

- Educación y **meritocracia**
- Las **Huacas** de Lima
- La visita de **Sebastián Piñera**
- La **Papa** a la Huancaína



Identidad nacional y excelencia



medic Plaza CALLAO

CENTRO DE ESPECIALIDADES MEDICAS

Ahora **Alerta Médica** con el más completo Centro Médico chalaco, el **medic Plaza CALLAO** le ofrece todas las especialidades médicas que se requieren para el adecuado cuidado de usted y su familia.

Preios de apertura

La Consulta

S/. 15.00

2 Consultas por

S/. 25.00

por Diagnóstico en cualquiera de nuestras especialidades



CARDIOLOGÍA
GASTRO ENTEROLOGÍA
DERMATOLOGÍA
ENDOCRINOLOGÍA
NEUMOLOGÍA
NEUROLOGÍA
OTORRINO
PEDIATRÍA
OFTALMOLOGÍA
TRAUMATOLOGÍA
UROLOGÍA
MEDICINA INTERNA
MEDICINA GENERAL
CIRUGÍA GENERAL
GINECOLOGÍA Y FERTILIDAD
ODONTOLOGÍA.

Alerta Médica®

medic Plaza CALLAO

AV. GRAU 1406 (EX. BUENOS AIRES)
BELLAVISTA - CALLAO
TELF.: 453-9000



31 de marzo

SE INICIARÍA INTERCAMBIO

El Presidente de Colombia, Álvaro Uribe, manifestó que ha mantenido conversaciones telefónicas con su homólogo francés Nicolas Sarkozy, con el fin de que los miembros de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC), puedan viajar al país galo en caso lo deseen después de liberar a los rehenes. "Lo que necesitamos es que la cosa se mueva y que los guerrilleros tomen la decisión de abandonar la guerrilla y entreguen a los secuestrados para evitar que la situación se siga agravando", apuntó el presidente colombiano.



27 de marzo

SUSPENSIÓN EJEMPLAR

La Comisión de Justicia de la Federación Peruana de Fútbol (FPF) sancionó con 18 meses de suspensión y una multa conjunta de 80 mil dólares a los jugadores Claudio Pizarro, Jefferson Farfán, Santiago Acasiete y Andrés Mendoza, por el escándalo protagonizado en el hotel Golf Los Inkas en noviembre del año pasado. La Comisión Sudáfrica 2010 informará en breve a los clubes Chelsea, PSV Eindhoven, Almería y Steaua de Bucarest, sobre la suspensión de los jugadores para integrar la selección peruana.



19 de marzo

LA BODA DEL AÑO

Muchos pensaban que se iba a presentar en el teatro Scala de Milán, pero no, lo hizo en Lima, en la Rosa Náutica y con su traje de cocinero. Era Juan Diego Florez en otra faceta. "La cocina me divierte, me relaja, pero todo queda en desorden", dijo el tenor mirando a su esposa, la australiana Julia Trappe, que lo miraba desde un rincón del restaurante. Se casarán por religioso el 5 de abril en la Catedral de Lima. "Y entre los platos para los invitados a la fiesta podría estar alguno de los que he creado", dijo entre risas y aplausos de los comensales. Sin duda será la boda del año.

- 3 **BITACORA**
- 5 **EDITORIAL**
¡Movilidad Social!
- 6 **ENTREVISTA...**
6 Idel Vexler: "Hay que disminuir la cantidad de maestros en formación".
- 20 **POLÍTICA**
Sebastián Piñera: Causa la ira de Santiago.
- 28 **GENER@DEBATES**
Hoja de coca: Entre su uso y su abuso.
- 36 **PUNTO DE VISTA**
¡Un Vietnam, dos Vietnam, tres Vietnam en América Latina...!
- 44 **IDENTIDAD Y TURISMO**
De Huacas y Huacas...
- 52 **DE GASTRONOMÍA**
Un manjar del Perú: La Papa a la Huancaína.
- 62 **BIODIVERSIDAD**
Maca... de raíz a alimento de nobles.
- 70 **EMPRENDEDORES**
Los sueños de Mi Perú: Jorge Pretell, un Alcalde emprendedor.
- 80 **ESPECTÁCULOS**
¡Cámara, Acción!: El despegue del cine peruano.
- 86 Damaris: Con el canto en la piel.
- 92 **CULTURAL**
Nacido para el escenario: Edgar Guillén.
- 95 Ibérica... tu rostro me estremece.
- 96 **CRÓNICA**
Viagra: Alerta sobre su venta irresponsable. ■



44



52



70

Revista quincenal
Calle Los Tulipanes 187 - Of. 301 - Lima 14
Telefax: 441-3562
webmaster@generacion.com
www.generacion.com

Director fundador
Francisco Huanacune Rosas

Directora adjunta
Sophie Dmitrieff

Director
Israel Fernández B.

Consejo Editorial
Marco Rivarola Del Solar, Cecilia Portella Morote, José García Sosaya.

Director de Arte
Elmore Aquje-Noriega

Redactores
Franco Llerena, Roxana Canedo Reyes, Daniel Contreras M., David Pashua, Karla De Rojas, Pamela Galarreta, Walter Cuya, Abel Sunset, Joz Ayala, Elida Vega.

Colaboradores
Luis A. Lagos, Natale Amprimo, Mercedes Cabanillas, Jorge Cabrejos, Elvira de la Puente, Javier Díez Canseco, Antero Flores-Aráoz, Fernando Fuenzalida, Eloy Jauregui, Nicolás Lynch, Fidel Quevedo L., Luis Repetto, Manuel Jesús Orbezo, Juan Sheput, Alberto Soler, Javier Velásquez.

Coordinación General
Manuel Sándiga Egoávil

Jefe de Fotografía
César Revilla

Publicidad
Patricia Carrillo Quevedo

Generación es una publicación de Editora Evisto S.R.L.

Los artículos firmados y publicados en Generación son de exclusiva responsabilidad de sus autores.

Prohibida la reproducción total o parcial de los artículos o fotografías de esta revista sin la respectiva autorización.

¡MOVILIDAD SOCIAL!

“Hoy estoy abajo, mañana quizás siga en el mismo lugar, pero, si las cosas cambian, puede que no me encuentre aquí mismo mañana más tarde en la sociedad”, me dijo un conductor de taxi hace algunas semanas, antes de preguntarme “¿qué hay que hacer para que cambien las cosas y los peruanos podamos ascender y realizarnos socialmente en nuestra patria?”. “¿Educar mejor a nuestras gentes señor?”, insistió. “Claro que sí, claro”, le respondí, justo cuando dimos con nuestro destino final. Lástima. Me hubiera gustado exponerle mis razones.

Que en realidad no son muchas, quizás se reduzcan a una que, por lo demás, creo que son las mismas que las de mi ocasional y lúcido interlocutor, o las de cualquier ciudadano de a pie en el Perú de nuestros días que desee una sociedad vital y dinámica que consolide la posición de nuestro país en la senda del desarrollo. “Solo educando a nuestro pueblo podremos movilizar sana y genuinamente a nuestra sociedad”, hubiese empezado por decirle.

“No hay otro camino, le hubiese dicho enseguida, que el de reparar y echar a andar el ascensor social por antonomasia que es el sistema educativo”. “No estoy descubriendo nada nuevo bajo el Sol, todas las sociedades que se precian hoy de formar parte del mundo desarrollado apostaron un día por movilizar masivamente a sus gentes a través del acceso a una educación de calidad proveída con criterios de universalidad”, hubiera también añadido. Esto más allá de la oferta educativa proveniente del sector privado.

¡Sí señor!, movilización social es lo que necesitamos para insertarnos en el juego que nos plantea el mundo globalizado, el que, exigiendo eficiencia si lo que se quiere es no perder en la aldea global que es nuestro planeta, pide también implícitamente de sociedades como la nuestra, una nueva dinámica social, que no es otra cosa que el lograr que el hijo de un obrero, campesino o informal, bien educado y capacitado, pueda competir en igualdad de condiciones con sus pares de otros estratos socioeconómicos.

Porque de lo contrario señor, de no suceder esto, creo yo, lenta pero sostenidamente, iremos, en el mejor escenario, hacia el impase social, o en el peor hacia lo que significaría la muerte cívica, partera de la disgregación social y económica, con las consecuencias nefastas no propias de una nación como la nuestra que ha demostrado en el curso milenar de su historia capacidad para confrontarse y superar todos los retos que le ha planteado su destino.

¡Dinamicemos pues a nuestra patria! Que el Estado esté a la altura de las apremiantes necesidades que la educación actual demanda para los hijos de nuestro pueblo. Que los maestros entiendan que lograr la excelencia en la educación es un deber y una responsabilidad ineludible, aportando su cuota de sacrificio y mística magisterial, esencia misma de su vocación. Que el estudiante, al sentir que el Estado y sus maestros, en sinergia velan por el interés general, encuentre la confianza necesaria para construir su futuro.

**FRANCISCO HUANACUNE R.
DIRECTOR FUNDADOR**



Meritocracia en la educación, es una frase que se ha escuchado por boca de las autoridades gubernamentales en las últimas semanas, a raíz de las recientes evaluaciones a los docentes públicos que pusieron en evidencia que todavía falta mucho por mejorar. Dialogamos con el viceministro de Gestión Pedagógica del Ministerio de Educación, Idel Vexler, sobre este y otros temas, como la urgente reforma de las facultades de educación para evitar que año tras año egresen de ellos al mercado escolar más maestros de los que realmente se requiere.

Escribe: **Karla De Rojas Guedes**



IDEL VEXLER: “HAY QUE DISMINUIR LA CANTIDAD DE MAESTROS EN FORMACIÓN”



“Es importante evaluar permanentemente la responsabilidad, entrega y capacidad del maestro...”

Se reconocen los esfuerzos que está haciendo el Estado con la política educativa, pero ¿es esto suficiente?

Es que tenemos un plan multisectorial anual que define los lineamientos, las metas del 2006 al 2011. Estamos desarrollando el programa de alfabetización que busca la inclusión de los sectores en desventaja educativa. Esta-

mos trabajando arduamente para la inclusión de personas con discapacidad en las aulas regulares, fortaleciendo el trabajo en las áreas rurales. En cuanto al mejoramiento de la calidad de los maestros, se ha iniciado la reforma de los institutos pedagógicos. Para ingresar a ellos se necesita 14 de nota (sobre 20) como mínimo. También estamos desarrollando el programa

Maestros Siglo XXI, “Un docente, una laptop”, para que dispongan de esta herramienta con carácter educativo y para fortalecer su profesión. Desarrollando procesos de evaluación rigurosos para que los primeros maestros ingresen a la carrera, destacando el impulso, reglamentación e implementación de la Ley de Carrera Pública Magisterial que debe servir para la rea-

lización profesional, social y económica de los maestros de acuerdo a sus méritos, basados en su desempeño educativo.

Centrándonos en el tema de la calidad educativa, ¿cómo se está tratando de imponer la meritocracia en la educación?

A través de La Ley de Carrera Pública Magisterial, para que los maestros de acuerdo

a sus méritos puedan ascender a niveles superiores, puedan tener evaluaciones en su desempeño y sean recompensados económicamente. Pero hay una evaluación y capacitación permanente que evalúa el desempeño docente en el aula y en la escuela, a fin de lograr ascensos y bonificaciones. Es importante evaluar permanentemente la responsabilidad, entrega y ca-

pacidad del maestro, la relación con su alumno, la forma cómo enseña y cómo evalúa. Pero además del desempeño tenemos su formación. Es importante valorar las capacitaciones que recibe el maestro, sus grados, sus becas, sus estudios constantes en un contexto de formación continua.

¿Y qué sucede con los docentes que han tenido una formación deficiente en los cuestionados institutos pedagógicos?

El Ministerio ya está trabajando en eso. Primero, ha reestructurado los currículos para la formación de profesores de educación secundaria, inglés y educación física. Segundo, para ingresar se necesita la nota mínima de 14 y hay un proceso de evaluación muy riguroso para los que quieren ingresar a los institutos

pedagógicos. Tercero, no se están creando más institutos públicos y privados. Se están generando más exigencias para la graduación, como por ejemplo el manejo y dominio de un idioma, preferentemente el inglés, y tener 200 horas de práctica en tecnologías de la información y la comunicación, entre otras medidas.

En las universidades, Educación tiene un menor puntaje de ingreso y normalmente las personas con una menor capacidad acceden a esta carrera porque otras exigen un puntaje mayor ¿Cómo se puede revertir esta situación?

“Es importante adoptar una reforma estructural, profunda y urgente de la formación profesional de maestros”.

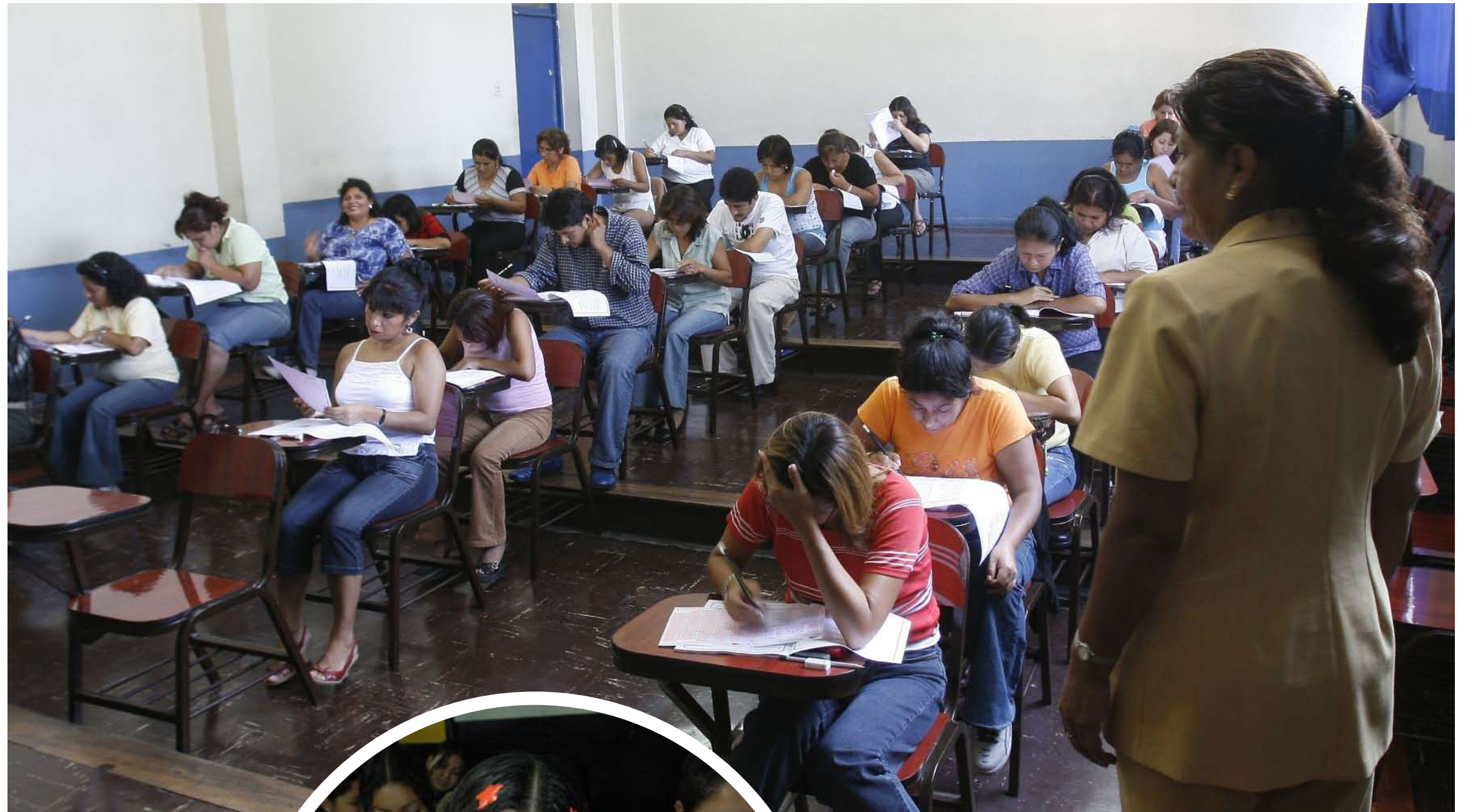
Es una realidad lamentable que hubo que afrontar, en los institutos, ya no sucede desde hace dos años con la política magisterial de la actual gestión, pero en las facultades de educación, los puntajes más bajos son para ingresar a las carreras de docencia, y por eso es que hemos

pedido que tengan como nota mínima 14. Sin embargo, lo que ha planteado el Ministerio es una reforma estructural y urgente de toda la formación profesional de los maestros. Primero, hay que disminuir la cantidad de ingresos, no pueden seguir formándose la cantidad de maestros que se oferta actualmente. Treinta mil maestros al año que egresan, cuando solo se necesitan tres mil. Hay que disminuir la cantidad de maestros en formación. Además los requisitos para

ingresar y graduarse deben ser muy exigentes para que los que realmente quieran ser docentes sean maestros de calidad.

Entonces, ¿ratifica que se ha avanzado pero aún es insuficiente?

En las facultades de educación y en los institutos necesitamos generar un proceso de acreditación para que solo queden como instituciones formadoras de maestros los que tienen los requisitos mínimos de calidad. Es importante adoptar una reforma



estructural, profunda y urgente de la formación profesional de maestros.

¿Qué tan importante es la meritocracia?

Es muy importante para que sean los mejores los que enseñen a nuestros hijos e hijas. Esto se hace a través de la evaluación de los méritos del maestro que pueden ser, su desempeño, sus estudios profesionales permanentes, sus logros profesionales, la publicación de un libro, innovación, trabajos académicos,

todo esto tiene que tenerse en cuenta, además de su idoneidad ética en el desempeño de sus funciones.

¿Cómo responde a las numerosas quejas sobre las capacitaciones?

