

trávectos

sigue nuestros pasos...



Turismo y Conservación del Ambiente



TRAYECTOS

Sigue nuestros pasos...

7 de enero N° 347 - Chiclayo

Lambayeque - Perú

Contactos:

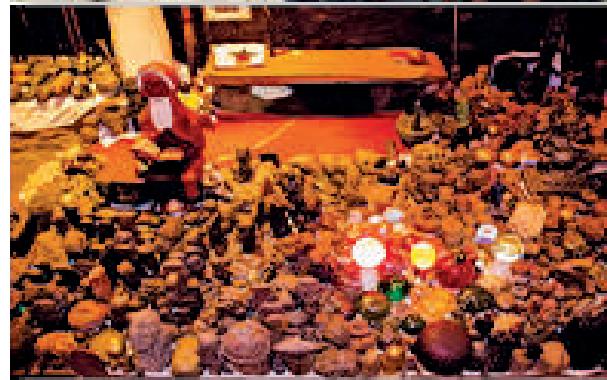
Carmen Julia Torres - 999 264 029

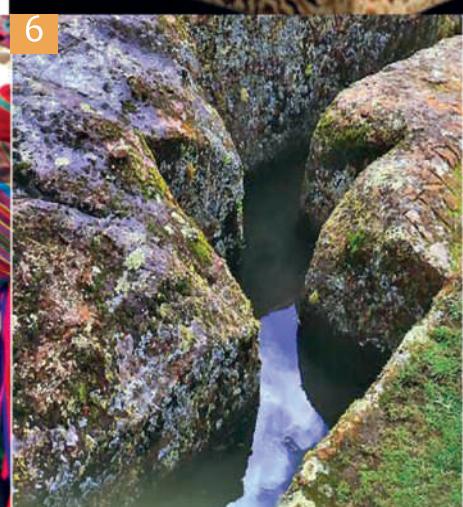
E-mail: revistatrayecto1@gmail.com

Fotografías:

PromPerú / Dana Frech Kroll / Erwin Narciso Cárdenas

(buscador en Facebook y web) / FISE / Google.





SUMARIO

LEYENDA

5 EL CHIROQUE Y LA CHILALA .

TURISMO

6 CAJAMARQUINOS ANCESTRALES PARTE II.

11 LA PRESENCIA DE CABALLOS EN CAJAMARCA, A LO LARGO DEL TIEMPO.

14 FESTIVAL INKAWASI: FIESTA DE LOS ANDES.

16 EL CHAMANISMO RITO ANCESTRAL.

22 EL TAPIZ RANURADO ES RECUPERADO POR TEJEDORAS DE LAMBAYEQUE.

GASTRONOMÍA

24 COLUMNA GASTRONÓMICA.

AMBIENTE

19 EL CAMBIO CLIMÁTICO Y LA VIDA EN LA TIERRA.

27 LA NATURALEZA DE LAMBAYEQUE ¿EN ABANDONO?

28 CAZA SANITARIA.

31 LO QUE TE DICEN, LO QUE COMES.

32 LAS MUJERES DEL MAR.

34 FONDO DE INCLUSIÓN SOCIAL ENERGÉTICO (FISE).

DIRECTORA

Carmen Julia Torres Ayudante

EDITORA

Carla Buendía Sialer

TEMAS ARQUEOLÓGICOS

Emma Eyzaguirre Coronado

COLABORADORES

Federico Kauffman Doig

Otto Quevedo Salazar

Julio César Sevilla

Silvia López Arangurí

Tatiana Curich

Javier Niño

Fernando Angulo

Róger Rumrill

Bernardo Alva Pérez

Juan Carlos Sueiro

Guillermo Baigorria

Antonio Brack Egg

Walter Alva

Manuel Pulgar Vidal

Reynaldo Trinidad

Ignacio Alva Meneses

Mara Seminario

Bernarda Delgado

Isabella Falco

Maximiliano Plaza Quevedo

Martín Cabrejos

Jorge García

ASESORÍA LEGAL

Martín Torres Pastor

IMPRESA EN ENERO 2020**Master Graphic** | 8 de octubre

Nº 136 - Chiclayo

E-mail: revistatrayectos1@gmail.com

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Dana Frech Kroll

Cesar Perleche

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Gustavo García Mundaca

FOTO PORTADA

Erwin Narciso Cárdenas

Hecho el Depósito Legal en la
Biblioteca Nacional del Perú

Nº 2019 - 01493

EDITORIAL



Iniciamos nuevo año agradeciendo a nuestros ilustres colaboradores, saludando a los TRAYECTO-LECTORES, y pidiendo que más auspiciadores abran puertas que permitan cumplir el compromiso asumido en el 2012.

Hoy presentamos como siempre artículos interesantes que ratifican la singularidad de la revista que con una pequeña innovación, pretende agilizar la lectura de quienes "siguen nuestros pasos" y con quienes hoy retrocedemos a 1992, a la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC) de Nueva York, puesta en vigor en 1994, resaltando entre sus objetivos: reforzar conciencia pública a escala mundial sobre los problemas relacionados con el Cambio Climático y estabilizar la concentración de gases de efecto invernadero primando, en esa época, evitar la amenaza en la producción de alimentos.

Tenemos Convenciones que han precisado pautas importantes en el 2014: China se comprometió a limitar sus emisiones de CO₂ antes del 2030 y consumir a partir de este año el 30% de energía primaria limpia. EE.UU a reducir sus emisiones del 26% -28% respecto a los niveles del 2005, financiar energías limpias y donar US\$3000 millones para el Fondo Verde del Clima. Japón, donar US\$1500 millones, para el mismo fin. Perú, reducir al 0% la deforestación en el año 2021. Unión Europea a reducir el 40% de estos GEI en 2030 respecto a 1990 y que el 27% de la producción energética proceda de fuentes renovables y con eficiencia, hasta el momento incumplidos. Consideramos necesario resaltar el PROTOCOLO DE KIOTO como uno de los acuerdos mas importantes sobre el CC, también resaltamos junto con la agenda de Acción Lima-Paris, la COP 21 en Paris-Francia donde 197 países por primera vez se unieron alcanzando un acuerdo histórico para combatir el Cambio Climático e impulsar medidas e inversiones para un futuro bajo en emisiones de carbono, resiliente y sostenible. Luego les suceden la COP 22 en Marruecos, la 23 en Alemania, la 24 en Polonia, hasta llegar a la 25 programada en Chile y realizada en España, donde la mirada se puso en el riesgo inminente que pronto alcanzaremos en los efectos del CC. **El punto de no retorno.**

El pasado año se recordaron tres fechas emblemáticas: la Cop 25 en España, los 25 años de la entrada en vigor de: el CMNUCC y del acuerdo de Paris. La interrogante es, se sigue avanzando? Será, como dicen analistas, letra muerta la de los acuerdos?, tenemos ante nosotros una prueba de fuego. Guterres Secretario General de la ONU manifiesta su decepción ante el comportamiento de muchos países, puntualizando que la comunidad internacional está perdiendo la oportunidad de mostrar una mayor ambición en mitigación, adaptación y finanzas para afrontar la crisis climática, Este 2020 se logrará completar los primeros 100 mil millones de dólares del Fondo Verde para el Clima? para financiar proyectos, políticas y actividades preventivas del CC y apoyar a países vulnerables que generalmente son los más pobres.

Si bien el mundo ha mejorado su visión sobre Calentamiento Global, Cambio Climático, el uso de energías: eólica y solar, ciudades verdes, aún falta mucho por hacer.

En TRAYECTOS nos preguntamos si, en todos los países se dan políticas de educación y sensibilización a profundidad? Internalicemos los pasos frente a esta situación: Mitigación, Adaptación, para hacer frente a los impactos climáticos. Criticamos la falacia lógica entre la protección del ambiente y el desarrollo económico. La certificación de emisiones reducidas o bonos de carbono, (1 bono es igual a 1 tonelada de dióxido) es pagar a alguien para que no contamine por ti, realizando proyectos de generación de energía renovable, mejoramiento de eficiencia energética, reforestación, limpieza de lagos, ríos, a cambio tienes permiso para seguir contaminando. En vez de contribuir perjudica emitir CO₂ como un bien canjeable.

Hacemos nuestro el pensamiento de la joven Greta Thunberg, **pase lo que pase no nos rendiremos.**

Estamos en una ruta que no tiene retorno, aisladamente es difícil avanzar, por ello, reclamamos políticas de estado para continuar en una carrera que es; **URGENTE!**

CARMEN JULIA TORRES**DIRECTORA**

Leyenda DEL CHIROQUE Y LA CHILALA

“A GOLPE DE ARPA”
AUGUSTO LEÓN BARANDIARÁN.

Ambos pájaros eran hijos del Sol, de ascendencia real y disfrutaban, por igual, de los derechos y prerrogativas de su rango. Por eso, ambos tienen un color amarillo en su plumaje. El chiroque amoroso quería a su padre, entanto que la chilala ambiciosa quisiera usurparle el poder ya que los dos se estaban de acuerdo en que debido a su vejez, le precisaba descansar, la diferencia estribaba en la idea altruista del uno y en la ambición desmedida del otro.

Cuando el Padre Sol se enteró de este proyecto, y teniendo en cuenta la intención de cada cual, dio este veredicto: que ambos, mientras pretendieran el trono del Sol, su Padre, deberían alejarse del Cielo para añorar, en la Tierra, el poder y el amor perdidos, hasta la total purificación de su culpa. Estableció, como una diferencia de grado, en el castigo de cada uno, que el chiroque tuviera el plumaje de un color

más semejante al del oro que el chilalá, por haber amado más, que el chiroque ostentara plumas negras en recuerdo al dolor que le produjo su desgracia; que hiciera sus nidos en forma de hamaca y con ramas y hojas, como pobranza de la bondad de su hermosura interior y que su canto fuese constante, por su fe, y melodioso en recuerdo a su felicidad perdida.

En cambio, al chilalá lo condenó a tener un plumaje de color amarillo pálido, ya que había amado por interés, a hacer sus nidos sólidos y resistentes, para ampararse del miedo y de sus propias maldades, a que su canto no tuviera armoniosa belleza, debiendo producirse, especialmente, a la salida y a la puerta del Sol, su Padre, como prueba de reverencia y disciplina y respeto.

CAJAMARQUINOS ANCESTRALES (PARTE II)

ARTE RUPESTRE EVOLUCIONADO DE SANTA CRUZ:

En el sitio de Monte Calvario, ubicado en los predios de la antigua hacienda Udima, provincia de Santa Cruz, Boris de la Piedra localizó en 1967 diversas figuras mágicas policromadas trazadas sobre paredes rocosas de ásperos farallones.

Auxiliado por A. Pedersen, De la Piedra documentó las diversas imágenes. Éstas son rupestres por estar figuradas sobre roca, pero no corresponden a tiempos de los cazadores. Fueron ejecutadas cuando ya florecía la agricultura, a juzgar por los elementos gráficos que acusan las figuras y que las vinculan a patrones del arte “chavín” de amplia propagación especialmente, por las regiones norteñas de la costa y de la sierra del país. Un estudio sistemático de las representaciones mágico-religiosas de Monte Calvario se debe a Toribio Mejía Xesspe.

