

TRAJECTOS

Sigue nuestros pasos...



Turismo y conservación del ambiente



TRAYECTOS

Sigue nuestros pasos...

7 de Enero N° 347 - Chiclayo
Lambayeque - Perú

Contactos: Carmen Julia Torres/ (+51) 999264029
Carla Buendia Sialer/ (+51) 999099919

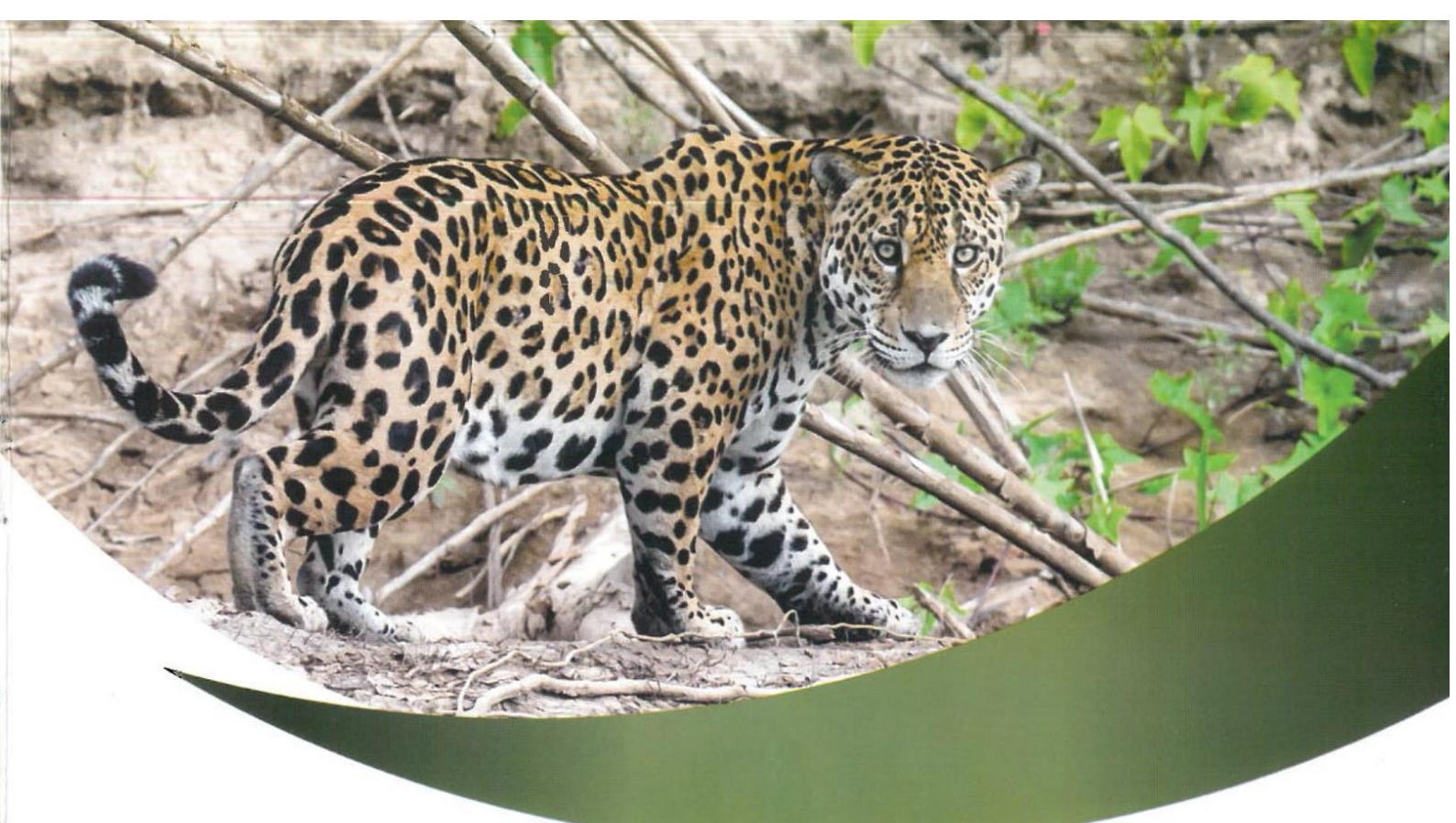
Escríbenos, auspicia y publica con nosotros:
revistatrayectos1@gmail.com
Nº13 - marzo, 2019

Fotografías:

Carla Buendia Sialer/ Arte y Fotografía/ perufotos@hotmail.com,
Carlos Sueiro, Melvin Huanca, Sanjay Kanjaria, Getty Image, Yimi Cruz,
Frank Hajek, Félix Noblecilla, Federico Kauffmann,
Carlos Cóndor Vidaurre, PuntoEdu/PUCP
(buscador en facebook y web), WEB, GOOGLE.

Carátula/ Guacamayo del Manu/ Perú
Andre Baertschi



**Dirección**

Carmen Julia Torres Ayudante

Edición General

Carla Buendía Sialer

Temas Arqueológicos

Emma Eyzaguirre Coronado

Asesor Legal

Dr. Martín Torres Pastor

Colaboradores en ediciones anteriores:

Antonio Brack Egg
Reynaldo Trinidad
Luis Chero
Henry Mitrani
Jorge Cosmópolis
Mara Seminario
Elberth Puse
Carlos Wester La Torre
Alfonso Samamé
Maximiliano Plaza Quevedo
Manuel Pulgar Vidal
Isabella Falco
Santiago de la Puente Jeri
Walter Alva Alva
Julio César Sevilla
Víctor Rangel
Jorge García Torres
Ricardo Giesecke

Luis Tito
Bernardo Alva
Jorge Gamboa
Lorena Huamán
César Maguiña Gómez
Luis Alberto Torres
Guillermo Baigorria
Antonio Gamonal
Dámaris Chávez
Caruso Salazar
Ignacio Alva Meneses
Ricardo Gómez López
Jorge Murakami Uchida
Martín Cabrejos Fernández
Silvia López Arangurí
James Berckmeyer
José Luis Paucar
Germán Gorbitz

Diseño:

Carla Buendía Sialer

Diagramación:

@cisco

Corrección de textos:

Gustavo García Mundaca

Impresión:

Master Graphic - Chiclayo

Contenido

04

05

06

09

10

12

14

17

18

22

24

26

28

30

EDITORIAL

Carmen Julia Torres Ayudante

LEYENDA DEL DILUVIO

Augusto León Barandiarán

Colaboradores en esta edición**MACHU PICCHU**

Federico Kauffmann Doig

PROYECTO PIPEI

Edith Meneses Luy

FISE - ENSA

Reportaje

EL MAR PERUANO

Juan Carlos Sueiro Cabredo

TUMBES

Félix Hugo Noblecilla Purizaga

HUMEDALES DE ETEN

Fernando Angulo Pratolongo

EL MANU

Ernesto Jhon Flores Leiva

EL LOCHE

Carlos Elera Arévalo

LA CANDELARIA

Javier Quisbert Vilca

CARNAVAL CAJAMARQUINO

Carlos León Chávez

MADRE NATURALEZA

Róger Rumrill

POTAJES LAMBAYECANOS

Luis Alvarez Agurto



Editorial

¡Nuestros sinceros y mejores deseos para los TRAYECTO-lectores este 2019! Reafirmando nuestra línea editorial que apuesta por el Turismo y su perspectiva de crecimiento apoyada en la capacitación, continuaremos como herramienta de difusión turística para que se conozcan y protejan las ÁREAS NATURALES, SANTUARIOS HISTÓRICOS, RESERVAS NATURALES y, como conservacionistas, seremos peones en campañas locales y nacionales dirigidas a frenar y disminuir la contaminación del ambiente.

Aplaudimos la designación acertada, de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO del 2019, como año dedicado a la educación, las habilidades y el empleo, recordando que, 1 de cada 10 personas trabajan en torno al turismo. En Perú contamos con variedad de productos y lugares, los primeros convertidos en portadores de la bandera nacional y, los segundos, en destinos turísticos que están en la mirada del mundo, esperando del estado, facilidades atractivas para la inversión pública y privada que impulse el sector.

TRAYECTOS en esta oportunidad, aventura la propuesta de coordinar una convocatoria a los protagonistas de fortalecer y expandir las condiciones especiales que requiere nuestro producto bandera EL PISCO para, respetando el despegue logrado en los departamentos pisqueros del sur (por denominación de origen), estemos en condiciones de revisar la elaboración histórica del pisco en Jayanca (Lambayeque) y poder ampliar su zona de producción hacia el norte, en campos que ya albergaron parras que produjeron Pisco de primerísima calidad.

El impacto del Cambio Climático en la salud pública debido a las temperaturas máximas que cada año son mayores en el mundo, llama a la unión de todos los ciudadanos de esta aldea global para continuar presionando a los líderes del mundo a que acepten la reducción de emisiones de CO₂ y promuevan el uso de energías renovables y llegar al 100% de su utilización, en 2050.

Integramos la gran legión que lucha por salvar el PLANETA, empezando por desterrar el uso de bolsas plásticas. En esa virtud, el 2017 con mucha modestia, obsequiamos a ciudadanos amigos, bolsas de tocuyo con el logo TRAYECTOS para la compra de pan. Continuaremos esta tarea, poniendo a disposición de muchos, más bolsas de tela para comprar cualquier producto considerando los varios siglos que el plástico común demora en degradarse.

Pequeñas acciones son parte de grandes acciones ¡UNIDOS LAS PODEMOS LOGRAR!

Carmen Julia Torres
Directora



Como siempre y como en todo existían en la tierra dos clases de seres: los buenos y los malos. Los dos grupos vivían en perenne lucha. Un grupo sabe que el triunfo del otro es muerte segura y eterna para él, y por esto cada uno de aquellos grupos de hombres fuertes pretenden su supervivencia y el aniquilamiento completo del contrario.

Las buenas acciones de los unos van al cielo, a la altura, son las nubes; los malos actos de los otros se quedan en la tierra, son los cerros y montañas, que irguiéndose tratan de alcanzar a sus contrarios para destruirlos, mientras que las nubes, convirtiéndose en lluvia pretenden la desmembración de las montañas.

Como las lluvias no pudieron acabar con sus aguas y nubes según sea su propio progreso y su natural evolución. Hombres buenos: nubes blancas, lluvia fecundante, paz, serenidad y producción; hombres malos: nubes negras, tormenta, desorden y ruina. De aquí se explica porqué se le rendía culto al Sol siempre con alabanzas, nunca con ruegos y se le hacían ofrendas de flores y de frutos, que eran los productos de las tierras vivificadas por las aguas.

Cuando se produjo el primer eclipse solar, los hombres creyendo que era la muerte definitiva del Sol su padre, se prepararon a morir también con él, ya que sabían que dormía o descansaba cada noche, como ellos, y que, como ellos, también tendría que descansar eternamente, pero cuando la ocultación temporal pasó y el Sol dio nuevamente su calor y su luz, aumentó preponderantemente su gloria, ya que los hombres comprendieron que era inmortal o que había triunfado sobre la muerte.

Y para darle mayor certidumbre a esta creencia el Sol les dijo:

"Concentrad vuestros pensamientos en las aguas tranquilas, para que os volváis mejores y me reflejéis en vuestros cuerpos, que por este sólo hecho se volverán iluminantes. Vuestros ojos se tornarán en lagunas tranquilas y quietas que yo calentaré, viviendo en el seno de vosotros, y, sin que lo sepáis se os dará el privilegio, al fin, de tener mil ojos para ver lo invisible. Si no me veis a veces no es culpa mía sino de vosotros que no abris los ojos del espíritu, ya que vuestra oscuridad mental me oculta. Todos los seres son iguales al Sol, en lo físico, siendo sanos y en lo espiritual, siendo buenos".

LEYENDA DEL DILUVIO

Mitos, leyendas y
tradiciones Lambayecanas
Augusto León Barandiarán
"A golpe de arpa"

MACHU PICCHU

“Una visión más allá de su portentosa arquitectura”

Machu Picchu emerge en el corazón de un paisaje de cumbres imponentes cubiertas por exuberante flora selvática. Su construcción data del último tercio del siglo XV, de tiempos del Incario, última fase de la civilización peruana ancestral cuyos albores se remontan a unos seis mil años. Al igual que otros monumentos de su entorno, en algo similares, fue edificado en una región relativamente próxima al Cusco, en los predios de Vilcabamba que, por sus abruptas laderas y paisaje de bosque de neblina corresponde a la región de los Andes Amazónicos.

