

SEMINARIO EN GOUDA SOBRE PROBLEMÁTICA DE LA MUJER MIGRANTE

Organizado por el Consejo de Consulta, con el auspicio del Consulado del Perú, el sábado 31 de mayo de 2008 se realizó un Seminario en una sede comunitaria de Gouda. Se trataron diversos temas de interés para las compatriotas migrantes.

Previamente, las personas asistentes efectuaron un tour guiado de Gouda (en holandés se pronuncia "Jauda"), ciudad ubicada a unos 55 Kms. al Suroeste de Amsterdam. La fundación de Gouda ocurrió en 1272.

El gótico edificio de su Ayuntamiento data de mediados del Siglo XV. A Gouda acuden anualmente millones de visitantes, atraídos no sólo por la excelencia de sus famosos quesos, sino por sus atractivos históricos y arquitectónicos. Fue en Gouda donde Erasmo recibió las Sagradas Escrituras, en 1492.

Participaron en el Seminario más de medio centenar de connacionales del género femenino, a quienes la Coordinadora, Sra. Aydé Grados, dio una cordial bienvenida, para luego invitar a la Cónsul General a dirigir unas palabras e inaugurar el evento.

De acuerdo con el programa, la experta argentina Tuky Santillán se refirió al Foro Global sobre Migración y Desarrollo, Bruselas abril 2007.

Luego, en representación del Alcalde de Gouda, la Concejala y Periodista Marjan Arenoe hizo una exposición acerca de las características del sistema político holandés y de las oportunidades que la mujer migrante tiene en los Países Bajos.

Seguidamente la Abogada española Marga Jaumandreu ilustró a la audiencia respecto a las normas vigentes en Holanda en materia de inmigración y extranjería, en tanto que la Pastora neerlandesa Toos Beentje de manera interactiva desarrolló el tema "El Arte de ser Migrante".

Por su parte, la Psicóloga peruana Ruth Aliaga se ocupó de la importancia de la autoestima para la mujer migrante.

Las palabras finales estuvieron a cargo de la Presidenta del Consejo de Consulta, Dra. Aurora Ruiz Rosado.

A lo largo del Seminario, las participantes formularon numerosas preguntas, que fueron debidamente absueltas por las expositoras. Las compatriotas también expresaron comentarios, compartieron experiencias, y esbozaron útiles iniciativas.

La actividad contó con la entusiasta colaboración del grupo artístico peruano denominado "Fortaleza", que diestramente ejecutó varias danzas de nuestro patrimonio musical.

DESCÚBRESE EN LAMBAYEQUE TEMPLO DE 4,500 AÑOS DE ANTIGÜEDAD

El Arqueólogo Ignacio Alva, hijo del descubridor del Señor de Sipán, reveló el 6 de junio de 2008 el hallazgo de un templo de adobe de 4,500 años de antigüedad, en el Norte del Perú.

De aproximadamente 20 metros de lado, el templo pertenece a la primera de tres etapas de construcción de una enorme edificación piramidal, en el cerro Ventarrón, en la Provincia de Chiclayo, Región Lambayeque, a unos 780 Kms. al Norte de Lima.

En la planta baja figuran dos peces cruzados, que miran hacia direcciones opuestas, junto a un altar de fuego. Para el joven Arqueólogo, esa representación guarda relación con las "manos cruzadas" de las ruinas de Kotosh (región central de Huánuco), de unos cuatro mil años de antigüedad, porque tener "casi igual técnica y tamaño".

El resto de la planta baja de Ventarrón no se conoce en su totalidad, porque "está sepultada por paredes que vinieron después y se superpusieron", precisó Ignacio Alva.

En 2007 este último descubrió en Ventarrón el dibujo de un venado atrapado entre redes de caza, de más de cuatro milenios de antigüedad, que pertenece a la segunda fase de construcción.

Gracias a las excavaciones iniciadas en agosto de 2007 en Ventarrón, se conoce que sus antiguos pobladores estaban muy ligados a la agricultura del algodón y a un sistema de intercambio y producción de redes y textiles.

Los decorados con redes y peces, según Ignacio Alva, reflejan fundamentalmente "la economía de ese tiempo" y el deseo de "marcar una tradición local".

