

Con el propósito de incentivar a las manifestaciones culturales que se desarrollan en el país

LA CASA DE LA CULTURA, UN SUEÑO HECHO REALIDAD

La Estación de Desamparados es el escenario escogido por el presidente de la República, Alejandro Toledo, para la instalación de la primera Casa de la Cultura que busca promover y apoyar a las diversas manifestaciones culturales que se desarrollan en el país.

Para tal fin, la Estación de Desamparados será remodelada, «podemos invertir, hemos hecho algunos contactos afuera para su financiamiento», manifestó el jefe de Estado. Asimismo, subrayó su deseo de crear Casas de la Cultura por todo el país «puesto que es congruente con esta noción de democratizar la cultura». En busca de este objetivo, señaló que utilizará los recursos estatales necesarios, «aquí tienen un presidente que va a utilizar su capital político internacional para recolectar recursos».

Democratizar la cultura

Por su parte, el mandatario expresó su meta de convertir a la cultura en pieza clave para el pro-

greso del país, «necesitamos entrar a implementar decisiones de mantener, promover la creación cultural y que esta se democratice. La cultura no puede ser exclusividad de las clases pudientes», puntualizó.

Toledo además felicitó y agradeció a la Comisión Nacional de Cultura por el eficiente trabajo realizado, para la cual viajaron a diversas regiones del país con el propósito de conocer la situación real de la promoción cultural y elaborar un documento completo que sustente la necesidad de la Casa de la Cultura.

Políticas Nacionales de Cultura

De otro lado, el mandatario manifestó la necesidad de diseñar claras políticas nacionales de cultura, de proponer objetivos e ir evaluándolos permanentemente, «como gobierno nos propondremos algunas metas» «La cultura es una política de Estado, no de Gobierno».

HERMANAMIENTO DE LOS MUNICIPIOS DE "SANTA ROSA DE LIMA" DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR CON "VILLA EL SALVADOR" DE LA REPÚBLICA PERUANA.

La Embajada de la República de El Salvador otorgó al distrito de Villa El Salvador el título de "Ciudad Hermanada" de Santa Rosa de Lima del departamento de La Unión de la República de El Salvador en Centroamérica. En el acto protocolar realizado el 11 de mayo pasado en el citado distrito ambas ciudades estrecharon lazos de fraternidad y a través de sus representantes expresaron su deseo de compartir experiencias que les permitan descubrir posibles ámbitos de cooperación y que les facilite un mayor desarrollo de las comunidades.

Los representantes de ambas delegaciones que presidieron el citado acto fueron el embajador de la República de El Salvador, Ingeniero Raúl Soto Ramírez y el Cónsul Honorario de El Salvador en El Callao, Ingeniero Wilfredo Fano, además del alcalde del municipio de Villa El Salvador, Sr. Martín Pomar Vilchez.

El título otorgado a la municipalidad de Villa El Salvador se entregó en el marco del XXXI Aniversario de la fundación de ese distrito a razón de conocer que las dos ciudades comparten los nombres de la Patrona de Lima en el Perú y del Patrono de la República de El Salvador respectivamente.

El saludo fraternal entre los alcaldes se efectuó gracias a la comunicación telefónica realizada por el embajador de El Salvador en Perú.

Ambos alcaldes compartirán información acerca del periodo edilicio, sistema de administración de sus alcaldías, cantidad de habitantes de sus municipios, del sistema organizativo de sus comunidades, de cuál es la principal actividad económica de ambas poblaciones, de sus programas y proyectos comunales y municipales.



En el marco de la Primera Reunión del Mecanismo de Consulta a nivel Vicecancilleres Perú-Nueva Zelanda, el Subsecretario de Asuntos Económicos y Negociaciones Económicas Internacionales, Embajador Carlos Higuera Ramos y el Embajador de Nueva Zelanda en nuestro país, señor Richard Mann, suscribieron un Memorandum de Entendimiento sobre Cooperación en Asuntos Sanitarios y Fitosanitarios, en presencia del Viceministro de Relaciones Exteriores de Nueva Zelanda, Neil Walters.

Asamblea General de la OEA OEA RESPALDA A LA DECLARACION AMERICANA SOBRE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS INDIGENAS

Por unanimidad, la Asamblea General de la OEA aprobó la resolución donde se ratifica como una prioridad de esta Organización la adopción de la Declaración Americana sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas. Tras un mes de intenso trabajo, por parte de un grupo especial encargado de la elaboración del Proyecto, a través de diálogos igualitarios, conciso y transparente entre los Estados miembros de la OEA y los representantes de los pueblos indígenas.

En el documento se señala que el Grupo de Trabajo continuará debatiendo el Proyecto de Declaración Americana. Además, adiestra al Consejo Permanente de la OEA a convocar por lo menos una sesión especial a desarrollar a fines de marzo del 2002 y a incentivar otras sesiones del Grupo de Trabajo para tratar temas referentes al Proyecto con el fin de conocer los aspectos centrales del mismo.

De otro lado, para facilitar el proceso de elaboración del Proyecto de Declaración, la Asamblea General de la OEA estimula a los gobiernos a realizar consultas nacionales con representantes de los pueblos indígenas e invoca a desarrollar y fortalecer la relación con sus pueblos indígenas, al momento de tomar decisiones referidas a temas de su interés.

