

EDITORIAL

Cerrando el segundo lustro del 2019 e inaugurando una nueva década del nuestro siglo sale a luz el número 16 de Cultura, Ciencia y Tecnología, gracias al esfuerzo encomiable de los asociados de ASDOPEN. Y en esta oportunidad ofrecemos temas de sumo interés. Así, el profesor Alberto Mendoza hace una reseña del Teatro Universitario de San Marcos (TUSM), resaltando el gran aporte de su fundador y director, el doctor Guillermo Ugarte Chamorro. También incluimos importantes reflexiones del profesor Hernán Alvarado en torno a la educación peruana y que, a pesar del tiempo transcurrido, tienen plena vigencia; este texto fue leído cuando recibió el título de Profesor Emérito de nuestra universidad.

Asimismo, incluimos el trabajo del Mg. Vidal Gómez Pando que trata sobre algunos lineamientos de la gastronomía en el Perú, incidiendo sobre todo en la cadena alimentaria de consumo traducida en las ferias. Por último, el profesor Julio Salazar nos ofrece un estudio sobre la relación entre la dirección estratégica y la cultura corporativa como elementos esenciales de las empresas competitivas; el estudio está ilustrado con una investigación empírica sobre empresas de servicios de combustible en Lima.

Por último, ofrecemos diversos temas de actualidad bajadas de la web como: problemas de las matemáticas en torno al número 42, el problema de los plásticos, la pandemia que arrasó Europa en la Edad Media, las drogas en el mundo antiguo y el aumento del nivel del mar debido al cambio climático; todos asuntos que deben importar a todos nosotros.

EL COMITÉ EDITORIAL

FONDO DE AUXILIOS MUTUOS DE SOLIDARIDAD (FAMSO)

Señor Asociado, usted puede retirar hasta S/ 2,000.00 en ASDOPEN, pagando el 1% mensual. Infórmese al respecto en el Área de Trabajo Social de ASDOPEN.



EL TEATRO UNIVERSITARIO DE SAN MARCOS (TUSM) (1958-1988)

Mg. Alberto Mendoza García

RESUMEN

Se trata de dar a conocer el rol que tuvo el Teatro Universitario de San Marcos (TUSM) durante el período que estuvo a cargo de la dirección el Dr. Guillermo Ugarte Chamorro, 1958 y 1988. En ese lapso el teatro sanmarquino se proyectó no solo en los ambientes académicos y culturales de la ciudad de Lima sino que representó principales obras nacionales y extranjeras en escuelas y ambientes de los barrios periféricos de la Lima de entonces. Para ello la obra del Dr. Guillermo Ugarte Chamorro fue fundamental tanto en la fundación de esta importante institución universitaria como en el rol trascendental que le imprimió.

INTRODUCCIÓN

En el presente artículo me voy a referir a los aproximadamente 30 años en los que ejerció la Dirección del teatro universitario de San Marcos (TUSM) el Dr. Guillermo Ugarte Chamorro. El Dr. Ugarte fue profesor de la Universidad de San Marcos por más de 40 años, 30 de ellos los dedicó al teatro universitario en los que, con su tesonera labor, logró mantener como uno de los más importantes difusores del teatro en el Perú, no sólo circunscrito al ámbito del claustro sanmarquino, sino que alcanzó una actividad de trascendencia nacional e internacional, situación que no se ha continuado en los últimos años, lo que es lamentable para la cultura y el desarrollo del arte teatral en el Perú. Este artículo que por su naturaleza, su contenido no puede ser exhaustivo debido a su complejidad y extensión. Comprenderá algunas partes:

1. Guillermo Ugarte Chamorro, su vida (1921-1998)

2. Guillermo Ugarte Chamorro, director del Teatro Universitario de San Marcos (1958-1988)

3. Importancia del Teatro Universitario de San Marcos entre los años 1958-1988,

4. Valoración del teatro y su importancia en la vida cultural de las universidades

1. Guillermo Ugarte Chamorro nació en Arequipa el año de 1921, hijo de Federico Ugarte Carrera y María Chamorro, el 31 de julio del mencionado año. Egresado del Colegio Nacional de la "Independencia Americana" en 1937, inició estudios en la Facultad de Letras de la Universidad Nacional de San Agustín; y, habiéndose trasladado a Lima, los prosiguió en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos los años de 1939 a 1941. Optó en ésta el título de profesor de 2da enseñanza el 21 de abril de 1946, a mérito de su tesis sobre: "El Radio Teatro, nueva forma de expresión artística al servicio de la cultura".

ra”; y, luego el grado de doctor en 1948 con un nuevo trabajo sobre el tema del radio teatro. Ejerció la docencia en el colegio nacional de “Nuestra Señora de Guadalupe” (1943-1950), en el colegio militar “Leoncio Prado” (1945-1951), en el Instituto Pedagógico Nacional de Varones (1950-1951); y, desde el 01 de junio de 1946, en la Facultad de Letras de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Desde sus años escolares estuvo vinculado a la actividad teatral, como actor de la compañía infantil peruana “Gassols” que se presentó en ciudades peruanas y chilenas el año de 1935; y como promotor del grupo teatral “Precocidad”. Establecido en Lima fue nombrado director de la Escuela Nacional de Arte Escénico (ENAE), cargo que desempeñó entre los años 1949-1957. Esta institución fundada en la década de los años 40 como primera institución del Estado Peruano encargada de formar actores profesionales y activar su desempeño desde un punto de vista más académico y profesional. Durante el periodo en que el Dr. Ugarte estuvo al frente, adquirió un dinamismo y prestancia memorables. Muchos actores que se formaron en la mencionada escuela sostuvieron por largas décadas el movimiento teatral en el Perú y constituyeron la base del teatro moderno que llegó a las mayorías populares, destacando en el teatro, la radio, la televisión y el cine. En el año de 1957 en una desafortunada decisión del Ministro de Educación de la época se expidió el documento que determinó la salida del Dr. Ugarte de la dirección de la escuela; ello propició que un año después aceptara la invitación de la Universidad de San Marcos para hacerse cargo de la dirección de su teatro universitario. Estos aportes sobre la vida y obra en estos años del Dr. Ugarte han sido tomados del Diccionario Histórico Biográfico elaborado por el Dr. Alberto Tauro y lo podemos encontrar en el 6to tomo de esta edición. Podemos completar la labor artística y profesional del Dr. Ugarte hasta antes de 1958 señalando que debido a su entusiasmo se editaron 40 números de la revista Palomi-

lla entre los años de 1940 a 1945. La revista Escena, órgano difusor de la ENAE, 8 números entre 1953 a 1956. Obras como el Radio Teatro (1946); Ortografía Castellana (1949), que mereció el Premio Nacional de Fomento a la Cultura en la especialidad de Educación durante ese año. Su labor académica se complementó con los siguientes trabajos: “El Teatro y la Independencia” (2 volúmenes, 1974), estudio histórico y compilación en la “Colección documental de la Independencia del Perú”; “Juan Egaña y el Teatro” (1975); “Ricardo Palma, Autor Teatral” (1976); y, con las pertinentes explicaciones históricas, el “Diario de la Campaña Naval Escrito a Bordo del Huascar” (1984). Y, en la prensa periódica, más de 200 artículos sobre la historia del teatro peruano y latinoamericano.

Luego de desempeñar entre 1958 a 1988 la dirección del Teatro Universitario de San Marcos, el Dr. Ugarte, aquejado de graves enfermedades, solicitó su cese y aunque estuvo siempre al tanto de la actividad cultural en nuestra ciudad y en el país, y sobre todo de la actividad teatral universitaria, lo que ocupó su tiempo mayormente fue el ordenamiento de su profusa y valiosa biblioteca hasta que le sobrevino la muerte que fue sumamente lamentada por sus familiares, amigos y numerosos discípulos. El diario El Comercio, en el que laboró como colaborador durante muchos años, en los días siguientes a su fallecimiento publicó:

“ADIOS AL AMAUTA DEL TEATRO: GUILLERMO UGARTE CHAMORRO. El miércoles último cayó el telón y se levantó otro no terrenal para un protagonista infatigable de las letras nacionales. Don Guillermo Ugarte Chamorro fue un claro merecedor de las Palmas Magisteriales, ex director de la Escuela Nacional de Arte Escénico y fuerza imparable del teatro universitario de San Marcos.”

(Redacción, Diario El Comercio, 18 de julio de 1998)

“Solo una enfermedad y, finalmente la muerte, pudo arrancar a Guillermo Ugarte Chamorro del amor de su vida: el teatro (...) Guillermo hará mucha falta, no solo al teatro nacional. El teatro latinoamericano pierde a uno de sus promotores más dedicados. Y el teatro, en general, un estudioso que era un archivo viviente de dramaturgos, actores y piezas de no importa qué siglo. Todo estaba en su mente y lo publicado está en las páginas editoriales de El Comercio, donde su firma identificaba documentados artículos. Por su infatigable labor, tuvo participación importante en numerosos congresos internacionales, siendo también jurado de reconocidos certámenes (...) Se cierra un importante capítulo de la historia de nuestro teatro. Queda para la posteridad un rico material inédito que el amauta del teatro escribiera durante décadas. La edición de su obra sería el mejor homenaje que le debe el país.” (Elvira de Gálvez, Diario El Comercio, 17 de julio de 1988)

“Homenaje a Guillermo Ugarte Chamorro. Esta semana dejó de existir el Dr. Guillermo Ugarte Chamorro, amauta del teatro peruano (...) Sin embargo, su inagotable contribución al teatro nacional no ha desaparecido; por el contrario, continúa vigente (...) Alguna vez Jorge Cornejo Polar dijo de él: “Nada escapa su atención alerta, a su inagotable deseo de saber: obras, autores, fechas y circunstancias de estrenos, compañías teatrales, actores, empresarios, leyes y reglamentos. Todo (o casi todo) lo concerniente al teatro en el Perú.” (JPL, Revista El Dominical de El Comercio, 18 de julio de 1998)

2. Cuando se estudia temas históricos, acontecimientos, personajes, acercarse a ellos resulta apasionante; en realidad, hay diversas maneras de hacerlo. Depende de nuestras tendencias, preferencias, presupuestos teóricos o ideas preconcebidas. El historiador puede centrarse en el estudio de un asunto dando preferencia al momento histórico y el

papel que un conglomerado humano inicia y determina un hecho de trascendencia para la sociedad, es una manera; otra puede ser destacar el papel que una persona, con su accionar, es determinante en la realización de un acontecimiento, resulta proverbial y decisivo. De lo que surge una ambivalencia a gusto del estudioso lector. Planteamos la pregunta ¿qué es más importante, el conglomerado humano, el momento histórico o el personaje o líder como decisivo en el acontecimiento? El punto que desarrollaremos en esta segunda parte del presente artículo tiene que ver en mucho con lo que vamos a exponer en él, sobre todo la importancia que puede llegar a tener una institución en un determinado momento de su historia cuando está al frente de ella un hombre muy activo en la promoción y difusión, en este caso, de la actividad teatral.



El Dr. Ugarte llegó a la dirección del teatro universitario de San Marcos digamos por un acontecimiento imprevisto, él era en ese momento un prestigiado director de una escuela del Estado Peruano dedicada a la formación de actores, directores, autores de teatro que había adquirido repentinamente un gran prestigio y de pronto, por una inexplicable

decisión ministerial fue despojado del cargo, en esta situación insólita e injusta. Le llegó la oportunidad de continuar su labor en una institución también dedicada al teatro que podía contar ya no con el apoyo del Estado a través de un Ministerio, sino con una institución dedicada a lo mismo: con el apoyo de la Universidad de San Marcos y, en el transcurso de 30 años fue desarrollando su labor teatral en el seno de nuestra universidad. Lo suyo fue una especie de reto por el que pretendió demostrar que lo que habían hecho con él era algo injusto y pretendió desquitarse demostrando una labor realmente encomiable y que favoreció inmensamente a la universidad que lo cobijó en un momento crucial de su vida profesional. Resumiremos en las siguientes líneas lo que el teatro universitario de San Marcos, dependencia de la Dirección Universitaria de Proyección Social, realizó en su local de la calle Lampa 833 en el Centro de Lima, ambiente que primero compartió con el Instituto de Filología y que luego y por muchos años lo ocupó de manera exclusiva.

Muy rápidamente organizó la institución en lo administrativo y en lo teatral instalando en días o semanas un escenario denominado Teatrín en el cual se desarrollaron clases y funciones de teatro que no se circunscribieron al local con que se contaba, sino que se expandió a los más diversos ambientes de la Universidad de San Marcos, como el Salón de Grados o Salón General o el Paraninfo de la Facultad de Medicina o cualquier local de la Universidad en donde se pudiera improvisar un lugar donde representar una obra de teatro. Como muestra de la proficua labor que desarrolló el TUSM, a muy poco del momento en el que Guillermo Ugarte se encargó de su dirección, es bueno recordar algunos espectáculos que anticipan lo que sería una larga sucesión de acontecimientos teatrales y culturales. Ponemos como ejemplo la presentación de "Poemas Humanos", dramatización de la vida de César Vallejo, interpretado por Hernando Cortés en su teatrín. La lectura

interpretada de la tragedia "Agamenón" de Esquilo e "Ifigenia en Áulide" de Eurípides en el Salón de Grados de la Universidad. Hacia 1961 se estrenó en el teatro La Cabaña la obra de Leonidas Andreiev, "El Rapto de las Sabinas", con un elenco de 33 jóvenes actores sanmarquinos, bajo la dirección del reconocido actor peruano Luis Álvarez; ese mismo año se estrenó en el mismo teatro La Cabaña "La Vida es Sueño", de Pedro Calderón de la Barca, bajo la dirección de Don Sergio Arrau con un éxito de público realmente abrumador, culminando el buen año del TUSM con la obra del autor rumano-francés Eugenio Ionesco: "Rinoceronte", bajo la dirección de Don Sergio Arrau y que demandó un gran esfuerzo debido a la complejidad del montaje escénico. Por esa buena performance del TUSM en el mencionado año 1961, se hizo acreedor al premio "Anita Fernandini De Naranjo" como el Mejor Elenco Teatral; y así, se siguieron sucediendo en el transcurso de los años obras, autores, actores y más. En 1967 se inauguró la sala ENAE en el local del Teatro Universitario y donde se pudo realizar decenas de espectáculos teatrales a partir de esa fecha, ya en sala propia. Las funciones en estas temporadas permanentes estaban dedicadas a los universitarios sanmarquinos y al público en general quienes mediante el "sistema de pases" gozaron de estos espectáculos en forma totalmente gratuita. Cumpliendo su misión de difundir el teatro en la forma más amplia posible, el TUSM dedicó a éstos no solo sus representaciones en la sala ENAE, sino también periódicas funciones igualmente gratuitas en los más diversos locales de la Universidad de San Marcos: las facultades de Medicina, Ciencias Económicas y Comerciales, Letras y Ciencias Humanas, Farmacia, Odontología y Ciencias Biológicas, Posta Médica del Centro de Estudiantes de Medicina, etc. Se inició hacia 1969 una extensa campaña de proyección teatral en los pueblos jóvenes que habían surgido alrededor de la Ciudad de Lima, Callao y balnearios. Todos los días domingo con

gran éxito se visitó durante años los cientos de pueblos jóvenes quienes recibieron con extraordinario entusiasmo a los jóvenes actores del teatro universitario de San Marcos en funciones siempre gratuitas, ofrecidas al aire libre o en improvisados escenarios, propiciando de este modo la formación de grupos escénicos en los pueblos jóvenes.