El motivo 3 estudiado por Pedersen calificado como Paredón 1, presenta la figura de un ente sobrenatural conspicuo. Mide 2 m de alto y está coloreado de blanco, marrón, amarillo y verde. De contornos humanos, el personaje extiende sus brazos hacia lo alto; su boca es tigresca y los ojos están figurados con pupila jalada a un extremo de su órbita natural.

Se trata de la imagen de un ser divino que reaparece, con diferencias menores, en el arte “chavín”; especialmente en la representación de la Estela Raimondi y aun en la del Obelisco Tello de Chavín de Huántar, aunque en la última de las versiones ya figuraba de costado.

En las inmediaciones se levantan las ruinas de Poroporo, al igual que las de Monte Calvario de tiempos de la formación de la civilización andina.



ARTE RUPESTRE SANTA CRUZ

MUESTRA DE CERÁMICA “FORMATIVA”:

Muestras producidas durante la etapa inicial de la civilización peruana en el primer milenio antes de Cristo, aparecen difundidas ampliamente por el departamento de Cajamarca.

Especialmente notable por su acabado artesanal y por ser muy numerosa, es la huaqueada profusamente en los extensos cementerios de Tembladera, capital del distrito de Yonán (Contumazá), en las inmediaciones de Chilete.

De la provincia de Cutervo provienen, también, muestras de cerámica formativa. Éstas observan características específicas, especialmente por la aplicación de capas gruesas sobre su superficie, de vivos colores pintados sobre espacios delimitados por líneas incisas; al modo como se procedió a decorar la distante cerámica de

Paracas del tipo conocido como “cavernas”, como también la de Pukara en la cuenca del Titicaca.

De la misma ciudad de Cajamarca proviene el muestrario de cerámica formativa identificada en el sitio de Torrecitas por los esposos Reichlen.

Ejemplos de cerámica formativa como los referidos, incuestionablemente emparentados con el arte “chavín”, aparecen también asociados, observando variantes, a la alfarería de los grandes centros formativos cajamarquinos de Kuntur Wasi y Pacopampa.

Entre las muestras que conserva el Museo de Jaén, recolectadas por Ulises Gamonal, un puñado de cerámica presenta rasgos emparentados con tradiciones alfareras colombianas y ecuatorianas. Son claros testimonios de antiguos contactos culturales, partidos desde espacios septentrionales aunque siguiendo caminos aun no precisados.



CERÁMICA TORRECISTAS.

EXPRESIONES CULTURALES VARIAS:

Un sinnúmero de variadas muestras arqueológicas, pertenecientes a diversas etapas, están regadas por el departamento de Cajamarca.

No nos detendremos en ofrecer referencias sobre el Cuarto del Rescate y los Baños del Inca, que se ubican en la propia ciudad de Cajamarca o en sus inmediaciones, por cuanto estos testimonios son muy conocidos. Pasemos revista, más bien, a algunos restos arqueológicos soberbios menos divulgados.

LAS RUINAS DE TANTARICA:

Están situadas a unos 2500 m de altura, en las faldas del cerro Tantarica, a 5 km al norte de Catán, capital del distrito de Tantarica de la provincia de Contumazá.

Los restos corresponden a varios grupos, siendo el de Tantarica el más importante. Otros testimonios arqueológicos ubicados en los alrededores son Piedra del Inca, Cueva Choloque, Muros Chocho!, Cueva Chacladén.

Las ruinas de Tantarica exhiben canales subterráneos de longitud variable. Los recintos que conforman este sitio arqueológico están trabajados con piedras labradas. Por su estilo, Tantarica corresponde a fines del Horizonte Medio, dominado por la cultura Tiahuanaco-Huari. Pero su vigencia debió continuar en tiempos posteriores cuando, en Cajamarca se consolidaron diversas naciones para conformar el “reino” de Cuismanco o Cajamarca que, luego sería absorbido por el Incario. Los chimú(es) influenciaron al parecer la zona, en tiempos de Cuismanco.

COLLOR:

Las extensas ruinas de Collor están situadas a 25 km de Cajamarca, siguiendo la carretera que se dirige a Namora y a sólo 6 km de este poblado.

Se estima, por lo general, que Collor pertenece al llamado Horizonte Medio o sea a la época de la presencia de la cultura Tiahuanaco-Huari. Aunque aparecen ya descritos en el siglo XIX por los viajeros William B. Stevenson y



Charles Wiener, los testimonios de Collor aun no han sido intervenidos por profesionales.

NICHOS HORADADOS EN LA PEÑAS:

Una forma sepulcral muy extendida por el departamento de Cajamarca fue la de acomodar a los difuntos en nichos excavados en la roca, en algunos casos en lo alto de barrancos. Se les conoce tradicionalmente como “ventanillas” y por lo general aparecen agrupadas en las peñas adoptando forma cuadrada y circular. Algunas son diminutas, por lo que sólo pudieron representar nichos de restos sepultados por segunda vez. En otros casos son espaciosos y debieron albergar a varios difuntos. Hay también hay “ventanillas” aglomeradas en conjuntos, que eran cubiertos con una tapa común a todas.

Las más conocidas son las de Otuzco, en la ciudad de Cajamarca. Pero los conjuntos de Combayo y los de Bambamarca (Yaucano) son, sin duda, los más notables de todos los conjuntos de nichos horadados en las peñas. Le siguen otros grupos importantes, tales como las ventanillas de San Cristóbal, y las de Huayrapongo en la provincia de San Miguel.

En Bambamarca, en el valle del Yaucano, en el sitio de Apán Bajo se ubican centenares de



ventanillas. Estas cavidades tienen los bordes rebajados con la finalidad de que en éstos pudieran afianzarse las tapas de los nichos; acaso conformadas originalmente por una armazón salpicada de barro, y que no debieron ser tapas pétreas, debido a que sus restos caídos se encontrarían al pie de los nichos.

Curiosamente, la tradición de excavar cavidades en la roca siguió vigente en la Colonia. Lo comprueba la presencia de una capilla cristiana en las inmediaciones de las ventanillas de Bambamarca, construida excavando en la peña el espacio requerido. Sus paredes simulan apoyarse en columnas adosadas a las paredes de la roca, pero no cumplieron función alguna y sólo fueron esculpidas para dar la ilusión de representar una pequeña iglesia cristiana levantada al aire libre.

Los grupos de ventanillas de Combayo se alcanzan desde Cajamarca y parten desde Liuscapampa. Estas necrópolis observan un grado alto de elaboración de sus criptas y su estado de conservación es excelente, algo que no acontece con las ventanillas de Otuzco por cuanto están muy erosionadas a consecuencia de la calidad de roca.

En otras regiones del Perú aparecen también criptas horadadas en las peñas, pero sólo ocasionalmente. Por ejemplo, cerca de la ciudad del Cusco,

o en Tenejaja, situado entre las poblaciones de Cotahuasi y Tomebamba (Arequipa), donde los agujeros son más espaciosos y muestran indicios de haber sido tapiados (1986).

EL CANAL DE CUMBEMAYO:

Situada a 3 600 msnm, en las faldas occidentales de los cerros del Cumbe y a 7,5 km de la ciudad de Cajamarca, en línea recta. La existencia de Cumbemayo fue conocida en 1937, año en que lo examinó Julio C. Tello (1941), al saber que Ernesto Puente había hallado un canal prehispánico durante labores de limpieza en terrenos de la entonces hacienda San Cristóbal.

Se trata de un canal de suave pendiente, labrado en una parte de sus tramos en roca volcánica. Pasa por túneles y forma a veces codos en zigzag para aminorar la velocidad de la corriente.

Roger Ravines describe el canal sosteniendo que puede "dividirse en dos secciones y tres tramos. Los dos tramos de la primera sección mantienen su curso original, mientras que la segunda sección tiene modificado parte de su trazo...".

El canal de Cumbemayo se nutre de las aguas pluviales almacenadas en las laderas



NICHOS HORADADOS EN LAS PEÑAS



CANAL CUMBEMAYO

occidentales de los cerros del Cumbe. Éstas escurren a manera de torrente subterráneo permanente como también en forma de choreras.

De acuerdo al descubrimiento hecho por Georg Petersen, estímase que el canal de Cumbemayo cruza gigante como lo fueron Kenko en el Cuzco y Saywite en el departamento de Apurímac. Es decir, un centro pluviomágico o de culto al agua. Este planteamiento se sustenta por ahora en algunos indicios, que podrán ser comprobados sólo mediante futuras investigaciones arqueológicas de campo realizadas con intervención de expertos en ingeniería hidráulica.

Existen tramos modernos en el canal de Cumbelias faenas periódicas de limpieza que corrían a cargo de la Junta de Regantes del Canal de Cumbemayo. La corriente avanza con tanta lentitud que da la impresión que sus aguas estuvieran estancadas; en algunas zonas aparecen embalses y de hecho se advierten estancamientos hídricos. A todo esto contribuye el escaso desnivel del canal, cuyas aguas están cubiertas en su mayor parte por una densa capa verde de algas, que nutre abundantes colonias de microorganismos que dañan las paredes del canal al generar resquebrajamientos.

Asociados al canal se presentan dos elementos. Uno de éstos está conformado por un grupo de bloques que exhiben diversos planos tallados y pulidos y se ubica al inicio del recorrido del canal. El otro es la llamada “piedra de los sacrificios”, una roca labrada en forma de cono trunco. Además, en las inmediaciones del canal existen otras expresiones arqueológicas, de proporciones menores.

En algunos sectores del canal se distinguen petroglifos, que en algunos casos presentan rasgos chavinoides. Debido a esta circunstancia, Julio C. Tello dedujo que el canal de Cumbemayo podría datar del primer milenio antes de Cristo. Los petroglifos de Cumbemayo han sido documentados por Fortunato Sánchez. Ravines opina que el canal “fue utilizado durante todo el período prehispánico”.

A poca distancia del canal, en el borde del bosque de rocas Los Frailones, se encuentra un adoratorio cavado en la roca, que recuerda a una gran boca, y debe considerarse asociado al canal, aunque la obra no haya sido ejecutada necesariamente en la misma época.



CANAL CUMBEMAYO

LA PRESENCIA DE CABALLOS EN CAJAMARCA, A LO LARGO DEL TIEMPO.

POR: OTTO QUEVEDO SALAZAR.
AFICIONADO Y CRIADOR DE CABALLOS DE PASO.

“LUEGO DE MÁS DE 500 AÑOS QUE HICIERAN SU INGRESO A CAJAMARCA, CON JINETES TRASHUMANDO OLOR A PÓLVORA, AMBICIÓN, SED DE PODER Y NO pocas TRAICIONES AHORA ESTOS, NOBLES EJEMPLARES YA NO SON USADOS PARA LA GUERRA NI CONQUISTAS”

La presencia del caballo peruano de paso en Cajamarca está relacionada con la llegada de los españoles a nuestro terruño, en la época de la conquista o, el Encuentro de Dos Mundos, como ahora se le llama.