Aunque los pormenores de su pasado tal vez no lleguen jamás a ser esclarecidos, en términos generales, estimamos que su función primordial fue servir como centro administrativo de la producción de alimentos cultivados en terrazas de labranza o andenes construidos en las escarpadas pendientes andinas y, al mismo tiempo, como sede de rituales dirigidos a obtener el beneplácito de los dioses de los que se suponía depender el sustento: el Dios del Agua y la Diosa Tierra o Pachamama.

Junto a otros complejos agrarios que se levantan en el área de Vilcabamba, Machu Picchu debió construirse en el marco de un vasto proyecto estatal cuyo objetivo era extender la frontera agraria hacia zonas de los Andes Amazónicos cercanos al Cuzco. Nuestra hipótesis se basa en el hecho de que en el Perú el potencial de tierras aptas para el cultivo es exiguo tanto en los Andes Cordilleranos como en los Andes Costeños.

Por lo mismo, los suelos resultaron deficitarios desde los inicios de la civilización andina, debido al crecimiento de la tasa poblacional en continuo ascenso, tal como ocurrió en todas las sociedades antiguas cuando optaron por sustentarse mediante el cultivo de la tierra. Por otra parte, este desequilibrio ecológico fue causa de que afloraran múltiples estrategias para superar el problema alimenticio y una de ellas fue, justamente, la opción de ampliar la frontera agraria.

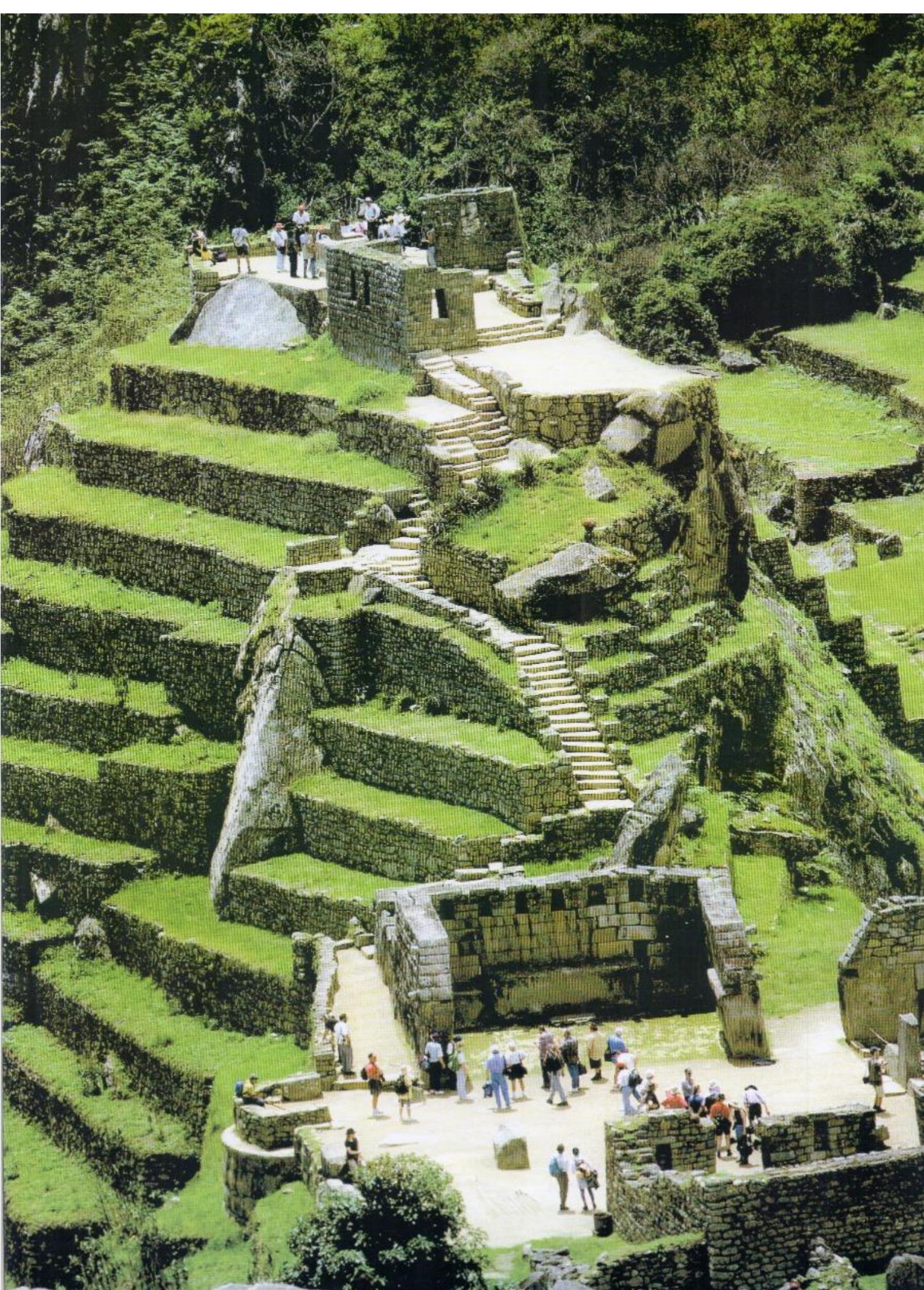
Al factor adverso de la extrema limitación de tierras aptas para el cultivo se sumaba otro flagelo: el fenómeno de El Niño que, de modo recurrente desataba sequías o desbordes pluviales y otras calamidades de orden atmosférico que afectaban la producción de comestibles y hacían asomar el fantasma del hambre.

Se presumía que tales catástrofes sólo podían conjurarse recurriendo a acciones mágico-religiosas, rindiendo culto al ente sobrenatural que ejercía control sobre los fenómenos atmosféricos. Éste era el Dios del Agua andino, el ente divino de más alta jerarquía, materializado en los apus o cumbres elevadas y a él se le pedía que fecundase a la Diosa Tierra o Pachamama empapándola con sus lluvias. Estos seres divinos todavía reciben veneración en amplios sectores del Perú cordillerano.

En suma, además de construirse Machu Picchu para servir de centro administrativo de la producción de comestibles debió ser sede del culto y rituales destinados a propiciarla.



En esta foto el Dr. Kauffmann, comenta sobre el espaciado de las piedras debido a los sismos antiguos que separaron algunas de las piedras constitutivas de los muros de Machu Picchu



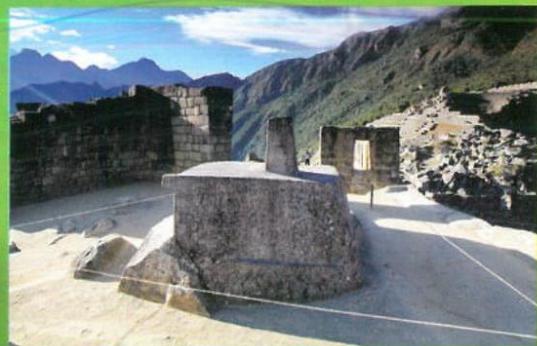
El lector podrá evaluar también otros puntos de vista del autor, distintos a los tradicionales. Por ejemplo, en relación a la escultura altamente votiva presente en Machu Picchu y conocida como Intihuatana. Fundamentado en un mito del mismo nombre, aún vigente en parajes olvidados de los Andes, determinó que el Intihuatana de Machu Picchu debió ser un altar destinado a clamar para que “se prolongara” la luz diurna por más tiempo de lo normal y así posibilitar que los labradores contaran con más tiempo para las labores del campo y que, de este modo, la producción de los alimentos marchara acorde con la demanda. (Kauffmann Doig, 2005: 55-58, 2006: 55-58).

Sin desestimar otras propuestas sobre Machu Picchu, esgrimimos una hipótesis distinta acerca de las causas que podrían haber llevado al despoblamiento de Machu Picchu y otros monumentos aledaños. Al respecto, estimamos que su abandono no solo debió sobrevenir con el desconcierto que produjo la irrupción española en el Incario. Debió producirse del todo, años después, durante la gesta que protagonizaron Manco Inca y sus sucesores, atrincherados en la comarca de Vilcabamba de 1537 a 1572, con el propósito de proseguir desde esta región, su lucha dirigida a aniquilar o expulsar a los invasores. Y es que los líderes neoinkaicos se vieron en la necesidad de engrosar sus tropas para concentrarlas en puntos estratégicos, y para ello era menester reclutar gente de diferentes poblados, tal como sucedió con Huamanmarca de acuerdo a lo que indican documentos de la época (Kauffmann Doig, 2010c).

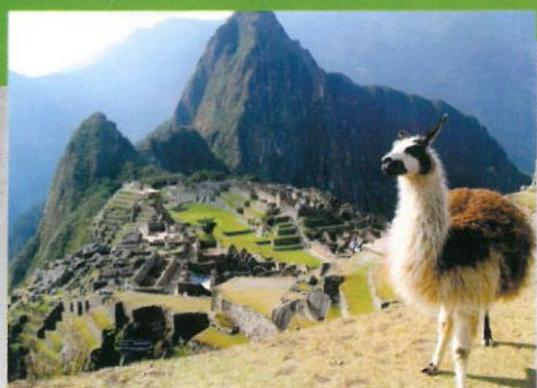


Esta propuesta se sustenta en detenidos trabajos de investigación, basados tanto en informaciones relativas a testimonios etnográficos y observaciones iconográfico-arqueológicas como en el estudio de fuentes etnohistóricas (Kauffmann Doig 1986a; 1991b; 1996a; 2001a; 2001c; 2003a y 2003c).

Intihuatana/ Machu Picchu



Huayna Picchu o Waynapicchu



Federico Kauffmann Doig
Historiador /Arqueólogo/ Antropólogo

Proyecto PIPEI 152 2010

El Proyecto basó su innovación en la investigación, diseño y desarrollo de los servicios del hospedaje Los Horcones de Túcume (LHT), enfocándose al turismo responsable aprovechando su ubicación estratégica, los recursos naturales, el patrimonio arqueológico y el potencial humano de la empresa y de los colaboradores locales. Fue una alianza entre la empresa privada LHT, la academia - PUCP y el estado, a través del fondo concursable InnovaPerú - PRODUCE, Ministerio de la Producción.

Los Horcones de Túcume en 2002, fue premiado con el Hexágono de Oro de la Bienal del Colegio de Arquitectos del Perú por su arquitectura de tierra con técnicas contemporáneas. Esto, sumado a la ubicación estratégica colindante al área de protección del Complejo Arqueológico de Túcume, eran oportunidades débilmente aprovechadas por la Empresa.

La propuesta del Modelo de Gestión del Servicio con enfoque al Turismo Responsable se realizó en conjunto con la Gerencia de LHT y desde la PUCP, el grupo interdisciplinario de investigación AXIS Arte, formado por profesores de Arte y Diseño, profesores invitados especialistas en productos sostenibles y turismo responsable así como, investigadores de insumos para el diseño de la carta gastronómica, entre otros.

Para aumentar la competitividad de LHT, el proyecto se orientó al Diseño de la experiencia del visitante, diversificando sus servicios, basados en el Turismo Responsable y Sostenible, fortaleciendo las capacidades de la empresa, empoderándola junto a sus colaboradores y vinculando a LHT con su entorno, comuneros con emprendimientos complementarios que ofrezcan al huésped, una forma armónica de conocer y disfrutar del paisaje y aprender la cultura local.

La metodología del Diseño permitió involucrar al equipo técnico, especialistas, usuarios y actores locales, en las diferentes etapas para investigar, proponer, probar, validar, evaluar y ajustar las propuestas innovadoras a la medida y escala de la empresa y su mercado.

La contrastación en las validaciones realizadas, las propuestas del Proyecto y las implementaciones piloto fueron modelando los productos y servicios en base a la respuesta de los actores involucrados y, muy especialmente, a la de los usuarios del servicio: los huéspedes. El proceso fue enriquecedor, al ser una propuesta creativa y flexible, permitió valiosos aprendizajes en la empresa, en su entorno, así como en los académicos. Mas aun, abrió la oportunidad de convertirse en un Laboratorio in situ de I+D+I (Investigación, desarrollo e innovación), aplicando diseño e incrementando el interés académico de diferentes especialidades.



