

TRAJECTOS

Sigue nuestros pasos...



Turismo y conservación del ambiente

trayectos

Sigue nuestros pasos...

Colón Nº 640 - Chiclayo
Lambayeque - Perú

Contactos: Carmen Julia Torres - RPM #999264029
Carla Buendía Sialer - 999099919

Escríbenos
revistatrayectos1@gmail.com
Nº 9 - noviembre 2016

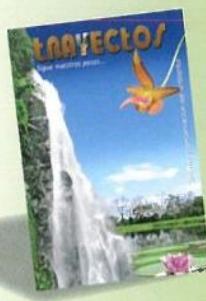
Fotografías:

Carla Buendía Sialer / Arte y Fotografía / perufotos@gmail.com
José Luis Paucar, Silvia López, Carlos Elera, JJ Custodio, Taringa, WEB, Google.

Carátula:

Collage fotográfico/bosques de la amazonía peruana





TRAYECTOS

Sigue nuestros pasos...

Dirección
Carmen Julia Torres Ayudante

Edición General
Carla Buendía Sialer

Temas arqueológicos:
Enma Izaguirre Coronado

Colaboradores en esta edición:
Federico Kauffmann Doig, José Luis Paucar, Jorge Murakami Uchida, Martín Cabrejos Fernández, Silvia López Arangurí, Fernando Angulo Pratolongo, Róger Rumrill, Carlos Elera, James Berckemeyer

Ediciones anteriores:

Luis Chero Zurita	Walter Alva Alva
Henry Mitrani	Julio César Sevilla Exebio
Juan Carlos Sueiro Cabredo	Víctor Rangel Flores
Jorge Cosmopolis Bullón	Jorge García Torres
Mara Seminario Marón	Luis Tito
Elberth Puse Fernández	Bernardo Alva Pérez
Carlos Wester La Torre	Jorge Gamboa Velásquez
Luis Alvarez Agurto	Lorena Huamán Aguilar
Alfonso Samarné Rodríguez	Luis Alberto Torres Polo
Maximiliano Plaza Quevedo	Guillermo Baigorria
Panuel Pulgar Vidal	Antonio Gamonal
Isabella Falco	Dámaris Chávez
Reinaldo Trinidad Ardiles	Carusso Salazar Quiñónez
Santiago de la Puente Jerí	Ignacio Alva Meneses
Antonio Brack Egg	Ricardo Gómez López

Corrector de Textos:
Gustavo García Mundaca

Diseño:
Carla Buendía Sialer / Arte & Fotografía

Diagramación:
N. César Perleche Ch.

Impresión:
Emdecosege S.A. - Chiclayo

Contenido

Editorial	04
Leyenda	05
El oro de Chongoyape	06
El rocoto	08
Nos cuenta un viajero	09
Apicultura e Innovación	10
Playas de ensueño	11
Los textiles y las élites	16
¿Trabajo de Conservación?	18
Bosque amazónico	20
El Taymi	22
Agrícola San Juan	26
Datos de Interés	28



Editorial

Un año más en la aventura que representa hacer TRAYECTOS, "llevar a la realidad un sueño" y pasar, como suele decirse, del pensamiento a la palabra escrita. Aventura premiada con la aceptación de quienes convocamos como lectores, desde el inicio, para hacerles llegar información diagnóstica, crítica y propositiva que desarrolle nuestra línea editorial: TURISMO Y CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE.

Nuestros ilustres colaboradores profundizan lo importante, cada uno en su particular quehacer. Su pluma ágil y su palabra versada, hacen posible que TRAYECTOS, con sus rectas y curvas interminables, nos acerque a la luz del conocimiento y cultive nuestro interés.

A medida que discurre el tiempo aparecen nuevos retos y metas que afrontar con el relato, la entrevista, el reportaje, la crónica, tratando de llegar a todos los confines del que fuera imperio de los Incas, proclamando a los cuatro vientos que somos grandes, que estamos entre los 17 países megadiversos del mundo, que somos pluriculturales caminando a la interculturalidad y, si nos encontramos con situaciones no previstas que devienen en sorpresa, las enfrentamos y replanteamos buscando soluciones.

TRAYECTOS es y será siempre de avanzada, donde la intensidad del pensamiento de cada colaborador en los temas que aborda, pretende conducirte a diferentes destinos y lugares del Perú, hacia actividades turísticas, tradicionales o innovadoras, culturas vivas y urbanas, recursos naturales y monumentos arqueológicos, donde la magia de la palabra te hará reflexionar, disfrutar y recrear internalizando, además, la idea que, para conservar esta porción del Planeta llamado Perú, necesitamos que se privilegie la información transparente, se fortalezca la fiscalización responsable para preservar el ambiente y poder vivir en armonía con la Madre Naturaleza.

Carmen Julia Torres

Directora



Leyenda, La Estrella

Aca fala, descendiente de los antiguos soberanos de las tierras yungas, era una mujer hermosa, de relevantes virtudes morales y espíritu justo, que inspiraba gran simpatía en su pueblo. En las noches de luna, Aca Fala gustaba mirar el cielo y las estrellas mientras, solitaria, caminaba por las extensas playas. Sus pies desnudos, dejaban largas huellas en la arena.

La fama de la hermosura de la princesa llegó a lejanas regiones. Muchos hombres la pretendieron en matrimonio: Franquizán, el cacique de Lambayeque; Rendo, dueño de Motupe; Pono, señor de Jacuma. Aca Fala, con amabilidad pero, sin mayores explicaciones, rechazaba a todos los pretendientes. Jefes y principales de la comarca, tuvieron que retirarse decepcionados y tristes.

La princesa vagaba solitaria por las playas, contemplando la luna y las rutilantes estrellas por horas y horas. Le fascinaba sobre todo, Venus, brillante y rojiza.

Los sacerdotes que, además de la función ritual, tenían el supremo poder, estaban preocupados por la actitud de Aca Fala

hicieron averiguaciones, la espiaron en noches sucesivas y, al interrogarla, obtuvieron una explicación: la princesa se había envanecido de su hermosura y por su belleza se consideraba igual que Venus. Íntimamente, creía que no había ser humano digno de ella.

Los sacerdotes, enojados por su vanidad, la conminaron a contraer matrimonio, Aca Fala guardó silencio. Pensó que no había alguien merecedor de su belleza, tampoco quería llevar una vida difícil y triste al lado de alguien a quien no amara. Un amanecer, en la playa, mirando la luna deslumbrante y con el rostro en dirección a la centellante Venus, la princesa se envenenó con el zumo amargo de una misteriosa planta.

Pero los astros, dioses celestes y árbitros omnipotentes de los hombres, ordenaron un castigo a su vanidad y desobediencia. La princesa, en el mismo lugar de su muerte, quedó convertida en estrella de mar, sin luz, sin hermosura, sin gracia, por haber pretendido igualarse a las estrellas del cielo. Este es el origen, dicen, de la solitaria estrella de mar.



El Oro de Chongoyape



Federico Kauffmann Doig

Antropólogo, Arqueólogo, Historiador

Todo comenzó en 1928 cuando en compañía de otros niños Floro Marrufo advirtió el relampaguear de lo que parecían ser objetos de oro, que emergían en el fango del fondo de una zanja abierta por el rebalse de una acequia. Los muchachos se apoderaron de las reliquias doradas y cual si fueran juguetes correteaban adornándose con ellas.



Mientras Marrufo, simulando calzar polainas, engalanaba sus pantorrillas con los restos de grandes vasos ceremoniales, otro de los muchachos ceña una corona y un tercero lucía en su brazo una reluciente pulsera.

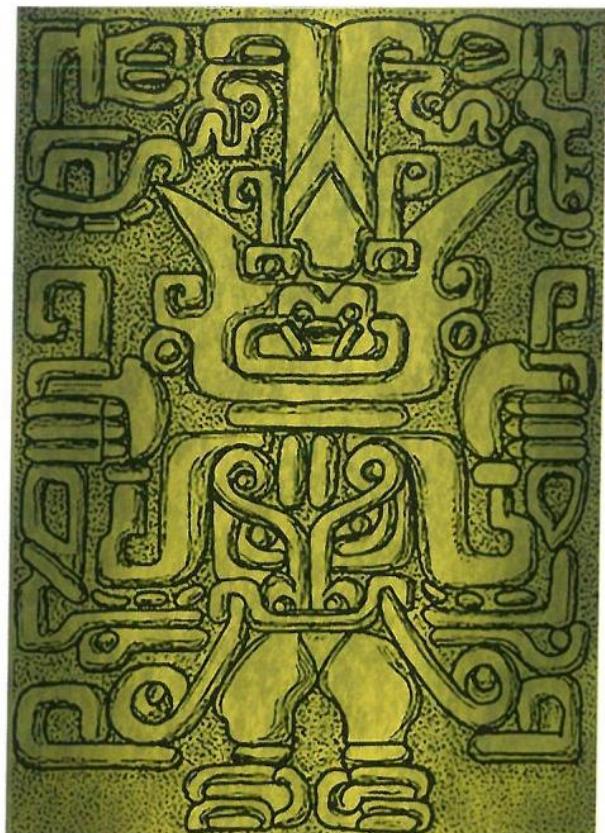
Esto transcurría en El Almendral, hacienda por entonces de la familia Gayoso Ugaz localizada cerca de Chongoyape, en las cabeceras del río Lambayeque. Los pormenores sobre el sensacional hallazgo transmitidos por Julio C. Tello, son dignos del temario de una novela.

El inocente juego de los jóvenes se vio de pronto interrumpido, con la presencia inesperada a caballo de uno de los hermanos Gayoso. Llegaba al lugar atraído por los fulgores que a lo lejos despedían las doradas joyas.

Consciente de su valor trató de adquirir las reliquias. Pero sólo algunos de los muchachos accedieron a entregarlas a cambio de una modesta gratificación. Los demás se desbandaron y las llevaron consigo para entregarlas a sus padres o para "canjearlas en las tiendas por bizcochos". Fue de este modo que una parte del tesoro pasó a la ciudad de Chiclayo, a manos de terceras personas. Luego de un prolífico seguimiento, les fue posible a los Gayoso rescatar muchos de los objetos dorados que andaban dispersos, con el objeto de negociarlos en conjunto y obtener así mayores ganancias.

Posteriormente fue descubierto en Chongoyape un segundo "tapado", conteniendo objetos de oro de importancia aún mayor que los provenientes del primer hallazgo. Se produjo casualmente, al momento de practicarse una excavación de tres metros de profundidad con el propósito de reforzar el reservorio de agua potable del lugar. Las joyas de oro consistían en tres coronas, diez orejeras entre decoradas, y sin decorar dos depiladores más otras muestras secundarias. A todas estas reliquias áureas se sumaban recipientes de cerámica, identificados en asociación a los restos de tres individuos sepultados en posición horizontal. Los objetos áureos provenientes de ambos "tapados" sólo muestran variantes de segundo orden.