Las giras a provincias, inspiradas en el permanente propósito de extender el conocimiento y apreciación del arte dramático a todas las regiones del Perú permitió la presencia del TUSM a las provincias aledañas a la ciudad de Lima, a Cuzco, Cajamarca, Tacna, Tumbes, Piura, Iquitos y a casi todos los departamentos del país, como también del extranjero: Santiago de Chile, Guayaquil, Quito, Ambato, Cuenca.



1969. Inicio de la campaña de proyección teatral del TUSM en pueblos jóvenes de Lima Metropolitana.



Representación teatral del TUSM en un barrio de la periferia limeña



02-07-1967. Celebración de la función 100 de Ñacatita de Manuel Asencio Segura, sala ENAE, TUSM.

Por otro lado, el Centro de Investigaciones del Teatro Peruano, dependencia del TUSM, permitió el estudio e investigación de importantes aspectos del pasado teatral peruano y latinoamericano, apoyado en la biblioteca considerada como la más importante en su especialidad a nivel latinoamericano. Las actividades que se realizaron para difundir el arte teatral, la historia del teatro y su importancia fue durante esos años abrumadora.

3. Lo que el teatro sanmarquino significó durante los años en que ocupó la dirección el Dr. Ugarte no fue solamente una institución dedicada al cultivo y difusión del teatro, lo que se alcanzó fue más allá de lo meramente teatral, explicaré el por qué: la personalidad histriónica de su director, su personalidad avasalladora para llevar adelante y con éxito las más diversas actividades vinculadas a la cultura. A ello contribuyó contar con un local ubicado en el Centro de Lima, una Lima que todavía constituía en esos años el centro cultural y político del país. El TUSM contribuyó a que su local se convirtiera en un ágora al cual acudían diariamente personalidades de la cultura en el ámbito de la literatura, la música, la historia, la ciencia, el folklore, en suma, los más afamados intelectuales de la época como Alberto Tauro, Luis E. Valcárcel, Estuardo Núñez, Virgilio Roel, Juan Mejía Baca, Augusto Tamayo Vargas; poetas y pe-

riodistas como Edgardo Pérez Luna, Winston Orrillo, Juan Paredes Castro; pintores y escultores como Teodoro Núñez Ureta; poetas como Juan Gonzalo Rose, Eleodoro Vargas Vicuña, Luis Nieto, autores teatrales como Juan Rivera Saavedra, Julio Ortega, Hernando Cortés y muchos más, quienes en cotidianos mediodías se reunían alrededor de la figura de Guillermo Ugarte en su oficina de Lampa 833 y, con una taza de café e interminables cigarrillos, discurrían sabrosas tertulias en las que se trataban los más diversos temas, con la altura propia de los contertulios famosos que animaban la vida cultural de la ciudad.

4. La actividad del teatro en una universidad es importante porque contribuye a elevar el nivel cultural de un centro de educación superior. El teatro como expresión del acontecer de la vida humana llevada a la escena constituye un espejo a través del cual se analizan comportamientos y actitudes. El teatro, espejo de virtudes, anhelos, conflictos, pasiones, debilidades, es un vehículo educativo de primer orden para un público universitario en proceso de formación. El propósito no queda ahí, de por sí importante; además, la práctica teatral aporta a la institución prestigio e imagen, el problema es que a pesar de la importancia que a todo nivel podemos encontrar de las 80 o más universidades que conforman el universo de centros de educación superior en nuestro país, solo una cuarta parte de ellas, unas 20, más o menos, conocemos que realizan actividad teatral en sus claustros y fuera de ellos, del resto no se conoce si se realiza o no, y, de hacerlo,

en qué condiciones; esporádicamente, algunos han dado señales de actividad, pero no de manera continua, como sería de desear, pues, solo una permanente ejercitación puede asegurar una calidad indispensable para una actividad artística y, los frutos que de su práctica se pudiera desprender. Esta problemática que se describe se agrava por el hecho que siendo instituciones de nivel superior no consideran que la práctica del teatro es importante, lo que de por sí es grave, puesto que al subestimar el teatro, es lógico pensar que de la misma manera consideran que la actividad coral, musical, dancística o las artes plásticas o los juegos florales tampoco lo son, marginando a sus educandos de una formación que apunte al desarrollo de la sensibilidad, a la humanización y por ende a formar mejores profesionales, más comprometidos con la sociedad en su conjunto. Resulta reconfortante comprobar que la Universidad de San Marcos, entendiendo la problemática y enfrentando su solución, desde hace décadas ha fomentado las artes más diversas como una importante actividad de su vida cultural y ello ha traído como consecuencia episodios muy reconfortantes y ejemplares, pues no solo el teatro universitario a través del TUSM le reportó prestigio, sino también los logros alcanzados por grupos artísticos en el ámbito del coro, la danza, la pintura, el folklore; ello debe continuar progresando para bien de la institución y el desarrollo de la cultura en nuestro país.

Lima, diciembre del 2019

LA EDUCACION PERUANA: RETO Y RESPUESTAS (*)

Prof. Hernán Walter Alvarado Zavala

Este día -culminación de una ininterrumpida labor docente de más de treinta y dos años- me siento conmovido y jubiloso al haber recibido una distinción y un reconocimiento a mi trabajo que compensa en exceso mis mayores expectativas. Agradezco de todo corazón a quienes (colegas, autoridades, alumnos y empleados administrativos) de una manera u otra han hecho algo para que esta gratificante ceremonia se haga realidad.

Permítanme hacer algunas reflexiones sobre la educación peruana en circunstancias en que parece atravesar, si no la peor crisis de su historia, por lo menos una realidad angustiosa y deprimente que debemos superar a toda costa. Porque nuestro futuro como nación depende de lo que mancomunadamente podamos hacer los peruanos verdaderamente interesados en comenzar a ver la luz al final del túnel. Esto nos obliga a ser veraces y francos. Las verdades a medias o las falsificaciones agrídulcetes -como decía González Prada- sólo ahondarán nuestra confusión.

En esta dirección analítica, preguntémonos por las razones profundas que movieron a nuestros antepasados prehispánicos a acuñar como estandarte ético de su Estado aquella máxima de "No seas ladrón ni perezoso ni mentiroso". Generalmente hemos contemplado el lado positivo de ese categó-

rico principio. Pero también podríamos deducir que esa sociedad, que todavía no había soportado la invasión europea, tenía, en algún grado ahora imposible de precisar, la nociva tendencia humana al hurto, la ociosidad y la falsedad. No era el paraíso del que muchas veces nos han hablado. La consecuente pregunta es que por qué fue así. Casi mecánicamente me atrevo a responder que en el medio geográfico que ocupamos hoy como nación hay una fuerza telúrica sutil y penetrante que nos aletarga y tienta a ceder, a veces, a la vida fácil y licenciosa. Dije a veces. Agregó, para evitarme prematuras discrepancias, sólo a algunos débiles mortales. El casi permanente estado de crisis en que hemos vivido históricamente es lo que me impele a reforzar mi temeraria sospecha. Y quizá por ahí nos acerquemos a una respuesta a la también inquietante y corrosiva indagación de Zavallita en "Conversación en La Catedral": ¿Cuándo se jodió el Perú?

En el campo de la educación, desde que tengo uso de razón, observo un deterioro creciente. Y que conste que gobiernos tiránicos y demócratas, si en algo coincidieron, fue en proclamar su gran preocupación por la problemática educativa. Con Bustamante comienza la ampliación vertiginosa de la cobertura educativa, Odría se interesa en mo-

(*) Texto leído por el profesor Alvarado al serle conferido el título de Profesor Emérito de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, el 8 de julio de 1993

dernizar la infraestructura, Prado continúa las tareas, el primer gobierno de Belaúnde lleva porcentualmente el presupuesto para Educación a sus más altos niveles históricos, Velasco reconoció que la Reforma Educativa fue la más importante de las reformas que frustradamente pretendió realizar, con Morales Bermúdez hubo gran preocupación por variar el rumbo de la reforma en ciernes, el segundo gobierno de Belaúnde simplemente se denominó "el quinquenio de la educación", el aprismo -sin sonrisas, por favor- exhibió como su mejor ministro (-a) a la dama que ocupó el cargo en Educación. Y los tiempos actuales contemplan a un Presidente que con su ¿enigmática? sonrisa oriental "regala" ómnibus, laboratorios, computadoras, locales, zapatos y buzos a diestra y siniestra. A pesar de tantos afanes y entusiasmos, la verdad rotunda es que los cincuenta años que acabo de reseñar son el escenario patético de un desmoronamiento contundente de la educación en el Perú.

¿Qué pasa aquí? ¿Por qué los resultados no se condicen con las intenciones? Responder esa pregunta implicaría trabajar con un gran equipo de expertos a lo largo de varios años para elaborar un diagnóstico en varios tomos. Yo soy temerariamente expeditivo y pretendo abarcar este mayúsculo embrollo con algunas audaces explicaciones:

1. Inauténtico interés de los políticos por la educación.
2. Cúpulas que han dirigido la educación desde sus elevadas oficinas sin recoger los clamores y problemas que en la práctica cotidiana se dan.
3. La insoportable soberbia o sabelotodismo que los "especialistas" muestran ante la humildad de los profesores de base, soberbia que los impulsa a diseñar cualquier receta para olvidarse luego de averiguar si funciona o no.

4. La deformación profesional que agobia al docente y que le impide ver autocríticamente -o mejor, críticamente- su tarea. Increíblemente, lo obvio pasa inadvertido y los problemas se agravan ante nuestra cómoda indiferencia.

5. Estamos perdiendo la mística, la fe, el sentido de responsabilidad profesional e histórica...

A cierta hora del día, el termómetro registra temperaturas bajo cero en algunos lugares del Perú mientras un sol abrasador fatiga a los pobladores de otras zonas. La cosecha en la Sierra ocurre mientras en la Costa se siembra; en el verano sucede lo contrario. Las localidades porteñas consumen pescado cotidianamente. Alejados caseríos casi nunca saben de los frutos del mar. Un limón que puede cocer carnes sólo se da en el Perú. Nuestro país, con escasa producción vitivinícola, tiene sin embargo las variedades más deliciosas de uva. La papa nació aquí para resolver las hambres del mundo moderno. Las maderas más finas del orbe se hallan en la Amazonía. La flora y fauna peruanas sólo son equiparadas o superadas en variedad por dos o tres países en el resto del universo. De las minas peruanas, nuestros trabajadores, que a los 40 años representan más de 60, extraen casi todos los minerales conocidos. Pero también tenemos desiertos inhóspitos y cadenas de montañas en que la supervivencia es casi imposible. Así de variada, hermosa y compleja es la geografía física del Perú.

¿Y la gente? Otra vez sucede que sólo dos o tres países del mundo registran nuestra increíble heterogeneidad étnica. Aquí se dieron cita casi todas las razas del mundo. Fuera de la migración blanca europea (dentro de la que se hallaron en primer lugar los ya muy mestizos españoles), aquí encontraron un hábitat ideal las corrientes africanas y orientales. Todo ese variado mosaico humano se superpuso a los grupos indígenas

y, en fecundo y generalizado contacto, ubicó sobre el suelo peruano todos los pigmentos, tallas y rasgos que podrían imaginarse. Los migrantes fueron perdiendo paulatinamente su identidad original y se han ido acomodando con facilidad y alegría a la nueva condición de peruanos. Es cierto también, y lamentablemente, que nuestra sociedad está atravesada todavía por signos evidentes de racismo. A eso se agrega que las costumbres y hábitos propios de cada grupo varían notablemente para reflejar también una ostensible diversidad etnológica. Comida, vestimenta, bailes, religiosidad varían de ciudad a ciudad. Otra vez una Babel, felizmente una Babel que no ha llegado a la desintegración.

No es extraño que en este milenarismo país, a las heterogeneidades ya anotadas, se sume otra de gran importancia cultural e histórica: la diversidad lingüística. Hace mil años en lo que hoy es el territorio peruano se hablaban, entre varias otras lenguas, el puquina -predominantemente-, el aymara -en plena expansión- y el quechua, cuyas huellas más remotas aparecen por Pachacámac en el año 880. El puquina se extinguió -¿o fue extinguido?- en el siglo XVII. ¿Llegarán el quechua y el aymara al siglo XXI? ¿Sobrevivirá nuestro más de medio centenar de lenguas selváticas al salvaje embate de la cultura occidental y cristiana? ¡Qué paradoja saber que en este país más del 90 % de su población hablaba en 1821 lenguas indígenas y que hasta en 1940 se registró que todavía la mayor parte de los peruanos se comunicaban más eficientemente en las lenguas nativas que en el español!