El Perú, reafirma su disposición a seguir trabajando en la búsqueda de un consenso que permita una rápida y eficaz aprobación de la Declaración Americana de los Derechos de los

Pueblos Indígenas. Cabe resaltar, que nuestro país presidió el Grupo de Trabajo en marzo último encargado de organizar la sesión especial, así como la preparación y negociación de la Resolución.

En su calidad de Presidente del Grupo de Trabajo, nuestro país fue el encargado de organizar y presidir la sesión especial de marzo último, así como la preparación y negociación de la Resolución que fue aprobada recientemente por la Asamblea General, en Barbados.

Academia Diplomática del Perú y Colegio de Abogados CONVENIO DE COOPERACIÓN ACADEMICA

Como una muestra de la estrecha relación que sostienen en busca del beneficio de ambos, la Academia Diplomática del Perú y el Colegio de Abogados de Lima suscribieron un convenio de Cooperación Académica que comprende el intercambio de información sobre programas de estudios, cursos, seminarios y otras actividades académicas. Asimismo, impulsa el intercambio de profesores, conferencistas, expertos e investigadores, así como de sus respectivas publicaciones y revistas.

Este importante acuerdo fue suscrito por el Embajador Oscar Maúrtua de Romaña, Director de la Academia Diplomática y Aníbal Torres Vásquez, Decano del Colegio de Abogados de Lima.

Vicecanciller peruano es condecorado en Ecuador por eficiente labor

PRESIDENTE NOBOA DISTINGUE A VICECANCELLER PERUANO Y AL SECRETARIO GENERAL DE RELACIONES EXTERIORES EN EL PERU

El presidente de Ecuador Gustavo Novoa condecoró con la Orden Nacional «Al Mérito», en el grado de Gran Cruz al Vicecanciller y Secretario General de Relaciones Exteriores Manuel Rodríguez Cuadros. Mediante esta distinción el país del norte, expresa su «alto aprecio a la relevante personalidad del Embajador Rodríguez» y reitera «su respeto al pueblo peruano en la persona de su destacado Viceministro y Secretario General de Relaciones Exteriores».

La ceremonia de homenaje estuvo a cargo de su homólogo ecuatoriano el embajador Jaime Marchán, quien manifestó que la decoración otorgada fue «un reconocimiento a la brillante trayectoria del embajador peruano», catalogándolo como «uno de los más destacados diplomáticos del Perú» por su valiosa contribución a favor de la consolidación de los vínculos de amistad entre «ambos pueblos y gobiernos».

La premiación se realizó en el marco de la visita oficial a Ecuador del vicecanciller con el propósito de reunirse con autoridades diplomáticas para tratar diversos temas, obteniendo importantes acuerdos como el retiro de las instalaciones del puesto militar ecuatoriano de Coangos, así como también la voluntad de iniciar conversaciones sobre la aplicación del principio de reciprocidad señalado en el Tratado de Comercio y Navegación suscrito por ambos países en 1998.



CEREMONIA DE INSTALACIÓN DE LA CONFERENCIA DE MINISTROS DE RELACIONES EXTERIORES Y DE DEFENSA DE ESTADOS MIEMBROS DE LA COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES

Con el propósito de debatir y llegar a conclusiones concretas, referente a la reducción del gastos de defensa — planteada por el mandatario peruano Alejandro Toledo — para orientar dichos recursos a la satisfacción de las necesidades sociales, se reunieron el 17 de junio pasado, en el Palacio Torre Tagle los ministros de Relaciones Exteriores y de Defensa de los Estados Miembros de la Comunidad Andina de Naciones.

Para el canciller peruano, Diego García Sayán esta reunión no solamente une a los participantes en el deseo de disminuir los gastos de defensa sino «para algo mucho más amplio» como es la implantación de una concepción en el mundo de seguridad y paz en la Comunidad Andina, «que es hoy día mucho más factible que nunca».

Dentro de los factores que hacen factibles esta concepción se encuentran la consolidación de una integración, el cual «hemos avanzado», y el comercio intrarregional, que en los últimos tiempos «se ha dinamizado y ha aumentado» a pesar de la recesión que afecta a la Comunidad Andina.

Uruma
SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
DESDE 1950

Empresa dedicada por más de 50 años a ofrecer al público peruano productos de la mejor calidad. Gelatina, Flan, Mazamorra, Chuño, Harina de Camote, Maizena y Azúcar impalpable "DON KOKY".

Pasaje Antabamba N° 153 — San Luis / Telf.: 473-8365 / Lima — Perú / Fax: 323-4627
e-mail: uruma@ec-red.com

"El Consulado atiende diariamente un promedio de 400 personas que desean gestionar el visado a España"

¿Cuál es el promedio de personas que solicitan visado para España?

Diariamente atendemos a un promedio de 600 a 700 personas, en ocasiones hemos superado la atención de más de mil personas y eso supone una gran presión del público que recae en el personal que labora en nuestro Consulado. De éstas, unas

por estancias de corta duración como turismo, visitas familiares, negocios o estudios.