Don Augusto Doig Paredes (Chiclayo / Inf. per. 1955), proporcionó al autor el siguiente relato, que tuvo lugar cuando se presentó en Chongoyape un interesado en comprar el tesoro. Al momento de entrar a la casa de los hermanos Gayoso, estos ocultaron apresuradamente uno de los adornos en el cuarto de baño contiguo al ambiente donde los objetos eran ofrecidos en venta. No con la intención de esconder la joya más preciada. Todo lo contrario, por cuanto ésta podría restar valor al conjunto de las piezas áureas, ya que el especímen en



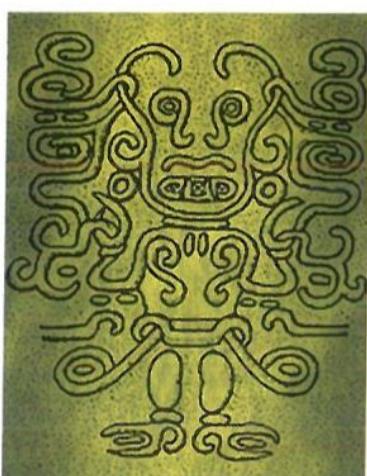
referencia registraba serias abolladuras. Pero la maniobra fue advertida por el interesado, un norteamericano que, al percatarse desistió negociar por cuanto se dolía de que se le estaba tratando de privar de la compra de lo que según él, era la pieza más valiosa del lote. Los vendedores quedaron desconcertados y atónitos, especialmente cuando el comprador manifestó que doblaba la suma inicialmente ofrecida siempre y cuando el objeto guardado en el baño fuera incluido en la transacción.

El oro de Chongoyape tanto el del primer botín como el del segundo, terminó en su mayoría siendo adquirido por la entonces Heye

Foundation de New York. Allí Samuel K. Lothrop examinó las diversas piezas, en lo fundamental confeccionadas con técnicas como el repujado, el cincelado dejando zonas caladas y el uso de remaches.

Julio C. Tello y Samuel K. Lothrop estimaban que las muestras de la orfebrería de Chongoyape, por su sello estilístico, estaban enmarcadas en el arte conocido como "chavín", que se remonta al primer milenio antes de Cristo. Aunque sigue en discusión, acaso el punto de partida de este estilo nutrido de figuras mágico-religiosas imbricadas se encuentra, al parecer, en la costa, en el arte de Cupisnique que floreció en el valle de Chicama y con el que se articula incuestionablemente; éste fue identificado en 1933 por Rafael Larco Hoyle. En todo caso su amplia propagación queda demostrada por las diversas modalidades a que dio lugar, dispersas por el Área Inca o Andina, siendo una de éstas la de Chongoyape.

En atención a lo señalado se infiere que la antigüedad de las reliquias de Chongoyape retrocede acaso a algo más de 3 mil años. No obstante esta respetable edad, los testimonios de oro del sur del país dados a conocer por Joel Grossman, así como los recientemente hallados por Richard y Lucy Burger en Mina Perdida, serían anteriores. Pero éstos no acusan el alto grado de elaboración que derrochan las expresiones iconográficas de Chongoyape. En cambio los objetos de oro procedentes de Cerro Corbacho en el valle de Zaña y especialmente los de Kunturwasi identificados por Yoshio Onuki, rivalizan con los milenarios tesoros áureos cuya cuna fue Chongoyape.





Rocoto relleno de carrillera y hongos, dos texturas de papa, papa nueva y espuma de papa. Respetando el rocoto tradicional, la idea es darle otra textura y sabores.

Capsicum pubescens, conocido en Perú como rocoto, del quechua rukutu o del aimara luqutu, (nombre utilizado para diferentes clases de Capsicum pubescens y Capsicum annuum), llamado pimiento en Argentina y España, chile de cera o chile manzano en México, locoto en Bolivia y en otros países también conocido como morrongo o perón. Es una especie de planta herbácea, incluido su fruto, del género Capsicum (familia Solanaceae) utilizado como condimento picante en la cocina latinoamericana, especialmente en la peruana.

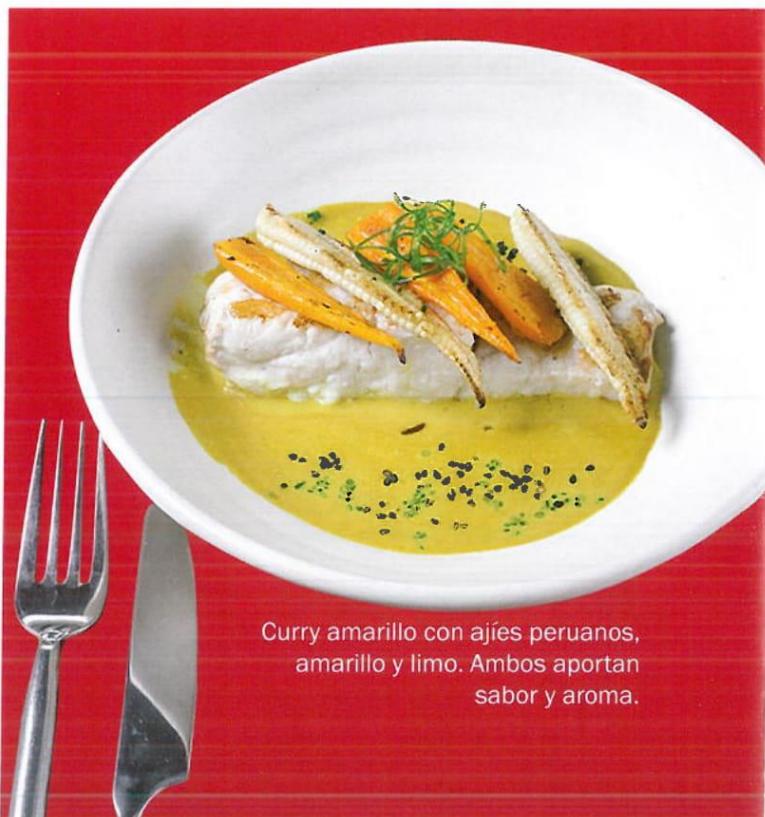
Es originario de los andes peruanos. En el Perú se han hallado frutos de más de 3000 años. Después de la conquista, el rocoto se extendió por todo el mundo; además se diferencia de otros ajíes ya que sus semillas son negras. Se cultiva a 1200 m.s.n.m. Se utiliza en la mayoría de regiones peruanas, en especial en Lima, Arequipa, Cusco, Moquegua, Tacna y gran parte del norte peruano. También denominado chili pepper, locoto, rocoto logo, perón y otros más.

El Rocoto

James Berckemeyer
Cheff, del Restaurante COSME

El color del fruto puede variar desde el rojo, verde naranja o amarillo. Se comercializa en su estado natural en los mercados mexicanos, argentinos, chilenos, bolivianos y peruanos, como también en pasta y en polvo. Es un fruto relativamente picante (la capsaicina es la sustancia que le otorga el picante). El rocoto es parte muy importante de la gastronomía peruana.

En el Perú, el rocoto es la base de muchos platos típicos, especialmente en la cocina del sur del país, como en Arequipa, Moquegua y Tacna. Es usado, por ejemplo en el rocoto relleno de Arequipa, cuyo consumo está masificado en todo el país. Además, se utiliza como un ingrediente importante en la preparación del ceviche, plato nacional del Perú, después del ají limo. También se usa a lo largo del país en molidos con cebolla, aceite y ajo para acompañar diversos platillos, desde sopas a guisos.



Nos cuenta un Viajero

TOCUYA, El bosque de café

José Luis Paucar Cotrina
Viajero, Guía de Montaña

Cuando llegan fiestas patrias, muchas personas buscan escapar de la ciudad e ir donde el progreso aún, no es dueño de la naturaleza. A veces estos viajes se programan en tanto, otros, surgen, sin planes, como en esta ocasión que, con tres amigos Ricardo Jaime Uceda, Klaudia Zapata y Janice Tapia decidimos alistar equipo y viajar, desde Chiclayo hasta Chachapoyas. Fuimos a kuelap, donde grandes murallas se levantan a 3000 msnm. Es imposible no imaginar cómo estas civilizaciones amaban la naturaleza al vivir en armonía con ella.

Al día siguiente, con Ricardo decidimos ir donde el hombre vive rodeado de su propia vida, la naturaleza, donde las montañas se visten de verde y muchos colores más. Durante el viaje de 3 horas desde Chachapoyas hacia Rodríguez de Mendoza donde, nos cuentan, están las mujeres más lindas, belleza de mujer que es parte de la naturaleza. O lugares como Tocuya, a 1 hora más de Rodríguez de Mendoza, o pueblos como Omia, rodeado de cuevas infinitas.

Al llegar a Tocuya decidimos ingresar al bosque de montaña en busca de las aguas termales, por un sendero rodeado de selva y flora y fauna silvestre. Encontramos una finca ecológica donde nos reciben con un corazón grande, las hermanas Magna y Matilde del Águila, quienes nos permiten visitar su propiedad donde se encuentran los baños termales y acampar frente a ellos.

Magna y Matilde afirman que así es Tocuya, rodeado de vida silvestre, sus aguas

termales color turquesa y su café orgánico de semillas amarillas y rojas que se dejan ver con el corazón, cuando entramos al bosque de montaña. La tarde cae con lluvia, nuestra tienda está lista y nos damos un chapuzón en las aguas termales. El cuerpo se relaja, esperando visitar el bosque al día siguiente con Matilde para cosechar café orgánico, silvestre, sin la intervención del hombre ni de las maquinas. Es la naturaleza quien cuida de este grano rojo. Al caer la noche las estrellas parecieran unirse con las luciérnagas escuchando, por horas, el aleteo de los pájaros huacharos que bajan a beber agua en las pozas termales.

El día empieza con un cielo azulado rodeado del verde de las montañas. Matilde nos alcanza una alforja y una chawuina para cosechar el café en el bosque, una experiencia vital, donde la armonía se deja sentir entre la vida creciendo por todos lados. En Tocuya, las caficultoras como Matilde, cultivan de forma orgánica y sostenible este café que recorre el mundo.

El café proviene de Etiopia. Se dice que los monjes cristianos coptos bebían infusión de sus hojas para mantenerse despiertos. Su nombre se debe a la región etíope de Kaffa. Se hizo popular hacia el siglo XIII, como bebida estimulante, a raíz de la prohibición islámica al consumo de bebidas alcohólicas. Hoy, los principales productores son Brasil, India, Indonesia, México, Perú y Costa Rica. En Tocuya el café es orgánico, de las variedades, Típico y Catimor.

Prohibido morirse sin conocer Tocuya, en Amazonas.

Apicultura e Innovación + Investigación

Jorge Murakami Uchida - Experto Apícola



La apicultura es una actividad milenaria, a tenor de los vestigios hallados de las culturas egipcia, griega y romana, siendo conocida con fines utilitarios, producción de miel y cera. Hoy, otros beneficios como la polinización que realizan las abejas en muchos cultivos modernos y la posibilidad de incluir todas las fases de la apicultura en rutas turísticas, aparecen como variantes nuevas que debemos promover.

Uno de los efectos negativos más deplorables del cambio climático es la sensible disminución de las colmenas en diversos lugares del mundo que afecta directamente a la agricultura. Por ello, es tan importante que en el Perú, el estado promueva la apicultura, cada vez con mayor decisión.

Si bien la apicultura está considerada como actividad de interés nacional, según la Ley Apícola N° 26305 del 11-May-1994 y su Reglamento, Resolución Ministerial N° 0143-AG-1995, debieron pasar más de 15 años para que varios de sus enunciados se hagan realidad, a saber:

-En el 2011, mediante R. S. N° 156-2011, recién se crea la Comisión Multisectorial encargada de la elaboración del Plan Nacional de Desarrollo Apícola.

-En el 2012 se crea la Confederación Peruana de Apicultores – COPEAPI, como una respuesta a la necesidad de contar con un representante de todos los apicultores del Perú en la Comisión Multisectorial creada el año anterior. Para ello se unieron los representantes de las 3 asociaciones vigentes: la Asociación Peruana de Apicultores – ADAP, la Sociedad Nacional de Apicultores del Perú – SONADAP, y la Asociación Apícola del Perú – APIPERÚ.