En los Horcones de Túcume

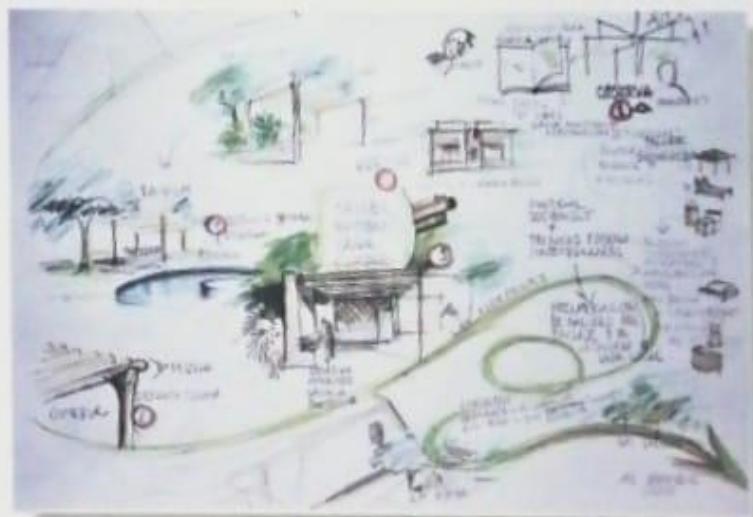
El proceso concluyó, nos dejó grandes satisfacciones y altos retos en las interacciones entre la academia, la empresa y el estado. No todo fue fácil y fluido, sin embargo, las diferencias se superaron en base a la transparencia y confianza generada entre los actores. Actualmente la buena relación entre LHT y la PUCP continúa retroalimentándose.

PIPEI
Proyecto ganador del Concurso del
Programa InnovaPerú 2010
del FIDECCOM, (Fondo para
la Innovación
y el Desarrollo de la Competitividad).
En convenio de asociación con la PUCP

Equipo del Proyecto de Innovación PIPEI:

1. Arq. Meneses Luy Edith, Coordinadora general del PIPEI, y de AXIS Arte, PUCP.
2. Arq. Kukurelo Del Corral María del Pilar, Gestión de Proyectos AXIS Arte, PUCP.
3. Arq. Rosana Correa, Diseño arquitectónico, construcción con quadra/bambú, Gerente LHT.
4. Lic. en Arte Carolina Sedrón, Grabado, papel hecho a mano, Maestrante en Educación PUCP.
5. Dra. Lieve Cipriani, consultora internacional Planificación, Economía y Derecho Turístico y Turismo Responsable.
6. Doctorante en Derecho sostenible Adriana Chang, Universidad de Hiroshima, Japón, PUCPAXIS.
7. Lic. Turismo Pamela Ramírez, AXIS Arte.
8. Ignacio Acosta Chacón, constructor local con materiales tradicionales, LHT.
10. Elena Montalbán Santa María, cocina tradicional local, LHT.

Edith Meneses Luy, Coordinadora AXIS Arte, Docente Principal PUCP - Pontificia Universidad Católica del Perú Departamento Académico de Arte y Diseño.



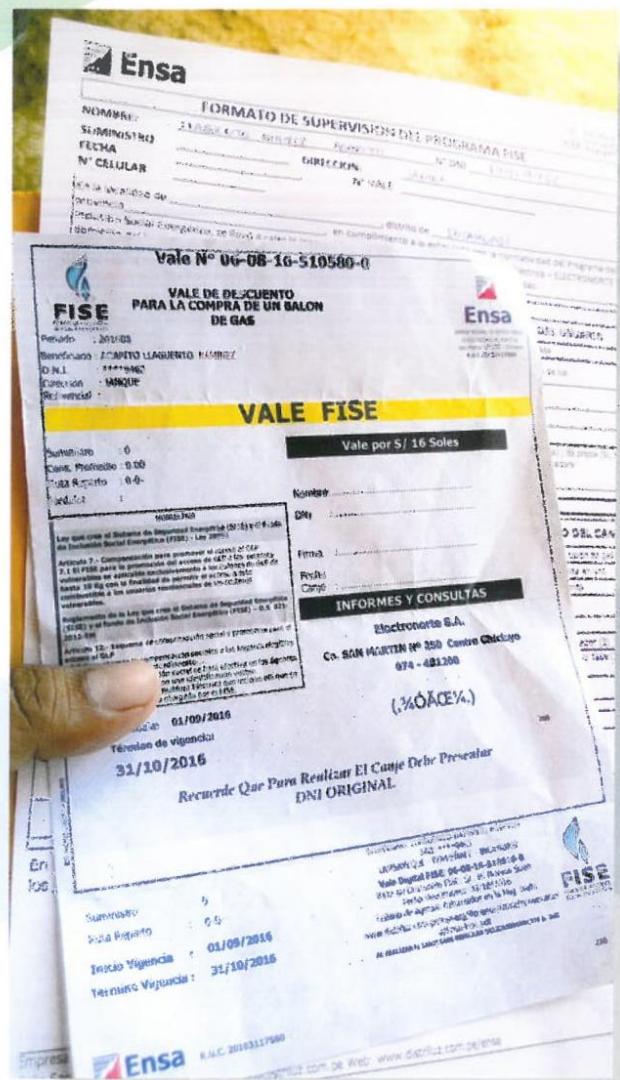
FISE

El Fondo de Inclusión Social Energético es un esquema de compensación social y de servicio universal para los sectores más vulnerables de la población (Ley N° 29852), que se inició en el 2012 y, a sus 6 años de vida ya evidencia mejora en la calidad de vida para quienes fue fundado.

Como bien se conoce el acceso al GLP de familias vulnerables ha sido la primera etapa de la ejecución del FISE, el cual consiste en la emisión de un bono de descuento adjunto al recibo de energía eléctrica por el valor de 16 soles, que sirve para canjear por la adquisición de un balón de gas de 10 Kg, permitiendo el acceso a una energía saludable que además contribuye al cuidado del medio ambiente, mejora de la economía de los beneficiarios del Programa y sobretodo mejora de la salud de los sectores más vulnerables del Perú. Además de los clientes de Electronorte (usuarios de energía eléctrica), también existen muchas familias que aún no cuentan con suministro de energía, pero que sí son atendidos por Electronorte con la entrega del Vale de descuento FISE si cumplen con los requisitos, generándose la identificación de nichos de mercado que permitan ampliar las redes de transmisión e incrementar la población de usuarios de Electronorte, dentro de su zona de concesión. La entrega de estos vales se realiza en coordinación con las autoridades locales y especial seguimiento para su correcto uso.

En ese sentido, Electronorte S.A. asumió con responsabilidad el encargo hecho por Osinergmin, y ha adecuado su infraestructura siendo hoy, una Jefatura dentro de la Gerencia Comercial, con el respaldo administrativo, logístico y empresarial, logrando importantes resultados.

La evolución del padrón ha sido constante en las tres Unidades de Negocios de Electronorte: Chiclayo, Sucursales y Cajamarca Centro, atendiendo todo el departamento de Lambayeque y 4 importantes provincias del departamento de Cajamarca (Chota, Cutervo, Santa Cruz y Hualgallo). A febrero último, 145,000 familias son beneficiarios del Vale de descuento FISE.



A lo largo de ésta enriquecedora experiencia, comprobamos mejoras en la calidad de vida de estas personas, sobre todo de zonas rurales alejadas donde la costumbre era la cocción de sus alimentos a leña o carbón que, para muchos puede sonar a comida deliciosa y, en efecto lo es. Sin embargo, al cocinar todos los días con estos productos se generan enfermedades crónicas estomacales, auditivas, visuales, además de la contaminación del ambiente por efecto del humo, riesgo alto de incendio y deforestación ambiental. Somos testigos que las amas de casa manifiestan que el Vale de descuento FISE les ha cambiado la vida. Sumado a ello, en época de friaje la leña no se seca, siendo casi imposible que encienda, dejando de cocinar los alimentos y aumentando la desnutrición en los más pequeños del hogar.

Pero el éxito del Programa no podría haberse logrado de no contar con "aliados estratégicos" que participan activamente en su desarrollo, siendo su aporte muy valioso para la consecución de sus objetivos. Autoridades locales, como sub prefectos, tenientes gobernadores, jefes de electrificación rural, jefes de ronda, cada uno desde su posición, han contribuido a identificar nuevos beneficiarios y también, a personas que han querido aprovecharse del beneficio sin cumplir sus requisitos, actuando como apoyo y fiscalización del programa, sobre todo en los lugares de difícil acceso por la geografía o condiciones climáticas. La red de agentes, comercializadoras de GLP, es otro de nuestros aliados que entienden la finalidad del programa y al suscribir contrato con Electronorte, contribuyen en el abastecimiento cercano del GLP a los beneficiarios del Vale de descuento FISE.

A través de la Unidad FISE se supervisa constantemente las actividades en campo de manera aleatoria, se capacita a los Agentes y a las Autoridades, para mantener coordinación continua y hacer de conocimiento los cambios en normas o requisitos para acceder a FISE. Así mismo, se realizan charlas informativas con las poblaciones vulnerables, explicándoles sus derechos, la forma de acceso al Vale y los requisitos que deben cumplir para no ser excluidos.

Desde marzo del año 2017 se extendió la expedición del Vale de descuento FISE a los comedores populares y colegios inscritos en el programa Qali Warma. Nosotros solo emitimos y repartimos, no seleccionamos ni evaluamos.

Electronorte, a través del Programa FISE, ha asumido un rol de responsabilidad social empresarial, muy importante pues participa de charlas en colegios, centros poblados, comunidades alto andinas, rurales y urbanas, realizando constantes coordinaciones con entidades y autoridades para garantizar el cumplimiento de los objetivos del FISE.



¿Identificación de Usuarios FISE?



Sistema de Focalización de Hogares (SISFOH)

Debidamente Identificado (RENIEC)

Un solo beneficiario por familia

No duplicidad del beneficiario

Ingreso anual S/.18 mil (SUNAT)

Consumo de electricidad
30 kwh por mes

Precariedad de vivienda

Cuenta con cocina
a gas

Beneficiario



EL MAR PERUANO



Lo que nos da, lo que le damos

El mar peruano cuenta con una extraordinaria riqueza de vida. El Perú no solo tiene la pesca de mayor volumen en el mundo, como es la anchoveta sino, también estamos entre los primeros (sino el primero), en las capturas de pota, perico y bonito.

Tenemos, además, muy diversas formas de pesca artesanal. Poco más de una decena de aparejos se utilizan, con y sin embarcaciones, para capturar, extraer y colectar cerca de un millón de toneladas al año, para consumo humano, sin contar la anchoveta para harina y aceite de pescado.

Gran parte de este volumen desembarcado se exporta generando empleos e ingresos diversos. Otra fracción importante se consume en el país y es decisivo en la gastronomía y en la dieta cotidiana de los peruanos.

Preocupa la cantidad de embarcaciones informales e incluso ilegales, así como de lugares donde se construyen plantas sin licencia que producen harina de pescado alrededor de determinadas ciudades del litoral peruano y también, la comercialización de especímenes muy pequeños, con frecuencia ya fileteados, para ocultar el tamaño y puede que hasta, la especie. A ello se suma la intensa actividad realizada al borde de las 200 millas por embarcaciones chinas que pescan pota y, de otras nacionalidades que pescan atún u otras especies. Debido a vulnerabilidades en los sistemas de monitoreo, es probable que cierta proporción de sus capturas ocurran dentro de nuestro mar territorial.

Sin embargo, hay otros factores que afectan la salud del ecosistema marino y, con él, de las especies que lo habitan, en especial las costeras y los que tienen una vida larga. Para empezar, las ciudades de las cuencas que dan al Pacífico han incrementado su población y ampliado las redes de agua y alcantarillado pero, muy poco (y mal) han avanzado en el tratamiento de las aguas servidas, así como en el recojo de los residuos sólidos urbanos.

Otra fuente nociva, son los vertidos de actividades productivas (mineras, agrícolas, industriales, pesqueras) a través de ríos o descargas directas al mar, que contienen material orgánico pero también, otros desechos como los metales pesados bio acumulables. Solo, recientemente, los peruanos hemos percibido la magnitud del daño causado por uno de los materiales con más desproporcionada presencia en nuestra vida cotidiana: El plástico, desde las bolsas que son confundidas como alimento por mamíferos y quelonios (tortugas) hasta los micro plásticos, pasando por una vastísima variedad de estos productos que, en gran proporción terminan, cuándo no, en nuestro océano, causando una nueva perturbación.

Por ello, debe ser de gran interés tanto del Estado como de la sociedad mantener la sostenibilidad (que dure en el tiempo su utilización económica) de esta vital riqueza marina. Al primero le corresponde normar, fiscalizar y promover buenas prácticas pesqueras, en tanto, a la segunda le corresponde informarse más, respecto a vedas, tamaños mínimos, especies prohibidas, que reduzca la demanda de las especies que necesitan protección y, utilizar menos plástico en nuestras actividades diarias..

