



Número 01 / Año 2020

Hedypathes

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Le Cordon Bleu

PARQUE
NACIONAL

ALTO PURÚS

Cuna de la caoba
de nuestra Amazonía

Pág. 50

Entrevista
**Eric Mazur y su
método de enseñanza
interactivo**

Pág. 10

Artículo
**Exclusión,
pobreza y hambre
en el Perú**

Pág. 18

Informe
**Tradicón y costumbres
de la nación Chopcca
del Perú**

Pág. 60

**La universidad es una
comunidad dedicada al
estudio y la investigación**
para encontrar la verdad
y hacer de ella el mejor
instrumento para alcanzar la
felicidad de la humanidad.



Lima - Perú

HEDYPATHEIA

Revista de divulgación científica

Editado por el Centro de Investigación
de la Universidad Le Cordon Bleu

Av. Salaverry 3180. Magdalena del Mar.

Teléfono: (511) 617-8310

Código postal: 15076

Lima - Perú.

ISSN:

Año: 2020

Número: 01

Periodicidad: Anual



***Niñas con vestimenta
Chopcca***

Fotografía: Felicidar (2015)

Áreas:

La revista está orientada a la divulgación de artículos científicos originales, informes, reportajes, entrevistas y notas científicas de interés general, con énfasis en la gastronomía y la alimentación, las ciencias de los alimentos y la nutrición, la administración, la hospitalidad, el turismo y la gestión sostenible de empresas, emprendimientos, proyectos y servicios orientados al bien común.

www.revistas.ulcb.edu.pe/hedypatheia

Esta publicación ha sido creada con el propósito de contribuir al desarrollo y la divulgación de la investigación, la ciencia y la innovación científica en el Perú, y está dirigido a la comunidad académica y científica a nivel nacional e internacional.

www.hedypatheia.pe

HEDYPATHEIA es una publicación de la Universidad Le Cordon Bleu. Todos los derechos reservados.



Presentación

La Universidad peruana de acuerdo con su ley, la ley universitaria 30220, tiene como como fines “preservar, acrecentar y transmitir de modo permanente la herencia científica, tecnológica, cultural y artística de la humanidad”, así como “difundir el conocimiento universal en beneficio de la humanidad (artículo 6, incisos 6.1 y 6.6 respectivamente). Por otro lado, “formar profesionales... de manera integral... es otro de los fines (art. 6 inciso 6.2), y mas allá de las discusiones sobre la redundancia del término formación integral, al considerarse como tal, lo que se ha buscado es enfatizar que la formación debe estar orientada al ser humano, como un ente complejo multidimensional, con sus partes interrelacionadas las cuales van a estar presentes en toda su existencia.

La Universidad busca el cumplimiento de estos mandatos, en primera instancia exponiendo al estudiante a situaciones y experiencias que van a estimular su compromiso con las prácticas institucionales que permitan a la institución universitaria cumplir con sus fines para el desarrollo del país. Y en segundo término proyectando sus acciones a la comunidad (art. 6 inciso 6.3) a través del planteamiento de soluciones a problemas concretos y poniendo a disposición del público académico y no académico no universitario, logros como producto de su actividad y los logros de la comunidad académica mundial.

Por lo que con suma complacencia presento a la sociedad el primer número de esta revista que tiene por nombre Hedypatheia (el buen comer), en honor a una obra del siglo IV a.C. donde en forma de poema humorístico se daban una serie de consejos a los lectores interesados en la gastronomía de esa época. En ese contexto, el nacimiento de Hedypatheia permitirá que la Universidad Le Cordon Bleu, con un enfoque de integración de sus funciones, y rigiéndose por los pilares que la identifican y las áreas de desarrollo que ha definido importantes para su accionar va a contribuir a la mejora de la calidad de vida de la comunidad.

Esteban Horna Bances
Rector

Índice

- 10 Entrevista
Eric Mazur y su método de enseñanza interactivo: “instrucción por pares”

Hemos nacido todos con curiosidad por aprender, eso es lo que nos distingue de otras formas de vida.



- 18 Artículo
Exclusión, pobreza y hambre en el Perú

- 36 Artículo
Seguridad alimentaria y nutricional en la perspectiva del bien común

- 50 Informe
El parque Nacional Alto Purús, cuna de la caoba de nuestra Amazonía



Verdadero ícono en biodiversidad y cultura originaria de Perú para el mundo. Once pueblos indígenas asentados en 176 comunidades nativas, que viven en la zona de influencia del área natural protegida, dependen directamente de un bosque que significa para ellos alimento, hogar y farmacia.

- 60 Informe
Tradición y costumbres de la nación Chopcca del Perú

La denominación Chopcca se refiere a un personaje del mismo nombre que representa a un “ancestro en común.

- 82 Analectas
Gastronomía, canto primero



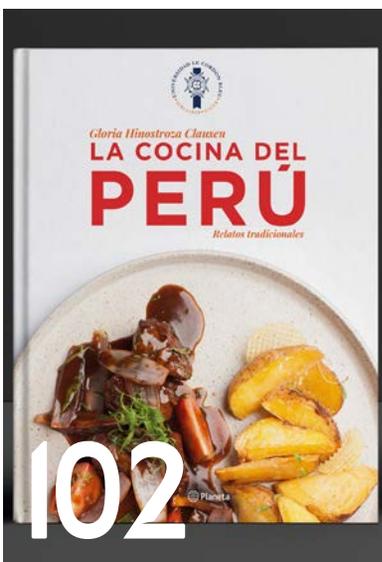


Relatos de un hombre que dedicó su vida entera a promover la educación y los servicios turísticos en el Perú.

90 Analectas
El vino, del Corregidor Mejía

98 Analectas
Apuntes de mi padre

Testimonio valioso de la riqueza cultural que ofrece el Perú, un país reconocido en el mundo por su biodiversidad, patrimonio histórico y exquisita culinaria. Un país donde la experiencia de comer se mantiene como un ritual mágico-religioso.



102 Libros y publicaciones
La cocina del Perú

110 Libros y publicaciones
Mujeres del agua



En el Perú antiguo se secaban los frutos al sol y luego los preparaban en mazamoras dulces llamadas apis.

116 Notas
Los dulces del Perú

124 Imagen de colección

Hedypatheia

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Le Cordon Bleu

Rector: Dr. Esteban Vicente Horna Bances

Vicerrector: Dr. Augusto Enrique Dalmau García-Bedoya

Gerente general: Lic. Patricia Dalmau de Galfré

DIRECTOR Y EDITOR GENERAL:

Mg. Julio César Navarro Falconí
Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú.

✉ julio.navarro@ulcb.edu.pe

EDITOR CIENTÍFICO:

Dr. Eduardo Menéndez Álvarez
Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú.

✉ eduardo.menendez@ulcb.edu.pe

COLABORADORES:

Dr. Alejandro Narváez
Lic. Susana Parra
Lic. Delsy Carhuamaca
Lic. Diana Gómez

Lic. Shorina Salinas
Lic. Adriana Maldonado
Inv. Gloria Hinojosa

EDITORA TÉCNICA

Lic. Roxana Cerda-Cosme

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Oficina de Relaciones Públicas e Imagen Institucional
Douglas Bejarano Cárdenas
Siboney Rojas Bejarano
Karamba Marketing Publicidad y Diseño

FOTOGRAFÍAS:

Susana Parra
Julio Navarro
Michael Lohse

Edward Alba
Autoridad Nacional del Agua
FELICIDAR

PORTADA:

Fotografía: Susana Parra / APECO

Niña de la comunidad nativa Grau, de la etnia Juni Kuin (hombre verdadero). Muestra en su maquillaje el concepto de estética y belleza que tienen los pueblos indígenas del Purús.

AGRADECIMIENTOS:

Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima, Perú.

Autoridad Nacional del Agua. Lima, Perú.

Unidad Ejecutora: Modernización de la Gestión de los Recursos Hídricos. Lima, Perú.

Ministerio de Agricultura del Perú.

Ministerio de Cultura del Perú.

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú.

APECO.

FELICIDAR.

Nuestra revista publica artículos originales e inéditos, si usted está interesado en publicar con nosotros puede escribirnos al correo electrónico: hedypatheia@ulcb.edu.pe.

Editorial

La universidad es una de las principales fuentes de generación de la ciencia y el conocimiento, porque en sus aulas y laboratorios, físicos y ahora también virtuales, se reúnen investigadores, docentes y futuros profesionales para entender el mundo y para encontrar nuevas formas de vivir mejor en un planeta que evoluciona y cambia constantemente a una velocidad sin precedentes.

Es aquí donde la ciencia se pone al servicio de la humanidad, sin embargo, los esfuerzos de divulgación no son suficientes para dar a conocer realmente el valioso aporte de las comunidades académicas y científicas dedicadas silenciosamente a la generación del conocimiento y al descubrimiento de la naturaleza, sus principios y sus leyes; así como las que rigen a la sociedad y la economía; todo esto para promover el bien de una sociedad global, integrada tecnológicamente y económicamente, pero en muchos casos distanciada, apartada y con enormes brechas sociales.

Por esta razón, en la universidad Le Cordon Bleu nos hemos propuesto publicar una revista de divulgación de la ciencia y el conocimiento, con énfasis en el sector al que nos dedicamos, cuyo nombre evoca a la primera publicación registrada en la historia de la humanidad sobre el “bien comer”, **Hedypatheia** nace inspirada y recoge el nombre de la obra de Arquéstrato, un escrito que surge producto de su curiosidad por conocer y divulgar, a través de la poesía, aquellos lugares del Mediterráneo que alcanzaron especial reconocimiento por su arte culinario en el siglo IV antes de Cristo.

Hedypatheia es un nuevo aporte a la divulgación del pensamiento humano, del análisis de la realidad, del descubrimiento y puesta en valor de las tradiciones, costumbres y maravillas de la naturaleza y de las diferentes culturas y sociedades a través del tiempo.

Hedypatheia es también, una ventana de difusión de las nuevas formas de intervención del hombre de hoy para resolver los problemas y desafíos que preocupan al mundo como la seguridad humana, la seguridad alimentaria o la seguridad hídrica, entre otros desafíos comprendidos en los objetivos del desarrollo sostenible, nuevos retos que las futuras generaciones deberán superar gracias a la educación, la ciencia y la tecnología.

En esta primera edición conoceremos un poco más sobre el método de enseñanza interactivo aplicado por el profesor Eric Mazur en la Universidad de Harvard, daremos una mirada a la seguridad alimentaria desde la perspectiva del bien común, y el profesor Alejandro Narváez nos presenta un valioso análisis de la relación que existe entre la exclusión, la pobreza y el hambre en el Perú y América Latina.

También conoceremos algunas singularidades del Parque Nacional Alto Purús en medio de la Amazonía peruana y viajaremos a los andes centrales de América del Sur para descubrir la tradición y costumbres de la Nación Chopcca de Huancavelica en Perú, una comunidad que mantiene vigente sus prácticas ancestrales a partir de la singular cosmovisión andina que subyace en el tiempo.

Bienvenidos a **Hedypatheia**, esperamos que esta edición sea de su agrado y que en adelante se constituya en una fuente de información valiosa para todos ustedes, y acorde a estos tiempos. Les agradecemos de antemano por compartir nuestra primera edición a través de sus redes sociales.

Cordialmente,

Los editores.



Profesor Eric Mazur

Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

Entrevista

Eric Mazur y su método de enseñanza interactivo: “instrucción por pares”

Por: Julio Navarro



El reconocido profesor de la Universidad de Harvard visitó el Perú y nos cuenta sobre su metodología para enseñar a través de la formulación de preguntas en lugar de dictar charlas frente a la pizarra como todavía se suele hacer en las aulas universitarias.

“Todos estamos hechos para aprender, nuestros cerebros no son diferentes debido al lugar de donde vengan, puede que existan diferencias culturales pero no son diferencias biológicas” afirma el profesor Mazur en medio de su presentación frente a un grupo de profesores universitarios.

¿Cuál considera que ha sido la reacción principal por parte de los profesores respecto de su metodología que rompe el esquema tradicional de enseñanza?

Es una buena pregunta, a la gente no le gusta el cambio.

¿Y cómo se logra revertir esa resistencia al cambio?

En principio toma tiempo y lo mejor es hacerlo poco a poco, porque si se pone presión en hacerlo muy rápido la gente tiende a reaccionar con aversión o con rechazo, eso es lo primero, tomar el tiempo para experimentar, lo segundo tiene que ver con mostrar la data que demuestra que enseñar de esta manera es mejor que enseñar de la manera tradicional.

Su metodología destaca el aprendizaje por pares, es decir, la participación de los alumnos en el proceso, ¿esto permite una adecuada comprensión de la materia que se estudia o es el componente emocional que toma una mayor relevancia al margen de los conceptos propios de la materia?

Creo que son los dos componentes, si usted ve a un niño aprendiendo no tiene que tomarle exámenes o lecturas, ellos quieren aprender porque son curiosos, de alguna manera hemos nacido todos con curiosidad para aprender, eso es lo que nos distingue de otras formas de vida, el deseo de aprender, desafortunadamente el sistema de educación en general tiende a destruir ese deseo.

¿Cuál considera que ha sido la reacción principal por parte de los profesores respecto de su metodología que rompe el esquema tradicional de enseñanza?

Es una buena pregunta, a la gente no le gusta el cambio.

¿Y cómo se logra revertir esa resistencia al cambio?

En principio toma tiempo y lo mejor es hacerlo poco a poco, porque si se pone presión en hacerlo muy rápido la gente tiende a reaccionar con aversión o con rechazo, eso es lo primero, tomar el tiempo para experimentar, lo segundo tiene que ver con mostrar la data que demuestra que enseñar de esta manera es mejor que enseñar de la manera tradicional.

Su metodología destaca el aprendizaje por pares, es decir, la participación de los alumnos en el proceso, ¿esto permite una adecuada comprensión de la materia que se estudia o es el componente emocional que toma una mayor relevancia al margen de los conceptos propios de la materia?

Creo que son los dos componentes, si usted ve a un niño aprendiendo no tiene que tomarle exámenes o lecturas, ellos quieren aprender porque son curiosos, de alguna manera hemos nacido todos con curiosidad para aprender, eso es lo que nos

distingue de otras formas de vida, el deseo de aprender, desafortunadamente el sistema de educación en general tiende a destruir ese deseo.

Pero, cuando se le da la oportunidad a un grupo de alumnos de comprometerse, de conectarse con el proceso, de interactuar y así aprender, entonces, ellos están dispuestos a intentarlo, por eso considero que no es solo la interacción, también es importante lograr conectarse emocionalmente.

Ahora hay carreras que están más relacionados con el desarrollo del talento, por ejemplo la gastronomía, una carrera que exige involucrar las emociones, ¿esta metodología se aplica también para estos casos?

Es un ejemplo perfecto, usted nunca va a enseñar gastronomía solo dando una plática, usted tiene que cocinar para aprender a cocinar, pero eso es válido para cualquier campo de estudio que implique destrezas, el escuchar a alguien que piensa de determinada manera no lo ayuda a usted a aprender a pensar como él, en realidad, el cerebro humano quiere entender cómo funcionan las cosas, cualquier persona quiere ir detrás de esas emociones que le ayudan a aprender.

¿Se refiere a la búsqueda de la experimentación?, es decir, ¿el sentirlo o vivirlo es mucho más eficiente que solo recibir el conocimiento?



“Hemos nacido todos con curiosidad por aprender, eso es lo que nos distingue de otras formas de vida”



Fotografía: www.lde-studentsuccess.com

¡Exacto!, yo diría que eficiente y poderoso, porque es muy gratificante para uno mismo. Un fin de semana tomé una clase de cocina y fue muy gratificante aprender en el momento y aprender haciendo cosas que no sabía antes; si me hubiese sentado pasivamente viendo a una persona haciendo la clase no hubiese sido gratificante para mí.

¿El profesor de hoy debe acompañar al alumno a experimentar el conocimiento?

El alumno de antes veía al profesor como la persona que domina el conocimiento y que lo brinda

a los demás, en cambio, hoy en día el profesor se ve más como un couch, como un facilitador. Yo en mis clases de física aplicada me siento con los estudiantes, a escucharlos, para tratar de entender cómo están pensando en lugar de decirles qué es lo que tienen que hacer.

Entonces, ¿es un acompañamiento para llevarlos hacia la verdad en lugar de darles el conocimiento directamente?

Exactamente, de eso se trata el aprendizaje, el conocimiento es algo que el alumno lo desarrolla, no simplemente lo adquiere.



Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu



¿Aunque muchos jóvenes universitarios de ahora sólo busquen obtener buenas notas y la certificación del curso con el menor esfuerzo?

Desafortunadamente la evaluación es tan importante como el método de enseñanza y probablemente a los ojos del estudiante la evaluación termina siendo más importante que el método mismo, precisamente por lo que has dicho, y que tiene que ver más con la nota y la certificación, yo tengo una conferencia que se llama “la evaluación, el asesino silencioso del aprendizaje”. Es que, como usted dice, para poder obtener la certificación se necesitan buenas notas, entonces, los alumnos se enfocan en eso y desafortunadamente muchas veces la forma de evaluar no mide realmente el aprendizaje, yo siento que no solo tenemos que cambiar la manera de cómo enseñamos, también la manera de cómo evaluamos.

Esa es mi siguiente pregunta, y va en dos sentidos, ¿realmente es buena la manera que utilizamos para evaluar?, ¿igualmente las tareas que dejamos para la casa?

Podemos pasar horas aquí hablando sobre la evaluación, la enseñanza, las tareas, todo esto está esencialmente enfocado en el individuo pero la sociedad no funciona de esa manera, la verdad es que usted como periodista o yo como físico trabajamos con otras personas, uno

de los retos más grandes que experimentamos en nuestros trabajos es el que seamos capaces de trabajar bien con otras personas. Muchos de los empleados se quejan porque que los profesionales no saben trabajar eficientemente o de buena manera en un ambiente de trabajo, pero es que nunca les hemos enseñado a trabajar y nunca los hemos evaluado tomando en cuenta ese aspecto.

Al método tradicional de aprendizaje ahora se le está agregando la práctica, las emociones, los sentidos, y entonces ¿podría decir usted que la siguiente etapa es hacer que aprendan haciendo juntos?

En mi charla yo hablé de cómo enseñar a través de las preguntas, no sé si usted estaba cuando hice la primera pregunta, porque quería que cada individuo respondiera solo, y luego, que puedan conversar para responder en grupo. Yo creo que es importante tener una primera contribución individual antes de la contribución grupal, eso no lo dije esta mañana pero se lo voy a decir a usted, yo hago lo mismo cuando evalúo a mis estudiantes, ellos tienen que responder individualmente una lista de preguntas, y después que cada uno ha respondido individualmente, tienen que responder en grupos de cuatro las mismas preguntas.

Primero cada uno responde individualmente, eso le da una calificación individual, luego esas mismas preguntas se hacen en el equipo de cuatro personas pero deben responder con una sola respuesta por equipo, eso origina que ellos discutan sus respuestas individuales, así valoran y toman en cuenta las respuestas de los demás hasta que finalmente deciden por la respuesta del equipo, y es en este proceso de discusión cuando se da el proceso de aprendizaje.

Finalmente, le doy 50 por ciento de peso a la respuesta individual y el otro 50 por ciento a la respuesta grupal.

Los jóvenes en estos tiempos están muy vinculados a la tecnología y eso los individualiza cada vez más, las emociones ahora se expresan con emoticones y por chats, desde su punto de vista ¿esto puede impactar en la forma de aprender y de enseñar?

Sí, a través de la historia la tecnología ha afectado el proceso de aprendizaje, antes estaba el ábaco, al inicio del siglo veinte la regla de cálculo, la calculadora electrónica en los 70, en el trabajo habitual tu trabajas con la tecnología, entonces, no hay que prohibir al estudiante de utilizar la tecnología si al final es parte de ellos; cuando les tomo un examen a mis alumnos ellos usan sus teléfonos, no para llamar a su tío y preguntarle la respuesta, pero sí para que puedan buscar en Google por ejemplo, si quieren usar la tecnología para hacer una consulta en Internet está bien.

Ahora, si usted puede conseguir la respuesta a una pregunta en Google entonces probablemente esa no es una pregunta adecuada para evaluar un concepto o un aspecto en particular, cualquier cosa que se pueda identificar rápidamente no puede ser una buena pregunta, es simplemente una pregunta de memorización, cualquier pregunta que puede ser conseguida en Google no es una pregunta auténtica de evaluación.

Le puedes dar el acceso a Google, pero te tienes que asegurar que las respuestas no estén allí, porque de lo contrario es sólo un tema de memorización. Cuando dije esto en una entrevista en un programa de radio en la BBC fue controversial, desató un profundo debate, porque los trabajos que requieran memorización o hacer cosas de manera mecánica van a desaparecer, porque los celulares lo pueden hacer mejor que el propio ser humano.

En vez de enseñarles a los estudiantes lo que el teléfono puede hacer es preferible enseñarles lo

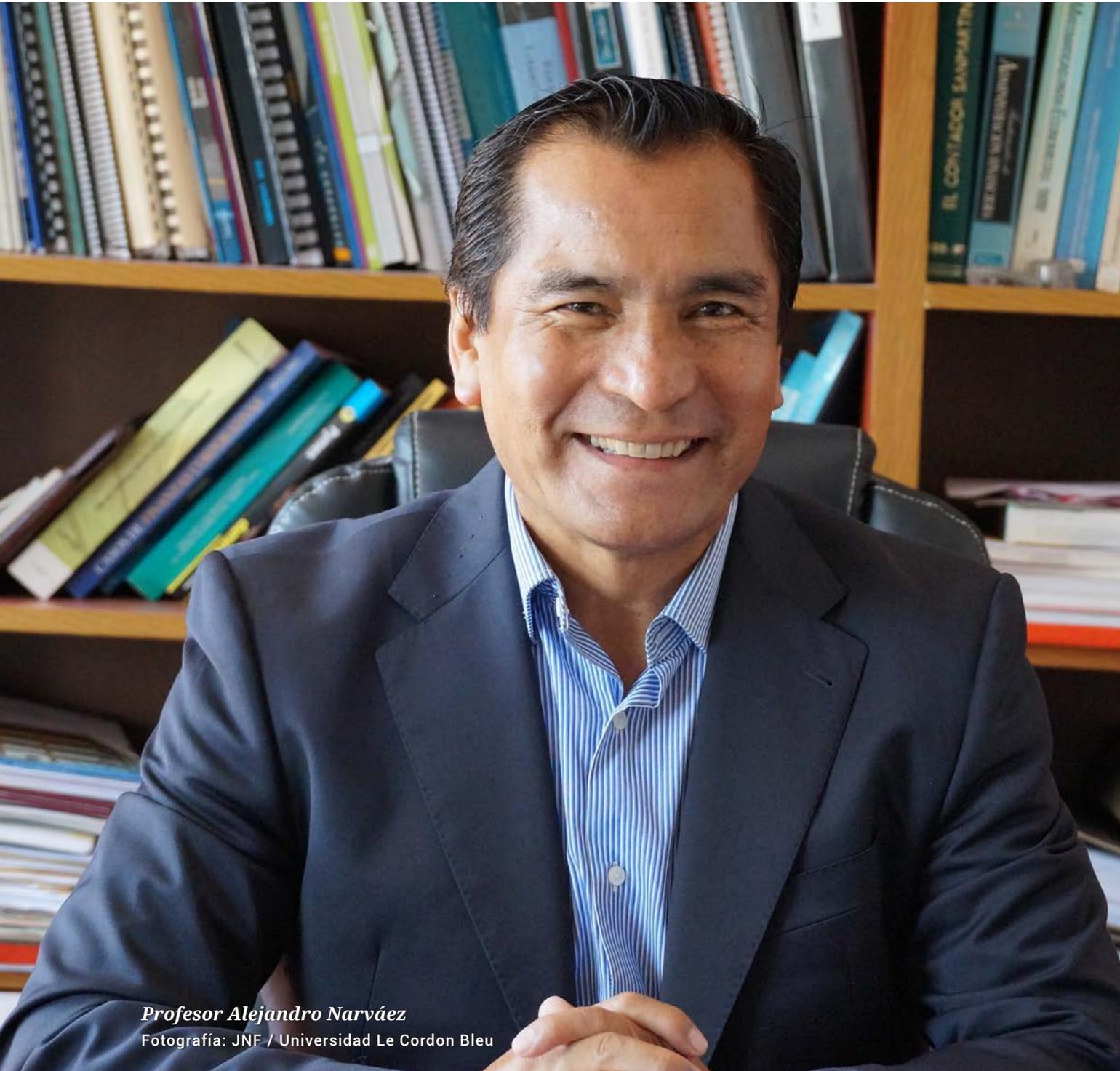


Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

que el teléfono no puede hacer por sí solo. Si los alumnos ahora se relacionan a través de las redes sociales en vez de hablar cuando están juntos, entonces no les pidamos que se alejen de Facebook o Snapchat, el reto está en lograr convertir esa nueva manera de relacionarse en parte del proceso de educación.