¿Cuál es la política preventiva utilizada por el Gobierno español para evitar el incremento de emigrantes ilegales?

Este es un problema grave, porque España maneja una

Entrevista a la Cónsul de España Sra. Victoria Wulff

400 tienen que ver con los visados. Quiero destacar el uso de nuestra página web como un importante medio de difusión que recoge todas las hojas de requisitos que nosotros distribuimos. No hace falta acercarse al Consulado para recoger la hoja de requisitos al requerirse un visado de turismo, de trabajo o reagrupación familiar. Todo lo concerniente a visados puede encontrarse en la página web. Nuestra dirección es: www.mae.es/consulados/lima. Contamos asimismo con una dirección de correo electrónico. Si el interesado ingresa en la página, puede enviar su consulta las cuales revisamos y respondemos diariamente. La idea de crear la página web en Perú fue una iniciativa pionera en nuestro Ministerio, y está dando muy buenos resultados.

¿Cuál constituye el mayor motivo de los peruanos para gestionar el visado español?

Tomaré como referencia las cifras del año pasado cuando otorgamos más de diecisiete mil visados. De esa cifra, unos nueve mil aproximadamente fueron de residencia, la cual comprende dos grandes Grupos: trabajo y reagrupación familiar de trabajo. El 40% de los visados fueron referentes a trabajo, un 25% para reagrupación familiar y el resto, un 35%

legislación muy generosa en materia de inmigración. Somos un país que conoce bien la emigración. Nuestros propios connacionales viajaron al exterior, muchos españoles vinieron a principios del siglo pasado al Perú en busca de oportunidades nuevas. Hasta los años 50 aproximadamente muchos españoles arribaron a Iberoamérica a zonas como Venezuela, Argentina, pero también hubo una cantidad que vino al Perú. En la década de 1960, por ejemplo la emigración española apuntó hacia los países del norte de Europa: Francia, Alemania, Suiza, Holanda.

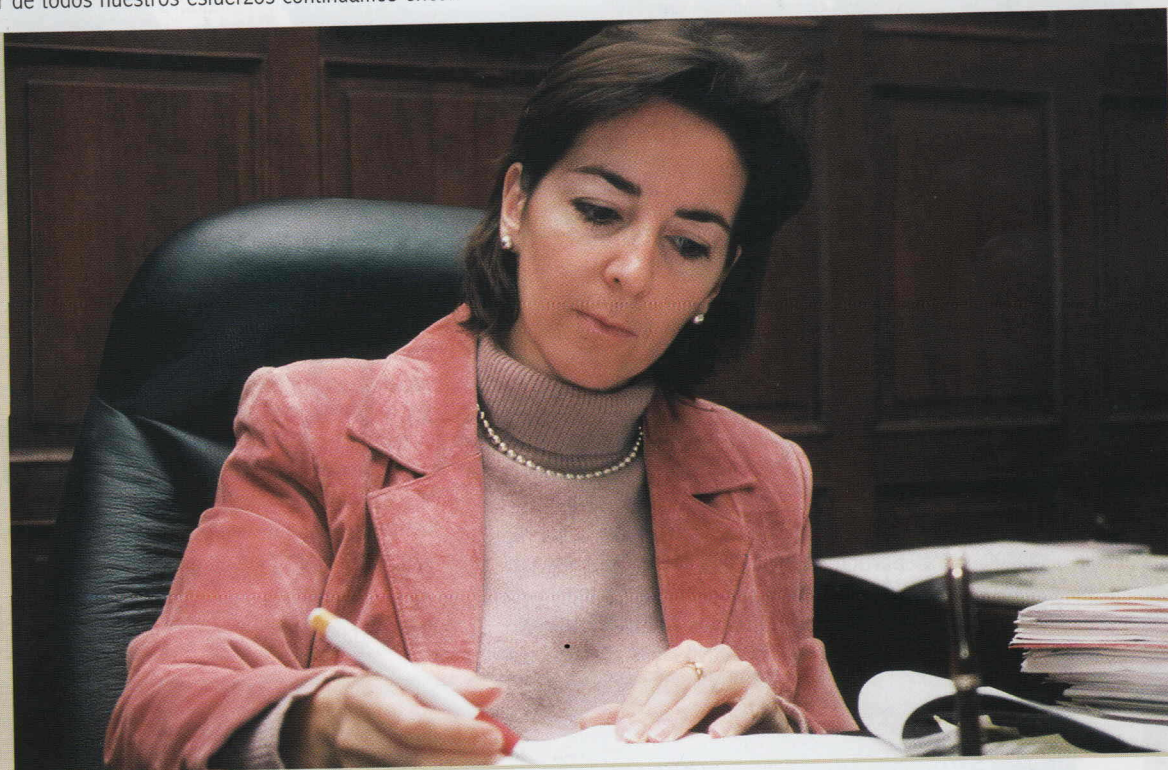
Desde aproximadamente el año 1985 nos hemos transformado en un país de inmigración, ahora somos nosotros los que recibimos a los inmigrantes, entonces nuestra legislación al respecto es muy generosa pues prevé la reagrupación familiar, que otros ordenamientos jurídicos no contemplan. También es favorable a los inmigrantes latinoamericanos, porque luego de una residencia legal de sólo dos años en España se les otorga la nacionalidad española.