Esta extraordinaria diversidad geográfica que es el Perú y sobre la que se han asentado los más heterogéneos grupos humanos ha sido el escenario de un fecundo y alucinante mestizaje. Mi bisabuelo paterno fue un negro retinto piurano que se unió -en fusión extraña para el siglo pasado- con una mestiza ancashina descendiente de Chavín y Recuay, pero

también de Andalucía o Toledo. Por la rama materna tengo la sangre chinchana prehispánica aderezada con genes catalanes e ítalos. Y mi facilidad exagerada para adecuarme a cualquier circunstancia y disfrutar de lo más contradictorio me sindicaron como un ejemplar de excepción del mestizaje ocurrido en estas tierras. Aquí llega cualquier elemento natural o cultural, busca el ambiente más propicio y cómodamente se va integrando a lo ya preexistente hasta conjugarse en una entidad nueva y diferente. La deliciosa comida china que consumimos tiene que ver con la cantonesa, pero es algo muy diferente. Nuestros folkloristas que se enorgullecen de un huaylas o de una diablada o nuestros sociólogos, que pasmados aprecian el fenómeno musical "chicha" tendrán que admitir que hay remotos ecos andinos resueltos en instrumentos occidentales y vestimentas de huachafaría sin filiación clara, pero que jamás hubieran podido brotar en ningún caserío hispánico actual o aldea inca o amazónica. Este país es un crisol que produce singularidades fuera de toda previsión o programa. Piénsese no más en la palabra tamal y sobre la mesa aparecerán decenas de delicias distintas en sabor, forma, tamaño y presentación. Seamos los educadores muy conscientes de esta realidad en la que diariamente trabajamos. Entonces, creo, a contracorriente de la opinión científica y general, que el problema de la "identidad nacional" resulta menor o no existe. Es que, evidentemente, somos muchas identidades, fruto del encuentro (¿feliz, trágico o ambiguo?) de todas las sangres, como lo reconocía Arguedas.

Y ahora, de vuelta al terreno educativo, tenemos que responder de alguna forma al reto descomunal que es nuestro país. De antemano, hay que reconocer que no existen soluciones fáciles. Que cada decisión, por muy inteligente que sea, tendrá sólo una estrecha y breve validez. Habrá que admitir que tenemos que estar constantemente rectificando el rumbo o amoldándonos a cada

peripezia geográfica o social. En otras palabras, lo que vale o valió para la promoción de 1986 de la Facultad de Educación tiene que revisarse sustancialmente con la promoción 1993. Y con este grupo de cachimbos, lo que es pertinente en el turno diurno tendrá que adecuarse al grupo nocturno con varias características diferentes. Aquí debo hacer una digresión incómoda para algunos colegas y amigos, pero sería inauténtico y mi postura pedagógica cojearía si no me refiriera a ella. Algunos docentes piensan que para mejorar la educación hay que modernizarla, incorporando a su seno lo más avanzado de la ciencia, la técnica y la tecnología. Computadoras por doquier, televisión y video, sofisticados laboratorios parecen ser la panacea esperada. En parte, seguramente, aparece como causal de esa actitud una orientación reciente denominada "tecnología educativa". Y aquí se parte de una temeraria confusión que debe esclarecerse. La educación es un proceso humano en el que intervienen una serie de variables no programables, aunque sí controlables. El acto educativo, además, tiene en su esencia misma un profundo contenido subjetivo (la relación maestro-alumnos) que ninguna máquina podrá suplir eficientemente. Además, el término tecnología, como bien lo especifica el Diccionario de la Academia, es el "conjunto de los conocimientos propios de un oficio mecánico o arte industrial". La tecnología sirve para que obtengamos mayor cantidad de productos, en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de errores. Pero, ¿puede pensarse en esos términos la educación? Evidentemente, no. En un esfuerzo de renovación de la educación -sin que pequemos de reaccionarios o conservadores, sino de realistas- debemos concebirla y ejecutarla como una actividad humana en la que juega un papel importante la técnica o arte docente y que sólo se sirve de la moderna tecnología para asuntos específicos y colaterales, pero nunca sustanciales.

Ahora visitemos mentalmente varias aulas de nuestros diferentes niveles educativos. Allí se está concretando en la dura práctica la propuesta curricular del Ministerio de Educación. Repárese que este año se ha pretendido hacer, sin que la mayor parte de los expertos lo haya notado, la más grande reforma curricular del siglo. Se han cambiado -y en algunos casos radicalmente- los programas de cinco de los once grados de nuestra Primaria y Secundaria. Pero esos programas aparecieron en el diario oficial a partir de la segunda quincena de marzo. Desconcierto y falta de información en el magisterio, carencia de material didáctico en las aulas y un sufrido educando que no comprende lo que pasa a su alrededor, ha sido el fruto de la última jugarreta curricular. Si quieren un jugoso tema para investigación educativa, ahí lo tienen con los alumnos que este año egresarán de la Secundaria. Sus programas sufrieron tardíos y desafortunados cambios (por no decir irresponsables) todos los años. ¿Qué ha ocurrido ahí? Esperamos la respuesta de un acucioso investigador.

Sí, lo medular para la labor docente y educativa en general, que es el currículo, se trabaja con censurable descuido y punible inconciencia. Los caprichos individuales o grupales han producido documentos erróneos, descuidados, inaplicables y sin ningún sentido común. En las políticas curriculares está más patente la tragedia de nuestra educación y el testimonio más elocuente de nuestra incapacidad para comprender esta desafortunada realidad, lo que impide luego proponer salidas pedagógicas viables. Torturar con Góngora o Quevedo en tercero de Secundaria, atiborrar de gramática desde la Primaria y pretender abarcar en un solo curso Geografía, Historia del Perú e Historia Universal, entre otros ejemplos, son datos del muestrario delirante de aberraciones curriculares. Francamente, yo no vacilaría en poner un bermellón 05 a las decisiones curriculares de los últimos cuatro lustros.

A pocos años del fin de siglo, cuando el progreso tecnológico ha convertido los milagros en juegos de niños, la educación tiene que ser muy diferente a la que ofrecemos. Y eso presupone que los profesores debemos cambiar profundamente nuestra manera de pensar y hacer la educación. No confundamos eso con la "modernización" de la educación que se nos quiere endilgar en otra criollada de sabor oriental. No, lo que hoy propongo, humilde pero arrebatadamente, es armar, a partir del conjunto humano que es la Universidad de San Marcos, un equipo multidisciplinario para trabajar con imaginación y amor, -en aulas concretas y no en oficinas burocráticas, oyendo constantemente la palabra del educador de base y del educando real- un abanico variadísimo de propuestas y experimentos educativos ejecutados en el marco de un plan global de búsqueda de respuestas -¡muchas respuestas!- a los inquietantes problemas de la educación peruana. De este archivo vivencial debemos ir decantando lo mejor para ofrecerlo, ahora sí con efectivo conocimiento de causa y naturaleza, a los demás pueblos del Perú. De lo que se trata es de convertir a la educación peruana en un verdadero laboratorio. Tenemos la suerte de no ser Bélgica ni Suiza, donde la educación se ha robotizado eficientemente. En este querido Perú de fines del siglo XX, sin pecar de ingenuos ni de ilusos, todo está por hacerse en educación. Como decía Villarán, hay que sobreponerse a "la enfermedad de hablar y escribir y no de obrar, de agitar palabras y no cosas".

Esta cruzada podría ser encabezada por San Marcos y su Facultad de Educación, por su vocación democrática puesta a prueba en los últimos años, por reflejar mejor que ninguna otra institución superior el mosaico humano que es el Perú, por el respeto internacional que permitiría acceder al apoyo económico necesario y por su poder de convocatoria del pueblo peruano. Aquí hay una energía y capacidad latentes que, por ejemplo, las he vis-

to en nuestros exámenes de admisión. Esa fuerza debe ser estimulada y aprovechada porque ya no es posible seguir siendo indiferentes al derrumbamiento de nuestra sociedad.

Esa nueva educación que ahora sólo alcanzo a intuir debe atender al máximo desarrollo posible de las potencialidades del hombre peruano. Tendrá que propender a formar un individuo racional y creativo, práctico y sentimental, dispuesto tanto al trabajo como al goce de la vida, tal vez religioso, pero también interesado seriamente en la ciencia y la técnica, musical y austero, solidario y responsable, dúctil y paciente. En buena cuenta, una persona que puede disfrutar inteligentemente de la dicha de haber nacido en estos ámbitos de marcados contrastes. Eso implicará que los cursos y actividades de la nueva escuela formen parte de una auténtica estructura curricular sustentada en cinco pilares básicos:

-sólidos principios éticos,

-integración plena de los principios científicos con su aplicación práctica,

-saludable desarrollo orgánico,

-amplitud para la percepción y el goce de los valores estéticos,

-comprensión de la rica amalgama que somos como país.

Ser profesor emérito es reinsertarme en mi universidad para trabajar con mis colegas y amigos algunos proyectos educativos que he elaborado en los tres últimos años, es volver a trabajar con más denuedo por una educación transformadora del hombre.

Sin egocentrismos, puedo decir que soy el fruto de una educación asistemática. Sin menospreciar al otro hombre que hubiera sido si no ingresaba a San Marcos, puedo con toda sinceridad confesar que en las aulas del

Parque Universitario encontré sentido a los latigazos de mi padre para que aprendiera a leer y a tener la verdad como el valor más importante de la vida. Aquí también pude comprender el extraño carácter de mi madre, en el que se combinaban el más dulce amor con la más dura severidad. Y también la sabia decisión de una hermana mayor que me regaló mi primera colección de libros, lo que me permitió aprender efectivamente a leer no sólo impresos, sino también el mundo. Esta transformación que me sucedió -ojalá no me equivoque- la quisiera para muchos niños y jóvenes confundidos y sin norte. Este maravilloso país no merece tanto sufrimiento, injusticia y desconcierto.

Para terminar, pacientes amigos, debo decirles que veo como meta un claro propósito: construir una educación más simple, más alegre y más pegada a nuestras legítimas realidades y ambiciones. No somos indios ni españoles; somos mestizos peruanos. Las palabras finales se las dejo a ese noble aristócrata que vivió como químico muchos años en Mala, que no podía leer sus encendidos discursos pues su voz era aflautada y que escribió las páginas que más me han conmovido. Él decía: "No carece nuestra raza de electricidad en los nervios ni fósforo en el cerebro; nos falta, sí, consistencia en el músculo y hierro en la sangre". Manuel González Prada se llamaba.

Gracias, mil gracias...

Lima, 8 de julio de 1993

“Los primeros cuarenta años de vida nos dan el texto; los treinta siguientes, el comentario”.

(Arthur Schopenhauer)

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 crónica 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



Pancho Fierro: Arrieros

DIRECCIÓN ESTRATÉGICA COMO ELEMENTO DEL DESARROLLO DE LA CULTURA CORPORATIVA EN LAS ORGANIZACIONES DE SERVICIOS DE COMBUSTIBLES EN LIMA METROPOLITANA, 2017

Alfredo Julio Salazar Rodenas

RESUMEN

La dirección estratégica, en la actualidad constituye una alternativa que trata de dar respuesta a las necesidades de la empresa en relación con el entorno altamente competitivo y cambiante que tienen que enfrentar las empresas. A su vez, la cultura corporativa, es considerada en la actualidad como un factor clave en la dirección de las organizaciones y se ha convertido en una ventaja competitiva para las organizaciones. Ambas, dirección estratégica y cultura corporativa constituyen un modelo que configura las características de las empresas altamente competitivas. En este marco, la presente investigación ha tenido como objetivo analizar en organizaciones de servicios de combustible en Lima Metropolitana, en qué medida la dirección estratégica se constituye en un elemento del desarrollo de la cultura corporativa. Desarrollándose la investigación desde un enfoque cuantitativo, descriptivo correlacional, de diseño no experimental, contando con la participación de 13 directivos y 24 colaboradores de organizaciones de servicios de combustibles de Lima Metropolitana. Los resultados mostraron una dirección estratégica de nivel medio y una cultura corporativa de nivel alto, asimismo se confirmó la hipótesis general de estudio a través de la aplicación del Coeficiente Rho de Spearman, confirmándose que existe una relación positiva, alta y significativa $r = 0.630$ y un valor $p = 0,021$ menor al nivel 0,05. Concluyendo que la dirección estratégica se constituye en un elemento del desarrollo de una cultura corporativa en las organizaciones de servicios de combustibles, en Lima Metropolitana, en el año 2017.

Palabras clave: Dirección estratégica, cultura corporativa.

I. PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

Las empresas se mueven hoy en día en un contexto extremadamente difícil en el que son muchos y muy valiosos los competidores, en el que ya no basta crear una empresa para tener éxito. La competencia entre las empresas es cada vez más abierta y más dura. El entorno es enormemente cambiante,

turbulento. Las fronteras económicas entre los países van desapareciendo.

En la actualidad, se hace cada vez más necesario para los empresarios y sus altos directivos dedicar un mayor esfuerzo y análisis a la elaboración y elección de la estrategia más adecuada para responder a los retos del entorno y ser así más competitiva en este

difícil contexto. Podría afirmarse que todas las empresas tienen o siguen una estrategia, aunque, en muchas de ellas, permanece implícita en la mente del empresario o de la dirección general. El esfuerzo por hacerla explícita, analizarla y racionalizarla puede ser muy valioso para conseguir mejorar la posición competitiva de la empresa y, en consecuencia, sus resultados (Guerras y Navas, 2015).

Hace ya un tiempo que la Dirección Estratégica de la Empresa se ha convertido en el paradigma dominante respecto a cómo entender el desarrollo de la actividad empresarial, en un entorno difícil como el que acabamos de describir. En efecto, el modelo de Dirección Estratégica pretende insertar la vida de la empresa en su medio externo, de tal forma que sea capaz de responder con eficacia tanto a las oportunidades y situaciones favorables que el mismo plantea como a aquellos otros retos y amenazas que también pudieran aparecer. Todo ello, sin perder la visión de los recursos, las capacidades y las fortalezas internas con las que la propia empresa cuenta, así como las debilidades que todavía mantenga.

En este contexto, una de las ventajas competitivas, radica en las capacidades y valores de las personas que conforman una organización, este es el elemento que presenta mayor dificultad para transmitir o copiar en comparación con la tecnología, que permite la rápida transmisión o copia. La necesidad de articular el compromiso con las personas y hacerlo perceptible proporciona a las definiciones de Misión, Visión y Valores un lugar central en la política de gestión e innovación de las empresas.