Finalmente, quisiera pedirle una reflexión respecto del mundo en el que estamos, con calentamiento global, con la búsqueda de la acumulación de riquezas por encima de una cultura de valores, ¿qué le diría a los jóvenes que ahora tienen la mirada enfocada en lograr el éxito en lugar de la felicidad?

Yo creo que el tema más importante que sacamos de esta conversación es la forma de adueñarse del aprendizaje. Los niños pequeños aprenden porque quieren leer no porque alguien les dice que lo tienen que aprender. Si usted tiene una persona altamente motivada va a aprender lo que quiera, desafortunadamente la manera cómo se enseña o cómo se evalúa les roba a las personas ese poder de ser el dueño de su propio aprendizaje, de hecho yo les digo a mis estudiantes que tienen que continuar siendo como unos niños chiquitos, deben preguntar y cuestionar la autoridad, y yo creo que en Latinoamérica eso todavía está distante. Cuando eso llegue a pasar vamos a alcanzar realmente un nivel de innovación y creatividad importante.



Profesor Alejandro Narváez
Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu



Artículo

Exclusión, pobreza y hambre en el Perú

Por: Alejandro Narváez¹

El hambre y la inseguridad alimentaria en América Latina y el Caribe (ALC) aumentaron en el 2016 por primera vez en los últimos 20 años. Igualmente, personas con sobrepeso y obesidad se han incrementado considerablemente, convirtiéndose en un problema de salud pública, debido a su gran impacto en la salud y el bienestar de millones de personas. De mantenerse esta tendencia, no se alcanzaría las metas incluidas en la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025 (IALCSH), ni el objetivo “Hambre Cero” de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Para revertir esta situación se necesita compromisos políticos renovados en toda la región que incluya a los poderes del Estado, al sector empresarial, a la sociedad civil, la academia, la iglesia, etc.

Se requiere con urgencia nuevas políticas de estado que logren

atender a las familias que viven en los territorios más rezagados en relación con el hambre en la región: una agenda basada en marcos institucionales y normativos consolidados, que debe incluir la combinación de programas productivos y sociales acompañado con mayores inversiones y capacidades acordes con la dimensión del desafío, además de otras medidas para atenuar los efectos del cambio climático identificado como una de las causas del hambre.

En los últimos años, el rebrote de la pobreza y el hambre, ha generado una creciente preocupación del Estado y distintos sectores de la sociedad peruana. A su vez esta nueva realidad, ha dado lugar al desarrollo de trabajos de investigación para conocer las reales causas del problema y proponer estrategias para atajar el avance de los mismos.

¹Profesor Principal de Economía Financiera en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

La exclusión social, pobreza y hambre

Estamos asistiendo a una época de inusitados cambios y transformaciones sociales en el mundo entero. Las crisis económicas y financieras de 2008, la globalización de las economías y los mercados y los veloces cambios tecnológicos, sobre todo, serían en gran medida las causas de dichos cambios a nivel económico, social y cultural. Uno de los rasgos más relevantes es la velocidad con que se producen, casi no nos damos cuenta de lo que ocurre, nos cuesta asimilarlas, y las propias relaciones humanas han cambiado considerablemente volviéndose más complejas en una nueva realidad igualmente compleja. Vivimos una época, donde lo único constante es el cambio, lo demás es fugaz.

Y como no puede ser de otro modo, en este nuevo escenario los conceptos de pobreza, hambre y desigualdad han evolucionado y se tienen que volver a definir, porque, o bien ya no abarcan las nuevas realidades, o bien hay que buscar otros conceptos que abarquen dichas realidades más complejas y cambiantes. En sociedades modernas y complejas como la que vivimos las desigualdades vienen de la mano de diversas causas y se activan a través de mecanismos como la pobreza, la discapacidad, el desempleo o la precariedad laboral, el analfabetismo, la raza, edad, etc.

En este contexto, el término de pobreza, definido como una situación de acceso insuficiente a un ingreso o renta que garantice un

“Vivimos una época, donde lo único constante es el cambio, lo demás es fugaz”



Precariedad laboral en las calles del Callao. Lima, Perú.
Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

nivel de vida digno, se hace insuficiente para abarcar todas esas realidades que conllevan a nuevas desigualdades, y es en este sentido que aparece un nuevo término que sí abarca esas realidades: exclusión social. La pobreza, a pesar de ser una de las principales causas que da lugar a la exclusión social, ya no es el único, ser pobre no significa estar excluido socialmente, hace unos años muchas personas se podían considerar pobres, pero a pesar de ello los lazos comunitarios funcionaban como ayuda y apoyo de tal manera que era más difícil quedar fuera de dicha comunidad. La exclusión social significa romper con esos lazos y quedar fuera de las relaciones sociales, entrar en un círculo difícil de salir y pasar a “ser invisible” para el resto de la sociedad.

Este nuevo concepto de “exclusión social” se está dando en un momento histórico y social concreto, un momento en el que estamos inmersos en una serie de cambios y transformaciones socio-económicas y culturales que están cambiando por completo las estructuras de la sociedad actual.

El profesor Zygmunt Bauman (premio Príncipe de Asturias 2010) señala que “los pobres, por primera vez en la historia son una preocupación y una molestia ya que como no son necesarios como mano de obra, no tienen nada que ofrecer a la sociedad. Ante esta situación todos los recursos que se empleen en ellos, marginados, vagos,

maleantes, inadaptados, etc., serán unos recursos desperdiciados que fomentarán ese tipo de comportamientos y formas de vivir, algo que no es justo para aquellas personas normales que sí que se esfuerzan, y que, eso no lo dicen, son necesarias para que el sistema consumista siga adelante y los poderosos sigan asegurándose esos puestos privilegiados en la sociedad, aumentando día a día sus fortunas (empresarios, políticos, personajes de organizaciones como el banco mundial, etc.)”.

A cerca del hambre

Hambre es una palabra que significa muchas cosas al mismo tiempo y ninguna buena. Es también las ganas de comer cada cierta hora. En opinión de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el hambre “es cuando una persona no consume las calorías necesarias para sus necesidades fisiológicas y su actividad física y mental” . Son personas que no comen lo suficiente para una vida plena. Para una vida digna. Este flagelo condena a millones de personas a vivir vidas peores, a depender de otros, a enfermarse, y finalmente morir por hambre. Según la Real Academia Española (RAE), “Hambre es la escasez de alimentos básicos, que causa carestía y miseria generalizada. Si se relaciona con el concepto de seguridad alimentaria, el hambre entendida así es más visible, más urgente. Se entiende sin lugar a dudas que afecta biológica y psicológicamente a la persona y a su descendencia”

“La exclusión social significa romper con esos lazos y quedar fuera de las relaciones sociales, entrar en un círculo difícil de salir y pasar a ‘ser invisible’ para el resto de la sociedad”

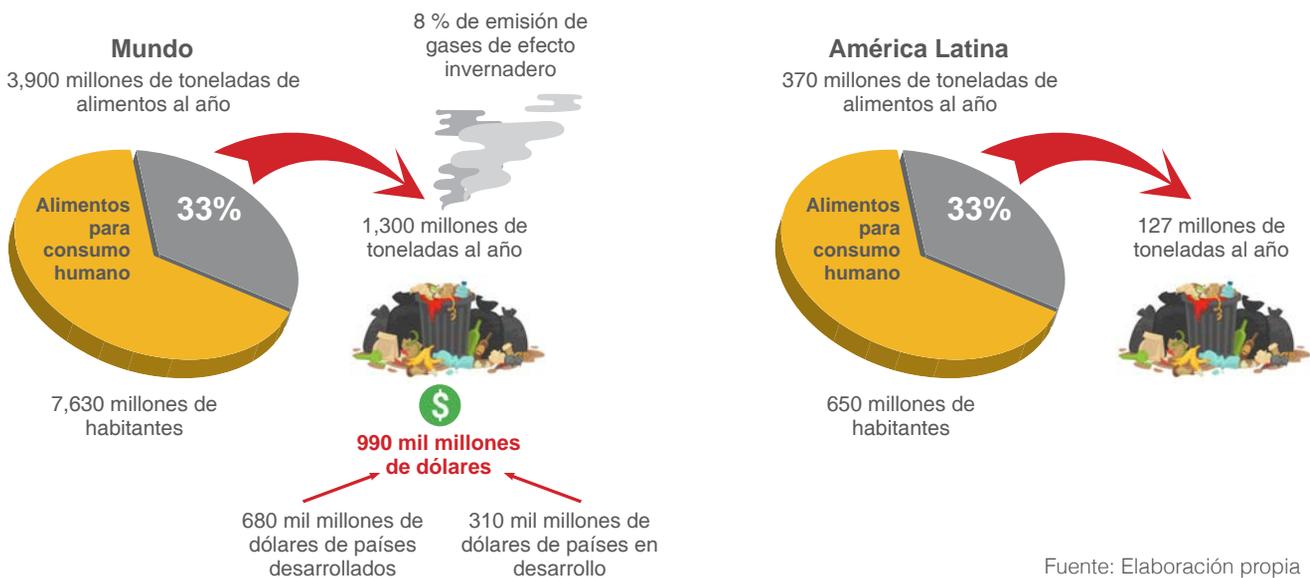


Escasez de alimentos en los mercados
Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

La gran paradoja, es que el hambre no es sólo un problema de escasez de alimentos en el Perú, como tampoco en el mundo, si es que alguna vez pudo haber sido. La FAO estima que a nivel mundial 1300 millones de toneladas de alimentos acaba directamente en la basura cada año, lo cual representa un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano. En dinero esto representa aproximadamente 680 mil millones de dólares en los países desarrollados

y 310 mil millones en los países en desarrollo. Según la misma fuente, en América Latina se desperdicia el 34 % de alimentos disponibles, lo que equivale a 127 millones de toneladas por año. Finalmente, cuando la comida se tira a la basura, el proceso de gestión de estos residuos tiene un impacto negativo en el medio ambiente. Se estima que esta gestión es responsable del 8 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.

“Más de 150 millones de niños tienen retrasos en su crecimiento debido a su malnutrición”



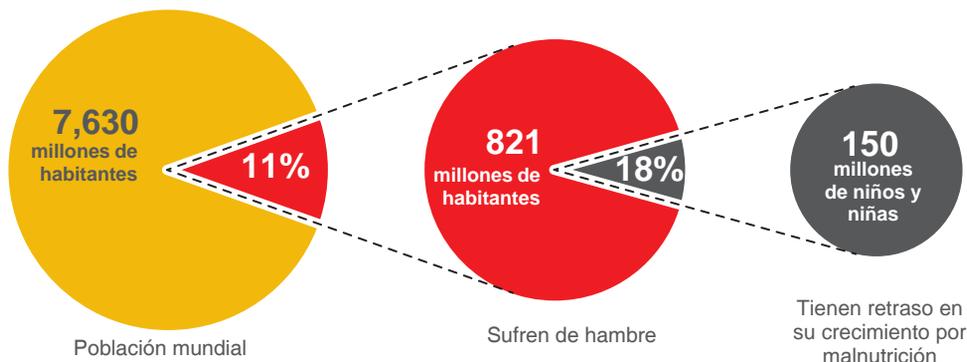
Fuente: Elaboración propia

El hambre en el mundo

El último informe de la FAO publicado en septiembre de 2018, revela que hay 821 millones de personas en el mundo que sufren el hambre (11 % de la población mundial) y más de 150 millones de niños tienen atrasos en su crecimiento debido a su malnutrición (815 millones de hambrientos en el 2017). Del informe se extraen

las siguientes conclusiones: a) El número de personas que tienen hambre en el mundo ha aumentado en los últimos tres años, volviendo a los niveles de hace una década. b) El Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 de alcanzar el Hambre Cero para 2030, se aleja cada vez más. c) En África y América Latina el hambre ha aumentado considerablemente.

El hambre en el mundo



Más concretamente, en América Latina y el Caribe (ALC), por tercer año consecutivo (2015 al 2017), aumentó el número de personas que sufren hambre. El número total de personas que sufren hambre en la región ha aumentado de 40 a 42,5 millones. El aumento de hambrientos ha sido especialmente significativo en Sudamérica, que podría deberse a la desaceleración económica, aumento del desempleo, la ineficiencia de los programas nacionales de protección social o factores climáticos. Las naciones con más personas con hambre son: Bolivia 19,8 %, Nicaragua 16,2 %, Guatemala 15,8 %, Venezuela, 11,7 %, y Perú 8,8 %. Entre tanto, el índice de inseguridad alimentaria grave saltó de 7,6 % en 2016, a 9,8 % en 2017. Un caso extremo presenta Haití, donde casi el 47 % de la población, es decir, 5 millones de personas, sufren hambre.

Desafortunadamente, muchos de nosotros que tenemos el privilegio de imaginar y promover delicias gastronómicas, e irónicamente, cada vez comidas más sofisticadas,

más gourmet, más light, vivimos como si el hambre no existiera. ¿Cómo va existir, si los medios de comunicación se hacen de la vista gorda? Excepto cuando la FAO y algunas ONGs como Oxfam International, se pronuncian de vez en cuando. Pareciera ser, que el flagelo del hambre dejó de ser noticia para la prensa.

La FAO recuerda “que hace apenas unas décadas, los gobiernos de la región unían esfuerzos para combatir la desnutrición aguda, la desnutrición crónica y la deficiencia de micronutrientes, hoy día deben agregar a esto la lucha contra el sobrepeso y la obesidad”. De manera que, asistimos a un conjunto de problemas de salud pública que exige políticas de Estado urgentes para atajar su avance.

Perú un país rico con muchos pobres y hambrientos: la gran paradoja

Uno de los aspectos más destacados de la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) 2017, es el deterioro de



los indicadores de pobreza, y en particular el aumento de personas pobres en el Perú, algo que no se daba desde 2002. Entre otras causas se señala la débil expansión de actividades formales que generan puestos de trabajo menos productivos, es decir, de las actividades que están más orientadas a atender la demanda interna. El Niño Costero, por el contrario, parece no haber incidido significativamente en el aumento del número de personas pobres en 2017 .

Efectivamente, en el 2017, el número de peruanos en situación de pobreza se incrementó hasta 6,9

millones, un alza de 375 mil personas con respecto al año anterior, lo que significa que la tasa de pobreza monetaria aumenta en un punto porcentual hasta 21,7 % de la población (2016:20.8 %).

Por otro lado, la brecha de pobreza, que busca medir qué tan lejos se ubica en promedio el ingreso de una persona pobre de aquel nivel de ingreso que le permitiría dejar de serlo, también subió: de 5,0 % en 2016 pasó a 5,2 % el 2017. Es decir, no sólo aumentó el número de personas pobres en el país, sino que ahora esas personas pobres ven más difícil salir de la situación

“Asistimos a un conjunto de problemas de salud pública que exige políticas de Estado urgentes para atajar su avance”



Mujer de 87 años dedicada al reciclaje en las calles de Lima

Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

de pobreza en la que se encuentran. Entre tanto, el número total de personas que sufre hambre en el Perú alcanzó los 2,5 millones en promedio en el periodo 2014/2016, es decir, 100 mil personas más con respecto a la medición anterior (2013/2015), lo que supone un retroceso en la lucha contra el hambre que se venía dando en el país.

Según el Índice Global del Hambre 2017 (GHI, por sus siglas en inglés), el Perú se ubica en el puesto 38 de 119 países calificados. Según este mismo informe, entre el año 2000 al 2017 el nivel del hambre se habría reducido, pasando de la categoría grave a bajo. Estos resultados fueron obtenidos usando cuatro indicadores: desnutrición, emaciación infantil (bajo peso para la estatura), retraso en el crecimiento infantil y mortalidad infantil. Empero, estos resultados son contradictorios con las cifras de la FAO, cuya fuente viene a ser las estadísticas del INEI.

Ante la aparente mejora que refleja el GHI, lo concreto es que las brechas de desigualdad se ensanchan y son estructurales. De acuerdo a una serie de estudios, por ejemplo, los niños de las zonas rurales tienen tres veces más probabilidades de padecer desnutrición crónica que los niños de los centros urbanos. En este sentido, los niños de Huancavelica, Cajamarca, Apurímac, Ucayali y Pasco presentan los mayores índices de desnutrición crónica infantil, que es fácil corroborar mirando las estadísticas que existen en los

centros de salud de los distintos centros poblados o comunidades campesinas y de los programas sociales, como: Juntos, Pensión 65, Cuna Más, etc.

El reporte también refleja que la mitad de la población en las zonas rurales es pobre, especialmente en Cajamarca, Huancavelica y Apurímac, paradójicamente son las regiones con el mayor potencial minero del país. Más de un tercio de su población habla una lengua nativa y, aproximadamente, el 60 % son agricultores y mineros artesanales. El sobrepeso en menores de cinco años se encuentra muy cercana al promedio de ALC, alcanzando el 7,2 %; mientras que la desnutrición crónica, aunque con reducciones importantes en los últimos cinco años, todavía afecta a cerca de 400 mil niños y niñas menores de cinco años (13.1 %) . La anemia afecta a 948 mil niños y niñas menores de cinco años.

Un interesante estudio realizado por la ONG Save the Children en 2012, reveló que en el Perú había un 24 % de desnutrición infantil, lo que en valores absolutos representaba a más de 700 mil niños . Dado que en esos años países como India, Bangladesh, Pakistán y Nigeria, tenían rasgos parecidos a Perú en cuanto al crecimiento económico, fueron seleccionados para la investigación. En ese momento los cinco países concentraban la mitad de los niños desnutridos del mundo. Perú ha sido catalogado en algunos





*La anemia es una
lamentable realidad en los niños que
viven en situación de pobreza*

Fotografía: Felicidar (2008)

sectores como el “milagro” económico de América Latina, por tener las tasas más altas de crecimiento durante varios años (6,2 % del PBI promedio entre 2002 y 2009). Sin embargo, el impacto de dicho crecimiento no fue para todos los peruanos.

Si bien los distintos gobiernos han puesto en marcha programas sociales, la misma investigación revela, que aún se esconden brechas, en zonas alejadas a las grandes ciudades donde hay cifras de desnutrición similares a las de África. Por ejemplo, en algunos distritos de la región Huancavelica tiene hasta 73 % de niños con desnutrición crónica (atraso en el crecimiento) y desnutrición aguda (bajo peso para la talla). A la fecha estas cifras no han cambiado significativamente.

La desnutrición crónica en el año 2017 afectó al 12,9 % de niños y niñas menores de cinco años, ligeramente menor al año 2016. El mayor índice de desnutrición se reportó en las niñas y niños con madres sin educación o con estudios de primaria (27,6 %) y en la población infantil menor de tres años de edad (13,6 %). Por regiones la tasa más alta de desnutrición crónica en la población menor de cinco años de edad sigue reportándose en Huancavelica (31,2 %), seguido por Cajamarca (26,6 %), Loreto (23,8%), Pasco (22,8 %), Apurímac (20,9 %) y Ayacucho (20,0 %).

En cuanto a la anemia, en el Perú, para el año 2017, se estima que

existen 1,350,000 niñas y niños entre 6 y 36 meses de edad, de este total, el 43.6 % (588,600) tienen algún grado de anemia. Por otro lado, existen 600 mil gestantes, de las cuales el 28 % presentan anemia (168,000), siendo en el área rural de 53,3 % y en el área urbana 40,0 %; si miramos las regiones en primer lugar aparece Puno (75,9 %), seguida de Loreto (61,5 %) y Ucayali (59,1%) . Estas cifras prácticamente se han mantenido constantes desde el 2011. Podríamos concluir diciendo que los programas sociales dirigidos a combatir estos males crónicos no son efectivos o los recursos destinados son insuficientes. Ya la OMS recomendaba a los gobiernos que la reducción de la anemia debe ser una prioridad en las políticas públicas, especialmente en aquellos que registran alta prevalencia de anemia en los grupos más vulnerables.

Evidentemente la desnutrición crónica y la anemia tiene estrecha correlación con las desigualdades y la pobreza, pero también ha surgido un hecho relativamente nuevo: el sobrepeso que viene afectando cada vez más a niños y niñas que padecen pobreza. Éstos peruanos se enfrentan a condiciones de alta vulnerabilidad social y económica creciente porque no tienen acceso equitativo a los servicios de salud, y mucho menos a alimentos saludables equilibrados. En este sentido, el gobierno actual se ha planteado como meta al 2021 reducir la anemia del actual 43 % al 19 % y la desnutrición crónica infantil del 14 % al 6.4 %.

“Aún se esconden brechas en zonas alejadas a las grandes ciudades donde hay cifras de desnutrición similares a las de África”

Las verdaderas causas del hambre

¿Recuerdan la antesala de la crisis financiera que estalló el 15 de septiembre de 2008 y que cumplió 10 años el 2018? En aquellos momentos la máquina de la especulación financiera giraba a mil por hora. Por ejemplo, el 6 de abril de aquel fatídico año, en el Chicago Mercantile Exchange (CME) (bolsa de productos básicos o commodities de Chicago), una tonelada de trigo llegó a superar los 400 dólares. Era increíble, sólo cinco años antes costaba alrededor de 125 dólares. Estos cereales, que se habían mantenido en valores constantes - con ligeras fluctuaciones - durante más de dos décadas, empezaron a subir durante el año 2006. Para enero de 2007 cuando su cotización llegó a 173 dólares, su ascenso se había vuelto incontenible; en julio, el trigo sobrepasó los 200 dólares por tonelada; en diciembre los 339; los 406 en enero de 2008 (véase las cotizaciones internacionales del BCR Perú). Lo mismo sucedía con los demás alimentos como el maíz, la soya, etc. El trigo viene a ser el segundo producto más consumido en el mundo (después de la leche y sus derivados), y su producción asciende a 722 millones de toneladas anuales (FAO, setiembre 2018). Cada año se negocia en la Bolsa de Chicago una cantidad de trigo igual a cincuenta veces su producción mundial.

En la Bolsa de Chicago (CME, por sus siglas en inglés) cada grano de

maíz que se produce en Estados Unidos, China, Brasil, Argentina, Unión Europea (principales productores) se compra y se vende, mejor aún, ni se compra ni se vende, se simula estas operaciones cincuenta veces. Como alguien dice, el gran invento de estos mercados es que el que quiere vender algo no necesita tenerlo físicamente: se venden promesas, compromisos, vaguedades escritas en la pantalla de una computadora. Y los que saben hacerlo ganan, en ese ejercicio de ficción, fortunas (son los llamados contratos de futuros y opciones sobre alimentos o productos básicos). Es decir, el hambre es también consecuencia de la especulación pura y dura que se dan en estos mercados (o bolsas), que no tienen reglas ni leyes que les controle. Los funcionarios de la FAO conocen perfectamente que eso es así.

