

# Imágenes

## Perú- Mundo

DIRECTORA: LIC. SARA L. TORRES LOVATÓN

AÑO 13 N° 31

S/9.00

R\$ 7.00

\$ 4.00

### AREQUIPA

La Imponente Ciudad Blanca/  
THE STUNNING WHITE CITY

Entrevista a:

**RICARDO ACOSTA R. LA ROSA**

Presidente De Apavit y Embajador  
De la Marca MACHUPICCHU

**PRENSA TURÍSTICA IBEROAMERICANA  
SE DARÁ CITA EN URUGUAY**

### LAGUNA DE LA HUACACHINA

El oasis de América/  
HUACACHINA LAGOON  
The Oasis of America/  
O Oásis da América



1 234567 890128 >



# HUACACHINA Sunset HOSTAL



El Hostal Huacachina Sunset Ica, se ubica en el barrio Huacachina, en las cercanías de la laguna, como de la ciudad, dispone de aparcamiento gratuito, a 5 minutos en coche de Francisco Pérez Janampa y muy próximo al Museo Científico Javier Cabrera.

Amplias habitaciones, matrimoniales -dobles- triples, con vistas al lago, y una terraza impresionante. - desayuno de cortesía, - Servicio de comedor, ofrece variedad de platos y bebidas - bar con amplio salón y discoteca y piscina.

Atención personalizada de su propietaria DORA SIMEÓN ESPINOZA

[info@hostal-huacachinasunset.com](mailto:info@hostal-huacachinasunset.com)

Tel.(056)214870 / Cel.(51)975 925 716

WhatsApp 975 925 716

Email: [doraexploradora2018@hotmail.com](mailto:doraexploradora2018@hotmail.com)



# Imágenes

## Perú-Mundo

DIRECTORA: LIC. SARA L. TORRES LOVATÓN



AÑO 13 No 31  
AGOSTO-SETIEMBRE

### DIRECTORA/EDITORIA

Lic. Sara L. Torres Lovatón

### COLABORADORES

Escritor Periodista Róger Rumrill  
Dalmir Ferreyra

### PRENSA Y MARKETING

Lic. Flora Isabel Haro Wilson

### CORRESPONSAL EN LAMBAYEQUE

Li. Jorge Fernández Salazar

### CORRESPONSAL EN AREQUIPA

Guido Ampuero Linares

### CORRESPONSAL EN LIMA

Cynthia Paredes Cauna

### CORRESPONSAL EN ACRE

Ulises Sánchez Carpio

### CORRESPONSAL EN RONDONIA

Michael Varga Rojas

### ASESOR LEGAL

Abog. Jesús Manco

### DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

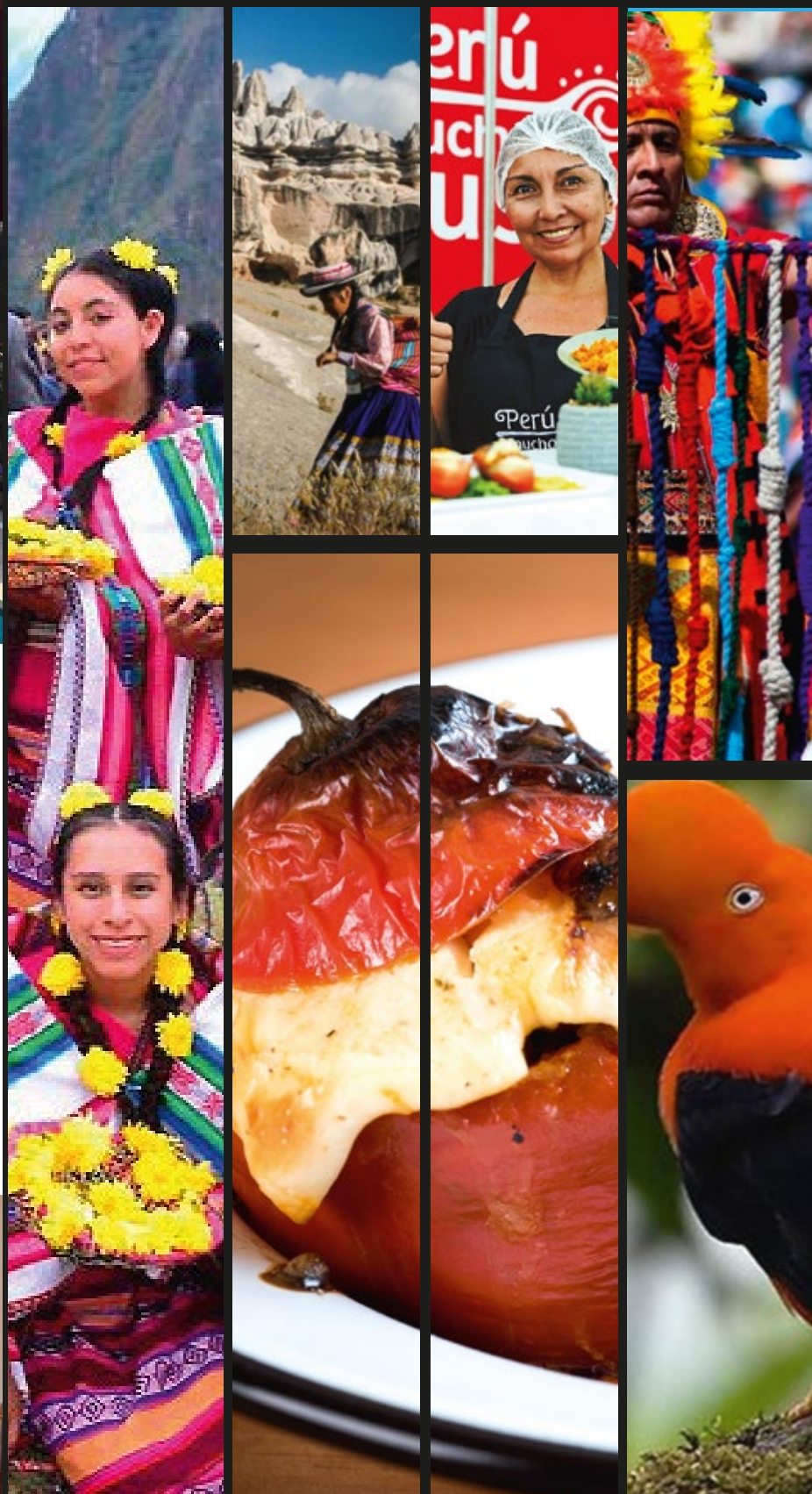
Segundo E. Moreno Pacheco

### CORREO ELECTRÓNICO Y PÁGINA WEB

imagenesperumundo@gmail.com  
tzaralaztenia31@gmail.com

www.imagenesperumundo.com

La Dirección de la revista  
no se hace responsable por  
los contenidos firmados



# SUMARIO

7



**PERÚ SE REAFIRMA**  
entre los principales  
destinos para el  
avistamiento de aves  
en el mundo

8



**ENTREVISTA A**  
Presidente de APAVIT

13



**“PERÚ MUCHO GUSTO” TUMBES:**  
feria gastronómica  
batió récord de  
asistencia en el norte  
del Perú

14



**LA MADRE NATURALEZA**  
ya creo una emergencia

31



**DALMIR FERREIRA**

33



**PETROPOLIS**  
ciudad museo

35



**LUNAHUANÁ**

38



**GASTRONOMÍA**  
AREQUIPEÑA

# 16



**LAGUNA DE LA HUACACHINA**  
Encanto natural y belleza paisajística en medio del desierto

# 21



**El FIPETUR** cumplirá programa de actividades en Colonia del Sacramento, Atlántida, Punta del Este y Montevideo.

# 24



**PROMUEVEN LA INNOVACIÓN TEXTIL** y organiza visita de pymes regionales a Milán capital de la moda...

# 25



**AREQUIPA**

# 41



**ENIGMAS LOS NUDOS INCAS**

# 45



**JAPONESES** celebran la llegada de mandarinas a Japón

# 46



**CLUB LORETO** se Renueva con su Nueva Directiva periodo 2023 - 2025.

# 48



**CARLOS LOPEZ**

# EXPO PERÚ SUR: OFERTA DEL SUR DEL PAÍS PROMOVERÁ COMPRADORES INTERNACIONALES

*Llegan a la Ciudad Blanca representantes de Alemania, Arabia Saudita, Brasil, Chile, Colombia, Dinamarca, España, Estados Unidos, Japón y Rusia, interesados en productos agrarios y de la industria del vestido*

Las empresas del sur del país tendrán la oportunidad de ofrecer directamente su oferta a compradores de Europa, Asia, Norte y Sudamérica al participar en la rueda de negocios Expo Perú Sur 2023, la cual se realizará el 16 de agosto en el marco de la Feria Internacional de Arequipa – FIA 2023, dio a conocer la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ).

Son 69 empresas de Arequipa, Apurímac, Ayacucho, Cusco, Junín, Lambayeque, La Libertad, Lima, Madre de Dios, Moquegua, Puno y Tacna las que sostendrán reuniones con 26 compradores de Alemania, Arabia Saudita, Brasil, Chile, Colombia, Dinamarca, España, Estados Unidos, Japón y Rusia, quienes llegarán a la Ciudad Blanca interesados en la oferta de los sectores de agronegocios e industria para la vestimenta.

Cebollas frescas, ajos, palta, uva, granada, té de especialidad e infusiones, quinua y sus derivados, oréganos y condimentos, hongos deshidratados son algunos de los productos del sector de agronegocios que los exportadores y potenciales exportadores ofrecerán a los extranjeros.

Asimismo, en industria del vestido, se negociarán prendas de tejido de punto y plano de alpaca, así como textiles para el hogar y artículos de decoración.

Los empresarios peruanos para participar en la rueda recibieron capacitaciones sobre temas de oportunidades de mercado y perfil de compradores de Dubai, Colombia y Rusia a cargo de especialistas de las respectivas Oficinas Comerciales en el Exterior (OCEX), además se prepararon en storytelling para mejorar sus habilidades para ofertar y se ejecutaron asistencias técnicas en logística internacional y financiamiento.

Concluida Expo Perú Sur, en la que se proyectan compromisos comerciales superiores a los USD 8 millones, los compradores extranjeros realizarán visitas a empresas de la región y tendrán la oportunidad de conocer los atractivos turísticos de la ciudad de Arequipa.

Esta actividad será complementada con la realización de I Foro Expo Perú Sur: Retos y oportunidades en el mercado internacional para el 2024, que se realizará con la finalidad



de intercambiar información que permita incrementar las posibilidades de exportar a las micro y pequeñas empresas de la macrorregión sur.

La FIA 2023 se llevará a cabo del 11 al 20 de agosto. Esta edición cumple 30 años y además de la rueda de negocios, PROMPERÚ participa con “Lo bueno de viajar” que busca promover la oferta turística de 16 regiones. Lo conforman 44 expositores, entre empresas de turismo, agencia de viaje, operadores, establecimientos de hospedaje y emprendimientos de turismo comunitario.

# PERÚ SE REAFIRMA ENTRE LOS PRINCIPALES DESTINOS

## PARA EL AVISTAMIENTO DE AVES EN EL MUNDO

*El SERNANP ocupó el segundo lugar entre los equipos con mayores registros en el mundo.*



Con 1430 especies de aves registradas a nivel nacional, el Perú se distinguió como el segundo país con el mayor número de registros en el mundo durante el Global Big Day 2022, el mayor evento de avistamiento de aves en el planeta.

Como parte de esta competencia se registraron en total 7670 especies de aves en todo el mundo. Nuestro país contribuyó con el registro de aproximadamente el 18 % de este total, consolidándose, como uno de los principales destinos para la observación de aves a nivel internacional.

El factor clave fue la activa participación de más de 280 guardaparques, especialistas y jefes de 41 áreas naturales protegidas gestionadas por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), organismo adscrito al Ministerio del Ambiente; cuya participación permitió registrar 961 especies de aves.

De esta manera, el Sernanp obtuvo el segundo lugar entre los equipos con el mayor registro de especies en el mundo y el primer puesto en nuestro país con el mayor número de listas registradas (192) en la plataforma eBird.

Entre las áreas naturales protegidas que reportaron los mayores registros de avistamiento este año destacan el Parque Nacional del Manu con 475 especies, el Bosque de Protección Alto Mayo con 215, el Parque Nacional Yanachaga



Chemillén con 191, la Reserva Nacional Pacaya Samiria con 172 y la Reserva Nacional Tambopata con 155 especies.

Cabe destacar además el apoyo y acompañamiento de voluntarios, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales como PROMPERU, YUNKAWASI, entre otras.



# EL TURISMO CONSTRUYE



**Ricardo Acosta  
Rodríguez La Rosa,**  
Presidente de APAVIT

Asociación Peruana de  
Agencia de Viajes y Turismo

**E**stoda una personalidad en el área del Turismo, licenciado en Administración de Empresas por la universidad de Tabajara en Sao Paulo - Brasil, con un Posgrado en Administración Turística, en la universidad del Pacífico en Lima-Perú. En el desempeño de su labor profesional ha tenido diversos reconocimientos por parte de importantes entidades privadas y públicas del Perú y del mundo; actualmente es representante del Foro Latinoamericano de Turismo Alemán y del gobierno de Taiwán.

Según nos cuenta, a su retorno de estudiar Administración de Empresas en Brasil, ya contaba con trabajo, pues su padre tenía una empresa de turismo familiar en Perú, algo que no imaginó, sería el gran inicio de esta actividad turística, a la que se debe actualmente desde hace 37 años.

Expone, "Valga decir que el sector más golpeado en esta pandemia ha sido el sector Turismo", uno de los pilares más importantes de la economía del país, no solo del Perú sino a nivel mundial, representando 4% del pbi. Antes de la pandemia tuvimos 4 millones y medio de turistas, que desde el 2022 ha caído a un millón 600 mil. El Perú es un país a pedir de boca por donde quieran ir, y tenemos precios para todos los bolsillos, hoy en día es una época muy importante para hacer turismo interno entre el sector público y privado, estamos haciendo diferentes ofertas donde nunca ha sido tan económico viajar. El turismo construye, no se autodestruye, el gobierno lo que debe hacer es mejorar, reinvertir dinero en lo que ya tenemos, pero para eso hay que poner un pare a toda esta corrupción que hay, que parece que ya hizo metástasis en el país".

## MACHUPICCHU, destino inspirador en el mundo

Rodríguez la Rosa, fue nombrado Embajador de la Marca Machupicchu, por sus esforzadas labores en favor de la actividad turística de nuestro país, que implica el desarrollo sostenible del turismo y la promoción de la riqueza cultural y natural de Perú

Tal designación se realizó en el marco del 16° aniversario de la declaración de Machu Picchu como una de las siete maravillas del mundo, el pasado 07 de Julio, siendo el teatro Pachacútec escenario de la Sesión Solemne del Consejo Municipal en dicha localidad. Durante el evento, se reconoció a personalidades que trabajan por mantener el estatus de Machupicchu a los ojos del mundo, entre ellas, la Municipalidad Distrital de MP (Cusco) quien nombró al presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo (Apavit), Ricardo Acosta Rodríguez la Rosa, como Embajador de la Marca Machu Picchu en un reconocimiento empresarial por sus denodados esfuerzos de desarrollo, en favor de la actividad turística de nuestro país, invitando también a ciudadanos, turistas y amantes de la cultura a unirse a esta celebración histórica y disfrutar de las diversas actividades preparadas



Con el Alcalde de Machupicchu





*¿Cómo se siente luego de haber sido nombrado como Embajador de la marca Machupicchu?*

“Mas que feliz, me siento orgulloso, es una designación la cual me honra, la tomo con mucha humildad y siento qué hay mucho por hacer, ello me exige triplicar esfuerzos, para continuar reactivando el turismo, con el propósito de incrementar el ingreso de turistas internacionales “Engrandece mi gestión, la misma que está compuesta por un lindo grupo de personas miembros de la Directiva de Apavit Perú, que en conjunto trabajamos día a día por medio de diversas y constantes actividades. Seguiré trabajando de la mano con el sector público para lograr objetivos que permitan hacer más atractivos nuestros destinos turísticos”.

“Es un orgullo nacional el tener un lugar tan maravilloso como Machu Picchu nominado como la séptima maravilla del mundo”.

Asimismo, Rodríguez La Rosa, Propuso mejorar los servicios, como postas médicas, sanitarios y carreteras, y que el Estado invierta, mejorando la infraestructura existente.

Afirmó también que, a mayores ingresos, mayores recaudaciones para ambos sectores (público y privado), que conllevaran a tener un mejor nivel de vida para la población en cuanto a educación y servicios médicos.

Finalmente agregó, que “los peruanos debemos contribuir para salir adelante, teniendo en cuenta que tenemos todo para conseguirlo”. “Para eso hay que ponerle punche y tener presente que vivimos en el país



más rico del mundo donde nuestro límite para mejorar todo debe ser el Cielo”.

Según manifiestan las autoridades ediles, la participación del titular de Apavit Perú en estas celebraciones de aniversario, demuestra el sólido compromiso del gremio empresarial con el desarrollo sostenible del turismo.

A su vez, el presidente de Apavit dijo que la referida fecha de aniversario de Machupichu como Maravilla, es muy significativa, teniendo en cuenta que, con esa nominación nuestro país pasó a estar en la vitrina del mundo, aumentando considerablemente el número de turistas extranjeros a nuestro país.

## El Propósito de las Ferias

El fin de las ferias, es decirles a los potenciales turistas “señores viajen, conozcan”, infórmense de todas las novedades, a las agencias de viajes y al público en general, ofrecer ofertas de reactivación”, hacemos dos por año, una fue el 26 y 27 de abril donde tuvimos 110 expositores y fueron más de 1000 asistentes. La segunda feria anual está prevista para el mes de septiembre. Participaron, cadenas de cruceros, líneas aéreas, asistencias médicas, rentadoras de autos, hoteles, restaurantes. Tenemos prácticamente todos los puntos que forman la gran familia de turismo social.