La prevención está sobre todo en la información y en la lucha contra las mafias de tráfico de personas.

¿Qué problemas encuentra en la situación de la emigración peruana en su país?

Existe un problema de información que nosotros desde el Consulado hemos intentado solventar a través de medios como nuestra página web que yo creo que es una vía útil, práctica y rápida para que las personas que quieren trasladarse a España por trabajo u otros motivos, conozcan perfectamente cuáles son los requisitos, y evitar así el problema de los tramitadores, quienes a menudo resultan ser estafadores pues se dedican a engañar a sus propios compatriotas. También hemos establecido un equipo de empleados bien formados para atender presencialmente las consultas, en la ventanilla de informes. Contamos con mecanismos y medios para que ese flujo de inmigrantes sea un flujo regulado y el país de recepción, en este caso España, acoga a las personas adecuadamente y que esos inmigrantes legales puedan residir en España sin ningún problema y cuenten con todos sus derechos laborales y civiles que les corresponden. A pesar de todos nuestros esfuerzos continuamos encon-

tacar que los ciudadanos peruanos se encuentran en una posición privilegiada para obtener un empleo en España, porque en su caso no se tiene en cuenta la situación del empleo nacional para que la autoridad pueda aprobar un contrato a un peruano, lo que sí ocurre con otras muchas nacionalidades. Ello es debido a la existencia de un Convenio de Doble Nacionalidad entre Perú y España, que prevé en una de sus cláusulas, un trato equivalente al del nacional en materia laboral, lo que supone en la práctica que los peruanos están excluidos del régimen de contingente (listado que anualmente recoge cuántos empleos, en qué sectores y en qué provincias no van a ser cubiertos por españoles). Los sectores más necesitados de mano de obra extranjera son: la construcción, la agricultura y el servicio doméstico.



trando gente que intenta permanecer en España por la vía ilegal solicitando en este Consulado un supuesto visado de turismo o un visado de visita familiar presentando por ejemplo documentación que explica su deseo de ir a hacer un tour por Europa. Pero al estudiar el expediente, vemos que el postulante no cuenta con una realidad socio profesional que le permita realizar ese viaje. Otra dificultad se da cuando falsifican documentación. Al día detectamos 3 o 4 casos de éstos, realizamos una labor un poco de policías, pero nuestro objetivo final es que esa persona que quiera residir en España viaje legalmente porque finalmente la vía ilegal lo perjudicaría, entre otras cosas, por correr el riesgo de padecer explotación laboral.

¿De qué manera un peruano que desea viajar a España por trabajo lo puede lograr de la forma legal?

Necesita básicamente una oferta de empleo, que tiene que ser legal y visada por nuestras autoridades laborales en España antes de ser presentada en el Consulado junto con la correspondiente solicitud de visado. Hay que des-

**España maneja
una legislación
muy generosa en
materia de
migración. Somos
un país de
emigración**



Entrevista a Presidente del Directorio de Frecuencia Latina y Gerente General de empresas Paraíso del Perú

Baruch Ivcher Bronstein

Para Baruch Ivcher, dueño de empresas "Paraíso del Perú" y "Frecuencia Latina" el secreto del éxito en los negocios consiste principalmente en mantener las relaciones entre los directivos y trabajadores como los de una familia y en "trabajar abiertamente sin dinero ajeno", es decir con transparencia.

Un viejo refrán cita: "se cosecha lo que se siembra". Sin duda él sembró en su personal respeto, cariño y admiración. Basta recordar que cuando en 1997 sufrió una persecución política luego de ser despojado de su nacionalidad peruana —adquirida en 1984— perdiendo la dirección de Frecuencia Latina. Los trabajadores de Paraíso del Perú y de la citada empresa televisora alzaron su voz de protesta en las calles limeñas.

Un grupo numeroso de trofeos y reconocimientos por su labor a favor de la libertad de prensa lo resguardan. La denuncia que Frecuencia Latina emitiera de los casos de espionaje telefónico, corrupción y violación de derechos humanos, imputados al Servicio de Inteligencia Nacional —SIN— durante el gobierno de Alberto Fujimori se convirtió en el motivo principal para que el empresario perdiera mediante un fallo judicial la nacionalidad peruana.

"Sin prensa adicta, Fujimori no podía causar ese daño al país es decir, quitando elementos democráticos, porque

solo la prensa libre e independiente es la mejor protección de la democracia y ese es el motivo por el que me lo quitaron (Frecuencia Latina)", explicó.

En la relación entre Baruch Ivcher y sus trabajadores impera el respeto mutuo. Al ingresar a su oficina en el canal que dirige, un aviso firmado por él solicitando sugerencias de los empleados distrajo nuestra atención, un simple papel y algo de tinta se convirtieron ante nuestros ojos en el sello que caracteriza la labor empresarial de Ivcher. Constatamos el por qué durante su lucha por la recuperación de sus derechos, no estuvo solo. "Dónde has visto otro grupo de personas que hayan luchado por mi, por el asunto de mis acciones y por la libertad de prensa." Manifestó.