-En el 2013 mediante el proyecto presentado por la Empresa “Alimentos Naturales del Perú SRL. (ANP)”, representada por su Gerente General, Sr. Jorge Murakami Uchida se da inicio a una etapa de innovación tecnológica gracias a los fondos concursables del FINCyT conocida hoy, como Innóvate-Perú.

Este proyecto finalizó en el 2014 y actualmente la Unidad Móvil de Extracción de Miel – UMEM, forma parte del patrimonio de ANP.

-En el 2015 la Comisión Multisectorial creada en el 2011 concluye con el mandato de elaborar el Plan Nacional de Desarrollo Apícola 2015 - 2025, documento que es aprobado mediante la R.M. N°



0125-2015-MINAGRI. De inmediato, y de acuerdo a lo establecido en el Plan Apícola, los miembros de la Comisión Multisectorial conforman la Mesa Nacional de Apicultura, entidad encargada de hacer realidad el Plan Nacional de Desarrollo Apícola. Actualmente, se elabora el aspecto organizativo a fin que cada Región cuente con su respectiva Mesa Regional de Apicultura.

-En el mismo 2015 se presentan al Programa Nacional de Innovación Agraria (organismo que pertenece al INIA) dos proyectos de investigación: el primero, como producto de una convocatoria interna: "DETERMINACIÓN DE LA PREVALENCIA ESTACIONAL DE LAS PRINCIPALES PLAGAS, ENFERMEDADES Y EL GRADO DE AFRICANIZACIÓN DE *Apis mellifera* EN LAS COLMENAS DE LOS DEPARTAMENTOS DE JUNÍN, LIMA Y PIURA" y, el segundo, de la Universidad Peruana Cayetano Heredia - UPCH en alianza con la Empresa "Alimentos Naturales del Perú SRL," titulado: "RECOLECCIÓN DE VENENO DE *Apis mellifera* Y EVALUACIÓN DE SUS EFECTOS ANTI-INFLAMATORIOS Y ANTI-VIRALES EN LINFOCITOS INFECTADOS CON EL VIRUS LINFOTRÓPICOS DE CÉLULAS T HUMANAS TIPO 1". Ambos proyectos fueron aprobados y actualmente se encuentran en ejecución.

-Año 2016: la Mesa Nacional Apícola continúa con sus labores y los proyectos antes nombrados harán su presentación pública: el Proyecto del INIA se presentará el 13 de Octubre, de 8:30 am. a 12 m. en el auditorio del INIA – La Molina, y el



Proyecto de la UPCH el día 21 del mismo mes, a las 2 pm. en el auditorio de la misma universidad.

El deseo de ordenar el desarrollo de la actividad apícola mediante su Plan Nacional de Desarrollo es un hecho que marca favorablemente el futuro de esta actividad, generando una dinámica muy positiva al respecto. Así, además del interés de varias Universidades del país, como la Universidad Nacional de Piura, Pedro Ruiz Gallo de Lambayeque y la Universidad Nacional Agraria- La Molina-, para trabajar en investigación científica (teniendo en cuenta las investigaciones que está realizando la UPCH), existen propuestas para afrontar capacitación, mejora tecnológica e investigación científica de entidades como la Universidad de Delaware - EEUU, la Universidad de la Basilicata de Italia, y la FAO (Oficina de Lima).



Una Ruta de Ensueño: El Histórico Circuito de Playas Mochica

Martín Cabrejos Fernández
Historiador, Docente USAT

San José, Pimentel, Santa Rosa, Monsefú y Puerto Eten son los eslabones de una larga y majestuosa cadena de playas de las que, como hace miles de años al amanecer, sus hijos pescadores salen al mar, cual centauros, cabalgando sus caballitos de totora para tornar en la tarde, con la pesca, fruto de su trabajo diario.

La misma bella quietud que animó a Naymlap, a echar raíces en estas tierras al pie del río Faquisllanga, se ofrece hoy al visitante que puede compartir la bondad de su clima siempre cálido, la sencillez amistosa de su gente y la exquisitez de su ancestral gastronomía. En este circuito de playas de la "Ruta Moche" en la Región Lambayeque se puede percibir la belleza de nuestro litoral, las características únicas de nuestro mar tranquilo y las milenarias tradiciones mochicas que perduran hasta la actualidad, en un universo con identidad propia.

Pimentel

Impacta, de inicio, la presencia del imponente, hoy embellecido muelle que, "cual gigantesco ciempiés derreggado" nos traslada a los tiempos en que era notable la importancia económica del puerto, a partir de las labores de estiba y desestiba de los productos de importación y exportación, Construido a inicios del siglo XX, gracias a la visión de la empresa "Viuda de Piedra e hijos" era pilar económico del pueblo de la, entonces llamada, Caleta de la Inmaculada Concepción de los Valles de Chiclayo y Puerto Nuevo, más adelante denominada Caleta de Salaverry, finalmente, Pimentel.

Luego, la evidencia de la herencia mochica en su exquisita gastronomía, hoy de fusión, en su pesca artesanal de los "Caballitos de Totora" y en el conocimiento (los más ancianos) de la ubicación de estrellas y astros que, a través de los tiempos, les permitió pescar sin temor a extraviarse.

El tradicionalista José Mejía, luego de un recorrido que hiciera por el distrito en la primera década del siglo anterior, advirtió la presencia de pobladores dedicados a la pesca y agricultura, la visita por temporada de verano de las más notables familias de la región que, de a pocos, cambiaban las playas de San José por las más graciosas y vistosas de Pimentel. Repara en la celebración de las "Tres Cruces" festividad que, hasta hoy, se realiza convocando la devoción entrañable del pueblo y su espíritu sincrético-religioso.

Hoy, Pimentel, embellecido por su nuevo malecón, atrae gran cantidad de visitantes que se deleitan con su potencial turístico. Llegar desde Chiclayo, demanda no más de 20 minutos. Podremos visitar el Parque principal, muy cerca la antigua estación de aduana, la iglesia que data de inicios del siglo XX, la Capitanía de Puerto y el muelle (convertido en paseo turístico) que divide por sabiduría popular al malecón en dos sectores: primero y segundo.

La gastronomía se desarrolla en lugares de excepción: una serie de restaurantes al oeste de la playa, brindan potajes de sabor inigualable a base de pescado: cebiche, sudados y parihuelas.



La Playa de Santa Rosa

Hasta hace algunos años, 15 o 20, pocos habrían pensado en dirigirse al distrito de Santa Rosa con fines de veraneo, dada su condición netamente pesquera. Sin embargo, su gastronomía a base de pescado considerada hasta hoy como la más rica de la región, fue siempre una gran atracción turística. En manos de una santarroseña adquiere valor de joya un plato de chilcano, sardinas rellenas, la famosa tortilla y piqueos de raya, el cebiche y sudado de "palabritas" (conchitas)... Confieso haber probado platos a base de tramboy, cangrejo, chalaco, bagre y, hasta, "muy muy".



Se estima que los fundadores, a fines del XIX, llegaron desde Huanchaco como depositarios y transmisores de una riqueza cultural que incluye las técnicas de pesca artesanal. Hoy, jóvenes y viejos, tejen las redes con la misma destreza de sus ancestros. Contruyen sus propios caballitos de totora y comparten tradiciones como: la procesión matrimonial y la consiguiente celebración de bodas con tres días de duración. Algunas fiestas religiosas perviven: Santa Rosa de Lima en agosto, San Pedro y San Pablo en junio (festividad principal), Señor de los Milagros en Octubre y Niño Dios en diciembre.

La Playa de Monsefú

A corta distancia, tomando la vía hacia Santa Rosa están las tierras de la Comunidad San Pedro que, por la parte sur colindan con el océano pacífico. Fueron los comuneros quienes comprobaron que sus terrenos limítrofes no pertenecían a Eten, ni a Santa Rosa y que, por lo tanto Monsefú tenía salida al mar. Las aguas de esta playa son mansas y el terreno plano para deleite de los veraneantes. La arena es blanca y brillosa y se puede extraer caracoles y muymuy. Presenta una fase intermareal de 80 mts aproximadamente y se observan dunas de escasa altura (1.5 a 2m).

Las Playas de Puerto Eten

Son extensas y hermosas, de variados paisajes. Las hay de arena, de piedras y de rocas, son

muy concorridas por gente del lugar, visitantes y turistas que buscan disfrutar de sus siempre limpias aguas, practicar camping en sus orillas y pesca de anzuelo así como la extracción de mariscos.

La principal, llamada El Ensueño, es la más amplia y concurrida en época de verano. Se extiende desde el muelle hacia el norte hasta la desembocadura del Río Reque cuyo cauce hace un sinuoso recorrido paralelo a ella, formando meandros, esteros y estuarios que sirven de albergue a una gran variedad de aves como patos silvestres, zambullidores, gallinetas, flamencos, garzas y pelícanos que constituyen una verdadera reserva natural.

Otras, como las del Muelle, Media Luna, Barracones, Lobos, la Mesa, la Farola o Guanera, El Zapato, los Tres Huecos, Playa del Cerro o Petroperú no son muy amplias pero si de una gran belleza. Se ubican al pie del gran acantilado del Morro de Eten, poseen espacios de arena intercalados con bellos y coloridos peñascos de formas caprichosas con túneles y cavernas que se muestran en todo su esplendor, durante la marea baja. Son concorridas por pescadores a cordel y mariscadores por la gran variedad de especies marinas, además de ser el habitat de aves guaneras y lobos marinos. En ellas, además se encuentra el único criadero, en cautiverio, de pingüinos de Humboldt en el Perú





Visitar el circuito de playas es, realmente, una experiencia de ensueño.

Las playas de San José

La historia de nuestra región se privilegia a partir del relato de la leyenda de Naymlap, que narra la llegada del mítico personaje fundador de la cultura Lambayeque en la desembocadura del Río Faquisllanga, frente a las costas del actual distrito de San José que, a su importancia histórica añade renovada, la turística. Ubicada a 12 Km de Chiclayo, es fuente inagotable de recursos hidrobiológicos para la mayoría de sus pobladores, dedicados a la pesca artesanal.

San José fue, a inicios de la República, el puerto principal para el ejercicio de la estiba y

desestiba de mercancías de y hacia la región. Además, se constituyó en la principal zona de veraneo para las familias más opulentas de inicios del siglo XX. En este lugar se puede apreciar hasta hoy, la antigua casa en que habitó quien llegaría a ser Presidente del Perú, Don Augusto B. Leguía.

San José es una playa de aguas apacibles. El sector norte es el preferido por los turistas y pobladores que desean gozar del sol veraniego, la arena limpia y el buen trato y hospitalidad de su gente.





LOS TEXTILES Y LAS ÉLITES EN EL ANTIGUO PERÚ

Silvia López Arangurí,
Arqueóloga, Ex Consultora Textil, PNUD-UNESCO



Foto 05 Túnica en tapiz. Cultura Inca. S. XIV



Foto 03 Reconstrucción de vestuario.
Personaje Moche. 200 d.C.

El Perú, por su ubicación en el centro y occidente de América del Sur, puede acceder a los mercados del sudeste asiático, Estados Unidos y la Comunidad Andina de Naciones. Su territorio alberga, a una de las mayores biodiversidades del planeta, con 84 de las 117 zonas de vida reconocidas en el mundo, atributos que obligan al estado a marcar estándares para el uso, sostenibilidad y la protección de los recursos naturales.