*“Somos el país más rico del mundo, repito, rico en gastronomía, con un pueblo maravilloso, un clima privilegiado porque acá las temperaturas son uniformes y tenemos tres regiones naturales, costa, sierra y selva; una maravilla y a los peruanos dejemos de ser quizás mezquinos y colaborar todos, al sector público vamos a trabajar por el país, y como digo hay que ponerle pasión, las cosas hay que hacerlas con amor y así conseguiremos mucho”.*



**Continuamos con la entrevista y abordamos temas de fondo en relación a Apavit, Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo.**

### *¿Qué es el APAVIT?*

El Apavit es una Asociación sin fines de lucro, fundada el año 1947, cuenta con 600 asociados y la representación en 15 regiones a nivel nacional PERÚ - ANCASH - AREQUIPA - AYACUCHO - CUSCO - CAJAMARCA- ICA - IQUITOS - JUNÍN - LA LIBERTAD - LAMBAYEQUE - PIURA - PUNO - SAN MARTÍN -TACNA



## Importante anuncio

El presidente de la Agencias de Viajes y Turismo, APAVIT, Ricardo Acosta, anunció la organización de la V FERIA NACIONAL e INTERNACIONAL DE Turismo – APAVIT 2023, los días 28 y 29 de septiembre, a desarrollarse en los jardines del Museo de Arte Contemporáneo de Lima. ‘Gracias a la colaboración de parte de la Alcaldesa de Barranco, Jessica Vargas Gómez al apoyar este tipo de actividades, las mismas que favorecen con la reactivación del sector más importante para la economía del país’

### *Balance y perspectivas en turismo*

*En lo que va del año, el presidente de APAVIT afirmó que la actividad turística en cuanto al turismo receptivo no se ha desarrollado en el primer semestre del presente año, debido a los conflictos sociales ocurridos, especialmente en la zona sur del nuestro territorio nacional, hecho que perjudicó a los rubros pertenecientes a la actividad turística.*



## OMT 2025

**De otra parte, “saludó la designación de nuestro país como sede de la reunión de la Organización Mundial de Turismo, OMT, a realizarse en el 2025”**

*‘Es un hecho muy significativo para la reactivación económica del Perú y vemos que los países extranjeros tienen confianza en que la situación de nuestro país y que en el 2025 esté totalmente estabilizada’, expresó el presidente de Apavit.*

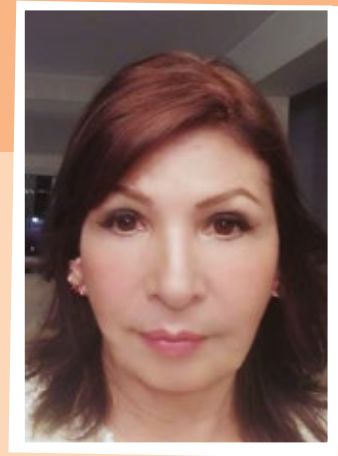
**Para concluir, Ricardo Acosta invocó a los peruanos en general, a buscar la estabilización total del país, en especial la actividad turística.**

*‘El turismo es un sector tan vital en el intercambio nacional e internacional que genera una actividad recreativa de sano esparcimiento de cultura y paz de nuestros pueblos en el mundo. Además, muy importante para la generación de miles de empleos y es por eso que debemos apoyar a su total desarrollo.’*



## La Reactivación de la Economía y del Turismo

*A Reativação da Economia e do Turismo*



Queridos amigos, con el mayor deseo de que la reactivación económica se cristalice en nuestro país, de manera pausada pero segura, como alrededor del mundo. Deseamos también que los conflictos internacionales lleguen a su fin. No existe mejor forma de vida que la convivencia humana en un clima de paz y armonía.

De otro lado, "El Turismo", es un tema del que no podemos dejar de hablar, por ser una actividad de interacción cultural, de paz y concordia, que enlaza pueblos, ciudades regiones y países en el mundo

Ofrecemos un amplio reportaje de Arequipa, pujante ciudad colonial conocida como la ciudad blanca, en ella los destinos emblemáticos de dicha región en homenaje a sus 483 aniversario de fundación española. Les mostramos también, lugares hermosos y emblemáticos como "la Laguna de la Huacachina" conocida como "el Oasis de América", en la ciudad de Ica, y otro distrito con mayor flujo turístico, muy cerca de la capital (Lima), "Lunahuaná", especialmente para los amantes del deporte de aventura.

La cultura ancestral de nuestros pueblos nos conecta con el presente y articula con las culturas de diferentes países del mundo, como el que les brindamos "Los nudos incas".

Saludamos el encuentro de periodistas especializados en Turismo, convocado por el Comité Ejecutivo de FIPETUR, organizado en esta ocasión por el Círculo de Periodistas de Turismo de Uruguay (CIPETUR), con el apoyo del Ministerio de Turismo de Uruguay, de gobiernos departamentales, de instituciones públicas y privadas, así como de empresas referentes del sector, a desarrollarse del 28 al 31 de agosto en Uruguay.

En este proceso de reactivación económica, no podemos olvidar las proezas en los diferentes campos de nuestra industria, no pongamos en la mesa solo los desaciertos. Como sector empresarial y como ciudadanos, veamos de manera transversal, que nos hará más fuertes y más unidos.

El Perú somos todos, debemos construir una civilización donde los derechos humanos sea la cuota y el dialogo la metodología para arreglar nuestras diferencias. Seamos protagonistas del cambio, del mundo que tenemos por el mundo que queremos.

El sector del turismo debería ser la estrategia principal para reflotar la economía, no es difícil lograr, basta la voluntad política de quienes toman las riendas, siendo asertivos en sus decisiones, trabajando de la mano Gobierno y empresariado, apoyando el desarrollo del turismo en las regiones, implementando carreteras, pistas, servicios y presupuesto.

Tenemos fe y optimismo, pese a las enormes dificultades en nuestro país y el mundo, las economías crecerán y la reactivación del turismo, motor de las economías, se impulsarán nuevamente.

Los invitamos a recorrer nuestras páginas repletas de cultura e información, deseando sea de vuestro agrado.

*Caros amigos, com o maior desejo que a reativação econômica se cristalize em nosso país, devagar mas seguro, como em todo o mundo. Desejamos também que os conflitos internacionais cheguem ao fim. Não há melhor modo de vida do que a convivência humana em um clima de paz e harmonia.*

*Por outro lado, o "Turismo" é um tema de que não podemos deixar de falar, porque é uma atividade de convívio cultural, paz e harmonia, que liga vilas, cidades, regiões e países do mundo.*

*Oferecemos uma extensa reportagem sobre Arequipa, prospera cidade colonial conhecida como a cidade branca, nela os destinos emblemáticos daquela região e sua gastronomia, em homenagem aos seus 483 anos de fundação espanhola,*

*Também mostramos lugares bonitos e emblemáticos como a Lagoa Huacachina conhecida como o Oásis da América na cidade de Ica. Outro bairro com maior fluxo turístico, bem próximo da capital (Lima), "Lunahuaná", para os amantes dos esportes de aventura.*

*A cultura ancestral de nossos povos nos conecta com o presente e se articula com as culturas de diferentes países do mundo, como a que oferecemos "nós incas e seus segredos".*

*Saudamos a reunião de jornalistas especializados em Turismo, convocada pelo Comitê Executivo da FIPETUR, organizada nesta ocasião pelo Círculo de Jornalistas de Turismo do Uruguai (CIPETUR), com o apoio do Ministério de Turismo do Uruguai, governos departamentais, instituições públicas e privadas, além de empresas líderes do setor, que será realizada de 28 a 31 de agosto no Uruguai.*

*Neste processo de reativação econômica, não podemos esquecer as conquistas nas diversas áreas de nossa indústria, não coloquemos apenas os erros na mesa. Como setor empresarial e como cidadãos, vamos ver de forma transversal, o que nos tornará mais fortes e unidos.*

*Estamos todos no Peru, devemos construir uma civilização onde os direitos humanos sejam a cota e o diálogo a metodologia para resolver nossas diferenças. Sejamos protagonistas da mudança, do mundo que temos ao mundo que queremos.*

*O sector do turismo deve ser a principal estratégia para relançar a economia, não é difícil de concretizar, basta a vontade política de quem toma as rédeas, sendo assertivo nas suas decisões, trabalhando lado a lado com o Governo e o empresariado, apoiando o desenvolvimento do turismo nas regiões, implementando estradas, trilhos, serviços e orçamentos.*

*Temos fé e optimismo, apesar das enormes dificuldades no nosso país e no mundo, as economias vão crescer e a reativação do turismo, motor das economias, voltará a ser promovida.*

*Convidamo-lo a visitar as nossas páginas, repletas de cultura e informação, desejando seja do seu agrado*

# "Perú Mucho Gusto"



## Tumbes: feria gastronómica batió récord de asistencia en el Norte del Perú

- El encuentro gastronómico convocó a más de 50,000 visitantes superando ampliamente lo proyectado.
- Turistas nacionales e internacionales disfrutaron platos, productos y oferta turística de 53 expositores de la costa, sierra y selva de nuestro país.



macro región norte; así como de los turistas procedentes de Ecuador, nos impulsan a seguir trabajando coordinadamente con nuestros aliados estratégicos para seguir promocionando el turismo gastronómico a través de estos espacios que además permiten poner en valor nuestros insumos y cocina regional.", destacó la presidenta ejecutiva de PROMPERÚ, Angélica Matsuda.

### EXPOSITORES DESTACADOS

Durante la última fecha del Perú Mucho Gusto Tumbes, PROMPERÚ destacó a los expositores en categorías como el "Premio al plato más querido" para la propuesta de Costillar de chanchito a la caja china al vino del Restaurante Ochoa de Tacna.

El "Premio a la innovación" fue para Eco Ayacucho por sus productos Mazomayo hechos a base de productos orgánicos como el café y el cacao. Finalmente, el "Premio a la tradición" fue para el restaurante tumbesino A la vuelta por su propuesta de Arroz con tollito y ceviche mixto.

PROMPERÚ informó que se vendieron alrededor de 58,000 platos. Asimismo, la feria registró ventas por un equivalente a 440,000 soles.

**La siguiente feria se realizará en la ciudad de Tacna del 15 al 17 de setiembre.**

La feria gastronómica "Perú, Mucho Gusto" organizada por PROMPERÚ con el apoyo del Gobierno Regional y la Municipalidad Provincial de Tumbes, llevada a cabo del 11 al 13 de agosto en el Estadio Mariscal Cáceres en Tumbes superó las expectativas y convocó a más de 50,000 visitantes cerrando con éxito la 21ª edición de la reconocida feria.

Las familias tumbesinas, asistentes procedentes de regiones vecinas y visitantes ecuatorianos, disfrutaron de una amplia variedad de platos y productos típicos de 20 regiones del país, así como shows infantiles, presentaciones musicales y activaciones que pusieron la cuota de entretenimiento durante la feria.

"Estamos muy satisfechos por el éxito de la feria Perú Mucho Gusto. La masiva participación del público tumbesino y de la

# “La Madre Naturaleza ha declarado ¡EMERGENCIA MUNDIAL!

Por Róger Rumrill

**E**sta frase que suena a las trompetas del fin del mundo del apocalipsis bíblico pertenece a Al Gore, vicepresidente de EE. UU en el gobierno de Bill Clinton (1993-2001), reconocido ambientalista internacional a quién nadie puede acusar de alarmista ni de profeta del capitaloceno. Simplemente está diciendo lo que todo el mundo sabe, sobre todo las corporaciones extractivistas y los reyes Midas de las multinacionales petroleras. Pero éstas callan la verdad de la emergencia climática en todos los idiomas.

En efecto, la Organización Meteorológica Mundial (OMM) acaba de difundir el pasado viernes 22 de este mes su último informe en la Conferencia Técnica Regional para los países de América del Sur, en Cartagena, Colombia. Las cifras de ese informe ponen los pelos de punta.

Veamos solo algunas de estas cifras y datos. Los glaciares han perdido más del 30 por ciento de su superficie en 30 años. Hay un proceso irreversible de degradación del bosque amazónico. Además, el nivel del mar sigue aumentando, exponencialmente el calentamiento de los océanos no se detiene, la temperatura de la Tierra sigue en aumento y el calor se torna infernal en algunas regiones del mundo, en EE. UU, Europa y la India. En la última semana de julio, el estado de California, en EEUU, es castigado por un calor maléfico sobre los 48 grados centígrados y pavorosos incendios, muy cercanos al Parque Nacional de Yosemite, han convertido en cenizas miles de hectáreas de bosques y han puesto en situación de emergencia a millares de familias que han tenido que ser evacuadas de las zonas de riesgo.

## EL MUNDO PODRÍA MORIR DE SED

Muchas son las causas del cambio climático y la crisis ambiental que amenaza la Tierra y la supervivencia de la especie humana. Sin duda, la principal de ellas es el modelo de uso y consumo de los bienes del planeta, el extractivismo obsceno que está arrasando con los bosques, envenenando los suelos, los ríos lagos y mares. Y, por supuesto, la adicción a los combustibles fósiles de la economía global.

El agua que es el único bien natural que no puede ser sustituido, es cada vez más escaso. Uno de los depósitos y



reguladores del agua dulce son los glaciares que, en el caso de los Andes tropicales del Perú, han perdido ya el 50 por ciento de su superficie.

El agua de estos glaciares alimenta la napa freática del subsuelo, los puquiales, lagos y ríos de los Andes y la Costa, vitales para el consumo humano y para la producción alimenticia. Se estima que el 80 por ciento del agua dulce mundial está dedicado a la agricultura, es decir, a la producción de alimentos.

Pero su uso es dispendioso e irracional. La agricultura industrial de mega latifundios acapara actualmente agua y tierras. Los monocultivos de palma aceitera en países como Indonesia, Tailandia, Malasia y Birmania son grandes productores de palma y, por tanto, consumidores voraces de bosques y agua. El Perú no se queda atrás en la Amazonía. Solo una hectárea de palma aceitera necesita 34 mil litros de agua por día.

Actualmente se producen 72 millones de toneladas de palma aceitera. Solo Indonesia produce 35 millones de toneladas métricas anuales. Hay que imaginar los ríos de agua que demandan esta producción de palma.

El agua subterránea, la napa freática, representa el 97 por ciento del agua disponible en el mundo. Pero está agotándose por el cambio climático y la sobreexplotación. El 40 por ciento de toda el agua utilizada en el riego proviene de los acuíferos.

Literalmente el mundo se está muriendo de sed por falta de agua. Naciones Unidas calcula que 2,200 millones de personas viven actualmente sin acceso al agua potable: 1 de cada tres personas y un promedio de 1.4 millones de personas mueren cada año por enfermedades relacionadas con saneamiento inadecuado.

## Perú, país con estrés hídrico.

Solo en Lima, 1.7 millones de viven sin acceso al agua potable. De acuerdo a "Cooperación", Lima, que tiene 10 millones de habitantes, puede quedarse sin agua porque el Rímac, que provee de agua a la capital del Perú, está amenazada de contaminación por la relavera, como la de Tambo grande, a 90 kilómetros de Lima, que contiene 630 mil toneladas de residuos tóxicos.

Las causas de este peligroso estrés hídrico son, de acuerdo a Andrés McKinley, experto en el tema, alta densidad poblacional, uso intensivo del recurso, el cambio climático y la sobreexplotación de las empresas.

El mismo especialista señala que en los últimos 25 años, los ríos han perdido más de un 30 por ciento de su caudal en casos leves y un 70 por ciento en casos graves. "Los acuíferos más importantes disminuyen a un ritmo de un metro por año y el 80 % de las aguas están contaminadas"

## LA DESTRUCCIÓN DE LA FÁBRICA DE AGUA DULCE MÁS GRANDE DEL MUNDO

El bosque amazónico, que es la fábrica de agua dulce más grande del mundo, está en proceso de destrucción. Además, produce el 20 por ciento del oxígeno del planeta.

Estudios efectuados por un equipo de científicos brasileños y de otras nacionalidades, entre ellos el brasileño Antonio Donato Nobre, han descubierto que un solo árbol del bosque amazónico transpira y suda un promedio de mil litros de agua al

día que fluyen hacia la atmósfera. Si calculamos el flujo de 700 billones de árboles que se estima crecen en una superficie de 5.5 millones de árboles cuadrados de la cuenca amazónica, el total de agua que cada día fluye hacia la atmósfera es de 20,000 mil millones de toneladas métricas. Un verdadero océano de agua dulce.

Por lo tanto, talar un solo árbol, diez, mil o un millón, para sembrar soya, instalar ganadería extensiva, abrir carreteras, extraer madera, plantar mega latifundios de palma aceitera y otros monocultivos tiene un enorme y devastador costo ambiental y económico.

Sobre todo, teniendo en cuenta que de todo el agua que existe en el planeta Tierra, el 98.5 por ciento es agua salada, de los océanos y mares y solo el 2.5 por ciento es agua dulce y de ese 2.5 solo queda en el planeta el 1 por ciento.

Sin embargo, para confirmar la célebre frase del filósofo, poeta y escritor belga, Maurice Maeterlinck, de que el hombre es **la única especie que corta el árbol donde vive**, solo en el año 2020 se han deforestado más de 2 millones de hectáreas de bosques primarios en los 9 países de la cuenca amazónica con un incalculable costo: extinción de la fauna y deterioro de invalorable servicios ambientales. De estos 9 países, los mayores depredadores son Brasil, Bolivia, Perú, Colombia, Venezuela y Ecuador.

Según el SERFOR, en el Perú hay actualmente 8.2 millones de hectáreas degradadas. De este total, 2.2 millones están en los Andes, 5 millones en la Amazonía y 1 millón 490 mil hectáreas en la Costa.

## "7 MENTIRAS PARA BLANQUEAR LA EMERGENCIA CLIMÁTICA"

"La madre naturaleza ya ha declarado una emergencia mundial", como alerta Al Gore, los países se reúnen en las COPs para tomar acuerdos **Green Washing** o **lavado verde** que no son sino artilugios, tal como los califica el experto Alejandro Tena, quién habla de las 7 mentiras que los gobiernos y las grandes corporaciones usan para blanquear el impacto de la emergencia climática: compromisos que no son vinculantes, productos bio y eco, las finanzas verdes, reforestar para compensar la contaminación, captura y almacenaje de CO2, datos de emisiones trucadas y una producción cien por ciento renovable.