Agregó el joven Alva que se han hallado evidencias arqueológicas alrededor de Ventarrón, que demostrarían que este templo fue parte de un núcleo religioso comparable a la ciudadela sagrada de Caral, a 160 Kms. al Norte de Lima, con cerca de cinco mil años de antigüedad.

El experto peruano indicó que se espera exponer Ventarrón al público a mediados de 2008, con el apoyo del Fondo Contravalor Perú-Francia.

GASTRONOMÍA DE GASTON ACURIO SE ABRE PASO EN EL MUNDO

La gastronomía peruana tiene una marca muy exclusiva: Gastón Acurio, un renombrado Chef que ha conquistado los más exquisitos paladares de España y Latinoamérica y ahora se propone abrir restaurantes en San Francisco y Londres.

De 40 años, Acurio es el artífice de que la cocina peruana haya ingresado en la gran liga culinaria mundial, y que los comensales no vacilen en pagar por sus platos y bebidas.

De eso se jacta Gastón, quien declaró a un medio español que "la cocina peruana no es barata, porque requiere de muchos recursos".

"No podemos decir al mundo que el trabajo de un campesino peruano para cultivar un ají amarillo cuesta mucho menos que el trabajo de un francés para hacer foie", afirmó.

Por ello la carta que ofrece en sus exclusivos restaurantes, en los que el cebiche es el plato estrella, ha deslumbrado a los paladares más exigentes del mundo.

"Hoy vas al restaurante de Madrid y hay una lista de espera de una semana", explicó Acurio al referirse a este local, donde cada comensal paga un precio medio de entre 50 y 75 euros (85 y 127 dólares).

Por eso, el triunfo de su establecimiento madrileño, ubicado en el Paseo de la Castellana, tiene "un doble valor", porque "significa que la cocina peruana puede encajar en cualquier lugar", manifestó.

Elegido en 2005 el Empresario del Año en Latinoamérica por la revista "América Economía", Acurio explica que su estrategia es muy sencilla: "Presentar a la comida peruana como creemos se debe presentar". Y, en términos comerciales, poner "la valla muy alta", con locales y servicios de primera calidad.

También conductor del programa televisivo "Aventura Culinaria", y autor de varios libros, Gastón pretende que "cada gesto, plato o acción tenga una repercusión social en el Perú" y que su gastronomía contribuya al desarrollo del país.

El Chef, para quien un cocinero es "el artesano que trata de sublimar ese producto que la naturaleza ya lo hizo perfecto", intenta "codificar todos los ingredientes peruanos y llevarlos a la excelencia".

Su siguiente proyecto es abrir su cebichería "La Mar" en San Francisco, California, así como sucursales de su local limeño "Astrid & Gastón" en Buenos Aires, México y probablemente Londres.

Además de su local de Madrid, Gastón Acurio cuenta con establecimientos en Santiago de Chile, Bogotá, Caracas, Panamá y Quito, además de dos exitosos restaurantes en Lima.

Precisamente esta semana su "Astrid & Gastón" de Santiago fue designado como el mejor restaurante de la capital chilena.

Entre sus proyectos en el Perú, Gastón planea poner en marcha una anticuchería, un chifa, un hotelboutique en el Valle Sagrado de Los Incas, y varios establecimientos de comida regional.

También busca revalorizar la venta callejera de comida, para recuperar las tradiciones peruanas y dar oportunidades de trabajo a empresarios de bajos recursos.

Hasta fines del siglo, hablar de Gastón Acurio significaba referirse al ex Senador cuzqueño y exMinistro de Estado, el Ingeniero Gastón Acurio. Hoy el nombre de Gastón Acurio equivale a hacer mención a su famoso hijo, al más prestigioso gastrónomo del Perú.

POBLACIÓN PERUANA SOBREPASA LOS 28 MILLONES

La población de Perú asciende a 28.2 millones de habitantes y muestra un envejecimiento poblacional y una menor tasa de fecundidad, según los resultados del último censo de octubre del año pasado, divulgados el 8 de junio de 2008.

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) dio a conocer el informe "El Perú: crecimiento y distribución de la población 2007", elaborado en base a los resultados del censo del 21 de octubre de 2007.

Renán Quispe, Jefe del INEI, dijo que ello significa que la población peruana en 14 años ha tenido un crecimiento de 5.581,321 habitantes, lo que representó el 24.7% de incremento, o 1,6% al año.