Se sabe que el etanol (alcohol etílico - biocombustible) puede ser producido en base a diversas materias primas. Las más comunes son el maíz y la caña de azúcar. Estados Unidos lidera la producción de etanol en el mundo y lo hace con el maíz amarillo. Le sigue Brasil y Colombia donde se fabrica con caña de azúcar. En el Perú, también se produce con caña de azúcar. Estados Unidos es el principal productor de maíz con 357 millones de toneladas al año, que viene a ser el 35 % de la producción mundial (1,031 millones de toneladas en el mundo, Perú produce 1,54 millones de toneladas) (véase en proyecciones del Departamento de Agricultura de



*Niños de los andes en la región
Huancavelica, Perú.*
Fotografía: Felicidar (2015)

“El hambre, es la forma más brutal, más violenta, más intolerable de la desigualdad”

Estados Unidos, junio 2017). Una ley federal del país norteamericano, obliga que el 40 % del maíz debe ser usado para producir etanol, dirigido a llenar los tanques de los vehículos. Se estima que, para llenar el tanque de un vehículo estándar con etanol en Estados Unidos, se requiere procesar 170 kilos de maíz y si esto multiplicamos por los millones de vehículos que consumen el etanol, las cifras son astronómicas.

El maíz es el otro alimento más demandado en el mundo. Un niño hambriento de África o América Latina, podría sobrevivir tranquilamente durante un año con los 170 kilos de maíz que “alimenta” una máquina. Actualmente, hay menos producción de maíz blanco por cuanto los agricultores norteamericanos han migrado a la producción del maíz amarillo que viene a ser la materia prima del etanol. Este cambio ha producido el aumento del precio de la harina de maíz, que es a su vez materia prima (entre otras cosas) para producir las populares tortillas mexicanas, y guatemaltecas cuyo precio también se ha disparado. Pero el problema no queda ahí. El aumento del consumo del maíz para producir etanol, también tuvo su efecto en el precio del huevo y la carne de pollo, cuyo alimento es el maíz.

Es indiscutible. El origen del hambre está principalmente en la desigualdad, la pobreza, la especulación, etc. El hambre, es la forma más brutal, más violenta, más intolerable de la desigualdad. En el 2017,

el 82 % de la riqueza generada fue a parar a manos del 1 % más rico, mientras el 50 % más pobre de la población mundial obtuvo el 0 %. Y como sostiene Oxfam International, “las grandes corporaciones y las personas más ricas son un factor clave de esta crisis de desigualdad”. Utilizan su poder y sus lobbies para asegurarse que las políticas gubernamentales vayan a favor de sus intereses y priorizan maximizar las ganancias de sus capitalistas por encima de todo, aunque esto implique, contaminar el medioambiente, eludir impuestos o pagar míseros salarios a sus trabajadores, etc. A ello hay que sumarle la descarada especulación con los precios de los principales alimentos en los mercados de Chicago, Londres, Sidney, etc. Las guerras internas, los conflictos geopolíticos internacionales, los eventos climáticos extremos, las crisis económicas provocadas como la del 2008, las ventas de armas a países pobres en conflicto, son también los responsables de la muerte de millones de seres humanos por falta de comida.

Qué duda cabe, vivimos en la era de la insolidaridad, del individualismo, del “dejar hacer, dejar pasar, el mundo va solo” (Laissez faire et laissez passer), de la codicia del dinero, que son la esencia misma del modelo económico que impera en el mundo de hoy. Empero, podemos idear otro modelo económico distinto que funcione para todas las personas y no solo para una élite codiciosa y, así, acabar con la desigualdad y el hambre que azota el mundo.

Secuelas del hambre

Está demostrado que el hambre produce una serie de secuelas, muchas de ellas irreparables. La desnutrición durante los dos primeros años de vida lastra el desarrollo físico y cognitivo del niño, hipotecando su futuro y, por extensión, el de su comunidad y su país. Disminuye su capacidad física y produce un grave déficit en su aprendizaje. Los que sufren la desnutrición tienen su desarrollo truncado. Las graves carencias de alimentos provocan a su vez, los desplazamientos internos y las migraciones principalmente del campo a la ciudad, y a nivel mundial desde África hacia Europa, de Venezuela hacia Colombia, Perú, Chile, de Centro América hacia Estados Unidos.

El hambre no permite concentrarse, dificulta la retención de conocimientos, debilita la memoria. Y esa dificultad para estudiar lastrará su futuro, recortará su capacidad para ganarse la vida. Es el círculo perverso de la exclusión social, la pobreza y el hambre, que no solo encadena a quienes la sufren, sino también a las siguientes generaciones. Como bien dice Caparrós (2015), periodista y escritor argentino “el hambre es inhumano porque le quita al hombre lo que es más suyo. Lo que le hace realmente humano. El hambre deshumaniza al hombre cuando, además de su salud, su

crecimiento o su potencial desarrollo, le arrebatara sus sueños”.

Confieso, cuando leí el libro “El hambre” de Caparrós, sentí un dolor emocional difícil de describir y entendí que la capacidad de imaginar es el privilegio de los que tenemos las necesidades básicas cubiertas y nos podemos permitir un mínimo de esperanza, una proyección de futuro más allá de la dicotomía “¿comeré o no comeré? Por ello, siento la obligación de recomendar leer la obra de Martín, porque cuenta y denuncia el fracaso de la humanidad en su lucha contra el hambre.

Cómo acabar con el hambre, la desnutrición y la malnutrición en el Perú

Los datos disponibles de pobreza y malnutrición discriminados por zonas geográficas e ingresos monetarios, revelan que el grueso de personas con hambre está concentrado principalmente en el ámbito rural, donde la presencia del Estado es ínfima como en las zonas alto andinas de Huancavelica, Apurímac, Huánuco, Cajamarca, Puno, Ayacucho.

Hay que empezar reconociendo que el país enfrenta un retroceso en relación a la lucha contra la pobreza. El aumento alarmante de la anemia, la desnutrición crónica, el sobrepeso, la obesidad,

etc. son en parte consecuencia del aumento de la pobreza en el país. Hoy el hambre alcanza en el Perú a 2500 millones de personas, 100 mil más que el 2015. Y, paradójicamente, nos convertimos también en el tercer país latinoamericano con mayores índices de obesidad, según las informaciones del MINSA y de la Asociación Peruana para el Estudio de la Obesidad. En el Perú, el 36 % de las personas de más de 15 años presenta sobrepeso y el 18 % sufre de obesidad, según datos del INEI; y el 18 % y 11 % de niños de 6 a 9 años tienen sobrepeso y obesidad, respectivamente. En este escenario los desafíos para erradicar la pobreza y el hambre pasan—entre otras cosas—por:

- a) La protección social y apoyo a la agricultura familiar. De acuerdo con Graziano da Silva Director General de la FAO, la combinación de medidas de protección social con el fortalecimiento de la agricultura familiar (capacitación, financiamiento, etc.), que genera desarrollo local y contribuye a la dinamización de los territorios, es crucial para reducir la pobreza rural y combatir las distintas formas de malnutrición y hambre.
- b) La mitigación y adaptación al cambio climático. El cambio climático está afectando duramente a la agricultura y la



Agricultor y sus hijos en el norte del Perú

Fotografía: Autoridad Nacional del Agua - ANA

ganadería de todo el mundo y, de forma particularmente virulenta, a países como Perú, altamente vulnerable a los desastres naturales como consecuencia de las sequías, las inundaciones, las heladas, las plagas, el fenómeno del niño. Es urgente promover la adaptación de la agricultura al clima cambiante, especialmente para proteger a las comunidades rurales donde está concentrada la mayor pobreza y el hambre.

c) La adopción de medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de alimentos de productos básicos y sus derivados y facilitar a los agricultores el acceso oportuno a información sobre los mercados, en particular sobre las reservas de alimentos, a fin de

ayudar a limitar la alta volatilidad de sus precios y evitar los excesos de producción como la papa.

d) La promoción de la educación alimentaria y nutricional. El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) tiene guías alimentarias elaboradas con el apoyo de la FAO. Estas guías deben difundirse masivamente, principalmente en el ámbito rural donde está concentrada el grueso de la pobreza y el hambre. Evidentemente, este trabajo de educación alimentaria debe ser estrechamente articulado entre los distintos sectores del Estado (ministerios de salud, educación, agricultura, producción e inclusión y desarrollo social y el ministerio de la mujer).

- e) Invertir en infraestructura rural, en la investigación, el desarrollo y la innovación agrícola. El desarrollo tecnológico, los bancos de genes de plantas y ganado, etc., puede ayudar a mejorar la capacidad de producción agrícola y ganadera.
- f) Perfeccionar el marco institucional y jurídico y los sistemas de información relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional, que priorice el desarrollo de capacidades para la movilización y utilización de recursos, y la implementación y gestión efectiva de los programas sociales de lucha contra la pobreza y el hambre. Por otro, combatir la especulación de alimentos.

A manera de conclusiones:

- En el 2017, el número de peruanos en situación de pobreza se incrementó hasta 6,9 millones, un alza de 375 mil personas, peor aún, la tasa de pobreza monetaria aumentó en un punto porcentual hasta 21,7 % de la población nacional (2016: 20,8 %).
- La brecha de pobreza, que busca medir qué tan lejos se ubica en promedio el ingreso de una persona pobre de aquel nivel de ingreso que le permitiría dejar de serlo, también subió: de 5,0 % en 2016 a 5,2 % el 2017. Es decir, no solo aumentó el número de personas pobres en el país, sino que ahora esas personas pobres ven más lejana la salida de esa situación.
- La pobreza extrema es la principal causa del hambre, el número de personas que sufre dicho agelo alcanzó en el 2017 a 2,5 millones, es decir, 100 mil personas más con respecto al periodo anterior, lo que supone un retroceso en la lucha contra el hambre que se venía dando en el Perú en años anteriores.
- El Perú ocupa el tercer lugar en Latinoamérica con los mayores índices de obesidad, según las informaciones del MINSA y de la Asociación Peruana para el Estudio de la Obesidad. El 36 % de las personas de más de 15 años presenta sobrepeso y el 18 % sufre de obesidad.
- En ALC se desperdicia cada día 348 mil toneladas de alimentos. Hace falta políticas públicas que promueva la inversión pública y privada en actividades como: la investigación, el desarrollo y la innovación orientados a reducir la pérdida, los desperdicios, la recuperación y donación de alimentos; y la promoción de hábitos de consumo responsable. Penalizar a empresas que destruyan alimentos aptos para el consumo humano no comercializados, por el contrario, dar incentivos fiscales a aquellas empresas que cooperan con los hambrientos. Perú es uno de los pocos países de ALC que no tiene grupos de trabajo multisectoriales que promuevan sistemas de alimentación más eficientes y sostenibles.
- El impacto del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 y de los programas nacionales de alimentación como: Qali Warma, Juntos, HakuWiñay, y nuevas intervenciones como SERVIAGRO, al día de hoy han sido insuficientes. Las estrategias y los roles de dichos planes deben ser revisados.

Referencias bibliográficas:

- Alarco, G., Castillo, C., y Leiva, F. (2019) "Riqueza y desigualdad en el Perú, visión panorámica", Oxfam América, Lima.
- Banco Mundial (2018). World Development Indicators. Recuperado de <http://databank.bancomundial.org/data/reports.aspx?source=2&country=PER>.
- Caparros, M. (2015). El hambre. Madrid: Ed. Anagrama.
- CEPAL (2019), Panorama Social de América Latina. Santiago de Chile: Ed. CEPAL.
- Cordera, R., Ramírez, P., y Ziccardi, A. (coord.) (2008). Pobreza, Desigualdad y Exclusión Social en la ciudad del siglo XXI. México D.F: Ed. Siglo XXI.
- Cruz-Saco, M.; Seminario, B. y Campos, C. (2017). Desigualdad (re)considerada. Journal of Economics, Finance and International Business, 1, 15-52.
- Durand, F. (2017). Juegos de Poder. Política tributaria y lobby en el Perú, 2011-2017. Lima, Perú: Oxfam América.
- Declaración Universal de Derechos Humanos (2004) en Fernando Ferrer y Miguel Carbonell (eds), Compendio de Derechos Humanos, México, Comisión Nacional de Derechos Humanos.
- FAO (2018). El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición. Roma: s/ed.
- FAO y OPS. (2017), "Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe". Santiago de Chile: s/ed.
- FAO, OPS, WFP y UNICEF (2018). Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, Santiago de Chile: s. ed.
- Herrera, J. (2018). Pobreza y desigualdad económica en el Perú durante el boom de crecimiento: 2004 – 2014. Recuperado de <https://journals.openedition.org/poldev/2518?lang=es>.
- INEI (2017). Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG). Lima, Perú: s. ed.
- INEI (2017). Informe Técnico: Evolución de la Pobreza Monetaria 2007-2017. Lima.
- IFPRI (2018). Índice Global del Hambre, 2018. Washington D.C.
- MINSA (Ministerio de Salud), Plan Nacional para la reducción y control de la anemia Materno Infantil y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: 2017-2021, Documento Técnico, 2017, Lima.
- MINAGRI (2015). Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 -2021. Lima.
- Lustig, N. (2015). Desigualdad y redistribución fiscal en países de ingreso medio: Brasil, Chile, Colombia, Indonesia, México, Perú y Sudáfrica. Documento de trabajo 31. Universidad de Tulane.
- Mendoza, W., Leyva, J. & Flor, J. L. (2011). La distribución del ingreso en el Perú. Desigualdad distributiva en el Perú. 1, 57 -111.
- Narváez, A. (2018). ¿Es el PBI un buen indicador de desarrollo? Recuperado de <http://alejandronarvaez.com/web/index.php/publicaciones/118-es-el-pbi-un-buen-indicador-de-desarrollo>
- Narváez, A. (2018). Exclusión social, pobreza y hambre. Lima, Perú: OtraMirada.
- Oxfam (2019). Brechas Latentes: Índice de Avance contra la desigualdad en el Perú 2017–2018. Recuperado de: https://cng-cdn.oxfam.org/peru.oxfam.org/s3fs-public/file_attachments/Brechas-Latentes-Indice-2017-2018.pdf (consulta14/3/2019)
- Yamada, G., Castro, J. y Oviedo, N. (2016). Revisitando el coeficiente de Gini en el Perú: El rol de las políticas públicas en la evolución de la desigualdad. Lima: CIUP.

Artículo

Seguridad alimentaria y nutricional en la perspectiva del bien común

*Por: Delsy Carhuamaca,
Diana Gómez y Shorina Salinas*

El concepto de seguridad alimentaria ha sido utilizado con diferentes sentidos a lo largo del tiempo. A partir de la Conferencia de Alimentación celebrada en Roma y desde los años 70 han surgido diversas definiciones, además de enfrentar múltiples desafíos, lo que refleja la naturaleza del problema alimentario.

La definición adoptada en la Cumbre Mundial Sobre la Alimentación de 1996 plantea que la seguridad alimentaria es una situación que se da cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus

preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida sana y activa.

Esta definición considera la disponibilidad de alimentos básicos basada en la producción agraria, pecuaria y pesquera; el acceso a los alimentos; también se tiene en cuenta el ingreso de los individuos, el desarrollo de los mercados urbanos y rurales, y el volumen poblacional; la utilización de estos alimentos, donde la inocuidad y acceso a servicios de agua son primordiales; la estabilidad de los alimentos que se ve afectada principalmente por el incremento del precio de los mismos y por los efectos negativos de los fenómenos





Agricultor de Cañete trabajando en el campo.
Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

“La tragedia del hambre en medio de la abundancia sigue siendo una dura realidad del mundo de hoy”

climáticos; y finalmente, la institucionalidad de la seguridad alimentaria, que se basa en las políticas y herramientas de cada región que da un carácter más integral al tema, y en consecuencia, que exista un adecuado estado de salud y nutrición óptima.

A pesar de los esfuerzos realizados, todavía sigue inconclusa la tarea de garantizar la seguridad alimentaria a los más pobres de forma sostenible. La desnutrición y las malas condiciones de salud y saneamiento básico, la carencia de poder de las mujeres, la globalización acelerada, la degradación de las tierras agrícolas y otros factores están influyendo en esto. La tragedia del hambre en medio de la abundancia sigue siendo una dura realidad del mundo de hoy.

La Cumbre Mundial sobre Alimentación convocada por la FAO en junio del 2002 tenía como fin estimular a los dirigentes nacionales a examinar con carácter urgente el ritmo en que se avanza para disminuir la inseguridad alimentaria.

Entendiéndose que la inseguridad alimentaria es la probabilidad de una disminución drástica del acceso a los alimentos o de niveles de consumo debido a riesgos ambientales o sociales, o a una reducida capacidad de respuesta (Seguridad Alimentaria Nutricional, 2011).

Las investigaciones sobre seguridad alimentaria son fundamentales para

trazar estrategias y evaluar el cumplimiento de los programas que se ejecutan. Para que se pueda avanzar más en este campo se precisa de alianzas entre organizaciones e instituciones (institutos nacionales relacionados con la temática, universidades, organizaciones no gubernamentales) para aprovechar las ventajas de su especialización. Ello exige un cambio de mentalidad en los investigadores y cierto grado de organización colectiva para lograr adaptarse con la menor cantidad de recursos posibles a las exigencias actuales en este campo.

En programas de seguridad alimentaria todavía hay mucho que aprender, sobre todo en lo relacionado con los nuevos modelos de gerencia, nuevas formas de relación con los clientes, más descentralización, mayor responsabilidad pública, mayor flexibilidad organizativa y mayor compromiso individual.

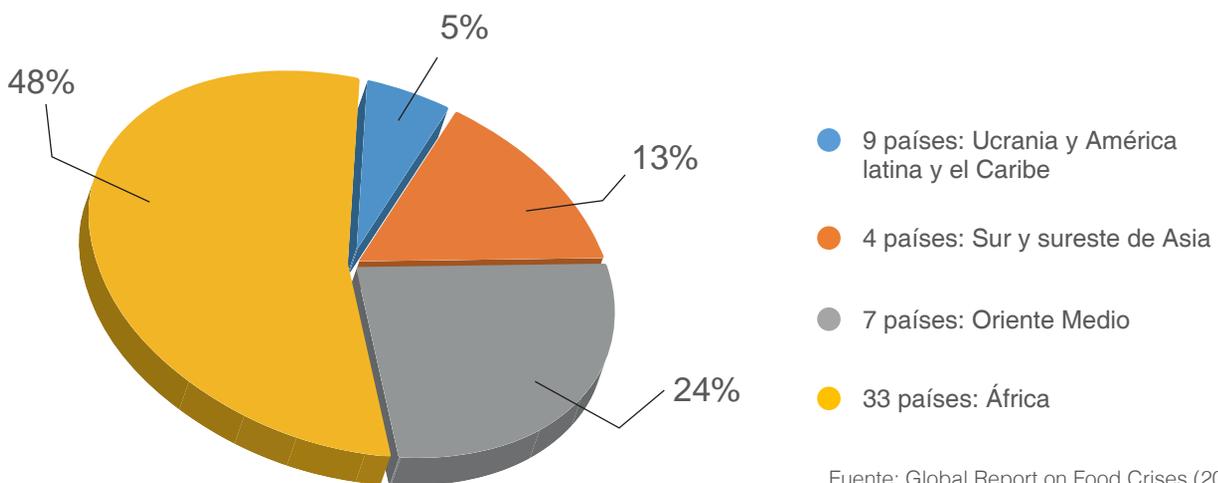
Situación en el mundo

Según el informe global sobre la crisis alimentaria 2019 (GRFC 2019), en el mundo encontramos que más de la mitad de personas que padecen de inseguridad alimentaria se encuentran en África, con más de 65 millones de individuos en situación de necesidad de acción y atención urgente. África oriental tiene el mayor número de personas con inseguridad alimentaria aguda con 28,6 millones, seguida de África meridional con 23,3 millones, África occidental y Sahel con 11,2 millones.

Más de la mitad de los 113 millones de personas con inseguridad alimentaria aguda se encuentran en 33 países africanos. Un 24 % del total mundial estimado por el GRFC 2019, está representado por 27,4 millones de personas de 7 países de Oriente Medio. El 13 % está representado por 4 países del sur y sureste de Asia (Myanmar, Afganistán, Bangladesh y Pakistán).

Y un 5 % se encuentra en Ucrania con 1,1 millones y América latina y el Caribe con 4,2 millones de personas en situación de inseguridad alimentaria que necesitan medidas urgentes (8 países: Haití con 2,3 millones, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua con 1,6 millones, y migrantes venezolanos en Colombia, Ecuador y Perú con 0,4 millones).

Países en el mundo con inseguridad alimentaria aguda



Según información revisada de la ONU, la inseguridad alimentaria al 2017 ha crecido respecto al 2014, excepto en América Septentrional y Europa.

analizados de más de 140 países revelan que África, América Latina y Asia padecen de mayor inseguridad alimentaria; y de ellos, el porcentaje más alto es en mujeres.

La FAO utiliza el módulo de encuesta de la escala de experiencia de inseguridad alimentaria (FIES) que consta de ocho preguntas cuidadosamente seleccionadas y probadas, para medir la gravedad de la inseguridad alimentaria. Los datos

La prevalencia de inseguridad alimentaria grave, medida según la FIES en el 2017, revela que 10 % de la población mundial estuvo expuesta a inseguridad alimentaria grave (cerca de 770 millones de personas).

Prevalencia de la inseguridad alimentaria en el mundo

INDICADOR	ESTADO EN LOS CONTINENTES								
	MUNDO		ÁFRICA	ASIA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE	AMÉRICA DEL SUR	OCEANÍA	AMÉRICA SEPTENTRIONAL	EUROPA
	2004-2006	2016-2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018
Prevalencia de subalimentación	14.4%	10.7%	19.9%	11.3%	6.5%	5.5% (Perú: 9.7%)	6.2%	<2.5%	<2.5%
Prevalencia de inseguridad alimentaria grave	N.D.	8.7%	21.5%	7.8%	N.D.	8.2%	N.D.	1.0%	1.0%

Fuente: Elaboración propia. Datos del estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo (2018).

Y las peores crisis alimentarias en el 2018 estuvieron representadas por 8 países. Según las fases de inseguridad alimentaria, Yemen es el país con 0.2 % de su población en fase 5 (catastrófico) y 17 % de su población en fase 4 (emergencia). Mientras Afganistán, Siria y Sudan tienen de 34 % a 42 % de su población en fase 4 (emergencia).

Es decir, el caso extremo de inseguridad alimentaria se presenta en Yemen, según el informe global sobre la crisis alimentaria 2019 (GRFC 2019), Yemen tiene 2 millones de niños menores de 5 años con malnutrición aguda, sólo el 15 % de los niños entre 6-23 meses han recibido un mínimo aceptable de la dieta para el crecimiento y desarrollo, el 41 % de los hogares carecen de acceso a beber agua segura, el 10 % de menores a 6 meses sobreviven sólo de lactancia materna, el 47 % de los niños padecen déficit de crecimiento.

Aproximadamente 85 mil niños han muerto por malnutrición. Y en

el 2017 el brote del cólera afectó a un millón de personas, y de estas 2000 murieron, fue la epidemia más grande y rápida registrada, y su veloz extensión se debió a la destrucción del sistema de alcantarillado y saneamiento, como consecuencia de los ataques bélicos (BBC News Mundo, 2018).

Indicadores de malnutrición en el mundo

En función a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y metas de la Asamblea Mundial de la Salud, en el presente análisis se ha considerado como indicadores de malnutrición: el estado de retraso en el crecimiento de niños menores de 5 años, la anemia en mujeres en edad reproductiva, sobrepeso en niños menores de 5 años, lactancia materna exclusiva en niños menores de 6 meses, emaciación en niños menores a 5 años y la obesidad en adultos.

El estado de retraso de crecimiento de niños, en el 2018 se encuentra

“La obesidad en adultos continúa en aumento cada año”

dramáticamente liderado por África y Asia. Lamentablemente una de cada tres mujeres en edad reproductiva padece de anemia, la prevalencia ha aumentado desde el 2012 al 2016, de 30.3 % hasta 32.8 %. La emaciación de niños menores a 5 años es predominante en Asia

seguida de África. La obesidad en adultos continúa en aumento cada año, de 9.2 % en el 2012 hasta 13.2 % en el 2016. Paradójicamente, la obesidad en adultos es alta en Europa, América Septentrional, Oceanía, América del Sur y América Latina y el Caribe.