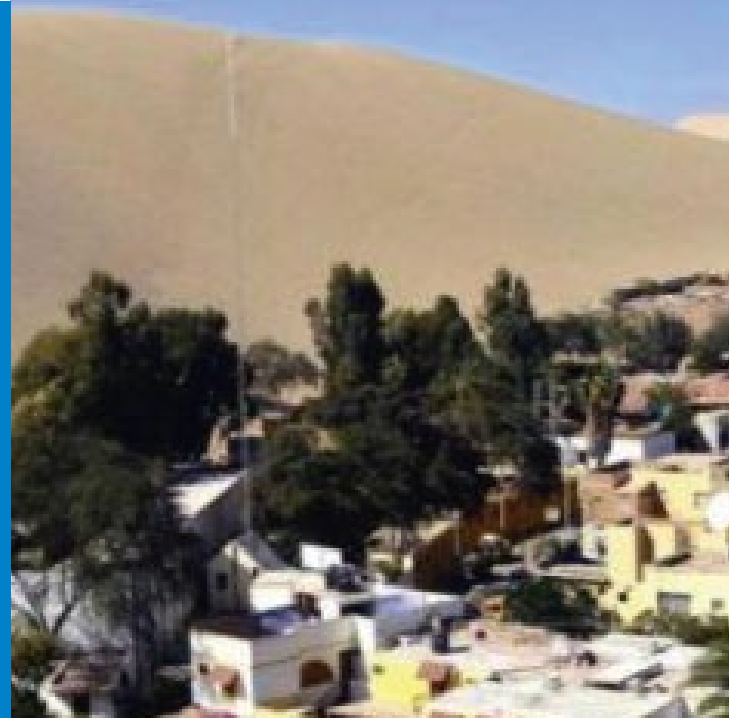
Porque como afirma la célebre escritora y activista ambiental canadiense, Naomi Klein, estas propuestas y decisiones de las corporaciones solo tratan de distribuir los despojos del extractivismo, crear la ilusión de un *new deal* verde, mientras asistimos a la era de la barbarie climática.

"No es posible un capitalismo verde, como no es posible un capitalismo con rostro humano, como no es posible un león vegetariano", reafirma Naomi Klein.

# El Oasis de América

# Laguna de la Huacachina

Encanto natural y belleza paisajística en medio del desierto



## O Oásis da América

## Lagoa Huacachina

Charme natural e beleza cênica no meio do deserto

## The Oasis of América

## Huacachina Lagoon

Natural charm and scenic beauty in the middle of the desert



La sirena de la Laguna Huacachina

Rodeada de enormes dunas, es un lugar de visita obligatoria para quienes buscan diversión y aventura. Es uno de los innumerables atractivos turísticos que ofrece el Perú, a solo 20 minutos de la ciudad de Ica, es un lugar ideal para desconectarse de la rutina, darse un descanso y practicar algunos deportes de aventura.

Conocida como el 'Oasis de América', se muestra un plácido y hermoso lago rodeado de vegetación, malecones y una oferta variada de hoteles para quedarse a disfrutar más de un día de este maravilloso refugio. Es tanta la belleza paisajística que este lugar ofrece al turista, que el año 2017, el medio británico The Telegraph incluyó al oasis de la Huacachina entre los 21 destinos más impresionantes del mundo para visitar, el único de América Latina en la prestigiosa lista, es un gran oasis de aguas sulfurosas ubicado a cinco kilómetros al oeste de la ciudad de Ica, en medio del desierto costero del océano Pacífico, de aguas color verde, surgió debido al afloramiento de corrientes subterráneas, existiendo alrededor de ella una abundante vegetación compuesta de palmeras, eucaliptos (especies introducidas) y una especie de algarrobo conocida como huarango, la que sirve para el descanso de las aves voladoras que pasan por esta región. Todo ello contribuye a hacer de la Huacachina, uno de los lugares más vistosos y bellos de la costa peruana. Su gran atractivo como paraíso natural, el cálido clima de todo el año y el poder curativo atribuido a sus aguas (ricas en sustancias sulfurosas y salinas) hicieron que Huacachina se convirtiera, alrededor de 1960, en uno

de los más importantes y exclusivos balnearios peruanos de entonces.

Se construyeron casas y hoteles, se levantó un hermoso malecón alrededor de la laguna, con barandas, alamedas y vestidores para bañistas. Incluso se asfaltó el camino que une la laguna con la ciudad de Ica, que se sembró de ficus, acacias y huarangos. Aunque el paso del tiempo se hace notar, el balneario todavía mantiene mucho de la prestancia de sus mejores épocas. Dos sobrevivientes de esa época son el hotel Mossone, construido en los años 1920 y lugar predilecto del presidente Augusto B. Leguía y Salcedo, y el hotel Salvatierra, lugar preferido de artistas como Sérvulo Gutiérrez, en cuyo interior se pueden apreciar las obras que pintara el artista para el local.





Laguna de Huacachina

**C**ercada por imensas dunas, é parada obrigatória para quem busca diversão e aventura. É uma das inúmeras atrações turísticas que o Peru oferece, a apenas 20 minutos da cidade de Ica, é um lugar ideal para se desligar da rotina, fazer uma pausa e praticar alguns esportes de aventura.

**S**urrounded by huge dunes, it is a must-see for those seeking fun and adventure. It is one of the innumerable tourist attractions that Peru offers, just 20 minutes from the city of Ica, it is an ideal place to disconnect from the routine, take a break and practice some adventure sports.

Conhecido como o 'Oásis da América', mostra um plácido e belo lago rodeado de vegetação, calçadas e uma grande variedade de hotéis para se hospedar e desfrutar mais de um dia deste maravilhoso refúgio. A beleza cênica que este lugar oferece aos turistas é tão grande que em 2017, a mídia britânica The Telegraph incluiu o oásis de Huacachina entre os 21 destinos mais impressionantes do mundo para visitar, o único da América Latina na prestigiada lista, é um grande oásis de águas sulfurosas localizado a cinco quilômetros a oeste da cidade de Ica, no meio do deserto costeiro do Oceano Pacífico, com águas verdes, surgiu devido ao afloramento de correntes subterrâneas, com abundante vegetação composta por palmeiras ao seu redor, o eucalipto (espécie introduzida) e uma espécie de alfarrobeira conhecida como huarango, que serve de local de descanso para as aves voadoras que passam por esta região. Tudo isso contribuiu para fazer de Huacachina um dos lugares mais coloridos e bonitos da costa peruana.

Sua grande atração como paraíso natural, o clima quente durante todo o ano e o poder curativo atribuído às suas águas (ricas em substâncias sulfurosas e salinas) fizeram de Huacachina, por volta de 1960, um dos mais importantes e exclusivos balneários peruanos. daquela época.

Casas e hotéis foram construídos, um lindo calçadão ao redor da lagoa, com grades, passarelas e vestiários para banhistas. Até a estrada que liga a lagoa com a cidade de Ica foi pavimentada, onde foram plantadas figueiras, acácias e huarangos. Embora seja notória a passagem do

*Known as the 'Oasis of America', it shows a placid and beautiful lake surrounded by vegetation, boardwalks and a wide range of hotels to stay and enjoy more than one day of this wonderful refuge. The scenic beauty that this place offers tourists is so great that in 2017, the British media The Telegraph included the Huacachina oasis in one of the most 21th impressive destinations in the world to visit, the only one in Latin America on the prestigious list, it is a large sulfurous water oasis located five kilometers to the west of the city of Ica, in the middle of the coastal desert of the Pacific Ocean, with green waters, arose due to the outcropping of underground currents, with abundant vegetation consisting of palm trees around it, eucalyptus (introduced species) and a species of carob tree known as huarango, which serves as a resting place for flying birds that pass through this region. All of this contributes to making Huacachina one of the most colorful and beautiful places on the Peruvian coast.*

*Its great attraction as a natural paradise, the warm climate throughout the year and the curative power attributed to its waters (in the past, rich in sulfurous and saline substances) made Huacachina become, around 1960, one of the most important and exclusive Peruvian spas of that time.*

*Houses and hotels were built, a beautiful boardwalk was built around the lagoon, with railings, walkways and changing rooms for bathers. Even the road that connects the lagoon with the city of Ica was paved, which was planted with ficus, acacias and huarangos. Although the passage of time is noticeable, the spa still maintains much of the excellence of its best times. Two*

tempo, o spa ainda mantém muito da excelência dos seus melhores tempos. Dois sobreviventes dessa época são o Hotel Mossone, construído na década de 1920 e lugar preferido do presidente Augusto B. Leguía y Salcedo, e o Hotel Salvatierra, lugar preferido de artistas como Sérvulo Gutiérrez, dentro do qual pode-se ver as obras que o artista pintou para o local.

*survivors from that period are the Mossone Hotel, built in the 1920s and a favorite place for President Augusto B. Leguía y Salcedo, and the Salvatierra Hotel, a favorite place for artists such as Sérvulo Gutiérrez, a hotel inside which you can appreciate the works that The artist painted for the locals.*

## Leyenda de la Huacachina



*La sirena de la Laguna Huacachina*

Como muchos lugares maravillosos en Perú, este lugar de ensueño tiene sus secretos, mitos y leyendas, les ofrecemos una entre otras que se asemejan:

Cuentan que una bella joven conocida con el apelativo de China, por sus rasgos faciales, obligada por sus padres estuvo a punto de contraer matrimonio. Llegado el momento desistió, sumida en la desolación y el llanto y emprendió la huida por el desierto en medio de la noche, el prometido fue tras ella a buscarla, al no encontrarla a lomo de su caballo casi logra alcanzarla, de pronto la joven agobiada, tropieza en una huaca (hendidura o grieta) y sin darse cuenta enreda su vestido de novia que

llevaba puesto y cae en el fango, en medio del dolor y el llanto se sumerge en el pantano. Dicen que de las lágrimas derramadas se formó lo que hoy es la laguna de la Huacachina.

Refieren también que la joven transformada en una sirena, habita en esta hermosa laguna. Los vecinos que a la fecha viven en los alrededores del lugar, señalan que de noche se escucha el galopar de un caballo, como también el llanto de una mujer. Atribuyen que, como una maldición cada año muere en la laguna una persona de sexo masculino, sin importar la edad, ni la manera.



Laguna Huacachina Oasis

## Lenda da Huacachina

Como muitos lugares maravilhosos do Peru, este lugar dos sonhos tem seus segredos, mitos e lendas, oferecemos a você um entre outros semelhantes:

Dizem que uma bela jovem conhecida pelo apelido de China, devido aos seus traços faciais, forçada pelos pais, estava prestes a se casar. Quando chegou a hora, ela desistiu, mergulhou na desolação e chorando, fugiu pelo deserto no meio da noite, o noivo foi atrás dela para procurá-la, não a encontrando na garupa de seu cavalo, quase conseguiu alcançá-la, de repente a jovem oprimida, tropeça em uma huaca (rachadura) e inadvertidamente enrosca o vestido de noiva que usava e cai na lama, em meio à dor e ao choro ela submerge no pântano. Contam que o que hoje é a lagoa Huacachina se formou a partir das lágrimas derramadas da joven.

Também referem, que a jovem transformada em sereia, vive nesta bela lagoa. Os vizinhos que até hoje moram nos arredores do lugar, apontam que à noite se ouve o galope de um cavalo, assim como o choro de uma mulher. Atribuem que, como uma maldição, todos os anos morre um homem na lagoa, independentemente da idade ou maneira.

## Legend of the Huacachina

*Like many wonderful places in Peru, this dream place has its secrets, myths and legends, we offer you one among others that are similar:*

*They say that a beautiful young woman known by the nickname of China, because of her facial features, forced by her parents, was about to get married. When the time came, she gave up, plunged into desolation and crying and fled through the desert in the middle of the night, the fiancé went after her to look for her, not finding her on the back of her horse, she almost managed to catch up with her, suddenly the overwhelmed young woman, stumbles into a huaca (crack or crack) and inadvertently entangles her wedding dress that she was wearing and falls into the mud, in the midst of pain and crying she submerges in the swamp. They say that what is now the Huacachina lagoon was formed from the tears she made.*

*They also say that the beautiful young woman transformed into a mermaid and lives in this beautiful lagoon. The neighbors who to date live in the surroundings of the place, point out that at night the galloping of a horse is heard, as well as the cry of a woman. They attribute that, like a curse, every year a male person dies in the lagoon, regardless of age or manner.*

# “Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022 – 2025”.

## Reimpulsará importante Industria Nacional

Para el Perú el turismo ha contribuido hasta el año 2019, antes de la pandemia del COVID-19, con el 3.9% del PBI nacional, estableciendo un millón y medio de empleos de forma directa e indirecta. En ese sentido, el sector representó el tercer generador de divisas con un aporte significativo a la balanza de pagos en US\$ 4,703 millones.

La pandemia produjo una reducción del PBI turístico a casi la mitad, contrayendo también las divisas a US\$1,002 millones, -78.7% comparado con el 2019. En 2020, la llegada de turistas internacionales cayó respecto al 2019; adicionalmente, el flujo de viajes por turismo interno se redujo un 70.4%.

En ese sentido la actividad turística fue la más afectada de la economía nacional. Ante la urgente necesidad de intervención por parte del Estado, se promulgó la Ley N°31103, “Ley que declara de interés nacional la reactivación del sector turismo y establece medidas para su desarrollo sostenible”. En ese marco normativo se aprobó la “Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022 – 2025”.

La reactivación económica en el sector turismo es prioritaria y la Estrategia presenta acciones de alto impacto a todo nivel, con miras a lograr los estándares de competitividad y sostenibilidad que la actividad turística en el país necesita y merece.

La citada ley establece que el MINCETUR, en coordinación con las entidades del Poder Ejecutivo competentes; gobiernos regionales, gobiernos locales, sector privado y la sociedad civil, elabora y aprueba la Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo, con un horizonte mínimo de tres (3) años, y su implementación se efectúa con cargo a los presupuestos institucionales de las entidades involucradas, sin demandar recursos adicionales al erario nacional.

### FORTALECIMIENTO DE GOBERNANZA Y GESTIÓN

El objetivo de la estrategia es promover la reactivación del sector turismo en el Perú, generando experiencias turísticas únicas y bioseguras sobre la base de su riqueza natural y cultural ancestral, con inclusión y sostenibilidad, cuyos objetivos serán fortalecer la gobernanza y gestión turística en los destinos, mejorando las condiciones del territorio y la facilitación del turismo, a fin de fortalecer e impulsar la oferta de productos y experiencias turísticas en base a los escenarios de reactivación, la promoción y posicionamiento de la oferta turística a partir de atributos de calidad, sostenibilidad y bioseguridad.

A pesar de la progresiva recuperación de la economía peruana, los operadores del sector turismo aún experimentan un lento restablecimiento de sus actividades, debido a que el Perú aún enfrenta una situación epidemiológica que lleva a las autoridades a mantener ciertas restricciones en las actividades económicas para prevenir y reducir la elevada mortalidad y letalidad ocasionada por la pandemia.

Además de la crisis política que viene atravesando el Perú, que genera cierta inestabilidad económica y social. Pese a estos percances que consideramos transitorios, estas disposiciones ayudarán a la recuperación y reactivación progresiva del sector Turismo, generando experiencias turísticas únicas y bioseguras sobre la base de su riqueza natural y cultura ancestral, con inclusión y sostenibilidad; se ha priorizado 41 Zonas de Desarrollo Turístico (ZDT) de 21 regiones, recogidas de los Planes Estratégicos Regionales de Turismo (PERTUR), que son aquellas áreas que poseen ofertas turísticas (atractivos turísticos, corredores turísticos, rutas turísticas, circuitos turísticos, productos turísticos y/o destinos turísticos, planta turística, servicios turísticos y complementarios) que generan el desplazamiento de una demanda (excursionistas o turistas). Su delimitación geográfica está supeditada a la demanda turística, más no a los límites político-administrativos de uno o más distritos, provincias o regiones (departamentos) que la conforma(n). Considerando la procedencia de su demanda turística principal, las ZDT priorizadas son de alcance interregional, es decir, aquellas que tienen mayor flujo de visitantes procedentes de regiones vecinas.

Se han priorizado 17 destinos turísticos nacionales, en torno a las 25 regiones del país y Lima Metropolitana. Así tenemos:

ICA- PARACAS – NASCA; TACNA Y MOQUEGUA; PIURA PLAYAS DEL NORTE-TUMBES; LAMBAYEQUE-RUTA MOCHE, LA LIBERTAD, ÁNCASH; CORDILLERA BLANCA – HUASCARÁN, SAN MARTÍN, TARAPOTO – ALTOMAYO; AYACUCHO, Y HUANCAYELICA, JUNÍN; SELVA ENTRAL, PASCO, HUÁNUCO, UCAYALI; MADRE DE DIOS-MANU – TAMBOPATA; LORETO, RÍO AMAZONAS; AMAZONAS-KUÉLAP – UTCUBAMBA; CAJAMARCA.

**Destinos Turísticos priorizados:** CUSCO, - MACHUPICCHU – CHOQUEQUIRAO, APURÍMAC, AREQUIPA – COLCA, PUNO- LAGO TITICACA, ICA-PARACAS – NASCA; TACNA Y MOQUEGUA; LIMA REGIÓN, RUTAS CORTAS DE LIMA-LIMA METROPOLITANA, Y CALLAO.

**Zonas de Desarrollo Turístico Priorizadas:** LAMBAYEQUE-OESTE LAMBAYEQUE-CHICLAYO-SUR CHICLAYO- LA LIBERTAD-ANDINA-SÁNCHEZ CARRIÓN-GRAN CHIMÚ-SANTIAGO DE CHUCO

## EL FIPETUR cumplirá programa de actividades en Colonia del Sacramento, Atlántida, Punta del Este y Montevideo



Directiva de FIPETUR. Evandro Novak: Brasil, María Shaw: Uruguay, Luis José Chávez: R. Dominicana, Fernando Milo: Argentina.

**E**l Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo (FIPETUR), integrado por las principales asociaciones de prensa especializada en Turismo, de América Latina y España, se reunirá del 28 al 31 de agosto en Uruguay, donde llevará a cabo su asamblea general electiva y emitirá una declaración de compromiso con la promoción de un desarrollo turístico sostenible.

El encuentro convocado por el Comité Ejecutivo de FIPETUR, es organizado en esta ocasión por el Círculo de Periodistas de Turismo de Uruguay (CIPETUR), con el apoyo del Ministerio de Turismo de Uruguay, de gobiernos departamentales, de instituciones públicas y privadas, así como de empresas referentes del sector.