Así pues, en esta tesis tenemos el objetivo de analizar este papel central de la Cultura Corporativa, como el elemento en torno del cual las empresas pueden desarrollar políticas y estrategias que impliquen e integren a todos sus recursos de forma efectiva y efi-

ciente para afrontar con éxito los retos para permanecer en el mercado de forma competitiva.

Se trata de determinar si la Dirección Estratégica y las actividades de la empresa son coherentes con el núcleo que conforma la Cultura Corporativa declarada -misión, visión y valores-, si se impulsan y aplican un conjunto de objetivos y estrategias en la gestión de las personas, de acuerdo con la Cultura Corporativa declarada y si los objetivos planteados contienen, además, aspectos relacionados con los otros grupos de interés relacionados con la empresa y su entorno social.

La utilidad de esta investigación es la de ofrecer al conjunto de empresas de todos los sectores, referencias, guías y formas de hacer para conseguir una mejor capacidad adaptativa ante su entorno y una mayor integración interna para impulsar con éxito los objetivos primarios de la misma a partir de una dirección estratégica que se base en la construcción e implantación de una Cultura Corporativa que sea una de las bases principales para facilitar e impulsar su competitividad.

El ámbito de este estudio se desarrolla en el sector del servicio de combustibles. A nivel nacional existen 3,850 estaciones de servicio (de las cuales 979 se ubican en Lima y Callao), 62% (2,044) de ellas son independientes, es decir, no forman parte de las cuatro grandes cadenas (Repsol, Pecsca, Primax y la estatal Petroperú), pero el 65% de las ventas se concentran en locales que mantienen una imagen de marca de cadena, según información de la cadena Pecsca (Ochoa, 2013).

En estos tiempos en donde la mecánica de gestión son realidades de apertura de mercados, son reconocibles los cambios operados en el sector servicios de combustibles y afines de inversión nacional, la gestión hasta esos momentos fue adquiriendo deterioros logísticos, motivación humana, control y

generación de expectativas, además de una deficiente asociación de griferos que reflejaba la falta de recursos metodológicos y capacidad negociadora conllevó al desequilibrio y divorcio de sus integrantes más acelerado contribuyendo al libre ingreso y ubicación estratégica en nuestros mercados de experimentadas corporaciones.

La dirección estratégica es un proceso importante y definidor en la vida de una organización que quiere diferenciarse. Sin embargo, hay varias cuestiones en una organización que dificultan la implementación de la gestión estratégica. Muchas de estas dificultades están directamente ligadas a los factores culturales de una organización, que muchas veces no son notados por los líderes o no se consideran lo suficiente en el momento de la implementación de la estrategia.

En cada organización existe una cultura que influye en el comportamiento de sus miembros; el conocerla ayuda a hacer frente a los desafíos, amenazas y oportunidades.

Por tanto, si bien su proceso de gestión suele ser sencillo faltó el incremento de especialización en cada uno de sus miembros ejecutivos, quienes tenían bajo sus manos la toma de decisiones financieras, comercialización y operativas sin posibilidad formal de identificar el cargo y sus ámbitos de responsabilidades e integración con otros puestos existentes, se observa plenamente una gestión vertical rígida sin posibilidad de adecuadas retroalimentaciones entre sus miembros ejecutivos en este tipo de organizaciones de Servicios de Combustibles y afines de inversión nacional. Además de un ordenamiento que permita definir los cargos o puestos existentes o por crearse, de acuerdo a las necesidades de mercado y el crecimiento del negocio.

Se puede observar la necesidad de reformular los grupos y/o familias empresariales participantes de este tipo de Estaciones de servicio al tener la ventaja de un mayor co-

nocimiento de la cultura del comportamiento socio-cultural de demanda peruana.

2. MARCO TEÓRICO

Todas las organizaciones son dirigidas por personas llamadas administradores. Éstos asignan los recursos escasos a diferentes fines, los cuales casi siempre compiten entre sí. Los administradores determinan la relación entre los medios y los fines. Tienen la autoridad (delegada por la sociedad) y la responsabilidad (aceptada por ellos) de construir o destruir comunidades, hacer la paz o la guerra, purificar el ambiente o contaminarlo. Definen las condiciones de los puestos, los productos, los servicios, los clientes, las órdenes, el conocimiento, las estrategias, etc. Los administradores, al igual que las organizaciones, también tienen presencia en toda la sociedad.

Además, dado que el mundo moderno tiene una enorme necesidad de organizaciones bien administradas, podemos concluir que los administradores son un recurso social sumamente importante. Todo el mundo sabe algo de administración por el contacto cotidiano con diversas organizaciones o con los administradores de éstas. Esas experiencias pueden ser buenas o malas, y las actitudes ante los administradores también pueden ser positivas o negativas. No obstante, aun cuando sepamos un poco de administración, seguimos operando de manera ineficiente. Basta con comparar nuestros planes optimistas de ayer con los resultados de hoy.

Como señala Chiavenato (2009): "La era del conocimiento está provocando cambios cada vez más rápidos y profundos. La influencia de la tecnología de la información (TI), la unión de la computadora con la televisión y las telecomunicaciones, que invade la vida de las organizaciones y las personas, está provocando profundas transformaciones" (p. 83).

En este contexto de cambios rápidos y profundos, la dirección estratégica es vital para lograr la competitividad y tal vez la supervivencia de las organizaciones y para ello la cultura corporativa podría ser un elemento estratégico y una ventaja competitiva para las organizaciones.

Las empresas exitosas son aquellas que aprenden a adaptarse a las exigencias del entorno, que saben explorar las oportunidades y esquivar las amenazas que provienen de éste. Las empresas que no aprenden a adaptarse a las condiciones de su ambiente tienden a desaparecer, como si hubiese una selección natural de las especies organizacionales.

La dirección estratégica es poco estudiada en el ámbito internacional y nacional, sin embargo existen estudios sobre la cultura estratégica como el de Beltrán y López (2015) quienes en Lima, en la empresa CLARO Telefonía Sucursal Bocagrande, caracterizaron su cultura basada en una estructura planificada y previamente establecida, que está basada en principios y valores cultivados a diario y comunicaciones multidireccionales que informen claramente a los empleados, logrando la concesión de metas y la satisfacción de las necesidades de los clientes. Falcones (2014) en Ecuador, encontró que los empleados presentan un sentido fuerte de pertenencia a la unidad de negocios y a la empresa, considerando como válidos los valores y elementos culturales, el valor corporativo configura los principios de Nestlé y es el enfoque que guía a la forma de hacer los negocios. Terán (2010) en Venezuela, evidenció una cultura organizacional muy alta, que se expresa en la ejecución de acciones orientadas a los valores, enfoque de dirección, principios, autonomía, sistema de apoyo, y dirección estratégica; los cuales son necesarios para establecer una cultura acorde con los objetivos de las empresas analizadas. Concluyendo que una cultura organiza-

cional puede desarrollarse en la medida que se ejecute una gestión del talento humano efectiva.

El nuevo paradigma de gestión empresarial de los años noventa, la dirección estratégica (strategic management) tiene sus fuentes teóricas y prácticas en la propia planeación estratégica y sus metodologías de análisis, así como en los estudios de cultura empresarial que encontramos en conocidas obras como "En Busca de la Excelencia" de Thomas Peters y R. Waterman (1996), "La quinta disciplina" de Senge (2004) y las contribuciones de Porter (2004), quien incorporó definitivamente el concepto de Ventajas Competitivas al quehacer organizacional.

Una de las más contundentes contribuciones en términos prácticos provienen, también, de la Escuela de las configuraciones de Mintzberg y Quinn en "El proceso estratégico" (1997) "La gerencia en la sociedad futura" y "La sociedad post capitalista" de Peter Drucker (2002), y del concepto de Enfoque de Al Ries (1996), "El enfoque, el único futuro de su empresa". Los principios generales que rigen el proceso de dirección estratégica son su carácter científico, enfoque sistémico y holístico del proceso, carácter ético, eminentemente formativo y desarrollador del proceso de dirección, carácter participativo y proactivo orientado a los resultados, coherencia y pertinencia, racionalidad política, económica y operativa, cooperación, flexibilidad, retroalimentación sistemática y la interacción permanente.

Las compañías de hoy en día se enfrentan, más que nunca, al reto de asimilar fuertes y continuos cambios, no solo del entorno interno como: competidores, clientes, proveedores, normas, etc., sino también, del externo en: factores sociales, tecnológicos, económicos, políticos, legales, ambientales y administrativos. Es necesario, pues, tomar decisiones dentro del ámbito empresarial para adaptarse a este cambiante y complejo mun-

do. A este proceso se le denomina dirección estratégica.

Palacios (2016) define la dirección estratégica como "el arte y la ciencia de poner en práctica y desarrollar todos los potenciales de una empresa con el fin de asegurar su supervivencia a largo plazo, y mejorar su competitividad, eficacia, eficiencia y productividad" (p. 6).

Guerras y Navas (2015) precisan que: haya ya un tiempo que la dirección estratégica de la empresa se ha convertido en el paradigma dominante respecto a cómo entender el desarrollo de la actividad empresarial, en un entorno difícil. (...) el modelo de Dirección Estratégica pretende insertar la vida de la empresa en su medio externo, de tal forma que sea capaz de responder con eficacia tanto a las oportunidades y situaciones favorables que el mismo plantea como a aquellos otros retos y amenazas que también pudieran aparecer.(p. 23)

Gerenciar el cambio es la necesidad más urgente de las empresas del presente, y ésta es tarea de los gerentes a todos los niveles, ellos deben actuar como verdaderos agentes de cambio y promoverlo constantemente en sus organizaciones.

Desde principios del siglo XXI asistimos al desarrollo de lo que podemos denominar la perspectiva estratégica en el pensamiento organizativo. Se constata las profundas transformaciones en los valores, la estructura, los procesos y los estilos de dirección de las organizaciones, como consecuencia de los grandes cambios en el entorno en que éstas operan: creciente complejidad de la economía, globalización e interdependencia de los mercados, altos niveles de competitividad, incorporación masiva de nuevas tecnologías.

Bordas (2016) considera que "el éxito en las organizaciones gira en torno a dos pilares

básicos, los recursos humanos y los clientes, con lo que la atención de la empresa se dirige hacia la gestión estratégica de ambos y por tanto hacia la identificación y satisfacción de sus necesidades" (p. 15).

Desde este enfoque estratégico, los recursos humanos se convierten en un factor determinante de la posición que la organización puede alcanzar en el mercado y en un elemento diferenciador, debido a su incidencia en aspectos cruciales de la organización, ya que las personas que integran la organización constituyen su principal ventaja competitiva, de allí la necesidad de desarrollar una cultura corporativa fuerte. Es, por tanto, en las últimas décadas cuando el concepto de cultura adquiere fuerza y se inicia la relación entre los estudios de clima laboral y la cultura corporativa.

Hoy día la acepción "cultura corporativa", se halla plenamente integrada en el lenguaje cotidiano de empleados y gestores de organizaciones públicas y privadas. La Cultura Corporativa y su aplicación en el ámbito de las organizaciones deben de ser un desencadenante de maneras de hacer que sea capaz de articular al conjunto de la empresa para hacer frente a su entorno cambiante.

Modelo de Denison

Este modelo describe una teoría de la cultura organizacional vinculada con el rendimiento de una compañía. El modelo de Denison, reconoce los rasgos culturales, los comportamientos administrativos e incluso las estrategias organizacionales que pueden relacionarse con un conjunto de creencias fundamentales y de supuestos acerca de la organización y su entorno. Estos supuestos y creencias se resumen en términos de cuatro "dimensiones" o enfoques culturales principales que, a través de la investigación desarrollada por el Dr. Denison, tienen una correlación con medidas de eficiencia organizacional, como las mencionadas. Denison

(2001) define cuatro dimensiones en su modelo: El involucramiento, la consistencia, la adaptabilidad y la misión.

El papel de la cultura como influencia del comportamiento de los trabajadores parece ser cada vez más importante en el lugar de trabajo de hoy. A medida que las organizaciones amplían su extensión del control, aplanan sus estructuras, introducen equipos, reducen la formalización y dan poder a los empleados, el significado compartido provisto por una cultura fuerte garantiza que todos vayan en la misma dirección.

El principal objetivo de transmisión de la cultura organizacional, por parte de los líderes, radica en transformar sus ideas de "Misión" de la organización, su "Visión" de futuro, la "Estrategia" para su desarrollo y los "Valores" asociados a todas ellas, en un conjunto de creencias compartidas por todos los miembros de la organización, de lo contrario pueden manifestarse disputas, decisiones

disfuncionales y problemas sociales y/o de productividad.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

Se desarrolló una investigación aplicada, de enfoque cuantitativo, descriptivo correlacional, de diseño no experimental, y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 13 directivos y 24 colaboradores de las estaciones de servicios de combustibles de Lima Metropolitana. La técnica que se aplicó en la presente investigación fue la encuesta, como instrumento el cuestionario. La unidad de análisis fueron las Estaciones de Servicios de combustible de Lima Metropolitana, que integran la muestra del presente trabajo.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1

Variables y dimensiones de la Dirección Estratégica

Variable y dimensiones	Bajo		Medio		Alto	
	N	%	N	%	N	%
Variable y dimensiones	1	7.7	10	76.9	2	15.4
Dimensión Filosofía corporativa	1	7.7	8	61.5	4	30.8
Dimensión Planificación estratégica	12	92.3	1	7.7	1	7.7
Dimensión Reconocimiento y participación	4	30.8	7	53.8	2	15.4

Según el 50% de los colaboradores encuestados la cultura corporativa presenta un nivel alto, el 41.7% afirma que un nivel medio y el 8.3% un nivel bajo, el 54.2% de los encuestados el involucramiento presenta un nivel alto, el 37.5% un nivel medio y el 8.3% un nivel bajo, el 45.8% de los encuestados la consistencia presenta un nivel medio, el 41.7%

opina que un nivel alto y el 12.5% un nivel bajo, el 50% de los encuestados la adaptabilidad ha logrado un nivel alto, el 37.5% opina que un nivel medio y el 12.5% un nivel bajo, el 45.8% de los encuestados afirma que la misión presenta un nivel alto, el 37.5% opina que un nivel medio y el 16.7% un nivel bajo.