Este panorama de geografía diversa con climas diferentes, recursos variados y abundante agua por un lado y escasez por otro, fue comprendido por las élites y gobernantes del antiguo Perú, construyendo impresionantes canales para llevar agua de un valle a otro, construyendo almacenes para guardar abundantes productos, en sus diversas fases de producción. En el caso de la demanda de prendas de vestir y objetos suntuarios, usados por las antiguas élites peruanas, las investigaciones arqueológicas y las crónicas del siglo XVI, nos informan que había espacios donde se guardaba una increíble variedad de objetos desde agujas de metal muy finas, pasando por tintes de extraordinario colorido y brillantez, plumas de aves amazónicas, algodón de múltiples colores naturales, lana e hilos de alpaca y vicuña, fibras de maguey hasta piedras semipreciosas.

El arte textil prehispánico, ayudado por la enorme oferta de productos que la Naturaleza ofrecía, tuvo un largo proceso de desarrollo que se remonta a 5,000 años de antigüedad. Al inicio se tejía a mano (telas pre-telar), a fin de cubrir necesidades básicas como vestirse, pescar o cazar. Cuando en la China, no se usaba la seda como hilo para tejer, en el Perú, ya se usaba el algodón natural (ver foto 01), fibra que hoy viene recuperándose de la extinción a través de asociaciones de artesanos de Lambayeque. La fibra de algodón, fue usada por todas las clases sociales, sin embargo, la lana de vicuña estaba reservada para el Inca, su familia y las clases altas.

Foto 01 Tonalidades actuales del algodón peruano



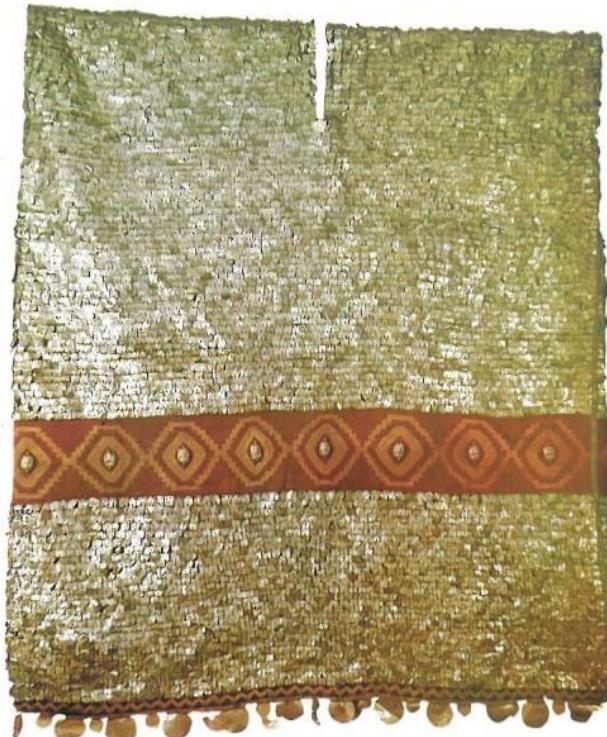


Foto 04 Túnica con laminas de oro y tapiz. Cultura Chimú. S. XIV

En cuanto a la producción, es a partir del periodo Inicial con la invención del liso (1,800 a.C.), que se inicia una "primera revolución textil" y se pone a prueba la inventiva peruana, originándose no solo el aumento de la producción de especímenes tejidos a telar, sino se inventan nuevas técnicas con diseños cada vez mas complejos que canalizan las ideas de sociedades clasistas poseedoras de un alto nivel de desarrollo artístico. Aparecen técnicas como el tapiz, que va evolucionando con los tapices Moche (100-700 d.C.) de la costa norte, logrando alcanzar su máximo esplendor y complejidad con los bellos textiles Huari (700-1100 d.C.) e Inca (1,400 - 1532 d.C.).

Las piezas tejidas para el vestido, básicamente eran las mismas para todas las clases sociales. Consistía en una túnica de dos o mas piezas unidas entre si y dejando aberturas para cabeza y brazos, para ello se utilizaba agujas, se desconocía las tijeras, la sastrería como tal, no existía. Sin embargo ¿hubo moda en el antiguo Perú?, creo que si, y ello probablemente estuvo reservada para las clases sociales altas, quienes habrían tenido una doble función, la de innovar y la de ser guardianes de la tradición. El historial arqueológico, prueba a través del vestido, cambios sociales en el uso del diseño y el color, pero también muestra los protocolos de permanencia para vestirse con los mismos ajuares, a fin de demostrar el poder político, religioso y alto nivel social de las élites pre-Incas e Incas. Ver fotos 2, 3 y 4.



Foto 02 Manto con representaciones de vestuario masculino. Cultura Paracas (300.d.C.)

Bibliografía

2008 Catalogo de Prompex . Lima-Perú.

Lopez Arangurí, Silvia

2013 Los tejidos y el telar en el antiguo Peru. Revista Trayectos N°2. Lambayeque, Perú

Lumbreras, Luis G.

1987 The People and Cultures of Ancient Peru. Seven printing. Printed in th United State of America.

Paul, Ann Paracas Ritual Attire: Symbols of Authority in Ancient Peru. University of Oklahoma
1990 Press.

Wester La Torre, Carlos

2010 Chotuna – Chornancap: Templos, Rituales y Ancestros Lambayeque- Perú.

El triunfo del trabajo de conservación: nos conviene a todos?

Fernando Angulo Pratolongo
Investigador Principal de CORBIDI



¡Esto es un desastre. El osito panda (si, ese osito blanco y negro, que durante décadas de décadas ha representado a los animales en peligro de extinción y a la lucha contra los males que aquejan a estas especies), acaba de ser bajado de categoría de amenaza!!

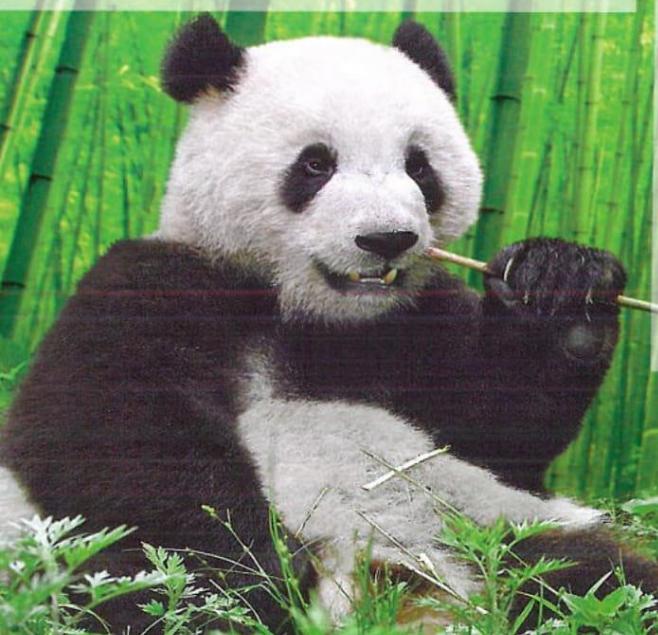
Anteriormente, este osito estaba categorizado por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN), entidad encargada de decir que especie requiere ser salvada; como "En Peligro", es decir, la segunda categoría en riesgo de amenaza de extinción. A partir de este año, 2016, ha sido bajada a una categoría menor. Ahora solo

se le considera como "Vulnerable" de extinción. Esto, para muchos, puede considerarse como un horror. Cómo es posible que una especie amenazada de extinción sea sacada de esa categoría? Es un delito!

Sin embargo, analizándolo fría y positivamente, esta situación debería ser vista como un triunfo en el esfuerzo para la conservación de una especie. Que baje de categoría, significa que todo el trabajo de investigadores, conservacionistas, ONG's, y todo el dinero invertido a lo largo de los años, ha tenido éxito y ha logrado el objetivo de librar a una especie de las garras de la extinción.

En el Perú, hacer esto o, siquiera sugerirlo es visto, aún, como un acto "anti-conservacionista". Esto se debe quizás, a la ignorancia de las personas para analizar este proceso o, quizás (y probablemente lo sea), porque se corta la fuente de fondos a tanto pseudo-investigador que lo único que persigue es tener una especie en la categoría de peligro más alta para, así conseguir más dinero para supuestamente "conservarla".

A mi juicio, las especies deben estar en la categoría que les corresponde, sin pasiones, para así no perder de vista a aquellas que REALMENTE necesitan ser conservadas y no se diluyan entre aquellas que CONVIENE sean conservadas.
Osito Panda, felicitaciones!!!!

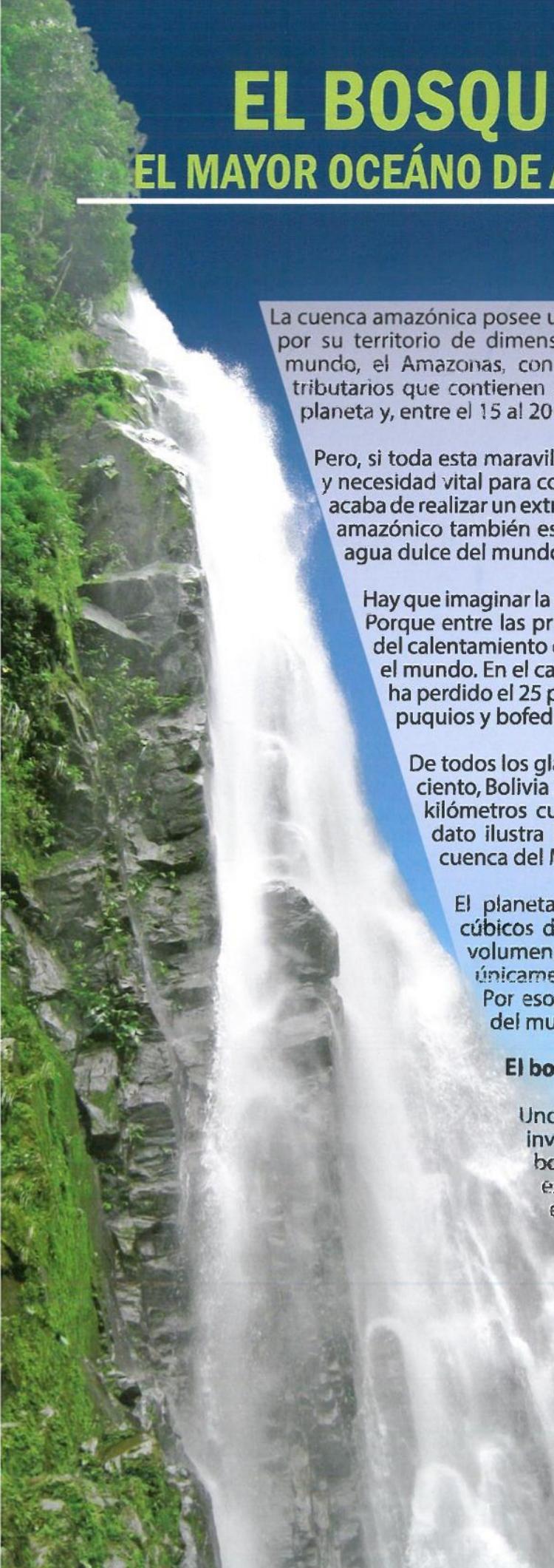




El pasado 29 de setiembre, se llevó a cabo la ceremonia de entrega de galardones de la octava convocatoria del Premio para la Conservación Carlos Ponce del Prado. Al igual que en años anteriores, en el Perú, se reconocieron tres categorías: Artífice de la Conservación, Guardaparque Destacado y Joven Profesional Destacado.