**El periodista dominicano Luis José Chávez**, presidente del Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo (FIPETUR), informó que el evento reunirá a representantes de la prensa turística de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, España, Perú, República Dominicana y Uruguay.

Explicó que la convocatoria de la asamblea general y del programa conexo, fue validada por el Consejo Directivo del FIPETUR, que emitió un voto de confianza y reconocimiento a su vicepresidente primera y presidente del CIPETUR, María Shaw, por el notable esfuerzo desplegado para llevar a cabo el encuentro en Uruguay.

Chávez, quien concluirá su segundo mandato al frente de FIPETUR, agradeció el

apoyo recibido a través de CIPETUR, del ministro de Turismo de Uruguay, Tabaré Viera; del viceministro Remo Monzeglio; del director general Ignacio Curbelo y del director nacional de Turismo Roque Baudean, así como de las direcciones de Turismo de las Intendencias de Colonia, Canelones, Maldonado y Montevideo.

Igualmente, valoró el respaldo de la Cámara Uruguaya de Turismo, de la Asociación Turística del Departamento de Colonia; de la Asociación Turística de Canelones; del Bureau y Destino Punta del Este; de la Asociación Turística de Montevideo; de otras instituciones nacionales y departamentales, públicas y privadas, así como de las empresas que están colaborando activamente para lo



Directores Nacionales, junto al Presidente del Fipetur- Foro Iberoamericano de Periodistas de Turismo



Directores Nacionales , junto al Presidente del Fipetur- Foro Iberoamericano de Periodistas de Turismo

que será un encuentro muy destacado para el mundo del turismo, añadió que día a día se están sumando actividades de apoyo al evento.

El encuentro de Uruguay es la segunda cita internacional del FIPETUR tras el paso de la pandemia del Covid-19. La primera se produjo en la comunidad turística de Punta Cana, en mayo del 2022, en el marco del "Dominican Annual Tourism Exchange" (DATE), de la Asociación Nacional de Hoteles y Turismo (ASONAHORES).

La Asamblea en Uruguay se desarrollará en tres instancias. La sesión inaugural y acto eleccionario tendrá como sede la Comarca Las Liebres, en Colonia del Sacramento. La segunda será en el Enjoy Punta del Este Casino & Resort, y el cierre, -de donde surgirá la "Declaración de Uruguay"-, en el Edificio Inteligente Descubrí Montevideo, sede de la División Turismo de la capital de Uruguay.

Entre los delegados se encuentran el presidente y el secretario general del FIPETUR, el dominicano Luis

José Chávez y el argentino Fernando Milo; así como los presidentes de ABRAJET-Brasil, Evandro Novak; ACOPET-Colombia, Astrid González Nariño; ADOMPRETUR-República Dominicana, Yenny Polanco Lovera; APTUR-Chile, Dalma Díaz Pinto; CIPTURBOL-Bolivia, Jorge Amonzabel; FEPET-España, Mariano Palacín; PRENSATUR-Perú, Sara Torres; y el delegado de Ecuador, Guido Calderón. La anfitriona es María Shaw, presidente de CIPETUR-Uruguay y vicepresidente primera de FIPETUR.

### **Sobre el Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo**

El Fórum Iberoamericano de Periodistas de Turismo (FIPETUR), fue creado para estimular la integración y articulación de los periodistas y comunicadores de turismo de Iberoamérica, a través de entidades nacionales, para el reconocimiento de esta especialidad periodística como un factor trascendente para la difusión y promoción del desarrollo turístico sostenible de los países representados.



El FIPETUR junto al Ministro de Turismo y otros Funcionarios del Gobierno Dominicano

Está integrado por las siguientes entidades periodísticas: ABRAJET - Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo; ACOPET - Asociación Colombiana de Periodistas y Escritores de Turismo; ADOMPRETUR - Asociación Dominicana de Prensa Turística, Inc.; APPTUR - Asociación Panameña de Prensa y Turismo; PRENSATUR - Prensa de Turismo de Perú; APTUR - Asociación de Periodistas de Turismo de Chile;

CIPETUR - Círculo de Periodistas de Turismo de Uruguay; CIPTURBOL - Círculo de Prensa Turística de Bolivia; FEPET - Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo, También está constituido por delegados de Argentina, Ecuador y México, con la encomienda de promover la creación de las asociaciones de prensa turística de sus respectivos países.

*Importante presencia del presidente de República Dominicana*

## Luis Abinader y el Ministro de Turismo David Collado en el DATE-22



*Miembros Integrantes del Fipetur junto al Presidente de la República Luis Abinader y su Ministro de Turismo David Collado, en República Dominicana*

**E**l evento de promoción turística e intercambio de negocios entre los diversos actores de la industria, tuvo como escenario en Punta Cana, en el Barceló Bávaro Convention Center, cadena hotelera de primer nivel, donde se dieron cita no solamente autoridades dominicanas del liderazgo empresarial turístico privado como ASONAHORES, Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes, asistieron también el Presidente de la República dominicana Luis Abinader acompañado del Ministro de Turismo Davis Collado, comprometidos ambos con políticas que ha sido la clave para que RD se convirtiera en la primera industria turística, premiada por la OMT, Organización Mundial de Turismo.

**El FIPETUR**, la agrupación turística más reconocida en el mundo, acudió a la feria más importante de República Dominicana Dominican Annual Tourism Exchange, (DATE) por sus siglas en inglés, realizada del 11 al 13 de mayo en Punta Cana.

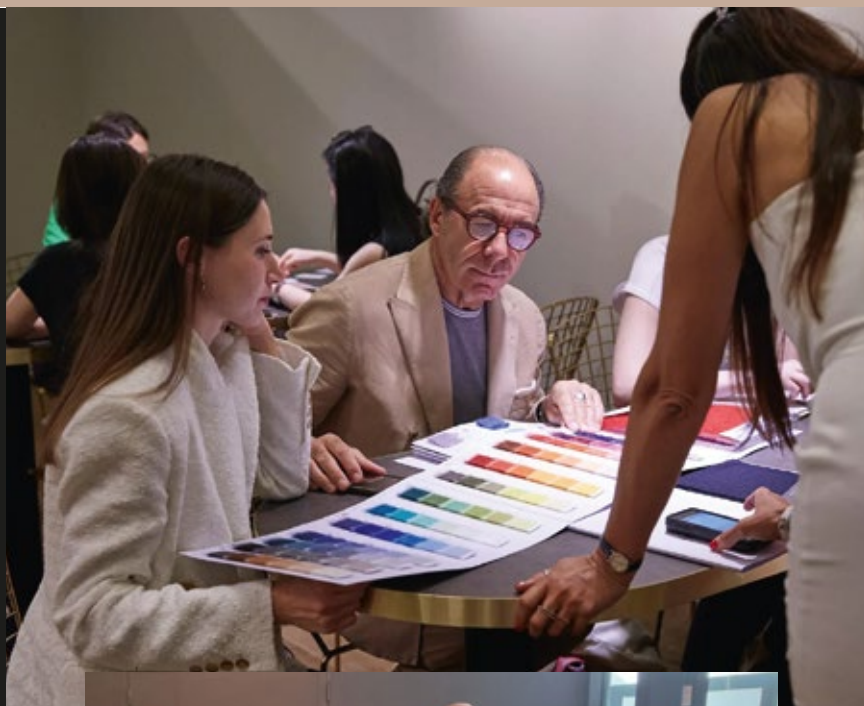
La convocatoria del FIPETUR que preside el dominicano LUIS JOSÉ CHÁVEZ, incluyó, la celebración de la asamblea general de delegados y el importante desarrollo de paneles especiales.

Quedamos muy agradecidos e impresionados con la brillante organización que cerró con la exposición de la noche dominicana, degustamos

platos típicos y bebidas de diferentes países, al son de la música que caracteriza dicha región, "el merengue", que concluyó finalmente con un exquisito almuerzo de camaradería.

*Asistieron: Argentina Fernando Milo; Brasil ABRAJET; Evandro Novack, España como ponente Ignacio Vassallo, miembro de la FEPET; Colombia ACOPET, Astrid Gonzales; Ecuador, Guido Calderón; Perú PRENSATUR, Sara Torres; Uruguay, CIPETUR, María Saw. País anfitrión República Dominicana ADOMPRETUR Yeni Polanco y Milka Hernández, junto al Presidente de FIPETUR Luis José Chávez*

# Promueven la innovación textil y organiza visita de pymes regionales a Milán capital de la Moda



## **PROMPERU, ente promotor busca acelerar la incorporación de las empresas regionales a los mercados internacionales.**

Con el objetivo de identificar oportunidades de mejora, desarrollo e innovación en los procesos productivos de las pequeñas y medianas empresas peruanas de la línea textil de alpaca, la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) organizó y lideró una misión tecnológica de diez representantes regionales a la feria Pitti Filati, en Milán, Italia del 21 de junio al 5 de julio.

La visita a la feria italiana, considerada el evento de mayor relevancia para los especialistas del sector de hilados y prendas de punto a nivel global, permitió a las pymes regionales adquirir conocimientos referentes a los nuevos avances mundiales en la industria textil y su gestión.

Las empresas OL & VA, Runakay, Cabrera & Cia. y Kurmitay procedentes de Arequipa, Qatay y Amantani de Cusco, Jomatex y San Francisco de Puno, Mantas y Trenzas de Ayacucho y Millwa de Junín, tuvieron también la oportunidad de descubrir las nuevas tendencias de moda, tanto en vestimenta, accesorios y artículos para el hogar,



mejorando significativamente el proceso de diseño y desarrollo de prendas con fibra de alpaca.

“se informó también, que el reconocido diseñador de alta costura, Giovanni Cavagna, fue el encargado de asesorar y dar seguimiento a las prendas exhibidas por los representantes peruanos en Pitti Filati 2023.”

PROMPERÚ dio a conocer que un grupo importante de empresas participantes en la misión fueron financiadas gracias al apoyo del CITE Textil Camélidos de Arequipa y a ProInnovate.

Asimismo, a través de su Oficina Comercial en Milán, organizó una exhibición donde las empresas pudieron mostrar su oferta exportable y promover la cadena productiva de la alpaca, resaltando la rica cultura y tradición textil del Perú. Además, tuvieron la oportunidad de sostener reuniones con potenciales compradores.

De esta forma PROMPERÚ reafirma su compromiso con el desarrollo de la industria alpaquera en el país, trabajando en conjunto con los actores involucrados para potenciar el éxito y la sostenibilidad de esta importante actividad.





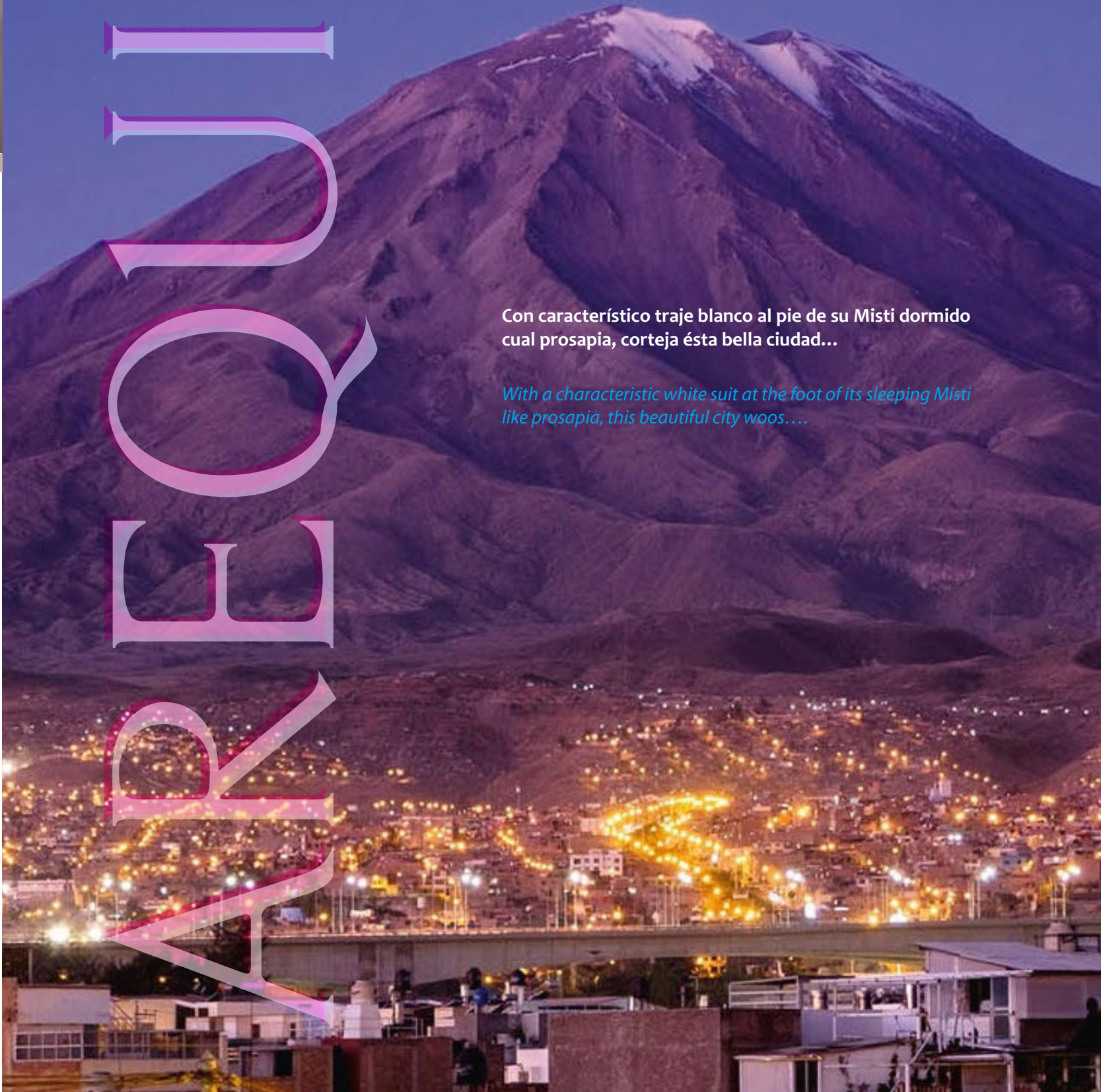
# AREQUIPA

**LA IMPONENTE  
CIUDAD BLANCA**

**THE STUNNING  
WHITE CITY**

Con característico traje blanco al pie de su Misti dormido  
cual prosapia, corteja ésta bella ciudad...

*With a characteristic white suit at the foot of its sleeping Misti  
like prosapia, this beautiful city woos....*





Arequipa, es la segunda ciudad más grande del Perú, ubicada a 1.024 Km. (640 millas) al sur de Lima. Fundada el 15 de agosto de 1540, por Manuel García de Carvajal, es una de las ciudades más atractivas del país, cuya Superficies de: 3,057 km<sup>2</sup>, y alberga una población de 1 millón 316 mil habitantes. Su nombre deriva de la frase quechua "Arequipai" que significa "Sí, quédense", y más que una simple coincidencia, lo del nombre es una realidad que se mantiene en el tiempo, porque en las calles, en las paredes de sillar y en la actitud de la gente, se percibe una extraña fuerza, un raro impulso que te invita a quedarte en la ciudad. Su extraordinario clima, seco y límpido, con más de 300 días de sol al año, y temperaturas que no suben de 25 grados, muy rara vez bajan de los 10 grados, también es conocida como la ciudad del "Eterno Cielo Azul"

Ubicada en las faldas de la cordillera occidental de los andes peruanos, al pie del volcán Misti, hermoso cono nevado de 5,822 m.s.n.m, es capital del departamento del mismo nombre, sus casonas solariegas construidas de piedra sillar, material de lava volcánica petrificada de color blanco y perla, que al ser iluminada por el sol produce una magnífica aura. Por ese motivo es conocida como la "Ciudad Blanca" con templos y conventos definidos por un estilo arquitectónico original, y con mágicas campiñas a su alrededor que le brindan un idílico matiz.

Arequipa is the second largest city in Peru, located 1,024 km (640 miles) south of Lima. Founded on August 15, 1540, by Manuel García de Carvajal, it is one of the most attractive cities in the country, with a surface area of: 3,057 km<sup>2</sup>, and a population of 1 million 316 thousand inhabitants. Its name derives from the Quechua phrase "Arequipai" which means "Yes, stay", and more than a simple coincidence, the name is a reality that remains over time, because in the streets, on the ashlar walls and in the attitude of the people, a strange force is perceived, a strange impulse that invites you to stay in the city. Its extraordinary climate, dry and clear, with more than 300 sunny days a year, and temperatures that do not rise above 25 degrees, very rarely drop below 10 degrees, is also known as the city of the "Eternal Blue Sky"

Located in the south of the western mountain range of the Peruvian Andes, near at the Misti volcano, a beautiful snow-capped cone of 5,822 meters above sea level, it is the capital of the department of the same name, its ancestral houses built of ashlar stone, a white petrified volcanic lava material and pearl. When it's illuminated by the sun it produces a magnificent aura. For this reason it is known as the "White City" with temples and convents defined by an original architectural style, and with magical countryside around it that gives it an idyllic nuance

En el Centro Histórico se puede apreciar el más puro estilo arquitectónico arequipeño, que se consolida a finales del siglo XVII, a partir de la superposición del barroco italiano, el plateresco español y la originalidad andina.

En sus alrededores existen pueblos fascinantes que conservan andenes pre-incas, que aún son utilizados por los agricultores de los distritos de Chilina, Socabaya, Paucarpata, Characato y Sabandía.

Se encuentran en este Departamento dos de los cañones más profundos del mundo: "Cotahuasi" en la provincia de La Unión y el "Colca" cuna del cóndor, el más hermoso del mundo en la provincia de Caylloma. Las alturas que lo circundan están pobladas de auquénidos, habiéndose convertido por ello en el primer centro productor y exportador de lana, principalmente de alpaca y la finísima vicuña, además, el maravilloso Valle de los Volcanes en Andagua, las playas de Mollendo, Camaná y Puerto Inca. Lugares impactantes que deben ser conocidos cuando visite Arequipa.