El dueño de empresas Paraíso se transformó, sin saberlo en un símbolo de la recuperación de nuestra democracia. A él lo despojaron de sus propiedades, de su sentirse peruano obligándolo a huir. Para mantener a flote las asociaciones que él no podía controlar de cerca, su gente continuó laborando. "todos los trabajadores de Paraíso, trabajaron su horario para mantener y parar la fábrica todos terminaron el trabajo y salieron a las manifestaciones en las calles frente al Poder Judicial y esto fue la vida de los trabajadores casi 3 años y medio", expresó satisfecho Ivcher. "Esto es el verdadero pueblo peruano", enfatizó.

Universidad de San Martín de Porres

Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo
y Psicología

"Formando los mejores comunicadores sociales del Perú".

La Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la universidad de San Martín de Porres, fue considerada como la mejor universidad en formar comunicadores sociales en nuestro país, por la publicación de una encuesta realizada por la empresa consultora APOYO.

Resultado que se dio gracias a la meta trazada por los docentes de formar profesionales íntegros, con valores inquebrantables y concientes de la misión de servir a la comunidad, por ello, el área académica de periodismo escrito busca impulsar la calidad de liderazgo y sentido crítico de sus alumnos.

Durante la carrera, los estudiantes reciben cursos de redacción que incluyen los diferentes estilos: información, interpretación y opinión, jugando la creatividad un papel fundamental en la búsqueda de la verdad.

La facultad, busca incentivar la práctica en periodismo de sus alumnos mediante publicaciones como "Redacción" editada desde octubre de 1998 que hace posible que redactores, diseñadores, fotógrafos, ilustradores e infográficos trabajen en equipo y con el profesionalismo que exigen las empresas periodísticas actuales. El periódico virtual "Redacción Line", es otro de los medios por los cuales se entrena a los estudiantes en las técnicas que demanda el uso de las nuevas tecnologías.

Cabe señalar que bajo la dirección del doctor Johan Leuridan Huys, los profesores de la facultad desarrollan

programas académicos y prácticos de primer nivel, contando con equipos de última generación.

La enseñanza de la comunicación radial es dinamizada en el taller dedicado a esa especialización, el cual cuenta con lo último en tecnología digital aplicada en cada uno de los procesos que este tipo de producción requiere y en el área de televisión, los futuros comunicadores aprenden los fundamentos básicos del lenguaje audiovisual, producción de televisión y periodismo televisivo a través de la práctica continua en la elaboración y diseño de notas informativas, programas argumentales, cortos, video clips, y magazines, tanto en exteriores como en el estudio de grabación para lo cual cuentan con un estudio de grabación con un circuito cerrado de televisión.

En el área de Relaciones Públicas la escuela busca la especialización en la gestión estratégica de las organizaciones, contribuyendo al desarrollo empresarial de la comunidad en general y dentro del campo de la publicidad funciona, desde hace año y medio, un taller de aplicación Pre Profesional, el cual es manejado como una agencia de publicidad real con la intención que los alumnos conozcan la realidad laboral antes de salir de las aulas.

Sin lugar a dudas, la facultad de ciencia de la comunicación de la universidad de San Martín de Porres, posee los elementos necesarios para lograr el triunfo de sus estudiantes combinando la teoría y la práctica necesarias para la excelencia profesional.



Doctor Johan Leuridan Huys

Premio de Liderazgo 2001 COLEGIO SAN IGNACIO DE RECALDE

"Estimular en los niños el deseo de aprender", es el lema que resume el trabajo diario que los docentes del colegio San Ignacio de Recalde ofrecen a su alumnado. Logrando en ellos el desarrollo de una personalidad segura, de valores y respeto a las diferentes culturas, formando una conciencia democrática que los hace partícipes de los problemas nacionales e internacionales. Enseñanza de idiomas como el inglés y francés, permitiran al estudiante realizar estudios del más alto nivel, desarrollando habilidades técnicas y empresariales con un estándar competitivo.

La metodología denominada "Natural Approach" desarrolla en los educandos las 4 habilidades lingüísticas: escuchar, hablar, leer y escribir. La enseñanza bilingüe (Español, inglés) se inicia a partir de los 3 años lo que asegura el dominio de una segunda lengua.

Con el objetivo de lograr el máximo aprendizaje de sus educandos, el Colegio "San Ignacio de Recalde" firmó un convenio con la embajada de Francia en el Perú, para la enseñanza del idioma francés, dentro del marco Franco - Peruano de Excelencia. Los alumnos tendrán la oportunidad de acceder a intercambios estudiantiles, bibliotecas, becas y estudios en universidades francesas. Un clima de calidez, dedicación y mucho amor se transmite en el jardín de niños. La enseñanza es personalizada, con especial énfasis en las capacidades individuales del niño, asimilando el aprendizaje de matemáticas, ciencias, letras, arte, música, computación, inglés. Poniendo mucho énfasis en la estimulación temprana.