Indicadores de inseguridad alimentaria por continentes

ESTADO EN LOS CONTINENTES									
N°	INDICADOR	MUNDO	ÁFRICA	ASIA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE	AMÉRICA DEL SUR	OCEANÍA	AMÉRICA SEPTENTRIONAL	EUROPA
		2012	2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018
1	Retraso en el crecimiento en niños menores a 5 años	24.9%	21.9%	30.0%	22.7%	9.0%	7.1% (Perú: 12.9%)	N.D.	N.D.
2	Anemia en mujeres en edad reproductiva	30.3%	32.8% (2016)	37.7% (2016)	36.6% (2016)	22.0% (2016)	23.9% (2016)	16.5% (2016)	17.8% (2016)
3	Sobrepeso en niños menores de 5 años	5.4%	5.6%	4.9%	5.2%	7.5%	7.8%	N.D.	N.D.
4	Lactancia materna en menores de 6 meses	36.9%	40.7%	43.7%	41.2%	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
5	Emaciación en niños menores a 5 años	N.D.	7.5%	7.1%	9.4%	1.3%	1.3%	N.D.	N.D.
6	Obesidad en adultos	9.2%	13.2% (2016)	11.8% (2016)	7.3% (2016)	24.1% (2016)	23.0% (2016)	28.9% (2016)	29.0% (2016)

Fuente: Elaboración propia. Datos del estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo (2018)

Existen tres factores o impulsores clave de la inseguridad alimentaria en el mundo: Las consecuencias del cambio climático, los conflictos nacionales o internacionales y las perturbaciones de las políticas económicas. Se sabe que entre el 2011 y 2016, el número de países de bajos y medianos ingresos expuestos a cambios climáticos extremos ha aumentado hasta el 96 %, los eventos climáticos han aumentado en frecuencia

y en intensidad, esto se refleja en un aumento de 18 % a 36 % de países expuestos a 3 o 4 tipos de eventos climáticos extremos, en los últimos 20 años; de 74 millones de personas con inseguridad alimentaria aguda (IAA) en 21 países han sido afectados por conflictos, además, 29 millones de personas con IAA fueron afectados por cambios climáticos y 100 millones de personas con IAA fueron afectadas por shocks económicos.

Que se está haciendo en la actualidad

Frente a lo encontrado y con el objetivo de “poner fin a todas las formas de malnutrición” para el 2030, desde el 2012, la Asamblea Mundial de la Salud acordó seis

metas mundiales para mejorar la nutrición de la madre lactante y el niño pequeño para el 2025. En el 2015 los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) establecieron una agenda mundial para lograr una mejora en la nutrición para el 2030.

Metas mundiales para mejorar la nutrición para 2025 y 2030

	Meta para 2025	Meta para 2030
Retraso del crecimiento	Reducción del 40% en el número de niños menores de 5 años que padecen retraso del crecimiento.	Reducción del 50% en el número de niños menores de 5 años que padecen retraso del crecimiento.
Anemia	Reducción del 50% en las tasas de anemia en mujeres en edad reproductiva.	Reducción del 50% en las tasas de anemia en mujeres en edad reproductiva.
Bajo peso al nacer	30% de reducción en el bajo peso al nacer.	30% de reducción en el bajo peso al nacer.
Sobrepeso infantil	Lograr que no aumente el sobrepeso infantil.	Reducir y mantener el sobrepeso infantil por debajo del 3%.
Lactancia materna	Aumentar el índice de lactancia materna exclusiva en los primeros seis meses de vida hasta al menos el 50 %.	Aumentar el índice de lactancia materna exclusiva en los primeros seis meses de vida hasta al menos el 70 %.
Emaciación	Reducir y mantener la emaciación infantil por debajo del 5%.	Reducir y mantener la emaciación infantil por debajo del 3%.

Fuente: OMS y UNICEF. 2018. *The extension of the 2025 Maternal, Infant and Young Child nutrition targets to 2030*. Documento de debate.

En la actualidad, la atención mundial que se presta para atender el problema de la malnutrición va en crecimiento involucrando a varias naciones, en la II Conferencia Internacional de Nutrición se sumó a los países en una agenda de acción; el Decenio de la Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025 es el marco general definido, cohesionado y con plazo fijo para la mejor coordinación, para compartir experiencias de éxito e impulsar políticas para eliminar la malnutrición.

También se tiene el Movimiento para el Fomento de la Nutrición integrado por 60 países, que promueven intervenciones en materia de nutrición y suman esfuerzos para lograr eliminar

la malnutrición. En función al primer Informe de la Celebración del Decenio sobre la Nutrición, se revela que en la actualidad 183 países cuentan con políticas nacionales, es decir, con objetivos y medidas sobre la nutrición, de ellos 105 tienen planes del sector sanitario con componentes de nutrición; 70 países han incorporado la seguridad alimentaria y nutrición dentro de sus políticas y programas de inversión, en 57 países se han ejecutado medidas para prevenir y mitigar la inseguridad alimentaria y en 28 países se ha empezado con medidas socioeconómicas que reducen la vulnerabilidad frente a amenazas climáticas y crisis. Sin embargo, aún existe mucho por hacer.

“En el 2015 los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) establecieron una agenda mundial para lograr una mejora en la nutrición para el 2030”.

Enfoque ético

La seguridad alimentaria involucra el acceso, disponibilidad, utilización con calidad e inocuidad, estabilidad e institucionalidad. La alimentación es un derecho enmarcado en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948. Resultaría falaz, explicar el hambre exclusivamente por la escasez de alimentos, el hambre es un tema social y comprensivo, pongamos en una balanza, los factores influyentes y determinantes como son los cambios climáticos o decaimiento de la producción agrícola versus los modelos y políticas económicas y conflictos bélicos. ¿Qué factor pesa más en la actualidad? Si tocamos el factor: Cambio climático, podemos ver que los gobiernos de las distintas naciones que lo padecen, conocen sobre los periodos de altas precipitaciones, periodos de sequía, control de urbanización, razones por las que resulta cuestionable que cada año se repita porcentajes similares de damnificados por cambios climáticos, destrucción de viviendas, pérdidas humanas y de recursos naturales; en vez de tomar acciones preventivas a través de políticas claras, en muchos casos se terminan realizando acciones de reparación inconclusas y con financiamientos poco transparentes. Por lo tanto, es prioritario que los países tengan nuevos enfoques en sus políticas y planes de acción preventivos para afrontar los cambios climáticos en el corto, mediano y largo plazo. Para ello, resulta importante considerar los factores transversales que influyen en los medios de vida y el sistema alimentario como: la evaluación constante del riesgo climático, el trabajo multidisciplinario con conocimientos y experiencia para temas técnicos y gobiernos preparados, enfoques inclusivos, orientado al usuario y enfocado en los grupos vulnerables, sistema de financiación seguro a gran escala que promueva la inversión. Así como contar con instrumentos de intervención en casos específicos como: medidas de reducción de vulnerabilidad, protección social de respuesta ante perturbaciones, financiación basada en previsiones, sistemas de seguimiento de riesgos y alerta inmediata, fortalecimiento de la gobernanza (Lara Cortés, 2001).

El hambre es un problema aberrante que la humanidad ha sufrido desde su origen (Keys A. 1950), se sabe de alrededor de 400 hambrunas a lo largo de la historia, pero la diferencia está en las causas y formas en que se manifestaron y se manifiestan en la actualidad, esto se explica mejor de acuerdo al grado de participación del hombre en el desencadenamiento

de la misma. Por ello, urge poner en primer plano problemas éticos para abordar el tema del hambre, incluso la propia FAO ha considerado “ética para la alimentación y agricultura” como esfera prioritaria.

Los conflictos económicos, políticos y religiosos se traducen en destrucción de medios de vida, casas e infraestructura, migración masiva, devaluación de la moneda, que a su vez genera el colapso del sistema de salud, el descontrol y propagación de enfermedades prevenibles, como una terrible situación nutricional. Los conflictos pueden terminar en guerras armadas como en muchos países, donde la primera víctima es la verdad, la historia nos revela que el trasfondo de muchos conflictos se basa en intereses económicos, que toman el disfraz de intereses religiosos, lemas pseudo éticos, u otros pretextos. Los intereses económicos y de poder entorpecen la claridad en la solución del conflicto, y se agrava más cuando intervienen países aliados que suman sus propios intereses, haciendo aún más pesado el problema. A lo largo de la historia se ha visto grandes atentados de lesa humanidad, hambruna, destrucción de alimentos de donación, contaminación intencional de alimentos con fines bélicos, indiferencia de instituciones que dicen ser protectoras de los derechos humanos.

Si analizamos el componente de la utilización con calidad e inocuidad de los alimentos a nivel mundial. Hoy tenemos un peligroso y no tan prístino sistema de producción de alimentos que lesiona la salud y amenaza la seguridad del planeta rompiendo los principios de la bioética. Es decir, se producen alimentos altamente tóxicos, no existe claridad ni veracidad de información sobre los alimentos que las personas consumen, en cuanto a su composición (azúcares, grasas trans, grasas saturadas, colorantes prohibidos, conservantes cancerígenos, concentraciones elevadas de sal, ingredientes alergénicos, ingredientes genéticamente modificados), en cuanto a su proceso (calidad sanitaria, tiempo de vida, conservación, transporte, contaminación química, biológica o física). Ello se refuerza frente a los vacíos legales existentes en leyes o normativas referentes a la alimentación saludable, que en muchos casos están hechas a la medida de algunas empresas.

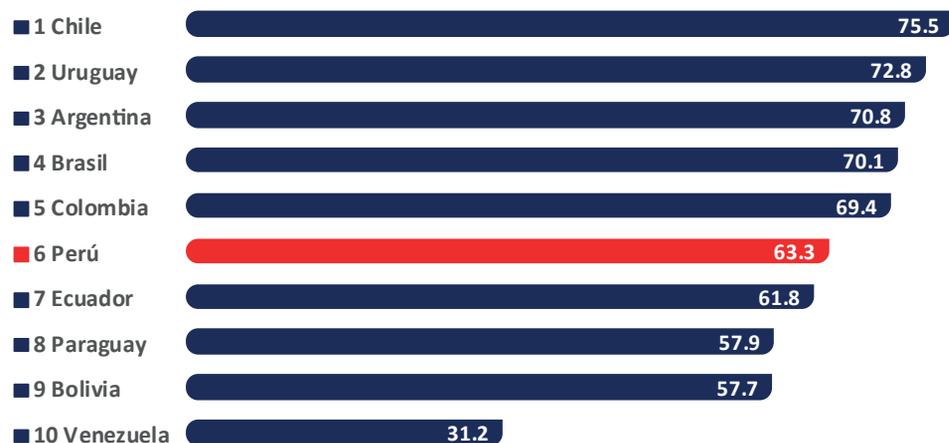
Situación en el Perú

Según el análisis de Global Food Security Index (GFSI) del 2019 elaborado por The Economist, el Perú ocupa el puesto 58 entre 113 países en las posiciones del índice mundial de seguridad alimentaria, y a nivel regional se encuentra en el puesto 9 de 18 países comprendidos en América central y del sur.

Global Food Security Index realiza evaluaciones de países que

son más y menos vulnerables a la inseguridad alimentaria con 28 indicadores medidos por tres dimensiones: Asequibilidad, disponibilidad, y calidad y seguridad; con puntajes que fluctúan entre 0 y 100. De estas tres categorías, Perú se ubica en el puesto 61 en asequibilidad, en el puesto 58 en calidad y seguridad de alimentos y la mejor ubicación en disponibilidad en el puesto 57; sin embargo, un punto débil en el Perú es el mínimo gasto público en investigación y desarrollo agrícola.

Ranking regional de Seguridad Alimentaria 2019



Fuente: Global Food Security Index 2019. The Economist.

Es importante reconocer que la pobreza trae consecuencias como enfermedades, desnutrición e inseguridad alimentaria. En el Perú entre el 2014 y 2016, en promedio, 2,5 millones de personas padecen hambre, con un aumento de 100 mil personas respecto a la medición anterior (2013/2015). Si nos enfocamos en la desnutrición crónica, hubo disminución entre el 2009 al 2017,

según El Sistema de Información del Estado Nutricional; sin embargo, la Organización Mundial de Salud (OMS) realiza un reporte indicando que 15 direcciones regionales de salud registran desnutrición en proporción moderada, siendo la región de Huancavelica la única que presenta un nivel grave al superar el 30 % de niños desnutridos. Mientras que en Arequipa 6,6 % de niños





Niños beneficiados con el programa Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS.

Fotografía: MIDIS.



Venta de frutas en el mercado la Minka en el Callao.
Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

padece de anemia crónica a nivel regional hasta el 2016, estas cifras nos demuestran que hay mucho por hacer.

Revisando las estadísticas de organizaciones como el Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI) y la OMS encontramos otros indicadores que reflejan varios factores que afectan la seguridad alimentaria, y realmente encontramos un escenario preocupante porque si bien se ha reducido la desnutrición en algunas regiones, en otras existe la escasez de alimentos y la obesidad paralelamente persiste, también existe un alto precio de los alimentos, como consecuencia de factores climáticos o políticas económicas no acertadas, que influyen sobre la población llevándolos a un estado de malnutrición o incluso de anemia y desnutrición crónica.

La disponibilidad de alimentos a nivel nacional, regional y local está relacionada con un factor que perjudica a muchos consumidores como es la baja productividad, esta a su vez está relacionada con la poca estimulación de parte del Estado en la agricultura, de tal forma que existen tierras abandonadas o campesinos pobres en áreas marginales, por ejemplo, en Huancavelica el 70 % de la población se dedica a la agricultura y ganadería, pero carecen de instrumentos tecnológicos y formación en agricultura sostenible con tecnología, dando lugar a bajos niveles de producción, productividad y

rentabilidad, y en consecuencia, inaccesibilidad a créditos y mecanismos de financiamiento.

En el acceso de alimentos uno de los factores que influye es el ingreso monetario y no monetario, de igual forma los precios de los alimentos, muchas veces en las zonas más vulnerables no se puede acceder a los productos básicos para subsistir, el ingreso per cápita en el Perú es muy variable, en las regiones de Moquegua y Lima metropolitana se tiene ingresos per cápita altos, y lo contrario ocurre en Huancavelica, Apurímac y Huánuco, que registran ingresos per cápita muy bajos.

La educación y la salud son factores que determinan el buen uso de los alimentos ya que debemos tener en cuenta que el rendimiento educativo está interrelacionado con la nutrición y alimentación, convirtiéndose así en dos factores relevantes que contribuyen a evitar el bajo rendimiento escolar, la agresividad y la ansiedad, e inclusive protege a la población de padecer una serie de enfermedades.

Por otro lado, la variabilidad de los precios de alimentos se debe en gran parte a eventos naturales como huaycos, sismos, lluvias

“Un punto débil en el Perú es el mínimo gasto público en investigación y desarrollo agrícola”

intensas, desbordes o situaciones antrópicas como la contaminación del agua y la tierra y los conflictos sociales. En el Perú existen 6 regiones con alta vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria por los fenómenos naturales, estas son Amazonas, Huánuco, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac y Puno según PMA (Programa Mundial de Alimentos, 2018).

Asimismo, la institucionalidad es muy importante para la implementación efectiva de políticas, estrategias y normas que ayuden a fortalecer y mejorar la seguridad alimentaria y nutricional; la intervención del gobierno preparado y consciente de la realidad es esencial para los programas y proyectos. En el Perú el Ministerio de Salud ha creado el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), un órgano técnico normativo del Instituto Nacional de Salud (INS) que busca concientizar sobre la situación nutricional y los hábitos alimentarios. El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) ha creado un programa nacional de alimentación escolar denominado Qali Warma, para ofrecer servicios de alimentos durante el periodo escolar, de igual manera el programa Juntos con el fin de entregar un monto de dinero periódico a cambio de que envíen a sus hijos al colegio y a los centros de salud para su monitoreo, esto ayudó a muchas familias a salir de la pobreza con salud, educación y nutrición.

Si observamos panorámicamente la inseguridad alimentaria en el Perú, si bien ha tenido progresos paulatinos en algunos sectores y en otros no, debemos reconocer que muchas empresas públicas y privadas así como organizaciones no gubernamentales (ONG) se han sumado a esta gran labor de apoyar a las familias de bajo recursos, incluso enfocándose con especial atención a la alimentación de la niñez y la primera infancia. Cabe mencionar que con todos estos aportes, al 2018 la desnutrición infantil disminuyó en 5.3 % en 5 años, sin embargo, paradójicamente el 8.6 % de la población menor de 5 años está con sobrepeso y obesidad.

La seguridad alimentaria y nutricional no es solo un concepto, sino es una realidad ajena a muchas personas de sectores vulnerables. Hace 15 años aproximadamente, el Perú ha tenido logros destacados en el crecimiento de la economía y el descenso de la desnutrición infantil, el gobierno ha implementado proyectos importantes y políticas públicas para combatir estos problemas, sin embargo, como dice la frase “todo se ve bien bonito en el

“Es lamentable que en muchas regiones aún encontramos niños con anemia, los mismos agricultores que siembran y cosechan los alimentos son los que padecen de hambre”

papel”, nos preguntamos: ¿Cómo es la realidad?, es lamentable que en muchas regiones aún encontramos niños con anemia, los mismos agricultores que siembran y cosechan los alimentos son los que padecen de hambre. Es preocupante saber que, del presupuesto asignado para el sector agropecuario se estima que el 85 % se queda en la ciudad para sueldos y pagos de servicios generales, de tal forma que lo que llega a las comunidades agrícolas es un monto ínfimo, esto lo evidencia la poca inversión en este sector, a pesar de que el 70 % de los alimentos que se consumen en el Perú

vienen de los pequeños agricultores, por ello, el Estado debe invertir en proyectos de producción y dar la facilidad de contar con agua potable y de riego, ya que la accesibilidad a agua segura no es suficiente en el Perú.

Si tener seguridad alimentaria y nutricional es tarea de todos a nivel nacional, regional y local, entonces, ¿por qué no se puede reducir al 100 por ciento el hambre?, es inadmisibles que en estos tiempos de desarrollo tecnológico sin precedentes todavía no hayamos podido encontrar la solución al problema de la alimentación en el planeta.

Referencias bibliográficas:

FAO: Perú tiene 100 mil personas más que padecen hambre, ¿qué ocurrió? (10 de octubre del 2017). Gestión. Recuperado de: <https://gestion.pe/economia/fao-peru-100-mil-personas-padecen-hambre-ocurrio-2204288>

Lecaros, Juan Alberto (2016): La bioética global y la ética de la responsabilidad: una mirada fenomenológica a los orígenes y a los desafíos para el futuro. Revista Iberoamericana de Bioética/ n°1/01-13[2016 ISSN 000-000 DOI:10.14422/rib.i01.y2016.007

Red de información sobre Seguridad Alimentaria. (2019) Global Report on Food Crises. Recuperado de <http://www.fao.org/news/story/item/1188071/icode/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018) El estado de seguridad alimentaria y nutricional 2018.

Roma. Recuperado de <http://www.fao.org/state-of-food-security-nutrition/es/>

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Sistema de información del estado nutricional de niños menores de 5 años y gestantes que acceden a establecimientos de salud - SIEN. Bol Inst Nac Salud. 2018; 24(3-4):39-44.

Perú mejora posición en seguridad alimentaria. (21 de Febrero del 2018). El Peruano, p.1. Recuperado de: <https://elperuano.pe/noticia-peru-mejora-posicion-seguridad-alimentaria-64087.aspx>

Pacheco A. (2011). Situación Actual y Perspectivas de la Seguridad Alimentaria para el Mediano Plazo. CEPLAN Centro Nacional de Planeamiento Estratégico.



Informe

El parque Nacional Alto Purús, cuna de la caoba de nuestra Amazonía

Por: Susana Parra



*Vista de las comunidades
nativas desde el río.*
Fotografía: Susana Parra/APECO

Para entender la importancia de la Amazonía, las cifras pueden ayudarnos a darle una proporción cercana: es hogar de una de cada diez especies que habitan el planeta. Aporta aproximadamente la quinta parte del agua que llega a los océanos. Entre sus árboles y suelos –la llamada biomasa- tiene capturada casi diez veces las emisiones de dióxido de carbono del mundo, clave para mantener el equilibrio de la temperatura global. Su conservación es esencial para entender y afrontar los retos del cambio climático.

Ante este panorama, el Parque Nacional Alto Purús –ubicado entre Ucayali y Madre de Dios- resulta ser un verdadero ícono en biodiversidad y cultura originaria de Perú para el mundo. Aquí, once pueblos indígenas asentados en 176 comunidades nativas, que viven en la zona de influencia del área natural protegida, dependen directamente de un bosque que significa para ellos alimento, hogar y farmacia. “Las poblaciones locales viven de los recursos del bosque. El Parque está garantizando que esto se mantenga en el tiempo”,

dice el biólogo Arsenio Calle, jefe del Parque Nacional Alto Purús. A esta tarea se suman la Reserva Comunal Purús y el EcoPurús, en una estrategia del Estado peruano que busca, además de cuidar este ecosistema, promover el desarrollo sostenible de sus poblaciones.

La estrategia de conservación

Mirar de frente al cambio climático para adaptarnos a él, implica darle el verdadero valor a los servicios ecosistémicos que nos brinda la naturaleza. En ese nuevo orden de cosas, el desarrollo sosteni-

“El Estado peruano busca, además de cuidar este ecosistema, promover el desarrollo sostenible de sus poblaciones”

ble implica el impulso, el valor, el reconocimiento a las poblaciones originarias que preservan bosques como el Purús, donde su estrategia de conservación, implementada por el Estado, se basa en relaciones complementarias

entre el Parque Nacional Alto Purús, la Reserva Comunal Purús y el EcoPurús.

Mientras que en el Parque Nacional, ubicado en la zona alta del Purús, las especies se reproducen; en la Reserva Comunal —ubicada en

una zona más baja—, las especies pueden ser cazadas, pescadas o utilizadas sosteniblemente en beneficio de las comunidades indígenas locales. En este esquema de desarrollo amazónico es fundamental la presencia de EcoPurús, una organización indígena local que co-gestiona, junto al Estado peruano, la Reserva Comunal Purús.

Este interesante ejercicio de inclusión reconoce, en los saberes y usos ancestrales de nuestra cultura amazónica, excelentes oportunidades de desarrollo consensuado. Los pueblos indígenas han construido en el tiempo una tecnología sustentable para el manejo de sus recursos. “En Purús, dentro de su ámbito de influencia, habitan diversos pueblos indígenas amazónicos que han contribuido con su presencia a la conservación de ésta excepcional área”, enfatiza el biólogo Calle. Lo que puede significar beneficios directos en actividades lucrativas y sostenibles.

La venta de semillas de caoba, es un ejemplo de negocio inclusivo. “En el Perú, la única institución capaz de vender semillas de caoba proveniente de rodales semilleros naturales, sin tumbar árboles y con alto poder germinativo es EcoPurús”, nos dice Rafael Pino, jefe de la Reserva Comunal Purús. El negocio aquí es comercializar semillas que aseguran, por el tratamiento y proceso de recolección, excelentes especies de caoba que



Indígena de la etnia Sharanahua de la comunidad nativa Bufeo. La corona de plumas es muestra de poder y belleza entre los pueblos originarios de la Amazonía.

Fotografía: Susana Parra/APECO



*Cocos como parte de la diversidad
de alimentos con los que cuentan las
comunidades.*

Fotografía: Susana Parra/APECO



podrán reforestar otros bosques. Bosques que sí puedan ser parte de una industria maderera legal, sometida a todo proceso de cuidado y conservación ambiental.

Una vuelta de tuerca en un sistema comercial que ha colocado a la caoba como el principal árbol maderable en vías de extinción en Perú. Se estima que cada árbol de caoba derribado perjudica otros 28 y destruye alrededor de 1,450 m² de terreno. A esta cadena destructiva se suma que en su búsqueda, los madereros abren caminos en selvas vírgenes, devastan bosques e imponen migración de colonos. Ellos traen consigo ruptura de ciclos ecológicos y presión de los ecosistemas con nuevos cultivos. El llamado cambio de uso de suelos que está arrasando con todos los bosques amazónicos.