Uno de sus atractivos es también el verse rodeada de majestuosos volcanes que dominan el panorama, como el Misti, Chachani y Pichu Pichu.

Arequipa es el destino perfecto para disfrutar de unas vacaciones llenas de naturaleza, aventura, historia y deliciosa gastronomía, considerada como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

In the Historic Center you can appreciate the purest Arequipeño architectural style. It was consolidated at the end of the 17th century, from the superimposition of the Italian Baroque, the Spanish Plateresque and the Andean originality.

In its surroundings there are fascinating towns that preserve pre-Inca terraces, which are still used by farmers from the districts of Chilina, Socabaya, Paucarpata, Characato and Sabandía.

Two of the deepest canyons in the world are found in this Department: "Cotahuasi" in the province of La Unión and "Colca" cradle of the condor, the most beautiful in the world in the province of Caylloma. The heights that surround it are populated with auquénidos. Therefore it became the first producer and export of wool, mainly alpaca and the finest vicuña. In the same line,, the wonderful Valley of the Volcanoes in Andagua, the beaches of Mollendo, Camaná and Inca port. Impressive places that must be known when visiting Arequipa.

One of its attractions is also being surrounded by majestic volcanoes that dominate the panorama, such as Misti, Chachani and Pichu Pichu.

Arequipa is the perfect destination to enjoy a vacation full of nature, adventure, history and delicious gastronomy, considered as a Cultural Heritage of Humanity.

*Mirador Yanahuara*



Aquí te mostramos impresionantes lugares que debes conocer.

### **El Misti,**

A primera vista y a la distancia, podrás apreciar desde cualquier lugar de la ciudad, un volcán con más de 800 mil años de antigüedad y que se encuentra entre los 16 volcanes potencialmente activos del Perú. Si buscas un plan de máxima aventura, podrás realizar el ascenso al Volcán, una travesía de dos días rodeada de increíbles paisajes, a más de 4,000 metros sobre el nivel del mar y con una llegada a la meta totalmente única: la vista del cráter (necesitarás contratar un tour).

Here we show you impressive places that you should know.

### **The Misty**

At first sight and from a distance, you will be able to appreciate from anywhere in the city, a volcano that is more than 800,000 years old and that is among the 16 potentially active volcanoes in Peru. If you are looking for a maximum adventure plan, you can make the ascent to the Volcano, a two-day journey surrounded by incredible landscapes, at more than 4,000 meters above sea level and with a totally unique arrival at the goal: the view of the crater ( you will need to hire a tour).



*Monasterio de Santa Catalina*

### **Monasterio de Santa Catalina,**

En pleno centro de la ciudad se encuentra una de las grandes obras arquitectónicas del Perú colonial. Se trata del un convento de clausura construido en el siglo XVI y que cuenta con más de 20 mil metros cuadrados que podrás explorar de punta a punta. Al interior se puede apreciar el claustro de la beata Sor Ana de los Ángeles Monteagudo la cual fue beatificada en la visita de Juan Pablo II en 1985, hoy en los altares.

### **Reserva Nacional de Salinas y Aguada Blanca**

Está entre los grandes lugares naturales para visitar en los alrededores de Arequipa. Gran aporte de las áreas naturales protegidas, en beneficio del desarrollo nacional, al ser esta la mayor proveedora de recurso hídrico de toda la ciudad de Arequipa, en este lugar se encuentran también, las Cuevas de Sumbay, donde se conservan más de 500 pinturas de arte rupestre con una antigüedad de entre 6,000 y 8,000 años. Entre los dibujos que aquí podrás observar, se encuentran los típicos camélidos de esta región andina en situación de reposo.

### **St. Catherine's Monastery,**

In the heart of the city is one of the great architectural works of colonial Peru. It is a cloistered convent built in the 16th century and has more than 20,000 square meters that you can explore from end to end. Inside you can see the cloister of the blessed Sor Ana de los Ángeles Monteagudo who was beatified during the visit of John Paul II in 1985, today on the altars.



*Reserva Nacional de salinas y aguas blancas*

### **National Reserve of Salinas and Aguada Blanca**

It is one of the greatest natural places to visit in the surroundings of Arequipa. It has several protected natural areas, which are in charge of the Benefit National Development. Moreover, this is the largest provider of water resources in the entire city of Arequipa. In this place are also the Sumbay Caves, where more than 500 paintings of rock art dating back between 6,000 and 8,000 years. Among the drawings that you will be able to observe here, are the typical camelids of this Andean region in a resting situation .

## Mirador de Yanahura

Situado en el pintoresco distrito del mismo nombre, este mirador ofrece una de las vistas más espectaculares de Arequipa, con la ciudad a los pies de sus tres volcanes más representativos: el Misti, el Chachani y el Pichu Pichu. Además, otro de los atractivos de este lugar son sus característicos arcos de sillar blanco, en los que podrás leer frases de personajes ilustres de Perú. Se encuentra a tan solo 10 minutos del centro de la ciudad, que puedes llegar caminando.

## Yanhura Lookout

Located in the picturesque district of the same name, this viewpoint offers one of the most spectacular views of Arequipa, with the city at the foot of its three most representative volcanoes: Misti, Chachani and Pichu Pichu. In addition, another of the attractions of this place are its characteristic white ashlar arches, in which you can read phrases from famous Peruvian characters. It is located just 10 minutes from the city center, which you can walk to.



*Las Rutas del Sillar*

## The Choqolaqa Stone Forest

It could seem like a landscape from another planet, the scene of a Hollywood Martian fiction or even a surrealist painting by Dalí. It is also known as Nueva Arequipa, and the legend says that one day its inhabitants stopped respecting their Apus and as punishment everything turned to stone. It is located around 5 hours from the city, having to make this visit with a tour operator.



*Bosque de piedras Choqolaca*

## El Bosque de Piedras Choqolaqa

Podría parecer un paisaje de otro planeta, el escenario de una ficción marciana hollywoodense o incluso un cuadro surrealista de Dalí. Se le conoce también como Nueva Arequipa, y es que la leyenda dice que un día sus pobladores dejaron de guardar respeto a sus Apus y como castigo todo se volvió de piedra. Se encuentra alrededor de 5 horas de la ciudad debiendo realizar esta visita con un operador turístico.

**La Ruta del Sillar**, el sillar, es una famosa piedra originaria de los volcanes de la ciudad que ha servido como elemento de construcción durante cientos de años. Siendo una de las principales características de Arequipa, el blanco de los muros de sus construcciones más importantes. Este color proviene del material con el que están contruidos. Si quieres conocer cómo es el proceso de extracción de esta piedra, te recomendamos hacer un recorrido por una cantera de las afueras de la ciudad en el que, además, podrás observar el trabajo de labrado, tallado y mega tallado. Existen buses y taxis que te llevan hasta las canteras de sillar, pero también excursiones organizadas, como nuestro tour Ruta del Sillar que además contempla una visita a los petroglifos de Culebrillas.

**The Ruta del Sillar**, the ashlar, is a famous stone originating from the volcanoes of the city that has served as a building element for hundreds of years. Being one of the main characteristics of Arequipa, the white of the walls of its most important buildings. This color comes from the material with which they are built. If you want to know what the process of extracting this stone is like, we recommend you take a tour of a quarry on the outskirts of the city where, in addition, you can observe the work of carving, carving and mega carving. There are buses and taxis that take you to the sillar quarries, but also organized excursions, such as our Ruta del Sillar tour that also includes a visit to the petroglyphs of Culebrillas.

## El Colca

Impresionante joya de la naturaleza peruana, es el principal atractivo turístico de la región arequipeña, ¡y no es para menos! Con 3.600 metros sobre el nivel del mar, es uno de los cañones más profundos del mundo (además de estrecho). En él podrás hacer prácticamente de todo: desde disfrutar del vuelo del cóndor, hasta relajarte en sus aguas termales, descubrir el origen de las terrazas preincas o dormir bajo un auténtico manto de estrellas, rodeado totalmente por la naturaleza.

Cómo llegar: aunque puedes hacer el viaje por tu propia cuenta, tomando buses públicos o taxis, te recomendamos

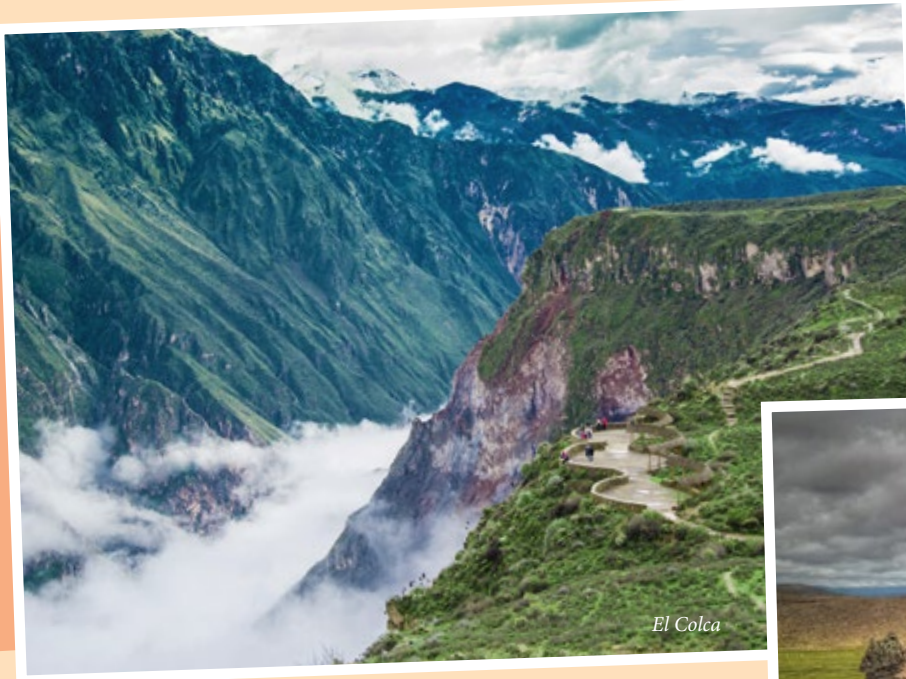
## The Colca

An impressive deep and narrow valley between two cliffs or abysses of Peruvian nature, is the main tourist attraction of the Arequipa region, and no wonder! At 3,600 meters above sea level, it is one of the deepest canyons in the world (as well as narrow). In which you can do practically everything: from enjoying the flight of the condor, to relaxing in its hot springs, discovering the origin of the pre-Inca terraces or sleeping under an authentic blanket of stars, totally surrounded by nature.

How to get there: although you can make the trip on your own, taking public buses or taxis, we recommend you take our excursion to the Colca Canyon, where the experience will be more comfortable and complete. In addition, you can also do a two-day trekking through the Colca Canyon, knowing its most spectacular corners.

## The Imata Stone Forest

Is a place where the action of the wind and the rains turned the rocks, which were found here,



realizar nuestra excursión al Cañón del Colca, donde la experiencia será más cómoda y completa. Además, también puedes realizar un trekking de dos días por el Cañón del Colca, conociendo sus rincones más espectaculares.

## El Bosque de Piedras de Imata

Es un lugar en el que la acción del viento y las lluvias convirtieron las rocas, que aquí se encontraban en esculturas naturales de gran tamaño. Dar un paseo por este lugar es una experiencia totalmente apasionante. Muy cerca se encuentra uno de los lugares turísticos de Arequipa más novedosos y espectaculares: las **Cataratas de Pillones**, otra gran maravilla de la naturaleza en la que querrás pasarte todo el día tomando fotos y disfrutando del aire puro y fresco. Ambos lugares se encuentran a 145 km de la ciudad de Arequipa. La mejor opción para llegar hasta ahí, es tomar un tour de todo el día, que te llevará directamente hasta el destino y con el que podrás disfrutar al máximo.



into large natural sculptures. Taking a walk through this place is a totally exciting experience. Nearby, is one of the newest and most spectacular tourist spots in Arequipa: the Pillones Waterfalls, another great wonder of nature where you will want to spend the whole day taking photos and enjoying the pure, fresh air. Both places are located 145 km from the city of Arequipa. The best option to get there is to take a full-day tour, which will take you directly to the destination and with which you can enjoy to the fullest.

# DALMIR FERREIRA:

«La Cultura Cada Vez Más Forma Parte del Pasado»

*/"A cultura faz parte cada vez mais do passado".*



**N**otable intelectual, nacido en Rio Branco, estado de Acre-Brasil, actual miembro de la Academia de Letras en el Acre, Escritor, Historiador y Artista Plástico. Fue también presidente del Consejo de Estado, en Río Branco, en dos ocasiones.

/Intelectual notável, nascido em Rio Branco, Estado de Acre Brazil, atual membro do academus de cartas no acre, escritor, historiador e artista plástico. Ele também foi presidente do Conselho de Estado, no Rio Branco, duas vezes.

En nuestra visita a la ciudad de Rio Branco, apreciamos el reencuentro con Dalmir Ferreira, que propició una entrevista muy inspiradora, contándonos detalles muy significativos a lo largo de su vida.

Mayor de cuatro hermanos, con orgullo nos relata, yo naci en el chiringal (plantaciones de caucho), de padres medianamente educados que hicieron lo posible por hacer de sus hijos lo mismo. "La educación estuvo siempre presente en mi formación", manifiesta.

En esos tiempos de oro con la goma, los trabajadores, y la gente en general lo que menos pedían, era educación. Ellos sobrevivieron a la bravura de las serpientes y enfermedades por aquellos años, eran trabajadores valientes, con mucho coraje y capacidad de sobrevivencia.

Todo ello me llevó a reflexionar en el tema de la educación, quien hacia las cobranzas era un profesional contable, era importante que sepa leer, escribir y contar. Entonces siempre se estaba actualizando en las ciudades de Manaus y Belén.

"De esa manera fui conviviendo con las comunicaciones, con nuestro procesador de texto de aquel tiempo, que era una máquina de escribir. En esa época, no solo era la máquina de escribir sino también la pluma y el tintero. Nacemos y vivimos con nuestras propias circunstancias. El hombre por lo general pasa por cuatro caminos, la verdad, la belleza, la utilidad y la voluntad".

Mi primera pasión no fue las bellas artes. Fue primero entender y conocer las ciencias, en la búsqueda de la verdad. No sé si fue porque mi padre leía mucho, leía cuanto podía, y los libros los tenía a mi disposición. "mucho más tarde pude descubrir lo valioso del arte y la cultura".

Gusto mucho de la literatura, principalmente de leer, más cuando exploro al máximo para que pueda el hecho contribuir

*Em nossa visita à cidade de Rio Branco, nós agradecemos a reunião com Dalmir Ferreira, que levou a uma entrevista muito inspiradora, nos dizendo detalhes muito significativos ao longo de sua vida.*

*Maior de quatro irmãos, orgulhosamente nos diz, eu nasci nas chiringal (plantações de borracha), de pais moderadamente educados que fizeram o possível para tornar seus filhos da mesma forma. "A educação sempre esteve presente no meu treinamento".*

*Naqueles tempos de ouro com borracha, trabalhadores e pessoas em geral, o que eles menos perguntaram era a educação. Eles sobreviveram à bravura de cobras e doenças naqueles anos, eram trabalhadores corajosos, com muita coragem e capacidade de sobrevivência.*

*Tudo isso me levou a refletir sobre a questão da educação, quem em direção à coleção era um profissional de contabilidade, era importante que você saiba ler, escrever e contar. Então ele estava sempre atualizando nas cidades de Manaus e Belén.*

*Dessa forma, vivi com as comunicações, com nosso processador de texto da época, que era uma máquina de escrever. Naquele tempo, não era apenas a máquina de escrever, mas também a caneta e o Inkwell. Nascemos e vivemos com nossas próprias circunstâncias. O homem geralmente segue quatro caminhos, verdade, beleza, utilidade e vontade."*

*Minha primeira paixão não foi a artes plásticas. Foi o primeiro a entender e conhecer as ciências, na busca pela verdade. Não sei se era porque meu pai leu muito, leio o quanto pude, e os livros os tinham à minha disposição.*





*Pintura en la que aparece retratados por el mismo/  
Pinturas em que aparece retratado por ele mesmo*

a la estética y la belleza. Sobre todo, cuando voy a producir una obra de arte cualquiera que sea, trato de que sea lo mejor posible dentro del campo. Conuerdo también con Ortega y Gasset, que dice, uno de los pocos son privilegiados que pueden ver desde la infancia y a través de los años van descubriendo el arte y la cultura con los estudios, la practica constante y la autocrítica.

Conozco muchos artistas en Acre que son muy buenos, pero son pocos valorados y no están siendo producidas. Lo que percibo es que no hay concursos de dramaturgia, algo que es de mucha necesidad, las exposiciones, las competencias y exposiciones de arte muy importante para saber que artista nuevo está surgiendo. Lo mismo ocurre con la música, un festival de música es muy importante para el desarrollo de la propia música y para los que producen música.

“El mundo está en una situación difícil por el tema del conflicto de Ucrania Y Rusia, como también de las pandemias, y otras crisis que se vienen dando. Gran enemigo del hombre es el capitalismo y las artes plásticas ahora se han vuelto en artes visuales. Hemos llegado a un puerto en el que el arte se viene quedando atrás, empezó a cambiar, los mejores museos del mundo están siendo saqueados.

Ya hice revistas de investigación sobre aves, todas se fueron al museo Goeldi De Pará, porque la investigación estaba bien hecha y el contenido también y claro eso hace falta para los residentes de aquí.

Aquí en Acre, por ejemplo, cuando hice la propuesta de la creación de un MUSEO UNIVERSITARIO, discutimos con varios docentes universitarios, de la UFAC, (Universidad Federal del Acre). Y hasta hoy el Museo Universitario no salió del papel. La culpa no es solo de los rectores. Principalmente son los que están administrando el Estado, ellos cada vez disminuyen los presupuestos de las instituciones educativas

El Acre precisa de museos, galerías, y esas imaginaciones educativas verdaderas escuelas que enseñan a desarrollar el arte, concluyó.

“Muito mais tarde, eu poderia descobrir como a arte e a cultura valiosas”.