Juan Carlos Sueiro Cabredo
Oceana



TUMBES

MANGLAres, BIODIVERSIDAD Y ECOTURISMO

Los manglares, misterioso ecosistema que recorre gran parte del litoral tumbesino, fue considerado durante muchos años como despensa interminable de productos hidrobiológicos: peces, moluscos y crustáceos que acompañan la dieta alimentaria de los tumbesinos desde épocas inmemoriales.

En las últimas décadas, un nuevo tipo de aprovechamiento empezó a tener auge con la promoción del ecoturismo, la visita a los espacios naturales para gozar la belleza escénica de los paisajes. En este sentido, los manglares tumbesinos ofrecen una variedad de sensaciones emotivas cuando se les recorre en embarcaciones por los esteros o se les aprecia cómodamente sentado desde los restaurantes de playa ubicados cerca a sus canales.

Aves de diversos tipos y colores surcan su cielo, descansan en el ramaje, nadan o transitan por las orillas. Entre ellas podemos mencionar, al típico "Pelícano Pardo" (*Penecanu s occidentalis*) posados en las embarcaciones, las "Tijeretas" (*Fregata magnificiens*) con su marcado dimorfismo sexual debido a que los machos tienen el plumaje completamente negro y una bolsa de color rojo en la garganta que inflan cuando están en celo, las hembras de color similar pero con el pecho blanco y los juveniles con cabeza y pecho blanco. Esta ave de majestuoso vuelo surca incansablemente el horizonte.

En las orillas, las garzas de diversos tipos buscan peces y pequeños animalillos escondidos en la arena y el fango. En este espacio resalta, de manera especial, el "Ibis Blanco" (*Eudocimus albus*) que con su plumaje blanco y su extenso pico de color rojo y curvado, busca pequeños cangrejos en los hoyos que usan como escondite. Esta ave en estado juvenil tiene el plumaje de color pardo. Toda esta avifauna es siempre una gran tentación para la fotografía. El uso ecoturístico de manera popular se asienta en Puerto Pizarro, pequeño centro poblado que, en los últimos años, se ha transformado arquitectónicamente para acoger y brindar una mejor imagen a los miles de visitantes que recibe de diversos lugares del mundo.

Muestra de esta transformación urbana es el moderno y pintoresco malecón cuya estructura de madera invita a caminarlo sin prisa, más aún cuando, allí se asientan puestos de venta de la creciente artesanía basada en la reutilización de productos marinos como valvas de caracoles, conchas, que son convertidos en hermosos y llamativos adornos tanto para el hogar como para lucir en collares, aretes, brazaletes. En este espacio urbano resalta la "Casa del Manglar", infraestructura moderna donde especialistas en el tema brindan a los visitantes información técnica sobre la dinámica del ecosistema, las adaptaciones y relaciones ecológicas de las especies, así como los impactos que sufre por acción del ser humano.



Ya en el ecosistema, algunas islas han sido convertidas en centros de recreación, de expendio de ricos potajes preparados en base a peces y mariscos extraídos tanto del manglar como del mar abierto. Así se hicieron muy conocidas la "Isla del Amor" y últimamente la "Isla Hueso de Ballena" lugares paradisiacos donde se puede gozar de la frescura del ambiente y de aguas cálidas y tranquilas en caso se desee tomar un baño. También se ofrecen motos acuáticas para recorrer la superficie de los esteros con mayor emoción.

Otro punto de atracción turística es el Zoocriadero de Cocodrilo, construido con la finalidad de preservar de la extinción al "Cocodrilo de Tumbes" (*Crocodylus acutus*), otra rey de los esteros y del río Tumbes y, en la actualidad, confinado a un recinto en el que se ha tratado de brindarle comodidades para su protección y reproducción, logrado con gran éxito, al extremo que ya necesita ser ampliado.

Mención especial merece la Isla de los Pájaros, pequeño islote conformado por árboles de mangle donde se posan miles de aves para reposar, para iniciar sus procesos de enamoramiento o para anidar.

Observar el cielo cuando levantan vuelo, es un espectáculo único.

Además del aprovechamiento como proveedor de alimentos y del ecoturismo, el manglar es también una inmensa aula abierta para que los estudiantes conozcan los diversos secretos ecológicos de la naturaleza. La planta dominante es el "Mangle Rojo" (*Rizophora mangle*), especie que a través de un largo proceso evolutivo ha logrado desarrollar diversas adaptaciones como, tener raíces aéreas a manera de zancos, hojas gruesas y un sistema de reproducción especial que le permite vivir y desarrollarse en un ambiente hipersalino, con bajo contenido de oxígeno y sometido a la acción permanente de las mareas.

La gran cantidad de hojas que caen de su follaje al ser consumidas directamente por la mayoría de animales, son degradadas por microorganismos que las convierten en detritus, materia orgánica vital para el inicio de una gran cadena alimenticia que comprende larvas de peces, crustáceos y moluscos, esto hace que los ecosistemas marinos aledaños al manglar sean los más ricos en diversidad de especies.

Así, se considera que el mar de Tumbes, a pesar de su pequeña extensión en relación al resto del mar peruano, alberga a más del 40% del total de especies de todo nuestro litoral.

De igual manera peces, conchas, cangrejos, langostinos, aves y mamíferos se han adaptado a este extraño ecosistema que, además, es punto de encuentro de infinidad de aves migratorias que proceden de diversas partes del planeta y usan este lugar para descansar y provisionarse de alimentos en sus largos recorridos. Parte de esta maravilla de la naturaleza es explicado por los especialistas de la "Casa del Manglar".

Este ecosistema, a pesar de su gran importancia, también ha sufrido la mano rapaz del hombre que en su afán de obtener mayores recursos económicos no ha vacilado en alterarlo radicalmente tal como ha ocurrido con el arrasamiento de miles de hectáreas de vegetación arbórea para trasformar el terreno en pozas para cultivo de langostinos.

Esta acción depredadora obligó al estado a crear el Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes en un área de 2,972 hectáreas el 02 de marzo de 1988, con la finalidad de preservar una muestra representativa de este ecosistema único en todo el territorio peruano.

Este Santuario está a cargo del Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas, SERNANP. Por ello, para su ingreso hay que registrarse primero en esta dependencia del estado, cuyo personal, especialmente los guardaparques son excelentes conocedores del ecosistema y su biodiversidad.





Otras medidas para preservar la biodiversidad, especialmente de consumo humano son las vedas. Entre ellas, la del "Cangrejo Rojo del Manglar" (*Ucides occidentalis*), el crustáceo de mayor consumo que tiene 2 épocas en las que se le debe proteger estrictamente. Una, es la veda reproductiva del 15 de enero al 28 de febrero, período en que el cangrejo está en etapa de reproducción siendo más fácil su extracción. La otra, es del 15 de agosto al 30 de setiembre por el período de muda o cambio de su exoesqueleto, el cuerpo queda expuesto en estado gelatinoso, y segregá una sustancia que causa malestar en el organismo, por lo que no es apto para el consumo humano.

Por su parte la "Concha Negra" (*Anadara tuberculosa*), el molusco máspreciado, componente fundamental para el ceviche de conchas negras y la no menos famosa "Leche de Pantera", tiene también legislatura que establece una época de veda del 15 de febrero al 31 de marzo y otra ley establece que su talla mínima de extracción debe ser de 4.5 cm.

En el Santuario se puede realizar un ecoturismo más especializado. Allí no hay embarcaciones a motor, solamente se puede recorrer con embarcaciones a remo, actividad que realizan los propios pescadores como una alternativa para obtener beneficios económicos sin extraer los recursos hidrobiológicos.

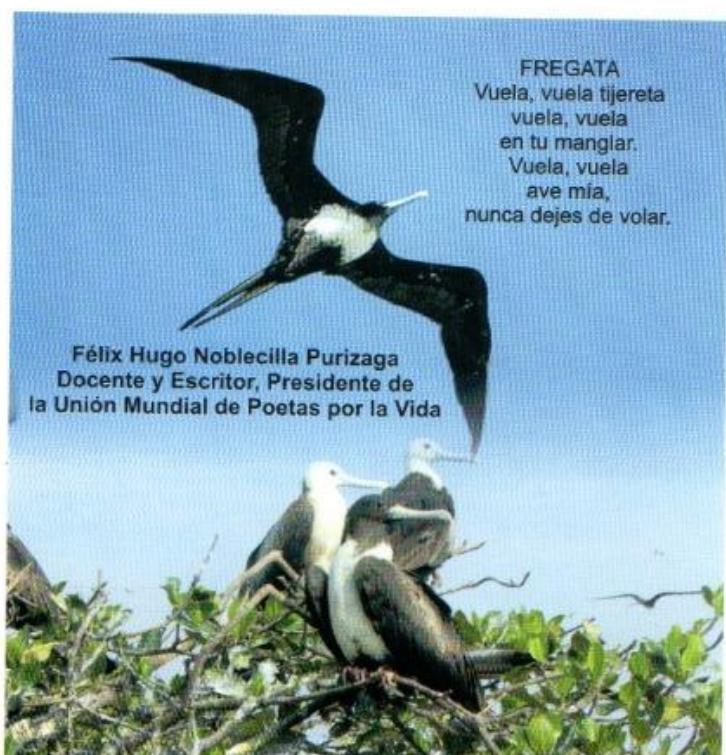
Asimismo, debido a la menor presencia humana, es posible observar algunas especies que no son comunes, como la "Garza Tigre" (*Tigrisoma mexicanum*) ave zancuda cuyo plumaje le permite camuflarse muy bien entre la vegetación. En el ramaje alto se puede observar al "Gavilán de Mangle" (*Buteogallus subtilis*) que se ha adaptado para alimentarse de cangrejos por lo que también recibe el nombre de "Gavilán Cangrejero". Una pequeña ave muy atractiva por su color amarillo encendido es la "Chiroca Manglera" (*Setophaga petechia*), también llamada "Reinita del Manglar" que se desplaza entre el follaje con delicadeza.

Sin duda, una de las más atractivas para los observadores de aves, es la "Gallineta de Mangle" (*Aramides axillaris*) que se deja ver con mayor facilidad durante la marea baja cuando sale en busca de alimento para luego esconderse nuevamente entre las intrincadas raíces del manglar.

Entre los mamíferos más populares tenemos el "Mapache Cangrejero", más conocido como "Perro Conchero" (*Procyon cancrivorus*) sagaz e inteligente, se alimenta de cangrejos y peces. Otro, más curioso, es el pequeño "Osito Hormiguero del Manglar" (*Cyclopes didactylus*), diminuto y frágil su pelaje muy suave, lo convierte en una gran tentación como mascota. Estas especies, por lo general, son de hábitos nocturnos por lo que hay que tener mucha suerte de encontrarlos en el día.



En los últimos años, con motivo de la realización de los Festivales Mundiales de Ecopoesía, organizados por la Unión Mundial de Poetas por la Vida, movimiento que tuve a bien fundar y presidir hace más de 10 años, poetas de diversos países lo han visitado, sirviéndoles como fuente de inspiración para producir ecopoemas que hablan de su belleza y la necesidad urgente de su conservación. La Ecopoesía es una corriente literaria nueva que busca generar conciencia entre la población para que se sume a la tarea de preservar la vida.



FREGATA
Vuela, vuela tijereta
vuela, vuela
en tu manglar.
Vuela, vuela
ave mia,
nunca dejes de volar.

Félix Hugo Noblecilla Purizaga
Docente y Escritor, Presidente de
la Unión Mundial de Poetas por la Vida

HUMEDALES DE ETEN



En la desembocadura del río Chancay o Reque al mar, se forma una zona de lagunas costeras conocida como los humedales de Eten. Son varias, profundas unas y someras otras, rodeadas de áreas con grama salada, totora, inea, juncos, vidrios, entre otras plantas que soportan la salinidad. En ellas se puede encontrar miles de aves, destacando los patillos, pelicanos, garzas de varias especies y las gaviotas. Durante el verano, los humedales del Perú reciben la visita de estas aves migratorias que vienen desde el norte de Norteamérica y pasan esta época en playas, humedales y lagunas. Eten es uno de los sitios de reposo de estas viajeras.

Pero, además, los humedales proveen un sitio para la recreación de las personas. Es un lugar natural donde se puede caminar y estar en contacto con la naturaleza. Provee, además, materiales para la elaboración de artesanías y/o artículos utilitarios, como sombreros, canastas, petates etc. hechas de juncos o inea. Para muestra de los hermosos productos elaborados con la materia prima de los humedales de Eten, hay que darse una vuelta por Ciudad Eten y Monsefú.