Eso no corresponde a la verdad. Si bien es un programa que tiene que seguir mejorando, se ha notado una superación en el rendimiento de los maestros en un 80%. Se ha avanzado pero falta indudablemente y este año estamos potenciando la capacitación

con metas menores, tratando que estén los mejores capacitadores, aumentando las horas, enfatizando el trabajo directo en mayor cantidad y calidad en las escuelas y en las aulas a través del monitoreo. Yo creo que la capacitación va avanzando a pesar de todas las dificultades y de toda la propaganda interesada de algunos sectores.

¿Qué nota le pone al trabajo del Ministerio?

La gestión del ministro Chang se caracteriza porque está imponiendo el principio de autoridad que es importante para la gobernabilidad del sector y para el funcionamiento de las instituciones educativas. Está trabajando arduamente en el fortalecimiento de la profesión docente para que los mejores maes-

“(La meritocracia) es muy importante para que sean los mejores los que enseñen a nuestros hijos e hijas...”

tros sean los que enseñen. En el campo de los materiales educativos, los textos escolares, las computadoras para maestros y alumnos son una muestra de querer modernizar la enseñanza. La asignación de cerca de 275 millones de soles para mejorar el mantenimiento preventivo de los locales escolares es otra muestra de querer mejorar los espacios educativos, y sobre

todo creo que es una gestión que no solamente intenta que la mayor cantidad de sectores tengan el derecho a educarse, sino que esta educación progresivamente vaya mejorando en su calidad.

¿Se ha logrado despojar al Sutep del control de la educación peruana?

Lo que creo es que ahora no son las dirigencias gremiales en los órganos descentralizados y en la comunidad educativa los que establecen la agenda o lo que se debe hacer en beneficio de la educación y del fortalecimiento de la escuela pública. Actualmente son las autoridades legalmente constituidas con el aporte de todos, teniendo como soporte fundamental al profesorado, al magisterio peruano. ■



Pamela Galarreta Santillana



2000

2003

EDUCACIÓN

Educación y meritocracia: juntas y revueltas

POR UNA EDUCACIÓN QUE DESTAQUE LOS MÉRITOS

Según innumerables diccionarios la palabra “meritocracia” significa alcanzar el éxito en una sociedad basándose en los méritos, sin embargo para muchos peruanos este mismo vocablo solo puede significar una utopía.

2006



“Capacitar para una vida de trabajo, en lugar de capacitar para un empleo”

Yes que cada vez es más difícil que el escalafón jerárquico de las instituciones respete los valores, capacidades y cualidades de las personas y deje de lado los ya conocidos compadrazgos, amiguismos y favores que están siempre a la orden del día.

¿Es posible construir una meritocracia? Difícil pregunta y difícil respuesta, sobre todo cuando nos damos cuenta de que el mérito viene, inevitablemente, de la mano con la educación, con su calidad y justa distribución. Porque es precisamente el sistema educativo la base de la tan ansiada movilización social, aquello que nos permite ascender jerárquicamente y que debería estar fundamentado en el mérito.

¿Con una educación deficiente podrá un gobierno ejercer la meritocracia?. Quizá, pero en un nivel que no será

el óptimo. En la última prueba eliminatoria del Concurso Público de Nombramiento de Docentes realizado a nivel nacional, solo 151 de los más de 183 mil profesores obtuvieron la nota aprobatoria de 14 o más.

Para el educador y analista en temas educativos, León Trahtemberg, esto significa que las aulas del país seguirán teniendo maestros que no están capacitados para enseñar lenguaje y matemáticas, y por lo tanto, la niñez y juventud peruana seguirán recibiendo una educación de baja calidad, con una mínima proyección a los estándares internacionales.

MIRAR A LOS LADOS

Según el último Informe Global de Competitividad elaborado por el World Economic Forum (WEF), del año 2006, en calidad de la educación primaria el Perú está

en el último lugar del mundo en un ranking de 131 países, mientras que en infraestructura educativa nos situamos en el lugar 122. Eso no es todo, ocupamos el penúltimo lugar en cuanto a calidad de la formación en matemáticas y ciencias se refiere.

Sin embargo, el problema no es sólo de quienes imparten educación, sino del Estado que no se ha preocupado por cautelar la calidad de enseñanza que se da en los colegios, universidades e institutos, ni trabajar por una democracia e igualdad educativa.

¿Cómo superar esta situación? Un buen inicio sería mirar alrededor y observar cómo otros países implementan mejoras educativas, cómo superan sus deficiencias y cómo intentan alcanzar los estándares internacionales que permitan a sus ciudadanos competir de igual a igual con



El problema no es sólo de quienes imparten educación, sino del Estado que no se ha preocupado por cautelar la calidad de enseñanza que se da en los colegios, universidades e institutos, situación contraria de lo que sucede en Chile.



las sociedades más desarrolladas.

Un ejemplo no lejano es el de Chile, que desde 1996 puso en marcha la denominada “Reforma Educacional”, propuesta que resume sus ideas fuerza en “aprendizaje más que enseñanza, apren-

der a aprender, adquisición de competencias en vez de acumulación de datos, preparar para la vida antes que para la universidad y capacitar para una vida de trabajo, en lugar de capacitar para un empleo”, pilares que el país sureño quiere instaurar en las

mentes de sus jóvenes valores.

Quizá la clave es que al margen de ser una política de Estado, la educación en Chile es una política de participación social. Un tema resaltante son los Proyectos de Mejoramiento Educativo (PME), iniciativas generadas por las escuelas o liceos que buscan mejorar de manera creativa el aprendizaje de sus alumnos. Todos los años, las instituciones educativas compiten por financiamiento público en un marco institucional que evalúa su calidad y el impacto de sus métodos sobre el aprendizaje.

La escuela que se adjudica un PME gana un monto de recursos en función de su matrícula. Este concurso significa un importante desafío para profesores y directivos de Chile, que deben elaborar proyectos y/o propuestas para enfrentar los problemas

en su sistema pedagógico o gestión.

¿Por qué el gobierno peruano no promueve este tipo de competencia a nivel macro?. Es más, el Ministerio de Educación debería contemplar en su presupuesto este tipo de incentivos que contribuyen a fortalecer las raíces educativas de tal forma que sean promovidas a nivel nacional. Sin embargo, de esto se está haciendo muy poco.

LA CUNA ES LO PRIMERO

Otro de los aspectos destacables es la importancia que dan a la primera infancia. Este año la presidencia de Chile, promulgó una reforma constitucional que garantiza gratuidad total y acceso universal del kinder, lo que aquí conocemos como “nido” o “inicial”.

Con esta medida, lo que buscan es aumentar la cobertura y calidad de la educación preescolar a la que se podrá acceder de manera voluntaria. Pero sobre todo se espera generar mayores condiciones de equidad e igualdad para que indistintamente del lugar donde a un niño le corresponda nacer o crecer, tenga la posibilidad de integrarse a un centro educativo de buena calidad.

Regresando ya a nuestra realidad, el Grupo de Iniciativa Nacional por los Derechos del Niño (GIN), elaboró el “Informe sobre la aplicación de la Convención Internacional sobre los Derechos de los niños y adolescentes en el Perú”,

EL TRINOMIO, ESCUELA,



MAESTROS Y



ALUMNOS, QUE HAY QUE POTENCIAR.



presentado ante la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y donde revela que menos de la mitad de los niños entre 3 y 5 años reciben educación temprana. A esto se suma que casi uno de cada cuatro adolescentes (entre 12 y 17 años de edad) deja de ir a la escuela, entre otras cosas, por la falta de centros educativos en la zona rural o por embarazos no deseados.

¿Cómo alcanzar así el nivel óptimo educativo?, ¿cómo se lograrán los méritos que hagan posible una real meritocracia? Se debe abordar de manera integral las materias de la primera infancia y atacar la ignorancia desde la raíz; en buen cristiano, garantizar la enseñanza de calidad desde la cuna para eliminar la desigualdad en las generaciones,

El sistema educativo es la base de la ansiada movilización social.

sobre todo en aquellos sectores más necesitados.

Los recursos designados al sector Educación para este año deben ser utilizados en cosas más objetivas que aliviar la carga burocrática del Estado. Debe desarrollarse una mejor capacidad de gasto que facilite la inversión e involucre los problemas modulares como la implementación de la carrera pública magisterial, la construcción de más y mejores colegios, la implementación logística de los mismos y la capacitación de docentes. En este último

punto, se debe pasar progresivamente a un esquema que premie el mérito en base a su desempeño y logro de los alumnos y no en los años de servicio.

Es claro que hay mucho por hacer si deseamos construir una sociedad realmente meritocrática que fomente la movilización social y que se base en los logros, capacidades y conocimientos de las personas. Esto sólo se conseguirá cimentando los pilares del conocimiento y para esto es necesario que todos los integrantes de la comunidad estén comprometidos. Es fundamental involucrar a las autoridades, directivos, docentes, escolares y familias en una alianza a favor de la educación democrática, justa y de calidad. ■

SE REQUIERE “FILTRO” EN UNIVERSIDADES

Escribe: **Karla De Rojas Guedes**

Ahora que el gobierno suspendió la creación de nuevas facultades y filiales de Educación de las universidades y los exámenes de admisión a la carrera docente, hasta que se acrediten los estándares de calidad de la enseñanza, una de las primeras cosas que tendría que hacer el Estado es poner un “filtro” en los centros que forman futuros educadores para revertir la actual situación en la que los peores estudiantes son los que copan las facultades de Educación.

Esa es la posición del educador Constantino Carvallo, quien plantea incrementar el puntaje para ingresar a las universidades e institutos pedagógicos que imparten esta carrera. En diálogo con GNER@CCIÓN, recordó que, por ejemplo, en la Universidad Católica se aplica un exa-

men diferenciado a los postulantes a educación, para que puedan ingresar con menores notas que quienes pretendan seguir una carrera de letras, porque aquellos que postulan a docentes, son los que no pueden alcanzar el puntaje necesario para otra carrera.

“Es evidente que quienes postulan a la carrera de educación no son los mejores alumnos de las promociones, porque no se sienten motivados debido a los bajos sueldos, y cada vez más se postulan alumnos de los sectores de menores recursos. Debido a ese bajo nivel es que se cerró la Facultad de Educación de la Universidad San Martín de Porres. Hay que poner un filtro, no se puede permitir que sea una carrera sin exigencias”, sostiene Carvallo.

Al respecto, el educador León Trahtemberg precisó que eso ocurre

en todas las universidades del país, que si bien no aplican exámenes diferenciados, el puntaje para acceder a educación es muchísimo más bajo en comparación con los altos puntajes para acceder a carreras como medicina, ingeniería o derecho.

Agregó que esto podría conjurarse con un sistema de acreditación de universidades e institutos pedagógicos aplicado con seriedad, a fin de que estos centros cumplan con los mínimos requisitos establecidos por el Estado.

Puso como ejemplo que quienes enseñen a los futuros maestros deberían contar con maestrías o doctorados, además de haber realizado publicaciones. Asimismo, los egresados en educación deberían rendir una prueba única, procedan de un instituto pedagógico o universidad, y poder graduarse de maestros. ■

Los universitarios tendrán que esforzarse de veras si quieren ser maestros y mostrar que tienen vocación.

A la vanguardia del periodismo

PARTICIPE Y HAGA SUYA LA EDICIÓN



Envíenos sus comentario, crónicas, artículos de opinión, críticas de cine y espectáculos, fotos, y todo lo que deseen al correo: **webmaster@generación.com**

www.generación.com

Teléfonos: 441-3562

GE generación
Golpe en el APRA
Le toca a La Haya
Invasión comercial
Piratas digitales



El juego de la
HOJA DE COCA

GE generación
Punto Nuevo en el Callao
Lluvia de estrellas en Lima
Tecnología al alcance de la mano
Guerra en las pampas resurgida



Dale al chino ... que él no la da

GE generación
CADE: recreo ejecutivo
Bomberos en aprietos
Santa Coloma renovada
Lavoe regresa a Lima



Atención a las notas
Acusado Fujimori
El futuro con el Tlc
Futbolistas suspendidos
A subir los sueldos

GE generación
Esclavo del amor
Mala Parada
Trío de libertad
Chumbivilcas profundo



LA CRISIS ECONÓMICA



Entretelones de la visita a nuestro país del candidato opositor chileno

Habló de “controversia” en tema limítrofe entre Perú y Chile saliéndose de la postura oficial chilena. Puede ser usado por la parte peruana en el juicio ante La Haya.

SEBASTIAN PIÑERA

CAUSA LA IRA DE SANTIAGO



El popular líder de la derecha chilena se entrevistó con la lideresa de Unidad Nacional, con un amical beso sellaron ese encuentro entre pares políticos.



Sebastián Piñera no es un político cualquiera. El empresario es visto y tratado como el futuro presidente de Chile y el que llevaría a la actual oposición derechista al gobierno por primera vez desde el fin de la dictadura de Augusto Pinochet en 1990.

Fue debido a este estatus

de “gobernante no declarado” que su reciente viaje al Perú causó revuelo en la clase política chilena, más aun en sectores cercanos al oficialismo que calificaron de impertinente su visita en momentos de tensión entre Santiago y Lima por el diferendo limítrofe marítimo.

“Es inoportuno que Piñera vaya en momentos en que están congeladas las reuniones de alto nivel con el gobierno peruano, y peor si se va a dar de abrazos con el presidente (Alan) García”, declaró airado el diputado chileno Jorge Tarud. “Nuestro país está profundamente molesto con

García porque ha mantenido un doble discurso con Chile. Cuando vino a nuestro país señaló como presidente electo que el tema marítimo no iba a ser prioritario. Sin embargo, al poco andar, hace una demanda en la Corte Internacional de Justicia de La Haya”, fustigó.

El motivo “oficial” de la visita de Piñera fue dictar una conferencia magistral en la Universidad de Lima, donde participaron también el ex ministro de Economía peruano Pedro Pablo Kuczynski y la presidenta del Partido Popular Cristiano, Lourdes Flores Nano. Sin embargo, su apre-

tada agenda en Lima demostró que sus intereses fueron más allá de los estrictamente académicos y se amplió a los políticos y comerciales.

Para empezar, mantuvo reuniones con el premier Jorge del Castillo y los representantes de las carteras de Economía, Luis Carranza; Defensa,

La gravitancia del
diferendo marítimo
entre Perú y Chile,
no podría haber
escapado a una
conversación de
tan alto nivel como
la que sostuvieron
Sebastián Piñera y
Alan García



DATOS:

Piñera tentó la presidencia en las elecciones del 2005 por el Partido Renovación Nacional, que junto a la UDI, forman la Alianza por Chile. Perdió la segunda vuelta por un escaso margen frente a Michelle Bachelet.

Su fortuna está valorada en US\$1,300 millones, de los cuales dos tercios están en la bolsa y el resto en inversiones inmobiliarias.

En el segundo mayor accionista de la aerolínea LAN y dueño de la estación de televisión Chilevisión.

de futuro entre los dos países por este impasse y llamó a fortalecer el diálogo y la colaboración.

Lo curioso de estas declaraciones es que Piñera calificó el tema limítrofe como una “controversia” bilateral, causando la ira de miembros del gobierno en Santiago. Así, el ministro secretario de la Presidencia, José Antonio Viera-Gallo, desmintió al ex senador. “Él ha hablado de una controversia con Perú y la verdad es que Chile nunca ha aceptado que exista una controversia. Nosotros decimos que el límite está zanjado y el diferendo lo plantea Perú”, manifestó.

El temor del ejecutivo chileno era que la inexperiencia diplomática de Piñera pueda poner en aprietos su estrate-

Ántero Flores Aráoz; Relaciones Exteriores, José Antonio García Belaunde; y Energía y Minas, Juan Valdivia. También conversó con el alcalde de Lima, Luis Castañeda Lossio, y el presidente del Parlamento, Luis Gonzáles Posada.

de Gobierno con el presidente Alan García, quien prefirió salomónicamente evitar dar detalles de la charla.

Piñera, en cambio, sí decidió a hablar y extendió “una rama de olivo” al destacar la importancia de las relaciones entre Perú y Chile pese al diferendo limítrofe. Para el dirigente chileno sería un “tremendo error” frenar la agenda

TREMENDO ERROR

Pero la cita más importante fue la que tuvo en Palacio

gía en La Haya y ser usada por la parte peruana en la demanda, algo que no se descarta.

De ser elegido presidente en las elecciones del 2009, Piñera vería el veredicto final de la corte internacional, y decidiría si acepta un fallo desfavorable. Piñera declaró en un programa de televisión peruano que acatará el resultado, pero a entender por los antecedentes chilenos, tampoco es una garantía.

DESPLANTE DIPLOMÁTICO

Pese a que en el palacio de La Moneda aseguraron que no hay molestias con el candidato, lo cierto es que en una cena celebrada en Lima entre Piñera y representantes del mundo político, social y empresarial peruano, la ausencia del embajador chileno Cristian Barros fue notoria. Fuentes diplomáticas aseguraron que la invitación fue cursada con anticipación y que esto a todas luces fue un “desplante” del más alto nivel.

Para evitar mayores roces con el gobierno chileno, el presidente García telefoneó a su homóloga Michelle Bachelet, quien no pudo atenderle la llamada por estar de viaje en Antofagasta. García quería dejar constancia, según personeros peruanos, de los temas tratados en la reunión y asegurarle que no se trató de una cita oficial, pero el tono protocolar desdices esas palabras.

GAS, LA PAPA CALIENTE

Otro objetivo importante



Sebastian Piñera fue recibido por el Presidente del Congreso, Luis Gonzáles Posada, quien algo parece indicarle.

que trató Piñera en su gira por Lima fue lograr que el Perú exporte gas natural a Chile. Según informes del diario mapochino La Tercera, el dueño de la aerolínea LAN abordó con el ministro de Energía y Minas peruano, Juan Valdivia, la posibilidad de que el proyecto Camisea sea una solución a la crisis energética en su país.