Pouco prazer na literatura, principalmente para ler, mais quando explodo ao máximo, para que o fato possa contribuir para a estética e a beleza. Acima de tudo, quando vou produzir uma obra de arte, tento torná-lo o melhor possível dentro do campo. Também concordo com o Ortega Y Gasset, que diz, um dos poucos é privilegiado que pode ver desde a infância e, ao longo dos anos, descobrem arte e cultura com estudos, prática constante e auto-criticismo.

Conheço muitos artistas no Acre que são muito bons, mas são poucos valorizados e não estão sendo produzidos. O que percebo é que não há competições de dramaturgia, algo muito necessário, as exposições, as competições e exposições muito importantes para saber que o novo artista está surgindo. O mesmo vale para a música, um festival de música é muito importante para o desenvolvimento da própria música e para aqueles que produzem música.

“O mundo está em uma situação difícil devido à questão do conflito da Ucrânia e da Rússia, além de pandemias e outras crises que têm dado. O grande inimigo do homem é o capitalismo e as artes plásticas agora se tornaram em artes visuais. Chegamos a um porto onde a arte estava para trás, começou a mudar, os melhores museus do mundo estão sendo saqueados.

Eu já fiz pássaros para pássaros, todos foram ao Museu Goeldi em Pará, porque a investigação foi bem feita e o conteúdo também e, claro, isso é necessário para os moradores daqui.

Aqui em Acre, por exemplo, quando fiz a proposta de criação de um museu da universidade, discutimos com vários professores universitários, do UFAC (Universidade Federal do ACRE). E até hoje o Museu da Universidade não saiu do papel. A falha não é apenas os reitores. Principalmente eles são aqueles que estão gerenciando o estado, estão cada vez mais diminuindo os orçamentos das

*instituições educacionais*

*O Acre requer museus, galerias e as imaginações educacionais verdadeiras escolas que ensinam a desenvolver arte, concluiu.*



*Escultura del ambientalista Chico Méndez /  
Escultura do ambientalista Chico Méndez*



*Pintura en la que aparece retratados por el mismo/  
Pinturas em que aparece retratado por ele mesmo*



# Petrópolis, Ciudad Museo Imperial en Brasil Remembranzas

Mario González Olivera  
maegol2007@gmail.com



Casona en avenida Ypiranga

La segunda quincena del mes de febrero del 2022 quedará por siempre grabada en la memoria de los habitantes de Petrópolis, atractiva ciudad serrana del Brasil, por el acontecimiento más infausto de su historia que había vivido en apenas seis días; puesto que desde el martes 15 al domingo 20 de ese mes, el cielo se abrió en violentos aguaceros que ocasionaron el desbordamiento de los ríos Quitandinha y Piabanha que la atraviesan; y arrasaron puentes, árboles, jardines, postes y vehículos automotores; mientras muchas casas erigidas en las laderas que rodean la ciudad con sus cimientos empapados de agua, se deslizaron monte abajo, segando muchas vidas y convirtiendo así a esta comunidad de la antigua y fugaz monarquía de los Braganza en el Brasil, en enlutadas ruinas donde muchas familias aun lloran por el fallecimiento y desaparición de más de cuatrocientas personas.

En mi último viaje al Brasil visité esta ciudad, cuyo nombre evoca a la monarquía de los Braganza, y fui por invitación de Pablo Kling, periodista carioca que ocupaba la presidencia de la Asociación Brasileña de Periodistas de Turismo ABRAJET, Miriam Petrone, en Río de Janeiro.

Después de 68 kms. de recorrido desde Río de Janeiro, llegué a Petrópolis donde me esperaba Pablo, me presentó a Maylin Falconí de Rocha, inteligente periodista que conduce el noticiero "Bon día cidade" del canal 16 de la ciudad, convertida en mi guía.

## Los Pedros y Petrópolis

Cuando Juan VI, rey de Portugal que había viajado obligado a residir temporalmente en Río de Janeiro, por el riesgo que para su monarquía significaba la invasión del ejército de Napoleón Bonaparte a la península ibérica, decidió volver a Lisboa al pasar el peligro napoleónico, dejando a su hijo Pedro como regente del Brasil, ignoraba que este hecho marcaría inicio de un proceso político que llevaría al Brasil a la independencia.

Esta colonia portuguesa en América del Sur, por su importancia, ya se había ganado el estatus de reino similar a Portugal, así que poco después del retorno del soberano portugués hacia Lisboa, los nacientes grupos de poder económico y político brasileros buscaron seguir el ejemplo de las vecinas colonias españolas que vivían en un proceso por romper su dependencia con España; iniciaron también en 1822 un movimiento libertario que se identifica como el "Grito de Ypiranga", que determinó la independización del Brasil del reino de Portugal.

A este movimiento emancipador se adhirió el regente Pedro, que fue coronado como emperador del flamante reino del Brasil, con el nombre de Pedro I, quien con su equipo de gobierno emprendió la ardua tarea de organizar al gigante sudamericano como país moderno, y una de sus principales preocupaciones fue cuidar de su economía, que en aquellos tiempos dependía en gran medida de los yacimientos mineros de Minas Gerais, región cuyas reservas auríferas y diamantíferas habían sido el principal sustento económico del reino portugués, pero que ahora habría que proteger y sobre todo organizar en beneficio del Brasil.

Por tanto, se acordó que Pedro I debería emprender un programa de visitas a Ouro Preto, ciudad principal de esa región, y allí dictar las medidas del caso para que ésta ingente riqueza sea manejada con orden y honradez, en beneficio del nuevo reino. Acceder a Ouro Preto desde Río de Janeiro, sede del gobierno de Pedro I, obligaba a un viaje muy dificultoso a través de montañas de baja altitud, pero muy barrosas por las fuertes lluvias que ahí caían, lo que obligaba sortear varias jornadas a caballo para alcanzar la capital de Minas Gerais, con el inconveniente de tener que levantar campamentos de descanso en el camino.



Pedro II y su esposa en el Museo de Cera

## Pedro II

Esta difícil realidad determinó que el emperador decretase la inmediata construcción de un parador caminero en un punto intermedio del trayecto, con proyección a convertirse en futura pascana de reposo real, y para ello se adquirió una hacienda en la Serra dos Orgaos, entre Minas Gerais y Rio de Janeiro y se dio inicio al proyecto, pero sucesos políticos posteriores determinaron que Pedro I abdicara al cargo de emperador en favor de su hijo, quien oficialmente lo sucedió en 1828 con el nombre de Pedro II.

El nuevo soberano conocía aquel lugar porque su fresco clima era muy apropiado para alejarse del tórrido verano carioca, y tomó la decisión de mudar hacia allí en forma temporal a la capital política del Brasil, ocupándola los meses estivales, en viaje que desplazaba también a los ministros y altos dignatarios de su corte, así como al cuerpo diplomático que lo acompañaba. Además, viajaba personal de servicios, trabajadores de diferentes ramos y piquetes militares de protección, lo que obligaba a facilitar alojamiento y comestibles a esa movilización humana que llegaría a la villa, por lo que el emperador distribuyó lotes de terreno para la edificación de viviendas, oficinas, alojamientos, cuarteles y para congregaciones religiosas y futuros centros de estudios.

Se invitó asimismo a colonos europeos, principalmente campesinos alemanes de Renania a establecerse en los alrededores de la villa con el compromiso de sembrar vegetales comestibles propios del viejo continente, y construir sus casas con los estilos arquitectónicos propios de sus países de origen, por lo que la villa fue perfilándose como una típica ciudad europea.

Posteriormente, en 1888, después de un largo gobierno y también por causas políticas, Pedro II a su vez, fue obligado a renunciar y exiliarse en Europa donde falleció. Getulio Vargas que había asumido la presidencia del país, decretó el fin del sistema monárquico como forma de gobierno del Brasil, implantando el gobierno republicano, disponiendo entre otras ordenanzas, que a la villa de verano de los emperadores Braganza se le llamara oficialmente Petrópolis (la ciudad de los Pedros) y se adquiriera su palacio veraniego como un museo que recordaría la pasada época imperial.

### Conociendo la ciudad

Inmediatamente después del desayuno quedé a las órdenes de Maylin, quien contrató un carricoche jalado por un soñoliento caballo que nos hizo un recorrido por la ciudad, no muy grande, pues acoge alrededor de 300 mil habitantes y empezamos un city tour que se inició con una visita al Palacio Imperial de los Braganza, hoy Museo Imperial donde se guarda utensilios, muebles, pinturas y adornos de la época que vivió el Brasil, durante los 66 años de mandato de los emperadores Pedro I y Pedro II.

Después y a lo largo de las avenidas Ypiranga e Ida Koeler pasamos por el palacete de la princesa María, para llegar al Palacio de Cristal, edificio que gracias a su especial acústica se utiliza para conciertos de música clásica. Más adelante fuimos al Museo de Cera que expone esculturas de las imágenes del Papa Francisco y de Pedro II y su esposa.

Otros museos de sumo interés son el de la Fuerza Expedicionaria Brasileña que participó en la 2da. Guerra Mundial, la casa-museo de Santos Dumont, inventor y precursor de la aviación mundial; además es interesante recorrer el museo de los primeros colonos



Palacio de cristal

que se establecieron en la villa, el museo de armas antiguas y el museo de la porcelana. También llegamos a la casa-museo de Stefan Sweig, escritor austriaco, famoso por sus biografías, novelas y un ameno libro sobre el Brasil, ingresamos asimismo a la catedral Sao Pedro de Alcântara donde están los restos mortuorios de Pedro II y de su esposa que fueron traídos al Brasil.

Al siguiente día visitamos algunos centros turísticos campestres del entorno de la ciudad y la planta de fabricación de la cerveza Bohemia, la primera levantada en el país. Cabe destacar que por sus atractivos urbanos y rurales, así como por sus concurridos coloquios intelectuales, Petrópolis fue durante las primeras décadas del siglo veinte algo así como una "París americana", que atrajo a numerosos artistas y literatos notorios de aquella época como Antoine de Saint-Exupery, escritor francés, autor del libro de literatura infantil "El Principito" y la poetisa chilena Gabriela Mistral, Premio Nobel de Literatura que residió allí como Cónsul de su país en el Brasil.

Hoy Petrópolis debe estar algo triste por el daño sufrido a causa de la crisis climática que la golpeó duramente, pero hay la convicción de que en un futuro cercano esta evocadora ciudad volverá a ser un balsámico balneario montañoso para los cariocas y demás turistas del país, y un destino turístico de gran interés para visitantes internacionales que arriben al Brasil.

Fotografías: Maylin Falconí de Rocha



Carricoche para turistas



# Lunahuaná

*Es uno de los dieciséis distritos con más flujo turístico que conforman la provincia de Cañete, en el departamento de Lima en el Perú. Se encuentra a 183 km de la ciudad de Lima y es conocida por la producción de pisco y vino, así como para la práctica de deportes de aventura, gracias a su excelente geografía.*

Cuenta además con edificaciones muy antiguas como:

- **El Complejo Arqueológico de Incahuasi:** resto incaico construido alrededor de 1438 en el reinado del Inca Pachacutec, es uno de los patrimonios arqueológicos más importantes del distrito. Se encuentra ubicado en el anexo de Paullo, a 15 minutos de Lunahuaná camino a Cañete.
- **Restos Arqueológicos de Suero y Cantagallo:** Ubicado en el anexo de Catapalla, a 15 minutos de Lunahuaná camino a Yauyos.
- **Restos Arqueológicos de Condorillo :** Ubicado en el anexo de Uchupampa, a 10 minutos de Lunahuaná camino a Yauyos.
- **Restos Arqueológicos de Cansacaballo:** Camino al cementerio de Lunahuaná, a 5 minutos de la Plaza de Armas.
- **Restos Arqueológicos de Ramadilla:** Ubicado en el anexo de Ramadilla, a 20 minutos de Lunahuaná camino a Cañete.
- **Restos Arqueológicos de "Con Con":** Ubicado en el anexo de Con-Con, a 20 minutos de Lunahuaná camino a Cañete.
- **Plaza de Armas:** De estructura colonial, esta plaza



Ruínas Incahuasi



resalta por su sencillez. Se destacan en ella diversos bustos de héroes nacionales.

- **Iglesia Matriz Santiago Apóstol:** La construcción de esta iglesia data del siglo XVII, siendo finalizada en 1690. El altar mayor consta de tres cuerpos con sus respectivas imágenes. Ubicada en la Plaza de Armas, una de sus características principales es que su frontis no mira hacia la misma.
- **El Mirador:** Se encuentra ubicado en la parte alta de la Plaza de Armas, desde ahí se puede apreciar una vista panorámica de todo Lunahuaná, así como de gran parte del valle del río Cañete.

- **Casa Encantada:** Según lugareños en ella suelen ocurrir hechos paranormales. Se encuentra ubicada en el anexo de Uchupampa, camino a Catapalla, a 15 minutos de Lunahuaná camino a Yauyos.
- **Puente Colgante de Catapalla:** Construido en la década de los sesenta con material noble y cables de acero. Está ubicado en el anexo de Catapalla, a 15 minutos de Lunahuaná camino a Yauyos.
- **Bodega La Confianza:** Antigua bodega de pisco ubicada en el anexo de Catapalla, data de año 1908 con una fachada de arco colonial, actualmente convertida en un hotel boutique y uno de los mejores restaurantes de Lunahuaná.

- **Bodegas Vitivinícolas:** Lunahuaná tiene una tradición vitivinícola de mucha importancia, elaborando vinos con una gran variedad de uvas. Su pisco ha sido tres veces campeón en concursos nacionales.



# ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE EN

# LUNAHUANA

En marzo se celebra el Festival de la Uva, el Vino, el canotaje y el Festival de Deportes de Aventura, y en octubre el Festival del Níspero. Su patrón es Santiago Apóstol.

*Si te gusta la adrenalina y los deportes de aventura, Lunahuaná es el lugar perfecto para visitar en familia, con amigos o en pareja. Además de tener hermosos paisajes, tienen muchas actividades para realizar.*

**Canotaje:** La actividad más conocida y preferida por los turistas en Lunahuaná definitivamente es el canotaje. Esta actividad es recomendada para toda la familia o amigos que gusten de la aventura y estén dispuestos a empaparse de agua. El recorrido dura aproximadamente 1 hora. Para realizar canotaje puedes buscar cerca de la plaza principal muchas agencias que ofrecen esta actividad.

**Cuatrimoto:** Otra opción es el recorrido de los paisajes de Lunahuaná a bordo de un cuatrimoto, esta es una de las actividades preferidas por los turistas. Para realizar esta actividad no se necesita tener experiencia previa ya que te capacitan en el manejo del cuatrimoto.

**Canopy:** Este deporte requiere de mucho valor y adrenalina, ya que consiste en deslizarse por un cable inclinado a gran velocidad, lo que da la impresión de volar. Este cable atraviesa los bellos paisajes del lugar e incluso el río Cañete.

**Rapel:** Este deporte de aventura se realiza alrededor de todo el valle de Lunahuaná, donde hay formaciones rocosas ideal para esta práctica. La altura de las rocas alcanza más de 20 metros (1 hora 30 minutos de aventura).

*El clima es un factor importante para la práctica del deporte de aventura, siendo recomendado por guías turísticos certificados, durante el mes de noviembre.*

**Actividades de turismo para todos los gustos**





Rocoto relleno

# CAPITAL GASTRONÓMICA DEL PERÚ

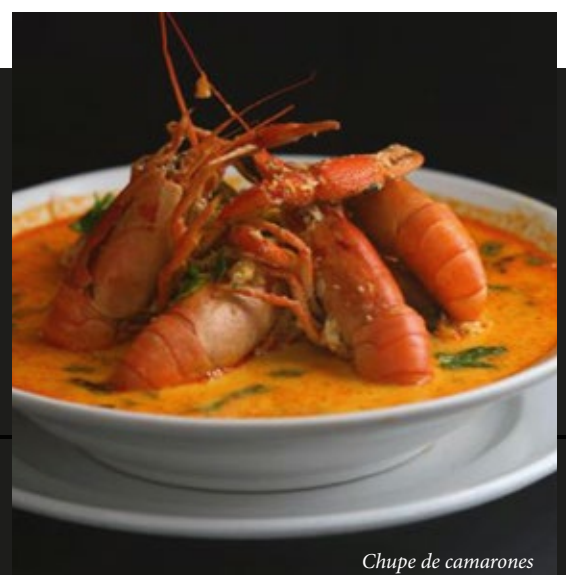
GASTRONOMIC  
CAPITAL OF PERU

## Gastronomía arequipeña

En Perú cada región tiene su comida representativa, sin duda la ciudad de Arequipa es uno de los centros gastronómicos que más destaca, por ello es considerada la "Capital Gastronómica del Perú". Esto se debe en gran parte a que este departamento está conformado por Costa y Sierra. La gastronomía arequipeña es poseedora de exquisitos potajes que combinan el sabor y el arte. Sus sabores son únicos a base de una perfecta combinación de aderezos y ajíes, que hacen de sus platillos un deleite en el paladar.

### *Arequipa gastronomy*

*In Peru, each region has its representative food, undoubtedly the city of Arequipa is one of the gastronomic centers that stands out the most, for this reason it is considered the "Gastronomic Capital of Peru". This is largely due to the fact that this department is made up of Costa and Sierra. Arequipa gastronomy is possessing exquisite stews that combine flavor and art. Its flavors are unique based on a perfect combination of seasonings and chili peppers, which make its dishes a delight on the palate.*



Chupe de camarones



Adobo arequipeño

Una de las Costumbres peculiares en la gastronomía de la ciudad blanca, está relacionada con los días de la semana. La gran mayoría de restaurantes y picanterías acostumbran preparar un plato.

El lunes es el día del *chaque*, una sopa elaborada a base de verduras, carne de res, tripas de cordero y varios. Los martes se sirve *chairo*, miércoles, *chochoca*, jueves, *chupe colorado* o *chuño*, los viernes el llamado “*chupe de viernes*”, un plato típico de la Semana Santa que se elabora con pescado en trozos, verduras, leche, huevos, choclo, papas, y se adereza con pimienta y orégano entre otros ingredientes. El sábado es el día del *puchero* o *timpusca*, y el domingo cierra la semana con un caldo blanco o un *adobo arequipeño*.

La gastronomía arequipeña, sobresale gracias a la amplia despensa que posee en su campiña y sus valles, así como su amplia costa donde se cultivan sus principales ingredientes como los *rocotos* y *ajíes*, frutas variadas, hortalizas...