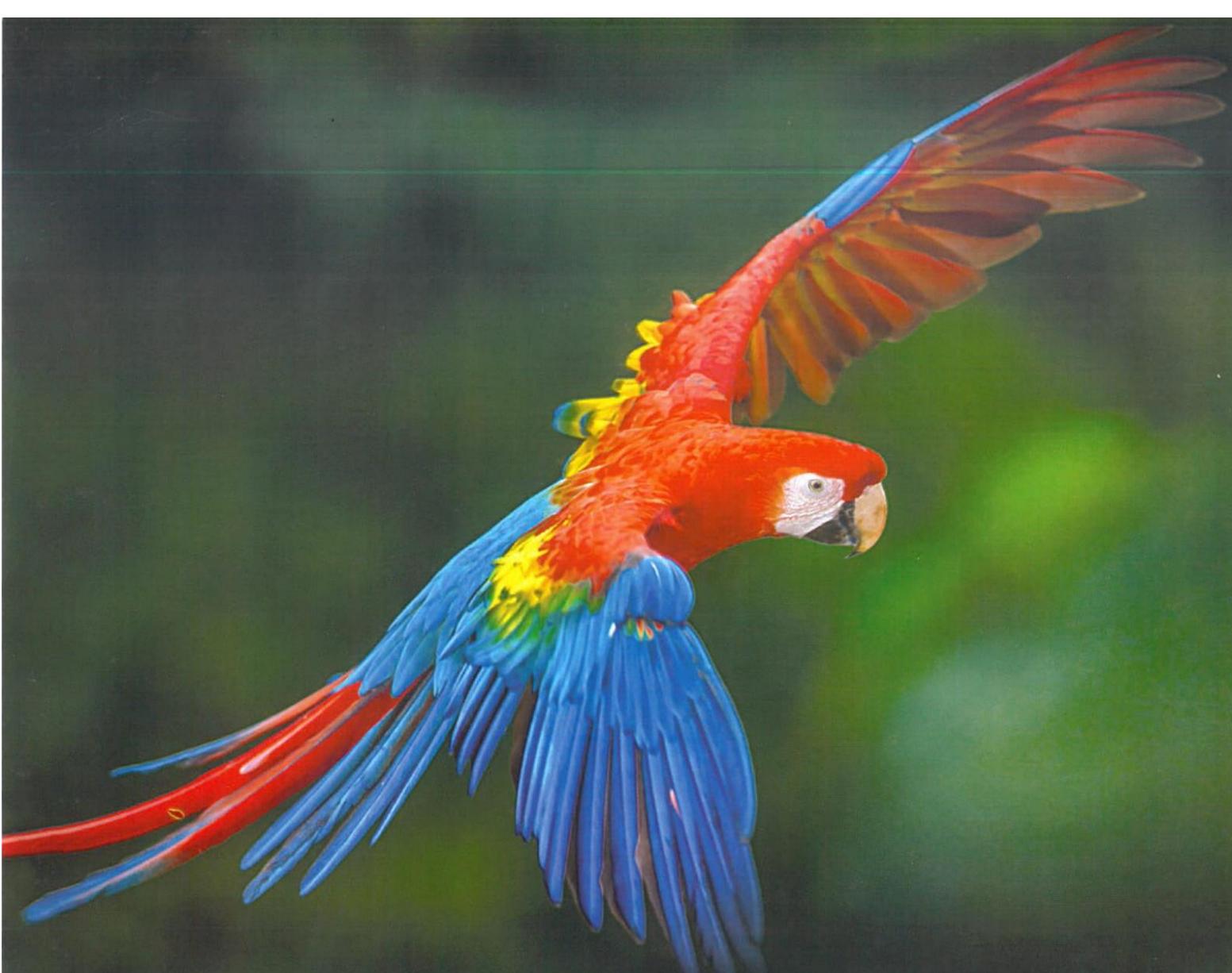
Existe una propuesta desde el 2005, para que los humedales sean protegidos mediante la creación del “Área de Conservación Regional”. Diversas razones han impedido que se haya logrado su aprobación oficial. Entretanto, el área propuesta se ha reducido de unas 2000 a 200 hectáreas. No perdemos la esperanza que finalmente, suceda.

La fauna seguirá soportando la amenaza del hombre en forma de relleno por acumulación de desmontes, quema de vegetales, invasiones para agricultura, ganadería irresponsable y la presencia de perros asilvestrados. Estos últimos, son un peligro para la fauna pues, matan para comer y, en ocasiones, han atacado a personas. Urge una solución, antes que se produzca una tragedia.

En el mes de octubre, desde 2017, se realiza el Festival de Aves Playeras y Humedales en los humedales de Eten. Cada año, esta actividad crece y en 2019 promete ser mejor. El festival tiene como objetivo resaltar la importancia de este ecosistema frágil, amenazado en la vida y población de aves, enfatizando la necesidad de proteger uno de los espacios costeros más representativos de la región Lambayeque. También pretende hacer visibles las amenazas a las que el humedal está sometido, para establecer alianzas con las autoridades locales y la comunidad aledaña, para su protección.

¡larga espera para ser protegidos!

Fernando Angulo Pratolongo
Investigador Principal, Centro de Ornitológica y Biodiversidad - CORBIDI



EL MANU



UNA JOYA ENTRE LOS ANDES Y LA AMAZONÍA

El Parque Nacional del Manu, lugar extraordinario conocido mundialmente por tener la mayor biodiversidad del planeta, declarado por la UNESCO como Reserva de Biosfera Manu y, posteriormente, Patrimonio Natural de la Humanidad. Desde 2016 encabeza la lista de la Red Team Network como área con mayor diversidad terrestre.

Localizado entre los andes surorientales del Perú y la llanura amazónica, su área comprende las regiones de Cusco y Madre de Dios, abarcando una gradiente altitudinal que va desde los 4000 msnm, donde se encuentran los pajonales de la cordillera de los andes, hasta llegar a los 250 msnm en la llanura amazónica. Debido al amplio rango altitudinal, el Manu presenta una fantástica diversidad biológica, región conocida como Hotspot de la Biodiversidad, convirtiéndola en un gran atractivo turístico para los amantes de la naturaleza.

La belleza paisajística es otro gran deleite para sus visitantes destacando el mirador natural Tres Cruces, balcón situado en los últimos contrafuertes de montañas de los andes orientales, donde se aprecia uno de los amaneceres más singulares del mundo, "La Salida del Sol", espectáculo natural producido por efectos ópticos del sol, donde parece reverberar sobre las nubes que cubren la selva tropical, destellando innumerables tonalidades de naranja y otros colores del cielo, espectáculo que se puede apreciar entre mayo y agosto. Al descender por el bosque nublado, también se disfruta de paisajes maravillosos, montañas cubiertas por densa vegetación y cataratas espectaculares, hogar de una gran variedad de helechos, orquídeas, mariposas y aves.

La variedad de especies de aves que se puede observar en este paraíso es sorprendente, preferida

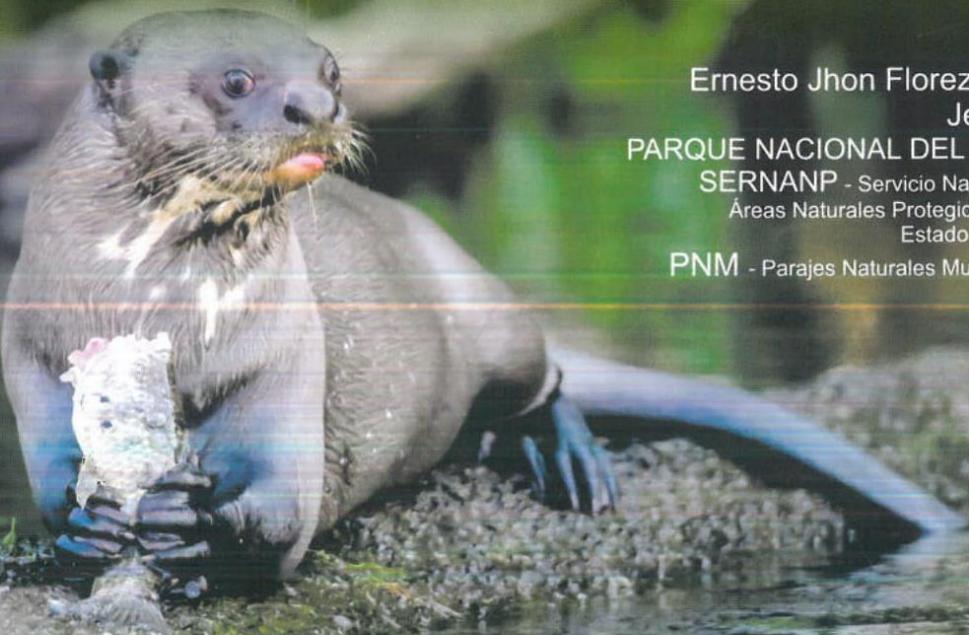
por muchos observadores de aves a nivel mundial, el Parque Nacional del Manu es reconocido por Birdlife como "Important Bird Area" (IBA Pe112). Los diferentes ecosistemas hacen que el Manu tenga un registro de más de 1000 especies de aves, representando aproximadamente un 10% de aves del mundo. Estas cifras, las rutas por tierra y por río a través de todas sus zonas de vida, convierten al Manu en uno de los mejores lugares para un observador de aves. Existen lugares ideales para observar aves pintorescas como los leks de gallito de las rocas en el bosque nublado, donde los machos "danzan" para cortejar a las hembras, ritual fascinante que un observador de aves no debe perderse o la collpa Salvadorcillo en el río Manu, lugar perfecto para observar diversas especies de guacamayos, pericos y loros que, al amanecer, concurren para alimentarse de arcilla.

Desde los colibríes más pequeños hasta aves de gran tamaño como el cóndor de la selva, en el Manu es posible encontrar aves de todo tipo, tamaño, color y forma.

Hablar del Manu es referirse a vida salvaje. El río Manu, arteria principal y único acceso al corazón del área protegida, resalta la exuberancia de la llanura amazónica, lugar donde se tiene buenas posibilidades de observar fauna silvestre, escurridizos jaguares, grandes caimanes en las playas, monos en la copa de los árboles y taricayas soleándose en los troncos caídos, son algunas de las especies que se puede observar en las orillas de este río.

Otorongo, Salvador, Juárez, Brashco, Limonal y Pakitza, son áreas turísticas donde existen circuitos navegables en las cochas, lugar especial para

Ernesto Jhon Florez Leiva
Jefe del
PARQUE NACIONAL DEL MANU
SERNANP - Servicio Nacional de
Áreas Naturales Protegidas por el
Estado Peruano
PNM - Parajes Naturales Municipales



observar los Lobos de río, singulares mamíferos que estarán pescando, jugando o soleándose en troncos caídos de la laguna, 9 de cada 10 visitantes logran observarlos. Los senderos turísticos siempre resultan gratificantes, adentrándote en la jungla, tendrás buenas oportunidades de ver diferentes especies de primates, insectos, mariposas y anfibios. Un lugar especial para ver mamíferos es la colpa de mamíferos de Pakitza, donde existen mayores posibilidades de ver tapires, venados, sajinos y huanganas. El Manu ostenta varios récords de fauna silvestre, que motivan a todo visitante amante de la vida salvaje, a visitarlo.

Otro sector casi inexplorado del Manu, son los petroglifos de Pusharo, ubicado en la cuenca del río Palota, afluente del Alto Madre de Dios, que muestran una variedad de figuras antropomorfas, zoomorfas y geométricas; grabados enigmáticos sobre una pared de roca. Lugar recomendado para aventureros, por la dificultad de su acceso. Estos petroglifos son otro gran atractivo del Manu.

Existen empresas turísticas autorizadas que cuentan con albergues y comodidades necesarias para visitar este maravilloso espacio natural y disfrutar de una gran aventura. Resalta un albergue administrado por comunidades nativas Matsigenkas, ubicadas en el corazón del Área Natural Protegida.

Visitar el Manu es encontrarse con vida que fluye en su estado más puro, visible en cada árbol, en los ríos, en la lluvia, en los sonidos y en sus habitantes, siendo una gran experiencia para quienes buscan alejarse del mundo moderno y quieren encontrarse con la armonía de la naturaleza.





La región Lambayeque tiene el privilegio de contar con varios museos que, adecuadamente interconectados, en un futuro cercano darán cuenta secuencialmente, de los diversos períodos arqueológico, etnohistórico y etnológico del pueblo o nación Muchik o Mochica cimiento primordial de su identidad cultural.