La falta de electricidad en la zona norte –árida pero poderosa en términos indus-

triales y sostén de la economía– será la papa caliente del próximo gobierno chileno. Y más aún cuando el suministro de gas proveniente de Argentina empiece a disminuir y a elevarse los precios en los próximos tres años. Bolivia, mientras tanto, no le dará gas a menos que se responda a su pedido de salida soberana al océano Pacífico, algo esencialmente ligado a la resolución de la controversia maríti-

ma con Perú en La Haya.

“No habrá gas hasta que se resuelva todo lo concerniente a límites”, declaró Valdivia.

¿FORJANDO A UN ESTADISTA?

Sea desde Santiago o desde Lima, la gira de Piñera ha sido considerada como un intento de reforzar su papel de estadista y líder responsable de la Alianza por Chile, la

coalición opositora derechista que espera barrer en las elecciones municipales de octubre –¿Castañeda le habrá dado algunos útiles consejos?– y las presidenciales del 2009.

La oficialista y centro izquierdista Concertación de Partidos, está más débil que nunca tras 18 años en el poder. Denuncias de corrupción, el caos del Transantiago, poco crecimiento económico, y la sensación de decepción

por el gobierno de Bachelet, da a la oposición un escenario atractivo con la idea del “cambio”.

Piñera lo sabe y trabaja en ello. El viaje a Perú, entonces, sería sólo el comienzo de una tarea en donde refuerza ideas como “seguridad, confianza y gobernabilidad”. “No sólo habla como presidente, ahora actúa como presidente”, exclaman con sorpresa los chilenos. ■

HOJA DE COCA: ENTRE SU USO Y SU ABUSO



Jaime Antezana, sociólogo y analista en temas de narcotráfico, concedió declaraciones para GENER@CCIÓN que seguro alimentarán el debate.

A nadie parece ya sorprender que solamente 9 mil de las 114 mil toneladas de producción de hoja de coca se utilicen para el llamado consumo legal. Las 105 mil restantes van, según estadísticas oficiales, a parar al narcotráfico. Sin embargo, no pocos en nuestro país sostienen lo contrario. La lucha es abierta y frontal, sobre todo después de que la JIFE (Junta Internacional de Fiscalización de Estupefacientes) de las Naciones Unidas, emitiera un informe en el que sugiere la erradicación del masticado de la hoja de coca en Perú y Bolivia.

Generación en su afán de contribuir en el debate sobre este espinoso problema, fue en busca de Javier Antezana, sociólogo e investigador experto en temas de narcotráfico. En la entrevista que, de seguro alimentará la controversia, señaló que la tendencia al consumo de la hoja de coca con propósitos de masticación sigue su rumbo descendente; esto debido al crecimiento de las urbes, a la migración y, por qué no decirlo, a los resultados de las investigaciones en curso que “desterrarían el mito de las propiedades magnificadas de este producto”.

¿El informe de la JIFE es producto del incremento del narcotráfico y del uso ilegal e indiscriminado de la hoja de coca?



Solo 9 de las 114 mil toneladas de hoja de coca son para uso legal.



Lo que sucede es que la JIFE se pronuncia anualmente y elabora un informe como producto de un seguimiento y hace una serie de recomendaciones tomando como punto de partida los acuerdos anteriores. Sin embargo, cuando habla de la prohibición del chacchado o picchado (masticación), no toma en cuenta lo que se deriva de la Convención de 1988 sobre las sustancias psicotrópicas, en la que se reconoce la especificidad del caso boliviano y peruano respecto del consumo tradicional de la hoja de coca; o lo que se llama también, la demanda legal en su consumo mas difundido, es decir el masticado. Aunque el Perú, por razones que obedecieron a la Convención de Viena del año 1961, había asentido la intención de erradicar en 25 años el uso de la hoja de coca.

¿Se podría decir que la JIFE ha faltado el respeto a los acuerdos tomados anteriormente, desconociendo el uso tradicional de la hoja de coca en nuestro país?

En este caso la JIFE no ha faltado el respeto, simplemente está actuando sobre las bases del acuerdo de una convención. Reconoce que hay una demanda legal, como sucede también en Bolivia, pero también hace hincapié de que es un producto que está sujeto a control, es decir no se debería producir libremente. La oferta de la hoja de coca debe corresponder a la demanda legal que es la que se respeta, no es



“Hay una idealización de este producto. Lo que se debe hacer es tratar de desmitificar las propiedades de la hoja de coca y esto solamente se podrá demostrar con estudios e investigaciones pertinentes”.

posible que se pueda producir mucho más coca en el Perú que la que se demanda. Las 9 mil toneladas permitidas para el consumo legal incluyen el consumo tradicional, es decir el proveniente del chacchado, el ritualístico y el esotérico, así como el orientado a la industrialización en forma de mates, infusiones, energizantes y caramelos, además del que se destina a la producción farmacológica como los anestésicos.

Pero si hay un acuerdo y cifras que lo avalan, que muestran además que lo lógico es no producir más hoja de coca que la que se consume legalmente, ¿por qué entonces el grito al cielo por parte de algunos parlamentarios y personajes?

Porque la JIFE recomienda que el Estado estipule normas para controlar el chacchado de la hoja de coca y eso no se puede hacer cuando el Perú acepta que hay una demanda tradicional, popular y, cuando además, se atribuyen propiedades medicinales y también alimenticias a esta hoja. Es muy difícil que el Estado pueda aceptar la recomendación de prohibir el chacchado; el Perú está por una posición de respeto a las tradiciones. La JIFE tiene todo el derecho de solicitar la erradicación, la abolición, sin embargo nosotros podemos aceptar o no esas recomendaciones. En ese sentido, el Estado ya asumió una posición, aunque es respetuoso de la normatividad de los acuerdos internacionales. Nosotros no te-



nemos ningún debate con la JIFE, porque el Perú está en ese camino, respetando las convenciones internacionales referente a este tema.

¿Qué papel juegan el consumidor campesino y las comunidades que practican ritos ancestrales? ¿No hay acaso un clima de indiferencia por las tradiciones al pensar en una abolición que se

daría por un discurrir natural del tiempo y las costumbres?

En ese sentido, la hoja de coca no ha sido un elemento de consumo a lo largo de nuestra historia, en el Imperio Incaico, su uso estuvo restringido a los ritos mágico religiosos; el habitante común, es decir, la mayoría no la consumía. El periodo en el que se difunde el chacchado de la hoja de coca es en la Co-

lonia. Fueron los españoles quienes generalizaron su uso y consumo para las labores del campo, haciendo frente al cansancio y al hambre, gracias al alcaloide y otros elementos de la hoja. Por ello es necesario deslindar y decir que no es una práctica milenaria, sino ancestral. Otro elemento importante es que a partir de la década de los 50, el Perú sufrió una

transformación por las migraciones y el crecimiento de las urbes; esto dio origen a que hubiera un descenso en el consumo de la hoja, pues los habitantes rurales, alto andinos y amazónicos abandonaron sus ciudades y pueblos y con ellos sus costumbres. Al establecerse estos en Lima comenzaron a desterrar las tradiciones de sus padres y abuelos.

¿Considera que hay algún tipo de idealización o mitificación respecto a la hoja de coca, que la ha convertido en intocable para algunos sectores?

Definitivamente sí. Hay claros intereses. Imagínesse, en un país en donde se puede consumir legalmente 9 mil toneladas, se tiene una producción de 114 mil, entonces, ¿de qué estamos hablando? Las cifras son contundentes. Existen 105 mil toneladas que van al narcotráfico. En el Perú no hay una política de “coca cero”. Más allá de eso, hay que decir también que hay sectores que están hiperbolizando los atributos medicinales y alimenticios de los que realmente tiene la hoja de coca. Hay una idealización de este producto. Lo que se debe hacer es tratar de desmitificar las propiedades de la hoja de coca y esto solamente se podrá demostrar con estudios e investigaciones pertinentes. Que tiene proteínas, es cierto, pero no se pretenda creer que la hoja de coca y su ingesta directa tiene un enorme valor nutritivo y propiedades para curar hasta el cáncer. El Estado tiene a ENACO para este control, pero frente a la ilegalidad, a la informalidad hay toda una lucha interna a nivel gobierno central, asunto que no pueden asumir los gobiernos regionales como algunos pretenden hacerlo. Las prácticas ancestrales no se pueden prohibir, se tienen que ir extinguiendo poco a poco. ■



Según la tajante afirmación de Jaime Antezana, “en el Perú no hay una política de coca cero”. ¿Se refiere a una doble moral? El debate continuará.

Rodizio



en el Sheraton Lima.

De Domingo a Viernes de 12:30 pm a 4:00 pm

Sírvase y disfrute las veces que desee, de una gran variedad de cortes de carne y los más frescos mariscos grillados en nuestro tradicional Rodizio. Un varano saludar con pastos preparados al momento, carpaccios, sushis y ceviches complementando la experiencia culinaria.

- **De Carnes** S/. 69.00*
- **Mar y Tierra** S/. 79.00*
- **Frutos del Mar** S/. 89.00*

Incluye Salsa Bar y Cesta.
*Por persona / incluye impuestos y servicios



**Sheraton
Lima**

HOTEL & CONVENTION CENTER

Paseo de la República 170, Lima 01, Perú
Teléfono: (51) 315 5000 Reservar: (51) 315 5000 anexo 36
reservas@sheraton.com.pe www.sheraton.com.pe

A la vanguardia del periodismo

PARTICIPE Y HAGA SUYA LA EDICIÓN



Envíenos sus comentario, crónicas,
artículos de opinión, críticas de
cine y espectáculos, fotos, y
todo lo que deseen al correo:
webmaster@generación.com

www.generación.com

Teléfonos: 441-3562



Bolivia:

¡UN VIETNAM, DOS VIETNAM, TRES VIETNAM EN AMÉRICA LATINA...!

Así, tal cual y con mucha energía, lo dijo el Presidente Hugo Chávez en una de sus alocuciones dominicales al pueblo venezolano y con el mismísimo Evo Morales al costado. Fue hace un par de meses y pocos o nadie, en todo el continente, más allá de la evidente intromisión de Chávez en Bolivia, que fue airadamente condenada por la oposición boliviana, pareció darse cuenta de la mortal advertencia.





“Chávez necesita una guerra”, dice Mario Vargas Llosa.



“El filantropismo de Chávez, a decir de Evo Morales, es totalmente desinteresado”, sostiene R. Canedo.

Hoy, después de conocer el cotidiano bajón de popularidad de Chávez entre sus compatriotas, aún entre quienes eran sus más devotos seguidores, a causa del desabastecimiento y encarecimiento de los productos de primera necesidad y claro está, al hecho de su derrota en el referéndum de diciembre para imponer una nueva constitución y su presunta relación con las

FARC colombianas, sus palabras cobran un estremecedor sentido. ¿Por qué?

VAYAMOS AL PUNTO

Para nadie es un secreto la cercanía más que amical entre los gobernantes de Venezuela y Bolivia. Para Don Evo, Fidel Castro y Hugo Chávez son “mis hermanos mayores”. El “filantropismo” de Chávez -que según el mandatario boliviano “es

totalmente desinteresado”- con éste país mediterráneo, lo ha llevado inclusive a entregar cheques con cifras millonarias en dólares a Don Evo, para que a su vez, éste los done, obviamente revelando su procedencia, a alcaldes de los diferentes pueblos en extrema pobreza e indígenas del interior...

Sigamos sumando: Hace más de un año, entre gallos y medianoche, se aprobó

en el Congreso, sin el debido conocimiento ni participación de la oposición, un acuerdo entre las Fuerzas Armadas de ambos países “para colaborar mutuamente en caso de “problemas internos o internacionales...” Y claro, la constante presencia de aviones y militares venezolanos en territorio boliviano, que perturba, enoja y sorprende a tal punto a la población, no

parece ser tan extraña.

¿Porqué dijo eso Hugo Chávez?

Según sus palabras -largas por cierto y por ello las resumimos-, las dijo como advertencia a los oligarcas, y a quienes pretendieran tumbar a Evo y su gobierno revolucionario y del cambio o quisieran dividir “a ese país bolivariano...”. Y, lamentablemente, para convertir a Bolivia “no en un Vietnam,

ni en dos Vietnam, sino en tres Vietnam”, como Chávez afirmó y desviar así la atención del mundo de su cada vez más criticada gestión en Venezuela; la mesa, aquí en éste país, Bolivia, parece ir sirviéndose cotidianamente y a paso acelerado.

Sí, lo dijo el escritor Mario Vargas Llosa y cada día su afirmación es más convincente: “Chávez necesita una guerra”.

VEAMOS:

Los líos fronterizos entre Colombia y Ecuador, en los que Chávez se zambulló de cuerpo entero, en apoyo a su homólogo y discípulo ecuatoriano, al parecer no bastaron. Estos líos fronterizos, aparentemente, se resolvieron en la Vigésima Cumbre de Río hace unas semanas, pero el Presidente Alfredo Correa ya los hizo resurgir alegando la muerte de un ecuatoriano durante la incursión de tropas colombianas en un campamento de las FARC, ubicado en su país y que al parecer también era terrorista. Pero esto no sería suficiente. Como tampoco bastaría el diferendo limítrofe entre Colombia y Nicaragua, cuyo Presidente, Daniel Ortega, es muy afín a Chávez y Ecuador.

No. Aquí, en Bolivia, a decir de los mejores analistas internacionales, sí parece estar la punta de la mecha que prendería América Latina...Y no faltaría mucho tiempo. Y es que el próximo 4 de mayo, sí o sí, contra viento y marea, o mejor dicho, contra lo que diga y advierta el gobierno de Evo Morales, en los departamentos más ricos de Bolivia -tanto por el petróleo y el gas como por su desarrollo industrial-, llamados despectivamente “los de la media luna” por la forma del territorio que ocupan en el mapa Santa Cruz, Beni, Pan-

Podrá el gobierno afrontar este ritmo de enfrentamientos, paros, bloqueos y conflictos constantes...



“Para Don Evo, Fidel Castro y Hugo Chávez son mis hermanos mayores”.



do y Tarija, “por orden” de un cabildo de más de un millón de personas, se realizará un referéndum entre sus pobladores para consultarles si aprueban o no “los estatutos autonómicos” aprobados por sus respectivos parlamentarios y Comités Cívicos.

La respuesta mayoritaria de “los cambas” u “orientales” ya se deja sentir en las encuestas: En ningún departamento el Sí a los estatutos es menor al 70 por ciento. Es decir que, a partir del 4 de mayo, Bolivia tendría 5 departamentos dependientes totalmente del gobierno central -como hoy- y 4 departamentos autónomos de hecho, que según los estatu-

Pando, Beni, Santa Cruz y Tarija: Decidirán su autonomía el 4 de mayo.



tos que han elaborado sus autoridades y aprobarían sus habitantes, tomarían decisiones libremente, tendrían su propia administración, y en éstas autonomías, prácticamente desconocerían el centralismo que impone Don Evo, incluso para las relaciones comerciales internacionales.

Una situación agobiante que, al parecer empeoraría para el gobierno, ya que de los 5 departamentos totalmente centralizados que le quedarían, cuatro de ellos, Cochabamba, Sucre, La Paz y Potosí, también se inclinan por la autonomía de hecho y están dispuestos sí o sí, a llevarla adelante a mediados de año. Con ello, Evo Morales sólo gobernaría plenamente -de acuerdo a como se

entiende en los departamentos mencionados la autonomía- como Presidente de Bolivia a Oruro... Sí, ni siquiera en La Paz, el departamento desde el que gobierna.

¿ES ESTO DIVISIÓN?...

Todo ello en un momento muy crítico para la economía de Bolivia. Con una inflación que sólo éste año ya alcanzó el 20 por ciento y el consiguiente descontento de casi toda la población, incluyendo a los más fanáticos masistas, (MAS es el partido de gobierno), la autoridad de Morales y sus ministros se ve mermada, no obstante que, cada producto que escasea o se encarece en los mercados es vendido poco después en puestos especiales por el Gobierno, a mucho menor precio, dado el subsidio... Pero, claro, no alcanza para todos y las larguísimas colas, los airados reclamos y las peleas callejeras no se hacen esperar. Así ocurrió hace poco con la harina, el pollo, la carne, el arroz y ahora el aceite...

Siendo así, ¿podrá el Gobierno mantener éste ritmo de subsidios y enfrentamientos, paros, bloqueos y conflictos constantes?... ¿y hasta cuando? Lo cierto es que la propaganda en televisión y radio, principalmente, casi en su totalidad, se ciñe a “desafíos” entre empresarios y Gobierno. Lo que ha

Daniel Ortega y Álvaro Uribe Presidentes de Nicaragua y Colombia respectivamente, debatieron y pactaron finalmente una tregua en la Cumbre de Río en la República Dominicana. Sus sombras penden sobre Bolivia.



llevado en las últimas horas a más de una organización social a pedir la nacionalización de, por ejemplo, las empresas aceiteras. Mientras tanto la ministra de agricultura prohíbe las exportaciones del producto y promete comprar toda la soya a los productores para venderla a Venezuela, si es que los productores aceiteros no lo hacen... Algo a lo que pequeños, grandes y medianos agricultores se han negado rotundamente y llaman “burreras”. Tanto el Presidente Evo Morales como el Vicepresidente Álvaro García Linera, han sido claros al señalar que las Fuerzas Armadas bolivianas no permitirán la división territorial del país. Una afirmación a la que ya se sumó su Comandante en



Jefe, el General Juan Trigo.

Lo mismo señaló hace un par de meses el Presidente venezolano Hugo Chávez: “No lo permitiremos”, afirmó rotundamente, mientras a su lado, de visita en Venezuela, Morales sonreía... Y aunque los Prefectos de la “media

luna” señalan que no existe tal intención, los “Estatutos Autonómicos” parecen señalar lo contrario: Una vez aprobados, presuntamente el 4 de mayo, las autoridades del Oriente, ese mismo día -como lo han afirmado- pretenden regular desde las

exportaciones -como las de aceite, maíz y soya, que hoy están prohibidas- hasta el ingreso de personas “por sus fronteras”... Sí, hablamos de las internas también....

