se tiene que aplicar, ciencia y tecnología especializada, ante todo la Ley, (eliminar la corrupción) en forma drástica y sin contemplaciones. Primero es el país, la sociedad, y no el individuo, o corporaciones.

## **FERIAS AGROPECUARIAS: LOCALES Y REGIONALES EN EL PERU**

La región alto andina o sierra del Perú está comprendida entre una altitud que va desde los 600 msnm, hasta aproximadamente los 4,000 msnm, donde se registran todo tipo de microclimas, en los diversos pisos altitudinales, o ecológicos, con potencialidad de producir diversidad de alimentos, para consumo interno y el de la exportación. Durante todo el año.

En esta geografía del recorrido del Cordillera de los Andes, existen ciento de miles de

valles con vocación agrícola, de todas las dimensiones imaginables, uno de los más notorios y espectaculares, es el Valle del Mantaro, en la Región de Junín, con cincuenta kilómetros de largo, por un promedio de diez Kilómetros de ancho (30). Este inmenso valle es una de las despensas de Lima y del Perú, incluso produce algunos alimentos para la exportación.

Sólo en este valle del río Mantaro, sede de la Cultura Huanca, se realizan decenas de ferias agrícolas, donde los productores agropecuarios y el comercio en general interactúan intensivamente; además de generar intercambio de todo, con las regiones, estimulan el turismo interno, etc. Estas fiestas agropecuarias son todo un foco comercial y de expresiones socioculturales, del verdadero Perú profundo que hay que potenciar, a través de todos los instrumentos del desarrollo. Como primera prioridad, para encausar el liderazgo del Perú, en todos los planos, a nivel de Latinoamérica. (Hay que industrializar el país).

A modo de ejemplo de estas ferias agropecuarias que acontecen en todo el país, presentamos algunas imágenes fotográficas de la feria agropecuaria que se viene realizando, en los últimos cincuenta años, en el valle del Chumbao, uno de los tantos valles inmensos con que cuenta el país; ubicado en la Provincia de Andahuaylas- Región Apurímac.

Andahuaylas cuenta con uno de los valles agrícolas más prósperos y hermosos de Sur y centro de todos los Andes del Perú, con tres urbes, o pueblos de ensueño, emplazadas en el valle del Chumbao: San Gerónimo, Andahuaylas, Talavera. Estas ciudades cuentan con acontecimientos históricos trascendentes en la vida nacional, desde la época Pre-Inca, Inca, colonial y moderna. (31,32).

Andahuaylas, además, es un espacio andino de celajes multicolores y es la tierra donde la cultura Chanca se desarrolló; como se sabe

los Chancas, pueblo guerrero por tradición, en algún momento de la historia, puso en jaque al Imperio Inca. Además, Andahuaylas es la tierra que vio nacer, a José María Arguedas, el intelectual prominente (antropólogo social), que pone en valor la literatura indigenista, a escala mundial, a través de sus novelas: Todas las Sangres, Los ríos profundos, Yahuar fiesta, El zorro de abajo y el zorro de arriba, etc.

Esta Feria Dominical Agropecuaria de Andahuaylas está emplazada a lo largo de más de seis Kilómetros del recorrido del Río Chumbao, por ambas márgenes (Ver cuadro N°1); río que es afluente del Río Pampas/Vilcanota/Apurímac, luego converge al Gran Río Ucayali; y finalmente, alimenta a el majestuoso Río Amazonas. Río que, desemboca, en el Océano Atlántico haciendo retroceder el mar 150 Km. en el horizonte marino.

En las primeras vistas fotográficas panorámicas se aprecian algunos escenarios del potencial agrícola del valle, con su paradisiaca laguna de Pacucha. Donde se celebra anualmente el día del indio o campesino, el 24 de junio, de cada año, en el escenario, bucólico, de los restos o compartimientos arqueológicos, de la cultura Chanca “Sondor” que matiza, de belleza, y encanto, a uno, de los bordes, u orillas de la laguna. (Ver fotos 1-4).