En este marco, se hizo un merecido reconocimiento "A Nuestra Personalidad Ambiental" para este año 2016, en la destacada figura pública de Fernando Angulo Pratolongo quién durante su trayectoria ha colaborado con el alcance de diversos logros en el ámbito de la conservación. Nos complace, desde Trayectos, felicitar al galardonado Artífice de la Conservación, nuestro colaborador. Fernando Angulo, felicitaciones!!!!.





EL BOSQUE AMAZÓNICO, EL MAYOR OCEÁNO DE AGUA DULCE DEL MUNDO

Róger Rumrill
Escritor y Periodista especializado en Amazonia

La cuenca amazónica posee uno de los mayores bancos genéticos y, además, por su territorio de dimensiones continentales discurre el mayor río del mundo, el Amazonas, con una longitud de 7000 kilómetros, 1100 ríos tributarios que contienen el 46 por ciento del agua de todos los ríos del planeta y, entre el 15 al 20 del agua dulce que todavía fluye en la Tierra.

Pero, si toda esta maravilla no fuera suficiente argumento, razón, motivo y necesidad vital para conservar este milagro de la naturaleza, la ciencia acaba de realizar un extraordinario hallazgo y descubrimiento: el bosque amazónico también es una de las más grandes fábricas u océanos de agua dulce del mundo.

Hay que imaginar la enorme trascendencia que tiene esta revelación. Porque entre las primeras y más graves consecuencias e impactos del calentamiento climático está la pérdida de los glaciares de todo el mundo. En el caso del Perú, durante el último cuarto de siglo se ha perdido el 25 por ciento de los glaciares que alimentan los ríos, puquios y bofedales andinos y la napa freática.

De todos los glaciares o nevados andinos, el Perú posee 71 por ciento, Bolivia 20, Ecuador 4 y Colombia, también 4. Son 26,500 kilómetros cuadrados de glaciares sólo en Sudamérica. Un dato ilustra la enorme importancia de éstos: la caudalosa cuenca del Marañón está alimentada por 278 nevados.

El planeta Tierra contiene 525 millones de kilómetros cúbicos de agua. Sólo el 2.5 por ciento de este colossal volumen, es agua dulce. De este 2.5 de agua dulce, únicamente el 0.01 por ciento se encuentra en los ríos. Por eso, el agua dulce es el recurso más escaso y vital del mundo.

El bosque amazónico es un océano de agua dulce

Uno de los científicos que ha participado en las investigaciones para probar y demostrar que el bosque amazónico es un océano de agua dulce es el brasileño Antonio Donato Nobre. Él y el equipo que lo acompaña, han revelado que

en una superficie de 5 millones de kilómetros cuadrados de territorio amazónico existen aproximadamente 600 billones de árboles.

De acuerdo a los estudios efectuados, un árbol de 15 a 20 metros de altura en el bosque amazónico, puede transpirar y sudar un promedio de 1000 litros de agua en un día soleado. Es invaluable el sudor del bosque amazónico. Si multiplicamos los 1000 litros que ese árbol ha transpirado por los 600 billones registrados en los 5 millones de kilómetros cuadrados, obtenemos la oceánica cantidad y volumen de 20 billones de toneladas de agua dulce, todo un océano de agua que está encima de nuestras cabezas y que suben, convirtiéndose en un océano atmosférico, mayor a los 17 billones de toneladas de agua que el Amazonas arroja en el océano Atlántico cada día.

Este océano de agua dulce cumple un rol fundamental en la ecología planetaria: mantiene húmedo el aire en movimiento, permite llevar lluvia a zonas continentales alejadas de los océanos y hace posible la formación de lluvias abundantes en el aire limpio.

Agua para calmar la sed mundial y tierras fértiles para producir alimentos y saciar el hambre

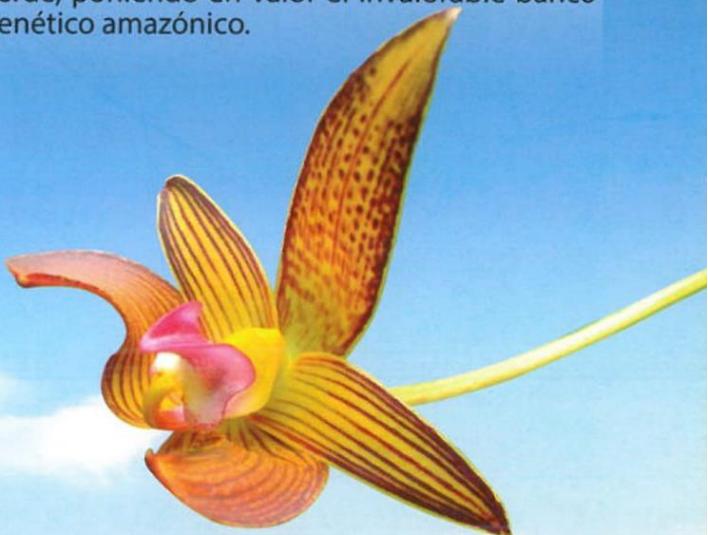
El Océano Verde del bosque, su relación con el océano gaseoso de la atmósfera-con el que intercambia gases, agua y energía- y con el Océano Azul de los mares, como expresa Nobre, no es el único descubrimiento y revelación que ha efectuado la ciencia en el mundo amazónico. Otro, tiene que ver con el hallazgo de la llamada terra preta do Indio, un suelo antropogénico, es decir hecho por el hombre, considerado como el suelo más fértil del mundo que, además, absorbe y atrapa el dióxido de carbono, el gas de efecto invernadero. Este suelo, de acuerdo a los científicos, tiene una antigüedad de 8 mil años y el principal secreto de su fertilidad es el llamado biochar, un tipo de carbón producido sin o con muy poco oxígeno, siguiendo un proceso denominado pirólisis.

El uso de este suelo explica la autosuficiencia alimentaria en las sociedades precolombinas de la cuenca amazónica y, en consecuencia, la existencia de sociedades y estados de alto desarrollo. En el Perú, se ha descubierto este suelo en Lamas, San Martín, y en Kuélap, la ciudadela chachapoya en Amazonas.

La Asociación Centro Sachamama para la Regeneración Biocultural (CSRB), bajo la dirección de la Dra. Fréderique Apffel-Marglin, con el apoyo y colaboración de las comunidades Quichua de la región, está abocada actualmente a la producción y difusión de este suelo, denominado en Lamas como Yana Allpa.

La renta estratégica del Perú en el siglo XXI

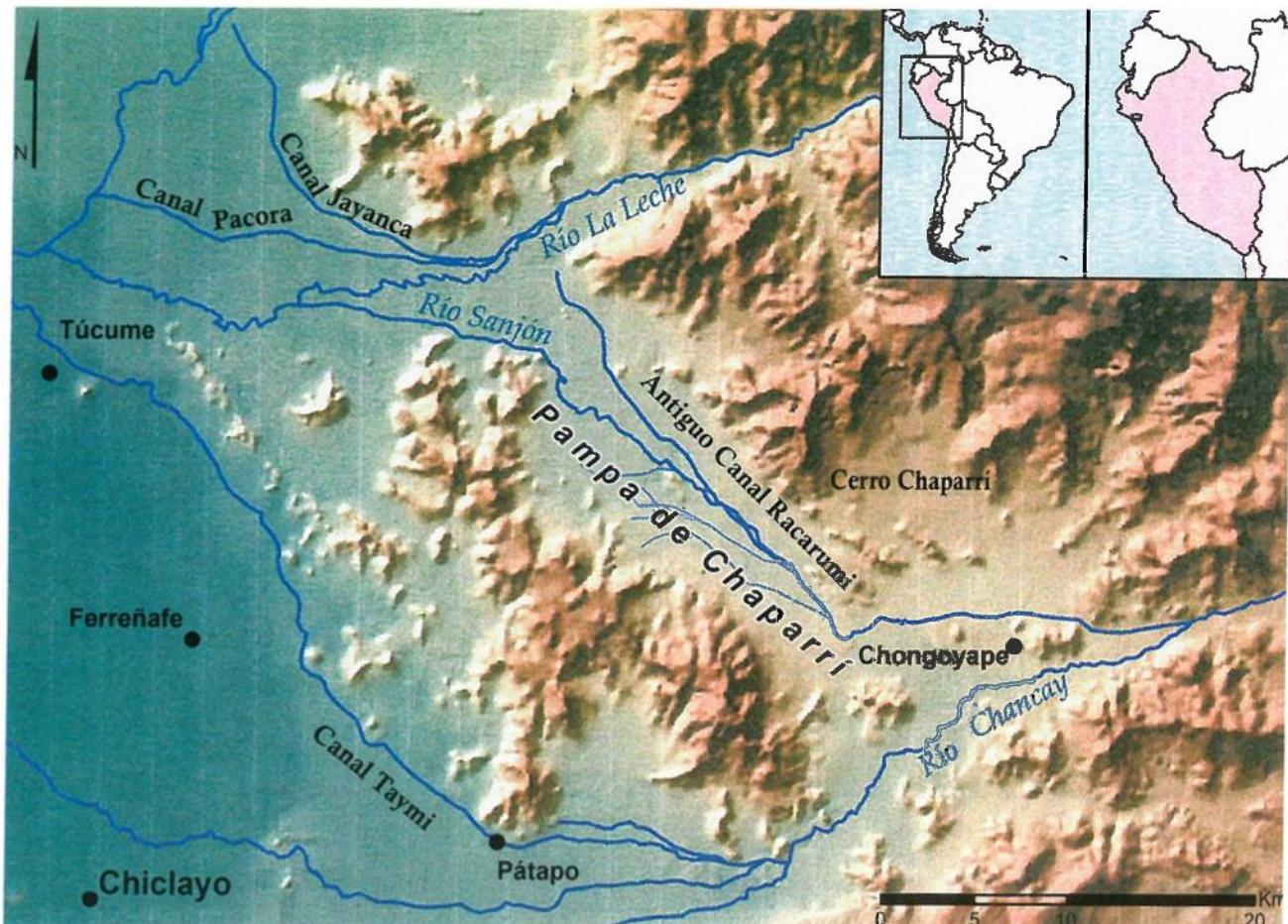
Tanto el descubrimiento del bosque como un océano de agua dulce y el hallazgo de Yana Allpa pueden marcar una poderosa inflexión y parteaguas en la historia moderna de la región y convertir a la Amazonía en la última renta estratégica del Perú en el siglo XXI. Contribuyendo a cambiar paulatina y gradualmente el sistema extractivo mercantil de la economía amazónica en particular y del país en general, en un sistema o modelo de economía sostenible, en una Economía Verde, poniendo en valor el invaluable banco genético amazónico.



El valioso legado hidráulico prehispánico de Lambayeque: Los Canales Taymi y Raca Rumi (Inalche)

Carlos G. Elera, Ph. D.

Director del Museo Nacional de Sicán/
Presidente del Comité de Gestión del
Santuario Histórico Bosque de Pómac



Lambayeque proviene del topónimo del extinto idioma Muchik: "Yampallec" que significa: "A Imagen y semejanza de Naymlap" (Cabello Valboa 1586), (Naym o Ñam significa: Ave y Lap significa: Agua). Metafóricamente hace alusión al agua ligada a Naymlap, el personaje histórico y mítico con atributos de ave marina que vino del mar con su pueblo y que dio origen al nombre de nuestra región. El ámbito geográfico de la Cuenca de La Leche-entre Pómac y Túcume-este último donde concluye el gran canal Taymi, fue el lugar donde se recopiló la historia legendaria de Naymlap fundador de la primera dinastía de reyes de Lambayeque.