Los Muchik son una de las realidades históricas más importantes en el mundo andino que recién se viene conociendo y revalorando gracias a los últimos descubrimientos arqueológicos en el norte del Perú así como por sus aportes tecnológicos y culturales que reflejan una impresionante y fina adaptación a los diversos nichos ecológicos nor-costeños del bosque seco ecuatorial. Los períodos arqueológicos de este notable pueblo norteño se muestran a través de varios momentos de su desarrollo cultural e histórico los cuales son: Cupisnique (2500-400 a.C.); Salinar (400 –100 a.C.); Moche (100 -750 d.C.); Sicán o Lambayeque (800-1350 d.C.); Chimú (1300-1470 d.C.) hasta el mundo mestizo lambayecano de hoy donde la matriz étnica y cultural predominante es Muchik o Mochica.

Se entiende por pueblo Muchik a un grupo étnico, producto de la adaptación tanto al bosque seco como al mar ecuatorial y comparte un mismo territorio, idioma, costumbres, tecnologías de la alimentación, abrigo, vivienda y valoración cultural de un ámbito territorial ecológicamente diverso a lo largo de milenios.

Desde los períodos arqueológicos hasta el presente se continúa aún con muchos rasgos que conservan su tradición cultural. El término Muchik o Mochica es el nombre de la lengua con la cual se comunicaba este pueblo. Se consideraba extinguida en el siglo XX. Sin embargo, la mayoría de los nombres (topónimos y antropónimos) de provincias, distritos, caseríos, de alimentos y otros componentes del mundo natural así como apellidos contemporáneos lambayecanos son de prosapia lingüística Muchik. El ámbito costeño de Lambayeque a pesar del mestizaje, es étnica y culturalmente el mas Muchik en todo el Perú.

Entre los varios elementos que identifican a un pueblo frente a otros, resalta la tecnología alrededor de la preparación de la comida y bebidas. En ese sentido, como parte de esta identidad se encuentran las preferencias culturales que tuvo y tiene hacia determinados recursos alimenticios. Desde el punto de vista arqueo y etnobotánico son escasos los estudios sistemáticos de los cultígenos nativos asociados al pueblo Muchik.

Especificamente es el caso de una cucurbitácea, zapallo loche (*Cucurbita moschata Dutch*) o simplemente loche, el más estimado hoy dentro de todos los tipos de zapallos nativos existentes en la costa norte del Perú. Nos preguntamos: ¿qué sabemos de la historia del loche a través de los períodos arqueológicos del pueblo Muchik? ¿Cuáles son las características de esta cucurbitácea oriunda de Lambayeque? ¿Porqué el sabor aroma y textura del mejor loche en el Perú se encuentra circunscrito territorial y ecológicamente al ámbito occidental del Santuario Histórico Bosque de Pómac, correspondiente a la cuenca baja de La Leche?.

El loche conocido como "lágrima de la luna", gracias a un hermoso mito documentado en Pomalca, valle de Lambayeque el cual se expone a continuación:

... "Cuentan los más antiguos pobladores lambayecanos que desde tiempos inmemoriales la diosa Luna o Sian se había enamorado del planeta tierra; tan grande era su amor, que con toda su alma quiso acercarse a darle un beso, y al no poder hacerlo, con gran dolor se puso a llorar y sus lágrimas en forma de lluvia cayeron sobre Lambayeque y al penetrar en su suelo se convirtieron en loches, es por ello que este fruto tiene la forma de una gota de agua y solo crece en esta región" ...

(Elmer Fernandez Gastelo, 2010)

Recientes investigaciones favorecen la idea que la agricultura comenzó en el nuevo mundo después de su aparición en el viejo mundo. El arqueólogo andinista Tom Dillehay descubrió en pisos de casas enterradas en el ámbito territorial de Nanchoc, cuenca alta del río Zaña en Lambayeque, semillas de zapallo asociado a restos botánicos como maní, granos de quinua y madejas de algodón junto a batanes, hoces de piedra, y pequeñas parcelas asociadas a canales de irrigación en pequeña escala. Con el sistema de datación a través de una espectrometría de masa acelerada se fecharon las semillas de zapallo así como los restos botánicos entre los años 6,000 a 10,000 años antes del presente. Es muy interesante lo que Dillehay dijo en relación a este importante hallazgo arqueobotánico: "No solo la gente domestica plantas, pero las plantas de alguna manera también domestican a la gente" (Patel 2008).

Bajo este corolario se describirá la presencia de hallazgos del loche tanto como restos botánicos así como representaciones modeladas en cerámica funeraria de contextos arqueológicos definidos bajo excavaciones sistemáticas o fuera de contexto. Se describirán los períodos arqueológicos del pueblo Muchik hasta sus descendientes, los agricultores tradicionales de hoy, que a la fecha conservan al loche como producto etnobotánico, cuya tecnología de siembra y cosecha así como ideología asociada se mantiene aún vigente, alrededor de esta importante cucurbitácea lambayecana.



EL LOCHE

cucurbitácea asociada
al milenario pueblo Muchik

Dr. Carlos G. Elera Arévalo. Ph. D.
Museo Nacional de Sicán/
Escuela profesional de Arqueología
Universidad Nacional Pedro Ruiz
de Lambayeque

LA CAND

"BIENHECHORA DE TODOS NUESTROS SUEÑOS"

La fiesta de la mamita

Javier Quisber Vilca
Maestro Bordador



Es la magia y tradición que una vez más envuelve a chicos y grandes, a padres, hijos y abuelos, que contagia a todos para que se sumen a esta hermosa fiesta. Si, la fiesta de la mamita CANDELARIA.

Ella es la inspiración para que un ejército de jóvenes músicos improvisen melodías inéditas que nacen del corazón. También para los careteros y bordadores quienes plasman bajo un mil de colores y formas, las máscaras que darán vida a los múltiples personajes de la Diablada, Kullawada, Morenada, Waca Waca, Llamadera, los Doctorcitos y tantas otras danzas que son parte de la expresión espontánea de ciudadanos y gente del campo que, por igual, mujeres y hombres, se esmeran para que, en sus tejidos de mantas y polleras los miles de hilos de colores naturalmente teñidos, lleguen a tener la inmensidad de formas que causan admiración en los trajes que la madre naturaleza les enseñó.

Todo es posible cuando quienes son actores en los días de fiesta en esta urbe que recibe una enorme cantidad de turistas nacionales y extranjeros, expectantes y alegres, formen parte de la masa que se reúne para admirar previamente, el gigantesco despliegue de las comparsas el día de la entrada, y la imaginería de bellas coreografías que se presentan al gran concurso que se realiza en el estadio Enrique Torres Belón, cada año del 24 de enero al 13 de febrero siendo el 2 de febrero el día central de veneración.

Los visitantes, no solo llegan como espectadores también participan como integrantes de diferentes fraternidades que, organizadas en su lugar de origen, concurren desde Lima, Arequipa, Tacna y otros lugares. Resulta increíble que, en lugares distantes y distintos de Puno los grupos, devotos de la Mamacha Candelaria, también ensayan y se preocupen de tener los mejores trajes, dejando de lado la improvisación.

Presidentes, Alferados y Directivos junto con sus familias se preparan a organizar, como fraternidad en todo su esplendor, el Día Central, invitando a participar con fervor en nombre de su Benefactora. Entonces, todo se torna grandioso porque, por pequeña que sea la comparsa concursante, no es menor a 600 sus participantes, pudiendo llegar a 1500, a los que hay que agregar los músicos que, en grandes conjuntos tienen hasta 6 ó 7 bandas cuyos integrantes suman 100 a 130 por cada comparsa. La atención para estos cientos de personas es una verdadera locura, desayunos, almuerzos, trajes diferentes, artículos que se deben usar para completar el traje, por ejemplo, matracas, botas, camisas, sombreros y afines, constituyen un enorme despliegue.

Mi trabajo de maestro bordador se inicia en junio con los diseños de los nuevos trajes que se presentarán transcurrido julio. La primera muestra estará lista para empezar en bloque o en serie los nuevos atuendos como capas en los diablos y las chaquetas y pollerones en los morenos, y otros como los sombreros de kullawa y los chalecos de varones, así también para las damitas que de chinas a medias cholitas forman parte de este ramillete que integra la danza en su mejor expresión. Julio y agosto y el trabajo comenzó, esperando una vez más como niños con ansiedad, reencontrarnos con la madre de nuestra inspiración.

Miles de piedras y lentejuelas, canutillos, hermosas telas traídas de oriente y el viejo mundo serán parte de los hilos de oro y plata bordados por diestras manos del artesano bordador dando vida a esta gran expresión cultural del altiplano andino puneño, la Festividad de la Candelaria, hoy Patrimonio Intangible de la Humanidad que genera una gran actividad humana y trabajo, mucho trabajo para las mujeres y hombres de Puno, en días increíbles de amor y fuerza para conservar nuestra tradición que ya no es de unos cuantos si no de mucha, pero mucha gente y, me atrevo a decirlo, de todo el Perú.

ELARIA



CARNAVAL CAJAMARQUINO



¡La fiesta más alegre del Perú!

No es difícil ingresar al mundo mágico del ingenio, la creatividad, la belleza, la música, el color, la alegría y, sobre todo, de la hospitalidad del Carnaval en la Región Cajamarca. Basta decidirse a visitar la ciudad capital, especialmente en febrero o marzo, cuando los pobladores de todas las edades celebran "La Fiesta más alegre del Perú" y por la que, a Cajamarca, se la conoce como La Capital del Carnaval Peruano, porque, como reza la copla: "el carnaval...para todos hizo Dios, para el rico para el pobre, para el grande para el chico, para el gordo para el flaco...para todos hizo Dios".

El Carnaval, es una fiesta sui generis que se desarrolla, fundamentalmente, en la ciudad de Cajamarca. Su influencia, sobrepasa el nivel local o regional y repercute en el contexto nacional e internacional. Sus peculiaridades la convierten en una de las expresiones culturales, costumbristas y sociales más representativas de la región, transformando a la Tierra del Cumbe en una interesante y accesible opción turística. Es impresionante y maravilloso compartir activa y libremente, las emociones más sentidas y consentidas con un pueblo que, década tras década, celebra al Rey Momo, Carnestolendas, o Carnavalón. La fiesta es un indiscutible ejemplo de inclusión social y se manifiesta en todas las actividades desarrolladas a través del programa general que elabora el Comité Central o, de los especiales, elaborados por comités de cada barrio. Basta entonar la copla: "aquí estoy porque he venido, porque he venido aquí estoy, si me muestran mala cara, conforme he venido me voy" y, con esta tonada, las puertas de los hogares cajamarquinos se abren como por arte de magia y los dueños de las estancias reciben a los visitantes cantándoles a la vez: "canten, canten pue señores, canten que les pagaré, si no quieren plata blanca, oro puro les daré".

Actividades hay para todos los "gustos", convirtiendo la celebración de la fiesta en la ciudad, en una alternativa turística interesante en el calendario festivo nacional. Se depara la alegría y el jolgorio contagioso de los cajamarquinos y su arte, en la ingeniosa y creativa copla o contrapunto, que son composiciones en verso que plasman el ingenio del pueblo gozando su carnaval, al compás de instrumentos típicos que utilizan para su interpretación musical, con el ritmo contagioso de la cashua, que "se le pega sin sentirlo y lo hace bailar sin quererlo". Color, en la diversidad de disfraces presentados por comparsas y patrullas que desfilando por calles y avenidas dan un impresionante marco de espectacularidad al evento. Belleza, con el paisaje de esta tierra maravillosa, convertida en obsequio divino para deleite de los ojos de cualquier mortal, especialmente para quienes habitan este idílico lugar. Resaltan sus mujeres, laboriosas y responsables no sólo de las tareas del hogar, sino también, de las que permitan el desarrollo integral y sustentable de su terruño. Aroma, Olor y Sabor, fusionados en una gastronomía que ya quisieran dominar los más entendidos en el arte culinario y, con la que estamos seguros, usted va a quedar más que satisfecho.

El Carnaval es una fiesta móvil que se celebra en febrero o marzo, de acuerdo al calendario cristiano el domingo de quincuagésima. Por costumbre se le adiciona el lunes y miércoles posteriores.

Cada año, de conformidad al "Programa", las actividades se inician la fecha señalada antes del mediodía, con el espectacular "Bando Carnavalesco", que recorre las principales calles de la ciudad con un pregonero que lee el Bando, documento en el cual el Rey Momo da a conocer al pueblo en general, las normas para celebrar esta fiesta de la alegría. Maravilloso es el desfile de reinas, candidatas a Sra. Carnaval, patrullas, comparsas y decenas de miles de pobladores y turistas bailando, cantando coplas, gozando de las salpicaduras de gotas o chorros cristalinos de agua y de la mixtura de serpentinas, ofertadas por manos desconocidas, para adornar el aire u orlar el cuello de los asistentes. La actividad culmina en el barrio de la Chicha y el Pan, en San Sebastián, con el famoso festival del frito y el pan. Sin lugar a dudas, el barrio "San Pedro de mis Amores" se convierte en un especial anfitrión con el tradicional "Jueves de Compadres", actividad en la cual usted puede convertirse el tercer jueves del mes en comadre, por designio de la suerte.