En el segundo viaje de Cristóbal Colón a América, éste (Colón) trajo algunos caballos entre potros y

yeguas y les buscó cobijo en criaderos establecidos en Centroamérica especialmente en Guatemala y Nicaragua. Luego de lograr la aclimatación en nuevos espacios y la debida reproducción, estos mismos caballos son trasladados por los españoles que ingresan a Perú y, posteriormente, enterados de la inmensidad de tesoros que poseía el Inca Atahualpa, deciden ir a los andes tras la captura del monarca inca.

Fueron 37 los caballos que ingresaron por la Shicuana (paraje ubicado en la zona nor-oriental de la actual ciudad de Cajamarca) y el ruido de sus herrajes, fabricados artesanalmente como en la actualidad, de acero forjado en el yunque, aunado al humor corporal tanto de jinetes como de los sudorosos animales, los que mayor temor y pavor



CLA - Templario (GR-Viajero x CLA - Trapacera).

causaron en los miles de indios apostados en la Plaza Central de Cashamalca (lugar de heladas), nombre de origen de la actual Cajamarca. Aunado a esto, que los naturales nunca habían visto criaturas semejantes como las de los enjaezados (adornados) caballos, con petos, estribos y riendas, lo que los hacía aparecer como seres extraterrestres o figuras que merecían todo el respeto y veneración.

Luego de ese fatídico año de 1537 y posterior a la captura y muerte de Atahualpa, los españoles se afincaron en Cajamarca y se buscó nuevas zonas de reproducción de los equinos, que eran el único medio de transporte de la época, seleccionándose Chachapoyas, lugar ubicado a menor altura que nuestra ciudad y que, por el clima y la proliferación

de pastos naturales, era pródigo para lograr la parición de las yeguas y la obtención de nuevos ejemplares que quedaban aptos para seguir en las labores de expansión y conocimiento de nuevos territorios en su afán de conquista y dominación.

Entonces podemos afirmar, que estos animales descendientes de las razas Berebere y Andaluz (España), se ambientaron en las tres regiones de nuestra patria y, luego vino su uso en transporte y carga para las tareas agrícolas por los españoles que se quedaron en estos lares. También en la implementación de cultivos nativos de maíz y papa pero, además, cultivos de especies que los extranjeros fueron introduciendo en esta parte de América, lo que aseguraba la subsistencia de todos, los caballos y los nuevos peruanos y cajamarquinos que fueron naciendo.

En la época de la colonia, el uso del caballo se fue generalizando entre los cajamarquinos ricos y pobres, ya que igual tenían que transportarse de ciudad a ciudad, vale decir de Cajamarca a Trujillo y otros lugares periféricos. Además, también su uso se incrementó por la implementación de nuevas áreas agrícolas y la supervisión de los trabajos que, siempre se lo hizo sobre el lomo dócil del querido caballo.

No podemos dejar de mencionar la importancia que tuvo el uso de este noble animal, en la guerra por la independencia como cuando, el Libertador Simón Bolívar de paso por Cajamarca, hubo de realizar aprovisionamiento obligado de caballos, para el recambio de los cansados y/o enfermos, con los cuales continuó su larga travesía en la lucha liberadora.

También lo usaron los Bandoleros liderados por el hacendado chotano Benel, quien se alzó en armas con sus aliados en contra del poder central y quien fuera derrotado también por las fuerzas policiales, apoyados por su propia caballería.

A inicios del siglo 20, en la próspera Cajamarca, según relatos del historiador cajamarquino Evelio Gaitán Pajares, las haciendas adquieren mayor importancia y debido a la amplitud de sus áreas se incrementa la necesidad de contar con mayor cantidad de caballos. También se realiza el intercambio de equinos entre los hacendados serranos y los costeños, básicamente de las zonas de





Chiclayo y Trujillo (que luego de la Reforma Agraria se convertirían en Cooperativas). Es entonces, que se va forjando la raza del Caballo Peruano de Paso al igual que ocurre, a lo largo de toda la costa peruana.

Gracias al intercambio o cruce de sementales costeños con yeguas serranas, famosas por su fortaleza y tamaño, éstas eran muy requeridas para cruzarlas con padrillos o sementales de las haciendas costeñas ya que, en estas se había logrado obtener potros de mucho estilo y garbo al caminar y que, al obtener los productos de las cruzas, éstas serían crías bonitas y fuertes, muy necesarias para las labores diarias.

Entonces, luego de 500 años que hicieran su ingreso a Cajamarca, con jinetes trashumantes olores a pólvora, ambición, sed de poder y no pocas traiciones, ahora estos nobles ejemplares ya no son usados para la guerras ni conquistas, Ahora lo son, también para el transporte pero, básicamente con fines turísticos, promoviéndose su crianza para Concursos oficiales que son asumidos por la Asociación Nacional de Criadores de Caballos Peruanos de Paso y sus filiales a nivel nacional.

“YA NO LEVANTA LAS MANOS PARA LUCHAR CON LA ARENA, QUEDÓ PLASMADO EN EL TIEMPO SU ANDAR DE PASO PERUANO.”

Podemos decir que la gran Chabuca Granda compuso la canción José Antonio dedicada a Fernando Graña (al parecer su amor secreto) y al Caballo de Paso que es ahora, Símbolo de Peruanidad. En esa misma canción, dice: *“tu mi tierra que eres blanda, le diste ese extraño andar, fina cadencia en el anca, brillante seda en las crines y el nervio tierno y alerta para el deseo del amo, ya no levanta las manos para luchar con la arena, quedó plasmado en el tiempo su andar de paso peruano”*.

Por eso, a través de la hermosa revista chiclayana “TRAYECTOS”, mi veneración a este noble animal, que tantas satisfacciones nos da. Que une personas, familias y pueblos.



POR: JULIO CÉSAR SEVILLA.
SOCIÓLOGO / DR. EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

F

: F

Festival Inkawasi Taki puede ser traducido como: la casa del inka canta y baila, nombre sugerido y fundamentado por el docente Evaristo Cajo Leonardo en octubre de 1976, ante el Comité presidido por doña Irma Toro Morales, para impulsar este evento cultural. La idea del evento fue sugerida, a su vez, por el Supervisor de Educación de Ferreñafe, don Juan Píscoya Sono.

¿QUÉ FENÓMENOS SOCIALES DETERMINARON ESTE ACONTECIMIENTO CULTURAL?

En Lambayeque y el Perú se desarrollaba una visión nacionalista que planteaba volver a mirar los diversos grupos étnicos, observar su cultura, en tanto, los costeños, seguían desarrollando una alteridad perturbada que no les permitía comprender el ethos del inkawasino y lo consideraban solo figuras decorativas, solazándose con su baile, los tejidos y vestidos pero, sin valorar su aporte en etno-botánica, etno-geometría y otros elementos más de la cultura tradicional. Se desarrolla así el relanzamiento de las comunidades campesinas y la emergencia social de los pequeños productores agrarios quienes, buscando un espacio social, ante la desaparición de las haciendas, tomaron inicialmente, los patrones culturales ancashinos y de influencia ecuatoriana, (que escuchaban por emisoras de radio de ese país).

Después de 1976, empieza una etapa de reconstrucción de la identidad campesina, desarrollada por los mismos actores sociales a partir de la escuela y, luego en el seno de la comunidad, que permitirá reforzar el habla del quechua, fortificar sus costumbres y valorar sus tradiciones que, en los contextos de diversidad cultural y aculturación sufriría diversos cambios a partir de sus mismos protagonistas, los campesinos y permitiendo una continuidad cultural no lineal por 44 años en la reconstrucción de una identidad inkawasina.

Se está logrando la recuperación de bailes como el Lanchipinkullo que es una variedad del baile del pañuelo y, a su vez, un aporte para reconstruir la marinera local. También, de las múltiples expresiones del Taki, danza y baile prehispánico que se han mantenido por más de 1500 años. Hoy se presentan takis de techado de casa, bautizo, matrimonio, landa, elementos no sólo de socialización campesina, también, les permite construir su conducta social. En los diversos caseríos se enuncia una determinada forma de rasgar la guitarra, ejecutar el baile del huayno o el baile con chirimilla o dulzaina, así como se organizan bandas típicas en los diversos caseríos.

En un primer momento se alentó la integración de la comunidad magisterial. Hoy, este fenómeno

se da entre los docentes nativos, los nativos de otros lugares. Algunos asumen los patrones andinos, y otros marchan a su pueblo. En los últimos años se ha producido un diálogo de saberes entre docentes y comuneros logrando rescatar danzas, bailes, canciones, así como, ejecutores de diversos instrumentos musicales. Se ha reformulado el baile del Taki, labor desarrollado por la Norteñita de los Andes que involucra modernizar esta expresión artística, y masificar el baile entre los jóvenes de la sierra de Lambayeque.

Se ha rescatado infinidad de mitos y cuentos que se presentan en la escuela y en el festival. El cuento más recurrido se refiere a las diversas aventuras del zorro, relatado con mucha alegría por los campesinos y los niños. También se advierte en el desarrollo de la artesanía y sus diversas expresiones, faldas, bolsas, fajas, ponchos, lo que ha determinado un reposicionamiento social de la mujer, tanto en el seno familiar, como en el desarrollo del emprendedurismo.

Se ha reconstruido el quedamiento, matrimonio andino, para hacerlo más rápido donde el factor fundamental ya no es el deseo de los padres de casar a sus hijos sino, la construcción del afecto de la pareja de manera directa.

El Taki, se ha convertido en motivo de orgullo de transportistas, comerciantes, dueños de hoteles, restaurantes quienes, ven incrementados sus ingresos de modo considerable en los días de festival. La celebración del Taki coincide con la fiesta de la Virgen de las Mercedes, lo que implica una migración temporal de retorno de, algunos, con patrones culturales que generan diversos procesos de aculturación y, otros, la



gran mayoría, manteniendo la tradición. Casi masivamente, las mujeres visten nuevamente sus trajes típicos, degustan sus comidas tradicionales y bailan sus danzas. En 44 años el Taki ha contribuido a reconstruir la identidad andina, a la emergencia de construcciones culturales a partir de las tradiciones. A la

presencia socioeconómica de grupos sociales que logran una determinada acumulación y su posicionamiento que implica una disputa por el poder político, a mayores grados educacionales sin perder sus raíces. En el norte peruano el Taki es un primer instrumento de construcción de conducta social andina, cuyo eje es Inkawasi.

El Chamanismo, rito ancestral

POR: LUIS ÁLVAREZ AGURTO.
GESTOR CULTURAL Y TURÍSTICO.



MESA CURANDERA

Chamán: Ramón Fernandez Julca.