## PICANTERÍAS DE AREQUIPA

Las Picanterías son la cultura viva de Arequipa, la historia cuenta que el origen de las picanterías arequipeñas se remonta al siglo XVI, cuando se empieza a preparar diferentes platillos tradicionales, en los pequeños locales de expendio de *chicha* de maíz agregando la venta de pequeños platillos para paliar el efecto del alcohol, una de las características peculiares de estas comidas son los picantes en infinidad de combinaciones, esto hace que los lugares donde se expenden se llamen picanterías.

La *Ocopa* arequipeña Preparada a base de *huacatay*, *ají mirasol*, *ají amarillo*, *maní*, *galletas*, *leche*, *queso fresco*, *ajo* y otros condimentos. El sabor picante de la *Ocopa* vuelve único e inconfundible a este delicioso platillo que por lo general se sirve como una entrada. Se sirve acompañado de *papas sancochadas*, *huevo duro*, *aceituna* y *lechuga*.

*One of the peculiar customs in the gastronomy of the white city is related to the days of the week. The vast majority of restaurants and picanterías usually prepare a different special dish per day.*

*Monday is the day of the *chaque*, a soup made from vegetables, beef, lamb tripe and various other things. On Tuesdays, *chairo* is served, Wednesday, *chochoca*, Thursday, *chupe colorado* or *chuño*, on Fridays the so-called “*chupe de viernes*”, a typical Holy Week dish that is made with chopped fish, vegetables, milk, eggs, corn, potatoes, and seasoned with pepper and oregano among other ingredients. Saturday is the day of the *puchero* or *timpusca*, and Sunday closes the week with a white broth or *Arequipeño* marinade.*

*Arequipa’s gastronomy stands out, thanks to the wide pantry that it has in its countryside and its valleys, as well as its wide coast where its main ingredients such as *rocotos* and *chili peppers*, various fruits, vegetables are grown...*

## PICANTERÍAS OF AREQUIPA

*The Picanterías are the living culture of Arequipa, history tells that the origin of the Arequipa picanterías dates back to the 16th century, when different traditional dishes began to be prepared, in small places selling corn *chicha*, adding the sale of small dishes. To alleviate the effect of alcohol, one of the peculiar characteristics of these foods is the spiciness in infinite combinations, which means that the places where they are sold are called picanterías.*

*The Arequipa *Ocopa* is Prepared with *huacatay*, *mirasol* pepper, *yellow pepper*, *peanuts*, *cookies*, *milk*, *fresh cheese*, *garlic* and other seasonings. The spicy flavor of the *Ocopa* makes a delicious dish unique and unmistakable, which is usually served as an appetizer. It is served accompanied by *boiled potatoes*, *hard-boiled egg*, *olives* and *lettuce*.*



Ocopa arequipeña

**Rocoto Relleno** Se trata de un plato en el que el rocoto se rellena con carne molida, aceitunas, guisantes, maní molido, huevos, queso fresco, ajos, cebollas, entre otros ingredientes. El plato se cocina al horno y se sirve caliente; tradicionalmente se acompaña de papa sancochada.

## EL CHUPE DE CAMARONES del PREMIO NOBEL

Este es uno de los platos nutritivos más destacados de la gastronomía de Arequipa, dada la abundancia de camarones en la parte de sus costas. Tiene sus orígenes enraizados con la llegada de los españoles al país. "Los incas ya tenían sus sopas y chupes, pero los españoles traen elementos como el huevo, la leche y la pimienta.

Adquirió fama literaria gracias a que, el premio Nobel de Literatura Mario Vargas Llosa, escribió un artículo que decía: "Vivía solo, cuidado por su ama de llaves, la señora Inocencia, que puso bajo mis ojos, por primera vez, un chupe de camarones rojizo y candente, manjar supremo de la cocina arequipeña, que luego sería mi plato preferido".

**ADOBO AREQUIPEÑO** este delicioso plato de carne de cerdo marinada, viene acompañado de verduras y condimentos cocinados en una olla de barro. es bastante popular entre los arequipeños, quienes suelen disfrutarlo los días domingo como un delicioso desayuno, acompañado con pan, debido al jugo del platillo.

## POSTRES AREQUIPEÑOS Y EL TRADICIONAL QUESO HELADO

Traído por los españoles en la época de la colonia, EL Queso Helado tuvo su apogeo en el siglo XVIII; cuando se expandió en la región de Arequipa, específicamente en Chuquibamba, Viraco y Pampacolca, localidades que cuentan con la mayor producción lechera de la zona.

Con el paso de los años, el postre comenzó a ser preparado en diferentes formas. Por su parte las religiosas del convento de Santa Catalina lo hacían en un barril de madera lleno de hielo, este recipiente era movido en forma circular dentro del barril, de esta forma la leche se congelaba y al momento de servir las tenían la apariencia del queso blanco; de allí el nombre de este delicioso postre.

**Rocoto Relleno** It is a dish in which the rocoto is filled with ground meat, olives, peas, ground peanuts, eggs, fresh cheese, garlic, onions, among other ingredients. The dish is baked in the oven and served hot; traditionally it is accompanied by parboiled potatoes.

## THE DISH "CHUPE DE CAMARONES" OF THE NOBEL PRIZE

This is one of the most outstanding nutritious dishes of Arequipa's gastronomy, given the abundance of shrimp in part of its coasts. Its origins are rooted in the arrival of the Spanish in the country. "The Incas already had their soups and chupes, but the Spanish brought items like eggs, milk, and pepper.

He acquired literary fame thanks to the fact that Mario Vargas Llosa, the Nobel Prize for Literature, wrote an article that said: "He lived alone, cared for by his housekeeper, Mrs. Inocencia, who put a pacifier under my eyes for the first time. reddish and hot shrimp, the supreme delicacy of Arequipa cuisine, which would later be my favorite dish".

**ADOBO AREQUIPEÑO** this delicious marinated pork dish is accompanied by vegetables and seasonings cooked in a clay pot. It is quite popular among the Arequipeños, who usually enjoy it on Sundays as a delicious breakfast, accompanied with bread, due to the juice of the dish.

## AREQUIPE DESSERTS AND THE TRADITIONAL ICE CREAM CHEESE

Brought by the Spanish in colonial times, EL Queso Helado had its heyday in the 18th century; when it expanded in the Arequipa region, specifically in Chuquibamba, Viraco and Pampacolca, towns that have the highest milk production in the area.

Over the years, the dessert began to be prepared in different ways. For their part, the nuns of the convent of Santa Catalina did it in a wooden barrel filled with ice, this container was moved in a circular way inside the barrel, in this way the milk froze and when served they had the appearance of white cheese; from this history comes the name of this delicious dessert



Queso helado



# EL SECRETO DE LOS NUDOS INCAS

RIDDLES OF SCIENCE  
THE SECRET OF THE INCAS KNOTS



## Un sistema contable basado en cordeles en el Imperio Inca.

La escritura es la representación del lenguaje mediante signos, desde un sistema primario, constituido la mayoría de las veces por muescas talladas en objetos, se han logrado progresivamente modos de comunicación mucho más elaborados. Sin embargo, cada pueblo no siguió la misma evolución...

El imperio inca no conoció la escritura fonográfica, sin embargo, inventó un procedimiento mnemotécnico (conjunto de estrategias que ayudan a retener ideas complejas de manera sencilla y perfeccionada), con una especie de cordel con nudos, cuya disposición permitía una lectura ideográfica. Gracias a unos simples cordeles, los incas pudieron establecer una contabilidad precisa y, además, conservar la memoria de su pasado en crónicas.

## El «anudado de la agujeta»

“El anudado de la agujeta era conocido tanto por los antiguos como por los modernos y en todas las épocas hizo a las hechiceras temibles para los nuevos esposos. Sin embargo, este maleficio nunca fue tan frecuente como durante el siglo XVI que fue, al mismo tiempo, el siglo de los exorcismos las brujerías, los embrujos, la magia y los hechiceros (...)

**Anudado de la agujeta.** Que se tome la verga de un lobo recién muerto, que se vaya a la puerta de aquél que se

## A string-based accounting system in the Inca Empire.

*Writing is the representation of language through signs, from a primary system, constituted most of the time by notches carved into objects, much more elaborate modes of communication have been progressively achieved. However, each town did not follow the same evolution...*

*The Inca empire didn't know phonographic writing, however, it invented a mnemonic procedure (a set of strategies that help to retain complex ideas in a simple and perfected way), with a kind of knotted cord, whose arrangement allowed an ideographic reading. Thanks to some simple strings, the Incas were able to establish accurate accounting and, furthermore, preserve the memory of their past in chronicles.*

## The “knotting of the shoelace”

*“The tying of the shoelace was known both by the ancients and by the moderns and at all times it made witches fearsome for new husbands. However, this curse was never as frequent as during the 16th century, which was, at the same time, time, the century of exorcisms, witchcraft, spells, magic and sorcerers (...)*

***Knotted the shoelace.** Let him take the dick of a recently killed wolf, let him go to the door of the one he wants to flirt with, and let him be called by his own name. As soon as he has answered, his penis will be tied with a white cord, and the husband will be as impotent as a castrate, in the act of Venus (...)*

# LA MEMORIA SECRETA DE LOS INCAS



quiera ligar, y que se le llame por su propio nombre. Tan pronto como haya respondido, se atará la verga con un cordón blanco, y el marido será tan impotente como un castrado, en el acto de Venus (...)

Se estaba seguro de librarse del problema utilizándolos, y la virtud de estas ceremonias no era puesta en duda, debido a una imperdonable impiedad. Sin embargo, no se ve claramente qué influencia pueden tener un cordón blanco y una verga de lobo en el acto conyugal, ni cómo el ojo de una comadreja repara las fuerzas perdidas.

El Diccionario infernal  
Colin de Plancy, 1828.

*One was sure to get rid of the problem by using them, and the virtue of these ceremonies was not questioned, due to an unforgivable impiety. However, it is not clear what influence a white cord and a wolf's cock can have in the conjugal act, nor how the eye of a weasel repairs the lost forces.*

*The infernal dictionary*  
Colin dePlancy, 1828.

## El Imperio del Sol

Hacia el 1100 después de Cristo, los incas, descendientes de tribus del pueblo quechua, fundaron en Cuzco un vasto imperio que en el siglo XV comprendía los territorios actuales de Perú y Bolivia, el norte de Chile y Argentina. Poderoso y temible, este imperio fue, sin embargo, destruido en un espacio de tiempo irrisorio por los casi 200 conquistadores españoles que desembarcaron en las costas del norte del Perú, en 1527, bajo el mando de Francisco Pizarro. El emperador Inca, descendiente del dios sol, tenía un poder absoluto sobre sus súbditos.

***Instrumento de contabilidad y de escritura, el quipu es un simple cordel en que cada hilo, cada nudo tiene un significado preciso.***

¿Acaso Atahualpa, el último soberano, ejecutado en 1533 por los españoles durante la conquista de Perú, no dijo?: «En este reino, ningún ave vuela, ninguna hoja se mueve, si esa no es mi voluntad». En efecto, el imperio inca era sumamente centralizado, y las diferentes provincias que lo componían debían rendir cuentas al poder central. La extensión del

## The Sun's empire

*Around 1100 AC, the Incas, descendants of tribes of the Quechua people, founded a vast empire in Cuzco that in the 15th century included the current territories of Peru and Bolivia, northern Chile and Argentina. Powerful and fearsome, this empire was, destroyed in a ridiculous amount of time by the almost 200 Spanish conquerors who landed on the northern coast of Peru in 1527, under the command of Francisco Pizarro. The Inca emperor, a descendant of the sun god, had absolute power over his subjects.*

***An accounting and writing instrument, the quipu is a simple cord in which each thread, each knot has a precise meaning.***

*Didn't Atahualpa, the last sovereign, executed in 1533 by the Spanish during the conquest of Peru, say: "In this kingdom, no bird flies, no leaf moves, if that is not my will". Indeed, the Inca empire was highly centralized, and the different provinces that made it up had to report to the central power. The extension of the territory and the political organization required the elaboration of a sufficiently complex system of signs to communicate the information, carry out calculations and perpetuate the memory of the glorious events of the Inca civilization.*

territorio y la organización política requerían la elaboración de un sistema de signos suficientemente complejo para comunicar la información, efectuar cálculos y perpetuar el recuerdo de los sucesos gloriosos de La civilización inca.

## El sistema de quipu

El sistema contable y literario del Imperio descansaba completamente en el quipu (término quechua que significa "nudo"), que no sólo permitía contabilizar exactamente cualquier cosa, sino también mantener las crónicas de tiempos pasados.

El quipu era un cordel de aproximadamente unos treinta centímetros (sin embargo, existen unos más largos) al que se le amarraban hilos multicolores. De éstos partían otras hebras unidas mediante nudos hechos a distancias variables y en hilos de diferentes colores. El número de nudos y la combinación de colores permitían a los que conocían el sistema perfectamente leerlo sin dificultad.

Lo que sabemos de los quipus se basa en gran parte en especulaciones, en lo que se refiere a la interpretación de estos signos. En efecto, muchos de los quipus encontrados están incompletos. Al menos sabemos que se leían de derecha a izquierda del cordel principal, siguiendo cada hilo que surge. La posición y la cantidad de nudos entregaban información cuantitativa, mientras que los colores indicaban la naturaleza del objeto representado. Así, por ejemplo, un cordel amarillo (maíz) amarrado a un hilo azul indicaba, según el número de nudos y su posición, la importancia de la cantidad de maíz en una provincia determinada.

## Crónicas de los tiempos antiguos

Este sistema permitía a los incas mantener cuentas muy minuciosas de los productos, armas, impuestos e, incluso, calcular el importe exacto del tributo otorgado por los pueblos vencidos. Pero el arte y la historia tampoco escapaban de este sistema.

Para contar, pero también relatar, el imperio inca inventó un sistema de signos que todavía se utiliza (Fortaleza de Machu Picchu, Perú).

En el cordel principal, un hilo negro indicaba los años transcurridos y entregaba información histórica. Si un hilo rojo era amarrado al cordel principal, representaba el reinado de un emperador durante el período concerniente. Tres nudos en el hilo rojo indicaban que los hechos habían ocurrido en el tercer año de su reinado. De esta manera, Atahualpa fue advertido de la llegada de un ejército (el de los españoles) en mayo de 1532, la cantidad de hombres y de armas también está inscrita en el quipu. Finalmente, algunos procedimientos teatrales de los incas se conocen gracias a estos cordeles que conservaron el recuerdo de los textos representados.



### The quipu system

*The accounting and literary system of the Empire rested entirely on the quipu (a Quechua term meaning "knot"), which not only made it possible to accurately account for anything, but also to keep chronicles of past times.*

*The quipu was a cord of approximately thirty centimeters (however, there are longer ones) to which multicolored threads were tied. Other threads started from these, joined by means of knots made at variable distances and in threads of different colors. The number of knots and the combination of colors allowed those who knew the system perfectly to read it without difficulty.*

*What we know of the quipus is largely based on speculation, regarding the interpretation of these signs. Indeed, many of the quipus found are incomplete. At least we know that they were read from right to left of the main thread, following each thread that emerges. The position and number of knots provided quantitative information, while the colors indicated the nature of the object represented. Thus, for example, a yellow cord (corn) tied to a blue thread indicated, according to the number of knots and their position, the importance of the amount of corn in a given province.*

## Chronicles of ancient times

*This system allowed the Incas to keep very detailed accounts of the products, weapons, taxes, and even to calculate the exact amount of the tribute granted by the defeated peoples. But art and history did not escape this system either.*

*To count, but also to tell, the Inca empire invented a system of signs that is still used (Machu Picchu Fortress, Peru).*

*On the main string, a black thread indicated the years that had passed and provided historical information. If a red thread was tied to the main cord, it represented the reign of an emperor during the period concerned. Three knots in the red thread indicated that the events had occurred in the third year of his reign. In this way, Atahualpa was warned of the arrival of an army (that of the Spanish) in May 1532, the number of men and weapons is also inscribed on the quipu. Finally, some theatrical procedures of the Incas are known thanks to these strings that preserved the memory of the texts represented.*

### ¿Qué funciones asumen los quipucamayoc?

El Quipucamayoc, educado por los amautas en escuelas especiales llamadas Yachayhuasi, era el especialista en elaborar, leer y archivar los quipus, podía ser de la nobleza, de no serlo era un honorable dotado de una memoria prodigiosa.

El desciframiento de los quipos era confiado a los Quipucamayoc, usuarios especializados que gozaban de un status especial y tenían numerosos privilegios, entre los cuales el no pagar impuestos. En cada aldea habla varios Quipucamayos cada uno dedicado a una función diferente. Por otra parte, el aprendizaje del quipu era obligatorio para los jóvenes de la nobleza.

Un sistema similar de cordeles era utilizado por los polinesios. Y no deja de recordar el de los "palos de mensajero" conocidos en China, Australia y Europa. Otros pueblos utilizaron métodos figurativos de representación como los enigmáticos rongorongo de la isla de Pascua.

La conquista española aniquiló la cultura inca y una cantidad considerable de quipus. Sin embargo, actualmente este sistema se sigue utilizando en las regiones montañosas de Bolivia, Ecuador y Perú.



### ¿What functions do the quipucamayoc assume?

*The Quipucamayoc, educated by the amautas in special schools called Yachayhuasi, was the specialist in preparing, reading and filing the quipus, he could be from the nobility, otherwise he was an honorable person endowed with a prodigious memory*

*The meaning of the quipus was entrusted to the Quipucamayoc, specialized users who enjoyed a special status and had numerous privileges, including not paying taxes. In each village there are several Quipucamayocs, each dedicated to a different function. On the other hand, the learning of the quipu was obligatory for the young men of the nobility.*

*A similar system of strings was used by the Polynesians. And it does not stop remembering that of the "messenger sticks" known in China, Australia and Europe. Other peoples used figurative methods of representation such as the*

*enigmatic rongorongo of Easter Island.*

*The Spanish conquest wiped out the Inca culture and a considerable number of quipus. However, this system is still used today in the mountainous regions of Bolivia, Ecuador and Perú.*

## NUDOS PARA TODO

Numerosas culturas otorgaron una importancia especial a los nudos y a las figuras realizadas a partir de cuerdas o de hilos, a veces hasta hacerlas célebres...