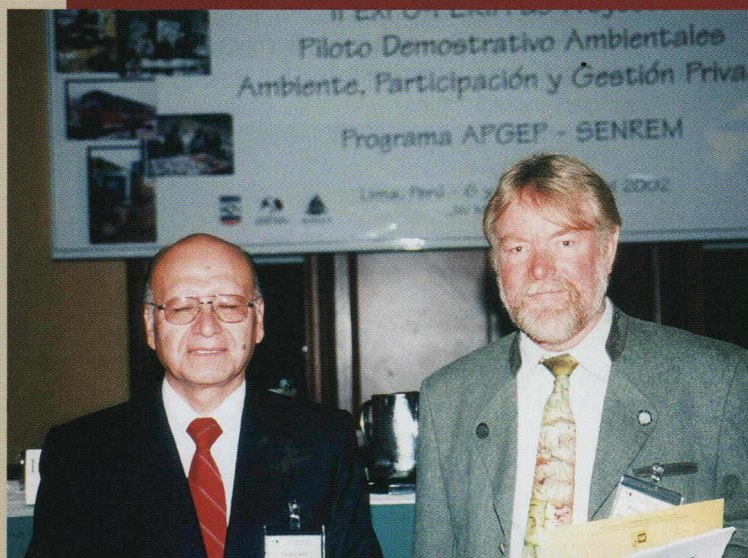
De otro lado, la práctica deportiva y la sana recreación, son estimulados frecuentemente ya que posibilita el desarrollo de habilidades motoras y psicomotrices del alumno, brindando la oportunidad de practicar diversos deportes, bajo la asesoría y supervisión de instructores capacitados, asimismo en inicial se cuenta con una academia deportiva.

La importancia que se da a las ciencias (física, química, biología), ciencias aplicadas e informática, permite que el niño ingrese a una primaria con los conocimientos básicos para poder investigar y desarrollar programas de avanzada en laboratorios que ayudan al aprendizaje de diferentes materias.

El Colegio «San Ignacio de Recalde» desarrolla las habilidades cognitivas de los niños y adolescentes que integran esta casa de estudios, convirtiéndose en una de las mejores opciones educativas.



Sra. Elvira Arbulú - Directora del Instituto



Ing. Lucio Castro y el sr. Wolfgang Wengel, miembro de la Cooperación Técnica Alemana.

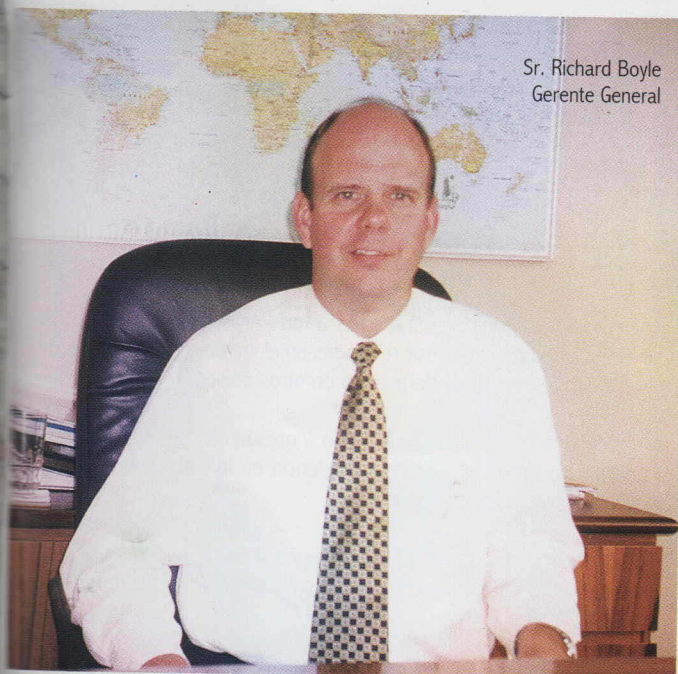
II FERIA DE PROYECTOS AMBIENTALES

Con la finalidad de disminuir la contaminación vehicular en Lima con especial énfasis en el transporte público además de capacitar a los conductores de ese sistema de transporte, se realizó el 6 y 7 de mayo la II Feria de Proyectos Ambientales a través de la presentación - exhibición de los resultados de 11 proyectos pilotos demostrativos ambientales en un conocido hotel limeño.

"Control de Gases Contaminantes de Vehículos Motorizados", es el proyecto impulsado por el SENATI con la asesoría del experto en el

tema Sr. Wolfgang Wengel miembro de la "Cooperación Técnica Alemana". El citado plan busca sensibilizar a los ciudadanos en la reducción de la contaminación ambiental.

El Coordinador del proyecto y Jefe Técnico del SENATI, ingeniero Lucio Castro, recibió el reconocimiento como "Mejor Presentación de Proyecto" pues reflejó dinamismo e interactividad con el público. Para lograr tal fin Utilizaron desde payasos, globos hasta stickers logrando se educar a un gran número de usuarios y conductores de vehículos públicos en la importancia de mantener limpio el medio ambiente.



Sr. Richard Boyle
Gerente General

Exitosa empresa de capital danés dedicada al transporte de carga por el mundo.

MAERSK SEALAND UN NUEVO CONCEPTO DE EMBARQUES

A recordar la historia, en 1956 se implantó con gran éxito el primer servicio de embarcaciones de contenedores en el mundo. Los contenedores eran seguros, rápidos y económicos en comparación con otras formas de transporte de carga. Este nuevo concepto de transporte, cambio radicalmente la forma de trasladar bienes alrededor del mundo, permitiendo el acceso a nuevos mercados.