El vocablo “Shamán”, tiene su origen en el nombre de un árbol de la Tundra de Siberia; en la que “Sha” (significa “El que sale”), personaje que realiza viajes míticos al mundo de los espíritus con poderes curativos de sanación, en solidaridad con su comunidad.

En nuestro país, las prácticas del curanderismo, se mantienen vigentes desde épocas ancestrales, sobreviviendo al proceso de extirpación de idolatrías, implantadas por los españoles, llegando hasta la actualidad como expresión del “Sincretismo cultural” andino hispánico, con elementos del culto católico, mezclado con componentes precolombinos.

En el proceso histórico del chamanismo en Lambayeque, el dato más antiguo se refiere al **“Chamán del Morro de Eten”**, estudio realizado por los arqueólogos: Luis Millones, Moises Lemlij y

Dana Cáceres; en el libro **“Demonios y Curanderos en el Norte del Perú”**; complejo arqueológico perteneciente a la **Cultura Cupisnique** (Etapa tardía) donde hallaron osamentas con digestión de alucinógenos, acompañados de elementos de poder: (cristales de roca, espejos de antracita, sonajas o chunganas y polvo de spondylos).

Posteriormente en la Cultura Mochica, observamos en su cerámica representación de chamanes (**Oquetlupuc***) auscultando a enfermos, amén de vocablos como: **Asanku*** (remedio), **Tsetek*** (hechizo), **Mantsuku*** (Amuleto), **Netpok*** (tabaco), **Huatan*** (ídolo).

Luego en la Cultura Lambayeque o Sicán, destaca la **Sacerdotisa de Chornancap**, dama de alto status jerárquico y religioso, con presencia en su rico ajuar funerario de **cuencos bimetálicos** (Oro y



CHAMANISMO MOCHICA.

Plata) para libaciones de sustancias alucinógenas. Finalmente, en 1782 el cronista Rubiños y Andrade nos informa que el hechicero mayor del distrito de Pacora en Lambayeque, se llamaba “Umo Tamo”*.

Los Chamanes o Brujos.- Han nacido en grupos étnicos, con conocimiento ancestral de plantas medicinales psicoactivas o alucinógenas, que les aumenta los niveles de serotonina de la corteza cerebral, proporcionándoles visiones por medio del desdoblamiento, entrando al mundo sobrenatural para: adivinar, ver el mal del paciente y curarle:

**“VAMOS
LEVANTANDO,
VAMOS
SUSPENDIENDO”**

Para ello, el hechicero, invoca al poder de los Apus (energía telúrica) de los cerros protectores y de las cochas, lagunas o manantiales sagrados, combinadas con las fuerzas curativas de las plantas y el asesoramiento de espíritus de maestros difuntos.

**“CERRITO ENCANTAU
DA LA MEDECINA
QUE LA NECESA
TANTO DESGRACIAU”**

**“TAITA SAN CIPRIANO
QUE CON DIOS TRABAJAS
GUÍAME LA MANO
PA’SACAR LAS PAJAS”**

RITUALES DE PURIFICACIÓN

Antes de participar en la “Mesa Chamánica”, los pacientes tienen ceremonias de purificación, girando al entorno de pozas con ramas aromáticas ardiendo o tomando baños de florecimiento.

LA MESA DEL CHAMÁN

Está formada por las artes que le adornan, colocadas sobre una manta especial en el suelo, donde se ponen: varas o bastones de madera tallados, espadas de metal, imágenes de santos (San Cipriano), cráneos, huacos e ídolos y frascos conteniendo yerbas maceradas en lociones. Las mesas, suelen estar divididas en dos campos: los elementos de la izquierda combaten “el daño” sufrido por el paciente y los de la derecha, sirven para reconstruir su salud física y mental.

LA SESIÓN CHAMÁNICA

Es el “culmen” del rito chamánico, se realiza los días viernes, por las noches en el campo, terminando al amanecer. El brujo potencia su mente, tomando pócimas del cactus (*Echinopsis pachanoi*) “San Pedro” y sorbiendo tabaco disuelto en lociones, mediante la técnica Cráneo nasal (**quiopraxia sutil**) que actúa en el líquido céfalo raquídeo, liberando emociones y recuerdos; además facilita el proceso terapéutico reforzándoles con rezos, ícaros o cánticos y parafernalia ritual; haciendo “El Rastreo” o seguimiento al espíritu de los pacientes para ver el motivo de su mal.

Los pacientes también beben “San Pedro” en pequeñas tomas, las que le da fuerza espiritual en la sesión, produciéndoles efectos purgativos y febríferos.

Los ayudantes o **ramplones** del curandero, friccionan el cuerpo de los pacientes, con varas de Chonta o Chungos

(cantos rodados) para limpiarles de sus vibras negativas.

Al amanecer algunos participantes hacen dieta blanca (sin condimentos) y se aíslan sin exponerse al sol, con abstinencia sexual por 48 o 72 horas.



CUENCO BIMETÁLICO.

BRUJOS FAMOSOS

En las primeras décadas del siglo pasado, fueron maestros indiscutibles en nuestra región: **Victoriano Puecas, Santos Paredes y Tiburcio Samamé.** Entre 1940 y 1970 destacaron: Celso Cáceres en Illimo, Santos Vera en Túcume y en Salas, Anselma Purihuamán ya fallecidos y entre otros Filiberto Cajo y Gumercindo de la Cruz. En Ferreñafe, en la década del '60 Gerardo Pizarro en plena mesada avizoró un gran tesoro áureo en una huaca de Batangrande y en la actualidad Ramón Fernández, goza de gran prestigio y exhibe una singular mesa Chamánica.



INCENDIO AMAZONAS.

EL CAMBIO CLIMÁTICO Y LA VIDA EN LA TIERRA: ESTAMOS LLEGANDO A LA HORA CERO.

POR: RÓGER RUMRILL.
ESCRITOR Y PERIODISTA ESPECIALIZADO EN
TEMAS DE AMAZONÍA.

Los infernales incendios ocurridos en la cuenca amazónica y en el otro extremo del mundo, la Isla-continente de Australia, y el fracaso de la Conferencia de las Partes sobre el Cambio Climático de las Naciones Unidas, la COP 25, realizada en Madrid, España, fueron las peores señales ambientales ocurridas en el año 2019 y en el nuevo año 2020.

Las peores, porque las cifras sobre el cambio climático y sus impactos en la vida del planeta nos indican, como las trompetas del apocalipsis, que estamos llegando al fin; a la hora cero. El planeta Tierra está entrando a la sala de cuidados intensivos.

Los incendios de Brasil-ahora ya lo sabemos-no fueron meros y simples accidentes. Fueron

provocados como una estrategia perversa de las políticas extractivas, del modelo primario exportador del actual presidente brasileño Jair Bolsonaro que, sostiene y lo grita a los cuatro vientos, junto con los agroexportadores de soya, carne de vacuno, palma aceitera y otros monocultivos, que el “desarrollo” está por encima de la conservación, de la vida de la naturaleza.

Pero ese llamado “desarrollo” a costa de la vida de la naturaleza es imposible. Porque no solo se convirtieron en cenizas millones de árboles, sino todo el sistema de vida, toda la cadena biológica que el bosque tropical sustenta y da vida: la fauna silvestre, los insectos, las plantas medicinales y alimenticias. Pero mucho más. El bosque tropical

amazónico produce el 20 por ciento del oxígeno del planeta, en la cuenca amazónica-tal como hemos señalado en otras crónicas-están los restos de la terra preta do indio como se llama en Brasil y Yana allpa, en la Alta Amazonía del Perú, la tierra antropogénica más fértil del mundo creada por las civilizaciones indígenas precolombinas.

Además, lo hemos reiterado muchísimas veces, el bosque amazónico es la mayor fábrica de agua dulce del mundo.

Hay un dato que pone los pelos de punta a cualquier persona que ama la vida y por tanto respeta la naturaleza. Con los incendios y el uso intensivo de pesticidas e insecticidas que emplean las multinacionales soyeras y ganaderas para sus monocultivos han muerto, según informes de organizaciones científicas, más de 400 millones de abejas.

Las organizaciones científicas, entre ellas la Sociedad Geográfica Real de Londres y el Instituto Earth Watch, califican a la abeja como el animal más útil del mundo.

“MÁS DEL 75 POR CIENTO DE LOS CULTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA DEPENDEN DE LA POLINIZACIÓN DE LAS ABEJAS. SIN ELLAS NO HABRÍA CAFÉ, MANZANAS, ALMENDRAS, TOMATES, CACAO Y OTRAS MUCHÍSIMAS OTRAS PLANTAS.”

Por el inmenso valor de estos insectos las Naciones Unidas han declarado el 20 de mayo de cada año “El día mundial de las abejas”.

Mientras que los incendios en todos los países de la cuenca amazónica que son parte de la Organización del Tratado de Cooperación Amazónica (OTCA), en Brasil y Bolivia fueron los más catastróficos, han sido provocados y son la consecuencia directa del sistema extractivo mercantil y primario exportador, en Australia son, las pruebas científicas lo dicen, el resultado del cambio



INCENDIO AUSTRALIA.

climático. Aunque allí también las autoridades gubernamentales inútilmente tratan de negarlo.

A este respecto, el líder del Sindicato Unido de Bomberos de Australia, Greg Mc Conville, en un discurso en las puertas del Parlamento, en Camberra, acompañado por líderes indígenas australianos y del movimiento Farmers por Climate Action, expresó: "Hemos visto cómo se batían récords y se hablaba demasiadas veces de la ausencia de precedentes.

Los incendios se manifiestan de manera no vistas anteriormente en este planeta en proceso de calentamiento. De ahí se extrae que el cambio climático está sobrealimentando el problema de los incendios en Australia como a nivel internacional".

Y apuntando a las autoridades australianas y a todos los negacionistas del cambio climático, concluyó con un tono irónico: "Al final de la manguera contra incendios no te encuentras con escépticos del cambio climático".

Pero no solo los incendios y el modelo económico y de vida ambientalismo inviable,



socialmente injusto y económicamente insostenible están atentando contra la salud del planeta. Están también los beneficiarios de este sistema mortal: las multinacionales y corporaciones que gobiernan el mundo y sus operadores, los gobiernos de turno.

Son ellos, la llamada coalición de los combustibles fósiles, los que bloquearon la COP 25 de Madrid y convirtieron en letra muerta los Acuerdos de París del 2015. Esta coalición perversa, ciega y suicida está integrada por EE.UU, Rusia, China, Brasil, Arabia Saudita y la India.

EL DECRECIMIENTO LA ÚNICA SALIDA:

Las Naciones Unidas ha señalado que para tener un 60 por ciento de posibilidades de no superar el fatídico umbral del 1.5º de calentamiento se necesita que del 2020 al 2030 las emisiones deben reducirse en un 7 por ciento anual.