En la foto N°5, visto desde la cumbre del Centro arqueológico se registran profundidades o hondonadas que se encajonan sinuosas y que se pierden en la dimensión del horizonte visual, con microclimas subtropicales, (700 -900 msnm), donde es posible ampliar las áreas cultivables agrícolas, a través de la construcción de andenerías, alimentadas por micro- irrigaciones, y con una potencialidad de producir alimentos con tamaños espectaculares, ante todo de un sabor delicioso, a todo aroma de la tierra privilegiada etc.

Para cosechar estos alimentos (en todo el territorio nacional), es necesario construir “eli-

puertos”, en lugares estratégicos y llevar los productos a los centros de acopio, donde se tiene que contar con infraestructura especial para el manejo de alta tecnología en la preservación de los alimentos, (industria alimentaria), luego enviar a los mercados de consumo interno y para las exportaciones.

Foto N° 6, vista panorámica de la bella e incontrastable ciudad de Andahuaylas, con su majestuoso “APU” o cerro Huayhuaca, debajo se percibe el lecho del río Chumbao con su inmejorable puente colonial de calicanto (checco).

En el curso torrentoso, río abajo del Chumbo, se aprecian centenares de cabezas de ganado bovino, caballar disponibles para la venta/compra, al mejor postor (Plata en mano, chivato en pampa), luego lotes de ganado lanar, porcino, aves, cuyes, etc. y venta de forrajes. (Ver fotos N°7-12).

En la foto N°13, venta de forrajes. Donde el Profesor Rustan Altamirano Rosas se encuentra de paso, haciendo turismo. En la Foto N°14, se aprecia una gran variedad de frutas de todas las clases; en la foto N°15 inmensas variedades de tubérculos, raíces; foto N°16 verduras; foto N°17, muestra la verdadera gastronomía “alto andina” de típicos platos o potajes deliciosos; Foto N°18, el verdadero comercio general de todo tipo de artículos.

Conviene destacar, así mismo, las fotos 19 y 20. El escenario, de la foto N°19, está ubicada en la Provincia de Yari Huilca Choras/, en el valle del Alto Marañón, Región Huánuco; bien en el horizonte lejano, se registra un majestuoso nevado, sobre la Cordillera Huayhuarash, segunda cordillera más alta del mundo, donde nace el río Marañón.

Este valle agrícola GRAU forma un cañón impresionante de inmensas laderas agrícolas, donde se debe ampliar más áreas agrícolas a través de la construcción de andenerías.



El complejo Centro arqueológico, está construida de lajas de piedra y barro, y es una ciudad emplazada en una falda casi vertical bien amplia, cuenta con centros ceremoniales, viviendas, templos, torreones de control y se estima que ha cobijado más de 5000 pobladores. Fuera de este complejo urbano, en falda de una cumbre se registran 20 construcciones circulares, los que se utilizaban para la preservación de las cosechas o excedentes de los alimentos. Construidos hace 2000 a 3000 a.C.

La foto N° 20 corresponde al inmenso y majestuoso Valle del Mantaro,” Centro arqueológico de Arhuaturo”- Huancayo, Región Junín. Y representa una de las tantas infraestructuras o tecnologías para la preservación de alimentos, autóctonas de la Cultura Huanca, y ante todo la conservación de los excedentes o sobreproducción, de alimentos, por largos periodos de tiempo, donde sopla el viento las 24 horas del día y permiten una refrigeración natural, constante.

A partir de estos depósitos o almacenamientos de alimentos refrigerados se abastecen de alimentos, en casos de emergencias, de todo tipo, (desastres naturales) a todas partes del Tahuantinsuyo.

Las demás fotos (21-28) reflejen una muestra estadística y representativa de los diferentes pisos altitudinales y multitud de escenarios ecológicos, con que cuenta el país, con vocación de producir alimentos, de todo tipo durante todo el año.

## RECOMENDACIONES

La agricultura en general, es un sector estratégico para el desarrollo del país. Genera una inmensidad de puestos de trabajo: tanto en la fase o sistema de producción, como en la de la comercialización, La industrialización alimentaria, así como en el universo diversificado de la gastronomía, que actualmente, es un boom en nuestro país y reconocido mundialmente.

Como recomendaciones, para la seguridad alimentaria del país, es necesario priorizar la agricultura, la pesca marina y el de los sistemas hidrográficos del país, dentro de una planificación global del desarrollo.