A través de ella, los países del tercer mundo prosperaron. De otro lado, al sistema de contenedores se le atribuye ser el responsable del bienestar y desarrollo económico de países en el mundo. MAERSK SEALAND se siente orgulloso de ser una de las empresas de embarques más grandes del mundo que impulsó el progreso de la economía a nivel mundial.

Con 100 años de experiencia en el negocio de embarques, MAERSK SEALAND se encarga de transportar mercaderías a determinados destinos y también se preocupa en cada aspecto de la ruta. Para satisfacer este propósito, posee una infraestructura moderna que le ayuda a manejar el negocio y contar con rápidas soluciones a los problemas.

En la actualidad, posee inmensas embarcaciones con eficiencia operativa y con un impalpable impacto ambiental, disponibles para el comercio. En su afán de proteger la salud del medio ambiente ha adoptado voluntariamente novedosos métodos que reducen la emisión de productos nocivos.

Más de 250 embarcaciones y 800,000 contenedores aseguran una cobertura mundial confiable y comprensible. Cabe destacar, que es considerada como «uno de los primeros transportadores en ofrecer un servicio estandarizado en nuevos mercados, creando soluciones modernas para problemas antiguos».

MAERSK SEALAND, cuenta con un staff de expertos especialistas que ayudan a obtener un almacenaje óptimo en sus contenedores, garantizando un envío seguro y confiable. Desde mercancías de fácil descomposición con tiempo de caducidad hasta telas sensibles que requieren un nivel de humedad específico, el equipo de profesionales asegura que los productos lleguen en las mejores condiciones posibles a su destino.

TYCO FIRE & SECURITY PROTECCION CONTRA INCENDIOS EN EL MUNDO

El fuego, un voraz enemigo que acecha de diversas formas la vida del hombre ocasionando pérdidas humanas y económicas produce daños que interfieren en el crecimiento y desarrollo de un país. Para evitar estos penosos acontecimientos es necesario utilizar instrumentos que ayuden a su eliminación inmediata.

Tyco Fire & Security, es una compañía reconocida a nivel mundial dedicada a la óptima producción de equipos contra incendios en el mundo. Su prioridad es la protección y seguridad de sus clientes.

Para tal fin, cuenta con el incondicional apoyo de marcas reconocidas mundialmente por su calidad y eficiencia como ADT, Simplex, Worlmal, Matheer Platt, Thorn Security, entre otros.

Ofrece asesoría técnica permanente, protección automática contra incendios, detección y alarma de incendios, fuego y gas, ingeniería de incendios, Servicio y Mantenimiento y sistemas integrados, que la convierten en una de las compañías de mayor demanda en el ámbito interno y externo.

De otro lado, la empresa posee un staff de ingenieros especialistas del área, quienes han desarrollado «sistemas y equipos líderes en tecnología de protección y servicios contra incendios», explicó Luiz Heeren Gerente General de Tyco Fire & Security.

Eficaces sistemas que aseguran la salvaguarda efectiva de plantas petroquímicas, plataformas petroleras, hangares, en el sector marítimo y en aplicaciones industriales e inclusive del hogar y de la pequeña empresa. Tales como sistemas de espuma, extinción de gases, agua pulverizada, agua nebulizada, protección para el vehículo, seguridad y emergencia.

«Tyco ha estado diseñando e instalando sistemas de alta tecnología para todo tipo de industria. A través de los años, nuestro equipo de ingenieros se han especializado en resolver las inquietudes planteadas por nuestros clientes y sus diversos tipos de necesidades dadas por el avance tecnológico de sus instalaciones», aseveró con energía el Gerente General. «Sobre la base de la integración de diferentes especialidades, hoy estamos en condiciones de ofrecer una solución total e integrada», subrayó.

En síntesis, si se necesita la instalación rápida y eficientes de equipos contra incendios de buena calidad que proporcionen tranquilidad y seguridad. Tyco Fire & Security está equipado con sistemas contra incendios para todo tipo de riesgo que garantizan una inmediata solución.

PRODAC

Líder en la fabricación de alambres y productos derivados

Nace en 1994 como unión de los dos fabricantes líderes de alambres en el Perú: INDUSTRIAS CASSADO S.A. y PROLANSA, quienes asociados al CONSORCIO BELGA N.V. BEKAERT, el mayor fabricante de productos de alambre en el mundo, forman el proyecto más ambicioso y grande de producción de alambre que haya existido en el Perú.

Esta unión de líderes crea PRODAC, empresa que nace con el know how de la transnacional belga y la experiencia peruana; lo que garantizó desde sus inicios, elevados estándares de producción y estar a la vanguardia en el sector.

La presencia belga en la empresa ha sido de vital importancia; a la fecha se cuenta entre el staff de gerencias a dos profesionales belgas: Christoph Mattheeuws, Gerente de Producción y Luc Balens, Sub-Gerente de Gestión Integral de la Calidad.

Ellos se han integrado perfectamente al equipo de trabajo de PRODAC y a las costumbres peruanas, haciéndonos ver que se puede superar cualquier barrera cultural y de costumbres, cuando hay espíritu de unidad.