Pero eso es imposible porque la coalición suicida se opone. Pero hay una salida. "El decrecimiento es la única salida del atolladero. Aunque parásemos las emisiones de CO₂, pasarán de 500 a 1000 años para que el clima se la tierra se estabilice. Decrecer bajando a reduciendo el consumo del 40 por ciento de energía", afirma el científico español Antonio Turiel.

¿Se imaginan los lectores que el 1 por ciento de megamillonarios que controlan la riqueza del mundo renuncien a su insaciable y voraz angurria por el dinero? Salvo que los miles de millones de seres humanos amenazados por la destrucción de su hogar, el planeta Tierra, tomen conciencia y digan, ¡hasta aquí nomás.

"AL FINAL DE LA MANGUERA CONTRA INCENDIOS NO TE ENCUENTRAS CON ESCÉPTICOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO"

El tapiz ranurado es recuperado por tejedoras de Lambayeque.

En diciembre 2018, realicé un trabajo de campo acompañada por el artista textil Esteban Nazario. Quería que Esteban conociese los talleres de las tejedoras del telar de cintura de Monsefú, Mórrope y Santa Rosa para evaluar la posibilidad de recuperar una técnica de tejido que no se practica en Lambayeque desde hace, aproximadamente, 500 años. La técnica del tapiz ranurado. Esta técnica, ha sido practicada por diversos pueblos en el mundo para cubrir las paredes de palacios o elaborar vestidos espléndidos. La técnica consiste en mostrar imágenes, ocultando los hilos de la urdimbre y visibilizando los hilos de trama, obteniendo complejas y coloridas figuras naturalistas y/o abstractas.

En el Perú, los antiguos peruanos también desarrollaron muchas técnicas textiles entre ellas, el tapiz, creando excelsas obras de arte en sus 3 variantes: tapiz ranurado (slit tapestry); tapiz entrelabrado (interlocked tapestry) y tapiz cola de milano (dovetailed tapestry).

En la costa norte y central y, particularmente en Lambayeque, las tejedoras dominaron varias técnicas textiles entre ellas, las del tapiz ranurado, variante que se reconoce por tener pequeñas ranuras de milímetros hasta ranuras de mas de 05 centímetros entre bloques de un color y otro, obteniendo bellos y complejos diseños con sencillas herramientas, como las que se muestran en la famosa vasija identificada por los expertos como Moche 5, y representa a un grupo de tejedoras tejiendo posiblemente, una pieza en tapiz. Fig. 1.

Esta técnica también fue conocida entre las tejedoras de las culturas Lambayeque y Chimu (s. XII- XIV d.C.) quienes dominaron el arte de tejer bellas piezas en lana y algodón, usando varios colores, entre ellos el intenso color rojo de la cochinilla (*Dactylopius coccus*) Fig. 2 y 3.

POR: SILVIA LÓPEZ ARANGURÍ.
Ex CONSULTORA UNESCO.

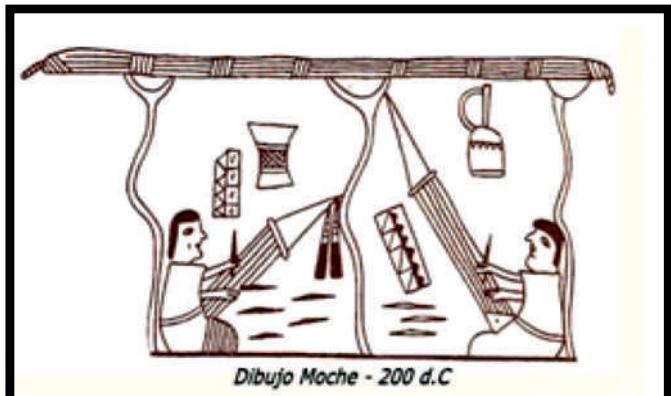


Fig. 1. Escena de un taller de tejedoras Moche. Tomado de Donnan, 1979.



Fig.2. Imágenes y figuras tejidas con la técnica del tapiz ranurado. Tomado de Anton, 1984.



Fig.3. Unku Chimu tejido en tapiz. Tomado de Phipps, 2010

TALLERES

Fig.4. Tejedora de Túcume, aprende a tejer en tapiz ranurado. Archivo S.Lopez.



Fig.7. El representante del CITE Sipan y el artista E. Nazario mostrando un nuevo prototipo tejido en tapiz ranurado. Archivo S.Lopez.



Fig.5. Maestro y alumnas muestran avances del aprendizaje, patrocinado por la Municipalidad de Ciudad Eten. Archivo. S.Lopez.



Con estos antecedentes históricos, existiendo predisposición en las actuales tejedoras para recuperar la antigua forma de tejer, diseñe y dirigí el taller “Recuperación de la técnica del tapiz ranurado en la región Lambayeque” proyecto que se llevó a cabo entre enero y abril 2019 con el respaldo de la Unidad ejecutora 0005 Naylamp y 10 municipalidades visitadas para involucrarlas Mórrope, Túcume, Mochumi, Lambayeque, Pitipo, Ferreñafe, Ciudad Eten Santa Rosa, San José y Monsefú. En el Taller I, participaron 20 maestras del tejido en telar de cintura, recibiendo entrenamiento por un mes del artista Nazario. Se obtuvo una primera muestra gracias a su entusiasmo y empuje.

La siguiente etapa y con el apoyo de los regidores de educación y cultura,

pudimos monitorear a cada tejedora en sus sitios de procedencia, se trataba que el aprendizaje del Taller I, sea fortalecido en algo que había sido dejado de tejer en Lambayeque por mas de 500 años. Fig. 5 y 6 .

Con la experiencia obtenida, el CITE Sipan, prosiguió el entrenamiento de las tejedoras organizando en Julio, un nuevo taller. Fig. 7.

Esperamos que la experiencia interinstitucional obtenida a favor de la tejedoras continúe, ya que el objetivo es lograr para Lambayeque un nuevo producto turístico con base identitaria, con ello sentiremos que formo parte de los peruanos que estamos ayudando a otros peruanos en algo que quiso mi ilustre colega, Julio C. Tello (1913). Hacer de la Arqueología, una disciplina viva.

COLUMNA GASTRONÓMICA: TUMBES

La comida tumbesina se disfruta con gran pasión y la fama que gozan sus platos crece día a día. Entre los principales, puede mencionarse a los ceviches, entrada fría que se puede elaborar de diferentes formas y estilos. En Tumbes décadas atrás, se solía preparar con el pescado encurtido en zumo de limón por varias horas antes de ser consumido. Hoy, se aplican técnicas modernas, donde se advierte la influencia de los inmigrantes japoneses en la llamada cocina nikkei, sin olvidar que cada región tiene su propia forma de preparación de este delicado potaje.

Reconocido como uno de los mejores platos a nivel internacional, en Tumbes encontramos el ceviche de conchas negras. También, de mero, o de mixtura de mariscos, sin olvidar el acompañante perfecto para su elaboración. ¿De quién hablamos? Pues, de nuestro tesoro verde, el limón sutil, único en el mundo.

¿Y qué es el ceviche?, son trozos de pescado muy fresco, crudo, marinado por corto tiempo en zumo de limón, sal, cebolla, a una temperatura muy fresca y su infaltable ají o rocotito picante y con

guarniciones de zarandaja y choclo o cancha frita, (en nuestra región lo acompañamos con chifles).

Asimismo, el picante de mariscos, donde su protagonista es el maravilloso ají escabeche o ají amarillo o ají verde. El chupe de cangrejos, cocktail de langostinos, chicharrones, langostas al ajoyjaleas mixtas con nuestros abundantes productos hidrobiológicos, empezando por nuestra delicia, el Langostino de mar o de criadero, el mero murique, el peje blanco que, en la ciudad es muy conocido como BLANCO y el infaltable lenguado.

Entre los platos recomendados destacan los preparados en base al producto estrella de nuestro manglar único en el Perú, el sabroso arroz con concha negras, el sanguito de conchas negras, el majarisco tumbesino (preparado a base de plátano frito acompañado con una salsa de mariscos). También se puede saborear un buen caldo de bolas de plátano, un chilcano, o una parihuela de "cangrejos de Puerto Pizarro"

La cocina Tumbesina es célebre también por su sabrosa milanesa de tollo, su suculento mero



enrollado, sus albóndigas de pulpa de cangrejo y sus platos preparados con

PLATOS RECOMENDADOS

CONCHAS NEGRAS



SANGUITO DE CONCHAS NEGRAS



MAJARISCO TUMBESINO





corvina, lenguado y pez espada. Aunque los gustos varían, uno de los platos tradicionales en toda estación es el seco de cabrito y sus tamalitos verdes. Todos que se disfrutan también en locales llamados picanterías (cocinas a leña con ollas de barro) o huariques.

Infaltable en la comida de nuestros ancestros, hemos recopilado una lista de platos, hoy poco conocidos como, el delicioso atamalado de mariscos, conchas negras o pescado salpreso con el

recalentado de frejol hecho el día anterior, delicia cocida con leña de algarrobo por varios minutos. También, el aguadito de pescado y conchas negras muy similar al atamalado pero sin frejol. El molido, potaje donde se pelaba el maíz de los incas con ceniza y se molía en batanes de piedra para, posteriormente, cocinarlo con caldo, manteca de chancho y trozos de carne en especial, gallina criolla y su rico aderezo de culantro molido en batán. El sango y los bollos (humitas

rellenas de pescado salpreso)

Sin olvidar a nuestros postres típicos, podemos disfrutar de ricos dulces como: la manada, hecho a base leche fresca, canela, clavo de olor y su infaltable azúcar morena, dulce muy agradable preparado por las abuelitas. Los alfeñiques caramelos artesanales con textura elástica muy parecido a la del tofi y, como olvidar a los pirulines, típicos en las procesiones del mes de octubre. El ante coco (hecho a base de coco seco,

maicena, leche de vaca y azúcar), el ante papaya, el dulce de grosellas, la grosella. La mazamorra de plátano y el tradicional dulce de pechiches, el famoso pechiche que te seduce con su aroma.

En cuanto a las bebidas típicas, destacan el chinguirito (se obtiene al combinar el agua de coco tierno con aguardiente), el Macerado de grosella.

Se dice popularmente que, todo foráneo que toma agua de coco, come conchas negras y se baña en el río, se queda en Tumbes!!! Sin embargo, podemos asegurar que uno de los factores que influye para quedarse en Tumbes es, su gastronomía.

ALIMENTACIÓN COSTUMBRISTA DEL ANTIGUO TUMBESINO:

Hablamos de los carapachos rellenos de pulpa de cangrejo y aderezo con ají amarillo y pan, plato muy recordado que, en algunos lugares se preserva su consumo. Se limpia la carcasa del cangrejo y rellena con ese delicioso preparado. También, el sanguito, sopa espesa de plátano rallado y cocinado en caldo, aderezo, y conchas negras.



DULCE DE GROSELLAS

En esta ocasión presentamos al rico sudado de pescado y la parihuela, sopa elaborada en rica salsa a base de chicha de jora y aderezo hoy, uno de los platos preferido por el público de paladar exigente. Así mismo, el infaltable arrocito con conchas negras único de la región Tumbes que, antiguamente, se elaboraba en los fogones de leña o carbón, sin duda uno de los más tradicionales de mi rico Tumbes.