Todos los reclusos de las cárceles del país, deben de trabajar, ampliando las fronteras o áreas cultivables agrícolas del país, construyendo andenerías, y micro-irrigaciones, etc., entre otras labores, productivas, para el engrandecimiento del Perú, incaico.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. De Castro, Josue, Geopolítica del hambre, Ediciones Solar, Buenos Aires. 1962,409 pp.
2. Gómez Pando, Vidal, “Salud pública y el medio ambiente: Crisis global”, en: Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología. ASDOPEN-UNMSM. N°13. Lima. 2018: 16-32.
3. Balbin Ordoya, Bertha, “Nutracéuticos peruanos que previenen enfermedades”, en Rev. Cultura Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM. Lima 2014, N°5 :9-15.
4. Flores Páucar Magaly, “La alimentación en el adulto mayor”, en Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM. Lima, N°10: 31-40
5. Flores Páucar, Magaly, “Cuidados alimentarios en casos de enfermedades cardíaca, pulmonares y renal”, en Rev. Cultura. Ciencia y tecnología, ASDOPEN-UNMSM, Lima, 2017. N° 12:11-18.
6. Perú. Ministerio de salud. Instituto Nacional de salud. Centro Nacional de alimentación y nutrición 2019. Afiches: Gráfica alimentaria y mensajes para una alimentación saludable. (CENAN).
7. Google. Com. ONU/FAO: Día Mundial de la alimentación. 2019.
8. Andía Ramos Leoncio A., “La agricultura en el Perú. Expectativas para el desarrollo”, en Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología.

- logía. ASDOPEN-UNMSM, Lima, 2007, N°12:19-26.
9. Gutiérrez Galindo, Blas, "Entomofagia: Alimentación del futuro", en Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM, Lima, 2019, N°15: 5-14.
  10. Camacho, Carlos, "Calidad e importancia de la carne porcina", Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM, Lima, N°3: 3-10.
  11. Gómez Pando, Vidal; Dominguez Falcón, Oscar. et-al., Tratado de libre comercio (TLC) y las ciencias veterinarias, en Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM, Lima, 2012, N° 2: 22-27.
  12. Comunidad Andina, Catálogo sobre frutas y hortalizas andinas para el mundo. 2019, 30. pp.
  13. Cabiesses, Fernando, Cien siglos de pan. 10,000 años de alimentación en el Perú, Asoc. Peruana Fernando Cabiesses, Graf. Ed. Lima, 1999, 269 pp.
  14. Ritz, Cesar, Creador de la moderna hotelería. Forjadores del mundo contemporáneo, Editorial Planeta, Madrid, 1962, III. Tomo.
  15. Roca Rey, Bernardo, Perú en boca del mundo. El triunfo de nuestra cocina en Madrid Fusion, Editorial 2011, 163 pp.
  16. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Hints, Tips for traveling in Peru, 2019.
  17. Prom/Perú, Comisión de promoción del Perú para la exportación y el turismo, Lima Metropolitana, 1919.
  18. Wuzt, Walter H., Perú Top. 100 Destinos turísticos y maravillas naturales, Grafica Biblios S.A., Lima. 2004, 90pp.
  19. Diario El Comercio. 23 de Setiembre del 2007.
  20. APEGA/MISTURA. Cartilla informativa de actividades. 2008-2019.
  21. 20.- Mintur y Prom – Perú. "Tumbes sede de la 18 Feria gastronómica. Perú Mucho Gusto". 01 -04 Nov del 2019. Diario El Comercio, 31/10/2019.
  22. Pesce, Hugo, Pensamiento médico y filosófico, Instituto Nacional de salud, Lima. 2012, 292 pp.
  23. Kucznski-Godar, Maxime, La vida en la amazonia peruana. Observaciones de un médico, Fondo Editorial UNMSM/COFIDE, Lima, 2004, 267 pp.
  24. Alarcón V. Jorge, Quiroz Raffo, Carlos. (editores), Memorias de un salubrista. Política y salud en el siglo XX, Fondo Editorial UNMSM, Lima, 2019, 365 pp.
  25. Gómez Pando, Vidal, "El aporte amerindio en la historia americana", en Rev. Cultura, Ciencia y Tecnología, ASDOPEN-UNMSM, Lima. 2016, N°9:33-47.
  26. Zimmermann Zavala, Augusto, Objetivo: Revolución Peruana, Empresa Editora del Diario Oficial "El Peruano", Lima, 1969, 242 pp.
  27. Cine Peruano. La revolución y la tierra. Estreno. Octubre del 2019.
  28. Bolonia Beher, Carlos, Experiencias para una economía al servicio de la gente, Editorial NUTESA, Lima, 2000, 680 pp.
  29. De Soto, Hernando; Ghersi.E.; Ghibellini, M., El otro sendero, Instituto Libertad y Democracia Perú, Sexta Edición, Editorial Printer, Bogotá- Colombia.1987.317 pp.
  30. Richards P. W., The tropical rain forest. An ecology study, Cambridge University Press, 1966, 450 pp.
  31. Universidad Ricardo Palma, Atlas regional del Perú. Imágn, geografía, estadística, historia y cultura. Región Junin, N° 4,104 pp.
  32. Gómez Gutierrez, Gustavo, Memorias del pueblo de Andahuiaylas siglo XX, Talleres gráficos Jergimpress E.I.R.L., Lima 2010,195 pp.
  33. Gómez Romero, Julio, Dos curnos, cuatro patas, un destino, Lima, 2013, 42 pp.