ALGO MÁS:

La Constitución vigente en Bolivia no menciona las autonomías y la que sí ó sí, el mismo 4 de mayo, pretende Don Evo y el MAS que sea aprobada, lo hace de una manera distinta a como lo pretenden y aceptan los de la “media luna”. Esto es, contempla autonomías muy restringidas y dispersas, no sólo departamentales.

Teniendo en cuenta que el Ministro del Interior ya anunció, aún en el mismo Santa Cruz que ese día, el domingo 4 de mayo, la policía se replegará a sus cuarteles y no saldrá a las calles, ¿qué se puede esperar?... Las preguntas son muchas, dado que, tanto los cruceños, como los benianos, tarijeños y pandinos, han señalado que frente a ello formarán con los vecinos “Guardias Civiles”, que resguardarán el proceso de referéndum... ¿Y las palabras de Chávez?... ¿Y los acuerdos de las Fuerzas Armadas con Venezuela y Bolivia?... ¿Y el movimiento de campesinos, colonos y organizaciones sociales que involucran a miles de personas y que ya sin pudor realiza el partido de gobierno



Correa y Chávez los otros dos protagonistas de este álgido episodio Latinoamericano, del que Bolivia también es parte.



como medida de presión?

Nadie, deduciendo, especulando seriamente, y menos con precisión histórica, puede señalar lo que ocurrirá. Y aunque la esperanza popular sea que, nuevamente, Bolivia se salve aun estando al borde del abismo, lo que

sí es un hecho, lamentablemente cotidiano, es que la violencia verbal y física hace rato le ganó la partida a una democracia que en su debilidad se inclina peligrosamente hacia el totalitarismo de estado, de izquierda, sí, pero totalitarismo al fin. ■



HUACA HUALLAMARCA



HUACA DE SAN BORJA



HUACA HUANTILLE



HUACA MATEO SALADO



HUACA PUCLLANA



HUACA LA MERCED

Descubriendo el pasado de Lima

DE HUACAS Y HUACAS...

Escribe: **Elida Vega Córdova**

Lejos de sus bemoles, en Lima, la tres veces coronada Ciudad de los Reyes, descansa una historia rica y llena de tradiciones que se remonta a épocas pasadas, donde las huacas se erigen como el principal vestigio de una ciudad que nació sobre la base de muros de barro que permanecen en pie para reclamar el sitio que merecen. Desde esta edición, GNER@CCIÓN los guiará a descubrir los secretos que encierran cada una de estas construcciones, pero antes reviviremos su significado para la Capital y el Perú.



HUACA MATEO SALADO
UBICADA EN EL DISTRITO
DE PUEBLO LIBRE EN LIMA



Hace muchos años que hablar de la capital del Perú no se circunscribe a la belleza arquitectónica de las antiguas edificaciones del Centro de Lima ni al tradicional paseo por el Jirón de la Unión. Bellos parajes teñidos de verde, placenteras playas y una exquisita gastronomía, se han convertido en los principales atractivos que hacen de Lima un obligado lugar de visita para el turista nacional o extranjero.

Pero al ahondar más en los atractivos que esta ciudad encierra, su pasado se convierte en el principal punto de partida. Y es que, tras el descubrimiento de la Ciudad Sagrada de Caral, la civilización más antigua de América, la capital del Perú se prepara para recuperar y revivir su pasado. Un pasado lleno de historia y tradición, en el que las huacas en la costa norte del departamento de Lima y al norte del valle del mismo nombre se erigen como la principal prueba de su milenaria antigüedad.

Aunque a estas alturas, de las más de 300 huacas que existieron en Lima, menos de dos decenas permanecen en pie, o por lo menos gran parte de ellas, nadie dudará en afirmar que se trata de verdaderos complejos arqueológicos que se construyeron sobre la base de barro –y piedra, en contadas ocasiones –, convirtiéndose en la principal prueba de que nuestra capital va camino a consolidarse como la capital más antigua de

América Latina.

No en vano, Caral fue la capital del estado político más antiguo que se formó en América, edificada por el primer Estado que se formó en el Perú, una de las más importantes civilizaciones del planeta, alrededor de 4,400 años antes que gobernaran los Incas, desarrollada casi en simultáneo con las de Mesopotamia, Egipto, India y China; muchísimo antes que el mundo imaginara rendirse ante la incontrastable belleza de Machu Picchu. A lo que se suma, según la historiadora Beatriz Suárez, el complejo arqueológico conocido como Huaca Rosada, que construido de piedra y barro, sería el monumento arqueológico más antiguo hallado en los valles de Chillón, Rímac y Lurín, debido a que tendría una antigüedad aproximada de 4,500 años y pertenece a una época denominada pre-cerámica, la misma que acoge a edificaciones como Caral.

DE HUACAS Y 'APUS'

Pero, lejos de comprobar que Lima es la ciudad más antigua de América, ¿por qué se construyeron en el Nuevo Mundo?, ¿qué significado tuvieron estas edificaciones?, ¿cómo fueron construidas?, ¿a quiénes rendían culto con estas edificaciones?, y, sobre todo, ¿son las huacas los verdaderos hitos fundacionales de la sociedad y de la identidad limeña y peruana?

Con el descubrimiento de Caral quedó confirmado que



HUACA LA MERCED
UBICADA EN EL DISTRITO
DE SURQUILLO EN LIMA





HUACA DE SAN BORJA

UBICADA EN EL DISTRITO DEL MISMO NOMBRE EN LIMA



HUACA HUANTILLE

UBICADA EN EL DISTRITO LIMEÑO DE MAGDALENA



HUACA DE HUALLAMARCA

UBICADA EN EL DISTRITO DE SAN ISIDRO



HUACA PUCLLANA

UBICADA EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES

los habitantes del Perú se adelantaron 1,500 años a los de Mesoamérica, el otro foco civilizatorio de los seis reconocidos mundialmente, y en más de 3,000 años a la sociedad que edificó las reconocidas ciudades mayas, pero a diferencia de Mesopotamia, Egipto e India, que intercambiaron conocimientos y experiencias, la sociedad Caral-Supe, al igual que otras poblaciones peruanas, lograron un avance sin precedentes en completo aislamiento de sus coetáneas de América y del Viejo Mundo. Una clara muestra de lo que los habitantes de ese entonces lograron con sus edificaciones: las huacas.

Construidas pensando en mantenerse vivas en el tiempo, las huacas –que en quechua se escribe wak'a– son lugares sagrados, desde su edificación, donde se erigían plataformas para realizar rituales y ofrendas a los Dioses, a quienes les ofrendaban los productos que se cosechaban en determinadas épocas del año. Y es que en el periodo arcaico, el humo era el hilo conductor hacia los dioses.

Pero como dentro del concepto andino de reciprocidad, las huacas deben ser alimentadas, éstas debían recibir dones por parte de los hombres para –precisamente– otorgar dones a los hombres.

Por ello, las huacas requerían de una clase de atenciones rituales que determinaban el cumplimiento de tabúes, ofrendas, sacrificios y ritos.

Al servir como el lugar idóneo para depositar las ofrendas, éstas se convirtieron en la principal manifestación del carácter religioso de las huacas, motivo por que el –tiempo después, incluso en la actualidad– fueron víctimas de saqueo durante los primeros años de la invasión española al Perú (siglo XVI), tanto por su fama de contener tesoros, como por ser el centro de la religiosidad local, como en el caso de Lima.

Las huacas poseían personalidad propia y formaban

parte de los monumentos locales de las culturas pre-inca e incaica peruanas junto con las demás divinidades ‘andinas mayores’, tales como Viracocha, Pacha Kamaq o Pariacaca.

Tal como señaláramos líneas arriba, la estrecha relación entre el antiguo hombre peruano y las huacas puede atestiguararse por la gran cantidad de éstas dispersas a lo largo del territorio peruano, como sucede en Lima, las mismas que, en algunos casos, son objeto de veneración.

¿SAGRADO O EMBLEMA?

Aunque por definición una huaca servía para deter-

minar un lugar sagrado, en tiempos precolombinos no existían diferencias entre las autoridades administrativas y religiosas, por lo que el término hacía alusión a todo el patrimonio monumental y arquitectónico de esas épocas, tales como templos, centros administrativos, fortalezas, cementerios, entre otros.

Por otro lado, según el fraile mercedario Martín de Murúa (siglo XVI) el término ‘guaca’ es multivalente, puesto que así como puede significar ‘lugar sagrado’, también puede ser un ‘emblema’ o ‘ídolo’ de una comunidad o dinastía.

Una huaca era una fuerza sobrenatural; estaban orde-

nadas en el espacio y jerarquizadas, de acuerdo con sus funciones y con el prestigio de aquellos a quienes representaban y de quienes recibían el culto. Además, desde la parte más alta de una huaca se divisaba la marcha de los cuerpos celestes y se anunciaban las estaciones.

LAS HUACAS DE LIMA

Si bien los primeros centros ceremoniales de Lima eran plazas hundidas y no pirámides, posteriormente se empiezan a hacer construcciones adosadas a estas plazas (de dos o tres metros, con escalones concéntricos para que la gente se sentara, como una especie de anfitea-



tro), lo que posteriormente dio origen a las mismas huacas, que también cumplían funciones médicas, a través del intercambio de hierbas medicinales, experiencias terapéuticas y prácticas chamánicas.

La historia confirma que las huacas más antiguas del país se ubicaron en lo que hoy es la capital del Perú, en lo que antes fueron los Valles Chillón, Rímac y Lurín, donde antiguamente las construcciones civiles no eran tan importantes y prevalecían las edificaciones religiosas, como las huacas, que tuvieron características monumentales.

Y es que en Lima, donde todo parece indicar que hubo asentamientos humanos de 7,000 años de antigüedad, se encuentran conservados los mejores templos del arcaico del Perú. Así tenemos, aparte de Caral y Huaca Rosada, increíbles edificaciones como Garagay y El Paraíso, ambas en el valle Chillón, las que pudieron tener entre 1,000 ó 1,200 años de continuo servicio, en tanto otras fueron abandonadas o desecralizadas.

Mientras que en el valle del Rímac, que abarca casi toda la superficie de la ciudad, hubo más de 260 huacas, de las cuales quedan menos de 20, entre ellas: Maranga, Mateo Salado, Pucllana o Huan-tille, en Magdalena, donde al parecer estaría ubicado el Oráculo del Rímac, importante deidad del Arcaico, época anterior al formativo que

DATOS CURIOSOS

Lima pasó por distintas épocas: 1) Arcaico, 2) Formativo, 3) Intermedio Temprano, 4) Intermedio Tardío, 5) La Conquista Española.

El actual Hospital del Empleado, construido entre 1954 y 1955, durante el gobierno de Manuel Prado, se edificó después que este ordenara destruir una de las huacas más bellas

de Lima, incluso dio luz verde para que decenas de ciudadanos aprovecharan la ocasión para huaquear.

La historia confirma que Lima fue elegida como capital del Perú porque: 1) Era estratégica, por su cercanía al mar; 2) Estaba en medio de dos oráculos (Pachacamac y Rímac), este último de ubicación des-

conocida, 3) Porque estaba rodeada de siete pirámides.

Se dice que debajo de La Catedral de Lima existen unas escaleras que mediante una serie de pasajes, conducen hacia un camino central circular con ocho entradas, ubicado exactamente debajo de la pileta de la Plaza de Armas. Se trata de un

centro con una piedra y ocho entradas que luego se dividen en pasajes secretos.

NOTA

En nuestra próxima edición acompáñenos a escrutar en los secretos del Monumental Centro Cerebral de Pachacamac.



EL HOSPITAL EDGARDO REBAGLIATTI SE EDIFICÓ DESPUÉS QUE SE DESTRUYERA UNA DE LAS HUACAS MÁS BELLAS DE LIMA.

empieza probablemente con unos 3,500 a 4,000 años de antigüedad, tiempo en el que empezaron a encauzarse los ríos y comenzaron a proliferar las huacas de ofrenda para rendirle culto a la tierra, al agua, a los eventos meteorológicos o a las pléyades, que anunciaban los años húmedos y secos.

Con ello se confirma que los templos más antiguos de América en la costa central del Perú se encuentran en Lima, en los Valles Chillón, Rímac y Lurín, que en la última etapa de la historia precolombina (siglo XII – XIII) tenían pequeños gobernantes que obedecían al Santuario de Pachacamac, sede de los gobiernos de esos tres valles. Además, al ser Lima paso obligado de las peregrinaciones que venían del norte (Ecuador o Colombia por ejemplo) se convirtió en ‘terra franca’, puesto que no había guerras, sino más bien se ejercía una tregua sagrada para que pasaran los peregrinos.

Además de peticiones, presidiendo los rituales, la acción de gracias y el centro de los cultos agrícolas tan ligados a la producción y distribución de alimentos, desde siempre en el Perú las huacas mantendrán casi intacta la creencia de que en las sequías –exclusivamente del norte– estas edificaciones ayudarán en la sobrevivencia. “La huaca siempre da”, reza el dicho norteño. Trabajar para que permanezcan intactas en el tiempo es el reto... ■

SIMPLE Y BUENO

UN MANJAR DEL PERÚ

La Papa a la Huancaína continua conquistando paladar tras paladar. No solo en el Perú, sino también a través del mundo. Ante su presencia pocos, por no decir nadie, se pueden controlar y hacen suya su deliciosa mixtura. Sin embargo, entre los muchos, muy pocos deben ser los que, degustando esta apetecible receta, se interrogan sobre cuándo, si hubo quién y cómo nació este nutritivo y emblemático plato peruano. Este no es el caso de GENER@CCION, pues Cecilia Portella y Walter Cuya han ido en busca de su origen, además de describir la elaboración y gran valor nutritivo.



Mezcla de razas india y criolla, la Papa a la Huancaína surge colmando las necesidades del hambre del hombre peruano. Mezcla por demás completa, rica en vitaminas, proteínas y carbohidratos. Producto de la leche cuajada, de la energía natural y calorífica que emana del ají mirasol, y del tubérculo máspreciado de la madre tierra, la papa, oriunda del suelo peruano, surge en el Perú. Y sucedió en un momento trágico y a la vez heroico en la historia de nuestra patria.

MARTA "LA CANTINERA"

Eran los primeros meses de 1881. Las tropas chilenas habían ocupado Lima. Poco antes, a mediados del mes de Enero, el ejército peruano había sido derrotado en la Batalla de San Juan de Miraflores. Las huestes peruanas lideradas por el General Andrés Avelino Cáceres huían como podían raudamente por la sierra de Lima, siguiendo el camino natural de la quebrada de Chosica. Las columnas chilenas iban detrás, marcando el paso, pueblo tras pueblo, al ejército de la resistencia.

Cuenta el tradicionalista Lázaro Costa Villavicencio, en su opúsculo "Los Potajes de 1895", que al llegar a la altura del pueblo de Matucana, extenuada, al igual o quizás más que la peruana, la soldadesca chilena presa de la ira por la fiera resistencia, incen-



Y en plena campaña de la Breña, de las manos de "Marta, la Cantinera", en pos del "Brujo de los Andes", surgió nuestra Papa a la Huancaína.



dió casas y asesinó a pobladores sin discreción alguna. La gente fugaba despavorida hacia el interior, dejando atrás a sus muertos, tierras, animales y mucho dolor. ¡Hacia Las Pampas de Junín había que ir! Cáceres, el futuro Brujo de los Andes y su ejército de la

resistencia se encontraban ahí. Muchos lo sabían. Marta también.

Ella había escapado como podía después de ver morir a sus padres, llevando consigo a su hermano menor. Sin mirar atrás, caminaron días y días, protegiéndose en cualquier

refugio ante la inclemencia del tiempo. Eran concientes que era eso o la muerte en manos del enemigo. Comían lo que encontraban y lo poco que habían conseguido traer con ellos antes de alejarse de su pueblo. No había otra manera en su lucha desesperada por sobrevivir.

Cuenta Costa V. que no sabiendo que hacer, en uno

de sus altos obligados en el camino, una desesperada Marta abrió su talega y sacó de ahí unos ajíes, de esos color amarillo llamados Mirasol, además de unos quesillos, de los blancos, de esos moldeados por las manos que estrujan el requesón, uno quién sabe de qué leche, y que al mirarlos juntos no pudo tener mejor idea e iniciativa que la de, cogiendo dos piedras a modo de mortero, moler por separado ambas cosas y luego mezclarlas.

Pronto Marta se daría cuenta que había logrado

una mixtura color crema, de textura pastosa y salada. No pasaría mucho tiempo también para que observase que, acompañando esta salsa con la papa cocida bajo tierra a la usanza del Ande, no solo se lograba ahora un sabor sutil, sino también, aminorando el efecto del picante gracias a la presencia del tubérculo, un alimento altamente nutritivo y revitalizador. Marta y su hermano se alimentarían en su égida de lo que habían creado en su desesperación.

Nada podía ya detenerlos. En las Pampas de Junín Marta dio alcance al ejército libertario del Brujo de los Andes, quien pronto, ante la inminente presencia del enemigo, se desplazaría con sus columnas de resistencia a Huancayo. Ya en esta ciudad de la sierra central, Marta se integra al grupo de mujeres que se ocupaban de la cantina y del hospital de este ejército heroico e itinerante. Vale decir de la alimentación y de las heridas de los soldados. "Marta, la Cantinera" iniciaba así su ingreso en la historia.

Mujer de manos diestras en el arte culinario, conocida por demás con el apelativo simple de "Marta, la Cantinera", participó en las batallas de Julcamarca, Concepción, Marcavalle, Huamachuco, Cajamarca, San Pablo y en otras más del ejército patriota. Por su abnegación y heroísmo llegó a ser recibida con muestras de cariño y honores por donde iba. Llegó incluso a recibir una distinción de manos de Andrés Avelino Cáceres

cuando fue elegido Presidente y ser ovacionada en la mismísima Plaza de Acho. A ella le debemos nuestra Papa a la Huancaína.