Actualmente EcoPurús vende sus semillas a diversas empresas reforestadoras, generando un beneficio económico directo para las comunidades nativas. Sin embargo, el contrabando de semillas de caoba, que aun saliendo del Purús no tengan el sello de EcoPurús, es un riesgo latente. Proviene del oportunismo local que puede tirar por los suelos los costos de estas semillas, hasta por un tercio de su valor real, porque no invierten en el cuidado de su recolección ni en el tratamiento de las semillas que aseguren la calidad del producto.

Réditos, en términos globales

La ONU ha anunciado una crisis climática debido a las emisiones de gases de efecto invernadero que nos han llevado a enfrentar los cuatro años consecutivos más cálidos de la historia, según un informe de la Organización Meteorológica Mundial (OMM) de septiembre de 2019. Estamos cerca a lo que los científicos llaman un riesgo inaceptable para la vida: crisis hídrica, pérdida de suelos para la agricultura, ruptura de los ciclos de siembra y cosecha que pueden llevar a riesgos en la seguridad alimentaria. En general, desastres relacionados con el clima y fenómenos meteorológicos extremos que se están volviendo cada vez más frecuentes y cuestan a la economía global 520,000 millones de dólares anuales empujando a millones de personas a la pobreza.

Cifras astronómicas que dan un nuevo peso al rol de los bosques amazónicos de cara a las urgencias globales: ríos voladores o masas de aire cargadas de vapor de agua, que nacen en la Amazonía e influyen en las precipitaciones desde Brasil hasta Chile, dando orden a su actividad agrícola. Árboles con más de diez metros de diámetro que pueden producir 300 litros de agua por día, un aval ante el retroceso de los nevados. El espacio más biodiverso del planeta que garantiza la sostenibilidad de todas las formas de vida ante posibles accidentes climáticos, sin mencionar que es un laboratorio natural que ha brindado, desde 1999, más de dos mil especies nuevas a la ciencia.





Canasta familiar, producto de una agricultura asociativa que permite manejar temporadas y suelos en terrenos cercanos al río, sin derribar bosques para instalar nuevas plantaciones.

Fotografía: Susana Parra/APECO



Comunidad nativa Grau, en desayuno familiar.

Fotografía: Susana Parra/APECO



En Purús, quizás las selvas mejor conservadas de toda la Amazonía, hogar del guacamayo cabeza azul y otras especies emblemáticas en riesgo de extinción, la convivencia entre el hombre y el bosque permite dibujar el progreso en términos de familia, “los bosques que recibieron de los padres deben llegar sanos a los nietos”. Lograrlo, implica torcer las leyes del valor financiero que hasta ahora han intercambiado centenarios árboles que aseguran agua, hábitat y captura de carbono en beneficio de la humanidad, por muebles y adornos de lujo.

La tala ilegal, controlada en lo posible desde la creación del Parque Nacional Alto Purús, ha sido un lastre para la subsistencia de estos bosques. La violencia de la actividad -matanza, esclavitud, prostitución- sacude las bases mismas de la civilización, pero se justifica en la fiebre del “oro rojo”: el tráfico de la madera de caoba. Y en estos bosques se encuentra la población más rica de caoba que tiene el Perú.

El Parque Nacional Alto Purús, como área natural protegida por el Estado, es patrimonio natural del Perú. La Reserva Comunal Purús, como hogar de diversas culturas originarias amazónicas, es patrimonio cultural de una nación diversa. Los bosques del Purús son una oportunidad de desarrollo para ciudadanos que tienen como derecho y oportunidad, moldear su formación ciudadana, profesional y técnica en saberes ancestrales que urgen ser rescatados y puestos en práctica, en tiempos de cambio climático e innovación tecnológica. Un lujo de educación y formación con el que pocos países en el mundo, pueden contar.



Niños de la comunidad Chopcca
Fotografía: Felicidadar (2019)



Informe

Tradición y costumbres de la nación Chopcca del Perú

*Por: Julio Navarro y
Adriana Maldonado*

La nación Chopcca es una comunidad que permanece y conserva sus tradiciones y costumbres en el tiempo, y que comprende a varios poblados que se encuentran en la región Huancavelica, en la zona altoandina del Perú. La comunidad Chopcca está repartida entre dos provincias, Huancavelica y Acobamba, y abarca 16 centros poblados, diez en el distrito de Yauli y seis en el distrito de Paucará, en la provincia de Acobamba.

La denominación Chopcca se refiere a un personaje del mismo nombre que representa a un “ancestro en común”, y dado que no

se encuentran archivos documentales sobre su origen, podemos citar algunas fuentes orales que se remiten a épocas anteriores a la llegada de los incas a la región, relatos que fueron recogidos por el ministerio de cultura en el año 2007 de un poblador de nombre Arturo Crispín Quinchu, quien cuenta que el nombre hace referencia a un personaje llamado Chopcca, considerado como un héroe cultural que representa los valores de la comunidad, a continuación recogemos parte de sus relatos en su idioma originario (el quechua) y la traducción que realizan Roel y Martínez (2013) en su publicación:

Relatos originales en quechua

“Kunan kay chopcca suyupi, ñawpaq pachapi yachasqa huk runa anqara Chopcca sutiyuq, chay runas kasqa qari qarillaña, pachakuynipas kasqa kasmachopcca, paysi chay apu patrunta lisukusqa Ilaqtan respitachinampaq qinaspansi mana kasukusqachu chay kamachikuyninta, chay patrunkunaqa chakataspanku plaza pampapi wañurachinku. Chay yuyarinankupaq chay Ilaqtapa sutinta churarunku Chopcca nispa”.

“Ninkun chay Chopccapampa Ilaqtapis yachasqa chay runa Chopcca sutiyuq. Chay runas kasqa qatun karay, kallpasapa, qari qari, paysi kanman kasqa Anqara taytamamayuqraq, chaysi pachakusqa chopccakuna hina, chay español runakuna suyunchikman chayaramuspansi chay taytapas wañurachisqaku, tayta Tupac Amaruta qinataraq. Chaymanta pacham sutinta yuyanankupaq Chopccawan suti-charunku chay Ilaqtata.”

La comunidad Chopcca fue tomada en cuenta por primera vez durante el gobierno de Velasco Alvarado debido a la reforma agraria en 1969, y luego, en 1981 lograron su reconocimiento oficial como “Comunidad campesina de Chopcca” mediante una resolución emitida por el ministerio de agricultura, y fue finalmente inscrita en los Registros Públicos de Huancavelica un año después. Desde entonces, cuenta con una extensión de 10,935 hectáreas en la zona altoandina. De no ser

por sus líderes, las comunidades continuarían apartadas del mapa histórico y cultural, como algunos centros poblados que pertenecen al área de Chopcca, como Paucará, Pumarana, Chontaka y Paqcho, que no fueron incluidos.

A continuación conoceremos algunos aspectos destacados de estas comunidades que actualmente mantienen sus formas ancestrales de vida, para entender mejor su realidad y sorprendernos con sus tradiciones y celebraciones.

Traducción al castellano

“En el actual territorio chopcca, hace muchos años, habitaba un hombre anqara de nombre Chopcca. Era este un hombre muy valiente y aguerrido, que vestía la vestimenta típica chopcca. Él hacía valer los derechos de su pueblo. Por eso se enfrentó a las órdenes de sus patrones, negándose a obedecerlos, así que ante esta situación lo crucificaron y lo mataron en la plaza principal. En su honor, los hombres de aquellos tiempos denominaron Chopcca el lugar”.

“Se dice que hace años, en un pueblo que hoy lleva el nombre de Chopccapampa vivía un hombre que se llamaba Chopcca. Era alto, fuerte, muy valiente, descendiente de los anqaras, y estaba ataviado con la vestimenta típica chopcca. A la llegada de los españoles se les enfrentó y lo mataron como a Túpac Amaru. Desde esa fecha, en honor a él se puso el nombre de Chopcca”.



Sobrevivientes del terrorismo

En los tiempos del terrorismo en el Perú las comunidades rurales eran las más afectadas, los Chopccas no fueron ajenos a las amenazas sobre sus tierras y pobladores, hasta que en 1984 decidieron defenderse de los grupos terroristas creando sus rondas campesinas de autodefensa que inicialmente eran conformadas solo por varones, pero luego fueron incorporándose las mujeres como medida de seguridad para sus

pobladores. Como resultado de esta iniciativa evitaron la permanencia de grupos terroristas en su región, alcanzando así una gran reputación y ejemplo vivo de valentía y organización comunal, a continuación un fragmento del testimonio de Jorge Layme Escobar, un poblador chopcca que relata parte de la heroica defensa que emprendieron en aquella época (Roel y Martínez, 2013):

“En el actual territorio chopcca, hace muchos años, habitaba un hombre anqara de nombre Chopcca”



*Niños de la comunidad de
Chopccapampa*
Fotografía: Felicidar (2019)

Relatos originales en quechua

“Chay pachaqa karqa sasachakuymi ñuqanchikpaq, llapa terroristakunam yaykuramurqaku, chaypaqa chopccakunaqa kawsaranikuy quñulla. Wakin kamachikuqkunawan llaqtamasiykunam asuykuraku parlariq, mikuy ruraq, pachakuna puñunampaq huq. Chaykunam puñusqaku, chaymantas pacha achikyaykuyta tayta presidente de la comunidadta qapiruspa chaqnarunku, chayta yacharuspankus wakin llaqtamasinkunawan qayanakurunku rimanakuyman, chay terroristakuna kutichikunankupaq, chaypis terroristakunaqa qallarinku armanku tuqyachiyta hinaspamkus ayqirunku Antawasiman. Chaypis achka llaqtaruna kamachikuqkunapas wañusqaku (...).

(...) Chopccakunaqa warakankuwansi terroristakuwan piliasqaku, manas kasqachu armanku, chay Tinaqasapi qanchis terroristata wañurachisqaku, chullallanas qiparusqa. Chay huk puchuqtapas qapiruspankus Tinaqasapi wañurachiswaku hinaspachayllapi pamparunku”.

Traducción al castellano

“Eran tiempos difíciles para todos nosotros, en el pueblo incursionaron los terroristas. Los chopccas éramos muy unidos. Algunas autoridades y comuneros se acercaron a recibirlos, conversaron, les prepararon la comida y les prestaron pellejos para que descansen. Pero, cuando ya estaban durmiendo, a eso de las dos de la madrugada, capturaron al señor presidente de la comunidad; entonces los comuneros, enterados, llamaron silenciosa y rápidamente a una asamblea para organizarse y atacar a los terroristas. Así lo hicieron, pero empezaron a disparar los terroristas y se escaparon hacia Antawasa (Antaccasa). En esa ocasión varias personas murieron, incluyendo autoridades (...).

(Alrededor de Selaqaqa) los chopccas atacaban con sus huarakas (hondas), no tenían armas pero lograron matarlos en el lugar de Tinaqasa. Eran como ocho terroristas, al final solo quedaba uno. Entonces, en una lata de leche preparó una bomba, luego lo atraparon y lo mataron en el mismo lugar de Tinaqasa y lo enterraron en ese lugar”.

La celebración de Semana Santa

Previo a la celebración de la Semana Santa, se acostumbra realizar un rezo cada viernes, por siete semanas en total, anteriores a la celebración de acuerdo al calendario dispuesto por la Iglesia Católica, de esta manera conmemoran el Vía Crucis de Jesús denominado como Aku (descanso). Luego de estas siete semanas llegamos al viernes santo o “viernes grande”. Ese día

durante la madrugada se hace el yanapay (ayuda), un acto donde los padres de familia o padrinos dan dos latigazos a sus hijos para aminorar el dolor de Cristo.

En esta comunión entre lo andino y católico, el chopcca se preocupa por el bienestar de sus animales realizando por la tarde un saumachi (sahumado de los corrales) con hojas



*Retrato de un campesino de
Huancavelica a 4200 metros
sobre el nivel del mar.
Fotografía: Michael Lohse (2016)*



secas de eucalipto y molle para espantar o alejar las enfermedades y plagas que amenazan a sus animales de corral. Este día también realizan una recreación de la pasión de Cristo en procesión, y al final de la tarde los jóvenes lanzan flores a las imágenes presentes en la procesión y durante el camino, además, decoran las esquinas y calles con alfombras de pétalos de flores.

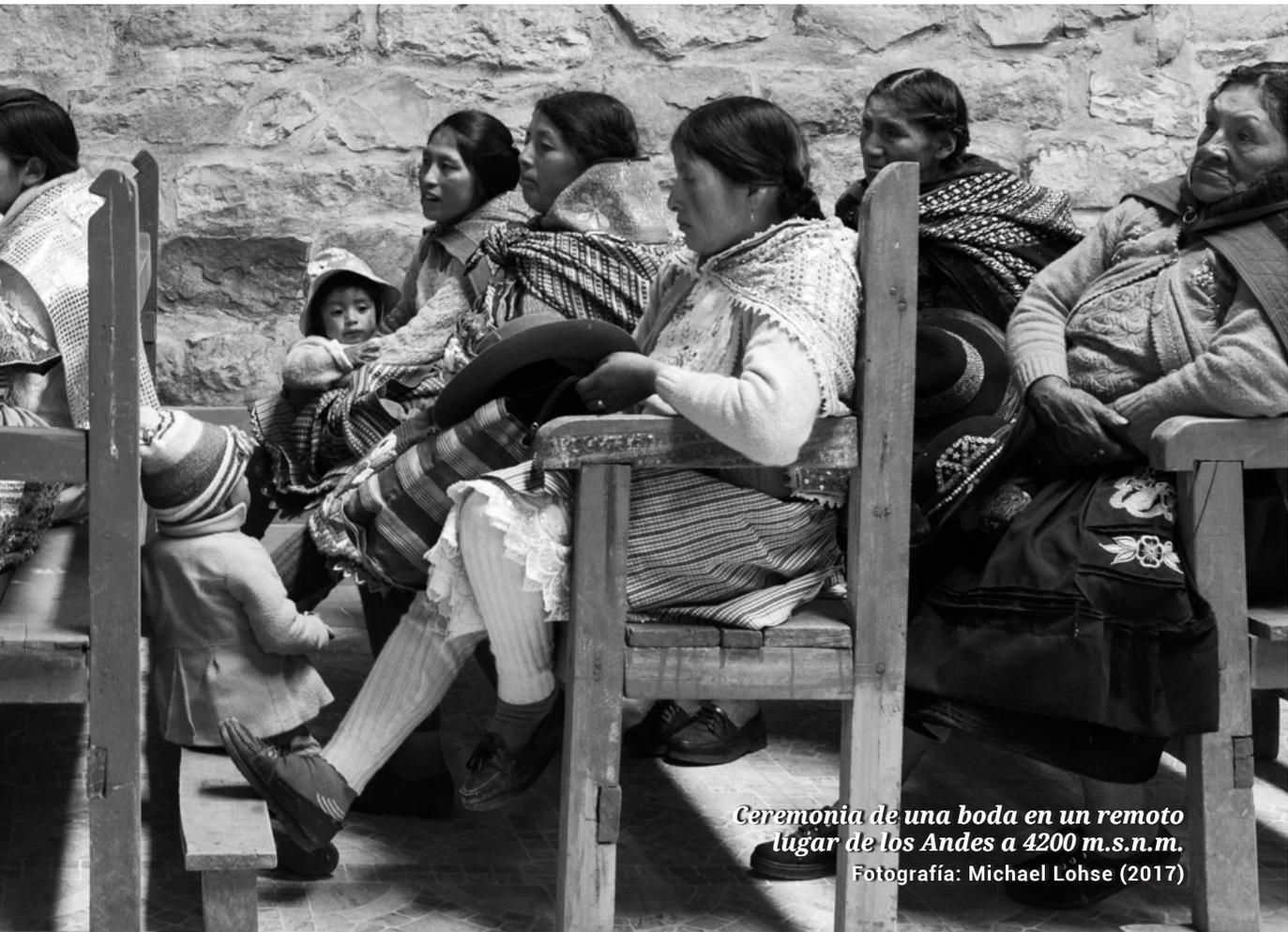
El día sábado, reparten bebidas calientes como café y mate de hierbas entre los pobladores. Y al llegar el Día de Gloria (domingo de Resurrección) se inicia el

champtikray o kuchuscha (lucha entre dos jóvenes de la misma edad que con las manos en la espalda se golpean mutuamente tratando de derribar al oponente) en medio de un ruedo en la plaza del pueblo. Son actividades que ponen a prueba la fuerza y habilidades de los varones en la comunidad, para celebrar la ascensión de Jesucristo al cielo.

Fiestas del ciclo productivo

Esta región celebra durante cada etapa del ciclo productivo convirtiéndose en una importante manera de mantener vivo la identidad

“El carnaval coincide con el inicio del ciclo productivo de la región andina”



*Ceremonia de una boda en un remoto
lugar de los Andes a 4200 m.s.n.m.*
Fotografía: Michael Lohse (2017)

comunal y étnica de los chopccas. En medio de estas celebraciones encontramos un claro testimonio de la visión del mundo natural y de las formas de relación que mantienen entre ellos, con las mujeres, con sus autoridades y con su entorno natural y espiritual. Es decir, su manera de ser y de sentir, su verdadera identidad chopcca. Las celebraciones más destacadas son el carnaval (entre enero y febrero, en el periodo de lluvias), la herranza (marcación del ganado a fines de julio) y el vigawantuy (jornada comunal de traslado de troncos para la construcción, se realiza en agosto).

Estas celebraciones son consideradas como las más tradicionales y auténticas manifestaciones culturales de los chopccas, cuenta con una masiva participación de los poblados chopccas y, además, es una gran oportunidad para que hombres y mujeres solteros puedan encontrar una pareja para el casamiento así como la oportunidad de ganar prestigio y reconocimiento en sus comunidades.

El carnaval

El carnaval coincide con el inicio del ciclo productivo de la región andina,

Madre e hija en los Andes del Perú

Fotografía: Michael Lohse (2016)





es decir, el inicio del periodo agrícola y de la temporada de lluvias; se caracteriza por sus rituales y ofrendas a la naturaleza (a la tierra, montañas y ríos) para conseguir buenas cosechas y la protección de sus cultivos y animales. Estas fiestas de carnaval se inician un domingo de enero o febrero como día central, y la población se concentra en las plazas de sus pueblos, allí se conforman las pandillas o grupos de jóvenes de ambos sexos dispuestos a participar en el pukllay o juegos de carnaval andino.

El pukllay se desarrolla en dos etapas. Primero los participantes suelen lanzarse agua, pintura y harina de maíz, así como diversos frutos que representan la fertilidad. La segunda etapa consiste en competencias para poner a prueba la fuerza, habilidad y resistencia de los jóvenes, de tal manera que esto les permita elegir a su futura pareja. En medio de estas actividades vemos que las danzas, la música y las comidas son componentes singulares que también promueven el acercamiento de las parejas jóvenes que participan activamente durante las celebraciones.

Las competencias físicas y duelos entre los varones tienen un gran significado en la población. Se cree que, si un hombre logra superar estos desafíos, entonces es capaz de asumir la responsabilidad de su familia y sacrificarse por los suyos, algo que siempre busca la mujer chopcca en su deseo de formar una familia. Además, el joven chopcca también consigue

distinción y respeto entre los demás hombres de su misma edad.

Al día siguiente, en la madrugada del lunes, se realiza el wasikay o visita a las viviendas de las autoridades mayores para saludarlos acompañados de pitos y tambores; luego, durante el día se realizan una serie de ofrendas y rituales a la pachamama o madre tierra para que proteja a los animales y los libre de cualquier enfermedad, robo de ganado y de la envidia. Otro de los rituales que se realizan en esta fecha es el marcado del ganado con un corte en las orejas, incluso durante este acto se suele representar un matrimonio de una pareja de becerros, que luego de casados se les hace masticar quinua para que puedan alcanzar una mejor capacidad reproductiva.

El día martes se realiza el aychakuchuy o corte de la carne, esto significa que es el momento de preparar una especie de sancochado de col y carne a base de brazos, piernas y costillas de llama, un delicioso potaje que luego el mayordomo o padrino de la fiesta comparte con los visitantes y las comparsas que continúan celebrando los carnavales.

El día miércoles es el día final de los carnavales, se le conoce también como el miércoles de ceniza, y este día se realiza el wamani, un ritual que consiste en entregar una llama viva al cerro, con esta ofrenda se pide también la protección de los animales. Y finalmente, el carnaval culmina con carreras de caballo organizados en cada pueblo chopcca.

La Herranza

La herranza o también llamada Santiago, por coincidir con el calendario católico, es celebrada cada 25 de julio. En esta fecha se inicia la faena de marcación del ganado ovino, vacuno y camélido, donde todos los chopccas colaboran en su realización con rituales dirigidos a los apus (montañas sagradas) y a la pachamama (madre tierra) para propiciar la fertilidad de los suelos y los animales.

Esta celebración comienza tres o cuatro días antes, con la activa participación de sus autoridades en las coordinaciones y preparativos, también se compran las cintas que adornarán a los animales y se preparan los potajes que serán compartidos por la comunidad. Además, los yernos buscan la waylla, una paja o tipo de ichu de gran resistencia usada especialmente durante los rituales ganaderos que sirve para marcar la zona del ritual y decorar los sombreros.

La noche del 24 de julio se inicia la vigilia, que en quechua se denomina velakuy. En cada vivienda se acondiciona una mesa de ritual donde se colocan todos los implementos que serán utilizados en la propiciación (marcación) del ganado, por ejemplo las cintas que colocarán en las orejas del ganado, granos de maíz, el llampu o arroz tostado y azúcar, quinua, el wanzu o figuras de una vaca y un toro, algunos licores, flores rojas, piedras

de colores e incluso monedas y las hojas de coca, cada uno de estos elementos representan la fecundidad, la abundancia, el alimento y la protección de los animales. Mientras dura la vigilia los pobladores se reúnen, beben e incluso bailan y chacchan o mastican hojas de coca, en tanto, algunas comparsas recorren las calles visitando las casas portando pequeñas cruces adornadas con cintas de colores y con un instrumento elaborado con los cuernos del toro conocido como tinya o waqrapuku.

Al llegar la medianoche se realiza el pagapu, la primera ofrenda a la pachamama y a los apus de la región. Esta ofrenda generalmente la realiza el patrón o propietario del ganado conocido como yachaq, quien debe cavar un pequeño hueco a un lado del cerro para que represente una puerta que le permite entregar la ofrenda que se le brinda al apu o montaña sagrada para obtener su protección. Luego, se recorre los establos de los animales esparciendo el llampu o maíz molido preparado en la víspera, como ofrenda a la pachamama y para que les permita iniciar la herranza del ganado.

En la madrugada del 25 de julio los comuneros ingresan a los establos alumbrándose con pajas prendidas para representar la trasquilación de los animales, esto ayudará a ahuyentar los peligros como las



*“Faena de
marcación
del ganado
ovino,
vacuno y
camélido”*

enfermedades y la muerte de su ganado. Después de este ritual se comparte un desayuno con mondongo, una sopa tradicional preparada a base de maíz pelado, chuño o papa deshidratada y carnes de vaca y cerdo sancochados.

A media mañana se inicia el vakalagay o herranza, al sonar de la tinya

tocado por la patrona, los jóvenes solteros o chalanos conducen al ganado para su marcación como demostración de su destreza para tomar por las astas a los animales. Ellos se encargan de adornar las orejas del ganado (vaca y toros) con las cintas cuyos colores son escogidos por cada familia y sirven de identificación para que no se



En Chopcca se denomina chalanos a los jóvenes que arrean el ganado durante la fiesta de marcación.

Fotografía: Ministerio de cultura del Perú

pierdan ni puedan ser robadas. Luego, se realiza el *chiku chiku*, donde las mujeres ancianas esparcen la *wallqa* a los animales y pobladores con el propósito de que el ganado tenga salud y fertilidad y para que los asistentes tengan prosperidad.

La fiesta termina con una cena a base de *mondongo*, *chicha* y *aguardiente*, en medio de bailes que duran toda la noche.

El vigawantuy

El *vigawantuy* es una celebración de la faena o trabajo comunitario que se realiza durante tres días en el mes de agosto, entre el segundo y tercer fin de semana del mes, donde participan los *maqtas* o jóvenes solteros motivados por impresionar, con sus demostraciones de fuerza, a las mujeres solteras de sus comunidades que visten sus mejores trajes para estas fiestas.