El agua canalizada artificialmente a partir de obras hidráulicas portentosas, interconectó las

cuencas lambayecanas, en particular los canales de irrigación intervalles del Taymi y Raca Rumi – siendo éste último antiguamente denominado en la lengua ancestral: Inalche. Hablamos de monumentos hidráulicos sin parangón en la américa precolombina, lamentablemente subvalorados hoy en día (Fig. 1).

Se entiende por pueblo Muchik a un grupo étnico que comparte un mismo territorio, idioma, costumbres, tecnologías de la alimentación, abrigo, vivienda, prácticas funerarias y valoración cultural de su ámbito territorial correspondiente a los diversos Ecosistemas del Bosque Seco y Mar Ecuatorial como del Mar Frío del Pacífico a lo largo de milenios. Desde los períodos arqueológicos

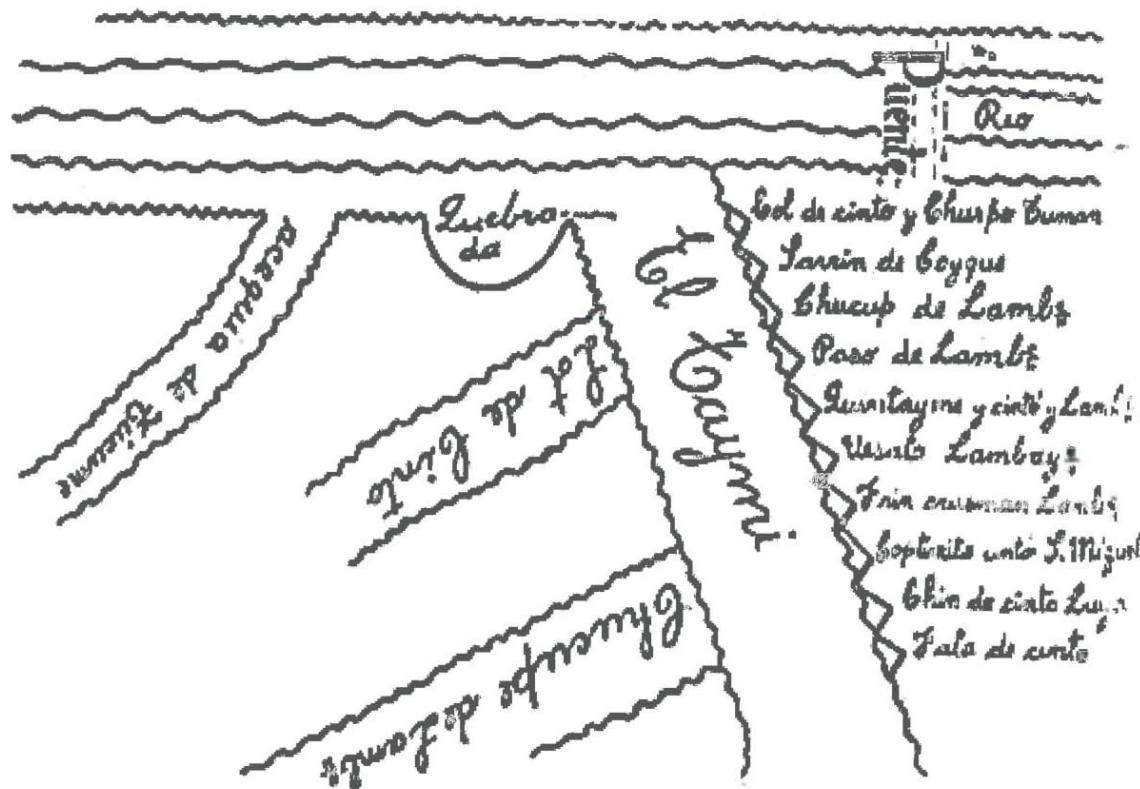


Fig. 2 Canal de Irrigación Taymi durante el periodo colonial (Brünnig 1923)

hasta el presente continúan aún, muchos rasgos de la tradición cultural Muchik o Mochica, en especial, este término, que es el nombre de la lengua con la cual se comunicaba este pueblo y se ha extinguido en el siglo XX.

La construcción de los monumentales canales intercuenca como el Taymi (Figs. 2 y 3), con más de 50 km. de longitud, así como del Raca Rumi, son ejemplo de experiencias exitosas de un sabio manejo territorial y ecológico del pueblo Muchik cuyo escenario geográfico ancestral es la Costa Norte del Perú. Los períodos y designaciones culturales de este pueblo a través del tiempo son los siguientes: 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 costeño de hoy, donde la matriz étnica y cultural predominante es Muchik o Mochica.

Investigaciones multidisciplinarias de estudiosos peruanos y extranjeros demuestran que la mega construcción de los canales de irrigación, para el traslado artificial de las aguas de la cuenca del Chancay/Lambayeque hacia la cuenca de la Leche, como es el caso del Taymi y el Raca

Rumi, obedeció a un diseño planificado del territorio por nuestros ancestrales ingenieros Muchik, por el cual un extenso paisaje natural se transforma en un paisaje cultural.

En el espacio territorial de las actuales provincias de Chiclayo, Ferreñafe y Lambayeque se construyó una jerarquizada red de canales de irrigación: principales, secundarios y terciarios así como, reservorios, campos de cultivo, bocatomas y coloches, entre otros componentes de infraestructura hidráulica, con el objetivo de incorporar mayores extensiones de terreno irrigable. Con ello se creó un "valle nuevo". No es casualidad que el valle costeño de Ilanura con tierras cultivables más extenso, fértil y opulento de la costa del Perú, sea el valle del Lambayeque/La Leche unificado artificialmente, gracias a la extraordinaria infraestructura agrícola construida por los Muchik, sobre todo durante el desarrollo tecnológico de la Cultura Sicán o Lambayeque en el periodo del Horizonte Medio (900-1150 d.C.). Sabemos por los estudios de Frances Hayashida (2014) que en las Pampas de Chaparrí, donde se construyó el gran canal del Raca Rumi, se sembraban miles de hectáreas de maíz, algodón nativo y otros cultígenos.

Herramientas de excavación manufacturadas en bronce arsenical para la construcción de los canales de irrigación Taymi y Raca Rumi de afiliación cultural Sicán Medio 900 d.C.



Los pilares económicos durante el desarrollo de la Cultura Sicán o Lambayeque fueron, el comercio a largas distancias a través del mar; la agricultura a gran escala, gracias a la mega construcción y control de canales de irrigación intercuencas y la explotación de recursos mineralógicos como el cobre, arsénico y plata extraídos y fundidos metalúrgicamente a través de aleaciones en talleres al pie de las cadenas montañosas localizadas en el ámbito territorial del Sector III: Complejo Minero/Metalúrgico Sicán del Parque Arqueológico de Batan Grande, utilizados en la elaboración de herramientas de metal para producción (bronce arsenical) que modificaron los suelos

duros a través de profundas excavaciones para construir los grandes canales de irrigación como el Taymi y el Raca Rumi (Fig. 4).

Además, pequeñas elevaciones rocosas auríferas en la meseta aluvial donde se levanta el Santuario Histórico Bosque de Pómac, en la Cuenca del río La Leche, se utilizaron para la elaboración de bienes suntuarios en cantidades asombrosas. Estos pilares, agricultura a gran escala, comercio a largas distancias y minería/metalurgia fueron la base del poder político, económico y religioso y del centro más importante y de mayor prestigio de los linajes lambayecanos enterrados con elaboradas



exequias funerarias bajo o alrededor de los Templos/Mausoleos Sicán o Lambayeque en Pómac, durante el Horizonte Medio en la costa norte de los Andes Centrales.

Inclusive el gran canal Taymi no solo irrigó gran parte del valle de Lambayeque/La Lechesino que sirvió como una suerte de "válvula de escape" del excedente hacia el desierto de Mórrope, en épocas de abundancia de aguas, durante fenómenos de El Niño (Enrique Cornetero Chapilliquen, 2002: Comunicación personal y Miguel Suy Suy Chepe 2004: Comunicación Personal). Por ello es urgente y necesario poner en valor dicho canal con sus sitios arqueológicos asociados. Estas extensas obras de irrigación sin precedentes en el nuevo mundo fueron el eje de la prosperidad socioeconómica y desarrollo de los Complejos Arqueológicos Sicán Medio y del Santuario Histórico Bosque de Pómac. Estos sistemas de irrigación se controlaron desde el mencionado santuario a partir del Horizonte Medio (900-1150 d. C.).

En resumen, la rica herencia cultural que se advierte en el paisaje donde se construyeron los canales Taymi y Raca Rumi, son un valioso testimonio material y espiritual de la creatividad, tenacidad, laboriosidad y sabiduría de cientos de generaciones de campesinos, desde hace más de mil años, que debemos honrar y preservar para la posteridad. En esta virtud, el Ministerio de Cultura a través de su Dirección de Paisaje Cultural y en estrecha coordinación con el Museo Nacional de Sicán ha propuesto la creación del Paisaje Cultural: Naymlap/Lambayeque, en homenaje a Naymlap y sus descendientes, donde diversos activos naturales y culturales de un territorio con identidad, se revaloran y fortalecen con la existencia de los canales Taymi y Raca Rumi, que trasladaban el agua para irrigar extensas sementeras, asociadas a la prosperidad y abundancia agrícola de Lambayeque desde tiempos inmemoriales que debe conocerse por ésta y las próximas generaciones.





Agrícola San Juan S.A. inició sus actividades el 06 de febrero de 1997, en Chongoyape, Chiclayo, región Lambayeque. Durante los primeros años la empresa se dedicó al monocultivo de caña de azúcar, para lo cual implementó mecanización agrícola, adoptó tecnología de punta para el cultivo y realizó investigación de nuevas variedades tempranas, todo lo cual le permitió obtener índices record de productividad de caña en TM/Ha así como rendimientos máximos de azúcar por TM de caña entregada a los ingenios. Además, camino a la diversificación, instaló módulos experimentales de palto y arándano.

Al año 2013 se implantaron cultivos de uvas de mesa Red Globe, Thompson Seedless, Crimson Seedless, Chimenti, Centennial y Superior, hasta tener hoy, un total de 337 Has. Para lograr este objetivo se han realizado inversiones en infraestructura de riego tecnificado, equipos y maquinaria agrícola especial para el manejo de estos cultivos, así como la inversión en transferencia tecnológica con profesionales calificados del medio, reforzados por asesores húngaros, franceses, brasileños y chilenos. También, en el 2007, se instaló una planta de empaque que brinda empleo a más de 200 familias

Esta planta empacadora, un moderno Complejo Agroindustrial que cuenta con líneas de empaque y cámaras de frío, asegura

el crecimiento de la empresa pues, posee capacidad instalada suficiente para procesar toda la cosecha de sus campos, adaptable a posibles crecimientos en áreas y producción. El año 2015 vio un fuerte aumento de superficie del cultivo con la plantación de 183 Ha de Crimson seedless variedad roja sin semilla. Varios acuerdos fueron celebrados con programas genéticos de desarrollo de nuevas variedades con el fin de realizar ensayos en el 2016.

San Juan es hoy, un viñedo mayormente productor de uva sin semilla con 340 Ha sobre 530 Ha. Se introdujeron nuevas técnicas en campo para adaptar el color de la Red Globe a los mercados asiáticos en planta, con el uso de cámaras de gasificación.