Tabla 3

Dirección estratégica Cultura Corporativa			
Rho de Spearman Dirección estratégica	Coefficiente de correlación	1,000	,630
	Sig. (bilateral)	.	,021
	N	13	13
Cultura Corporativa	Coefficiente de correlación	,630	1,000
	Sig. (bilateral)	,021	.

La dirección estratégica y la cultura corporativa en las organizaciones de servicios de combustibles, mantenimiento en Lima Metropolitana, en el año 2017

Corno $p < 0,05$ ($p=0,021$), se rechaza la hipótesis nula. Comprobándose una correlación directa alta ($r=0,630$), es decir: La dirección estratégica se constituye en un elemento del desarrollo de una cultura corporativa en las organizaciones de servicios de combustibles en Lima Metropolitana, en el año 2017.

Análisis, interpretación y discusión de resultados

Entre los principales hallazgos se pudo identificar que la variable dirección estratégica se ubicó dentro de la categoría medio; basada en la implementación de una filosofía corporativa, una planificación estratégica y el reconocimiento y participación en las organizaciones de servicios de combustibles en Lima Metropolitana, que también obtuvieron un nivel medio.

Los resultados también mostraron que la otra variable analizada la cultura corporativa, obtuvo un nivel alto, es decir, los colaboradores de las organizaciones de servicios y combustibles que participaron en el estudio evidencian una fuerte cultura corporativa, lo que se expresa en que los miembros de estas empresas están muy comprometidos con su trabajo, existiendo una colaboración y cooperación entre ellos, fomentando el contacto directo con los clientes, trabajando para cumplir con los objetivos trazados por la dirección. Resultados que coinciden con Terán (2010) quien en su estudio comprobó que la cultura organizacional, se ubicó dentro de la categoría muy alta: señalando con este mismo nivel se ejecutan acciones orientadas a los valores, enfoque de dirección, principios,

autonomía, sistema de apoyo, y dirección estratégica; los cuales son necesarios para establecer una cultura acorde con los objetivos de las empresas analizadas.

Es decir, la dirección estratégica se constituye en un elemento del desarrollo de una cultura corporativa en las organizaciones de servicios de combustibles en Lima Metropolitana, en el año 2017. Hipótesis general que se corroboró mediante el coeficiente Rbo de Spearman, el cual confirmó que existe una correlación positiva alta ($r=0,630$) a un nivel de significancia menor a 0,05 ($p=0,021$). Es decir, a un mayor nivel de dirección estratégica se genera un mayor desarrollo de una cultura corporativa. Estos resultados concuerdan con los obtenidos por Terán (2010) en Venezuela, concluyendo que una cultura organizacional puede desarrollarse en la medida que se ejecute una gestión del talento humano efectiva.

Tal como lo afirma Chiavenato (2009) cuando argumenta que "la cultura organizacional influye en las tácticas de los gerentes para adquirir poder. Algunas culturas estimulan el trato cordial, otras fomentan la razón y algunas más utilizan las órdenes y las sanciones. La organización influye en mayor o menor medida en las tácticas de poder que los gerentes aplican" (p. 135). Las organizaciones se caracterizan por tener culturas corporativas específicas. En el presente estudio se comprobó que las organizaciones de servicio de combustibles tienen una cultura corporativa muy fuerte que constituye un elemento fundamental para la organización.

Dentro de las limitaciones en el presente estudio se encuentran los escasos antecedentes referidos al fenómeno investigado. Se recomienda realizar futuras investigaciones cuasiexperimentales.

CONCLUSIONES

La dirección estratégica se constituye en un elemento del desarrollo de una cultura corporativa en las organizaciones de servicios de combustibles en Lima Metropolitana, en el año 2017. La correlación es positiva alta ($r=0,630$) a un nivel de significancia menor a 0,05 ($p=0,021$). Es decir, a un mayor nivel de dirección estratégica se genera un mayor desarrollo de una cultura corporativa. Asimismo se constató esta relación entre las dimensiones: Filosofía corporativa, planificación estratégica y reconocimiento y participación de la dirección estratégica y la cultura corporativa.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Beltrán, V. y López, K. (2015), Cultura organizacional en Claro Telefonía Sucursal Bocagrande. (Tesis de grado), Universidad de Cartagena, Lima, Perú.
2. Bordas, M. (2016), Gestión estratégica del clima laboral. Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia.
3. Chiavenato, I. (2009), Comportamiento organizacional. La dinámica del éxito en las organizaciones, (2ª ed.), México, McGraw Hill.
4. Denison, D. (2001), Cultura organizacional: ¿puede ser una palanca clave para impulsar el cambio organizacional?, Lausana, Instituto Internacional para el Desarrollo de la Gestión.
5. Falcones (2014), Estudio descriptivo de la cultura organizacional de los colaboradores de la unidad de negocio de Supply Chain Guayaquil de Nestlé Ecuador. (Tesis de grado). Universidad de Guayaquil, Ecuador.
6. Guerras, L. y Navas, J. (2015), La dirección estratégica de la empresa. Teoría y aplicaciones. (Y ed.).
7. Palacios, L. (2016), Dirección Estratégica, (2ª ed.), Bogotá, ECOE.
8. Peters, J. y Waterman, R. (1992), En busca de la excelencia. Lecciones de las empresas mejor gestionadas de EE.UU, Barcelona, Folio.
9. Terán, W. y Leal, M. (2009), "Gestión del talento humano y cultura organizacional en las empresas aseguradoras", en: CIGAG, Revista del Centro de Investigación de Ciencias Administrativas y Gerenciales, 6 (1), 30-40.
10. Ochoa, V. (martes 15 de enero del 2013), Cadenas de grifos concentran el 65% de venta de combustibles. Recuperado de <http://gestion.pe/empresas/cadenas-grifosconcentran-65-venta-combustibles-2056571>
11. Palacios, L. (2016), Dirección estratégica, (2ª ed.), ECOE.
12. Porter, M. (2004), Estrategia Competitiva. Creación y sostenimiento de un valor superior, CECS,. México.
13. Senge, P. (2004), La quinta disciplina, Buenos Aires, Ed. Granica.

EXPLORANDO LA WEB

Matemáticos resuelven el diabólico acertijo del número 42, sin solución durante 65 años ¹

El problema ha sido solucionado por científicos del MIT y la Universidad de Bristol con la ayuda de medio millón de PCs

ABC Ciencia Madrid

Dos matemáticos de la Universidad de Bristol y el Instituto de Tecnología de Massachusetts (MIT) han utilizado una red global de 500.000 computadoras para resolver un intrincado problema planteado hace 65 años que involucra al número 42.

El problema original, establecido en 1954 en la Universidad de Cambridge (EE.UU.) y que pudo haber sido planteado por pensadores griegos ya en el siglo III d.C., plantea cómo expresar cada número entre 1 y 100 como la suma de tres cubos. Se trata de la ecuación diofántica $x^3 + y^3 + z^3 = k$, siendo k igual a cualquier número entero de 1 a 100. El nombre se debe al antiguo matemático Diofantus de Alejandría, quien propuso un conjunto similar de problemas hace unos 1.800 años

Los matemáticos modernos encontraron soluciones rápidamente cuando k es igual a muchos de los números más pequeños, pero pronto surgieron algunos enteros más grandes que se resistían. Lentamente, durante

muchos años, cada valor de k fue finalmente resuelto (o se demostró que no se podía resolver), gracias a técnicas sofisticadas y computadoras modernas, excepto los dos últimos, los más difíciles de todos: 33 y 42.

Tras semanas de trabajo con una supercomputadora de la Universidad de Bristol, el ingenioso profesor Andrew Booker logró resolver hace algunos meses el reto del 33, con una innovadora solución de suma de tres cubos. Esto dejaba al 42 como único número para ser resuelto.

Autoestopista galáctico

Sin embargo, resolver 42 fue otro nivel de complejidad. Booker recurrió al profesor de matemáticas del MIT Andrew Sutherland, un récord mundial con cálculos masivamente paralelos. Al mismo tiempo, aseguró los servicios de una plataforma de computación planetaria que recuerda a «Pensamiento profundo», la máquina gigante que da la respuesta 42 en la «Guía del autoestopista galáctico».

La solución de los profesores Booker y Sutherland para 42 utilizó Charity Engine; una «computadora mundial» que aprovecha la potencia de cómputo inactiva y no utilizada de más de 500.000 PC caseros para crear

1.-https://www.abc.es/ciencia/abci-matematicos-resuelven-diabolico-acertijo-numero-42-sin-solucion-durante-65-anos-201909161239_noticia.html

una plataforma súper ecológica de origen público hecha enteramente de capacidad desperdiciada.

La respuesta, que tomó más de un millón de horas de cálculo, es la siguiente: $X = -80538738812075974$
 $Y = 80435758145817515$ $Z = 12602123297335631$

Como explica la Universidad de Bristol en un comunicado, con estos números casi infinitamente improbables, las famosas soluciones

de la ecuación diofantina (1954) finalmente pueden descansar para cada valor de k del uno al 100, incluso 42.

«Me siento aliviado. En este juego es imposible estar seguro de que vas a encontrar algo. Es un poco como tratar de predecir terremotos, ya que solo tenemos probabilidades aproximadas», afirma Booker. «De esta forma, podríamos encontrar lo que estamos buscando con unos meses de búsqueda, o podría ser que la solución no se encuentre hasta dentro de un siglo».

El revolucionario material natural desarrollado en Finlandia para reemplazar el plástico ²

Uno de los grandes desafíos de la ingeniería de los materiales ha sido lograr crear un producto que sea fuerte y extensible a la vez.

Hasta ahora, aumentar la rigidez de un material significaba reducir su extensibilidad, y viceversa.

No obstante, investigadores en Finlandia han resuelto el problema inspirándose en la naturaleza y con ingredientes biológicos para crear un producto realmente revolucionario.

Se trata de una combinación única de materiales que supera en firmeza, resistencia y extensibilidad a los actuales productos sintéticos y naturales y que, además, es biodegradable.

Madera y telaraña

Técnicos e ingenieros de la Universidad Aalto y el Centro de Investigación Técnica VTT,

en Finlandia, adhirieron fibras de celulosa de madera a la proteína de la seda de telaraña.

El resultado es un material muy firme, elástico y resistente que bien podría reemplazar el plástico en múltiples usos.

Sus aplicaciones futuras incluyen compuestos con base biológica, productos médicos, fibras quirúrgicas, la industria textil, empaques y envoltorios.

Según el profesor Markus Linder, de la Universidad Aalto, la naturaleza ofrece excelentes materias primas que están fácilmente disponibles para el desarrollo de nuevos materiales, como la celulosa rígida y la resistente y flexible seda que se utilizaron en la investigación.

La ventaja de ambos materiales es que, contrario al plástico, son biodegradables y no dañan el medio ambiente ni constituyen un

2.- <https://www.bbc.com/mundo/noticias-49729591>

potencial riesgo para la salud como los microplásticos.

“Nuestros investigadores sólo necesitan poder reproducir estas propiedades naturales”, señaló el profesor Linder, que también dirigió la investigación.

Materiales y métodos

Uno de los productos naturales que utilizaron provino del abedul, un árbol abundante en los bosques del norte de Europa, que combinaron con proteína de seda clonada sintéticamente.

La celulosa de la madera y la seda son biopolímeros que demuestran un gran potencial como futuros materiales sostenibles.

También tienen propiedades que se complementan y son aptas para combinarse en materiales compuestos donde la celulosa forma el elemento de rigidez y la seda la matriz resistente.

“Utilizamos pulpa de abedul, desintegrada para obtener nano fibrillas y éstas las alineamos en forma de un andamio firme. Al mismo tiempo, infiltramos esa estructura con una matriz adhesiva de seda de telaraña que es suave y disipa energía”, explicó Pezhman Mohammadi, científico investigador de VTT.

La seda es un producto natural que es secretado por animales como gusanos de seda y que también se encuentra en las telarañas.

El secreto de la resistencia de la telaraña

Sin embargo, la seda utilizada por los investigadores de la Universidad de Aalto no fue realmente tomada de las secreciones de estos invertebrados sino producida por los científicos combinando bacteria y ADN sintético.

“Como conocemos la estructura del ADN, podemos copiarla y utilizarla para fabricar las moléculas de proteína de seda que son químicamente similares a las que se encuentran en los hilos de una telaraña”, indicó Linder. “El ADN contiene toda esta información”.

La dantesca pandemia que arrasó Europa en la Edad Media vino de Rusia³

Han rastreado los orígenes de la pandemia de peste que en el siglo XIV mató al 60% de los europeos, hasta la ciudad rusa de Laishevo, en la región del Volga

Gonzalo López Sánchez

La peste es una de las plagas que más huella ha dejado en la historia del ser humano, probablemente junto a la viruela. Hay evidencias de que el agente causante, la bacteria *Yersinia pestis*, ya infectaba al hombre hace 5.000

años, y que hubo muchos brotes durante la Edad del Bronce. La primera gran epidemia registrada es la llamada Plaga de Justiniano, que dejó 25 millones de muertos entre los siglos VI y VIII en la cuenca del Mediterráneo. Ya a mediados del siglo XIV comenzó la epidemia más terrible de todas: se trata de la Muerte Negra o Gran Plaga, un azote que mató al 60 por ciento de la población de Europa en ese siglo y que dejó algunas ciudades tan arrasadas que no quedaron vivos

3.-https://www.abc.es/ciencia/abci-dantesca-pandemia-arraso-europa-edad-media-vino-rusia-201910042001_noticia.html

para enterrar a los muertos – aquí un comentario de «El triunfo de la muerte», que abre el artículo, sobre estas líneas—. Finalmente, la peste estuvo reapareciendo en Europa, Oriente Próximo y el norte de África hasta el siglo XVIII.

Se suele considerar que la Muerte Negra, causada por la cepa «Medievalis», tuvo su origen en China, en torno al 1334, pero se desconoce si llegó de oriente en varias ocasiones o si se estableció en el viejo continente y resurgió de los posibles reservorios europeos. Ahora, un estudio que se ha publicado en Nature Communications, ha descubierto las que son las huellas más antiguas de la pandemia europea. Los investigadores reconstruyeron 34 genomas (conjuntos de genes) de *Yersinia pestis*, que fueron extraídos de los dientes de cadáveres hallados en 10 yacimientos europeos, y que proceden de los siglos XIV a XVII. Gracias a eso, han hallado las evidencias más antiguas de la Muerte Negra, que les han llevado hasta la pequeña ciudad de Laishevo, en la región del Volga (Rusia).