La faena consiste en talar y trasladar enormes troncos de eucalipto y aliso de los bosques para luego utilizarlos en las construcciones de viviendas y locales comunales, puentes y cualquier otro local de necesidad de los pobladores en cada una de las 16 comunidades *chopccas* que participan todos los años, siendo *Tinquerccasa* el poblado más representativo de esta celebración, donde cada año se reúnen más de cinco mil hombres y mujeres en la plaza de esta comunidad, lugar donde bailan, cantan, comen y beben alcohol en gran cantidad y sin restricciones.



Toda la gran comunidad Chopcca asiste al vigawantuy de Tinquerccasa y acompaña el viaje de los cargadores, desde los bosques hasta el pueblo.

Fotografía: Ministerio de cultura del Perú



El desarrollo del vigawantuy es dirigido y coordinado por los inspectores y autoridades responsables de organizar las faenas, cumpliendo rigurosamente una serie de procedimientos establecidos y practicados a lo largo de los años, de tal manera que la tradición se mantiene intacta y se transmite de generación en generación.

Esta celebración se inicia en la casa de la autoridad donde se realiza un ritual que consiste en el sacrificio de una pareja de llamas para luego aprovechar su carne en las comidas que se comparten durante las fiestas, además, las autoridades deberán proveer de hojas de coca, licores, cigarros y chicha de cebada, además de otras comidas preparadas por las esposas para repartir a los participantes.

Al llegar la noche del primer día se reúnen todos los participantes en la plaza de cada pueblo, en medio de cantos religiosos y música se inicia un ritual frente a una cruz de madera y una mesa donde se colocan las hachas y lazos que serán usados en las faenas, además de velas, hojas de coca, cigarros y licores, elementos que son consagrados ante la cruz.

Antes de iniciar la faena los que dirigen los grupos de cargadores convocan a los jóvenes participantes de casa en casa y por las calles, luego, una vez elegidos se decide quién será el responsable de dirigir a los cargadores, también

al hachamaysu o maestro responsable del hacha y de proporcionar la hoja de coca y el licor a los participantes. Una vez que todos están reunidos en la plaza del pueblo parten hacia el bosque alrededor de las tres de la madrugada en medio de cantos y al son de la música y el sonar de las tinyas, listos para llegar al bosque y empezar la jornada.

Durante el recorrido y la jornada de tala de árboles entonan cantos en quechua donde se refieren a los árboles como seres femeninos, por lo tanto, le brindan un trato cuidadoso y respetuoso durante todo el vigawantuy, porque existe la creencia de que el tronco que será trasladado al pueblo debe aceptar ser cargado, y para esto se necesita a una mujer soltera con una soga amarrada al tronco, este acto haría más ligero al árbol y será más fácil de cargar en el camino al pueblo, de lo contrario, si la mujer está casada entonces el árbol se resistirá de ser cargado.

Una vez que llegan al lugar de la faena en la mañana toman un desayuno a base de papa, ají y cancha o maíz tostado, luego, se preparan debajo del árbol elegido para cortar e inician un ritual colocando una manta en el suelo y sobre ella todos los implementos, esto es para pedir a la pachamama que la faena suceda sin accidentes ni contratiempos en medio de cantos como describen Roel y Martínez (2013):



“Entonan cantos en quechua donde se refieren a los árboles como seres femeninos”



Jóvenes en plena actividad tradicional del vigawantuy

Fotografía: Ministerio de cultura del Perú

canto original en quechua

*Huknin chayamun, qawapayawan
Huknin chayamun, rikupayawan
Chakiymanta umaykamam qawapayawan
Chakiymanta umaykamam rikupayawan
Qawapayawan.*

*Kallpachallata tapuykuptiyqa
Fuerzachallata kunaykuptiyqa
Kaynintataq, wahnintataq muyullawachkan
Kaynintataq, wahnintataq muyullawachkan
Muyullawachkan.*

Traducción al castellano

Uno llega y me mira insistentemente
El otro viene y me anda observando
De pies a cabeza, una y otra vez
Sus ojos van desde mis pies a la cabeza
Me mira y mira.

Si pregunto con energía
Si pongo fuerza en averiguarlo
Me va rondando por aquí y por allá
Va dando vueltas a mi alrededor
Me anda rondando.

El inicio de la faena está a cargo de las autoridades quienes golpean con el hacha por primera vez al árbol, luego lo hacen los mayores y después es el turno de los jóvenes hasta cortar totalmente los troncos. Una vez que se tienen los troncos empiezan a prepararse para trasladarlos al pueblo, para ello necesitan de palos y sogas que se sujetan transversalmente a cada viga, con distancias de un metro y medio entre ellas, armando una especie de armazón que facilite cargarlos por dos columnas de jóvenes, una a cada lado de las vigas o troncos elegidos. El camino de regreso se realiza con mucho cuidado, evitando tener contacto con la viga, a lo largo de todo el camino que atraviesa los montes y colinas hasta llegar al pueblo, y cuenta con una gran concurrencia de los pobladores de las comunidades

que acompañan a los cargadores cantando y dándoles ánimo y fuerza para que puedan cumplir con esta difícil tarea.

Una vez que se encuentran cerca del pueblo se lleva a cabo el kuchukancha, una ceremonia que busca ratificar a las autoridades que tendrán la responsabilidad de organizar y participar el siguiente año en el vigawantuy. Luego, ingresan los cargadores a la plaza mayor de cada pueblo hasta colocar las vigas de pie al frente de la iglesia para agradecer que no sucedieron accidentes. Después se inician los bailes y cantos, así como el consumo de aguardiente en señal de júbilo, y entonando una canción que expresa la satisfacción de toda la comunidad y cuya letra también ha sido recogido por Roel y Martínez (2013):

canto original en quechua

Kayqaya, kayqaya cumplykamunchik
Kayqaya, kayqaya cumplykamunchik
Watantin entero pensar pesarta
Watantin entero pensar pesarta.

Traducción al castellano

He aquí, he aquí que hemos cumplido,
 He aquí, he aquí que hemos cumplido,
 El año entero de pensar con ansia
 El año entero de pensar con ansia.

Estas fiestas terminan con el wankakuy o baile de zapateo, se inicia en la plaza del pueblo y luego continúa en la casa de las autoridades a cargo de las celebraciones de cada año.

Como podemos ver, las comunidades chopccas mantienen muchas tradiciones y creencias vigentes a lo largo de su historia, además de sus

celebraciones podemos señalar, por ejemplo, las prácticas curativas o de sanación de “males culturales” que la medicina actual no las consideran como tales o no cuenta con explicaciones científicas para estos casos. Sin embargo, en las comunidades chopccas podemos encontrar a hueseros (usan sus manos para que a través de masajes y frotaciones puedan aliviar dolencias del cuerpo),

“Las comunidades chopccas mantienen muchas tradiciones y creencias vigentes a lo largo de su historia”

parteras (mujeres que atienden los partos), curanderos (recurren a rezos, cantos y humo para invocar a las fuerzas de la naturaleza para limpiar los males) y hierberos (conocedores de las propiedades curativas de las plantas locales), una especie de médicos tradicionales que recurren a sus prácticas aprendidas generacionalmente así como el uso de determinadas plantas medicinales. Entre los “males” más comunes o de frecuentes tratamientos encontramos:

La pacha, que sucede como consecuencia de descansar en el suelo de un lugar sagrado o prohibido, por ejemplo, al lado de un cerro importante o apu, sin haber pedido permiso a la pachamama; las consecuencias pueden ser la falta de apetito, el cambio de color de la piel, y de no atenderse prontamente puede conducirlos a la muerte. La curación de este mal es a través de un pago a la tierra o pagapu realizado por un curandero mediante un ritual y entrega de ofrendas a la pachamama.



Retrato de los pobladores de la comunidad Chopcca

Fotografía: Michael Lohse (2016)



Una niña andina vistiendo un traje típico de la comunidad Chopcca.

Fotografía: Michael Lohse (2016)

El gentil wayra, es causado por recoger o pisar los huesos de los antepasados conocidos como gentiles o abuelos. Esto ocasiona que ingresen al cuerpo ocasionando el gentil wayra, o intensos dolores en el cuerpo. Para tratar este mal el curandero debe encontrar los huesos que originaron el mal para que a través de un ritual puedan ser quemados y arrojados al río después de pedir perdón a los gentiles ofendidos.

El puquio es un mal más propenso en las mujeres y sucede cuando se ingresa a un puquio o manantial cuando hay un arcoíris, y si la mujer está comiendo entonces el mal ingresa a través de la comida ocasionando la hinchazón del vientre, la pérdida del apetito e insomnio. Este mal puede ser tratado también a través de un pago a la tierra o pagapu.

El susto es uno de los males más conocidos en el Perú, generalmente afecta a los niños como consecuencia de una impresión fuerte o repentina por una caída, accidentes, miedo o terror. Este mal se manifiesta con diarreas, falta de apetito, insomnio o sobresaltos al dormir, según las creencias, porque el alma del niño abandona el cuerpo por la fuerte impresión. Este mal es tratado a través del rezo haciendo uso de hojas de coca y cigarros, el curandero invoca al espíritu para que regrese al alma del niño (en otras regiones del Perú se suele utilizar un huevo o algún animal que se frota en el cuerpo del niño mientras

se reza para que éste absorba el mal del susto y libere a la persona afectada).

Según la UNESCO, para que una comunidad sea considerada como patrimonio cultural inmaterial debe comprender varios elementos como tradiciones o expresiones vivas que han sido heredadas de sus antepasados y transmitidas a sus descendientes, tales como tradiciones orales, artes, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, así como saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Además, para ser reconocida como nación se requiere que una etnia o comunidad comparta una lengua común (los chopccas hablan el idioma quechua), que prevalezca en un mismo territorio, tener constituido un sistema de gobierno, la celebración de festividades y la transmisión de tradiciones propias de la comunidad.

Por ello, en el año 2014, la nación Chopcca fue designada por el ministerio de cultura como patrimonio cultural inmaterial de la Nación, otorgándoles esta categoría por su representatividad y diferenciación cultural y tradicional que prevalece de generación a generación.

“El susto es uno de los males más conocidos en el Perú, generalmente afecta a los niños como consecuencia de una impresión fuerte o repentina”



Niños mostrando la vestimenta Choquea.

Fotografía: Michael Lohse (2016)

Datos de interés:

- Anteriormente los padres eran quienes escogían a la pareja de sus descendientes y estos eran obligados a casarse. Ahora es decisión de los hijos buscar sus parejas sentimentales.
- Solo se permiten bebidas de bajo grado de alcohol en las fiestas por ser una comunidad de mayoría evangélica.
- Acostumbran deshidratar papas de todo tipo y también disecar la carne de res, llama o de carnero. Este método de conservación se debe a la escasez de alimentos por las lluvias y las heladas; por lo que deben almacenar comida suficiente hasta que termine el mal tiempo. También es útil para realizar largos viajes.
- La ropa del chopcca está cargado de significados. Las mujeres visten de flores en sus sombreros de fieltro en señal de soltería, al igual que el varón, y ambos usan colores llamativos. En cambio, los casados usan en su vestimenta colores opacos.
- El atractivo de la mujer chopcca o azucarcha es su voz. El canto es el mejor atributo de una azucarcha y es demostrado a través de los harawis o cantos regionales.
- En el vigawantuy los hombres usan el chumpi, un cinturón que les brinda fuerza además de evitarles daños y accidentes al cargar las enormes vigas durante la celebración.

Referencias bibliográficas:

Agencia Andina de Noticias (2014). Declaran Patrimonio Cultural de la Nación a la Comunidad Chopcca. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-declaran-patrimonio-cultural-de-nacion-a-comunidad-chopcca-527557.aspx>

Agencia Andina de Noticias (2014). Declaran al Vigawantuy de Huancavelica como Patrimonio Cultural de la Nación. Publicado el 1 de agosto de 2014. Obtenido de <https://andina.pe/INgles/noticia-declaran-al-vigawantuy-huancavelica-como-patrimonio-cultural-de-nacion-489446.aspx>

Roel, P. y Martínez, M. (2013). Los Chopcca de Huancavelica: Etnicidad y cultura en el Perú Contemporáneo. Lima, Perú.

Turismo Huancavelica (2014). Nación Chopcca. Publicado el 2 de octubre de 2014. Obtenido de <http://www.turismohuancavelica.com/articulos/nacion-chopcca>

UNESCO (2011). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

per

not en dissequinto

GASTRONOMIA

DI

ARCHESTRATO

FRAMMENTI

TRADOTTI

DA DOMENICO SCINÀ



VENEZIA

GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE

Tip. premiato di Medaglie d'oro

M.DCCC.XLII.

Analectas

Gastronomía, canto primero

Arquéstrato fue un poeta griego, nacido en Gela, Sicilia, que escribió a mediados del siglo IV a. C. el primer poema que se conoce en la historia sobre la gastronomía haciendo referencia a varios lugares del mediterráneo donde se puede encontrar la mejor comida de la época.

Una especie de guía gastronómica con un singular sentido del humor que en muchas ocasiones fue señalado de manera despectiva por varios filósofos como Aristóteles, Antífanos, Linceo de Samos,

Crisipo de Solos y Clearco de Solos.

El poema es conocido con el nombre de Hedypatheia, cuyo significado es “el bien comer”, y está compuesto por cuatro cantos escritos en versos hexámetros, una obra que ha sido publicada y traducida a varios idiomas y que en esta ocasión compartimos con ustedes en una primera entrega con el canto primero de esta extraordinaria creación del general Arquéstrato, a quien Ateneo lo refiere años después de la siguiente manera:

“El poeta Arquéstrato era amigo de uno de los hijos de Pericles. Había atravesado países y mares para conocer por propia experiencia sus más ricos productos, visitaba las cocinas de los lugares donde nacieron los placeres de la mesa. Su poesía, del ‘bien comer’ es una fuente de conocimientos y no contiene un solo verso que no sea una descripción y consejo culinario. Muchos cocineros han adquirido en ella los fundamentos de un arte que les ha llevado a la inmortalidad.”

LA GASTRONOMIA

CANTO PRIMERO

HISTORIA DE LA COCINA DE LOS ANTIGUOS

Yo no envidio del lirico Poeta
 Las retoricadas ores,
 De que parece formar su alimento
 Lleno de su asunto (aunque vacío)
 Habla ayuno el lenguaje de los Dioses,
 De Virgilio el rival el campo amante
 Al hombre de los campos las montañas
 Haga allanar, y el algebrez le enseñe,
 Aridó obgeto! Mas feliz materia
 Es la que yo hé elejido.
 Canto al hombre en la mesa, y diré el modo
 De adornar la comida; y el secreto
 De aumentar los placeres de un banquete
 De fijar la amistad, siempre gozando
 Y en sabrosa embriaguez desatinando.
 Vosotros que no oyendo mi doctrina
 Habeis hasta hoy seguido vuestros gustos
 Sin eleccion, sin metodo, sin ciencia
 Y que en vuestro apetito al fin guiado
 Por la costumbre sola,
 Ni aún soñabais el arte, que es mi estudio
 A mi escuela venid, hijos queridos,
 Y sin mas dilaciones
 Mi voz os dictará graves lecciones.
 ¿Ynvocare algun Dios, quando ser puedo
 Suficiente por mi, quando mi asunto
 Veo que me enardece, y que me inspira?
 Mas la deidad que manda en los festines
 No es justo desdeñar: ven pues, no tardes

Mitologico Dios, Dios carrilludo,
 Como tu alegre rostro manifiesta,
 Sonriete á mi plan, y el verso haz digno
 Tanto de ti, como del universo
 Pues á las bellas artes yo quisiera
 Con mi vena poetica, y divina
 Otra mas bella unir, la de Cocina.
 No hablare de los tiempos infelices
 En que el hombre el arado desdeñaba;
 Y errante sin abrigo, y sin cultura
 Por do quiera hallo mesa,
 Ni me pidan inutiles fatigas
 Sobre siglos que el cahos oscurece
 Con negra vecindad, no subo tanto,
 Ni mi metodo es ese, basta al siglo
 De Hesiodo ascender, contemporaneo
 Digno del gran Poeta que cantaba
 Los Troyanos, las Ranas, y los Dioses,
 Entonces la cocina envilecida,
 Despreciada, que lastima? no tubo
 Lisongeros prestigios en su ornato;
 El hombre alli sin prevencion, sin arte
 Necio se alimentaba;
 Y el ambre los manjares sazónaba.
 Homero nos transmite
 Menudencias domesticas, que el genio
 Con heroycas acciones mezclar supo;
 Mas sus robustos heroes, sus guerreros,
 Cuyo valor, y hazañas prodijiosas

Sabemos de memoria,
 Y mandaban la Grecia á su capricho
 Hubieran despreciado,
 Nuestras ricas substancias de Cangrejos.
 ¿Quien no sabe que humildes se ocupaban
 En preparar sus rusticas comidas?
 De Patroch, y del hijo de Peleo
 Nunca se vio la mesa recargada
 Con variedad de platos:
 En su mayor convite alguna Corza
 O el Carnero bastaban á la gula
 De aquellos, que á Ilion rendir lograron.
 A Ulises cortejado por Eumeo
 Dos Cochinos asados presentaban,
 Y dando una comida mas brillante
 De Telamon el hijo con esmero,
 Dicen mando cocer un Buey entero.
 La leche, miel, y frutos de la tierra
 A los Griegos gran tiempo alimentaron:
 Menos rusticas mesas gozó el Asia;
 Pero los orientales aun mas sabios,
 Y diestros cocineros
 Mezclaron sus viandas con mas arte,
 Dejaron el modelo en sus mechados,
 Usaron grasa, jugos esprimian
 Y platos inventaron,
 Que en el mundo hasta entonces se ignoraron.
 Los Persas entretanto á Grecia pasan
 Su lujo, su cocina, y su molicie,
 Pero en Lacedemonia pudo un hombre

Detener los progresos del buen gusto:
 Viejo Legislador, noble Heraclida,
 Al estomago ambriento puso freno,
 Reglo los apetitos, á las leyes
 Los sometio cruel, y ya en su casa
 Nadie comer podia sin delito.
 Fue preciso que al publico llevasen
 Higos, potage, vino, queso, arina,
 Su salsa—aquella salsa tan famosa
 Y entre los Espartanos apreciada
 Con vanidad tal vez, mas cosa austera
 De vinagre, y de puerco mezcla fiera.
 Dicen, que un Rey gloton, que habia oido
 De este negro brevage tanto elogio,
 Quiso probarlo un dia: le fue fácil
 Hallar un cocinero inteligente;
 Sale á su mesa en fin; mas ó sorpresa!
 O cruel desengaño!
 No bien su paladar el tal brevage
 Llegó á tocar, quando arrojó con furia
 El manjar extrangero:
 Y colerico dixo, asi me engañan?
 El pobre cocinero amedrentado,
 Señor, responde, falta un condimento
 A mi guisote—Y como lo olvidaste?
 Falta, Señor, si permitis decirlo,
 Una preparacion, que usar debierais,
 El ejercicio que hace el Espartano,
 Y sus duras llotas,
 Y sobre todo el baño en el Eurotas.

Ambiciosa de gloria tanto tiempo
 Atenas hizo en su feliz recinto
 Las artes florecer, no despreciando
 El seductor talento de hacer mezclas
 Para hacer mas sabrosa una vianda.
 Hombres muy estimables, de gran genio,
 Supieron aplicar á la cocina,
 La gran quimia, y osados nobatores
 Lograron aguzar el apetito
 Del compatriota, que estimó su zelo.
 De la tierra y del agua los productos
 Fueron materia á su profunda ciencia,
 Viendoles ofrecer en un guisado
 Mil obgetos á penas conocidos,
 Que de verse mezclados se asombravan.

Muchos sobre esto libros escribieron,
 Uno de carnes, otro de legumbres,
 Y otro de farinaceos, yerbas, frutas.
 De estas preciosas obras los autores
 Diré tal vez? A Actides, á Miteco,
 A Filoxene, y Hegemon de Thasos
 Con Timbron de Micenas? sobre todo
 A Arquestrato, Poeta cocinero
 Que con doble laurel fue coronado
 Dejaré de nombrar?—Emulo suyo
 Canto de la cocina, de la mesa.
 Mas ah! si el adquirio gloria durable—
 Yo—tambien por ventura

Contar podre con nuestros venideros
 Consuelo acostumbrado
 Del autor que en su vida es despreciado?
 De mil diversas cosas la amalgana
 Fue conocida, el cejamo, el comino
 El tomillo, el oregano, y el serpol
 Fueren unidos, y otros vegetales:
 Se rellenaron luego Pollos, Pavos
 Y los tiernos Corderos.
 Leon llego á quisar de varios modos:
 Los pescados de mar, y de los rios,
 Y el Congrio, el Mero, el Barvo y los Arenques
 Desnaturalizados, y rellenos
 De mil simples sabrosos
 En sus manos se hicieron sustanciosos.

No dire aqui el gran numero de salsas,
 Los rellenos felices, y los jugos
 Y el genio por el gusto dirigido
 Tan varios invento. Thaerion sabio
 Señalose en las pastas sobre todo
 Y solida la arina entre sus dedos
 Se combirtio en varquillos, en pasteles
 Y en buñuelos de viento; al Capadocio
 El secreto robó de hacer Ojaldres
 Mas blancos que la leche, conuinando
 La miel del monte Himeto, que los Griegos
 Preciaron tanto; que su tierra hoy niega,
 Y la oficiosa Aveja vanamente
 Busca ya en un Pays esclavizado,
 De los Dioses, y Flora abandonado.

Entonces de la Grecia los festines
 Presidían la gracia, la finura
 Y la industria á porfia; un Rey nombraba
 Cuyos decretos rara vez violaron
 Sus dichosos vasallos; dulce Reyno!
 El la mesa arreglaba, en ocasiones
 Daba castigo al vicio, y la licencia;
 El mandaba beber; en este punto
 Fue siempre inexorable:
 El que bebia mal, ó no bebia
 De la mesa arrojado con fiereza
 Iba á espiar la culpa, de alla ausente,
 De estomago, por debil, delinquente.
 ¿Mas quien podrá los Griegos
 Nombrar, sin que se nombre á los Romanos
 Pueblo Rey, que ordenaba los destinos
 De cien Provincias que hizo tributarias?
 Presto adjuró sus rusticos modales
 Y no eligio entre parcos labradores
 Sus Gefes ya, ni del prudente Numa
 La sabia ley reglaba sus costumbres:
 Con inmensos despojos ricos, fieros,
 Igualaron su gasto á su riqueza,
 Y aunque triste el reynado de Tarquino
 En arte floreció tan peregrino.

En los Heroes, y Consules de Roma
 Yo distingo á Luculo...á su gran nombre,
 Doblo, lleno de asombro, la rodilla
 Su gusto alavo, admiro su fortuna:
 Ni al vencedor contemplo de Tigranes,
 Sino al gloton ilustre de Diana.
 Mitridates y Amilcar se rindieron
 En vano á su poder, y vio del Asia
 Los Reyes á su Carro encadenados.
 El ser gran General ¿que hace á Luculo?
 Sus cenas á su fama dieron timbre
 Aunque alli Ciceron, y el gran Pompeyo
 Honrados en banquetes tan brillantes
 El exceso acusaron ignorantes.
 Hallose solo un dia: un cocinero
 Propuso reservar algunos platos,
 Mas el le respondió; nada hay de sobra:
 Luculo hoy cena en casa de Luculo,
 Saciado ya de honores,
 Y en la misma victoria embejecido
 Puso su estudio, y gloria en los festines.
 Desde oriente á occidente
 La tierra sus productos le ofrecia
 Que de su gran cocina rindió al arte;
 Y la guinda primera
 Debe á su activo zelo Europa entera.

Vieronse allí trinchantes escuderos,
 Y nuevos mayordomos al servicio
 De los grandes Señores; desde entonces
 Rico ya el cocinero por su paga
 No fue qual mercenario reputado,
 Antes por su util ciencia distinguido
 Se igualo al Magistrado en el aprecio.
 De los finos manjares
 Idolatra el famoso Marco Antonio,
 Al salir de un combite á su Cleopatra
 Ebrio en la mesa, y grande en sus amores
 Regaló una Ciudad, y sus contornos
 Al gran Artista, que obsequio á esta Reyna
 Con delicada mano;
 Digno presente del poder Romano.