Agrícola San Juan siembra, cultiva y cosecha productos de agroexportación, optimizando la calidad y cantidad para contribuir a elevar el standard de la producción nacional. Se ha consolidado como empresa peruana que se diferencia por innovar, mejorar y diversificar sus cultivos para la exportación; estrechando lazos con sus clientes y siendo marca reconocida nacional e internacionalmente por apostar hacia un desarrollo sostenible, sin descuidar la atención integral a sus trabajadores.

En este reportaje, haremos un recorrido por la esplendorosa cosecha de uva

TIPOS DE UVAS:

Seedless Grapes: Crimson, Thompson and Superior

Las últimas tendencias indican que estas variedades se han convertido en las uvas sin semillas preferidas por los supermercados de todo el mundo.

Crimson:

Las bayas son rojas de forma elíptica alargada, los racimos son de tamaño mediano y forma cónica, tiene pulpa crujiente y el sabor es dulce y muy agradable. La ausencia de semillas facilita su consumo, razón por la que es muy apreciada por los mercados internacionales.



AGRÍCOLA SAN JUAN

con el desarrollo agrícola del País

Thompson:

Bayas de coloración verde ámbar, de tamaño pequeño y sabor neutro. Los racimos son de tamaño medio a grande alados y compactos.

Superior:

Racimos de tamaño medio a grande, bayas de coloración verde y vistosa, con forma elíptico - ovoide. Posee un sabor neutro y pulpa crujiente.

SUS DESTINOS

Estados Unidos, Canadá, Centro América, Panamá.

Agrícola San Juan cuenta con una Planta de Empaque de Uva de Mesa, en la que se selecciona, empaca y acondiciona, a temperaturas adecuadas las distintas variedades producidas con la finalidad de exportar a los diversos y exigentes mercados finales, garantizando así la calidad e inocuidad del producto. Es, además, líder en la siembra, cultivo y cosecha de caña de azúcar y cultivos de agro exportación, mediante la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles, así como, el respeto escrupuloso

al medio ambiente y su compromiso con el desarrollo agrícola de la región y del país.

San Juan desarrolla programas sociales y de beneficio a la comunidad, empezando por la concientización de la población para un manejo adecuado de los residuos sólidos, a través de la donación de tanques para depositar la basura, hasta la implementación de campo deportivo en beneficio de la juventud pero, también de los vecinos que pueden departir; amén de estar presente en actividades comunales y apoyar proyectos de la Municipalidad.

En el 2015, San Juan fue distinguida como Empresa Amiga de la Salud por el programa de Vida Renovada de ESSALUD al cumplir, todos los meses, con campañas médicas y su respectivo seguimiento, realizadas al personal y a los pobladores de Huaca Blanca, Pampa Grande y Tablazos. Todas las fechas que permiten la interrelación de las personas, como los días de la Madre, del Niño, del Padre, del Trabajo, son ocasión propicia para celebrar y compartir en San Juan.

REPORTAJE





DATOS DE INTERÉS

"COP" es el acrónimo que corresponde a "Conference Of Parties" (Conferencia de las Partes). El objetivo por el cual la COP ha sido establecida es orientar los esfuerzos de los países que son "Partes" de la Convención para actuar contra el cambio climático, impedir la interferencia «peligrosa» del ser humano en el sistema climático. El acuerdo reúne a todos los países del mundo denominados "Partes".

Esta conferencia, CCNUCC, es el órgano que toma las decisiones supremas de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC). Esta última fue firmada en la Cumbre de la Tierra, organizada en Río de Janeiro en 1992 y entró en vigor en 1994.

A través de este instrumento, la ONU adopta un marco de acción para luchar contra el calentamiento global.

La secretaría de la CCNUCC fue establecida en Ginebra después de su entrada en vigor en 1994. Ha sido localizada de nuevo en Bonn, después de la COP1 organizada en Berlín en 1995.

Desde entonces, se llevaron a cabo 21 Conferencias de Partes. La vigésimo segunda tendrá lugar en Marrakech, Marruecos, del 7 al 18 de noviembre de 2016.

Proteger el medio ambiente para las generaciones presentes y venideras

La Convención Marco y sus instrumentos jurídicos conexos tienen un objetivo principal: estabilizar la concentración de gases de efecto invernadero en la atmósfera a un nivel que impida toda "perturbación antrópica peligrosa del sistema climático". El término "antrópica" se refiere a los efectos causados por la acción e interferencia del ser humano.

La Convención afirma que estos países "Partes deberían preservar el sistema climático en beneficio de las generaciones presentes y venideras, basándose esencialmente en la equidad y conformidad con sus responsabilidades comunes pero diferenciadas, sus capacidades respectivas y sus condiciones sociales y económicas".

De acuerdo con lo confirmado por la CCNUCC, los países son particularmente vulnerables a los efectos de los cambios del clima. Por ejemplo, los países cuya altura está por debajo del nivel del mar, los estados insulares, los países con zonas costeras bajas o los que tienen áridas o semiáridas. Todas estas regiones pueden ser afectadas por episodios climáticos extremos: inundaciones, sequías, desertificación...

Por último, los países en desarrollo, cuyos ecosistemas montañosos son frágiles, son también vulnerables a los efectos de los cambios climáticos.

Partes con objetivos comunes pero diferenciados

Durante las reuniones de la COP, las Partes lograron comprometerse para ratificar los acuerdos sobre la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero provocadas por el ser humano, con objetivos comunes pero diferenciados. Los Estados evalúan, en estas conferencias anuales, la evolución de sus compromisos y la aplicación de la Convención Marco. Se llevan a cabo también sesiones de negociación antes de la organización de las cumbres.

Las Partes en la Conferencia examinan la aplicación de la Convención y la revisión de los compromisos de las Partes y los instrumentos relacionados.





MARRAKECH COP22|2016|CMP12

UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE

Hoy, la Convención cuenta con 197 Partes (196 países y la Unión Europea). Palestina fue el último Estado en adherirse en marzo de 2016.

TRAYECTOS, Rumbo a Marrakech

La COP22 continuará lo empezado en la COP21 en la que se lograron avances importantes. Debe ser la reunión de la acción para llevar a cabo las diferentes prioridades recogidas en el Acuerdo de París, incluidas las relativas a la adaptación, transparencia, transferencia de tecnología, construcción de capacidades, las pérdidas y los daños.

Para Salaheddine Mezouar, Presidente de la COP22, esta conferencia es "una oportunidad para poner las voces de los países más vulnerables frente a los cambios del clima, en particular los países africanos y estados insulares". "Es urgente actuar ante estas cuestiones relacionadas con la estabilidad y la seguridad", dijo, señalando que la COP22 debe ser una conferencia de la acción.

Animar a los países a comprometerse con la economía de bajo carbono

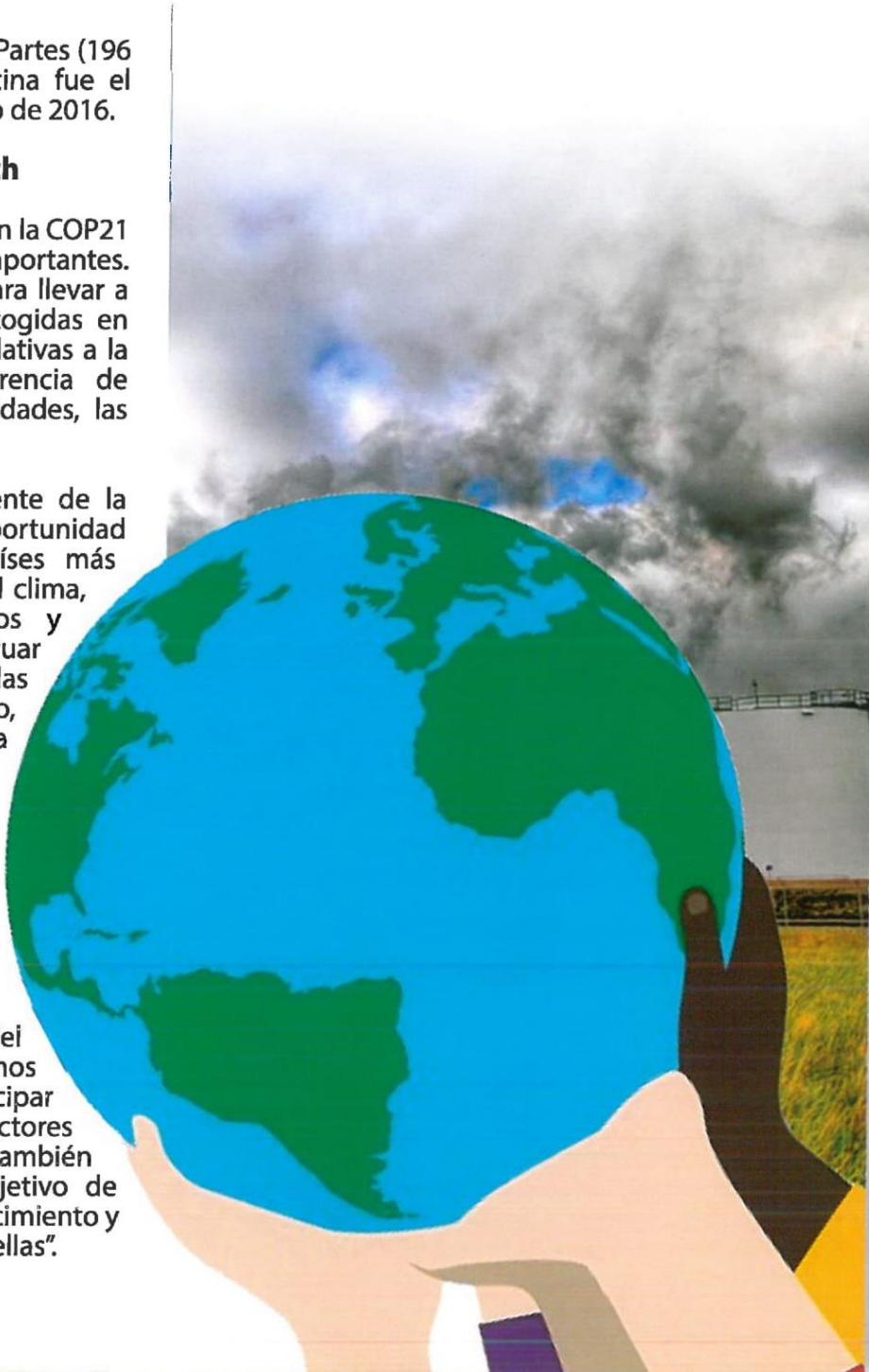
Los países firmantes del acuerdo de París deben desarrollar sus planes nacionales de adaptación.

Para Nizar Baraka, presidente del comité científico de la COP22, "tenemos que animar a nuestros países a participar de una manera fuerte en los sectores relacionados con la economía verde (también con la economía azul), con el objetivo de aprovechar las oportunidades de crecimiento y puestos de trabajo relacionadas con ellas".

Se trata también de preservar la sostenibilidad de nuestros modelos de desarrollo y de mejorar el acceso y las condiciones de uso y desarrollo de tecnologías verdes.

Driss El Yazami, el jefe del polo de la sociedad civil de la COP22, hace hincapié en la importancia de "la solidaridad universal". Agregó diciendo: "la COP 22 debe ser la conferencia de la igualdad, la juventud y la democracia." Para Yazami, aunque las responsabilidades históricas y los efectos futuros se distribuyen de manera desigual, todos tenemos que reaccionar juntos. La emergencia climática nos obliga a "reencontrar el universalismo" de alguna manera.