«Estos hallazgos apuntan hacia una entrada única de *Yersinia pestis* en Europa por el este», ha dicho en un comunicado Maria Spyrou, coautora del trabajo e investigadora en el Instituto Max Planck de Ciencia de la Historia Humana (Alemania). Sin embargo, ha añadido, esto no quiere decir que esta región del Volga sea la zona cero de la enfermedad: el patógeno podría provenir de cualquier parte del occidente de Asia, donde aún no se ha secuenciado el ADN de las antiguas muestras de *Yersinia pestis*.

Un asedio, posible punto de partida de la peste

El primer contacto de Europa con la Muerte Negra que se conoce ocurrió en torno al 1346, fecha en la que una gran ciudad de la República de Génova sufrió su azote. Se trata de la ciudad de Caffa (hoy Feodosia),

un importante enclave comercial situado península de Crimea, a orillas del mar Negro, y que los genoveses le compraron a la Horda Dorada. Sin embargo, se cree que en el 1347 un ejército mongol estaba asediando la ciudad y que entre sus tropas había infectados por la peste. Al parecer los mongoles decidieron lanzar los cadáveres de las víctimas de la bacteria sobre las murallas, en un temprano ejemplo de guerra biológica, para dispersar la enfermedad entre los asediados. Finalmente, se sospecha que los habitantes de Caffa que huyeron hasta Italia se llevaron la enfermedad consigo.

Siete años después, y probablemente gracias también a otros puertos del Mar Negro y a la ayuda de las caravanas comerciales, la epidemia había matado a la mayor parte de la población europea, causando un impacto enorme en la economía, la sociedad y quizás en el surgimiento del Renacimiento.

Sin embargo, lo cierto es que ni los orígenes de la peste ni su dispersión son del todo conocidos.

Venida de Oriente y establecida en Europa

En esta ocasión, el análisis del material genético de la bacteria, extraído de 34 individuos enterrados por toda Europa, desde Barcelona hasta Oslo, pasando por Alemania y Reino Unido, ha revelado que una variante de la bacteria, encontrada en la ciudad rusa de Laishevo, es más antigua que las otras.

Además, los autores han observado otro hecho relevante: en las fases tardías de la pandemia, «vemos la aparición de múltiples variantes en Europa, lo que sugiere que la peste se mantuvo en diferentes focos locales», ha dicho Marcel Keller, coautor del trabajo. Es decir, tiempo después de que la pandemia se extendiera, se estableció en el propio territorio europeo. Finalmente, con el paso de los siglos, desapareció: «Hoy por hoy, no se han

hallado descendientes de esas bacterias, lo que parece indicar la extinción de dichos reservorios».

Aparte, los autores han identificado una mutación genética concreta –una deleción, o eliminación, de un fragmento de ADN– en dos genes implicados en generar la virulencia de la bacteria. Según han averiguado, esta mutación está presente tanto en los linajes tardíos de la bacteria causante de la Muerte Negra, como en la pandemia de Justiniano.

«Dado que esta deleción ocurrió en ambos linajes, los dos hoy extintos, determinar cómo esos genes influyeron en el mantenimien-

to –del patógeno– en los hospedadores –el humano y la pulga– será un importante área para futuros estudios», ha opinado Kirsten Bos, otra coautora del trabajo.

Esta investigación amplía la base de datos de genomas de la antigua *Yersinia pestis* y permite examinar la microevolución de un patógeno durante siglos, lo que es muy interesante para estudiar la dispersión de las enfermedades infecciosas. Gracias a futuros análisis históricos o climáticos, será posible reconstruir la historia de una terrible epidemia que cambió el rostro de Europa para siempre.

La verdad escondida del uso (y abuso) de drogas en el mundo antiguo que la ciencia está revelando ⁴

Philip Matyszak ⁵ Revista BBC History

Las referencias al consumo de drogas en el mundo antiguo que existen son escasas y aisladas.

Cuando aparecen, las drogas se mencionan casi de modo incidental, y se centran en aspectos medicinales y religiosos, dejando a un lado rápidamente cualquier uso recreativo.

Sin embargo, hubo un comercio internacional de drogas desde el año 1000 a.C., y la arqueología se ha combinado con la ciencia para aclarar una imagen que parece haber sido cuidadosamente ocultada por escritores antiguos y sus traductores posteriores.

Había más de una docena de formas de al-

terar la realidad en el antiguo mundo del Mediterráneo, pero dominaban dos drogas: el opio y la marihuana.

Una investigación minuciosa realizada en las últimas dos décadas ha comenzado a revelar patrones en el uso de estas drogas, previamente insospechadas incluso por los historiadores clásicos del siglo XX.

Emergencia del opio

Una de las primeras pistas de que los antiguos consideraban que la amapola era más que una planta bonita proviene de su uso frecuente como motivo en estatuas y grabados.

Los arqueólogos han descubierto que, ya en 1600 a.C., se fabricaban pequeños frascos

4.- <https://www.bbc.com/mundo/noticias-49992834>

5.- Philip Matyszak tiene un doctorado en historia romana del St John's College de Oxford y es autor de muchos libros sobre civilización clásica.

en forma de "cápsulas" de amapola, esa bola abultada que está debajo de los pétalos de la flor que produce opio.

La forma de esas cápsulas artificiales hacía que fuera razonable suponer para qué se usaban, pero hasta hace poco era imposible estar seguro.

En 2018, la revista Science informó que las nuevas técnicas para analizar los residuos en las cápsulas excavadas habían revelado que el material vegetal contenía no solo opio, sino -a veces- otras sustancias psicoactivas.

Estos frascos y cápsulas se han encontrado en todo el Levante, Egipto y Medio Oriente. Su uniformidad sugiere que formaban parte de un sistema organizado de fabricación y distribución.

La planta feliz

Incluso antes, el opio se cultivaba en Mesopotamia.

Algunos investigadores no dudan de que los asirios eran conscientes de las propiedades de la planta.

De hecho, el nombre asirio de la amapola se puede leer (dependiendo de cómo se interpreten las tabletas cuneiformes que lo mencionan) como Hul Gil, que significa 'Planta Feliz'.

También se han encontrado jarras que contienen residuos de opio en las tumbas egipcias, lo cual no es sorprendente dado que la amapola se cultivó ampliamente en Egipto.

En la era clásica, el extracto de la planta se conocía como 'Opium Thebiacum', que viene de la ciudad de Egipto a la que los griegos le dieron el nombre de Tebas. Otra versión se llamaba 'Opium Cyrenaicum', una versión ligeramente diferente de la planta, cultivada hacia el oeste, en Libia.

"Brebajes sutiles y excelentes"

Hay un pasaje muy sugerente en "La Odissea" de Homero, en el que Helena de Troya le echa al vino una droga que quitaba los recuerdos dolorosos y el ardor del dolor y la ira.

"Quien lo tomara después de mezclado en la cratera, no derramaría lágrimas por las mejillas durante un día, ni aunque hubieran muerto su padre y su madre o mataran ante sus ojos con el bronce a su hermano o a su hijo".

Helena, dijo Homero, tenía "tales brebajes sutiles y excelentes" pues se los había dado Polidamna, esposa de Ton, una mujer de Egipto, "cuya fértil tierra produce muchísimas pócimas; después de mezclarlas algunas son buenas y otras perniciosas".

El nombre Ton es significativo, pues los egipcios creían que el dios llamado Tot le había enseñado a la humanidad el uso del opio, según registra Galeno, el investigador médico de la Edad Antigua por excelencia.

Sueño eterno

Por su parte, el médico, farmacólogo y botánico de la antigua Grecia Dioscórides, autor de "De Materia Medica" (la enciclopedia de medicina herbaria y sustancias medicinales relacionadas), describió la técnica de la cosecha:

"Los que producen opio deben esperar hasta que el rocío se haya secado para cortar ligeramente con un cuchillo alrededor de la parte superior de la planta. Se cuidan de no cortar el interior.

"En el exterior de la cápsula, se hace un corte hacia abajo. A medida que sale líquido, usa tu dedo para ponerlo en una cuchara. Al regresar más tarde, uno puede cosechar más del residuo después de que se haya espesado, y aún más al día siguiente".

Dioscórides también advierte contra la sobredosis. "Mata", dice sin rodeos.

De hecho, muchos romanos compraban opio precisamente por esa razón.

El suicidio no era pecado en el mundo romano, y muchas personas que sufrían de vejez y enfermedad optaban por irse flotando de la vida en una suave ola de opio.

No es muy probable que sea coincidencia que las divinidades griegas Hipnos -el dios del sueño- y Tánatos -su hermano gemelo, el dios de la muerte sin violencia- estén representados con coronas o ramos de amapolas.

El opio era un somnífero común mientras que, escribe el filósofo griego Teofrasto, "del jugo de la amapola y la cicuta viene la muerte fácil y sin dolor".

En tableta

Los romanos usaban una bebida a base de opio llamada 'vino crético' para combatir el insomnio, y también 'mêkonion' de hojas de amapola, que era menos potente.

El opio se podía comprar en forma de pequeñas tabletas en puestos especializados en la mayoría de los mercados. En la ciudad de Roma, Galeno recomendaba un minorista ubicado a unos pasos de la Vía Sacra, cerca del Foro.

En la próspera Capua, los vendedores de drogas ocupaban un área notoria llamada Seplasia, después de la cual 'seplasia' se convirtió en un término general para drogas, perfumes y ungüentos que alteraban la mente.

Cicerón hace una referencia irónica a eso, comentando que dos dignatarios: "No mostraron la moderación generalmente acorde con nuestros cónsules... su andar y su comportamiento eran dignos de Seplasia".

Fábricas de drogas

El cannabis tiene una historia aún más larga que el opio.

A Europa llegó incluso antes de que comenzaran los registros, junto con el misterioso pueblo Yamna, proveniente de Asia Central.

Solo en el norte y centro de Europa la planta ha estado presente desde hace más de 5.000 años.

Sin duda era apreciada por sus usos en la fabricación de cuerdas y telas, pero se han encontrado braseros que contienen cannabis carbonizado, lo que demuestra que también se exploraron los aspectos menos prácticos de la planta.

Se sabe que los chinos cultivaban cannabis significativamente más fuerte que la planta silvestre hace al menos 2.500 años, y tanto el producto como el conocimiento de cómo hacerlo habría viajado por la Ruta de la Seda.

En la ciudad de Ebla, en lo que ahora es Siria, los arqueólogos encontraron lo que parece haber sido una gran cocina no lejos del palacio de la ciudad, con ocho fogones para las preparaciones y ollas capaces de contener hasta 70 litros de producto terminado.

Pero no hay rastros de restos de comida, como suele ser el caso en las cocinas antiguas.

El análisis de los contenedores encontrados allí deja pocas dudas de que el lugar se utilizaba únicamente para la preparación de productos farmacéuticos psicotrópicos.

En otras palabras, el mundo antiguo tenía fábricas de drogas a gran escala hace 3.000 años.

Algunas menciones

Dioscórides estaba familiarizado con el cannabis e informó que el uso extensivo tendía a sabotear la vida sexual del usuario, hasta el punto de que recomendó usar la droga para reducir el deseo sexual en personas o situaciones en las que dichos impulsos podrían considerarse inapropiados.

El filósofo romano Plinio el Viejo, al enumerar las propiedades de muchas plantas en su "Historia Natural", también habla de la "hierba de risa", que según él es "intoxicante" cuando se agrega al vino.

Galeno describe cómo se usaba la marihuana en las reuniones sociales para ayudar a traer la "alegría y la risa".

Medio milenio antes, el historiador griego Heródoto había escrito sobre algo similar.

¿Por qué no aparecen en los textos?

Parece que los escitas que vivían cerca del Mar Negro combinaban los negocios con el placer.

Heródoto, que fue un antropólogo extraordinariamente bueno así como el primer historiador del mundo, comenta que hacían prendas de cáñamo tan finas que era imposible distinguir las de las hechas con lino.

"Después, los escitas toman semillas del cannabis y las arrojan sobre piedras al rojo vivo, donde [arden] y emiten humos", escribe Heródoto.

"Cubren esto con esteras y se meten debajo mientras los humos emergen tan densamente que ningún baño de vapor griego podría producir más. Los escitas aúllan de alegría en su baño de vapor".

Este pasaje es típico de las menciones sobre el uso de drogas en el mundo antiguo.

¿Era Heródoto realmente tan ingenuo que no reconoció la influencia de la droga? ¿O era tabú discutir el tema, ya sea en el mundo clásico o en los monasterios donde se copiaron y preservaron los textos antiguos?

Parece extraño que, si bien los hallazgos arqueológicos sugieren que el uso de drogas recreativas estaba lejos de ser poco común en la antigüedad, las referencias al mismo tienden a ser escasas en número y contenido.

Hasta los usos medicinales del cannabis son difíciles de hallar en los textos antiguos.

Pero ahora los arqueólogos saben qué buscar.

Por ejemplo, una tumba romana del siglo IV d.C. de una niña de 14 años que había muerto dando a luz fue encontrada cerca de la ciudad de Beit Shemesh (cerca de Jerusalén) en la década de 1990.

Se supuso que una sustancia encontrada en el área abdominal del esqueleto era incienso, hasta que el análisis científico reveló que era tetrahidrocannabinol (THC), un componente del cannabis. Parece probable que la droga se haya usado para aliviar los dolores del parto de la niña y, finalmente, para ayudarla a morir.

Cuando se trata de drogas en el mundo antiguo, necesitamos leer entre líneas, como es el caso con gran parte de la historia.

6 formas más en que los antiguos alteraban su realidad

Cornezuelo o ergot

Conocido ya en el año 600 a.C., no era consumido voluntariamente. El hongo era común en el centeno y a veces se encontraba en otros cereales. Causaba delirio, alucinaciones y, frecuentemente, la muerte.

Loto azul

Inmortalizado en "La Odisea" de Homero, en la que el Ulises tiene que arrastrar a su tripulación desde la "tierra de los comedores de loto". El alcaloide psicoactivo en los lotos azules causa euforia leve y tranquilidad, combinadas con un aumento de la libido.