A mil nuevas viandas esquisetas
 De Apicio el nombre un tiempo se vio unido;
 Formo una secta, y hubo cien querellas
 Con los Apicios, y sus nuevas salsas.
 De los Romanos, Cesares se sabe
 El apetito, el hijo, y los festines;
 Dicen, que uno en un celebre banquete
 La substancia comió de dos Provincias:
 Vitelio en su gobierno vacilante
 De su corto reynado aprovechose;
 Nada igualo á la mesa prodijiosa
 Que un dia de combite dio á su hermano,

Pues en ella se vieron, si es creible
 Tan loca profusion siete mil aves,
 Y pescados dos mil: todo fue exceso,
 Es increíble el gasto exorbitante
 Del hijo de Enobardo: fue asesino,
 Sobornador, cruel, mas de su biente
 Distingo el corazon. El se sentaba
 A la mesa al rayar la bella Aurora,
 Y la Aurora al volver, le hallaba en ella.

Heredando el poder de los Nerones
 Debil Claudio, á la gloria preferia
 Un buen plato de setas. Retirado
 Tiverio en las Capreas, conservaba
 Su costumbre, al Romano tan odiosa.
 Caligula un banquete sin exemplo
 Dio á su ilustre Caballo el Incitatus;
 ¿Y de Geta el metodico apetito
 Que observaba on su mesa el alfabeto,
 Podre olvidar? El grande Domiciano
 Al augusto senado se presenta,
 Y un negocio de estado dice grave;
 “Padres conscriptos á venir me obliga:
 “No del bien del imperio trato ahora,
 “Ni de mover tan poco vuestro zelo,
 “Y consejos pedir sobre el destino
 “De la gran Roma, y pueblos conquistados,
 “De hacer la paz, ó de emprender la guerra;

“Cosas, en que el callar tan solo os toca.
 “ De un pez se trata aqui; juzgad prudentes,
 “Que salsa podrá ser mas oportuna.”
 El senado votó caso importante!
 Y al Rodaballo dió salsa picante.

Pudiera yo para adornar mis cantos
 Decir otros mil rasgos conocidos,
 No poco interesantes, y pudiera
 Cien crónicas citar; pero dejemos
 Las cocinas antiguas: ya bastante,
 Se há dicho de los Griegos, y Romanos;
 Mas no basta en el día, pues es justo
 Que nuestro siglo coma. La cocina
 Desdeñan con exceso los Poetas
 Sin duda por temer, que si se abaten
 Á asunto tal, deshonoraran su musa,
 Dejando su talento envilecido:
 Las sendas de la tierra no conoce
 Su noble Apolo, que á las nuves vuela:

Soberbios á caballo en el Pegaso
 Las cortes solo habitan ó el Olimpo;
 Mas yo modesto amigo del sosiego
 De rusticas moradas,
 Ciño mi musa á ideas moderadas.
 Delille en versos nobles, armoniosos
 Há formado del campo bellos cuadros;
 Pinta al hombre cercado de arroyuelos,
 De amenas praderias, y en los bosques
 En sus dulces delirios embebido,
 Y con mil varios juegos en su Casa.
 Admiro yo estos rusticos placeres;
 Pero jamas al Hombre de los Campos
 Veo comer, y si es posible, quiero
 Reparar este olvido imperdonable.
 Dignense mis lectores, si se estima
 Mi musa en este punto,
 De perdonar mis versos por su asunto.

Traducido por: Don Manuel Pedro Sánchez salvador (1818).

Fuente: Arquéstrato. 1818. La gastronomía, o el arte de comer. Henrique Bryer, Bridge-Street, Blackfriars. Londres, Inglaterra.



Analectas

El vino, del Corregidor Mejía

Adán Felipe de Mejía y Herrera nació en Lima el 22 de septiembre de 1896. El Corregidor como le llamaban sus amigos y seres queridos jamás firmó sus artículos y publicaciones, pero se le reconocía de inmediato por su estilo inconfundible.

Adoptó dicho sobrenombre cuando vivía con su abuelo y tíos en el distrito limeño de San Miguel, era el año 1924, a quienes siempre les corregía las faltas gramaticales, incluso al hablar, de allí que le llamaron El Corregidor.

Su padre Adán H. Mejía fue un médico destacado de la ciudad, y su abuelo, don Hilario, era un querido y reconocido boticario de la capital, su negocio siempre fue un lugar de visita del Corregidor desde muy pequeño, motivado por la manse- dumbre, prudencia y sabiduría de su

abuelo que muy cortésmente aten- día a sus visitantes ante la mirada inquieta y curiosa de su pequeño nieto.

El Corregidor fue formado en la facultad de letras de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, y en 1928 ingreso como colaborador al diario El Tiempo, donde publicó una serie de crónicas limeñas con el título “De la viandanza urbana”, y también “Exhumaciones” a modo de críticas a los escritores de la época.

En 1934 escribió en “El hombre de la calle”, luego, desde fines del mismo año trabajó en “La revista sema- nal”. En 1937 se fue a “Universal” y sus últimas publicaciones fueron en “La Prensa” a partir de 1946 con los títulos “Ayer y hoy” y “Puntadas sin ñudo”; hasta que falleció el 5 de mayo de 1948.

El Corregidor fue un cronista humorista, utilizó muchos neologismos de su propia invención, con un estilo propio y fácilmente reconocible por sus matices; “era como una especie de oftalmología preventiva, que aliviaba al lector, alejándolo de miopías. Cuando había ya aglomeración en todas partes, veredas, calzadas, cines, escuelas, universidades, hospitales, etc..., las palabras de El Corregidor iban holgadas, como por una plaza, pero diestramente encaminadas”, así lo describe su amigo de la infancia Juan Francisco Valega en el prólogo de la primera edición del libro “Ayer y hoy” que publicó en 1959 con la recopilación de las crónicas limeñas que en La Prensa había escrito El Corregidor.

Crónicas que además se ocupan de los usos y costumbres de la cocina

limeña, porque El Corregidor era, además, un apasionado amante del arte de cocinar, lo que dejó nítidamente plasmado en muchos de sus escritos.

Juan Francisco Valega señala que “la vida de Adán Felipe Mejía, llamado El Corregidor, fue asendereada, congojosa, pero su máscara era risueña ó sonrisueña. Era bohemio en el más alto sentido del vocablo, en el de hombre bueno y libre. Fue un gran luchador a quien todos tenían por holgazán. Pero, su dolor, hecho risa eterna, le ganó la inmortalidad”.

En esta edición recogemos una de éstas crónicas extraordinarias donde se ocupa del vino y del arte de beber en la Lima de entonces, para su disfrute.

“Era como una especie de oftalmología preventiva, que aliviaba al lector, alejándolo de miopías”

EL VINO

Todos los países de empuje tienen su típico licor, y se embriagan con él, abiertamente, sin hipocresías ni zoncetas.

¡Y se emborrachan los días de las conmemoraciones nacionales!

¡Felices!

¡Alzando el vaso!

¡Chocando los cristales hasta que salten en astillas!...

¡Orgullosos de su tierra natal y el patrio líquido enardecedor y espirituoso!

¡Alegres!

No todos los países de la tierra disfrutan de licor nacional y de embriagueces privativas.

¡No!

Poseer licor propio, quiere decir que se tiene abolengo y trayectoria y luminosidad.

Que se influye en la historia del planeta.

Que se hace historia.

¡Que se es historia pura, ya que la historia no es el occiso pasado memorable, como quieren decir los rutinarios repetidores de las repiterías... sino el presente vivo!

Es presencia la historia...

Es civilización

¡Y una manera propia de beber, es cultura!

¡Es aporte!...

¡Vigor!

¡Influjo mundanal!

¡Personería!

¡Vida!

¡Viada!...

¡Fuerza!

¡Carácter!

¡Poderío!

¡Pujanza!

Los ingleses tienen su whyskey.

Los franceses, coñaque.

Los alemanes, sus cervezas...

Los rusos, vodca.

Los yanquis, mezclas endemoniadas.

Los belgas... ¡el ajenjo!

Los chinos, aguardiente de arroz.

Los catalanes, anicete del mono en Badalona...

Y los peruanos... ¡chicha y pisco!

Mas los griegos de Homero... ¡el vino de uva!

En puridad:

¡Sólo hay cuatro culturas en el terreno de la dulce embriaguez!

El griego, con su vino de uva.

El peruano, con su chicha dorada de maíz.

El alemán con su cerveza.

Y el árabe sensual, con su alambique destilador de alcoholaturas...

Todo los demás es confección...

Refinamiento.

Menjurje.

Corruptela.

Decadencia.

Combina...

Quieras que no, la más dulce embriaguez es la de uva.

Más natural.

Más fresca.

Más lozana y alegre y eglógica y jocunda.

La cantaron:

Virgilio

Horacio.

Ovidio

¡En versos inmortales!...

¡Aquel divino ciego, Homero Melesígenes, ha bebido del vino generoso de la vida de la viña de Grecia y halo cantado en versos que los dioses olímpicos escuchaban con gusto y se sabían de memoria!

¡Exámetros celestes!...

El Padre Baco, viejo dios crapulón y regodeos, protegía la viña sobre todas las cosas.

¡Oh, las paganas libaciones!

¡Las vacantes celestes... y rosadas!

¡Chipre!

¡Falerno!

¡Paphos!...

Después...

Vinos de Italia, leves.

Vinos de España, firmes.

Vinos de Francia, hábiles.

¡Vinos criollos!

¡Peruanos!

Vino de Chíncha a tono de rubí.

¡Cachina!

Ica, multánime.

Moquegua, generoso.

Calango, retinón

Rinconada de Mala, edulcorino...

Surco, fácil al gáznateo.

Madgalena del Mar, pintoso, aborgoñado, oloroso a palillo.

Pedregal, azambado.

¡Cultivemos la vida y salvemos el vino, que es uno de los pocos
placeres que restan al humano!

¡Ah, nuestros viejos vinos peruanos que nos entusiasmaban!

¡Oh, nuestros piscos!

¡Oh, nuestras uvas de todos los colores y de todos los gustos y todos
los tamaños!

Los toneles enormes.

Las bodegas plétóricas.

Los pámpanos... honestos... castos... taperos...

Los sarmientos robustos, como boas, en los campos iqueños, rendidos
bajo el peso de apretados racimos tamañazos...

¡Y el placer terrenal incalculable de beberse un buen vaso de vino
pinturero, a la sombra sedante del parral, al crepúsculo, mientras
canta la acequia y los grillos taladran... y se dirige en paz un pollo gordo
enternecido en jugo de tomate, que se ha comido con anterioridad!!

¡Se pone el sol!...

¡Cae la noche!

¡Llega la felicidad!...

Fuente: Mejía, Adán Felipe (1959). Ayer y hoy
(Recopilación y prólogo de Juan Francisco Valega)
(1ª Edición). Lima: Ediciones Tahuantinsuyo.







Analectas

Apuntes de mi padre

Por: Augusto Dalmau

En un maletín de cuero negro, aquel que seguramente mi padre, don Sixtilio Dalmau, llevó consigo a sus reuniones y jornadas de trabajo, encontré una serie de manuscritos de gran valor por su contenido y que rápidamente identifiqué por su letra, un poco rauda pero dibujada con nitidez.

Al leer cada uno de sus escritos descubrí, emocionado, otra de las virtudes de un hombre que dedicó su vida entera a promover la educación y los servicios turísticos en

el Perú, a través de sus versos puedo entender esa mágica relación que siempre existió entre él y este país maravilloso, un lugar tan grande como su amor por la patria, y a la vez tan acogedor como siempre fue él con su familia y sus amigos, por eso, en esta publicación quiero compartir con ustedes parte de su intimidad hecho verso, una mirada del alma de aquel hombre que luchó indomablemente por hacer realidad la existencia de la universidad Le Cordon Bleu en el Perú.

***Augusto Dalmau, vicerrector de
la Universidad Le Cordon Bleu***

Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

Fragmento de minuto

He visto nacer las aguas del río en una fuente muy alta
y con cristalinas carcajadas resbalarse
por la espinosa ladera de un cerro rojizo
—quizá si teñido por la sangre de guerreros conquistadores, de caballeros de capa, de
aquellos que valientes y fieros luchaban por la elegida de su corazón—
y con quiebros de serpiente herida,
caer a los pies del bruto petrificado
y luego de pensar su ruta, de consultar con su sino,
enfilarse al azar dando tumbos, dando saltos.

Las he visto alegres burlar a las rocas de filudas caderas,
como burla un niño al peligro en su mano,
sonreír a los leños que corren dentro de sus gotas y lastiman sus carnes; y con jadeante
latido seguir su empinado camino, afrontando desconocidos misterios.

Más tarde, el reposo invade su mente y su cuerpo se inunda de sudor;
y tranquilas, perdidas, indagar su sendero
y en perezosas maneras estirar sus brazuelos
en inútil afán de jugar con los cerros que aprisionan su lecho.

En su devenir no miraron atrás y tarde, muy tarde,
casi entrada la noche en su vida,
se dieron cuenta de su lejanía
al sentir en sus labios el beso del mar.

Las he visto en su loca aventura
proseguir su camino hacia su meta segura,
y yo, las he sentido rasgarse las entrañas
y golpearse las sienes en estéril lucha
al tratar de apartar de su trocha
aquellas masas grisáceas que dificultaban su andar majestuoso.

Y he llorado al sentir en su alma la mía.

Y he llorado al saber tu desdén;
y me ha dicho aquel árbol de cuya sombra abusaba
y a quien mi mano nerviosa
le arrancó aquel trozo de vida para jugar impaciente,
que llore, que aumente las aguas del río
y yo no lo he hecho;
no quiero que beban las aguas amargas de mi dolor escondido.

Y he visto a las aguas seguir infinitas.

Escrito por: Sixtilio Dalmau Castañón





Gloria Hinoztroza en la presentación de su publicación con el periodista Raúl Vargas en la 23 FERIA Internacional del Libro de Lima.

Fotografía: Andrew Gibbon / Universidad Le Cordon Bleu

Libros y publicaciones

La cocina del Perú

De Gloria Hinostraza



La cocina del Perú, relatos tradicionales es la primera publicación desarrollada por la Universidad Le Cordon Bleu y editada por Editorial Planeta, que reúne datos históricos con formas tradicionales de preparación de ochenta recetas de cocina cuidadosamente seleccionadas por su autora Gloria Hinostraza, reconocida chef e investigadora y difusora de la cocina peruana.

Esta primera edición es un testimonio valioso de la riqueza cultural que ofrece el Perú, un país reconocido en el mundo por su biodiversidad, patrimonio histórico y exquisita culinaria. Un país donde la experiencia de comer se mantiene como un ritual mágico-religioso, donde el comensal y los frutos del mar y la tierra se relacionan armoniosamente a través de sus sabores, aromas y emociones.

La cocina del Perú, relatos tradicionales recoge las técnicas ancestrales en el tratamiento de los alimentos originarios de la tierra de los Incas y de cómo fueron mestizándose con los productos que llegaron a América desde Europa en la época colonial, dando lugar a una de las mejores comidas del mundo. Por ello, alcanzó el primer lugar en el Gourmand Awards 2019, considerado como el mejor libro del mundo en la categoría A15 (Cooking school / Education).

Esta publicación fue presentada en la Feria Internacional del Libro de Lima 2018, y los comentarios estuvieron a cargo del destacado periodista peruano Raúl Vargas Vega, reconocido promotor de la gastronomía peruana.

Por Raúl Vargas*

Me es particularmente grato participar en esta presentación del libro de Gloria Hinostroza Clausen, no sólo por ser testigo de su prolongada actuación gastronómica, sino también porque está su estirpe ligada a la de Rodolfo Hinostroza, gran poeta y gastrónomo, asimismo —y desde otra perspectiva—, porque soy testigo de su entrega docente, en la que ha participado como alumna una nieta mía. Hay, pues, fundadas razones para comentar un libro cuyo afán principal es reclamar la peruanidad ancestral de nuestra comida, que en los tiempos que corren, se suma a una corriente valorativa de nuestra cocina, pero que en su caso reivindica el legado prehispánico, profundamente asentado en la gastronomía nacional, la de nuestro tiempo.

Simplificando, podría alegarse que como en tantos otros connotados casos, la cocina tiene una raigambre más profunda que los tiempos que nos tocan vivir. Hay una herencia, una progenie, un sortilegio que yace en lo profundo de nuestro quehacer alimentario y gastronómico. No es que a la postre seamos mucho más comelones que nuestros congéneres —en todas partes se cuecen habas— pero sí ocurre que en algunos sitios el alimentarse se convierte en una actividad central, gratificante, definitoria, ritual. En ese caso comer no es sólo un goce sino una apuesta civilizatoria y gratificante de la existencia.

Sin embargo, la construcción de un acervo culinario no es algo fácil, teniendo en cuenta que cada tiempo, época y escenario son cambiantes y encierran prejuicios, disparidades y la percepción equívoca que, para definir un rasgo vital de una cultura o civilización, debe imponerse una visión estatutaria de costumbres y gustos. Suena irritante, pero es ineludible hacer un cambio en el célebre dicho; dime lo que comes y te diré quién eres.

La aventura americana de España —primera aproximación europea a culturas diferentes e igualmente avanzadas— supone un gran asombro, pues se constatan razas, culturas, costumbres distintas y —construyendo un error histórico— absolutamente diferentes a aquella España, asimismo rezagada en relación con otros países europeos. De un sopapo, se desconoció la cultura de los pueblos americanos, cuyas civilizaciones tuvieron muchos exponentes y su alta cima en los casos mexicano y peruano.

Es verdad que se puede alegar que el mestizaje consiguiente entre el encuentro americano y España puede significar una transfusión de influencias mutuas, pero no se puede ocultar que el tránsito de un desprecio por lo desconocido, a la asimilación de lo nuevo toma tiempo y deben vencerse sus inconsistentes prejuicios. El período colonial, que podría llamarse un

*Allí
comienza
Piru o Pirue
que, según
la autora
de este libro,
significa “el
almacén de
todas las
cosas”*



período desigual de mutua e incomprendida asimilación era también el del crecimiento de un mestizaje cuya fuerza no es similar a cuanto ocurrió con la experiencia colonialista en África o Asia. El asombro americano es, en ese sentido, particularmente atrayente porque nos da pie a una fusión de modos de vida, costumbres e ideas que se han ido progresivamente complementando medianamente de la Europa colonial.

Como ocurre siempre, el primer motivo de comparaciones de costumbres es la alimentación puesto que el recién llegado tiene que asumir que para seguir viviendo tiene que comer lo que encuentra. En el caso americano era como sacarse la lotería porque se encontró variedad, creatividad, sabor con inherente capacidad productiva, de la que dan buena cuenta las culturas americanas en general, y en especial las azteca e incaica. Bien puede decirse que el mestizaje empieza entre nosotros en y con la comida.

Estos alcances existen ejemplarmente en el libro de Gloria Hinojosa porque ante cada plato ella da cuenta de las influencias que entran en juego y así la llamada comida criolla va dando cuenta paso a paso de la confluencia de gustos, sabores y técnicas gastronómicas. La consagración de este mestizaje no es inmediata y existen cronistas peninsulares que hacen de tripas corazón para aproximarse a tres

capitales productos originarios: la papa, el maíz y el ají. En materia de carnes y pescados tienen que dar cuenta de productos absolutamente desconocidos por Occidente como son los auquénidos y aves inéditas y la proeza multiplicada de los productos marinos que son motivo de mención inmediata por parte de los cronistas.

El ensamblaje de productos europeos y americanos tenía inevitablemente que producirse, y obviamente los productos locales por número, variedad y costumbre —alimento sustantivo para todos por igual, he ahí otro contraste— se impone casi inequívocamente de inmediato, pues no había otra alternativa en los inicios. Allí comienza Piru o Pirue que, según la autora de este libro, significa “el almacén de todas las cosas”. Los conquistadores encuentran, efectivamente, una política de alimentación que alcanzaba a toda la población, no obstante, la enorme variedad geográfica, una infraestructura agrícola y de almacenaje igualmente extendida. Por otra parte, se había desarrollado una política de producción, almacenaje y distribución. Como anota Gloria Hinojosa estos rasgos civilizatorios les permitió a los incas incrementar la calidad y diferencia de los productos, en función de las diferencias geográficas, progresivamente creando una política alimentaria basada en la reciprocidad, la mita, el trueque y la disciplinada distribución de productos.



Maíz morado único del Perú

Al llegar los españoles al Perú encuentran pues una red civilizatoria ya establecida y sobre ella rigen un sistema que, si bien atenta contra arraigadas costumbres y disciplinas, busca que concuerde con las formas de la conquista hispánica. Hay que decir que este proceso de conquista e instalación virreinal habrá de significar un resquebrajamiento del orden anterior y se producirán avances y retrocesos que, desde el punto de vista gastronómico, lleva a la autora a señalar la existencia de un marco “de una gran cocina que cuenta con más de tres mil platos creados hace miles de años en el esplendoroso Peru o Pirue”.

Ocurre con la comida y la gastronomía que por ser base de la alimentación universal su característica primordial es que están abiertas todas las corrientes y si bien se puede señalar un marco nacional propio, también se coincide en que todos los progresos forman parte de una culinaria mundial. Hay países que por circunstancias históricas tienen ocasión de enriquecer su repertorio gastronómico y, tratándose de América del Sur el Perú es un exponente primordial de esta empresa culinaria múltiple, dispuesta a aceptar influencias e insertarlas en el repertorio propio. Así, además de los aportes de las múltiples regiones del Perú, sus departamentos y provincias, se destacan los cruces e intercambios que hacen de la cocina popular un magma diverso y al mismo tiempo perteneciendo a un tronco común.

Pareciera que estamos únicamente hablando de una obra de antropología o de sociología peruana, cuando por el contrario es al mismo tiempo que una concentración de opiniones sobre el aporte de la culinaria en la sociedad peruana, una guía autorizada y sapiente de los fenómenos socioculturales y su expresión inmediata en la gastronomía.

No es una tarea fácil seleccionar, como dice la autora, “en el marco de una gran cocina que cuenta con más de tres mil platos creados hace miles de años”, cuáles son los aportes emblemáticos en una colección preliminar como la que comentamos. Pero al mismo tiempo es entrar a un terreno de intercambios culturales, de coincidencias afortunadas, que facilitan el que identifiquemos al Perú como una gran fuente de inspiración gastronómica y de multiplicidad sociocultural. Hablamos de una guía puntual y didáctica para ampliar los horizontes gastronómicos de cualquier hogar nativo.

Como es natural se empieza por el repertorio de los principales productos peruanos: el maíz, la papa, el ají, el pescado, el camarón, entre otros. Se reseñan luego las entradas, fuentes primeras de contentamiento cuya función es aguzar el apetito con variedad colorística. Anticucho de corazón cuyo nombre en quechua quiere decir “comida ensartada” marinada lujosamente para asarse, que de ser alimento a la parrilla



con corazón de llama o alpaca, se mezcla con cocina árabe de corazón de res. Cangrejos reventados, típicos de la costa norte, especialmente Chiclayo y antes de asarse se los remoja en chicha de jora. Y ya que estamos poniéndonos más lujuriosos, podríamos citar la causa colonial con escabeche de camarones, o la causa rellena de langostinos en crema de rocotos, primordiales homenajes a la papa inmemorial.

“Hablamos de una guía puntual y didáctica para ampliar los horizontes gastronómicos de cualquier hogar nativo”

Continuamos con platos heráldicos: el cebiche de pescado o de mariscos a la norteña, a la piedra, los chicharrones de cerdo, heterodoxo cebiche de pato, de neta estirpe huachana, el lambayecano chinguirito, los nunca bien poderosos y democráticos choros a la chalaca, variados escabeches, sobresaliendo el de gallina, la jalea de pescado, el majao de yucas y la nunca bien ponderada ocopa de camarones de la Arequipa volcánica. Y así por el estilo identificando usos de la papa (rellena, a la huancaína) el maíz (parpas o humitas) o pastel de choclo, patitas con maní, pulpo al rocoto o relleno de lomo, solterito, los epónimos tamales rojos o verdes, tiradito de pescado o yuquitas rellenas de langostino.