Memorable es el ingreso de "Ño Carnavalón" el sábado señalado, por el barrio Santa Elena acompañado por miles de parroquianos. Es una de las actividades espectaculares que culmina en la explanada del Qhapac Ñam, donde el Comité Central programa una fiesta general gratuita con los mejores exponentes de la música propia del carnaval cajamarquino.

Revisten importancia las dos Noches de Reinas que tienen como escenario el Coliseo Multiusos del complejo Qhapac Ñam, la primera, para elegir y coronar a la Reina Infantil, presentar las candidatas a "Sra. Carnaval" y elegir y coronar a la "Sra. Integración Regional". En, la segunda: elegir y coronar a la "Sra. Carnaval" y a la "Reina Simpatía".

Domingo, día Central del Carnaval, se lleva a cabo el apoteósico concurso de patrullas y comparsas partiendo de la concentración en la Av. Atahualpa. Durante el recorrido por las principales arterias del Centro Histórico se podrá apreciar lo inimaginable en materia de disfraces de varones y damas participantes en este desfile.

Lunes, día central también, fecha en la cual se lleva a cabo el "Gran Corso de Carnaval" tiene como lugar de concentración el complejo Qhapac Ñam y de partida, el coliseo multiusos del mismo lugar. Sus apoteósicos desfiles muestran el ingenio, la creatividad de los artistas y la belleza de la mujer cajamarquina en todo su esplendor.

Durante la festividad se realizan actividades para todos los gustos: tours, ferias, pasacalles, conversatorios, bailes y exposiciones, por lo que Cajamarca entera extiende los brazos a todos sus visitantes.

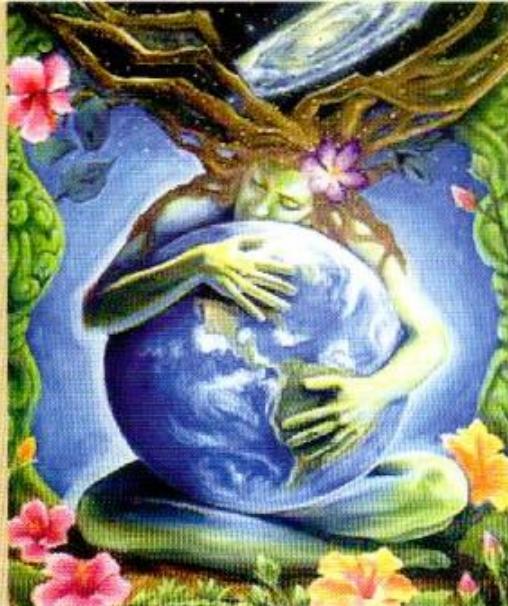


"BIENVENIDOS A
CAJAMARCA,
LA CAPITAL DEL
CARNAVAL PERUANO"



Carlos Alberto León Chávez
Escritor y Periodista





LA CLAVE DEL DESARROLLO HUMANO

En los últimos 100 años, según ese informe se han perdido, al menos, 25 especies de mamíferos y, 25 por ciento de las 5,488 especies de esta clase se encuentran en peligro de extinción.

La pérdida cada día mayor de la biodiversidad tiene impactos muy graves sobre la vida humana. Un estudio de Ecologistas en Acción, citado por los especialistas Pablo Jiménez y Eva García Sempere, analiza los efectos absolutamente negativos de la pérdida de la biodiversidad en el suministro de materias primas, acceso al agua limpia, seguridad alimentaria, salud y otros servicios vitales para los seres humanos.

Sin embargo, más allá de los acuerdos y pactos internacionales que, casi siempre son letra muerta, poco o nada se ha hecho para detener esta irreparable pérdida y extinción de la biodiversidad pese a que, al igual que el cambio climático, es un problema global.

El bosque amazónico: la clave del desarrollo

Pero, sin duda, como afirman los pueblos indígenas y los pensadores postmodernos citados, la clave del desarrollo humano es amar y cuidar a la Madre Naturaleza, haciendo un manejo y uso sostenible de sus bienes.

Un ejemplo, nuestro bosque amazónico es un verdadero banco genético. De acuerdo al estudio efectuado por Maximixe, presidido por el Dr. Jorge Chávez Alvarez, el Perú posee 69 millones de hectáreas de bosques naturales, con 2,500 especies. A lo largo de las últimas décadas, en aplicación de la Ley Forestal y de Fauna Silvestre No. 29763, se han otorgado concesiones en bosques de producción permanente en una superficie de 17 millones de hectáreas. De estas, solo 4 están en manos de concesiones operativas. Las Comunidades Nativas poseen las 13 millones restantes.

Es decir, el Perú detenta una enorme riqueza forestal y biodiversidad. Pero, por diversas causas, entre ellas: administración burocrática ineficiente, corrupción y otros factores, solo aporta 1 por ciento del PBI mientras que, países con menor riqueza forestal aportan mucho más: Bolivia, 2.7, Chile, 2.6, Ecuador, 2.3. El Perú tiene 5 veces más bosques que Chile, pero solo exportamos 150 millones de dólares anuales, en tanto Chile exporta en promedio 7,000. Nuestra mínima y raquítica exportación maderera además, de acuerdo al Banco Mundial, en 80 a 90 por ciento es ilegal, porque procede de bosques de conservación y de otras áreas protegidas. La tala ilegal convierte en cenizas, cada año 150 mil hectáreas de bosques.

Tienen toda la razón del mundo, los pueblos indígenas cuando, con sus prácticas, saberes, conocimientos, ciencia, cosmovisiones y cosmologías demuestran y prueban que la relación armoniosa, eurítmica como decían los griegos, respetuosa y de amor con la Madre Naturaleza es la clave del desarrollo humano. Pero no solo los pueblos indígenas andinos-amazónicos y de otras latitudes piensan y siente así. Los más notables filósofos de la postmodernidad como los franceses Jean-Francois Lyotard y Pierre- Félix Guattari coinciden, en buena parte, con la concepción cosmocéntrica, el panteísmo y el animismo indígenas: tenemos que rearticular nuestra relación, cambiar nuestro modelo de vida si queremos sobrevivir en el planeta Tierra, han afirmado ambos pensadores.

Sin embargo, el hombre supuestamente moderno del siglo XXI parece haber roto y fracturado sus buenas relaciones con la Madre Naturaleza, con sus prácticas y sistemas de consumo y producción, contaminando los mares, lagos y ríos con basura y productos químicos, arrasando los bosques y amenazando la vida de sus habitantes, como la fauna silvestre, los invertebrados y otras especies fundamentales para el funcionamiento de los ecosistemas. **“El hombre es la única especie que corta la rama del árbol donde vive”**, escribió el pensador belga Maurice Maeterlinck, aludiendo a esta suerte de vocación suicida que tiene el hombre que se empeña en destruir su propio hogar, la Tierra.

Porque, todos los daños, impactos, procesos de degradación y erosión que sufre y padece la naturaleza y sus bienes, son producto y resultado de la acción humana. Al respecto, las cifras y estadísticas de este proceso al parecer, irreversible, son terribles. Veamos: De acuerdo a un reciente informe de Planeta Vivo de WWF, la población mundial de peces, aves, mamíferos, anfibios y reptiles ha disminuido en 60 por ciento entre 2007 y 2014. Otro informe de Naciones Unidas señala que cada día se pierden 150 especies de flora y fauna. El mismo documento establece que, en forma natural, una especie puede extinguirse en 700 años.

Los estudios de Maximixe establecen que reduciendo la tala ilegal, combatiendo la ilegalidad, efectuando una total reingeniería del aparato público que administra y gestiona el bosque, la riqueza forestal podría ser una poderosa palanca del desarrollo nacional.

Solo realizando el cultivo orgánico de maderas finas como caoba, cedro, palisandro, roble y palo rosa en 500 mil hectáreas con una inversión de 500 millones de dólares, el Perú podría exportar riqueza forestal por 35,000 millones, a un mercado mundial hambriento de madera con una demanda potencial de 350,000 millones de dólares.

Es decir, la exportación de madera sembrada podría casi equiparar a toda nuestra exportación anual que, en el año 2017 (ADEX) sumó 44,058 millones, con enorme costo ambiental por tratarse de una economía extractiva, primario-exportadora.



No olvidemos nunca: la clave del desarrollo humano es cuidar y amar a la Madre Naturaleza y hacer uso y manejo sostenible

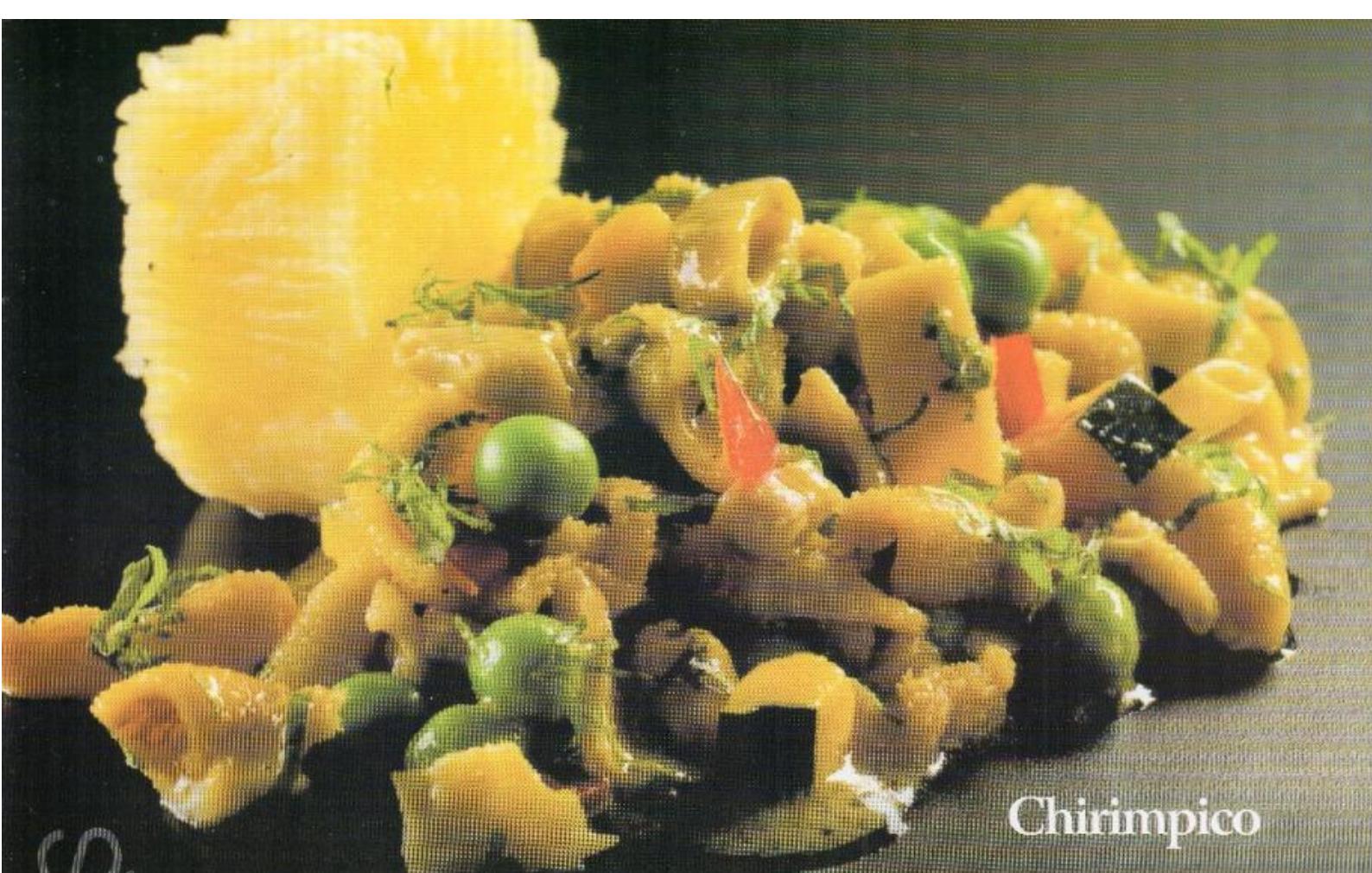
Róger Rumrill
Escritor Especializado en
Amazonía

"El hombre es la única especie que corta la rama del árbol donde vive"

AMAR Y CUIDAR A LA MADRE NATURALEZA



Potajes Olvidados



Chirimpico

COCINA LAMBAYECANA

Es tan rica y variada la cantidad de guisos lambayecanos que en el transcurrir del tiempo, muchos han quedado en el olvido, por lo que ahora me permito recordarles antiguas recetas de platos ancestrales y, otros de fusión.