La miel loca

La miel de las flores de rododendro contiene neurotoxinas que causan alteración de la conciencia, delirio y náuseas. Era tomada recreativamente en la antigua Anatolia y ocasionalmente por apicultores descuidados en otros lugares.

Beleño negro o hierba loca

Plinio describió los efectos de esta planta como similares a la embriaguez, cuando se

respira como humo o se ingiere. Por lo general, se tomaba como parte de un cóctel de alucinógenos con fines mágicos o medicinales.

Belladona

Poetas como Ovidio indican que las brujas usaban la belladona en hechizos y pociones. Si bien el resultado más común después del consumo es la muerte, las dosis cuidadosamente medidas pueden provocar alucinaciones que duran días.

Pez de los sueños

Originaria del Mediterráneo, la *Sarpa salpa* es una especie de besugo que puede producir alucinaciones vívidas, y es posible que se consumiera en la antigua Roma.



El aumento del nivel del mar tendría efectos catastróficos si no tomamos medidas ahora ⁶

Mientras la temporada de huracanes de este año afecta a numerosas personas y comunidades, salen a la luz nuevas estimaciones sobre el aumento del nivel del mar y sus impactos.

Los modelos de predicción climática han avanzado enormemente en los últimos 20 años, así que debemos tomar nota de sus hallazgos.

Si el incremento de la temperatura global alcanza 5 °C por encima de los niveles preindustriales, existe una probabilidad de uno en 20 de que el aumento del nivel medio del mar supere los dos metros, reveló recientemente un equipo de científicos en el artículo Contribuciones de las capas de hielo al futuro aumento del nivel del mar a partir del juicio estructurado de expertos, publicado en la revista Proceedings of the National Academy of Sciences de los Estados Unidos.

Un aumento de temperatura de 5 °C es posible si las emisiones de gases de efecto invernadero siguen creciendo sin control.

"Esto es más del doble del valor superior presentado por el Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático en el Quinto Informe de Evaluación [2013]", señala el estudio.

Tal aumento en los próximos 80 años podría desencadenar el desplazamiento gradual de millones de personas en todo el mundo y robarse un área de tierra tres veces más grande que el estado de Texas (Estados Unidos).

Gran parte de las pérdidas de tierras se producirían en importantes zonas de cultivo, como el delta del Nilo. Las comunidades costeras, los puertos y los países bajos como Bangladesh se verían muy afectados. Grandes cantidades de pequeñas islas desaparecerían. Grandes ciudades como Londres, Nueva York y Shanghái terminarían, al menos parcialmente, bajo el agua.

Este escenario es aún más sombrío si las predicciones van más allá de 2100, cuando el aumento proyectado llega a los 7,5 metros.

El informe Un nuevo clima para la paz: tomando medidas sobre los riesgos climáticos y de fragilidad, comisionado por miembros del grupo de naciones del G7, describe siete riesgos de "fragilidad climática" que representan serias amenazas para la estabilidad global en las próximas décadas.

Uno de los riesgos identificados es el aumento del nivel del mar. "El aumento del nivel del mar es una amenaza para la viabilidad económica y física de las zonas bajas, ya que los recursos terrestres y costeros se pierden gradualmente. Esto puede conducir al malestar social, el desplazamiento y la migración, así como a desacuerdos sobre las fronteras marítimas y los recursos oceánicos", indica el reporte.

El secretario general de la ONU, António Guterres, advirtió recientemente: "La pérdida de hielo en Groenlandia y la Antártida se está acelerando, lo que significa que los niveles

6.- <https://www.unenvironment.org/es/noticias-y-reportajes/reportajes/el-aumento-del-nivel-del-mar-tendria-efectos-catastroficos-si-no>

del mar subirán un metro para 2100 si no hacemos nada para evitarlo".

Una advertencia que debemos oír

"El cambio climático es el principal multiplicador de amenazas", dice Niklas Hagelberg, especialista en cambio climático del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.

"Los huracanes no son nuevos, pero el aumento en la probabilidad de tormentas peligrosas relacionadas con la subida del nivel del mar sí lo es. Este estudio es una advertencia para los actores que participan en la elaboración de planes de contingencia y nos recuerda una vez más que debemos tomar medidas urgentes para reducir el calentamiento global", añadió Hagelberg.

"40% de la población mundial vive a menos de 100 kilómetros de la costa. Necesitamos hacer todo lo posible para reducir las probabilidades de este escenario y evitar que lleguemos a un punto sin retorno, donde no podremos evitar un cambio climático descontrolado", agregó Hagelberg.

Actualmente, más de 6 millones de personas viven en zonas costeras vulnerables al aumento del nivel del mar. En un escenario de calentamiento global de 2 °C, 10 millones más se verán afectadas, según el Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático.

Adaptarnos a un clima cambiante

A través de su Unidad Conjunta con la Oficina de las Naciones Unidas para la Coordinación de Asuntos Humanitarios (OCHA), ONU Medio Ambiente envía a expertos en evaluación de desastres a áreas afectadas por emergencias relacionadas con el clima. Este fue el caso en 2017, después de que el huracán María azotara a Dominica y Puerto Rico, así como en abril de 2019, después de que los ciclones Idai y Kenneth golpearan a Mozambique.

En colaboración con la Oficina de las Naciones Unidas para Servicios de Proyectos (UNOPS), y con financiación del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF), ONU Medio Ambiente apoyó al Gobierno de Tanzania a construir extensos muros de contención a lo largo de la costa del país, incluyendo más de 2.400 metros de estructuras de defensa. El proyecto, que se completó en junio de 2018, fue parte de una iniciativa más amplia de ONU Medio Ambiente para desarrollar resiliencia climática a través de la restauración de ecosistemas naturales.

ONU Medio Ambiente también trabaja con socios para destacar asuntos científicos de preocupación emergente, por ejemplo, en su informe de Fronteras.

La crisis climática está llamando la atención de los medios y políticos del mundo. Varios países han declarado emergencias climáticas y se reportan declaraciones de emergencia climática en varios cientos de jurisdicciones y gobiernos locales que representan a más de 100 millones de ciudadanos.

Diecinueve países y 32 ciudades se han unido a la Carbon Neutrality Coalition, con compromisos concretos y ambiciosos para lograr los objetivos del Acuerdo de París. Esto significa que aspiran a ser carbono neutrales para 2050. Grandes empresas y docenas de marcas reconocidas del mundo de la moda han hecho compromisos similares.

La Cumbre sobre la Acción Climática de la ONU tendrá lugar en la ciudad de Nueva York el 23 de septiembre de 2019, con el fin de aumentar la ambición, acelerar la acción sobre la emergencia climática mundial y apoyar la rápida implementación del Acuerdo de París. La Cumbre está organizada por el Secretario General de la ONU, António Guterres.



Polución del mar

SANMARQUINO ILUSTRE

GUILLERMO ALMENARA IRIGOYEN

(1890-1974)



El distinguido hombre de la medicina peruana, doctor Guillermo Almenara Irigoyen, nació en Lima el 22 de enero de 1890. Fue hijo del doctor Francisco Almenara Butler y doña Elvira Irigoyen. Su padre fue un reconocido médico y profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y fue fundador de la cátedra de Pediatría.

El doctor Guillermo Almenara realizó sus estudios primarios en el colegio San José de Cluny y seguidamente se trasladó a La Recoleta, donde culminó la secundaria.

Destacado Sanmarquino

En 1912 en la Universidad de San Marcos se graduó de Doctor en Ciencias Naturales con las más altas calificaciones. Simultáneamente, en esta Universidad estudió Medicina. En 1915 obtuvo el bachillerato con la tesis Anatomía patológica de las leishmaniasis dérmicas y unos meses más tarde consiguió su título profesional. Después de una vasta experiencia en el campo de la Medicina Humana presentó la tesis El chamico, con la cual se graduó de Doctor en Medicina (1926).

Aunque no llegó a publicar su obra que resumía su experiencia hospitalaria, por la avanzada edad, como resultado de sus colaboraciones con el doctor Carlos Monge vieron la luz ya en 1913 y 1919, respectivamente, contribuciones como **Tratamiento médico de las leishmaniasis de la dermis, Leishmaniasis y blastomycosis en el Perú y Alteraciones anatomopatológicas del hígado en la enfermedad del Chagas**, a las que se siguieron muchos textos de enseñanza.

Desde 1925 hasta 1935, en los claustros sanmarquinos, fue un requerido y reconocido catedrático de Química, Biología y Farmacología.

Profesional Incansable

A comienzos de la década del 30, por encargo del gobierno de entonces, formó parte de una comisión científica para el estudio de la epidemia de la malaria que se había presentado en el valle de Concepción.

Fue director del Instituto Municipal de Higiene de Lima (1934-1936), de salubridad (1936-1937) y ministro de Salud Pública, Trabajo y Previsión Social (1938-1939).

En 1939 el presidente de la República Oscar R. Benavides lo nombró en una comisión integrada por los doctores Edgardo Rebagliati y Juan José Calle para que estudiaran las bases de la Seguridad Social en nuestro país.

Un año después se le encomendó la organización del Hospital Obrero de Lima. Para realizar este trabajo tuvo la colaboración del doctor Andrés Bello. Este nosocomio, sin lugar a dudas, revolucionó el sistema hospitalario peruano al iniciar nuevos conceptos, tener una moderna infraestructura y adquirir los más modernos equipos médicos importados desde los Estados Unidos.

Al año de dejar la dirección del Hospital Obrero que, a partir de 1981, lleva su nombre, fue

designado Superintendente General de Hospitales de la Caja Nacional de la Seguridad Social.

A fines de la década del 50 renunció definitivamente a esta institución, luego de desarrollar una brillante y prolífica labor.

Fue miembro de la Academia Nacional de Medicina, de la Academia Nacional de Ciencias Físicas, Exactas y Naturales del Perú, miembro de Honor del Colegio Americano de Administración de Hospitales, etc.

También ha sido galardonado, entre otros reconocimientos, con la Orden del Sol del Perú, en grado de Gran Oficial; la de Servicios Distinguidos; Hipólito Unanue en los grados de Gran Oficial y Gran Cruz, por desarrollar una labor intensa en beneficio de la salud pública en el país. El doctor Guillermo Almenara Irigoyen falleció el 2 de noviembre de 1974.

“Si quieres agrandar los campos de la felicidad, comienza por nivelar tu corazón”.

(Proverbio chino)

RINCÓN LITERARIO

EL AVIÓN DE LA BELLA DURMIENTE (*)

(Doce cuentos peregrinos-1992)

Gabriel García Márquez

ERA BELLA, ELÁSTICA, con una piel tierna del color del pan y los ojos de almendras verdes, y tenía el cabello liso y negro y largo hasta la espalda, y una aura de antigüedad que lo mismo podía ser de Indonesia que de los Andes. Estaba vestida con un gusto sutil: chaqueta de lince, blusa de seda natural con flores muy tenues, pantalones de lino crudo, y unos zapatos lineales del color de las bugambilias. “Esta es la mujer más bella que he visto en mi vida”, pensé, cuando la vi pasar con sus sigilosos trancos de leona, mientras yo hacía la cola para abordar el avión de Nueva York en el aeropuerto Charles de Gaulle de París. Fue una aparición sobrenatural que existió sólo un instante y, desapareció en la muchedumbre del vestíbulo.

Eran las nueve de la mañana. Estaba nevando desde la noche anterior, y el tránsito era más denso que de costumbre en las calles de la ciudad, y más lento aún en la autopista, y había camiones de carga alineados a la orilla, y automóviles humeantes en la nieve. En el vestíbulo del aeropuerto, en cambio, la vida seguía en primavera.

Yo estaba en la fila de registro detrás de una anciana holandesa que demoró casi una hora discutiendo el peso de sus once maletas. Empezaba a aburrirme cuando vi la aparición instantánea que me dejó sin aliento,

así que no supe cómo terminó el altercado, hasta que la empleada me bajó de las nubes con un reproche por mi distracción. A modo de disculpa le pregunté si creía en los amores a primera vista. “Claro que sí”, me dijo. “Los imposibles son los otros”. Siguió con la vista fija en la pantalla de la computadora, y me preguntó qué asiento prefería: fumar o no fumar.

—Me da lo mismo —le dije con toda intención—, siempre que no sea al lado de las once maletas.

Ella lo agradeció con una sonrisa comercial sin apartar la vista de la pantalla fosforescente.

—Escoja un número —me dijo—: tres, cuatro o siete.

—Cuatro.

Su sonrisa tuvo un destello triunfal.

—En quince años que llevo aquí —dijo—, es el primero que no escoge el siete.

Marcó en la tarjeta de embarque el número del asiento y me la entregó con el resto de mis papeles, mirándome por primera vez con unos ojos color de uva que me sirvieron de consuelo mientras volvía a ver la bella. Sólo

* De: Gabriel García Márquez, *Doce Cuentos Peregrinos*, Buenos Aires, Ed. Sudamericana, 1992: 59-65.

entonces me advirtió que el aeropuerto acababa de cerrarse y todos los vuelos estaban diferidos.

—¿Hasta cuándo?

—Hasta que Dios quiera —dijo con su sonrisa. La radio anunció esta mañana que será la nevada más grande del año.

Se equivocó: fue la más grande del siglo. Pero en la sala de espera de la primera clase la primavera era tan real que había rosas vivas en los floreros y hasta la música enlatada parecía tan sublime y sedante como lo pretendían sus creadores. De pronto se me ocurrió que aquel era un refugio adecuado para la bella, y la busqué en los otros salones, estremecido por mi propia audacia. Pero la mayoría eran hombres de la vida real que leían periódicos en inglés mientras sus mujeres pensaban en otros, contemplando los aviones muertos en la nieve a través de las vidrieras panorámicas, contemplando las fábricas glaciales, los vastos sembrados de Roissy devastados por los leones. Después del mediodía no había un espacio disponible, y el calor se había vuelto tan insoportable que escapé para respirar.

Afuera encontré un espectáculo sobrecogedor. Gentes de toda ley habían desbordado las salas de espera, y estaban acampadas en los corredores sofocantes, y aun en las escaleras, tendidas por los suelos con sus animales y sus niños, y sus enseres de viaje. Pues también la comunicación con la ciudad estaba interrumpida, y el palacio de plástico, transparente parecía una inmensa cápsula espacial varada en la tormenta. No pude evitar la idea de que también la bella debía estar en algún lugar en medio de aquellas hordas mansas, y esa fantasía me infundió nuevos ánimos para esperar.