Señaló que ello confirma una tendencia decreciente advertida en los últimos 46 años. "Se observa que hay un decrecimiento de la base de la población de 0 a 10 años, por una reducción de la fecundidad.

Hay más bien un envejecimiento de la población, debido a que aumenta el grupo de edad de 65 años a más", expresó.

Asimismo, el estudio indicó que la edad promedio de los peruanos se incrementó en tres años, de 25.5 años en 1993, a 28.9 años, en 2007.

Agregó el funcionario haberse constatado un mayor crecimiento poblacional en la región de la costa.

Lima tiene la mayor población: 7.605,742 habitantes, que representa el 27.7% de la población total del país.

La Provincia Constitucional del Callao tiene 876,877 habitantes;

Arequipa, 864,250;

Trujillo, 811,979;

Chiclayo, 757,452;

Piura, 665,991;

Huancayo, 466,346;

Cuzco, 367,791 habitantes.

El estudio mostró que la población de hombres en Perú es de 13.626.717, un 49,7% del total, mientras que la femenina fue de 13.729.000, el 50.3%

UN NUEVO GALARDÓN PARA MARIO VARGAS LLOSA

El 11 de junio de 2008 Mario Vargas Llosa recibió en París el Premio Mundial de la Fundación Simone y Cino del Duca, que lleva el nombre de quien fuera magnate de la prensa francesa y de su esposa.

El galardón, dotado con 300 mil euros (alrededor de 480 mil dólares), le fue concedido "por el conjunto de su obra", según fuera anunciado por el Comité de la Fundación.

Desde el año 2005 la Fundación Simone y Cino del Duca dedica su Premio Mundial como reconocimiento a un autor francés o extranjero, cuya obra, científica o literaria, "constituya un mensaje de humanismo moderno".

La Fundación otorga diversos premios, becas y subvenciones, para favorecer la investigación científica e impulsar el patrimonio cultural, dentro y fuera de Francia.

EL PERÚ ACUERDA LA FORMACIÓN DE “SOCIEDADES DE APRENDIZAJE”

Construir "Sociedades de Aprendizaje" basadas en el desarrollo de conocimientos y habilidades para enfrentar los retos del Siglo 21, es uno de los principales acuerdos alcanzados en la 4ta Reunión de Ministros de Educación del Foro de Cooperación Asia Pacífico (APEC), que concluyó en Lima el 12 de junio de 2008.

Representantes de las 21 economías de APEC cerraron así una reunión de tres días, en los que debatieron sobre la innovación en la enseñanza de matemáticas y ciencias, el aprendizaje de idiomas, el desarrollo de carreras técnicas y la reforma sistemática en la educación en tecnologías de la información y comunicación.

Los participantes suscribieron una Declaración, en la que se subraya que tales disciplinas "son prioritarias y esenciales para el avance hacia la prosperidad conjunta a la que aspiran los países miembros del APEC", señaló el Ministro peruano del Sector, José Antonio Chang.

Asimismo, la Declaración señala el propósito de los miembros de APEC de apoyar las actividades y proyectos de la Red de Educación (EDNET, en sus siglas en inglés) elaborada entre China, Perú y EE.UU., a fin de lograr la meta de contar con sistemas educativos más sólidos, dinámicos e inclusivos.

En este sentido, los miembros de APEC destacaron las recomendaciones propuestas por EDNET para impulsar la calidad en la educación, a través de la coordinación de estándares, evaluaciones, recursos, herramientas y políticas. Los Ministros de APEC también coincidieron en Lima en pedir mayores esfuerzos para facilitar intercambios educativos internacionales entre las economías del Foro.

El documento reiteró que se debe dar importancia a los conocimientos prácticos y científicos sobre el riesgo de desastres e integrar en el currículo escolar la educación en prevención.

Lima acogerá el próximo noviembre la Décima Novena Reunión Cumbre de Jefes de Estado y de Gobierno de APEC, Foro constituido por Australia, Brunei, Canadá, Chile, China, Corea del Sur, Estados Unidos, Filipinas, Hong Kong, Indonesia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Papúa Nueva Guinea, Perú, Rusia, Singapur, Tailandia, Taiwán y Vietnam.

Fundado en Australia en 1989, el Perú fue admitido como miembro de APEC en 1998. Este Foro representa casi la mitad del comercio mundial y cerca del 60 por ciento del Producto Interior Bruto (PIB) del planeta.