Con la influencia ecuatoriana aparece una exquisita sopa de plátano verde llamada sopa de bolas, constituyéndose en una de las características de la región, ya que tiene un alto valor nutricional. Cuenta la leyenda que, quien toma esta sopa queda encantado de por vida, gracias a su sabor excepcional. Las bolas de plátano son rellenas de un aderezo de carne, aceituna, pasas, ají amarillo, combinados a la perfección.

PLATOS DE DOMINGOS:

El Copús es un potaje muy consumido por nuestros pobladores. Se cocina un tierno chivo en guiso marinado de chicha de jora y se acompaña con guarniciones de camote, papa y choclo sancochados.

Fritada exclusiva de los domingos. Las abuelas, secaban la carne expuesta directamente al sol y, con ella freían plátanos verdes, acompañada con yucas fritas.

Sangrecita con majado de plátano y café, era el rico plato que comimos en nuestra infancia. La preparaba mi madre con sangre de cabrito, guisada y acompañada de majadito de plátano verde y su infaltable café pasado calientito. Era, sin duda, mi desayuno perfecto. Hoy en día, el desayuno de los pobladores del campo de tu rico tumbes es, Majado de plátano con pescado o Hígado encebollado, y el infaltable Misturiado de los fines de semana, arroz con menestra y pescado frito. Dulce de grosella, comer mango y ciruelas verdes con sal en temporada de verano, dulce de pechiche clásico embriagante de aroma y sabor.

Restaurantes de aquella época recordada, donde sentíamos lo que era la felicidad, al visitar sus instalaciones. La Librada, Cantarito Rojo, Las Cañitas, El Pez Espada, El Estadio, El Volante, El Grifo 86, que modernizó la gastronomía tumbesina pues, creo la albóndiga de cangrejo, pionono de mariscos, majaricos.

**POR: TATIANA CURICH
Y JAVIER NIÑO.**

DIRECTORA Y DOCENTE DE GASTROSOFÍA.

LA NATURALEZA DE LAMBAYEQUE ¿EN ABANDONO?

POR: FERNANDO ANGULO.
INVESTIGADOR PRINCIPAL,
CORBIDI.

Ll departamento de Lambayeque es una región rica en diversidad de flora y fauna típica de los bosques secos. Los esfuerzos por conservar esta diversidad, tienen en las áreas protegidas, un rol protagónico. Tenemos varias áreas protegidas, algunas de carácter privado, otras de carácter regional, y otras, nacional. Pomac, en la llanura; y Laquipampa, en la montaña, son administradas por el servicio nacional de áreas protegidas por el estado (SERNANP).

¿Sabía usted, apreciado lector, que tenemos en la región, dos áreas de Conservación Regional, a cargo del gobierno regional? Si, son dos: Huacrufe – La Calera, y Moyan – Palacio. Ambas, fueron creadas en el 2011, y desde ese entonces, pasaron a la clandestinidad. Los lambayecanos, apenas sabemos de su existencia, pues muy poca atención han recibido por parte de sus administradores, el Gobierno Regional de Lambayeque, a través de la gerencia de Recursos Naturales. Podríamos decir que, junto con su padre, el nominal “Sistema Regional de Áreas de Conservación de Lambayeque”, creado por la Ordenanza Regional O.R. 020-2008-GR. LAMB/CR., serían el esqueleto de la estrategia de conservación de espacios para y por los lambayecanos.

Esperemos que en las gestiones que vengan, se toque más este tema de la conservación de espacios naturales silvestres,. La reforestación con pino, no es una actividad de conservación de recursos naturales. Está probado que son nocivos al medio ambiente, y consumen agua en demasía. No podemos ser tan primitivos en pensar que, porque se trata de plantar árboles, es algo bueno. Debemos ser más críticos, y pensar, si esos árboles serán en el largo plazo, de beneficio al medio ambiente. Lambayeque está a la deriva en cuanto a materia



BOSQUE DE MOYAN PALACIO.



ambiental y de conservación. No hay liderazgo desde hace varios años. Basta asomarse por la ventana o una carretera de salida fuera de la ciudad. La sociedad civil, que puede y debe ser un aliado, va por su propio rumbo. Los espacios de concertación no existen. Estado central, gobierno regional, sociedad civil, cada quien por su lado., regiones vecinas nos llevan años luz. Ya debe parar ese desinterés. Esperemos que sí.



EN LA MIRA

Caza | POR: GUILLERMO BAIGORRIA. INGENIERO ZOOTECNISTA.

sanitaria

Lambayeque está preocupado desde hace muchos años por la presencia de una población estable de gallinazos de cabeza negra dentro de la ciudad de Chiclayo y próxima al aeropuerto.

Al mismo tiempo, algunas especies exóticas van ocupando espacios nativos naturales causando estragos en nuestras especies autóctonas. Esto ocurre con el árbol rastrero al cual se le conoce como 'pino'.

Asimismo, otro claro ejemplo es la especie *Canis familiaris* catalogada como el mejor amigo del hombre.

Quizá, muchos no lo recuerden y otros más de los lectores no habían nacido aún. En 1972 se tenía una horda de alrededor de 22 perros cimarrones, entre cachorros, juveniles y adultos todos de diferentes

colores, bien musculados, comandados por un ejemplar de color beige, guardando similitud con un can de raza Labrador actual. El clan mencionado, se había "enseñoreado" de las Pampas de Pimentel y San José, específicamente de la Laguna formada a los pies de Huaca Blanca. Las necesidades alimenticias de toda esta Biomasa asilvestrada, seguramente, aumentaba cada día.

Possiblemente, las carroñas de cerdos, gallinas y vacas varadas en las playas (Niño de 1972) de esos distritos, empezarían a escasear. La competencia con los zorros y, algunos cóndores que, en esa época todavía bajaban a ramonear en esos lugares, hizo que el clan iniciara sus incursiones atacando a especies domésticas de los pocos lugareños qué habitaban dichas pampas con sembrío de arroz y ganado lechero.

No todos los moradores poseían armas de fuego lo que facilitó el ataque de este grupo de caninos cimarrones que ocasionaron serios daños en corrales pequeños, alimentándose de gallinas, ovejas y, eventualmente, ocasionaron mordeduras a algunos equinos.

Se hacían persecuciones a caballo al grupo de perros para ahuyentárselos, sin embargo, se volvieron más sagaces, fuertes y 'mañosos', a tal punto que perdieron miedo al hombre y sus ataques se hicieron más frecuentes al ganado doméstico y a los pescadores de playa. Como la reproducción de estos mamíferos se daba en los Hineales secos, con el fin de eliminar esta población, fueron incendiados varios sectores de la laguna. Sin embargo, no hubo resultados pues, los únicos que morían eran colambos, zorros, gallaretas, patos, etc. En tanto, la población cimarrona se mantenía estable y sus ataques también.

Dato: En Febrero de 1973, el clan cimarrón, atacó y dio muerte a una enajenada mental que deambulaba por esas pampas.

El ejército, a decir de un conocido periódico chiclayano, a petición de las autoridades porteñas se encargó de liquidar a este grupo, clan, horda o manada de perros asilvestrados. Finalmente, por esta época hubo un brote de rabia en nuestra provincia.

He hecho un recuento real de algo ocurrido muy cerca, apenas a 15 o 20 minutos del centro de nuestra ciudad.

Actualmente, las pampas de Pimentel y San José están cubiertas de pastos donde se tienen un buen número de vacas lecheras, animales doméstico y exótico. Hay un lugar denominado Pampa de Perros.

Empero, ahora el problema es mayor. Si bien, no existen clanes de 20 perros cimarrones juntos en un solo lugar, se encuentran perros asilvestrados en grupos de 3 a 5 individuos, unos famélicos otros no, unos con mucha carga parasitaria interna y externa otros, aparentemente no.

Lo real es que a estos grupos de perros cimarrones se les aprecia por el sur, en los Humedales de Puerto Eten, otros grupos en la Bocana del río Reque y alrededores llegando hacia la playa de Monsefú, en la caleta de Santa Rosa, se les ve por la playa alrededor del Terminal Pesquero.



Chiclayo

AUTORIDADES BARAJAN POSIBILIDAD ANTE AMENAZA GENERADA POR AVES

Caza sanitaria contra gallinazos

- Alternativa es estudiada ante lento proceso de limpieza pública que pretenden aplicar en las calles de Chiclayo.

ARMANDO RODRÍGUEZ / CHICLAYO

Protección Social y Salud Pública evalúan la posibilidad de aplicar una caza sanitaria contra los gallinazos que invaden las calles de Chiclayo. La medida se consideraría como alternativa al lento proceso de limpieza que se está realizando en la ciudad. Los funcionarios indicaron que el avance de los trabajos de limpieza es muy lento y que se ha tenido que recurrir a la caza para controlar la cantidad de aves que invaden las calles.

LA ALIANZA

El alcalde de Chiclayo, Luis Fernando Sánchez, informó que se han establecido estrategias para combatir la invasión de gallinazos en la ciudad. Se ha establecido un plan de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad. El plan incluye la instalación de trampas y la ejecución de operaciones de caza.

EL MUNICIPIO

El Municipio de Chiclayo ha establecido estrategias para combatir la invasión de gallinazos en la ciudad. Se ha establecido un plan de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad. El plan incluye la instalación de trampas y la ejecución de operaciones de caza.

EN Zonas de aproximación de turismo Guanines continúan festejos dentro habitán a vecinos.

ARMANDO RODRÍGUEZ / CHICLAYO

Los vecinos de las zonas de aproximación al turismo en Chiclayo continúan celebrando sus fiestas tradicionales dentro de sus casas. A pesar de las medidas de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad, los vecinos continúan celebrando sus fiestas tradicionales dentro de sus casas.

Otras medidas provisionales

1. **Acuerdos locales:** se establecen acuerdos entre las autoridades locales y las organizaciones comunitarias para garantizar la ejecución de acciones de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad.

2. **Áreas de control:** se establecen áreas de control para la ejecución de las acciones de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad.

PROTECCIÓN

Las autoridades locales y las organizaciones comunitarias se comprometen a proteger a los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad. Se establecen medidas para garantizar la ejecución de las acciones de control y eliminación de los animales que invaden las calles y plazas de la ciudad.

Municipalidad de La Victoria cede terreno a cien pequeños comerciantes

ALBERTO GONZÁLEZ / LA VICTORIA

La Municipalidad de La Victoria cede terreno a cien pequeños comerciantes para la construcción de centros de salud. Los beneficiarios son personas que viven en situación de vulnerabilidad social y económica. Los beneficiarios son personas que viven en situación de vulnerabilidad social y económica.