**El nudo gordiano.** Se trata de un lazo que fijaba el yugo al timón del carro de Gordias, el legendario rey de Frigia. Habiendo un oráculo asegurado que aquel que lo desatara obtendría el imperio de Asia, muchos se arriesgaron, pero el nudo era tan complejo que nadie logró desanudarlo. Sólo Alejandro el Grande resolvió el problema cortando el nudo con su espada. Desde entonces, esta expresión se transformó en sinónimo de una dificultad prácticamente infranqueable.

**Ritos antiguos.** Varios pueblos primitivos aún mantienen ritos basados en cuerdas entrelazadas y nudos. A semejanza de los hechiceros de la Edad Media y el Renacimiento, algunos de estos pueblos practican, entre otros, el «anudado de la agujeta». Ritos similares aún existen entre los indígenas de Australia, particularmente los wadamans y los yirkalla.

**La magia de los hilos.** En general, está ligada a las tradiciones animistas o sagradas y utiliza un cordel cuyos extremos son anudados. Aún se practica en islas de la Polinesia y de la Melanesia. Los indios de América del Norte piensan que las figuras de cuerda fueron inventadas hace ya mucho tiempo por un pueblo legendario de hombres-araña, mientras que los esquimales de Alaska creen en un espíritu maléfico de las cuerdas.

## KNOTS FOR EVERYTHING

*Numerous cultures gave special importance to knots and figures made from ropes or threads, sometimes even making them famous...*

**The Gordian knot.** *It is a loop that fixed the yoke to the helm of the chariot of Gordias, the legendary king of Phrygia. Having assured an oracle that whoever untied it would obtain the empire of Asia, many took the risk, but the knot was so complex that no one managed to untie it. Only Alexander the Great solved the problem by cutting the knot with his sword. Since then, this expression has become synonymous with a practically insurmountable difficulty.*

**Ancient rites.** *Several primitive peoples still maintain rites based on intertwined ropes and knots. Like the sorcerers of the Middle Ages and the Renaissance, some of these peoples practice, among others, the "knotting of the shoelace". Similar rites still exist among the indigenous people of Australia, particularly the Wadamans and the Yirkalla.*

**The magic of the threads.** *In general, it is linked to animistic or sacred traditions and uses a cord whose ends are knotted. It is still practiced on the islands of Polynesia and Melanesia. North American Indians believe that rope figures were invented long ago by a legendary people of spider-men, while Alaskan Eskimos believe in an evil rope spirit.*

# JAPONESES CELEBRAN LA LLEGADA DE MANDARINAS SATSUMAS IMPORTADAS DE PERÚ

*Esta especie de mandarinas fue incorporada a la agricultura nacional por inmigrantes japoneses en 1940.*

Con gran entusiasmo, medios japoneses anunciaron la presencia de mandarinas Satsumas, importadas de Perú, en las estanterías de algunos supermercados del país asiático. El ingreso de esta fruta al mercado tiene un significado especial, ya que fue en 1940 que inmigrantes japoneses la incorporaron a la agricultura peruana.

Los supermercados locales promocionan la presencia de estas mandarinas como un “¡Regreso a casa desde la tierra del sol!”, haciendo referencia al origen de esta variedad cítrica y su relación con los antepasados japoneses que contribuyeron a su cultivo en Perú.



El Director de la empresa importadora, Jun Mukoyama, expresó su satisfacción por poder ofrecer a los consumidores japoneses “mandarinas provenientes del otro lado del mundo, que pueden ser disfrutadas deliciosamente durante el verano”.

Por su parte, Koji Murakami, encargado de los cítricos de la misma marca, destacó la diferencia en el cultivo de las mandarinas en Perú en comparación con Japón, y mencionó que “la tecnología de cultivo está más avanzada de lo esperado, lo que ha llevado a que esta fruta sea muy popular como plato nacional”.

En Japón, la exigencia de calidad por parte de los consumidores es alta, por lo que se tiene un estricto control sobre los aditivos y conservantes que se emplean para soportar largas travesías. Sin embargo, los importadores japoneses manifestaron su satisfacción por la calidad y seguridad de las mandarinas peruanas, destacando la cooperación con los empresarios peruanos en todo el proceso.

“Este es un producto que satisface las necesidades y la seguridad de los japoneses, y podemos decir con confianza: ‘Esto es mandarina’”, concluyó Mukoyama.

Según la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ, en el 2022, la exportación peruana de mandarinas tangerinas y satsumas al mundo sumó más de USD 33.4 millones, teniendo como principales destinos EE. UU. y Reino Unido.

La presencia de mandarinas peruanas en Japón es un logro significativo y demuestra el potencial de nuestra biodiversidad para conquistar nuevos mercados internacionales.





# Club Loreto se Renueva con su Nueva Directiva periodo 2023 - 2025.

Con gran expectativa, el pasado 17 de agosto el Club Loreto "Casa de la Amazonía" llevó a cabo la Juramentación de su Nueva Junta Directiva, que preside el Sr. **Walter del Águila Rojas** por el periodo 2023 - 2025.

**E**n solemne acto, el Presidente electo Walter del Águila, enfatizó el propósito cultural del Club y los aportes de la Amazonía al Perú y al mundo, gracias a su biodiversidad en flora y fauna.

El Club Loreto ubicado en el corazón del distrito de San Borja en Lima, es uno de los más importantes clubes departamentales, como son sus actividades culturales, artísticas y costumbristas, siendo por años un lugar de concentración significativa.

Con la dureza de la pandemia y las consecuencias propias de ellas, ha sabido buscar mecanismos para mantenerse, y en esta ocasión, con la elección de un profesional contador, auditor y financista, conjuntamente con los miembros que han sido elegidos en el proceso electoral, tienen el gran desafío de expandir la riqueza de sus costumbres y cultura; pero, además, tienen el propósito de incorporar a nuevos socios cuya procedencia no necesariamente provengan de la Amazonía.

En esta trascendental ceremonia, fueron invitados autoridades del sector público y privado. Entre los concurrentes pudimos ver al Jefe de Gabinete de



Electo Presidente Walter Ayala Rojas junto a su esposa Delina Tuesta Rios de Del Águila .



Junto a su familia, de izq. a derech. Eduardo Gabriel del Águila Reategui, José Antonio del Águila Tuesta, Delina Tuesta Rios de del Águila, Walter del Águila Rojas, Frieda Roxana del Águila Tuesta y Thalía Fernanda del Águila



de izq. a derecha Pedro Quiroz Allemant, María Helena Cabellos Palomino, junto a Roxana del Águila, Gorki Gonzales Mantilla



Entre otros invitados, Emilio Arce de la Torre Bueno, Otilia del Águila Rojas, Pedro Angulo Arana

## DIRECTIVA AÑO 23 -25

**Presidente:** WALTER DEL ÁGUILA ROJAS

**Vicepresidente:** JAIME IRINEO URRELO CORREA

**Secretario:** FRANCO JUNIOR NAVARRO REÁTEGUI

**Pro Secretario:** MARÍA LEONOR ESTREMADOIRO RODRÍGUEZ

**Tesorero:** ELEMER PEREA DIAZ

**Pro Tesorero:** MARIO FERNANDO VELA RIBEIRO

**Fiscal:** LUIS ERNESTO GOMEZ GUERRA

**Bibliotecario:** CARLOS ALFONSO UREÑA RENGIFO

**Vocal:** FRANCISCO REATEGUI OCAMPO

**Vocal:** JENIFER JESUS ANGULO AREVALO

**Vocal:** KENNETH CAREY URTEAGA

**Vocal:** JULIO NORIEGA VILLAS

**Vocal:** PAMELA JENNIFER CHUMPÉN HERBOSO

**Vocal:** ROSA MESIA DE LOPEZ

Asesores del Poder Judicial Dr. Pedro Angulo, quien fuera el ex Presidente de Consejo de Ministros y ex Decano del Colegio de Abogados de Lima, así como al ex Presidente del Fuero Militar y Policial, ex Presidente de DEVIDA y actual asesor del gabinete, quienes están impulsando el proceso de modernización del Poder Judicial.

También asistió la Sra. Carmen Robatty de Moquillaza, gerente general del Grupo Moquillaza y actual presidente del Comité del Pisco de Adex, así como al señor Luis Aurelio Tenorio Puentes, director ejecutivo del Centro de Desarrollo Industrial de la Sociedad Nacional de Industrias. Otro invitado de lujo en la Política Judicial, es el Dr. Gorki Gonzales, reconocido académico, profesor principal de Filosofía, Derecho y Teoría Constitucional de la Universidad San Marcos.

Resaltó también, la participación del Coro quienes deleitaron a los presentes.



# CARLOS LOPEZ GALLEGO Y LA CELEBRACIÓN DE SUS 90 ANIVERSARIO

por Mario González Olivera



Familiares y amigos se reunieron en el Hotel Hyatt Center de San Isidro, el pasado 13 de abril, para celebrar los 90 años de fructífera larga vida de Carlos López Gallego. El homenaje se realizó para disfrute del agasajado y de los concurrentes. Hubo efusivos discursos, y canciones, destacando Adolfo Perret con sus interpretaciones tangueras, así como la tuna universitaria de la facultad de Turismo de la universidad San Martín, que emocionó al festejado, manifestando sentirse renovado al escuchar sus canciones, recordando las trasnochadas veladas que pasó en tascas madrileñas. También fue muy aplaudido un audiovisual sobre el discurrir vital de Carlos que fue preparado por Romina y Ronald Vásquez Monsalve, hijos de su esposa Tibisay. En la cena los concurrentes disfrutaron de la ya conocida calidad culinaria del Hotel Hyatt Center.

Nacido en Madrid y afincado en el Perú desde 1978, Carlos que es también peruano por nacionalización, es uno de los principales expertos del país en turismo y transporte aéreo internacional. En 1949, contando con 17 años de edad ingresó al mundo de la aviación comercial al incorporarse a Pan American, en Barcelona. “Han pasado muchos años”, me diría en una oportunidad en que

lo entrevistaba para la RIDAT Revista Internacional de Derecho del Transporte Aéreo que dirigía Julián Palacín Fernández, pero, “parece que hubiera sido ayer cuando tuve la suerte de iniciarme en la única actividad del mundo que me interesaba realmente, que era la aviación comercial”, enfatizó “ siempre viviré agradecido de Pan American, porque no solo me abrió sus puertas para desarrollarme en esta actividad, sino que fue una verdadera universidad para mí”, subrayo.

Después de trabajar 16 años en Pan American, Carlos pasó a la compañía británica British Caledonian, donde inicialmente fue responsable de ventas de las rutas desde Barcelona hacia Palmas de Mallorca, Madrid, Tenerife, Ibiza y Las Palmas. Cuatro años después fue ascendido a Gerente Regional para el archipiélago de las Canarias en vuelos hacia Inglaterra. En 1972 ya era gerente principal para España y Portugal, y después de un exitoso desempeño ejecutivo y un infatigable viajar entre estos tres países, se tomó unas vacaciones que lo trajeron al Perú para conocer “el antiguo imperio de los incas” y especialmente Machu Picchu. Sucedió que Lima le ganó, como también le fascinó Cusco y después Puerto Maldonado, donde quedó prendado del Tambopata y de la selva amazónica.







A su retorno encontró en Londres la atractiva oferta de que volviera a Lima para abrir una Gerencia Regional de Ventas de British Caledonian con extensión a Quito y La Paz, lo que aceptó inmediatamente, trabajando con entusiasmo y dedicación varios años hasta 1985 cuando British Caledonian se fusionó con British Airways, y Carlos pasó a gerenciar la oficina regional de ventas de esta última con sede en Lima y Quito. En 1991 también le sucedió algo no muy común en transporte aéreo internacional, pues fue invitado por el Gerente General de Aero Perú para recibir su asesoramiento en momentos en que esta línea aérea nacional estaba realizando acciones que para su privatización. Contando con la aprobación de la Alta Gerencia de British Airways, en Londres, Carlos aceptó el reto ofreciendo cuatro horas de trabajo diario durante 2 meses, lo que finalmente se extendió a 8 horas de trabajo diarias durante 13 meses; y con resultados muy satisfactorios, pues a sugerencia de él se enfrentó varios

problemas operativos y económicos como fue el inaugurar nuevas rutas de Lima a Santa Cruz, Bolivia y a Quito, Ecuador.

Se dobló también, la cantidad de vuelos a Brasil y a fin de ese año las cifras de ganancias que contabilizó Aero Perú fueron de más de un millón de dólares de ganancia, demostrando lo acertado de las medidas que se habían tomado; pero ya no podía seguir en Aero Perú porque la aerolínea ecuatoriana Saeta le ofrecía la Gerencia Regional en el Perú y Carlos aceptó, pese a las tentadoras ofertas que le hizo Aero Perú para que continúe con ellos. En febrero del 1972 se puso la camiseta gerencial de Saeta y llevó adelante una meritoria campaña de acercamiento regional entre los países de la Comunidad Andina y los Estados Unidos. Año después también incursionó en hotelería asociándose con José Koechlin para operar albergues amazónicos en Cusco y en Madre de Dios; así como las oficinas de ventas en el Perú de los vuelos domésticos de la aero empresa Trans Brasil.

Actualmente continúa de asesor técnico de transporte aéreo comercial, destacando también su participación en organismos como la Cámara de Comercio Peruano Británica, Canatur, Cenfortur, Comité de Apoyo a la Policía de Turismo, Club de Leones y en el Skal Club Lima del cual es presidente Honorario.



# TRANSFORMERS

## RISE OF THE BEASTS

### TRANSFORMERS 7: EL DESPERTAR DE LAS BESTIAS



**E**sta película tiene un significado especial para los peruanos, pues el Perú fue elegido como uno de los escenarios principales de esta trama, que incluye por primera vez a los 'Maximals'.

Maravillosas locaciones formaron parte del rodaje de "Transformers: El Despertar de las Bestias", secuela de Bumblebee, y séptima película de acción y ciencia ficción que conforma la exitosa saga dirigida por Steven Caple Jr., y que promete ser la más taquillera del 2023.

Perú resultó ser una fuente inagotable de inspiración para el equipo de producción, quienes deseaban mostrar al mundo la riqueza cultural de nuestra nación. Una vez seleccionada la locación, el director decidió que Cusco, con su encanto mágico, sería uno de los puntos de grabación clave.

El rodaje de esta película inyectó aproximadamente 10 millones de dólares a la economía regional, marcando el inicio de una nueva era para el turismo en Cusco.

Se filmó Transformers en Perú, entre agosto y setiembre de 2021, Paramount Pictures dio a conocer que Perú sería el país que acogería un gran porcentaje de las grabaciones y escenas donde las impresionantes bestias robóticas volverán a proyectar su fuerza y espectacularidad por séptima vez en 2023.

Cabe destacar, que PROMPERÚ, mediante la estrategia denominada Film In Perú, se ha destacado por realizar un acompañamiento continuo y permanente a 6 grandes producciones nacionales e internacionales antes y durante su rodaje en los últimos 3 años, y con la película protagonizada por Anthony Ramos y Dominique Fishback no fue la excepción.

"Es la primera vez en años que se realiza una logística de esta magnitud, por ello el trabajo articulado con instituciones públicas como el ministerio de Relaciones Exteriores, gobiernos regionales, municipalidades provinciales, entre otros, fue muy importante", enfatizó Ricardo Limo, presidente ejecutivo de PROMPERÚ, quien además dijo que la grabación de "Transformers: El despertar de las bestias" en un 70% entre Cusco y San Martín, "no solo nos posiciona como un destino atractivo para las locaciones fílmicas, sino también como un país con paisajes únicos y hermosos, y una gran riqueza milenaria".

El *Avant Premiere* de la cinta de acción y ciencia se estrenó durante la primera semana de junio, se produjo en Aguas Calientes y la Plaza de Armas de Tarapoto con la realización de una serie de actividades que congregaron a los vecinos y visitantes, y que fue organizado por la Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín y la municipalidad provincial.

#### "TRANSFORMERS: EL DESPERTAR DE LAS BESTIAS" EN EL PERÚ Y EL MUNDO



# ¡Kuélap para siempre!

Desde este 19 de agosto, Kuélap vuelve a abrir sus puertas.



¡Te extrañé, Kuélap!

Después de 16 meses, abrimos parcialmente las visitas, las cuales serán **gratuitas hasta el 31 de diciembre de 2023.**

El acceso será en grupos de 12 personas, un total de 144 personas diarias, y podrán hacer el recorrido en el interior de la Llaqta por máximo 45 minutos.



El horario de atención es de lunes a domingo de 8:00 a. m. a 5:00 p. m.

## Hay 2 formas de hacer tu reserva a Kuélap:

### 1 A través de una agencia de viajes formal

Las agencias deben enviar un e-mail a [reservaskuelap@cultura.gob.pe](mailto:reservaskuelap@cultura.gob.pe) solicitando la reserva, adjuntando el **anexo 2** disponible en [kuelap.cultura.pe](http://kuelap.cultura.pe)

### 2 De manera independiente

Los visitantes deben enviar un e-mail a [reservaskuelap@cultura.gob.pe](mailto:reservaskuelap@cultura.gob.pe) solicitando la reserva, adjuntando el **anexo 3** disponible en [kuelap.cultura.pe](http://kuelap.cultura.pe)



Los trabajos de recuperación, conservación e investigación de nuestro patrimonio continuará llevándose a cabo en paralelo a la reapertura que será parcial y progresiva.



Recibirás un correo de confirmación sobre la disponibilidad para tu visita.

## ¡Seguimos trabajando para conservar nuestro patrimonio cultural!



PERÚ Ministerio de Cultura



BICENTENARIO DEL PERÚ  
2021 - 2024



APAVIT - PERÚ

PRESENTA:

Vferia  
NACIONAL E INTERNACIONAL DE  
turismo  
APAVIT - PERÚ

28

JUEVES

29

VIERNES

SEPTIEMBRE  
2023



Jardines exteriores del MAC (Museo de Arte Contemporáneo)  
Av. Almte. Miguel Grau 1511, Barranco - Lima

10:00 am a 5:00 pm

Con el apoyo:



Informes: ✉ [administracion@apavitperu.org](mailto:administracion@apavitperu.org) ☎ 989 170 527