LA GUATÍA.- Potaje ancestral, precursor de la Pachamanca (cocción con piedras calientes) elaborado con carnes de pato, venado, perdiz, sajino y tubérculos nativos sazonados con hierbas aromáticas, sal y ajies, que almorzaron los moradores de Cinto y Collique, al iniciar la construcción en Chiclayo, de nuestra desaparecida Iglesia Matriz y del Convento de Santa María (Cieza de León s. XVI)

EL OREADO.- Potaje ancestral que preparaban los antiguos pobladores de Mórrope aprovechando la energía solar, al cocinar peces carnosos, previamente sajados (guitarras, rayas) y sazonadas con sal, ají, algas marinas (yuyos), colocándolos sobre ramas de algarrobo en la arena de los médanos, entre las 10 y 12 am. (Fernández de Oviedo s. XVIII)

LAS CAZUELAS.- Suulentos y bien sazonados caldos en base a carnes de gallina, res o cordero (piernas, costillas, osobuco) acompañados de tubérculos y verduras.

PESCADOS RELLENOS.- En puertos y caletas, cuando escaseaba la pesca, las familias de escasos recursos echaban mano de peces menores (anchoveta, sardina o machete) que rellenaban con cebollita verde, culantro, ají escabeche y sal, asándolos sobre braseros.

MONDEJITO.- Se sancochaba la pancita del cerdo y luego se freía con ají causa molido, acompañado con rodajas de camote y sarza de cebolla.

LAPARITO. El hígado fresco de res se sajaba y freía en el desayuno, acompañado con rodajas de tomate en sarza.

MALAYA. Carne de res (falda) sancochada y marinada por 12 horas, luego se freía y acompañaba con yucas sancochadas.

FILETE DE RES EN PANCA. Este potaje lo preparaba "La Boni" (Bonifacia Quiroz) a los matarifes (abastecedores de carne), asando los filetes en pancas de choclo, previamente sazonados con cebollas, pimientos, ají molido y chicha de jora, acompañado con yucas.

BODA DE ARROZ MOLIDO, Hasta la fecha se ofrece en los matrimonios de Ciudad Eten y Monsefú. La base de este plato es el caldo de gallina criolla preparada con cebolla picada y ajos molidos, fritos en aceite, agregándosele arroz molido fino, hervido en infusión con orégano. Se sirve con presas y adorna con molleja picadita, sazonada con pimienta y sal.

CONEJO GUISADO.- Se le despelleja y coloca en una fuente con sal por 2 horas. Se le orea en cordel hasta que escurra toda el agua. Se maceran las presas por una hora en vinagre, ajos, pimienta y pimentón. Luego se le fríe en aceite con cebolla picadita y se acompaña con arroz graneado.

PICHONES AL VINO (receta de Panchita Roalcaba)
Se pelan y lavan los pichones extrayendo las visceras. Se les adereza con sal, pimienta, vinagre y color con ají panca por tiempo determinado y luego se dora en una olla con manteca, rociándoles 2 copas de vino tinto. Se les sirve con arroz y papas amarillas.

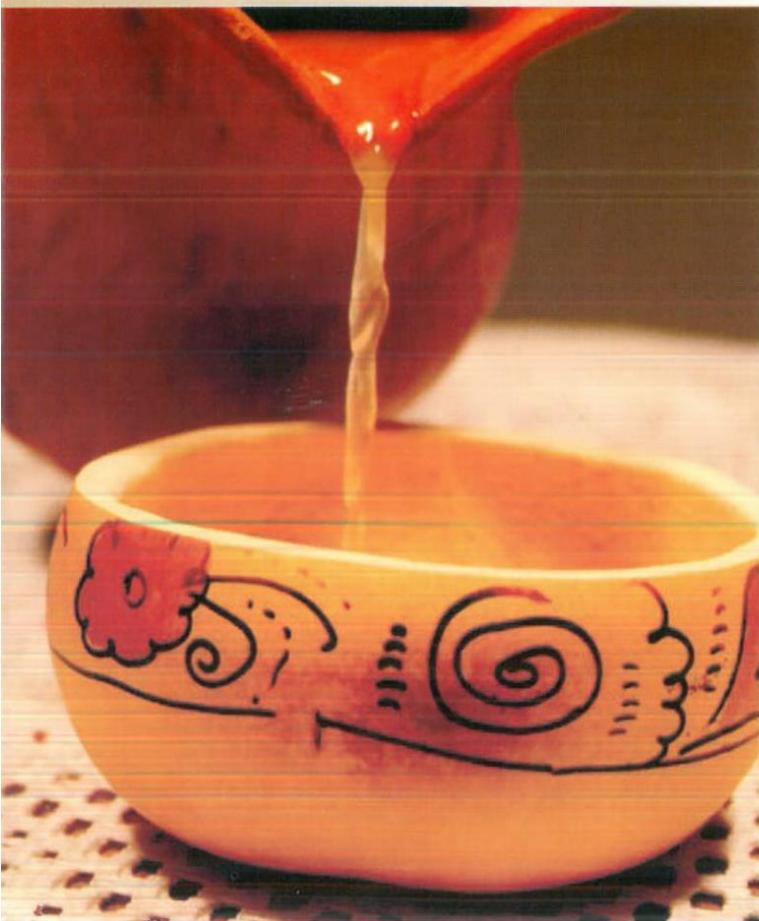


CHIRIMPICO.- Sancochar y picar la menudencia del cabrito, rellenar la pancita con ajos y cebollas picaditas, ají amarillo y se agrega pasas, arvejas y choclo tierno desgranado, luego se cose y coloca al horno por el tiempo necesario.

Nota: Las 2 recetas anteriores son de prosapia ferreñafana.

CALDO MIGADO.- Se hace un aderezo de cebolla, tomate, ajo y color. Se hierve trozos de carne de res, agregándole yuca, zapallo y garbanzo remojado. Una vez cocidos se incorpora pan remojado, prensado con tenedor (espesar a gusto). Se sirve con lechuga picadita.

LAS MANÍAS.- Se preparan a base de arroz molido con patitas de cerdo aderezadas con pimienta, ají mirasol, ajos y sal, rociadas con aceite y achiote.



Luis Alvarez Agurto
Profesor/ Gestor Cultural

ASPROMAD
Asociación Distrital de productores de maíz amarillo dorado
y otros cultivos de Morrope

Lambayeque, Perú
<http://aspromad1.blogspot.com>

INNOVANDO PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO DE MÓRROPE

WILLAKUY

ASOCIACIÓN NACIONAL DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN
Y PERIODISTAS PARA EL DESARROLLO LOCAL

ES UNA ORGANIZACIÓN CUYOS FINES SON:

1. Defender el derecho a la comunicación como un derecho humano
2. Responder, en forma conjunta, a la defensa a sus derechos como propietarios de medios y periodistas locales.
3. Fomentar a través de la comunicación un desarrollo centrado en las personas.
4. Buscar posicionar en decisores políticos y en la agenda nacional, los intereses y prioridades de lo local.

CÁMARA DE COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE LAMBAYEQUE

Impulsando el desarrollo empresarial de la MACRO REGIÓN NORTE

NUESTROS SERVICIOS

- VENTANILLA ÚNICA.
- COMERCIO EXTERIOR.
- PROTESTOS Y MORAS.
- SERVICIO AL ASOCIADO.
- PLATAFORMA TECNOLÓGICA.
- AMBIENTES EMPRESARIALES.
- CAPACITACIÓN EMPRESARIAL.
- CENTRO DE CONCILIACIÓN Y ARBITRAJE.

- PUBLICACIONES DIVERSAS.
- CERTIFICADOS DE ORIGEN.
- PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD GREMIAL.
- ALIANZA: UNIVERSIDAD - EMPRESAS - ESTADO.

Horarios de Atención:
Lu - Vie: 5:30 am - 1:00 pm
3:30 pm - 7:00 pm
Sáb: 9:00 am - 1:00 pm

Av. Ballón 506 Chiclayo - Perú
www.cclam.org.pe
Encuéntrenos en: /CCLAM

ENTÉRATE

DE LO QUE SUCEDA
EN TU PAÍS

MANTENTE INFORMADO
SOBRE LOS TEMAS
LOCALES Y REGIONALES
DE IMPORTANCIA NACIONAL

www.elcholo.com.pe

ELCHOLO
NOTICIAS REGIONALES

iCalidad que se impone!

- CATÁLOGOS
- AFICHES
- CERTIFICADOS
- REVISTAS
- GIGANTOGRAFÍAS
- CARTAS MENÚ
- TARJETAS DE PRESENTACIÓN
- BROCHURES



Os quitar Erazo siempre con su gente

Calle 8 de Octubre Nº 136 - Chiclayo - Telf.: 074-625825 / Cel.: 979466594 / Cel.: 953962794

“VIVA” EL CHOLOCAL – PLANTACIONES DEL SOL S.A.C.

Ofrecemos árboles y plantas nativas, cuyas ventajas son:

- Usarlos como cercos vivos y protección de drenaje para evitar la erosión de suelo provocado por las lluvias.
- Plantas atrayentes de gran cantidad de abejas, abejorros y avispas nativas polinizantes para : Palto, Arándano y Uva.
- Hospederos de controladores biológicos como: insectos, hongos y bacterias.
- Mejora el ambiente laboral de los empleados al estar rodeado de plantas y flores nativas

INGLEBY



Contactos

Miguel Bailetti/ 998382338

Karem Rojas/ 980067256

proserlā

S.A.C.

promotora y servicios lambayeque s.a.c.



Calle Antolín Flores 1580 CP Villa San Juan, Jayanca - Lambayeque, Teléfono (51-74) 607709
Contacto: Delia Neira Ascorbe Correo: dneira@proserlā.com



Car. Antigua Panam. Norte KM. 37 CP Cahuide, Jayanca - Lambayeque, Teléfono (51-74) 607709
Contacto: Delia Neira Ascorbe Correo: dneira@proserlā.com



Con el propósito de impulsar el reconocimiento de la gastronomía regional, la Sociedad Lambayecana de Gastronomía, presentó la iniciativa que busca consolidar el día 15 de junio de cada año, como el día de la gastronomía lambayecana.

La asociación, integrada por ciudadanos representantes de los principales restaurantes y empresas vinculadas al rubro turístico y cultural de la región, fue fundada como una organización civil sin fines de lucro, el 04 de diciembre del 2018.

El logo de la asociación, está compuesto por parte de una ICONOGRAFÍA MOCHE reconocida como la "ESCENA DEL BANQUETE", Redibujado de Larco Hoyle, 2001 (1939) Fig. 2012

15 de JUNIO

Día de la GASTRONOMÍA

Lambayecana

Nota 01
15 %
de Descuento

El 15 de junio, todos los restaurantes y empresas afiliados a la asociación, ofrecerán sus productos y servicios, con el 50% de descuento.

Nota 02
¿Por qué el
15 de JUNIO?

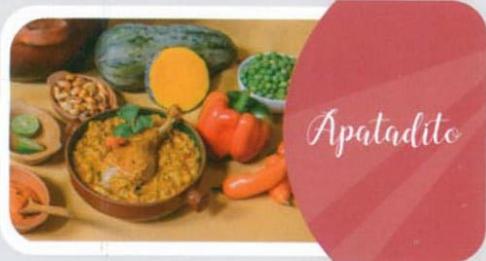
Porque en una fecha similar del año 1822, el Congreso dispone que el pueblo de Lambayeque reciba el título de "ciudad" con el renombre de "GENEROSA Y BENEMÉRITA"

Nota 03
¿Dónde se Realiza?

Como proyecto piloto, este año se llevará a cabo en Lambayeque, capital de provincia.

Nota 04
¿Quienes Participan?

Todas las empresas afiliadas a la Sociedad Lambayecana de Gastronomía, que el 15 de junio izen en su puerta un banderín blanco con el logo de la asociación y del día de la gastronomía



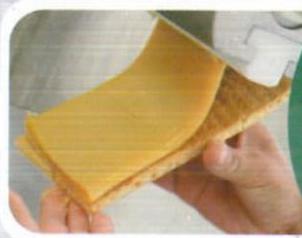
Apatadito



Espesado



Chirimpico



King Kong

TRAJECTOS

Sigue nuestros pasos...

Turismo y conservación del ambiente