LA REPÚBLICA

VIERES 11 DE ENERO DE 2019

EN OFICINAS: SORPRENDEN SATCH CLAUSURÓ CENTROS EDUCATIVOS SIN LICENCIAS

ARMANDO RODRÍGUEZ / CHICLAYO

Los funcionarios de la Dirección Regional de Salud Pública (DRSP) sorprendieron a los responsables de la Escuela Secundaria Técnica N° 1 "Alberto Llerena" y la Escuela Secundaria Técnica N° 2 "José Gálvez" de Chiclayo, quienes no tienen la licencia correspondiente para funcionar. Los funcionarios indicaron que se clausuraron los establecimientos educativos.

LOS ESTUDIANTES

Los estudiantes de las escuelas secundarias técnicas N° 1 y N° 2 de Chiclayo se quejaron de la falta de infraestructura y de los malos servicios que reciben en sus establecimientos. Los estudiantes indicaron que se clausuraron los establecimientos educativos.

LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD PÚBLICA

La Dirección Regional de Salud Pública (DRSP) informó que se clausuraron los establecimientos educativos sin licencias. Los establecimientos educativos sin licencias.



También, por en la playa de Lambayeque en la desembocadura del río y desaguaderos.

De seguir más al norte, nos encontramos en Reventazón y Punta La Negra, donde se aprecian perros, realmente organizados en la caza de animales silvestres de orilla. Persiguiendo aves marinas y flamencos aún dentro del agua nadando, algunos de ellos, hasta casi 50 metros dentro del mar.

Están ocasionando realmente, daño a nuestra Fauna Nativa pues, se alimentan de pelícanos, gaviotas, gallaretas, flamencos, huevos de ánseres, etc. No se ha cuantificado el daño en base a un estudio serio. Deberíamos hacerlo.

Ahora, si bien no se tienen noticias de ataques a los animales domésticos de los lugareños, existe un

peligro qué podría desencadenar en problema de Salud Pública: La rabia. Quizá parezca exagerado, pero está latente la reaparición de esta enfermedad.

El lugar donde viven estos perros cimarrones es compartido por zorros, zorrillos, perros domésticos. Sin mencionar a roedores y otros animales de sangre caliente.

El celo en caninos los hace recorrer grandes distancias, quizás hasta 50 km. en una noche. Se comportan como lobos pues, fueron lobos y, para evitar la Endogamia, posiblemente los líderes recorren del desierto de Sechura al Humedal de Puerto de Eten para intercambiar genes entre sus congéneres.

Además, debemos tener presente al Desmodus, habitante de cuevas y otros lugares en nuestro departamento. Este murciélago que se alimenta de



sangre de lobos marinos y de pingüinos, por qué no ha de hacerlo también de perros que comparten los mismos lugares en algunos casos muy agrestes y cerca a la orilla de la rivera marina. Este murciélagos vampiro es causante de rabia humana en nuestra selva. Falta un detonante para ocasionar un problema mayor en Lambayeque. El panorama sucedido en 1972-1973 es pequeño comparado al actual, pues, los actores están diseminados a lo largo de casi 200 kms de costa. Quizás, también se encuentre una población aislada en la desembocadura del río Zaña.

Se necesita tomar acciones, es el momento.

Muchos animales silvestres son portadores sanos de diferentes enfermedades, incluidas las parasitarias. Los canes cimarrones tienen estrecho contacto con animales domésticos por lo tanto con el humano.

Es el momento de tomar decisiones y no dejar que lo mencionado se convierta en un problema real y no sepamos qué hacer. No se ha resuelto el problema del Peligro Aviario y ya se tiene el proyecto de construir un nuevo aeropuerto pero, de mayor envergadura en el mismo lugar del actual, donde vuelan y sobrevuelan nuestros queridos gallinazos, los Coragyps atratus.

Lo que te dicen, lo que comes

POR: JUAN CARLOS SUEIRO.
INVESTIGADOR / DIRECTOR DE OCEANA.

La sustitución de especies, principalmente en restaurantes, en los platos relacionados a los productos marinos es una práctica, ciertamente, extendida. Hace poco más de un año Oceana realizó un estudio siguiendo una metodología validada científicamente en el análisis de ADN en varios restaurantes en distritos considerados clase media y media alta, Mercado mayoristas y mercados de abastos.

Recientemente ha sido publicado el reporte de un segundo estudio que se ha llevado a cabo resultado del análisis, con el mismo método, de 225 muestras, 120 en Lima y la diferencia en Piura y Lambayeque. La razón de elegir estos lugares es por su importancia en los desembarques / consumo de pescado y en especial de determinadas especies, que tienden a ser las sustituidas.

¿POR QUÉ LLAMAR LA ATENCIÓN SOBRE ESTA SITUACIÓN?

En primer lugar, es un engaño y no se puede basar un negocio y menos gastronómico, en el engaño. Sin embargo, hay que tomar en cuenta que el número de casos de sustitución en los mercados de abastos también es alto.

La segunda razón es que con frecuencia están asociadas a prácticas ilegales o informales respecto a las regulaciones y procedimientos establecidos. Así la venta de especímenes de pequeño tamaño y de incierta condición respecto a su población, son consumidos a través principalmente de restaurantes que ofrecen pescado en su oferta o la venta minorista como filete.

La tercera, es que contribuye a construir una falsa percepción en los consumidores respecto a la condición

de determinados recursos. Como va a estar cada vez más escaso si cada vez que voy me ofrecen "corvina" "lenguado" o "tollo". La escasez no puede ser tan grave, puede ser el razonamiento de no pocos consumidores y esto no ayuda a construir responsabilidad también en ese lado, el de el consumidor, que con frecuencia ignora el cambazo.

Además de la necesidad de mejorar los controles y la trazabilidad de lo que extraemos o compramos de otros lugares, que son escasos y débiles, es necesario también proveer de mayor información al consumidor, que con frecuencia no tiene ni idea. El que en los mercados minoristas sea alta la sustitución es un indicador de ello.

Una alternativa importante es la tecnología (los celulares y la conectividad) que necesita la interacción humana suficiente para que sea útil. Desde esa perspectiva, el uso de aplicativos específicos que permiten conocer tallas, vedas, apariencias y otros datos de interés. Hay algunos desarrollados en el país, incluidos algunos desarrollados por el Ministerio de la Producción. Por lo menos, que no sea fácil que nos den gato por liebre.



LAS MUJERES DEL MAR

| POR: BERNARDO ALVA PÉREZ.

A inicios de los años sesenta de este pasado siglo XX, solíamos ir a la playa en bajamar para revisar el asombroso mundo que se abría a nuestros pies. Protegidos del sol con sombreritos de paja, caminábamos en zapatillas por el roquerío submarino –expuesto por el natural retiro del agua- saltando de una piedra a otra cuidando de no resbalar en un musgo de intensos colores verdes y azules. Mirábamos fascinados, en este mundo distinto, el incessante y veloz nado de cientos de pececillos, tomábamos en nuestras manos las estrellas de mar que se resistían con movimientos plásticos y perezosos. Brincábamos de aquí para allá esquivando erizos y recolectando conchitas, cangrejitos y muimulles.

Cerca del grupito que formaban los niños veraneantes, y ataviadas con vestidos negros que caían debajo de las rodillas, canasta bajo el brazo y pelo recogido en trenzas marisqueaban las mujeres huanchaquetas. Ellas -acompañadas de sus hijos pequeños-, aprovechaban también el retiro de la marea, para recolectar el mocochó y algunos caracoles y crustáceos, indispensables en su rica y variada dieta.

Venían primero caminando por una arena limpia y húmeda, como en procesión, pero la severidad de su traje contrastaba con su conversación amena y risas discretas. Ingresaban luego a la inmensa pradera acuática y, entre el rumor provocado por el arrastre del agua, removían con sus hábiles manos los frutos del mar depositándolos en sus inmensas canastas. Salían al recibir en sus cuerpos el progresivo embate de las olas que anunciaban la pleamar. Los únicos varones adultos en este sincronizado ritual, eran los cazadores de pulpos que, adentrados en el mar, los arrancaban de las rocas.

Por entonces, las mujeres desempeñaban un rol muy importante en la economía popular huanchaquera pues, además de contribuir a la mesa familiar, vendían el excedente – y el de la pesca en caballito de sus maridos-en los mercados locales.



Este paraíso comenzó a derrumbarse a fines de la década de los setentas al llevarse a cabo las obras de alcantarillado en Huanchaco y el desfogue por el tubo de rebose de aguas servidas fue ubicado al pie del viejo muelle artesanal. Como era de esperarse, administraciones municipales incompetentes no dieron el mantenimiento debido a los motores de impulsión e, inoperantes éstos, el desagüe flujo de las cámaras libre e incesante hacia el mar, contaminando la flora y fauna aledaña, y enturbiando el agua hasta impedir el indispensable proceso de fotosíntesis.

El puntillazo llegó a Huanchaco con el Fenómeno del Niño del año 1983. Acompañando a la marejada cálida del norte llegaron millones de larvas de langostinos. Luego de pocos meses, los langostinos se podían pescar por cientos a pocos metros de la orilla. Este banquete atrajo a docenas de foráneos oportunistas que, en poco tiempo, limpiaron de langostinos la zona. Cuando terminaron con el nuevo recurso, siguieron con las algas marinas. Ingresaban al mar con trajes de buzo para extraer

el popular mocochó y llevarlo en camiones para comercializar en la sierra. Cargaban saco tras saco sin que ninguna autoridad ponga restricción o de alerta. En su voracidad inmediata pelaron cada piedra del fondo marino y, como era de esperarse, lo agotaron. Irremediablemente, al perderse la flora orillera se perdió también su pequeña fauna.

Por entonces, un proyecto impulsado por el Concytec intentó en las inmediaciones del muelle el resembrado de algas, consiguiendo en relativamente poco tiempo, buenos resultados. Lamentablemente esta experiencia no tuvo la continuidad necesaria, pero sí el valor de probar que era posible el resembrado submarino. Afortunadamente, una nueva gestión municipal solucionó el problema de contaminación por desagües pero, para entonces, el fondo de orilla ya era un yermo visitado sólo por pescadores de cordel que se encargaron de acabar con los pocos peces sobrevivientes. Este drama éstas u otras variantes se ha repetido en casi toda la costa peruana, causado por el progresivo cambio de caletas a puertos, y de balnearios a ciudades, sobreviviendo la pesca artesanal en muy pocas ensenadas del país.



MUELLE HUANCHACO - TRUJILLO

Con la desaparición del alegre y vital marisqueo, las mujeres de Huanchaco no sólo perdieron un recurso alimenticio, sino también parte de su tradición y valores. No comprendimos, los habitantes de las ciudades contiguas, el inmenso daño que provocamos y que continuamos haciendo al no respetar y apoyar la preservación de su espacio, sus recursos terrestres y marinos, y su modo de producción. Sin embargo, todavía es posible el cambio, y para ello debemos generar proyectos y tomar decisiones gubernamentales assertivas para mejorar las condiciones de vida del pescador artesanal y sus familias. Facilitando su integración a una economía moderna, conservando sin embargo, el modo de pesca tradicional y el derecho a un manejo autónomo y sostenible de su costa ancestral para la supervivencia de su espíritu libre y auto suficiente.