Fuente: www.cop22.ma



GLOSARIO

CCNUCC/UNFCCC

The United Nations Framework Convention on Climate Change (La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático-CCNUCC).

Firmado en 1992, es un tratado internacional diseñado para contener las emisiones de gases de efecto invernadero antrópico (hecho por el ser humano) para evitar una interrupción importante del sistema climático. Actualmente, hay 197 firmantes (196 países y la Unión Europea).

Adaptación

Conjunto de políticas y acciones para reducir la vulnerabilidad ante los impactos del cambio del clima.

Mitigación

Conjunto de políticas y acciones para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) luchar contra las causas del cambio climático (por ejemplo, promover los llamados transportes limpios, reciclar y tratar los residuos, reducir el consumo de energías fósiles, etc.)

CMP

"Conference of the Parties serving as the Meeting of the Parties to the Kyoto Protocol".

Se trata de las reuniones de las Partes en el Protocolo de Kyoto. Se organiza cada año desde 2005, fecha de entrada en vigor del Protocolo. Este año se va a establecer el CMP12.

COP

Conference Of the Parties /Conferencia de las Partes. COP es el órgano que toma la decisión suprema de la Convención Marco de Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC). "Proporciona actualizaciones periódicas de la aplicación de la Convención y de todo instrumento jurídico conexo que adopte y dentro de los límites de su mandato, las decisiones necesarias para promover la aplicación efectiva de la Convención". Este año, la COP22 tendrá lugar en Marrakech, del 7 al 18 de noviembre de 2016.

COY

Conference of Youth-Conferencia de la juventud. Permite cada año, antes de la organización de la COP, a los jóvenes de todo el mundo reunir y organizar actividades de sensibilización en torno a los cambios del clima. La COY no se organiza bajo la dirección de la ONU, sino que se lleva a cabo por asociaciones de jóvenes. Se trata de una iniciativa de la sociedad civil. Este año organizará el COY12.

Fondo Verde para el Clima

Es el mecanismo financiero de la ONU, vinculado a la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC). Su objetivo esencial es lograr la transferencia de fondos de los países más avanzados a los países económicamente más frágiles, para llevar a cabo proyectos de lucha contra los efectos del cambio climático.

GES

Gas de efecto invernadero. Según la definición dada por la CCNUCC, son los "componentes gaseosos de la atmósfera, tanto naturales como antropogénicos, que absorben y remiten la radiación infrarroja". Los gases de efecto invernadero que influyen en el calentamiento global son el dióxido de carbono (CO₂), el metano (CH₄), óxido nitroso (N₂O), hidrofluorocarbonos (HFC), perfluorocarbonos (HFC) y hexafluoruro de azufre (SF₆). Las emisiones de GEI se calculan en CO₂ equivalente.

INDC

(Intended Nationally Determined Contribution) "Contribución Prevista Determinada a Nivel Nacional". Son los objetivos nacionales de reducción de emisiones para después de 2020, los que cada país debe comunicar durante la COP. Forman parte del objetivo de 2°C que mantiene el calentamiento global para el fin de siglo.

IPCC:

Intergovernmental Panel on Climate Change - GIEC

"Grupo Intergubernamental de Expertos sobre

el Cambio Climático". Este organismo se creó en 1988 por la Organización Meteorológica Mundial (OMM) y el Programa Medioambiental de las Naciones Unidas (UNEP). Su misión es publicar informes científicos sobre los cambios climáticos en el mundo, para evaluar la capacidad de adaptación del medio ambiente y nuestras sociedades y proponer medidas. Dichos informes proporcionan datos sobre los riesgos del calentamiento global producido por la actividad humana.

Ofrece también, una base científica para la negociación de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC). El IPCC ha producido desde su creación en 1988, cinco informes. El último se publicó en 2013.

Protocolo de Kyoto

Se trata de un acuerdo internacional para reducir los gases de efecto invernadero, firmado en 1997. El texto fue resultado de los acuerdos alcanzados en la Cumbre de la Tierra de Río de Janeiro en 1992. Además de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre los Cambios Climáticos en la que los países participantes se reúnen una vez al año

desde 1995, el Protocolo de Kyoto, negociado en la COP3, obliga a los países industrializados, y sólo a ellos, a reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero en 2020. Estados Unidos no participó en el Protocolo de Kyoto.

Protocolo de Montreal

Adoptado en 1987, se centra en las sustancias que agotan la Capa de Ozono. Regula la producción de sustancias químicas destructivas que contienen cloro y bromo en la capa de ozono estratosférico.

Impuesto sobre el carbono

Es un impuesto medioambiental sobre los combustibles fósiles, como el petróleo, el carbón o el gas natural. Esta tasa es proporcional al contenido de carbono del combustible considerado. Su objetivo es disuadir las emisiones, limitar y controlar los riesgos del calentamiento global.

Medios de transporte limpios

Es el modo de limitar los costes de energía de viaje y las emisiones de gases de efecto invernadero, tales como caminar, andar en bicicleta, patinar o uso compartido de los coches.



El éxito de una empresa implica atender muchos aspectos,
el manejo de su seguridad también.



	Vigilancia Física
	Vigilancia Mobile
	Vigilancia Remota
	Seguridad Electrónica
	Seguridad contra Incendios
	Gestión del Riesgo Corporativo



Av. Javier Prado Oeste 757
Magdalena del Mar
Lima - Perú
Tlf. (511) 610.3030
www.securitas.com.pe

Visita nuestro blog ingresando a:
www.securitasaldia.com.pe



Líder en conocimiento de seguridad

Celebrando
15°
AÑOS DE
Experiencia

[Signature]



Agronegocios Génesis

... La agricultura comienza y se desarrolla con Nosotros

Vivero
Génesis



Oficina LIMA
Calle Los Tejedores 187 Urb. Industrial - Vulcano - Ate - Lima
01-6127000 / agrogenesis@viverogenesis.com.pe

Vivero MOTUPE
989 034 342 / 989 034 324
motupe@viverogenesis.com.pe

Vivero OLMOS
989 034 342 / 989 034 324
motupe@viverogenesis.com.pe

Huerto Madre de CAYALTÍ
989 034 398 / 948 121 542
batalaya@viverogenesis.com.pe

Vivero TRUJILLO
044 - 202367 / 989034 341 / 989 034 337
trujillo@viverogenesis.com.pe

Vivero CHINCHA
989 034 393 / 989 034 326
trujillo@viverogenesis.com.pe

Vivero AREQUIPA
989 034 350 / 989 034 330
arequipa@viverogenesis.com.pe



Nutrición Humana

Examen 5to de Secundaria
16 DE DICIEMBRE



074-320033

www.udch.edu.pe
Mz. H. Lote 14, Calla S - Urb. Miraflores



**CAJUTAY
COMUNICACIONES**

- Comunicación e Imagen Corporativa:
 - Marketing y Publicidad
- Producción Gráfica Audiovisual y Digital:
 - Fotografía Profesional
 - Diseño y Diagramación
 - Publicaciones Institucionales
- Consultorías:
 - Comunicación para el desarrollo
 - Comunicación Organizacional
 - Recursos Humanos
 - Animación Socio-Cultural

OFICINA +51 (74) - 204561 | cajutaycomunicaciones@gmail.com
7 de Enero 347 - Chiclayo | www.cajutaycomunicaciones.com



emdecosege S.
A.
INDUSTRIA GRÁFICA

Nuestra calidad y experiencia a su servicio.

Tradición
empresarial

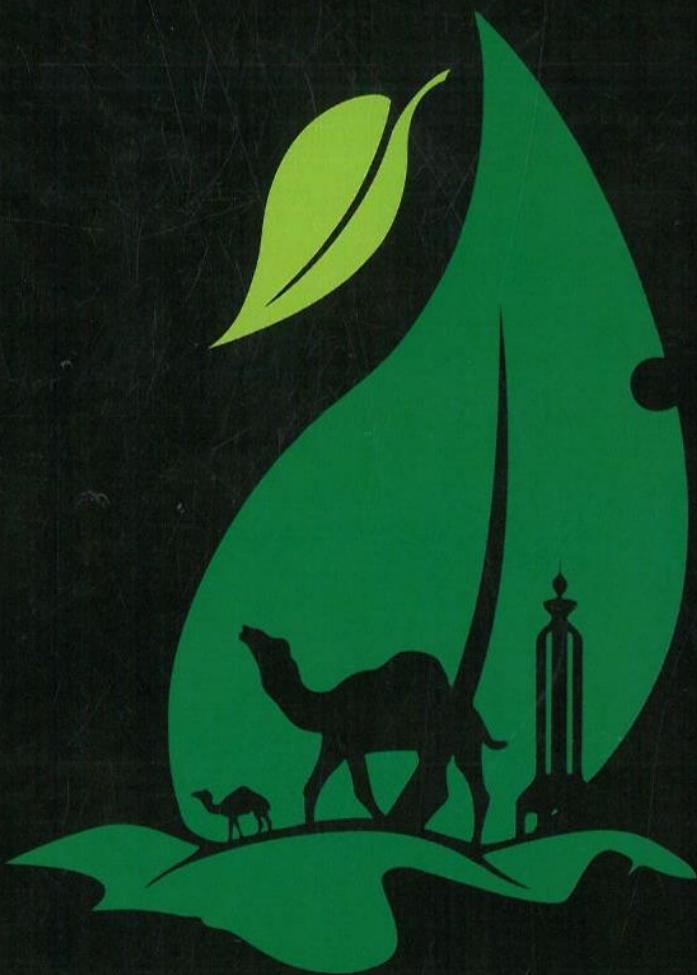
- TRÍPTICOS
- FOLLETOS
- FÓLDERES
- REVISTAS
- LIBROS
- MEMORIAS
- CATÁLOGOS
- ALMANAQUES
- ADHESIVOS
- AGENDAS
- ETIQUETAS
- VOLANTES
- AFICHES

NUEVA

Impresora offset KBA 5 colores

Orfebres N° 280 La Victoria - Chiclayo / Telfs. (74) 227952 - (74) 270006
ventas@mpcast.com.pe / asistente@mpcast.com.pe

TRAJECTOS



SUDCOP **2016**
UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE
LAAYOUNE **COP22**



MARRAKECH
COP22 2016 CMP12

ESTUDIA NUESTRAS
NUEVAS CARRERAS
**Y SÉ UN PROFESIONAL
EXITOSO**

**LA MEJOR
UNIVERSIDAD
DE LA REGIÓN**

FUENTE: AMÉRICA ECONOMÍA



2016 TEST 26
DAHC NOV

2016 TEST 17
DAHC DIC

2017 PRE 09
USAT ENE

Av. San Josemaría Escrivá de Balaguer N°855
Chiclayo-Perú. Central Telefónica (074) 606217
www.tuproyectodevida.pe

CONTABILIDAD

ECONOMÍA

ARQUITECTURA

INGENIERÍA DE SISTEMAS Y COMPUTACIÓN

INGENIERÍA INDUSTRIAL

INGENIERÍA CIVIL AMBIENTAL

INGENIERÍA MECÁNICA ELÉCTRICA

MEDICINA HUMANA

ENFERMERÍA

PSICOLOGÍA

ODONTOLOGÍA

DERECHO

COMUNICACIÓN

EDUCACIÓN INICIAL

EDUCACIÓN PRIMARIA

EDUCACIÓN SECUNDARIA: FILOSOFÍA Y TELOGÍA

EDUCACIÓN SECUNDARIA: LENGUA Y COMUNICACIÓN

EDUCACIÓN SECUNDARIA: MATEMÁTICA E INFORMÁTICA