Como podrá apreciar el oyente, una manera de indicar que hablamos

solo de entradas, por lo tanto porciones menos ostentosas, se usa el diminutivo. En todo o casi todo término es ‘ito’ para llegar a los estómagos ahítos.

El líquido sustancioso

Las sopas son, en efecto, un capítulo aparte de la culinaria criolla. Adonde vaya usted verá un letrero que anuncia sopas o chupes o aguaditos. Y no se le ocurra encontrar diferencias pues las sopas son el soporte básico para calentar el cuerpo y alentar al comensal para empresas venturosas. Quizá se incline por el lujoso chupe de camarones —Felipe Adán Mejía, El Corregidor, lo llamó “la Venus de Milo del sopeo peruano”— pero igualmente sentía nostalgia criolla por el sancochado, el puchero, el chairo, el aguadito, chupe de piedra, o de quinua, espesado, pebre, parihuela, shambar, entre otros. Nuestra sangre no sería la misma si no hubiera existido esta enorme variedad de líquido mirífico, milagroso, alimenticio.

Todavía hay sitio para los fondos

Si el oyente esperaba que todo lo anterior era más que suficiente para entender la extensa variedad de la cocina peruana, obviamente se queda corto: nos faltan los platos de fondo donde se reconfirma que si hay pocos lugares donde se vive para comer, el Perú es de los que ocupa primerísimo lugar.



Ajís peruanos

Después de piqueos, entradas, tentempiés o bien me sabe, como si no hubiera pasado nada, venían los platos de fondo, lo que supone que hay que colgarse servilleta, correr un punto más la correa y pensar que se está ingresando al paraíso. Los dueños de casa dejaban parte de su fortuna en estas celebraciones y los padrinos sumaban también varios cientos de soles para hacer que la fiesta fuera cumplidora y objeto de futuras alabanzas.

La autora nos recuerda una mención de Ricardo Palma a propósito de un banquete cumplidor de los diez mandamientos: En 1608 los dominicos daban un banquete a las congregaciones de agustinos y franciscanos, ¡i qué banquete!: Hubo sopa teóloga, fritanga de menu-dillos, pavo relleno, carapulca de conejo, estofado de carnero, pepián y locro de patitas, carne en adobo, San Pedro y San Pablo y pastel de choclo. En otras palabras, el des-piporre gastronómico. Recordemos ahora los tiempos que corrido en nuestro siglo surgen, desfilan, asombran: adobo de pescado, ají de gallina, ají de pato a la moda de Chepén, arroz con mariscos (calamares, conchas de abanico, pulpo, cangrejo), arroz con pato a la chichayana, arroz con pollo, cabrito al vino tinto, caiguas rellenas de lomo (¡qué tal lujo!), camarones rellenos con miel de maracuyá, capchi de

setas, carapulca con medallón de lechón, cau-cau, cauche de queso, cuchi kanca, cuy chactado, frejoles con pavo, frito norteño, juane, lenguado a lo macho, locro de camarones, lomo saltado... y aquí nos detenemos para un respiro.

Conforme se avanza en esta marcha del sabor, de la exageración y del rompe y raja habría que añadir licores y dulces, cuando ya la tarde está cediéndole espacio a la noche.

Es posible que los tiempos hayan llevado a reducir algunos de estos excesos, pero la costumbre criolla continúa y forma parte del quehacer y saber de la sociedad peruana con el añadido que hoy muchas de estas recetas y platos ya no son privilegio de determinada región o ciudad, sino que se suman a la corte faraónica del Perú, pobre pero espléndido y pachamanquero.

Felicitaciones a la autora de libro apetitoso Gloria Hinostroza Clausen y sigamos su ejemplo no sólo para continuar con la tradición sino también para reforzar el turismo, la visita a este provecho almacén de pitanza y alegría. No estaría mal que culmináramos cantado, junto con el Compadre Guisao: "Siendo el agua un mal brebaje, yo propongo que, en el día, se tienda una cañería del Pisco hasta Ferreñafe".

“Los dueños de casa dejaban parte de su fortuna en estas celebraciones y los padrinos sumaban también varios cientos de soles para hacer que la fiesta fuera cumplidora y objeto de futuras alabanzas”

(*) Comentarios del periodista Raúl Vargas en la presentación del libro “La Cocina del Perú” el 3 de agosto de 2018 en la Feria Internacional del Libro.

**Best in the world
Gourmand Awards 2019**



La cocina del Perú, relatos tradicionales

Autor: Gloria Hinojosa Clausen

Premio: *Best in the world – Gourmand Awards 2019.*

Editado por: Editorial Planeta Perú S. A. (2018).

Producido por: Universidad Le Cordon Bleu.
Av. Salaverry 3180. Magdalena del Mar. Lima. Perú.

ISBN: 978-612-319-340-9

Depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2018-08868



Libros y publicaciones

Mujeres del agua

Mujeres del agua son tres publicaciones editadas por la Autoridad Nacional del Agua del Perú (ANA) para poner en valor la participación de las mujeres peruanas en la gestión integrada de los recursos hídricos a través de sus valiosos testimonios sobre las experiencias del cuidado y uso sostenible del agua así como durante sus procesos productivos.

Testimonios de usuarias agrarias que pertenecen a la Junta de Usuarios Chancay Lambayeque (Chiclayo), a la Junta de Usuarios de Mishquiyaku (Tarapoto) y a la Junta de Usuarios Chili Regulado, Ampato Sigwas Quilca, Yura y Pampas de Majes, en la cuenca Quilca-Chili (Arequipa).

Estas tres publicaciones buscan destacar el rol que cumplen las mujeres dentro de las 125 juntas de usuarios de agua que existen en el Perú, conformadas por 188,925 varones (68,4%) y 87,605 mujeres (31,6%), sin embargo, su participación como integrantes de las juntas directivas a nivel nacional es todavía menor: 99 mujeres y 895 varones.

Mujeres del agua recoge los testimonios de un grupo de mujeres involucradas en la gestión del agua, mediante relatos colectivos, cercanos y humanos, se muestra el rol que cumplen ellas como usuarias del agua, gestoras, capacitadoras o dirigentes; y también como madres, esposas, profesionales y educadoras.

Ing. Lidia Gaona

Fotografía: Autoridad Nacional del Agua - ANA

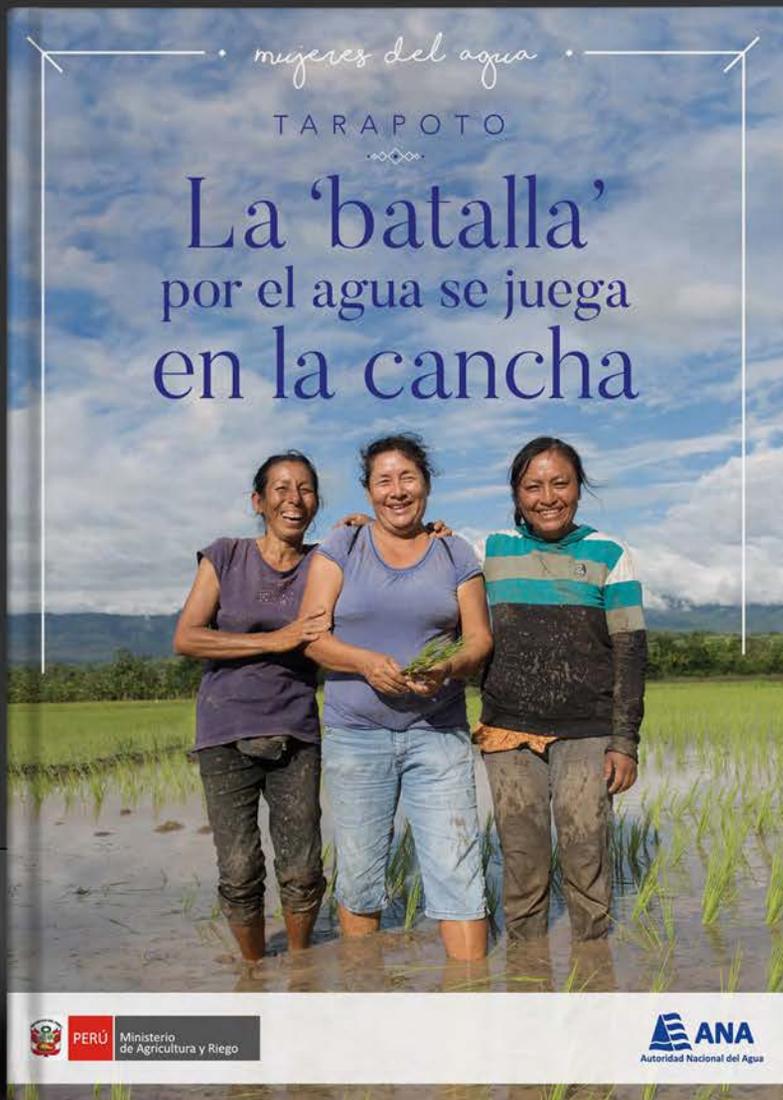
Lidia Gaona es una mujer que ha tenido una vida tan complicada como el cauce de un río de montaña. Que hoy sea ingeniera agrícola fue casi un milagro. Tuvo que huir de su Cajamarca natal, por la noche, ayudada por su madre porque su padre se negaba a que ingresara a la universidad. Sin embargo, estudió en la universidad Pedro Ruiz Gallo de Lambayeque donde tuvo que vencer otros prejuicios por querer estudiar una carrera de hombres. Aunque han pasado más de tres décadas, los ojos de Lidia todavía se llenan de brillo cuando recuerda esa experiencia. Y su carácter se mimetiza con el agua, un recurso al que ha dedicado toda su vida profesional. Por momentos es tranquilo y delicado como un arroyo; y en otros, intenso y poderoso como una catarata. Ella sabe cuándo le toca asumir cada papel.

“Mi labor consiste en evitar los conflictos y lograr un buen engranaje entre las acciones de la junta y las de las quince comisiones”, señala la ingeniera. Según Lidia, la palabra mágica es diálogo y cree que las mujeres están más preparadas para manejar los temas técnicos y sociales a la vez que generan un clima de confianza y reconocimiento. “El hecho de ser mujer no nos limita. Nosotras podemos con todas nuestras obligaciones: las de nuestro trabajo y las que nos impone la sociedad machista en el hogar. Yo soy madre y profesional y nunca he dejado las cosas a medias”.

**(Tomado de Mujeres del agua - Lambayeque:
La voz puede ser un río transformador).**

Las publicaciones que mostramos a continuación han permitido identificar y visibilizar a las lideresas de la gestión del agua en el Perú, generando interés, motivación y participación de las demás usuarias con el propósito de convertirse en las futuras lideresas.

Asimismo, se ha logrado sensibilizar y hacer entender a los usuarios agrarios que la participación de la mujer es muy importante para conseguir objetivos comunes en la gestión del agua y la conservación de la misma para las nuevas generaciones.



Mujeres del agua – Tarapoto:

La batalla por el agua se juega en la cancha

Autor: Autoridad Nacional del Agua

Editado por: Autoridad Nacional del Agua. (2019).

Calle Diecisiete 355, Urb. El Palomar, San Isidro. Lima. Perú.

Depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2019-04561.



***Mujeres del agua – Lambayeque:
La voz puede ser un río transformador***

Autor: Autoridad Nacional del Agua

Editado por: Autoridad Nacional del Agua. (2019).

Calle Diecisiete 355, Urb. El Palomar, San Isidro. Lima. Perú.

Depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2019-06440.



***Mujeres del agua – Arequipa:
El futuro del valle se construye en femenino***

Autor: Autoridad Nacional del Agua

Editado por: Autoridad Nacional del Agua. (2019).

Calle Diecisiete 355, Urb. El Palomar, San Isidro. Lima. Perú.

Depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2019-06790.



Tejas de limón, dulce tradicional de la región Ica en Perú

Fotografía: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu

Notas

Los dulces del Perú

Antes de la llegada de los españoles a América no se conocía el azúcar, sin embargo, los cronistas señalan que los antiguos peruanos consumían productos dulces procedentes de frutas y algunos vegetales. Para ello, usaban el sistema de

cahuichado o asolado, es decir, dejaban los productos bajo el sol para aumentar sus niveles de azúcar, así lograron que las ocas y camotes asoleados destilaran miel cuando eran asados; el cronista Fernández de Oviedo (1526) así lo describe:

“...los cuales son muy buenos cocidos, e asados tienen algo mejor sabor o de la otra manera tienen sabor a castañas muy buenas... asados e con vino, son muy buenos de noche y también en olla son buenos... aunque algo ventosos. Pero la batata es aún más delicada y melosa...”

En el Perú antiguo se secaban los frutos al sol y luego los preparaban en mazamoras dulces llamadas apis, algunas de las cuales se siguen consumiendo, siendo la mazamorra morada una de las más conocidas porque se prepara con el maíz morado, un producto oriundo del Perú, y acompañado de

piñas, guindones, guindas o capulí, y espesada con harina de camote. Actualmente la mazamorra morada se prepara también con algunas especias como el anís, clavo y canela, y se endulza con azúcar, convirtiéndose en uno de los postres tradicionales más consumidos en el Perú.

Antúnez de Mayolo (1981) cuenta que la miel de abejas o tocto era muy apreciada en el Perú, esta miel era producida por unas abejas que no tenían aguijón. Cuenta además que hacían una deliciosa chancaca hirviendo la corteza del maguey. También extraían un jarabe dulce y rosado del fruto del molle, que luego de fermentarlo se convertía en chicha. De igual manera sucedía con el algarrobo, un árbol que abunda en el norte del Perú, del que producen una miel espesa, la que conocemos como algarrobina en nuestros días.

Con la llegada de los españoles a América vino el azúcar y las formas de preparación de exquisitos dulces de Europa, y con gran demanda por la nueva aristocracia asentada en el Perú. El cronista Xavier Domingo cuenta que “la inmensa mayoría de conventos de monjas que proliferaron por toda Iberoamérica en los siglos XVII y XVIII, realizaron colosales fortunas con diversos negocios e inversiones entre los que figuraron, desde el primer momento, la pastelería, dulcería y conservería”.

Las monjas de convento preparaban y vendían platos y comidas enteras haciendo uso de viejas recetas españolas, ofreciendo grandes banquetes a los que recurrían a ellas para contratarlas, una práctica que se mantuvo hasta el siglo XIX.

La reconocida chef peruana Gloria Hinostroza nos cuenta que “los conventos fueron el lugar donde las acaudaladas familias de la colonia mandaban a sus hijas para ser educadas y protegidas de los problemas del mundo, pero sin perder sus comodidades. Cada una poseía espaciosas celdas con cocina, dormitorio y baño. Abundaban las criadas indígenas y esclavas negras. Por eso, fue en los conventos donde se efectuó un verdadero mestizaje en la culinaria que fusionó las cocinas de dos mundos, intercambiando recetas y productos nuevos para ambos continentes. Las monjas, hijas de familias acaudaladas llevaban a sus esclavas negras y a sus sirvientas indígenas, quienes fueron las que se convirtieron en las verdaderas hacedoras y protagonistas de este intercambio”.

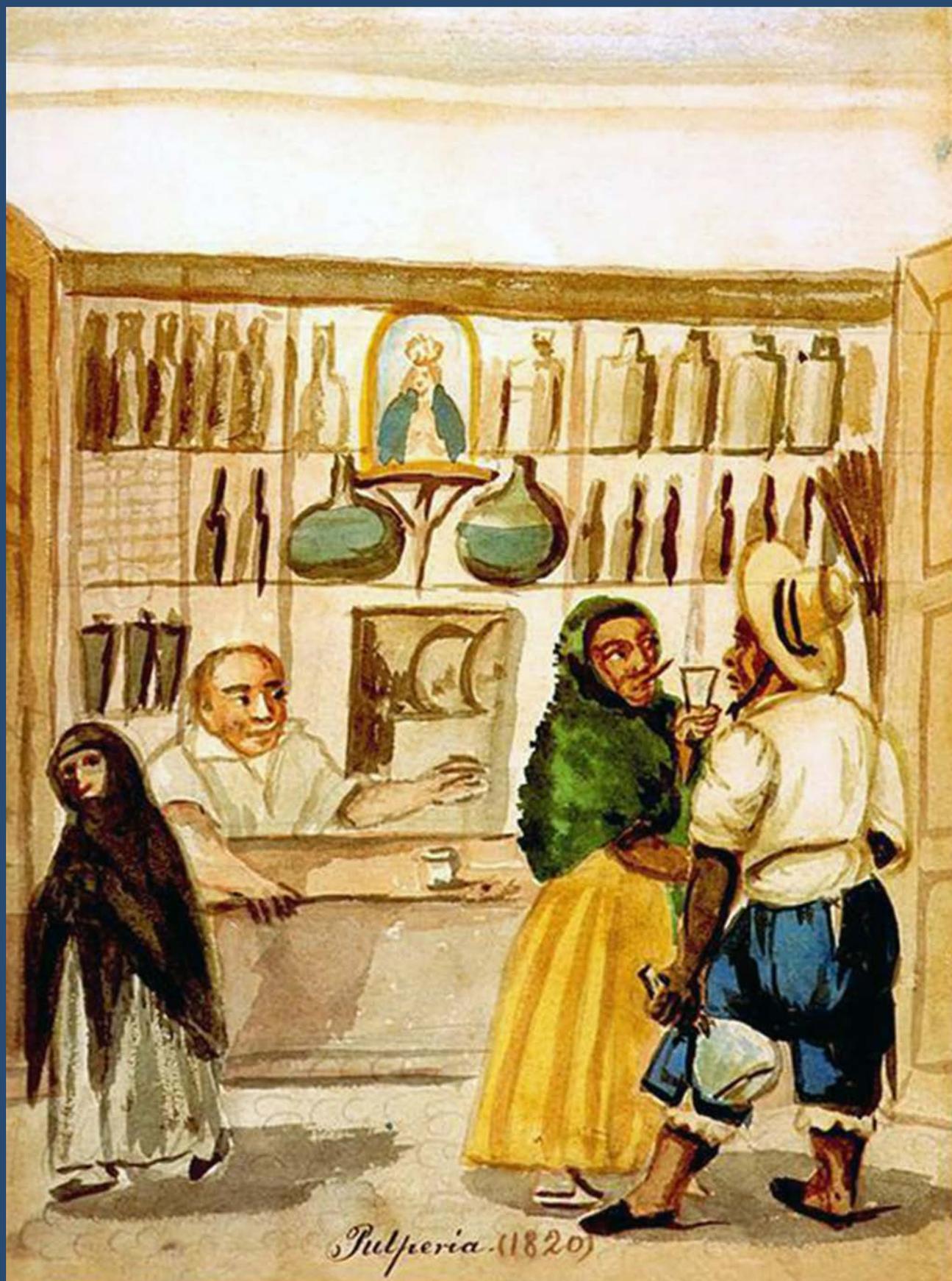
Como podemos ver, los conventos se convirtieron en importantes factorías de la dulcería colonial, en estos recintos las mujeres eran educadas en las actividades propias de las mujeres de la época, donde se practicaba la dulcería, la cocina y todo tipo de manualidades.

Los dulces más finos y laboriosos se crearon en estos conventos, donde se hacían los alfajores de viento, el arroz con leche almenдрado, el bienmesabe, el champú limeño, el encanelado, los guargueros, el volador, el huevo chimbo, el suspiro a la limeña, la mazamorra morada y las deliciosas tejas de limón, por mencionar algunos de estos exquisitos postres.

En esta edición les daremos dos recetas de la pastelería tradicional peruana: la mazamorra morada, un postre limeño sin igual; y las tejas de limón, que con el pasar de los años se han convertido en uno de los dulces tradicionales de la región de Ica, en la costa del Perú, actualmente las tejas se preparan en varias versiones: de limón, naranjas y pecanas.

¡Para su disfrute y buen provecho!

“Los conventos se convirtieron en importantes factorías de la dulcería colonial”



Fuente: *Pulperia*, acuarela de Pancho Fierro (Lima, 1820).

Mazamorra morada

Ingredientes (4 porciones):

1/2	kilo	maíz morado
2	rajas	canela en rama
10	unidades	clavos de olor
1	unidad	piña
1	unidad	membrillo
1/4	kilo	guindones
1/4	kilo	huesillos
100	gramos	guindas
1/4	kilo	harina de camote
1/2	kilo	azúcar
1	unidad	limón
1	cucharada	canela en polvo

Preparación:

Hervir el maíz morado en tres litros de agua con las corontas quebradas, la canela en rama, el clavo, membrillo y la cáscara de la piña hasta que revienten los granos de maíz.

Colar y volver al fuego agregando las frutas secas lavadas y remojadas dos horas antes.

Cuando las frutas estén blandas, agregar la piña cortada en dados medianos y enseguida echar el azúcar.

Disolver la harina en un poco de agua fría, echándola poco a poco, mientras se mueve con cuchara de palo.

Al bajar del fuego ponerle el jugo de limón. Servir en dulceras con canela en polvo espolvoreada.





Fotografía: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu

Tejas de limón

Ingredientes (4 porciones):

Para confitar:

20	unidades	limones grandes
2	kilos	azúcar blanca

Para el relleno:

5	tarros	leche evaporada o
5	litros	leche fresca pura
1/2	kilo	azúcar blanca

Para el baño:

1	kilo	azúcar blanca
1	cucharada	glucosa
1	unidad	limón

Preparación:

Para confitar: Extraer el jugo de los limones y ponerlos a hervir en abundante agua con un poquito de sal.

Escurrirlos y con ayuda de una cucharita, sacarles el hollejo.

Hervirlos nuevamente con abundante agua con sal y repetir esta operación seis veces en total.

Entonces, poner en la olla el azúcar, un litro de agua y los limones que deben hervir durante una hora y media hasta que estén calados. Se cuelean y se dejan escurrir en una rejilla. Cuando se hayan secado, se vuelve a hervir la miel y se bañan los limones sobre la rejilla, dejándolos secar.

Relleno: Poner la leche en una olla gruesa de aluminio o mejor de cobre, agregándole el azúcar que debe hervir hasta que espese. Debe moverse constantemente con cuchara de palo.

Baño: Poner el azúcar con medio litro de agua y la glucosa hasta que tome punto de hilo, entonces se pone en un tazón rociado con jugo de limón y se bate fuertemente con cuchara de palo hasta que se ponga blanco, bañando con este fondant los limones rellenos con el manjar blanco.

Envolver con papel cebolla y hacerles flecos

Referencias bibliográficas:

Antúnez de Mayolo R., Santiago Erik. 1981. La nutrición en el antiguo Perú. Banco Central de Reserva del Perú, Oficina Numismática. Lima, Perú.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. (1526).2011. Sumario de la Historia Natural de las Indias. Red-ediciones. Barcelona, España.





Fotografía: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu

Imagen de colección

Esta es la portada de una publicación de Le Cordon Bleu en 1931, que corresponde a la *Revue illustrée de cuisine pratique*, N° 875, impreso en París.

LE CORDON BLEU

REVUE ILLUSTRÉE
DE CUISINE PRATIQUE

Paraissant le 1^{er} de chaque mois

37^e ANNÉE

N° 875
1^{er} Octobre 1931

Le Numéro :
3 francs

DIRECTRICE

M^{lle} Marthe DISTEL, 

129, Fg. Saint-Honoré, Paris (8^e)
Téléphone: Élysées 35-39
et 71, rue de la Pompe, Paris (16^e)
Téléphone: Trocadéro 32-69

ABONNEMENTS

FRANCE	30 francs
UNION POSTALE.	40 francs
AUTRES PAYS. .	50 francs



Gastronomía y Gestión
Empresarial



Administración de
Negocios Hoteleros



Administración de
Empresas y Servicios



Nutrición y Técnicas
Alimentarias



Gestión de Negocios
Internacionales



Marketing y Gestión
Comercial



Ingeniería en Industrias
Alimentarias

Formamos profesionales para el mundo.