Si ahora corregimos el rumbo, orientando el apoyo a esta población vulnerable, quizás mañana, otros niños volverán a encontrarse con las marisqueras caminando por la arena, y podrán hundir sus manos junto a ellas en la recuperada riqueza del mar peruano.



FONDO DE INCLUSIÓN SOCIAL ENERGÉTICO



Mediante Ley N° 29852, se crea en abril del 2012 el Fondo de Inclusión Social Energético (FISE); un mecanismo de política de inclusión social del Estado, destinado a llevar energía menos contaminante a poblaciones más vulnerables del país a través de:

- **La masificación del gas natural para viviendas y vehículos.**
- **La ampliación de la frontera energética utilizando energías renovables.**
- **La promoción para el acceso al GLP (balones de gas doméstico) en los sectores vulnerables urbanos y rurales.**
- **El mecanismo de compensación de la tarifa eléctrica residencial.**

Asimismo, FISE usa recursos económicos provenientes de: los grandes consumidores de electricidad, el servicio de transporte

de gas natural (Gas de Camisea) y la producción e importación de combustibles.

Con lo recaudado el FISE puede llevar a cabo la ejecución de sus cuatro fines a través de diversos proyectos energéticos establecidos por el Ministerio de Energía y Minas, en beneficio de más peruanos. El fondo está dirigido a personas que pertenecen al sector vulnerable del Perú, ya sea en el sector rural o rural-urbano.

Entre los beneficios podemos destacar el Vale Digital de FISE y el Vale de Descuento FISE. El primero es un código impreso en el recibo de luz del beneficiario, que representa al tradicional Vale FISE. La diferencia radica en que el vale tradicional venía adjunto en el recibo de luz y era canjeado de forma manual, sin embargo, este se canjea con un mensaje de texto a través de un celular, sin ningún costo. El segundo Vale es un cupón de descuento de 16 nuevos soles que sirve para comprar un nuevo balón de gas doméstico (GLP) de hasta 10 kg con precio

rebajado, y tiene un periodo de vigencia de dos meses y solo se puede canjear en lugares autorizados. Es importante mencionar que este vale de descuento se entrega solo a las personas que tienen cocina a GLP.

AGENTES AUTORIZADOS:

Los Agentes Autorizados son los lugares donde se puede realizar el canje del vale para comprar un balón de GLP. Deben encontrarse en el listado de Registro Hábiles de Hidrocarburos, como autorizados para vender GLP envasado al consumidor final y contar con un convenio suscrito con la empresa de Distribución Eléctrica.

Si cumple con esos requisitos el Agente Autorizado el titular y/o beneficiario podrá canjear el vale de descuento. Si en caso el titular

BENEFICIOS

Los usuarios residenciales de electricidad con consumo promedio anual menor o igual a 30 KWh y que cuenten con cocina a GLP.

Los usuarios residenciales de electricidad con consumo promedio anual menor o igual a 30 KWh y que no cuenten con cocina a GLP.

Las personas que están incluidas en los estratos 1 al 5 del Sistema de Focalización de Hogares (SISFOH) y no cuentan con el servicio residencial de electricidad pero si cuentan con una cocina a GLP.

Las personas que están incluidas en los estratos 1 al 5 del SISFOH y que no cuentan con el servicio residencial de electricidad ni con una cocina a GLP, pero tienen facilidades de acceso al consumo de GLP.

no pueda recibir el vale, esta puede encargar a otra persona que haga el canje, quien tendrá que adjuntar una copia del DNI del beneficiario o presentar el DNI original de dicho beneficiario.

El agente autorizado deberá contar con un registro que para estos casos permita consignar el nombre y DNI del titular beneficiario del FISE y de la persona que en su representación efectúa el canje o compra del balón de gas con el vale de descuento.

FISE SE CREA PARA LLEVAR ENERGÍA MENOS CONTAMINANTE A MÁS PERUANO EN SITUACIÓN VULNERABLE A TRAVÉS DE DIFERENTES PROYECTOS

FISE también cuenta con un servicio de banca celular, para usarlo se debe abrir una cuenta de ahorros en soles en el Banco de la Nación para uso exclusivo del FISE, esta cuenta es completamente gratis y no se paga por mantenimiento. Luego, debe acercarse a una ventanilla del Banco de la Nación para vincular tu número de celular a la cuenta de ahorros abierta.

Cabe recordar que los retiros deben ser realizados en agencias de la región; asimismo, la cuenta debe ser usada solo para el FISE.



EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA

Las empresas de Distribución eléctrica están encargadas de emitir el vale de descuento FISE a fin de distribuirlo a los Beneficiarios FISE. Estas tienen la obligación de entregar las banderolas de identificación a los agentes autorizados para la venta de GLP según el artículo 7.2 de la RCD N° 173-2012-OS/CD. Asimismo en el modelo de convenio FISE (anexo 3 de la RCD N° 173) se establece como una de las obligaciones de las distribuidoras eléctricas, dotar al Agente Autorizado de la publicidad que identifique su condición de distribuidor autorizado del FISE, que es la referida banderola.

Las Distribuidoras Eléctricas, dentro de

los primeros 20 días calendario del mes, deben presentar las liquidaciones del FISE al Administrador (Osinergmin). También, deben adecuar su sistema comercial a fin de facilitar la distribución y control del otorgamiento del Vale de Descuento FISE.

Además, FISE tiene a cargo a las Distribuidoras Eléctricas para las capacitaciones a su personal y a los agentes autorizados porque todo lo referido a la difusión del FISE es obligación de las empresas de distribución eléctrica, ya que estas son las encargadas de informar permanentemente a los usuarios y público interesado sobre el FISE según el artículo 7.3° de la RCD N° 173-2012-OS/CD. Asimismo deben implementar paneles informativos, distribuir trípticos y/o información impresa sobre el FISE.

¿CÓMO ACCEDER A ESTE BENEFICIO SI NO TUVIERAS SERVICIO DE ELECTRICIDAD?

Primero, debes estar incluido en los estratos del 1 al 5 del SISFOH y contar con una cocina a GLP, en caso de no tenerla el MINEM te entregará un kit de cocina.

Segundo, el MINEM te comunicará los requisitos.

Tercero, debes cumplir con los requisitos que te exija el MINEM para que figures en su Padrón de Beneficiarios y así te pueda entregar mensualmente tu Vale de Descuento FISE.

¿QUÉ DEBO HACER PARA REALIZAR EL CANJE DEL VALE DIGITAL A TRAVÉS DE LA BANCA CELULAR?

Tienes que enviar un mensaje de texto con la palabra FISE + espacio en blanco + el alias de la cuenta + espacio en blanco + número de DNI del beneficiario + espacio en blanco + el número del vale digital. Luego, recibirás un mensaje de texto con la respuesta de la banca celular que indica el resultado del canje.

Vive la experiencia Balboa

Desayuno, almuerzo y cena

SÍGUENOS EN FACEBOOK



Reservas: [074] 476 983
960 391 982

Avenida La Libertad 310
Óvalo de Urb. Santa Victoria - Chiclayo

www.balboa.pe



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



5 IGUALDAD DE GÉNERO



7 ENERGÍA ASESORABLE Y NO CONTAMINANTE



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



14 VIDA SUBMARINA



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



Cena Romántica

14 FEBRERO



S/ 180

- Copa de espumante
- Cena de 3 tiempos
- Mesa decorada
- Show musical romántico
- Lugar: Piscina hotel

S/ 165

- Copa de espumante
- Cena de 3 tiempos
- Mesa decorada
- Lugar: Ventura

S/ 145

- Copa de espumante
- Cena de 3 tiempos
- Mesa decorada
- Lugar: La Rulet

Paquetes Románticos

14 FEBRERO

S/ 376

- 2D Y 1N en habitación matrimonial
- Cóctel de bienvenida
- Desayuno americano a la habitación
- Cena romántica en piscina hotel.

S/ 360

- 2D Y 1N en habitación matrimonial
- Cóctel de bienvenida
- Desayuno americano a la habitación
- Cena romántica en Ventura Restaurante

S/ 340

- 2D Y 1N en habitación matrimonial
- Cóctel de bienvenida
- Desayuno americano a la habitación
- Cena romántica en Rulet

HOTEL & CASINO
AV. BOLOGNESI 756 - CHICLAYO
TELEF. (074) 228172



Servicios de Certificación a los Productores de semillas de:

Arroz, Maíz, Legumbres y Algodón
en las regiones de Amazonas, Cajamarca, Lambayeque, La Libertad, San Martín.



GERARDO VILLALVA RAMÍREZ

REG. CIP. 13068

Calle Cánepe 428 – Telf. (0774) 619316
Urb. La Primavera – I Etapa – Chiclayo
e-mail: certificadoragvr@hotmail.com



EL CANTARO
RESTAURANT TURÍSTICO

Lambayeque - Perú

Nos encargamos de ofrecer y atender con plantas de la más alta calidad genética diferentes variedades de arándanos, vides para uva de mesa, vino y pisco, cítricos (limones), paltos entre otros.

Ven conoce nuestro Megavivero (el invernadero más moderno y más grande del Perú), nuestros campos madres de arándanos, vides, limones y paltos en el Fundo Sacramento, Valle de Saña, Lambayeque. A solo 40 minutos de Chiclayo.



Ca. Los Tejedores 187, Urb. Vulcano - Ate - Lima
agrogenesis@agrogenesis.com
Telf: 01 612 7000
www.agrogenesis.com



OPEN GABLE SYSTEM

Ahora con JTEC te ofrecemos el sistema Open Gable en fierro de alta calidad, galvanizado y financiado. Nada mejor ni nada más conveniente.



Ca. Los Tejedores 187, Urb. Vulcano - Ate - Lima
batalaya@viverosgenesis.com.pe
Telf: 989 034 398
www.jeritec.com



Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C. Nuestra experiencia a tu servicio



En SAC tenemos los más altos estándares de calidad, contamos con la certificación internacional HACCP.

Más de 18 años brindando servicios de alimentación y gestión de instalaciones.

Somos la principal empresa concesionaria de alimentos de la región norte del país.

Damos especial importancia al desarrollo de la comunidad donde operamos.

Nuestros principales clientes:

- Newmont - Yanacocha
 - Shahuindo
 - Ferreyros
 - OHL - Bambas
 - San Martín Contratistas Grales
- Yanacocha
SHAHUINDO
Ferreyros
OHL

Contáctenos

- Jr. Gonzales Prada 313 - Urb. El Bosque, Cajamarca
www.concesionario sac.com.pe
/ SACConcesionario
administracion@concesionario sac.com.pe
(076) 340721 / 976-635211 / 948-29358

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



GESTIÓN DE INSTALACIONES



GESTIÓN DE INSTALACIONES



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



trayectos

sigue nuestros pasos...