DESCÚBRESE CENTRO CEREMONIAL PREINCA DE TRES MIL AÑOS DE ANTIGÜEDAD

Un centro ceremonial pre-Inca de unos tres mil años de antigüedad, formado por bloques de piedra de más de dos toneladas, fue descubierto en la localidad de Vilcashuamán, Provincia de Ayacucho, por los Arqueólogos de la Universidad de Yale, el japonés Yuichi Matsumoto y el peruano Yuri Caverao.

Este complejo, denominado "Campanayuq rumi" por los pobladores de la zona, consiste en tres plataformas rectangulares de seis metros de altura, que ocupan un área de 70 por 50 metros cada una y están dispuestas en forma de "U", rodeando una plaza hundida en el suelo.

En las excavaciones también se han descubierto una serie de escalinatas y un sistema de drenaje subterráneo empleado para proteger la estructura del templo.

Los Arqueólogos encontraron además cerámicas con figuras de animales y otros diseños, que pertenecerían a las culturas Paracas y Nazca, que se desarrollaron en la costa del Perú, lo que indica un dinámico intercambio comercial.

Vilcashuamán, "Halcón Sagrado" en quechua, se ubica a más de 3,400 metros sobre el nivel del mar, a unos 400 kilómetros al Sureste de Lima. Albergó en su período de esplendor bajo el Imperio Inca una población de 40 mil personas.

En el vasto patrimonio arqueológico y cultural del Perú, periódicamente aparecen nuevos vestigios de sociedades precolombinas.

Sin embargo, este rico patrimonio afronta los peligros del expolio cultural y la dificultad para mantener y proteger los hallazgos.

PRESIDENTE GARCÍA RECHAZA LEY EUROPEA CONTRA INDOCUMENTADOS

El Presidente Alan García propuso el 19 de junio de 2008 que los países miembros de la Organización de los Estados Americanos (OEA) se reúnan para definir una postura continental, ante las nuevas normas de la Unión Europea, que disponen la deportación de inmigrantes indocumentados, medida que consideró "injusta, discriminatoria y poco cristiana."

Precisó el Jefe de Estado que pedirá al Secretario General de la OEA, José Miguel Insulza, que convoque a una Asamblea General, que consideró el foro más adecuado para discutir el tema. Afirmó que de esa forma "tendríamos una presencia numérica y podríamos tener una sola voz para defender a nuestros connacionales". Agregó el Presidente que, por liberarse de unos cuantos, no se puede afectar a millones de latinoamericanos que residen en países de la Unión Europea.

Recordó el Presidente García que "América siempre fue generosa" cuando se produjeron masivas migraciones de europeos a las Américas. "A nadie se le ocurrió en ese momento dar una ley de expulsión de extranjeros", sostuvo.

Enfatizó el Mandatario que esas disposiciones del Parlamento Europeo discriminan a millones de latinoamericanos, entre ellos a un millón y medio de peruanos que viven en el Viejo Continente. Indicó además que su Gobierno optará por actuar diplomáticamente, y evalúa el envío de misiones especiales ante gobiernos europeos.

Del mismo modo, el Presidente peruano expresó su confianza que el polémico tema no entorpecerá las relaciones entre América Latina y Europa, al tiempo que manifestó su extrañeza en momentos de una tendencia mundial hacia la globalización de los mercados. Subrayó que ello también debe comprender a los seres humanos. "De lo contrario, sería una globalización a medias, sólo de productos", señaló.

Las polémicas normas, conocidas como "Directiva del Retorno", que entrarían en vigor en 2010, permiten, entre otras cosas, que los Estados pertenecientes a la Unión Europea pueden detener en centros de internación hasta por 18 meses a los inmigrantes indocumentados, antes de ser expulsados.

NUEVAS NORMAS SOBRE REFORMA DEL ESTADO

El Presidente Alan García promulgó el 21 de junio de 2008 cuatro Decretos Legislativos, orientados a perfeccionar el desempeño de los empleados públicos, en el marco de la reforma del Estado emprendida por el Gobierno.

Tales normas disponen la creación de la denominada Autoridad Nacional del Servicio Civil, órgano técnico especializado, que servirá como ente rector del Sistema Administrativo de Gestión de Recursos Humanos del Estado.