A la hora del almuerzo habíamos asumido nuestra conciencia de naufragos. Las colas se hicieron interminables frente a los siete

restaurantes, las cafeterías, los bares atestados, y en menos de tres horas tuvieron que cerrarlos porque no había nada que comer ni beber. Los niños, que por un momento parecían ser todos los del mundo, se pusieron a llorar al mismo tiempo, y empezó a levantarse de la muchedumbre un olor de rebañón. Era el tiempo de los instintos. Lo único que alcancé a comer en medio de la rebatiña fueron los dos últimos vasos de helado de crema en una tienda infantil. Me los tomé poco a poco en el mostrador, mientras los camareros ponían las sillas sobre las mesas a medida que se desocupaban, y viéndome a mí mismo en el espejo del fondo, con el último vasito de cartón y la última cucharita de cartón, y pensando en la bella.

El vuelo de Nueva York, previsto para las once de la mañana, salió a las ocho de la noche. Cuando por fin logré embarcar, los pasajeros de la primera clase estaban ya en su sitio, y una azafata me condujo al mío. Me quedé sin aliento. En la poltrona vecina, junto a la ventanilla, la bella estaba tomando posesión de su espacio con el dominio de los viajeros expertos. “Si alguna vez escribiera esto, nadie me lo creería”, pensé. Y apenas si intenté en mi media lengua un saludo indeciso que ella no percibió.

Se instaló como para vivir muchos años, poniendo cada cosa en su sitio y en su orden, hasta que el lugar quedó tan bien dispuesto como la casa ideal donde todo estaba al alcance de la mano. Mientras lo hacía, el sobrecargo nos llevó la champaña de bienvenida. Cogí una copa para ofrecérsela a ella, pero me arrepentí a tiempo. Pues sólo quiso un vaso de agua, y le pidió al sobrecargo, primero en un francés inaccesible y luego en un inglés apenas más fácil, que no la despertara por ningún motivo durante el vuelo. Su voz grave y tibia arrastraba una tristeza oriental.

Cuando le llevaron el agua, abrió sobre las rodillas un cofre de tocador con esquinas de cobre, como los baúles de las abuelas,

y sacó dos pastillas doradas de un estuche donde llevaba otras de colores diversos. Hacía todo de un modo metódico y parsimonioso, como si no hubiera nada que no estuviera previsto para ella desde su nacimiento. Por último bajó la cortina de la ventana, extendió la poltrona al máximo, se cubrió con la manta hasta la cintura sin quitarse los zapatos, se puso el antifaz de dormir, se acostó de medio lado en la poltrona, de espaldas a mí, y durmió sin una sola pausa, sin un suspiro, sin un cambio mínimo de posición, durante las ocho horas eternas y los doce minutos de sobra que duró el vuelo a Nueva York.

Fue un viaje intenso. Siempre he creído que no hay nada más hermoso en la naturaleza que una mujer hermosa, de modo que me fue imposible escapar ni un instante al hechizo de aquella criatura de fábula que dormía a mi lado. El sobrecargo había desaparecido tan pronto como despegamos, y fue reemplazado por una azafata cartesiano que trató de despertar a la bella para darle el estuche de tocador y los auriculares para la música. Le repetí la advertencia que ella le había hecho al sobrecargo, pero la azafata insistió para oír de ella misma que tampoco quería cenar. Tuvo que confirmárselo el sobrecargo, y aun así me reprendió porque la bella no se hubiera colgado en el cuello el cartoncito con la orden de no despertarla.

Hice una cena solitaria, diciéndome en silencio lo que le hubiera dicho a ella si hubiera estado despierta. Su sueño era tan estable, que en cierto momento tuve la inquietud de que las pastillas que se había tomado no fueran para dormir sino para morir. Antes de cada trago, levantaba la copa y brindaba.

—A tu salud, bella.

Terminada la cena apagaron las luces, dieron la película para nadie, y los dos quedamos solos en la penumbra del mundo. La tormenta más grande del siglo había pasado, y la noche del Atlántico era inmensa y límpida,

y el avión parecía inmóvil entre las estrellas. Entonces la contemplé palmo a palmo durante varias horas, y la única señal de vida que pude percibir fueron las sombras de los sueños que pasaban por su frente como las nubes en el agua. Tenía en el cuello una cadena tan fina que era casi invisible sobre su piel de oro, las orejas perfectas sin puntadas para los aretes, las uñas rosadas de la buena salud, y un anillo liso en la mano izquierda. Como no parecía tener más de veinte años me consolé con la idea de que no fuera un anillo de bodas sino el de un noviazgo efímero. “Saber que duermes tú, cierta, segura, cauce fiel de abandono, línea pura, tan cerca de mis brazos maniatados”, pensé, repitiendo en la cresta de espumas, de champaña el soneto magistral de Gerardo Diego. Luego extendí la poltrona a la altura de la suya, y quedamos acostados más cerca que en una cama matrimonial. El clima de su respiración era el mismo de la voz, y su piel exhalaba un hálito tenue que sólo podía ser el olor propio de su belleza. Me parecía increíble: en la primavera anterior había leído una hermosa novela de Yasunari Kawabata sobre los ancianos burgueses de Kyoto que pagaban sumas enormes para pasar la noche contemplando a las muchachas más bellas de la ciudad, desnudas y narcotizadas, mientras ellos agonizaban de amor en la misma cama. No podían despertarlas, ni tocarlas, y ni siquiera lo intentaban, porque la esencia del placer era verlas dormir. Aquella noche, velando el sueño de la bella, no sólo entendí aquel refinamiento senil, sino que lo viví a plenitud.

—Quién iba a creerlo —me dije, con el amor propio exacerbado por la champaña—: Yo, anciano japonés a estas alturas.

Creo que dormí varias horas, vencido por la champaña y los fognazos mudos de la película, Y desperté con la cabeza agrietada. Fui al baño. Dos lugares detrás del mío yacía la anciana de las once maletas despatarrada de mala manera en la poltrona. Parecía

un muerto olvidado en el campo de batalla. En el suelo, a mitad del pasillo, estaban sus lentes de leer con el collar de cuentas de colores, y por un instante disfruté de la dicha mezquina de no recogerlos.

Después de desahogarme de los excesos de champaña me sorprendí a mí mismo en el espejo, indigno y feo, y me asombré de que fueran tan terribles los estragos del amor. De pronto el avión se fue a pique, se enderezó como pudo, y prosiguió volando al galope. La orden de volver al asiento se encendió. Salí en estampida, con la ilusión de que sólo las turbulencias de Dios despertaran a la bella, y que tuviera que refugiarse en mis brazos huyendo del terror. En la prisa estuve a punto de pisar los lentes de la holandesa, y me hubiera alegrado. Pero volví sobre mis pasos, los recogí, y se los puse en el regazo, agradecido de pronto de que no hubiera escogido antes que yo el asiento número cuatro.

El sueño de la bella era invencible. Cuando el avión se estabilizó, tuve que resistir la tentación de sacudirla con cualquier pretexto, porque lo único que deseaba en aquella última hora de vuelo era verla despierta, aunque fuera enfurecida, para que yo pudiera reco-

brar mi libertad, y tal vez mi juventud. Pero no fui capaz. “Carajo”, me dije, con un gran desprecio. “¡Por qué no nací Tauro!”.

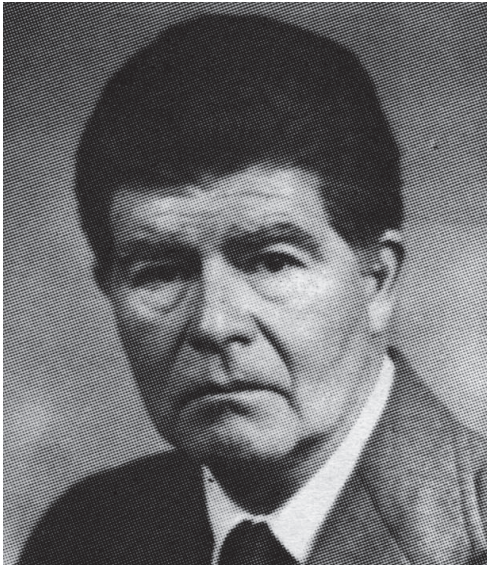
Despertó sin ayuda en el instante en que se encendieron los anuncios del aterrizaje, y estaba tan bella y lozana como si hubiera dormido en un rosal. Sólo entonces caí en la cuenta de que los vecinos de asiento en los aviones, igual que los matrimonios viejos, no se dan los buenos días al despertar. Tampoco ella. Se quitó el antifaz, abrió los ojos radiantes, enderezó la poltrona, tiró a un lado la manta, se sacudió las crines que se peinaban solas con su propio peso, volvió a ponerse el cofre en las rodillas, y se hizo un maquillaje rápido y superfluo, que le alcanzó justo para no mirarme hasta que la puerta se abrió. Entonces se puso la chaqueta de lince, pasó casi por encima de mí con una disculpa convencional en castellano puro de las Américas, y se fue sin despedirse siquiera, sin agradecerme al menos lo mucho que hice por nuestra noche feliz, y desapareció hasta el sol de hoy en la amazonia de Nueva York.

Junio 1982.

“Donde hay poca justicia es un peligro tener razón”.

(Francisco de Quevedo)

DE LOS AUTORES



ALBERTO MENDOZA GARCÍA

Entre algunas de sus publicaciones se pueden mencionar: **Manual para el Curso de comunicación artística. Teatro.** (2000); **Base histórica y aspectos técnicos del arte teatral**, Universidad Particular Garcilaso de la Vega, 1998; **Historia de Perú y la cultura virreinal** (2003); **Texto universitario para la enseñanza la educación a distancia**, UPGV, 2007.

Profesor Asociado de la Facultad de Educación. Graduado como Profesor de Educación Secundaria en la especialidad de historia y geografía (1962); Licenciado en historia por la Facultad de Letras y Ciencias Humanas (1985); Magister en Investigación y Docencia universitaria por la Universidad Particular Garcilaso de la Vega (2008). Se desempeñó como docente en la Facultad de Educación (UNMSM).

Desempeñó cargos como: Asesor Externo de la Oficina de Relaciones Públicas de la UNMSM; Presidente de la Coordinadora Nacional del Teatro Universitario Peruano (CONTUP), de la cual fue fundador en el 2002; actualmente es Vicepresidente de la Asociación de Docentes Pensionistas ASDOPEN-UNMSM.



VIDAL GOMEZ PANDO

Médico Veterinario. Profesor Principal D.E de la Facultad de Medicina humana del Departamento de Microbiología Médica, y Miembro del Instituto Veterinario de Investigaciones Tropicales y de Altura (IVITA) – Pucallpa, UNMSM. Ha realizado estudios de Posgrados: Especialización en Salud Pública en la Universidad San Pablo, Brasil; Master en Medicina Preventiva Veterinaria, Universidad de California, USA. Ha sido Profesor a tiempo parcial de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. Ha sido también Miembro del equipo de salud a nivel central, Ministerio de Salud, Lima y de la Gobernación de Antioquia, Medellín, Colombia. Además ha ejercido el cargo de Epidemiólogo del Programa de Fiebre Aftosa del Ministerio de Agricultura, Perú. Ha sido merecedor de Grados Honoríficos como el de Profesor Emérito de la UNMSM y Académico titular de la Academia Peruana de Ciencias Veterinarias.

Ha publicado más de un centenar de artículos de investigación y varios libros, del que se destacan la edición reciente del **Vandemécum de Profesores Eméritos de la UNMSM**, compendio de la vida académica, de la élite de la más alta institución académica del Perú.

Entre las distinciones honoríficas recibió el diploma de honor otorgado por CONCYTEC en reconocimiento por su significativa contribución al desarrollo de la ciencia y tecnología en el país, como presidente de la Asociación Peruana de Microbiología.



**HERNÁN WALTER ALVARADO
ZAVALA**

Profesor Principal D.E. de la Facultad de Educación. Con estudios en la Sección Doctoral del Instituto de Literatura de la Facultad de Letras de la UNMSM (1961-1963). Tiene el Título de Profesor de Educación Secundaria por la Facultad de Educación de la UNMSM (1965). Ha realizado estudios de postgrado en Literatura Norteamericana, Los Angeles State College (1966) y en el Instituto Lingüístico, University of Michigan (1967). Entre los cargos desempeñados en nuestra universidad se pueden mencionar algunos: Coordinador de la Oficina de Educación a Distancia (1984), Director de la Biblioteca de la Facultad de Educación (1985-1988), Director de la Escuela Académico-Profesional de Educación (1988-1990). Ha sido reconocido como Profesor Emérito de la UNMSM (1993).

Asimismo ha desempeñado diversos cargos institucionales, como Vicepresidente de la Asociación Peruana de Lectura (APELEC) (1995-97), Coordinador del Programa de Profesionalización Docente y Licenciatura en Educación, Modalidad Mixta, en la

especialidad de Comunicación, UNMSM (1997-2002), Vicepresidente de la Cámara Peruana del Libro (2004-2005).

Además de muchos artículos de su especialidad se puede añadir a su amplia producción bibliográfica, Libros: **Didáctica del Lenguaje**, Oficina de Educación a Distancia, UNMSM (1978), **Redacción reflexiva y creadora** (1997), **Gramática elemental del español** (1998), **Lenguaje y comunicación** (1998), **La lectura: una aproximación integral**, Educación a Distancia, Facultad de Educación, UNMSM (2005). Textos escolares: **Lenguaje 1ro.** Secundaria (1981), **Lenguaje 2do.** Secundaria (1982), **Lenguaje y Literatura** 4to. Secundaria, **Literatura Universal** 5to. Secundaria (1993); Antologías: **Cuentos Peruanos** (1986), **Cuentos Clásicos** (1992), **Cuentos Inolvidables** (1994), **Los Mejores Cuentos Americanos** (1996), **Fábulas y Leyendas** (1997), **Narraciones Infantiles** (1997), Poesía Infantil (1997).



Asociación de Docentes Pensionistas ASDOPEN - UNMSM