## ANEXO

### Feria Agropecuaria. Provincia Andahuaylas – Región Apurímac Imágenes fotográficas del Fértil Valle Agrícola del río Chumbao (\*)



1.- Caballo de paso Peruano de soberbio porte, de un andar armonioso, rítmico, con su chalan : el agricultor, ganadero y primer reforestado de las lomas ere aseas del valle del Chumbao Sr. Antonio Gómez Felipa (1909 -1995)



2.- Típico horizonte agrícola, de fascinantes celajes multicolores.



3.- Laguna Pacuchas, bella, exótica, de aguas turquesas, rodeadas de granjas agrícolas y ganaderas.



4.-Restos arqueológicos de la cultura “Chanca”, alrededor de la laguna donde se celebra el sondoreymi el 24 de junio día del indio o campesino



5.- Horizonte de profundos cañones con microclimas sub tropicales



6.-Vista panorámica de la ciudad de Andahuaylas. A la derecha el cerro huayhuaca



7.-Canal de encause del río chumbau. En ambos bandos se observa la feria dominical.



8.- Sección ganado bovino



9.- Sección ganado caballar y vacuno



10.- Sección ganado vacuno. Frente al gimnasio deportivo.



11.- Sección ganado lanar



12.- Sección ganado porcino



13. Sección forrajes



14.- Sección frutas



15.- Sección tubérculos



16.- Sección verduras



17.- Sección comestibles, viandas típicas alto Andinas



18.- Sección comercio general



19.- Depósitos para preservar el excedente de la cosecha de alimentos en general, construido a base de lajas de piedras con ventilación permanente natural. Centro arqueológico Garu/alto Marañón. Provincia de yariwilka choras/Huánuco



20.- Depósitos para preservar el excedente de la cosecha de alimentos en el valle de Mantaro. Construido a base de piedras con ventilación permanente natural. Cultura Huanca – Huancayo -Región Junín.



21.- Deposito de alimentos de la Cultura Huanca donde el guía de turismo esta explicando las funciones de este centro arqueológico en relación a la preservación de los alimentos



22.- Cordillera Huaytapallana a 7200 msnm.  
Región Junín



23.- Puna a 4000 msnm  
Región Junín



24.- Valle del Mantaro a una altitud de 3000 a 3200 msnm. al fondo se percibe la cordillera huaytapallana  
Región Junín



25.- Ingreso al valle de la Merced. Ceja selva a una altitud aprox. 800 a 1000 msnm  
Región Junín



26.- Meandro de un río Amazónico altitud entre 400 a 600 msnm selva baja



27.- Agricultura intensiva en la irrigación olmos altitud entre 400 a 200 msnm  
Región La Libertad



28.- Mar de Grau con la biodiversidad más espectacular del mundo

(\*) fotos tomadas el 2008 por Vidal Gómez Pando