Mejor dicho, al hecho que significó su presencia en los hospitales y cocinas de campaña caceristas, pues “Marta, la Cantinera”, habiéndole enseñado a las otras mujeres a preparar esta crema que acompañaba a las papas cocidas, popularizó este potaje. Se cuenta que ya lejos de Huancayo, en las breñas o en otros valles, los soldados decían “preparen esas deliciosas papas que hacían en Huancayo”. La Papa a la Huancaína había pues nacido para acompañar por siempre los pasos de ese ejército, convirtiéndose así en otro soldado del ejército liberador de la invasión extranjera.

Fue una ayuda decisiva para fortalecer nutritivamente al soldado peruano, ya que ayudó a resolver el problema que le planteaba al Ejército de la Breña la alimentación de miles de combatientes, protegiéndolos al mismo tiempo del escorbuto y otras enfermedades producidas por una pobre dieta alimenticia. La presencia de la Papa a la Huancaína nunca faltaría, sus ingredientes siempre se encontraron, sino en forma directa al menos indirectamente, pues de las comunidades, al paso del ejército, siempre se le ofrecía lo que nunca faltaba: ají, queso y papas. Honor a “Marta, la Cantinera”, quien vivirá por siempre en los corazones y paladares peruanos, y del mundo. ■



UN PLATO EQUILIBRADO

Nuestros ajíes, quesos y papas constituyen los elementos básicos de este peculiar plato peruano. Con el tiempo otras cosas se le agregarían a esta matriz básica compuesta de vitaminas, proteínas y carbohidratos. Lo esencial aquí lo tienen.

EL AJI PERUANO

Es uno los frutos que posee mayor cantidad de vitamina C, el llamado ácido cítrico o ascórbico. Transportado desde tiempos inmemoriales

a través de los desiertos y las punas, libraba a poblaciones enteras del escorbuto y de otras pelagras. Planta tan maravillosa, según algunos como la coca, ha servido por su valor vitamínico a cons-

Por **Walter Cuya**

truir la civilización andina.

Es un elemento energizante, es como comer pólvora nos dijo el peruanista Marco Rivarola Del Solar, quién señaló que el ejército de La Breña no le dio cuartel al ejército chileno gracias a la presencia de fuego y el valor energizante del ají, especie que cuenta con más de setenta variedades que crecen a lo largo y ancho de todo el territorio peruano.



Considerado como “elemento fuego” desde tiempos inmemoriales, activador de funciones vitales, el ají combustiona, metaboliza y permite una mejor circulación en el cuerpo. Rivarola Del Solar nos dice que desde la época precolombina, 40 días antes de las prácticas chamánicas o purificadoras se prohibía su consumo a fin de que el cuerpo alcanzara un equilibrio por ausencia de estimulantes.

Cuentan los cronistas que durante el Imperio Incaico los chasquis fueron grandes consumidores de ají. La prueba se encontró en los Tambos donde estos pernocaban, repletos de cargas de ají que encontraron los españoles. Hubo gran acopio de estos frutos que servían en la política de prevención



como forma de pago en los tributos estatales, y medio de trueque entre comunidades.

Fue el ají en sus diferentes variedades el equivalente a los cítricos y aun más, dada su composición molecular que estabiliza el ácido ascórbico ante cambios de temperatura y duración de tiempo. Después de la Conquista europea, se siguió consumiendo masivamente al mismo tiempo que el limón y las naranjas importadas. Nunca nos ha dejado. La prueba, nuestra Papa a la Huancaína.

EL QUESILLO Y SU PUNTO EXACTO DE SAL

El quesillo, requesón o leche cuajada era en un principio elaborado con el cuajo del ternero o del cabrito. Pues en su preparación artesanal se usaba la sustancia natural producida en la glándula de un cabrito recién nacido, con la que el lactante



naturalmente podía metabolizar la leche materna a partir de la primera succión de la glándula mamaria.

Esto se hacía artesanalmente desde la llegada de los españoles, quienes trajeron ganado lechero. Su uso era de carácter masivo en el tiempo en que “Marta, la Cantinera” se ocupaba en faenas de campo y pastoreo. Debíó intensificarse para hacer frente a las necesidades del multitudinario ejército de la resistencia que necesitaba alimentos fácilmente transportables.

El queso, además de la cadena de aminoácidos necesarios para la perfecta nutrición humana, contiene calcio y otros minerales, como el magnesio por citar uno de ellos, proteína y vitaminas que lo hace un alimento completo. Esto más allá del tipo de leche, sea vacuno, caprino y ovejuno.

Mezclado con el ají, hace una combinación perfecta, con vitaminas, proteínas y energizantes. En ese senti-



del hambre y carestía de los estados andinos ante catástrofes, como movimientos telúricos, sequías, aludes, y los archiconocidos y devastadores huaycos.

Entre las diferentes clases de ajíes que forman parte de la variedad de los “Capsicums” y de mayor uso en el Perú desde tiempos inmemoriales, tenemos al ají escabeche, el Capsicum Baccatum, y el ají panca, Capsicum Chinense, así como el ají “pinguita de mono”, el denominado Capsicum Frutescens, por solo citar a tres de las especies más conocidas, que también se usaron en los rituales como ofrendas, y

do, el aporte de la crema al plato “Papa a la Huancaína” lo convirtió en un alimento realmente importante, tal como demuestra su épico nacimiento y los momentos de premura económica que nunca han faltado por desgracia en nuestra patria.

LAS PAPAS, SU PUNTO DE EXCELENCIA

Habían de diferentes variedades en el momento que “Marta, la Cantinera” las preparaba a la manera en que hoy se consumen. Lo más probable era que se usó papa blanca, huayro, amarilla e incluso la nativa. Cuando las tropas patriotas del

ahora Mariscal Cáceres pasaron por Tarma, a la altura del distrito papero de Huasahuaysi, se comenzaron a consumir papas con salsa del queso y ají que esta combatiente había instituido en la culinaria del ejército. La novedad de su consumo nunca se detuvo.

La papa, tubérculo originario y domesticado en el mundo Andino que, junto con el maíz, sirvió de soporte en la edificación de los Estados Andinos prehispánicos, encuentra en este plato su punto más alto de contribución a la nutrición y excelencia culinaria del Perú, pues en esta versión supera en valor

cualitativo a otros usos que se hacen con este tubérculo en el universo gastronómico nacional.

Con la Papa a la Huancaína este tubérculo -que el gastrónomo Antonio Parmentier de la época del Rey Luis XIV convirtió en la salvadora de la hambruna durante los estragos de la revolución francesa- se erigió una vez más, en nuestras latitudes, como la solución al hambre y a la inanición que en muchos momentos de nuestra vasta historia nos han asolado. Sus vitalizantes componentes ricos en carbohidratos y vitaminas constituyen su prueba fehaciente. ■



EN CASA DE DOÑA FLORA

“¡Recién hemos llegado del mercado, el calor es insoportable!”, dice doña Flora secándose el sudor de la frente. Luego, nos invita a ingresar a su vivienda de San Juan de Lurigancho. Ya en su cocina, ese espacio de 15 metros cuadrados, ordenados con su lógica de lo útil, doña Flora, queso en ristre observándolo fijamente, nos dice, “Conseguí requesón, así saldrá como la verdadera papa a la huancaína, esa que se prepara en Huancayo”.

Son las 11 y 30 de la mañana y la “señito”, como gentilmente la llamamos, coge con delicadeza los ajíes amarillos, esos Mirasol, los lava y corta por el centro, les extrae las papas, y luego, tras desmenuzar ligeramente el queso, los mezcla con una piedra y los bate hasta casi fusionarlos. Absorta con la sencillez de la preparación, imbuída en la redacción de esta nota, viendo a Doña Flora, evocé a “Marta, la Cantinera”.

Es entonces que imaginamos la ansiedad de los comensales, cuyos rumores no nos son ajenos, y cruza por nuestra mente la singular frase

Por **Cecilia Portella**

tradicional en nuestra historia culinaria que mágicamente alguien la pronuncia, “¡saquen las papas de la olla que se van a deshacer!”. Doña Flora se precipita hacia la cocina, retira las papas del fuego y las extrae una a una, que aun calientes son peladas de inmediato.

Nada falta sobre la mesa rectangular de trabajo. Papas, requesón, ají amarillo, además de los complementos y aliños propios del ingenio femenino. No falta el aceite para compactar la mezcla, las aceitunas de botija, la lechuga fresca y un huevo cocido y duro cortado para decorar, que harán de este plato una armoniosa y estética combinación de volúmenes y colores.

“En eso consiste la riqueza de la comida peruana”, pensé al ver la variedad de ingredientes sobre la mesa de Doña Flora.

Ricos en vitaminas, proteínas y en sabor, motivo de creatividad en sus combinaciones, variedad para el paladar más exigente.

“Con unas manos sabias y pulcras, me

dije, qué no se puede crear a partir de esto para los paladares más exigentes”.

Doña Flora se apresta a conseguir el maridaje perfecto. Lava las lechugas, las ubica buscando el ángulo adecuado para no desentonar, coloca sobre una parte de ella las papas y vierte enseguida la salsa. Las miradas cómplices, quizás adivinando el sabor predominante de esta exquisitez, se suceden una tras otras. Una jugosa aceituna negra, al lado de la cuarta parte de huevo duro, colocada sobre la crema, complementa el cuadro que, estamos seguros, no por mucho tiempo se mantendrá intacto. ¡Una verdadera delicia!



EL TOQUE DEL SABOR

Hay muchas formas de encontrarse cara a cara con las exquisiteces que nos ofrece la vida, sin dudarle el arte culinario es una de ellas. Hoy GNER@CCIÓN comparte con usted dos formas distintas de preparar la Papa a la Huancaína en nuestros días. Subyace en estas recetas la fórmula magistral de “Marta, la Cantinera”. Helas aquí. A tomar nota se ha dicho.

CON JAVIER ZEVALLOS, EL CHEFF

Jóvenes que entran y salen, los escuchamos conversar sobre el plato del día. Más de uno murmura sobre los visitantes en espera. “Es una delegación de empresarios chilenos que están en Lima por unos días”, comentan. Del grupo, sale a nuestro encuentro el Cheff Javier Zevallos y nos invita a pasar a su amplia cocina, casi de lujo. Unos 8 estudiantes, ataviados con mandiles blancos y pantalones negros nos observan atentos.

Notamos, como quien los observa también, que algunos de ellos cortan ornamentalmente los ajíes

de diversos colores; a otros que colocan galletas de soda, aceitunas de botija, huevos y hojas grandes, verdes y frescas de lechuga, en un plato de loza blanca. Mientras, vemos casi de reojo a alguien que coloca las papas amarillas, prensadas, dándole formas redondas, sirviéndolas con generosidad.

Este detalle nos sorprende, y el cheff al notarlo dice, “esta es una forma de presentar nuestra Papa a la Huancaína; sancochamos la papa, la prensamos y luego mezclamos con una poca de sal, pimienta blanca y unas gotitas de limón”. Volteando la mirada, vemos a una joven que pasa por la sartén el ají amarillo, que así soasado es licuado junto con el queso y las ga-



lletas; le añade enseguida gotitas de limón para darle el punto de acidez respectivo. Ya no esperamos mucho, la mezcla está lista, es la hora del arte.

Ahora, pareciera que cada ingrediente dice algo, expresando individualmente belleza, color y amor por la vida, encontrando su lugar. Javier Zevallos, el Cheff, dibuja con la mezcla, en un plato casi rectangular, una línea libre y vierte tres “camas” de la crema sobre ellas, coloca tres bolos hechos de papa amarilla, entre estas la lechuga fresca en forma de cono. Sobre cada papa una aceituna, y en la superficie en blanco del plato un octavo de huevo duro para acompañar.

Ya no hay lugar para la imaginación, todo está allí. El sabor, la pureza, el arte y, sobretodo, la herencia de un potaje que nació en el aciago 1881 y, que hoy, 127 años después, sigue deleitando y alimentando a nuestro pueblo y a los visitantes del mundo cada día más numerosos, que son conquistados por la excelencia de la gastronomía del Perú. ¡Toda una delicia, todo un manjar! ■





La maca es un tubérculo que en 100 gramos contiene 15,3 gramos de agua, 314 calorías, 11,8 gramos de proteínas, 1,6 gramos de lípidos, 66,4 gramos de carbohidratos, así como un elevado contenido de calcio (247 mg), fósforo (183 mg), hierro (14,7 mg) y vitamina C (2,5 mg).

Del Perú para el mundo

MACA...

DE RAÍZ A ALIMENTO DE NOBLES

Su presencia se remonta a tiempos inmemoriales, pero es en el antiguo Perú donde empieza a cobrar fama, al punto que hoy en día, aquella raíz que de alimento de nobles pasó a ser ofrenda a los dioses, es reclamada en más de cuarenta países en todo el mundo, y es que bondades, medicinales y alimenticias, le sobran...

Escribe: **Elida Vega Córdova**



Pagapu (el pago a la tierra):
La maca allí presente.



Conocida en quechua como ‘chichita’, ‘maka’, ‘ayak’ o ‘maino’, la maca ha comenzado –al igual que muchos productos peruanos– a recuperar la fama que tiempo atrás adquiriera, cuando los pobladores andinos la utilizaban para mejorar sus capacidades físicas y mentales, razones que hoy en día la colocan en el escalafón de la medicina natural, siendo demandada hasta en Camboya, Líbano e Israel.

Todo indica que ante la existencia de una gran diversidad ecológica y climática, la posibilidad de desarrollar la agricultura en el antiguo Perú

se materializó en la existencia de centenares de plantas, que fueron aprovechadas por los Incas y sus antepasados, quienes llegaron a domesticar más de 180 especies durante varios milenios.

Uno de esos cultivos andinos precisamente fue la maca, tubérculo que hasta hace algunos años era prácticamente desconocido, a pesar de ser oriunda de la sierra central de nuestros andes, donde se siembra –según refiere la historia– desde hace muchos siglos, debido a que sus engrosadas raíces, que crecen por encima de los 3,800 hasta 4,800 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), son comestibles y se utilizaban para saciar el hambre del hombre andino.

Y es precisamente en la provincia de Junín, en la sierra central del Perú, donde se dice, según relatos de don Sebastián Huamán, que el nombre de la maca se deriva de las expresiones del siguiente diálogo: “Junín Tapum, ¿ma?” (Una pregunta, ¿haber?), a lo que la otra persona responde “Jug ninga ni ¡ca!” (Aquí está), por lo que uniendo ambas expresiones (‘ma’ y ‘ca’) surge la palabra ‘maca’.

Aunque, según el historiador Manuel Pulgar Vidal el nombre de la planta proviene de dos voces de la lengua

Chibcha: “ma” que significa altura y “ca” que significa alto o excelso, vocablo que se interpretaba como “comida buena que fortalece el cuerpo” (wiki.sumaqperu.com).

ALGO MÁS DE HISTORIA

Pero, lejos del origen del vocablo, todo parece indicar que la maca se cultivó en el Perú mucho antes que los Incas cobraran prestigio, debido a que se han encontrado pruebas de que esta raíz de hermosas flores blancas fue sembrada alrededor de 16 siglos antes de Cristo. Además, desde siempre, la maca se caracterizó por ser alimento de Reyes y Emperadores, no solo por sus propiedades vigorizantes, sino también por ser un efectivo promotor de la fertilidad y una poderosa cura contra la anemia.

También, en la etapa anterior al Incanato, adquirió gran importancia y se convirtió en una de las primeras raíces que el poblador peruano consumió; mientras que en la época incaica no solo se convirtió en alimento de nobles, sino que sirvió de ofrenda para los dioses, a quienes les entregaban en calidad divina papas, maíz y maca, tal como demuestran diversas citas literarias, como aquella que señala que “a la huaca

llamada Apu Quircay, cerro cerca a Corpancha, le daban maíz, maca y papas”. Esto se corrobora cuando la raíz fue encontrada en muchos restos arqueológicos preincaicos.

Mientras, en el siglo XVII el padre Bartolomé Cobo, en su libro ‘Historia del Nuevo Mundo,’ también menciona la “extraña propiedad” reproductiva de este tubérculo, que “crecía en los sitios más agrestes y fríos de la puna donde no hay posibilidades de cultivar ninguna otra planta alimenticia”.

Con la llegada de los españoles a tierras peruanas, éstos quedaron sorprendidos luego de realizar una visita a Chinchaycocha, conocido también como Lago de Reyes o Lago Junín, a 4,150 m.s.n.m., al oír hablar sobre las sorprendentes propiedades de una raíz, que los Pumpush, (pobladores oriundos de ese



lugar) llamaban maca, a la que en la actualidad muchos le agradecen sus propiedades curativas, alimenticias y de fertilidad.

No en vano las crónicas españolas cuentan que durante la Conquista del Perú, los animales traídos de España no se reproducían con normalidad en los Andes, lo que no tardó en ser adverti-

do por los nativos, quienes recomendaron a los conquistadores que alimentaran a sus animales con maca. Los resultados no se hicieron esperar y alcanzaron los niveles de reproducción normales. Como agradecimiento, según cuenta el historiador Juan Chacón, durante los cien primeros años de la Colonia, esta planta formó parte de



EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES (EN MILES DE DÓLARES)

2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1,336,133	1,563,893	1,602,486	1,932,699	1,822,085	2,108,283	474,110

Fuente: ADEX DATA TRADE (Asociación de Exportadores)



RAZONES DE BANDERA

● Para que la maca, junto a los otros ocho que conforman la relación de productos bandera, haya sido reconocida como tal, tres son los requisitos fundamentales que debe cumplir. Al respecto, Luis Silva, miembro de COPROBA, señala:

● Origen: ser peruano o desarrollado en el Perú y tener la posibilidad de ser protegido legalmente para que no sea producido o comercializado por otros países.