La Autoridad estará adscrita a la Presidencia del Consejo de Ministros.

Se establece, asimismo, un Cuerpo de Gerentes Públicos, compuesto por profesionales altamente capaces, seleccionados en procesos competitivos y transparentes. Tales Gerentes serán destinados a los Gobiernos nacional, regionales y locales.

Deberán tener título universitario o grado académico de maestría o doctorado.

Igualmente, se fijan reglas para la capacitación de los servidores del Estado, quienes habrán de ser evaluados por lo menos una vez cada dos años.

La nota obtenida en la evaluación será determinante para las promociones y concesión de premios.

Finalmente, se determina un régimen especial facultativo para los gobiernos regionales y locales, con miras a la implementación de procesos de modernización.

Se trata de medidas inéditas, que en su conjunto habrán de ser aplicadas por primera vez en el Perú, de acuerdo con la política gubernamental de hacer más eficaces los servicios que la ciudadanía recibe de las diferentes dependencias del Estado.

HALLAZGO DE GAS NATURAL EN EL NORTE DEL PERÚ

La empresa peruana PetroTech anunció el 25 de junio de 2008 haber hallado en el Departamento de Piura, cerca de la costa, a mil Kms. al Norte de Lima, un yacimiento de gas natural, que tendría unas reservas potenciales de entre 350 y 840 millones de pies cúbicos. Este nuevo campo ha sido bautizado con el nombre de San Francisco.

PetroTech, que encontró el yacimiento el pasado fin de semana, informó que ahora procederá a evaluar y perforar los pozos, para determinar el potencial del hallazgo.

Su inversión inicial en el yacimiento de San Francisco fue de diez millones de dólares, en labores de exploración sísmica y perforación de la zona.

Estima esa empresa que las inversiones proyectadas rondarían los 120 millones de dólares, que se destinarían a la instalación de seis plataformas más de perforación y 15 pozos adicionales.

Con estos descubrimientos las reservas potenciales de gas en el Norte del Perú podrían variar entre 600 y 1.200 billones de pies cúbicos.

PetroTech maneja un total de cinco lotes de exploración en Piura, en virtud a un contrato de operaciones en hidrocarburos suscrito con Perupetro, la empresa pública peruana responsable de la gestión del gas y el petróleo.

El yacimiento de Camisea, el más importante del país, ubicado en la región andina del Cuzco, tiene 13,6 trillones de pies cúbicos en reservas.

En marzo pasado, la empresa norteamericana BPZ Energy,, con oficina matriz en Houston, anunció el descubrimiento de una reserva, también en el Noroeste del Perú, que podría alcanzar una producción de 40 millones de pies cúbicos diarios.

CAFÉ Y ESPÁRRAGOS INGRESAN A LISTA DE PRODUCTOS BANDERA DEL PERÚ

El café y el espárrago engrosaron el 30 de junio de 2008 la lista de productos bandera de Perú. Se trata de una designación del Ministerio de Comercio Exterior, para divulgar, proteger y conservar artículos locales altamente cotizados en el mercado externo y de notable desarrollo en el país.

Así, tales productos se unen al pisco, la lúcuma, los auquénidos, la maca (raíz con propiedades medicinales), el algodón peruano, la cerámica de Chulucanas, y la gastronomía peruana en su conjunto.

El café y el espárrago entraron en la Lista de Honor, mediante una Resolución de dicho Ministerio, luego que la Comisión Nacional de Productos Bandera (Coproba) los señalara este año por su reconocida calidad a nivel global, su alta productividad y su penetración en los mercados internacionales.

Según informan medios de prensa, está previsto que en 2009 se incorporen a esta exclusiva lista el camucamu (fruta amazónica), la kiwicha (cereal andino) y el cajón peruano (instrumento musical emblemático de la cultura afroperuana).

Responsables del Coproba manifiestan que la lista de productos bandera no acoge tan sólo a productos de exportación, sino a aquéllos que aportan cualidades emblemáticas, a las que se debe garantizar protección en los diversos ámbitos de la economía internacional y que ayudan a difundir la imagen del país.

En 2007, la producción de espárragos ascendió a 175 mil toneladas. Su exportación ese año generó ingresos al Perú del orden de 360 millones de dólares. Respecto al café, en el mismo período se cosecharon 156 mil toneladas y su exportación reportó 380 millones de dólares.