● Producción y gestión: tener una calidad susceptible de ser normada, estandarizada o certificada; generar empleo y tener un efecto multiplicador en sectores conexos.

● Potencial de exportación: Se evalúa su potencial de exportación (demanda) y su capacidad de respuesta (oferta), para cumplir con una oferta exportable.



los tributos exigidos por el Encomendero.

BIOPIRATERÍA, LA AMENAZA

Bastó que en el 2002 empresas como la Pure Botanic Corporation y la Biotics Research Corporation se atribuyeran el descubrimiento de las propiedades farmacológicas

cas de la maca, así como de las relacionadas con la fertilidad y la nutrición, para que los peruanos –tarde, una vez más– reaccionáramos ante la bizarra intención de apoderarse de un producto que es tan peruano como el pisco o la mismísima papa.

Pero, contrario a lo que ambas corporaciones nor-

teamericanas buscaban, al pretender obtener la patente exclusiva de los componentes de la maca, al final otra fue la historia y la situación se revirtió. Desde ese entonces, la actividad para las asociaciones de campesinos productores de esta raíz ha dado un vuelco total.

MACA DE EXPORTACIÓN

La fama que ha adquirido este tubérculo ha sido tal que desde 2002, tanto la demanda en el mercado interno como los pedidos provenientes del exterior han ido en incremento. Al punto que, según cifras de la Asociación de Exportadores (ADEX), los

poco más de un millón dólares que se exportaban en el 2002 se han convertido, cinco años después, en 2 millones 098 mil 164 dólares, lo que significa un crecimiento de alrededor del 200%; y hoy se exporta maca a 41 países, 18 más a los que se exportaba en 2002.

Si bien Estados Unidos

continúa concentrando los pedidos que provienen del exterior, no deja de sorprender que lugares como Martinica, Israel, Eslovaquia, Malasia, e incluso Líbano, Camboya y San Marino, se hayan rendido ante las bondades de esta raíz, que a pesar de los años continúa extendiendo la misma huella que dejaron

quienes la cultivaron en el antiguo Perú.

PRODUCCIÓN Y PROPIEDADES

Los mayores centros de producción de maca se encuentran en los departamentos de Junín y Pasco, específicamente en la meseta de Bombón –zona adyacente a las tierras de uno de sus primeros domesticadores, los Pumpush– y en las partes altas del valle de Mantaro. Y en los últimos años, debido a la importancia adquirida por su cultivo, este tubérculo se siembra en los departamentos de altura del Perú.

Y es que la maca se reproduce por semillas, lo que ha facilitado su expansión. Además, su periodo vegetativo se extiende entre setiembre y junio, nueve largos meses en los que sus impecables flores blancas resisten los intensos brillos solares, la violencia de los vientos y las fuertes heladas, demostrando así que crece en campos negados a otros cultivos y corroborando su bien ganada fama.

Popularidad que ha crecido debido a sus extraordinarias propiedades alimenticias y medicinales, superiores según los expertos a las del ginseng rojo coreano. No solo porque ayuda a mejorar el vigor sexual masculino, sino también por sus bondades médicas para el sistema nervioso, en particular para la memoria, como buen energizante y regulador hormonal que es.



PRODUCTO BANDERA

Hoy en día, desde que la Comisión de Productos Bandera (COPROBA) declarara a la maca como uno de los productos bandera del Perú en julio del 2004, debido a que es única en su origen y desarrollo, este tubérculo genera puestos de trabajo, detenta un enorme potencial de comercialización y contribuye a resaltar la imagen del país.

“La finalidad de que el Perú cuente con productos de bandera, es poner en valor aquellos activos que tiene el país, lo que nos puede

dar un reconocimiento internacional, motivo por el cual son embajadores de nuestra imagen; la maca reúne esas condiciones”, sostiene el presidente del COPROBA, Luis Torres.

Así las cosas y basándose en lo logrado hasta ahora por uno de los productos que ponen de manifiesto las raíces milenarias del Perú, la maca es y seguirá siendo uno de los principales embajadores de lo que nuestro país es y puede ofrecer al mundo. Razones de peso, medicinales y alimenticias, le sobran. ■

DE BEBIDA ENERGIZANTE HASTA MERMELADA

La fama que ha adquirido la maca ha sido tal, que hoy en día no resulta para nada extraño observar cómo esta importante raíz de los Andes ha servido para que miles de personas en el mundo superen males que parecían incurables, e incluso la incorporen como parte de su dieta al haber sido convertida desde mermeladas hasta néctares.

Así, además de encontrarla en pastillas o cápsulas para transmitir sus milagrosas propiedades nutritivas y medicinales (energizante para la debilidad mental, alivio del insomnio, regulador de

alteraciones en la menstruación y menopausia, vigorizante sexual masculino, alivio de la disminución de la audición y visión, entre otros), la maca también se industrializa como harina instantánea, néctares y yogures pasteurizados y concentrado de maca (con miel de abeja y polen).

Pero también se puede saborear en mermelada, hecha sobre la base de pulpa de maca, además de chocolates (al ser mezclados con cacao) y finos licores que pueden contener hasta 20 por ciento de alcohol en sus combinaciones. ■

Jorge Pretell, un alcalde Emprendedor

LOS SUEÑOS DE MI PERÚ



El hombre se caracteriza por construir su vida en base a la naturaleza de sus sueños. Algunos sueñan con la casa propia, otros con la familia feliz o el trabajo perfecto, un gran número, también, sueña con la empresa sólida y próspera, Jorge Pretell, sin embargo, tiene un sueño particular: Él sueña con transformar al Centro Poblado Mi Perú, del cual es alcalde, en un distrito modelo y ejemplar. GNER@CCIÓN estuvo con él el primer día del feriado por Semana Santa y pudo comprobar que este anhelo lo impulsa a trabajar las 24 horas del día y los siete días de la semana. Veamos por qué.



Mi Perú, un centro poblado joven y popular: como todo el Perú.

Jorge tiene 34 años, es de estatura mediana y con-textura gruesa. A donde va siempre lo hace al volante de su auto rojo, un Pontiac de los 80 que parece el carro de Meteor, lleno de artillugios que lo hacen similar al vehículo de carrera del dibujo aludido. “Este carrito es reconocido por todos los pobladores, le dicen el auto rojo. Durante la campaña a la alcaldía recorrimos el centro poblado siempre en mi auto, por eso la gente lo reconoce y a mí en él”, dice el alcalde mientras responde con el brazo extendido y sonriente a los saludos de los pobladores que lo ven pasar.

AGUA Y DESAGÜE: UNA PRIORIDAD

Llegamos al Centro Poblado Mi Perú el jueves Santo. Eran cerca de las 11 de la mañana cuando el alcalde nos recibió en su despacho. Desde su balcón se observan grandes tubos, algunos de concreto y otros de plástico. “Son para el agua y desagüe”, dice. “Ya se están haciendo las instalaciones en varios puntos del centro poblado, es una de las necesidades que debemos llevar a cabo sin restricción alguna. Con la instalación de este servicio básico podemos evitar muchos dramas a los más necesita-



dos, reduciendo los índices de enfermedades diarreicas, frecuentes en esta temporada de verano”, agrega con tono de preocupación y en seguida nos invita a recorrer toda la zona para verificar los trabajos que se desarrollan.

En muchas de las calles de este centro poblado –donde habitan cerca de 70 mil personas– se están abriendo zanjas para la instalación de los servicios mencionados. A decir de la autoridad edil, antes de finalizar este 2008 se tiene que haber concluido con los trabajos, cuya inversión se acerca a los 20 millones de soles, los que

luego de una ardua gestión se consiguieron del Gobierno Central. “Muchos de los jóvenes que ven trabajando aquí son los mismos residentes. La mayoría son pandilleros, mejor dicho, lo eran, y otros no tienen oficio. Lo que tratamos de hacer es ofrecerles trabajo y al mismo tiempo reducir la delincuencia y el desempleo. Es un mecanismo que está dando buenos resultados”, nos informa Jorge Pretell, quien en Julio de 2007 y luego de un intenso proceso electoral, inició una nueva era, al parecer de esperanza para este pujante poblado fundado en 1985,

MARCHA AL CONGRESO

A fin de conseguir el reconocimiento del Estado como distrito, el alcalde del Centro Poblado Mi Perú, Jorge Pretell, está evaluando una marcha junto a los pobladores hacia la Presidencia del Consejo de Ministros. El burgomaestre indicó que sus límites ya están definidos y que son una localidad que cuenta con instituciones del Estado y con financieras que los respaldan en el proceso de ser distrito. “Somos una población de casi 70 mil pobladores, con más de 30 asentamientos humanos. La Presidencia del Consejo de Ministros tiene la última palabra”, refirió el representante edil.

LA CALIDAD DE LAS VIVIENDAS,



EL ACCESO DEMOCRÁTICO AL LÍQUIDO ELEMENTO Y



durante el primer gobierno aprista.

UN SUEÑO

Jorge Pretell Florian nació en Chiclayo el 26 de noviembre de 1974. Hoy, a sus escasos 34 años, es el alcalde más joven de Lima. Sin embargo, el cargo no lo hace poderoso, pues como dice “este es un mecanismo para hacer realidad los sueños de la gente que conforma el Centro Poblado. Es el anhelo de todos los vecinos que convirtamos a Mi Perú pronto en un distrito, el orgullo del Cono

Norte”, refiere Pretell, quien es graduado en Ingeniería de Sistemas. Mientras avanzamos por las calles del centro poblado, el alcalde -al volante de su auto rojo- nos dice que hay mucho por hacer en Mi Perú. Efectivamente, lo corroboramos. Las pistas, veredas, arborización, agua, desagüe y también alumbrado eléctrico, están casi ausentes.

“Hay que trabajar”, enfatiza mientras cuadra el vehículo a la mitad de un cerro. “Este es el asentamiento humano 4 de Julio, en lo alto se están haciendo los pozos



LA LUCHA CONTRA LA POBREZA, SON LOS DESAFÍOS DE LOS 70 MIL HABITANTES DE MI PERÚ.

para abastecer de agua potable a la población”, indica mientras nos invita a subir la cuesta. Según nos cuenta Pretell, hace más de una década vivía en el distrito de Los Olivos, sin embargo, siempre visitaba Mi Perú en su afán de ayudar con donaciones a los que menos tienen. “Conseguía, con la colaboración de algunos amigos, víveres para las familias y obsequios para los pequeños. Después pensé en mudarme aquí y, con el tiempo, liderar una campaña electoral como independiente. El propósito

es hacer posible el desarrollo del centro poblado”, dice el alcalde, ahora en la cima del cerro donde se construye un gran pozo de agua, uno de los 10 que actualmente se edifican en todo Mi Perú.

¿Por qué dejar una casa cómoda en Los Olivos e instalarse en Mi Perú?, le preguntamos. Su respuesta es tajante: “Sencillamente hay mucho por hacer aquí. Trabajamos con empeño porque tenemos la esperanza de sacar adelante todo el lugar, convertirlo en distrito, mejorar la calidad de vida y

ser el orgullo como le dije del Cono Norte. Todos tenemos sueños. Así como los pobladores desean sacar adelante a sus familias con su trabajo, desean también que el Centro Poblado Mi Perú se convierta en distrito y tenga más recursos para desarrollarse mejor”.

El Centro Poblado Mi Perú recibe de la Municipalidad de Ventanilla la suma anual de 1 millón 200 mil soles. De ser reconocidos como distrito, el Estado les proporcionaría la cantidad de entre 4 a 5 millones de soles al año. “Con ese dinero podremos construir pistas, veredas, reforzar la

seguridad ciudadana adquiriendo vehículos de serenazgo, entre muchas otras necesidades. Sin embargo y pese a las limitaciones, con recursos que ya tenemos iniciaremos en mayo la construcción de un gran número de pistas y veredas. Para ello emplearemos también a los jóvenes

AGUA Y MÁS AGUA ES LO QUE ESTE EMPRENDEDOR CENTRO POBLADO NECESITA. ES EL COMPROMISO DE PRETELL, EL ALCALDE DEL AUTO ROJO.



y adultos sin oficio del centro poblado”, indica dándose ánimos Pretell.

JOVEN EMPRESARIO

Además de ser el alcalde más joven de Lima, es un empresario de éxito, pues es propietario de la empresa de gaseosas Sport Cola, asentada en la Región Amazonas. “Mi empresa funciona desde el 2002, actualmente está encargada a uno de mis colaboradores. Hoy mi labor como alcalde me toma las 24 horas del día y los 7 días de la semana, incluido feriados. El trabajo que se hace aquí en el municipio es mi satisfacción, y será mayor cuando se haya logrado el objetivo que nos hemos trazado, convertirnos en dis-



**Mi Perú,
su fe
religiosa,
su Alcalde
y la
esperanza
en el
futuro.**

trito”, dice Pretell mientras supervisa las obras ante la ovación de los pobladores, muchos de los cuales salen a recibirlo con los brazos extendidos y dedicándole palabras de afecto.

“Han pasado más de 20 años desde que somos un Centro Poblado, nadie nunca se preocupó por nosotros. Tener agua potable es como un sueño. Pretell no sólo es nuestro alcalde, es nuestro amigo”, dice la señora Marlene Janet Gálvez, quien acompañada de sus menores hijos, invita a ingresar a su vivienda a la autoridad edil. Como Marlene Janet, Milagros Corcon, una de las numerosas

residentes de los más de 30 asentamientos humanos del Centro Poblado, agradece al alcalde por las labores de agua y desagüe que pronto se estrenarán.

“Mi esposo Carlos trabaja en las instalaciones de agua. Luego, nos ha asegurado Pretell, se realizarán las obras de pistas y veredas, ahí también trabajará mi esposo. Las obras de Pretell son una realidad, estamos muy agradecidas”, señala la señora Milagros, cogiendo de la mano a su hijo Dante Paulo, de dos años. Y así al alcalde más joven lo reciben decenas de personas, a donde va lo aclaman y agradecen, lo saludan

y lo invitan a compartir hasta la mesa.

“Otro de nuestros objetivos es crear el Instituto Técnico Municipal, en el cual ofreceremos una lista múltiple de carreras técnicas. De igual forma necesitamos reestructurar el centro de salud Mi Perú y adquirir vehículos para la seguridad ciudadana. Con trabajo y esfuerzo lo lograremos”, dice el alcalde, que se convierte en uno más de los pobladores, a quienes explica, mirando la construcción de los pozos de agua potable, sobre la edificación de estos y la forma en que se distribuirá el agua en cada vivienda. ¡Hay mucho por hacer! ■

Rodizio



en el Sheraton Lima.

De Domingo a Viernes de 12:30 pm a 4:00 pm

Sírvase y disfrute las veces que desee, de una gran variedad de cortes de carne y los más frescos mariscos grillados en nuestro tradicional Rodizio. Un varadero salad bar con pastas preparadas al momento, carpaccios, sushi y ceviches complementan la experiencia culinaria.

- **De Carnes** S/. 69.00*
- **Mar y Tierra** S/. 79.00*
- **Frutos del Mar** S/. 89.00*

Incluye Salad Bar y Ceviche.
*Por persona / incluye impuestos y servicios



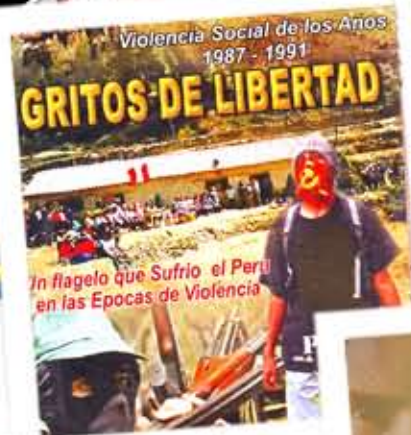
**Sheraton
Lima**

HOTEL & CONVENTION CENTER

Paseo de la República 170, Lima 01, Perú
Teléfono: (51) 315 5000 Reservar: (51) 315 5000 anexo 36
reservas@sheraton.com.pe www.sheraton.com.pe



Talk Show



Gritos de libertad



La casa embrujada



Mañana te cuento 2



Mariposa negra



Triste realidad



La mujer de mi hermano



La gran sangre



Max y Nike



Una sombra al frente

La pantalla nacional asombra en el presente y promete a futuro

¡CÁMARA, ACCIÓN!!

EL DESPEGUE DEL CINE PERUANO



El rincón de los inocentes



La teta asustada



La muralla verde



Milagroso Udilberto Vásquez



Mi vida es un milagro



Made in usa



Mónica más allá de la muerte



Valentino y el clan del can

Se puede afirmar que la producción cinematográfica nacional pasa por un buen momento. Nadie puede negar tampoco que el panorama se observa con mejores ojos que hace una década, cuando la situación que se atravesaba era crítica. Soplan nuevos vientos, tanto así que actualmente no sólo en la capital se hace cine: En el interior del país la cinematografía cuenta con un inusitado auge tal como veremos.

Han pasado 111 años desde la primera función cinematográfica en el Perú y el cine nacional, tras sus varios momentos de apogeo y de altibajos, está hoy más empeñado que nunca en sobrevivir y en ofrecernos nuevas producciones. Asombrarnos.

Así es, desde aquel febrero de 1897 en la desaparecida Confitería Jardín Estrasburgo (hoy Club de la Unión), mucho celuloide ha pasado bajo el puente. Basta imaginar los primeros años de la década de los veinte, cuando sólo se veían aburridas filmaciones de corridas de toros o monótonas tomas bélicas. Hoy solo es suficiente con hojear la cartelera y



LA TETA POR VENIR

La ópera prima de Claudia Llosa, "Madeinusa", se convirtió por méritos propios en la gran película peruana del nuevo siglo. Ganadora de muchos premios a nivel internacional, el acierto de Llosa fue haber creado una historia original. Para muchos estamos ante la nueva ola del cine peruano. Pero Llosa nos tiene preparado mucho más, pues hace unas semanas culminó el rodaje de su más reciente filme, "La Teta Asustada", la que será estrenada en Lima en el verano del 2009. Esta cinta se basa en una creencia que afirma que la leche materna de madres violadas y maltratadas durante su embarazo está infectada de terror y que esto se pasa a los hijos llenándolos de miedo.



EL DIENTE QUE SE ACERCA

Tras el indudable éxito de la nueva cinta de Alpamayo Entertainment, "Valentino y el clan del Can", esta productora que anteriormente nos ofreciera "Piratas en el Callao" y "Dragones destinos de fuego", hoy anuncia su nuevo proyecto: "La búsqueda del diente mágico". Esta nueva aventura animada estará en las salas del país en julio de 2008 y será una historia de amor y aventuras ambientada en un fantástico reino medieval que relatará las peripecias y pruebas que debe afrontar Edam, un humilde ratoncito, para conseguir la mano de La Brie, la princesa ratona a quien ama.



encontrar en ella, por ejemplo, la maravillosa oportunidad de espectral "Valentino y el Clan del Can", recientemente estrenada.

Pero para llegar a ello un largo trecho se tuvo que recorrer. Esto, a pesar de que la historia del cine nacional se puede resumir en pocos párrafos. Tenemos que transportarnos hacia atrás, al año 1928 cuando se estrenó "La Perricholi", todo un éxito en el público. Entonces salen a la luz revistas especializadas como Cines y Estrellas, Luces y Sombras, La Semana Cinematográfica, por citar algunas. La época de crítica y chismes del espectáculo también haría su estreno por ahí.

Posteriormente, como por

arte de magia, aparece la primera película sonora que fue "Resaca". Ya en la década de 1940 fue necesario emitir leyes de fomento a la producción cinematográfica y afrontar así la creciente competencia mexicana que invadía los cines del Perú. Llegada la década de los años 50 se filman muchos documentales y noticiarios. Dos décadas después, en el gobierno militar velasquista, 1972, se promulga la Ley de Fomento a la Industria Cinematográfica que establecía la exhibición obligatoria de documentales al inicio de la función en los cines.

Esto significó a todas luces el despegue de la producción nacional, especialmente de

cortometrajes. Época dorada antes de la crisis. Porque la década del 80, con la debacle económica y el terrorismo afectó gravemente el desarrollo cinematográfico. En la última década del siglo pasado, la filmografía peruana se perfila de manera más optimista pues se crea en 1997 el Festival El Cine de Lima, que se ha convertido en un medio para dar a conocer al público los nuevos valores del cine peruano y latinoamericano.

Es precisamente allí donde el cine de provincia tiene su mejor tribuna, a fin de exponer una cinematografía por conocer, y que amenaza, en el buen sentido de la palabra, con invadir las salas de la capital en

MÁNCORA LLEGA LEJOS

Otra película nacional y que representa el aporte de los directores peruanos a la cinematografía hollywoodense es la reciente “Máncora”. Filmada en el balneario del mismo nombre, está dirigida por Ricardo de Montreuil (La mujer de mi hermano) y fue recientemente exhibida en el festival South by South West en Estados Unidos. El filme relata la historia de Santiago (Jason Day), un joven rebelde que tras la muerte de su padre decide escapar y embarcarse en una aventura que lo enfrentará a sus propios demonios. En su camino de redención, Santiago conocerá personajes retorcidos y pintorescos como su medio hermana Ximena (Elsa Pataky). Muy pronto en salas peruanas.



cualquier momento. Conozcamos algo de ella.

CINE DE ALTURA

Así es, la producción de películas se sigue incrementando en las provincias de nuestra patria. Ha pasado algo más de una década desde que en Ayacucho se estrenara la cinta “Dios tarda pero no olvida”, de Palito Ortega, y es un hecho a todas luces que el cine del interior se viene produciendo a mil por hora. Corren carretes y discos digitales por doquier.

Sólo basta mencionar cómo el público de provincia ha tenido la oportunidad de ver el estreno de “Sangre inocente” en el año 2000, también de Ortega, “Jarjacha, el demonio del incesto” en el 2002 de Mélinton Eusebio, “El misterio de Kharisiri” dos años después del puneño Henry Vallejo, así como

“El Tunche” del huancaíno Nilo Inga, “El abigeo” en 2001 y “El huerfanito” hace poco más de tres años en 2004 de Flaviano Quispe, entre otras obras.

Asimismo, en la capital peruana, el público limeño ha logrado espectar a través de diversos festivales de cine, filmes como el ayacuchoano “Gritos de libertad” del 2003 de Luis Enrique Berrocal, una cruda mirada al conflicto entre las Fuerzas Armadas y el grupo armado Sendero Luminoso. Pero otro es el terreno donde asombra este cine de altura.

TERROR Y COMEDIA PARA TODOS

Es en las películas de terror donde el cine de provincia ha alcanzado su mejor performance. Basta mencionar el filme hecho en Juliaca, Puno, “La Casa Embrujada”, en el año 2007, de Jo-

seph Lora, el cual no es más que la historia de un hogar maldito con fantasmas y todo. “Mónica, más allá de la muerte” del 2006, que es una cinta arequipeña del director Roger Acosta, donde se narra la historia del alma de una mujer que asesina sin descanso busca de venganza.

La comedia tampoco está ausente del cine de provincias, pues de Palito Ortega tenemos “La maldición de los Jarjachas II”, estrenada el 2003. Igualmente, Héctor Marreros de Cajamarca se hizo famoso en su ciudad por películas como “Milagroso Udilberto Vásquez” el 2006 y “El encuentro de dos mundos, la otra cara”, una parodia de la conquista española, en cartelera durante el 2007.

LIMA, EL HOLLYWOOD PERUANO

Reiteramos: el cine perua-

MÁS DATOS

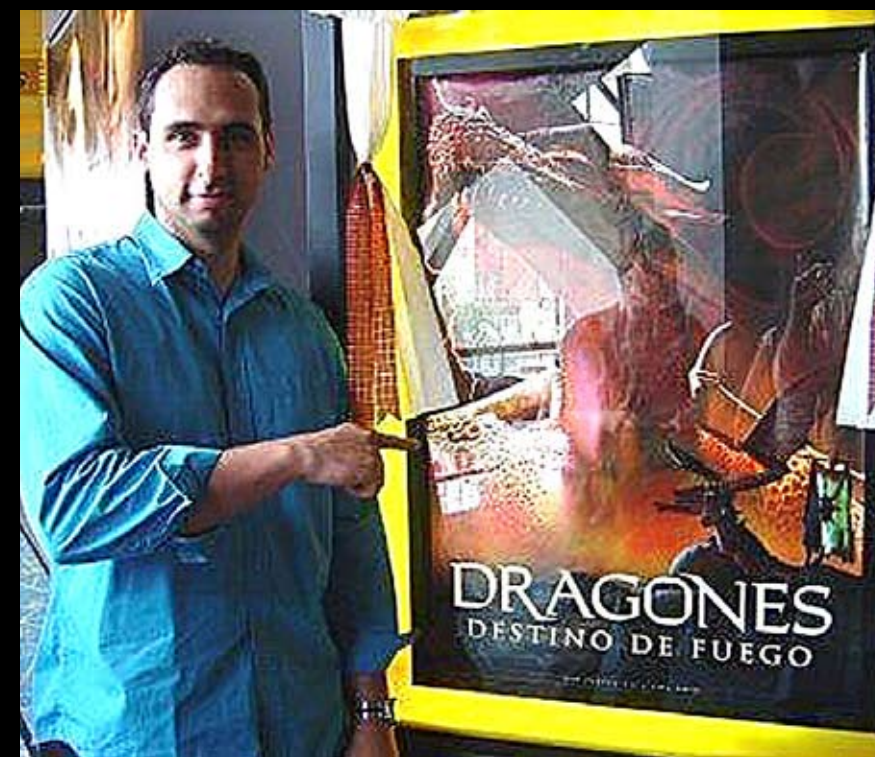
● La primera película peruana de ficción fue “Negocio al Agua”, estrenada en abril de 1913 en el Cinema Teatro de Lima.

● “La gran sangre” de Jorge Carmona, “Una sombra al frente” de Augusto Tamayo y “Muero por Muriel” de Augusto Cabada, fueron los más recientes estrenos del cine peruano.

● “Condominio” de Jorge Carmona es otra de las cintas peruanas en compás de espera para su exhibición.

no se encuentra hoy en uno de sus mejores momentos. La prueba se encuentra en el hecho de que en los últimos tres años se han estrenado casi 20 largometrajes y ganado alrededor de 150 premios internacionales. Durante este periodo se ha rodado más de un centenar de documentales y cortometrajes, los que han participado en diversos festivales del mundo.

Siguiendo con la buena acogida de las películas “Mañana te cuento” I y II, y “Una sombra al frente”, de Augusto Tamayo, o “La gran sangre” de Jorge Carmona, e incluso “Muero por Muriel” de Augusto Cabada, el último par de años se han caracterizado por los estrenos de diversas cintas que han confirmado la capacidad y el talento de los peruanos para emprender, prosperar y progresar en el séptimo arte. Y el futuro recién empieza. ■



DELFINES QUE SORPRENDEN

Otra gran sorpresa que nos tiene preparado el cine peruano es la superproducción a cargo de Dolphin Films, Passworld Films, DDG y Twenty Century Fox titulada “El Delfín”. Dirigida por el peruano Eduardo Schudt, la cinta cuenta la historia de Daniel, un delfín soñador y podrá ser apreciada en febrero de

2009. El millonario presupuesto ha permitido a los realizadores crear imágenes de alta calidad y generar efectos tridimensionales muy reales, solo logrados por los grandes estudios de animación como Pixar y Disney. El tema musical del largometraje será compuesto por Diego Torres y Gianmarco.

Damaris: Talento y entusiasmo CON EL CANTO EN LA PIEL



Allí, en medio del escenario y ante el monstruo de la Quinta Vergara, Damaris Mallma Porras o simplemente Damaris, era la imagen del triunfo peruano. En base a su esfuerzo y talento, solo cercanos podían estar los días en que todo un país caería rendido a sus pies, y lejanos los tiempos en que

era una joven estudiante del Teatro de la Universidad Católica (TUC). Más lejanos aún, aquellos cuando esta joven promesa se inició muy pequeña en el folclor peruano. Hoy ya tiene dos producciones discográficas en su haber.

Su primer disco "Dame una señal" fue lanzado cuando apenas tenía 16 años de edad, y desde ese inicial estreno la joven cantautora ya mostraba un estilo fresco y

libre para ejecutar la música andina, llamando así la atención de una exponente mundial de nuestra música peruana, Susana Baca, quien la invitó a compartir el escenario hace cinco años. Todo un orgullo para la música peruana y todos los peruanos, pero sobre todo de su madre, Victoria Porras de Ayacucho, más conocida como Saywa, quien es una de las principales figuras del folclor tradicional, de

Es la reciente ganadora de dos gaviotas de plata en el género folklórico en el Festival de Viña del Mar.

Su propuesta se basa en la fusión de diversas corrientes folklóricas con el rock, el pop y la balada. Conozcamos un poco más de Damaris, pues ella representa hoy la versión sui géneris de la música andina y goza de una enorme legión de seguidores. Asimismo, entérese cuándo es su próximo concierto.

quien Damaris heredó el arte y la pasión por la música.

"Sentí nervios y mucho frío en la Quinta Vergara, donde el reto era enfrentar al monstruo, pero sobre todo mostrar al mundo la música folclórica de nuestro país. Ese era mi único propósito, lo demás cayó por su propio peso. ¡Y cayó! Lo supe antes de escuchar el nombre del Perú cuando crucé la mirada de un miembro del jurado. Entonces

me di cuenta que Tusuykusun era el tema ganador”, dijo Damaris sobre su experiencia en Chile apenas pisó tierra peruana, trayendo bajo el brazo dos Gaviotas de Plata, además de 30 mil dólares, como premio por su triunfo.

Según Damaris, Tusuykusun, Bailemos en español, el tema ganador, lo escribió hace tan solo un año y medio.

Para ello tuvo que pasar un proceso largo relata. Primero hizo la música que es una fusión del carnaval ayacuchano con el festejo y unos sonidos electrónicos, enseguida se ocupó de la letra, donde su talento creador logra una invitación sin ambages a la integración de los pueblos, respetando la diversidad de sus culturas.

TANTOS PLANES POR CUMPLIR

Hoy, calmados los ánimos luego del triunfo en Viña del Mar, Damaris se toma aún más en serio su carrera y enfrenta el futuro con total responsabilidad. Es así que ahora viene grabando el videoclip de Tusuykusun con Percy Céspedes, director de varios videos peruanos de alta rotación en

MTV. Video, cuya realización transmitirá, según planes de la cantante, el concepto que define su canto, la fusión de ritmos, algo en lo que ella es ya una maestra.

Damaris asimismo tiene pendientes varias entrevistas en Santiago de Chile, lugar marcado con su impronta triunfal. Es más, nuestra joven compositora planea

realizar muy pronto una gira por Sudamérica. Pero eso no es todo, nuevos escenarios se abren ante ella, ya le han propuesto actuar en un filme nacional que no está relacionado con el folclore ni con su propia vida. Estudia en estos momentos el guión.

HIJA PREDILECTA DE SU TIERRA

Hace pocos días Damaris viajó hasta su natal Huancayo donde fue recibida con el cariño de toda su gente y autoridades. Cariño traducido en una designación que pocos oriundos de esta tierra han logrado. ¿A qué nos referimos? Pues que la Municipalidad de Huancayo, en sesión solemne y por Resolución Directoral, declaró Hija Predilecta de esa ciudad a Damaris, en mérito a sus continuos triunfos. Por su parte la cantautora llegó a su terruño para mostrar orgullosa por primera vez las dos Gaviotas de Plata que trajo consigo de tierras del mapocho.

“Soy parte de esta comunidad que me vio nacer y crecer los primeros años de mi vida. Quiero agradecer a todas las autoridades que apoyan el folclor y les pido que sigan luchando por hacer prevalecer nuestras costumbres, arte y cultura. Mi triunfo en el Festival de Viña es el de Huancayo y del Perú”, dijo emocionada Damaris a la prensa de esa ciudad, y a través de ella al



Damaris, fue, cantó y triunfó en Viña del Mar.

pueblo huancaíno que apasionado siguió su ascenso triunfal.

Además de esta honrosa y merecida designación, el alcalde de Huancayo, Percy Chagua Huaranga, la condecoró con la Orden del Escudo Huanka, distintivo de la ciudad. Igual hizo el presidente de la Cámara de Comercio de Huancayo, el Abogado Luis Alberto Torres Garay, quien entregó a Damaris dos preciosos mates burilados, artesanías tradicionales de esta urbe de la sierra central, situada al este de la capital del Perú. “Déjenme decirles que me siento afortunada que por mis venas corra sangre andina; ayacuchana por el lado de mi madre y huancaína por el de mi padre. Esto es lo que me inspira cada día a ser una mejor persona y artista”, remarcó Damaris emocionada por el afecto que demuestra su tierra natal.

Esta prometedora artista de tan solo 21 años resumió en pocas palabras, quién mejor que ella, el presente de la música vernacular y el futuro de su trabajo: “Creo que la principal tarea de los difusores del folclor es buscar que la gente que no conoce esta música empiece a interesarse. Y acerca de este triunfo, creo que es un pasito más, pues hay mucho más por delante”. ¡Bravo por esto! ■

FICHA PERSONAL

Nombre: Damaris Mallma Porras
Nombre de la madre: Victoria Porras, de nombre artístico Saywa
Nació: En Huancayo el 26 de enero de 1986
Estatura: 1.68 m.
Estado civil: Soltera



Este 18 de abril en el Hotel María Angola

¡GRAN CONCIERTO GRAN!

Una oportunidad única para ver y oír a Damaris. La joven cantautora ofrecerá este viernes 18 de abril a las 20:30 horas un fabuloso concierto en el miraflorentino Hotel María Angola. Allí, todos sus seguidores podrán disfrutar de los más recientes éxitos de esta gran artista como Primer Amor, Dame una Señal, Tusuykusun, Vida, Imillitay y otros más.

Este gran concierto es una buena ocasión para acompañar a la vencedora del Festival Internacional de la Canción de Viña del Mar 2008 y cono-

cer así su propuesta: una música andina contemporánea, donde se fusionan las diversas corrientes folklóricas con el rock, el pop, la balada y otros estilos.

La cita es en la Avenida La Paz, N° 610, en el distrito de Miraflores de Lima. Los precios están al alcance de todos los bolsillos. La platea normal a tan solo 21 soles. La preferencia central a 63; mientras que los de preferencia lateral, VIP central y VIP lateral, a 42, 104 y 84 soles respectivamente.

PREMIADA TAMBIÉN POR EL CONGRESO

Hace poco, muy poco, el 26 de marzo pasado, el Congreso de la República felicitó y reconoció a nuestra ganadora de la Gaviota de Plata, Damaris. “El Congreso de la República expresó su homenaje a una joven de talento indiscutible, que apuesta por el sonido andino, traspasando fronteras con este premio y con ello llevando al mundo nuestra rica y variada música peruana”, detalló Hildebrando Tapia, uno de los tantos parlamentarios que expresaron su saludo a la joven artista huancaína.

Así es. En reconocimiento a su destacada participación en la 49ª Edición del Festival Internacional de la Canción de Viña del Mar, el Congreso expresó en Sesión Plenaria su reconocimiento y satisfacción por el logro de la cantante. Tras la Moción de Sa-

ludo presentada y suscrita por diversas bancadas, el Presidente del Congreso, doctor Luis Gonzáles Posada, manifestó el saludo y reconocimiento de toda la Representación Nacional a este joven talento, para luego invitarla a su despacho y expresarle personalmente su saludo por la destacada participación en la competencia musical.

El documento emitido por el Parlamento, y que hoy obra en lugar de privilegio entre los recuerdos de Damaris, señala que la joven artista natural de Huancayo logró conquistar al público chileno y al jurado del Festival de Viña, gracias a su impecable presentación, dominio de escena y gran personalidad, cautivando a los presentes y logrando así obtener el merecido y cotizado premio internacional.

Edgar Guillén: del teatro a la vida misma

NACIDO PARA EL ESCENARIO

Es toda una institución en el teatro peruano. De infatigable caracterización y carácter, Edgar Guillén recibió más de un homenaje en estas recientes celebraciones por el Día Mundial del Teatro debido a sus 47 años sobre el escenario. Toda una vida por la cual muchas generaciones le pueden decir: al maestro con cariño.



Se trata de uno de nuestros hombres de tablas más representativos, trabajador de la escena e perseverante investigador. Hablamos de Edgard Guillén (Arequipa, 1938).

Este año Guillén cumple 47 años sobre las tablas y por ello creemos preciso saber algo más de su carrera. Su historia comienza cuando ingresó a los 18 años a la Facultad de Medicina de la Universidad de San Marcos, pero su pasión por las tablas

pudo más y decidió inscribirse en la Escuela de Teatro de dicha universidad.

La primera obra en la que actuó fue Ratones y hombres de John Steinbeck, montaje del Grupo Alba que dirigió Alonso Alegría y se realizó en octubre de 1960. Luego protagonizó las tres primeras obras del Grupo de Teatro El Tábano, dirigido por Hernando Cortés. Más adelante trabajó con quien él considera su maestro: El recordado don Luis Álvarez.

Junto con una compañía de teatro español, viajó a Colombia e hizo una extensa gira en ese país. Desde Cartagena de Indias zarpó hacia Europa por su propia cuenta. Llegó a Madrid e hizo teatro tres años ininterrumpidos. Viajó a Ámsterdam, permaneció un año en Holanda y desde allí salió para recorrer Inglaterra, Bélgica, Alemania y Francia.

Regresó al Perú –pues todos vuelven dice el vals– en 1967 y bajo la dirección

del mismo Cortés estrenó Carné de identidad, obra que el poeta Juan Gonzalo Rose escribiera para él. En 1967 formó Pequeño Teatro, su propio grupo. Con él viajó a Ecuador e hizo una larga gira auspiciada por la Casa de la Cultura de dicho país. Luego de una interminable lista de obras, cerró el grupo en 1969 y montó La vida de Edgar Allan Poe.

En 1980 inicia sus trabajos unipersonales. Y es desde 1993 que lleva haciendo

teatro en su casa, donde ha puesto en escena la totalidad de sus unipersonales, entre ellas: Carné de identidad, Sin paradero oficial, La voz humana, Emily, Una mirada desde el jardín de los cerezos, Isadora, Fausto, Ricardo III, entre muchas otras.

Actualmente don Edgar Guillén cumple 47 años como actor. Esto es, sin duda, una razón más de respeto.

TEATRO EN LA CASA

Sentado en un sillón de su sala-teatro, Edgar Guillén nos recibe apurado pues es sábado y en unos momentos iniciará una nueva representación en esta casa suya que ha convertido en escenario.

¿Cómo se siente a estas alturas de la vida?

Cumplo setenta años. Cuarenta y siete con el teatro y dieciséis con las puertas abiertas de mi casa para seguir con esta terca necesidad de hacer teatro, de ejercer esa profesión que responsable o irresponsablemente elegí. El más elemental living de una casa, la mía, me sirve hasta hoy para hacer y deshacer como siempre el teatro a mi manera.

¿Cómo responde la gente?

Pues la gente sigue viniendo, a veces mucha a veces poca y a veces ninguna, y cuando veo personas, espectadores sentados en los sillones de mi casa, pienso



en un milagro ¿o es que estoy cosechando lo que sembré?... Nada de eso, es simplemente porque la entrada es libre, que es sinónimo de gratis, y se pasan la voz de boca en boca.

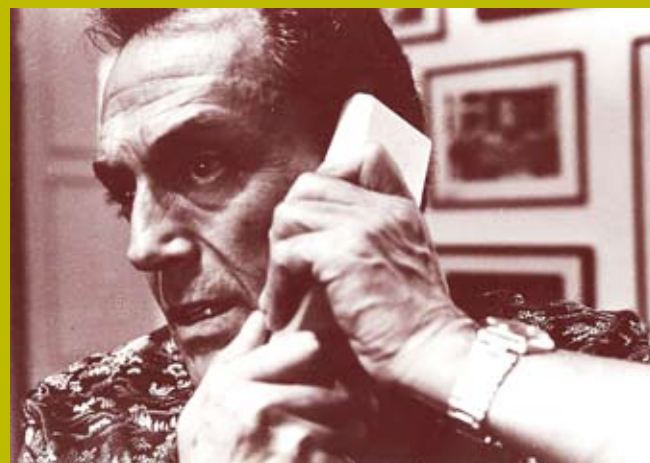
Supongo que eso es gratificante...

Claro, y es en ese momento cuando de verdad me alegra ser actor. Haber servido de vaso comunicante. Además, el después de la función es lo mejor. Muchas veces la sobremesa dura más que la obra. No hay telón, nada me separa del público, no hay mentirosas escenografías, ni lu-

ces efectistas. Solo el autor usando el instrumento del actor y apelando a la imaginación del público y punto.

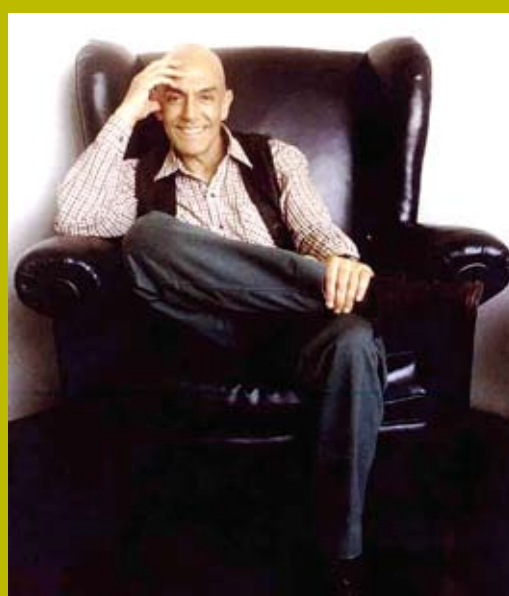
Debe ser complicado tener en tu hogar tu mismo centro de labores

Sí, es difícil tener en tu propia casa el lugar donde trabajas, pero después de dieciséis años ya encontré finalmente la forma de adecuarme a ello. He desacralizado mi propio espacio vital y he desacralizado el teatro, hay en esto una real necesidad de que mi casa sea el lugar donde definitivamente me siento más a gusto en el mundo. ■



EL DATO

Las funciones –muy íntimas pues sólo existen localidades para treinta personas– tienen lugar los jueves, viernes, sábados y domingos a las 7.30 p.m. Actualmente Edgar Guillén viene presentando la obra Ricardo III, de William Shakespeare. La entrada es libre, pero nuestro artista pasa el sombrero al final. La dirección es Av. Paso de los Andes 1147, Pueblo Libre, informes al 460-5109.



Polémico fotógrafo español
Ricky Dávila expone en Lima

IBÉRICA... TU ROSTRO ME ESTREMECE

Una imprescindible muestra itinerante de uno de los más destacados fotógrafos españoles del momento se viene llevando a cabo en el Centro de la Imagen. Ibérica, de Ricky Dávila, nos ofrece una mirada ácida y descarnada del rostro humano.



Una serie de retratos de gran formato. En un nítido blanco y negro. A medio cuerpo. Con fondo neutro. Ancianos, niños, un aparcacoches, un legionario, un joven con la mejilla cosida, un transexual, un cura. Quien les tomó la foto con su cámara fue Ricky Dávila (Bilbao, 1964). Su proyecto se llama Ibérica y viene siendo expuesto en Lima.

En Ibérica, Dávila –ganador de los premios Ortega y Gasset 94, Fotopress 95 y II World Press Photo– busca hurgar en la identidad de sus “víctimas”, como se define uno de los fotografiados.

Dávila, ha creado con esta

propuesta un territorio a medio camino entre la ficción y la realidad en el que ha ido construyendo un inventario de rostros y paisajes a lo largo de los últimos años. De esta manera, las más de cien fotografías que componen la exposición nos hablan de un proyecto que intenta adentrar como ningún otro el misterio del alma humana.

En su intento por destacar vidas, Dávila descubre la verdad de sus personajes a través de retratos intensos. “Desde la década de los noventa, en la que desarrollé mi trabajo en el ámbito del fotoperiodismo, mi trabajo ha ido evolucionando desde un uso

fundamentalmente informativo de la cámara hacia una visión más metafórica. Este trabajo se sitúa entre ambos extremos, documento y metáfora”, explica el artista en una entrevista a un diario español.

A sus 44 años, Ricky Dávila puede presumir de ser uno de los fotógrafos más importantes de España. Por ello, consideramos de verdadera importancia visitar la muestra y adentrarse en los mapas faciales que nos presenta.

IBÉRICA puede visitarse en la galería El Ojo Ajeno del Centro de la Imagen (Av. 28 de julio 815, Miraflores) hasta el 4 de mayo. El ingreso es libre. ■

A tan solo dos días de haber informado en **GENER@CCIÓN** acerca de la venta y consumo irresponsables del Viagra, en este hotel hubo una cita con la muerte a causa de la “pastilla azul”.



Consumidor
muere por mezclar
dosis con otros
medicamentos

ALERTAN SOBRE VENTA IRRESPONSABLE DE VIAGRA



Lunes 17 de marzo, 10:06 p.m., habitación 301 del hotel Vareña, San Borja. Luis Alberto Bolívar Cruzado, de 47 años, consume una pastilla para la ansiedad, minutos después ingiere una pastilla de Sildenafil, más conocido como Viagra. No pasaron ni 10 minutos cuando su joven pareja, Fiorella Giovanna Cortez Polanco, de tan sólo 23 años, se comunica con la recepción. Su enamorado de hace tres años estaba sufriendo un ataque al corazón. No hubo nada que hacer. Cuando llegan los bomberos Luis Alberto ya es un cadáver. La combinación de los medicamentos le causó la muerte.



Alberto Tejada, preocupado por este nuevo flagelo social, al que hay que poner coto.

Adecir de Alberto Tejada, urólogo y especialista en el tema del consumo adecuado de este fármaco, la venta indiscriminada e irresponsable por parte de las boticas y farmacias, que no solicitan receta médica a sus clientes, son uno de los factores que influyen en el consumo inadecuado de la denominada “pastilla milagrosa”. Todo un nuevo problema social.

A escasos 2 días de que GNER@CCIÓN, en su edición N° 63, alertó sobre el consumo indebido de este fármaco por parte de los jóvenes en nuestro país, Lima se vio sacudida por la muerte de un hombre de menos de 50 años, quien, carente quizás de la información adecuada para ingerir el

Viagra, sufrió un infarto que le segó la vida. Luis Alberto Bolívar, un ingeniero químico que hacia tres años se había separado de su esposa para iniciar una relación amorosa con Fiorrella Giovanna Cortez, sufrió las consecuencias de las contraindicaciones por consumir la “pastilla azul”.

“Las personas que sufren de hipertensión, como al parecer era el caso de este señor, no pueden consumir el Viagra, esta es una de las contraindicaciones, así como también le son a aquellas personas que consumen vasodilatadores coronarios o están físicamente deterioradas”, refiere Tejada, quien realiza estudios sobre este medicamento desde su aparición en el año 1998.

130 MUERTOS...

La falta de información, dice Tejada, quien recibió a GNER@CCIÓN en su despacho de la alcaldía de San Borja, produjo 130 muertos ni bien la “pastilla azul” salió a la venta en el mundo. Los casos de las víctimas mortales se registraron en Singapur y Estados Unidos”. El especialista refiere que en el Perú, pese a que no se cuenta con estadísticas precisas, también han sucedido casos de muertes por la mala administración o su combinación con otros medicamentos o drogas, pero que estos se han mantenido en silencio.

GENER@CCIÓN se comunicó con la Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas (DIGEMID) del Mi-

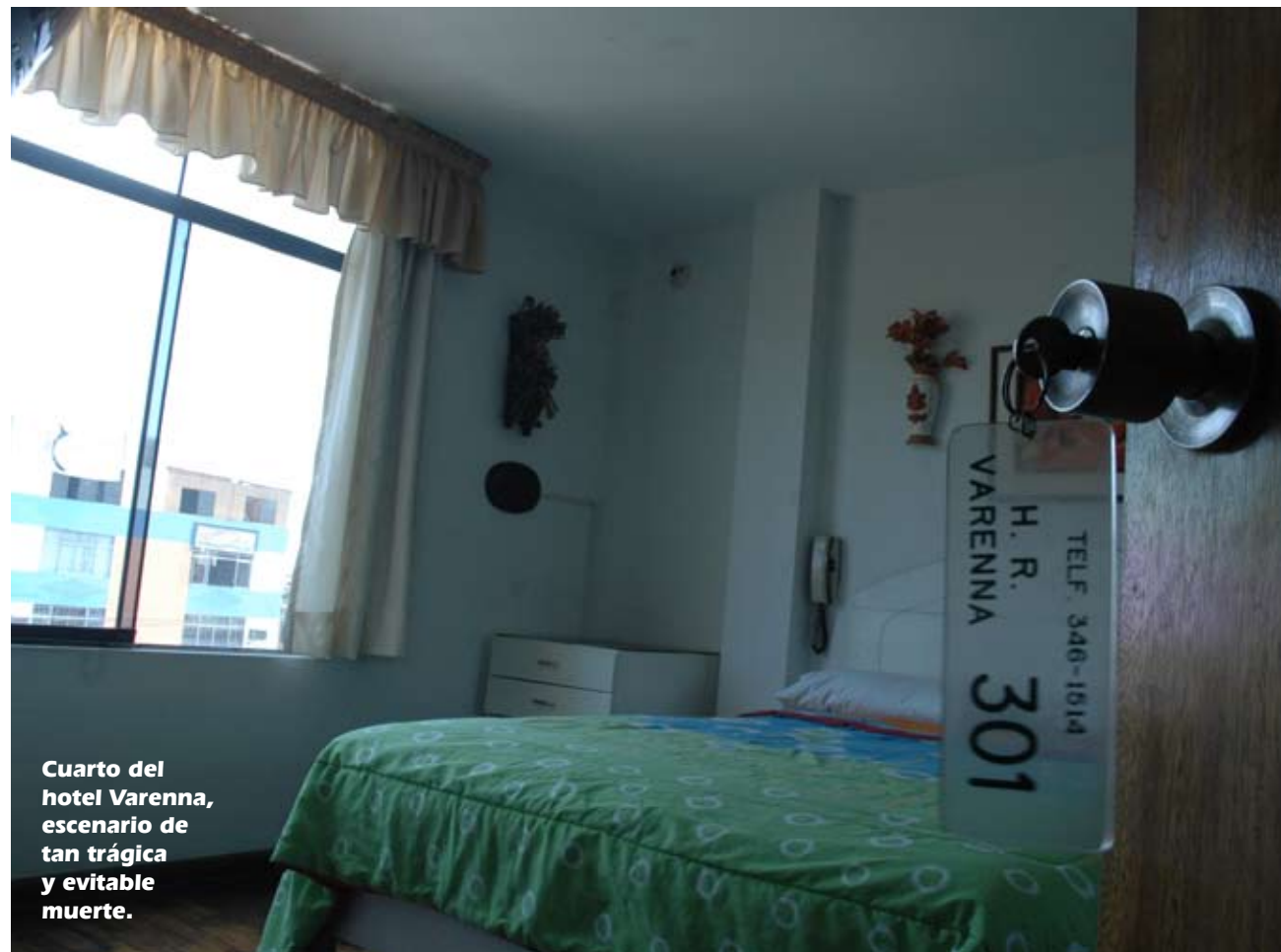
nisterio de Salud, para consultar sobre la venta de este fármaco, y según señalaron voceros de esta dependencia del Estado, “la venta de este medicamento se debe efectuar con receta médica y su única indicación aprobada es para el tratamiento de la disfunción eréctil”. Como indicáramos en GNER@CCIÓN, las principales boticas y farmacias de la capital no piden receta médica para vender el Viagra, o sus similares conocidos con los nombres comerciales de Aravia, Gravia, Viaxal, Rubrum y Penón, entre otros.

“En general el Viagra lo usan los ejecutivos, casualmente con un temperamento dominante, entonces aquí



ya se genera un consumo no regulado ni indicado”, dice Alberto Tejada, tras agregar que el medicamento no genera dependencia orgánica, sino más bien psicológica. Sin embargo, señala el experto que “la venta sin receta médica, aún cuando el producto lo exige, es una responsabilidad del Estado, al que le corresponde verificar que se cumpla esta normativa”.

“El Estado debe tomar cartas en el asunto para supervisar las farmacias y boticas. En nuestro país, venden sin receta cualquier medicamento; creo que en lo único que ponen cierta restricción es en la venta del diazepam, que es un fármaco con propiedades ansiolíticas y sedantes. Todos los medicamentos pueden tener un efecto indeseable”, subrayó Tejada, destacando que es, en ese sentido, el Estado, el ente que debe tomar las medidas correctivas, porque son medicamentos de venta obligada con recetas. GNER@CCIÓN permanecerá vigilante ante esta nueva amenaza pública. ■



Cuarto del hotel Varena, escenario de tan trágica y evitable muerte.



destapando bienestar

Más de un millón de peruanos beneficiados con programas de apoyo social

7,685 empleos en nuestro sistema embotellador y de distribución

216 millones de soles en impuestos (2006)



Cumplimos 70 años creciendo en comunidad y refrescando la vida de millones de peruanas y peruanos. Junto a nuestro embotellador Corporación José R. Lindley S.A. y a miles de colaboradores, contribuimos a impulsar la economía del país, la industria y programas sociales que promueven la armonía y el desarrollo de nuestra comunidad. Nuestro compromiso con el Perú es generar riqueza, empleo y bienestar, trabajando juntos por un futuro mejor.