La filosofía que desarrolla la empresa busca alcanzar la excelencia empresarial y para lograrla se invierte constantemente en tecnología de punta y la capacitación de su recurso humano.

La meta de la empresa es consolidar su posición de líder en el Perú y continuar con una participación creciente en los mercados internacionales.

Para cumplir estos objetivos, la empresa tiene definidas e imple-

mentadas una serie de estrategias a todo nivel; y cuyos resultados positivos ya están viéndose reflejados en el incremento sostenido de sus ventas, tanto en el Perú como en otros países.

Asimismo en este año han logrado ingresar con sus productos a nuevos mercados en donde la excelencia en la calidad de los productos es requisito indispensable.

Esta performance la ha logrado gracias a un cuidadosa labor de cumplimiento y mejoramiento constante de sus estándares de producción.

La empresa cuenta con una amplia variedad de productos, los cuales podemos agrupar en:

- Clavos y Grapas, con medidas desde _" hasta 8"; con y sin cabeza; y clavos especiales espirolados y para calamina
- Alambres negros, galvanizados y plastificados; y Alambres de Púas
- Alambres para la industria: colchones, cables de acero, entre otros
- Mallas para diversos usos: Seguridad urbana, agropecuario y construcción
- Gaviones de Doble Torsión (galvanizado y/o plastificado) y Electro soldados
- Productos varios para la agricultura, ganadería y construcción como: Soldaduras, Carbu de Calcio, Fierro, Planchas de Calamina, Kit de Instalación de Viñedos, entre otros.

Sr. Luc Balens -Gerente de Gestión Integral de Calidad / Sr. Gallo Fré -Gerente General / Sr. Christoph Mattheuws -Gerente de Producción.



URUMA

"Una empresa siempre a flote"

La liquidación de negocios se convierte en la principal preocupación que aqueja a los empresarios en tiempos de crisis. Luchar contra los problemas económicos -de los que nadie es ajeno- resulta una ardua tarea, quienes logran responder positivamente a ello solidifican su patrimonio.

Un ejemplo claro lo constituye la empresa familiar URUMA SA, cuyos miembros de descendencia japonesa "sacaron a flote" este legado que data desde el arribo de los primeros URUMA al Perú con el único sueño de lograr un futuro mejor para las próximas generaciones.

La crisis económica obligó a URUMA SA a minimizar sus gastos al extremo de tener que liquidar a sus trabajadores, como

Sr. Franco Uruma Nagatome
Gerente General

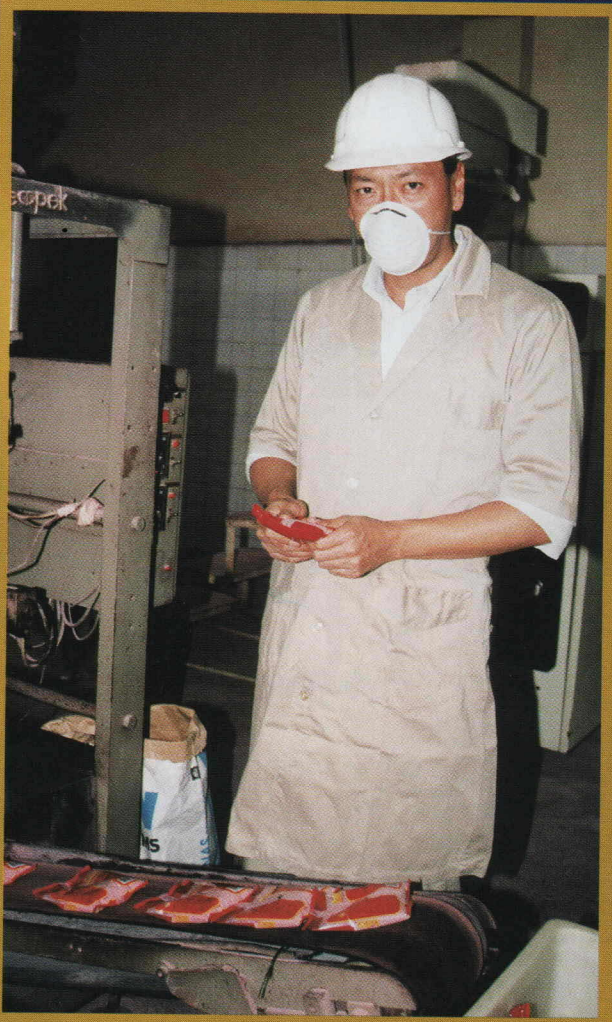
Sra. Clara Consuelo Nagatome Vda. de Uruma
Presidente del Directorio

tantas otras empresas que cayeron al abismo, pero que en vez de ir a un proceso de liquidación, la familia decidió realizar una reestructuración empresarial que les permitió, con el apoyo de una alta tecnología, poder seguir elaborando productos como la gelatina, principalmente de la marca Koky.

"Lo importante es tener conciencia que el mercado ha cambiado y que eso nos obliga a reinventar la empresa modificando su estructura desde sus cimientos con humildad, sacrificio y mucho trabajo", expresó con orgullo su Gerente general, Sr. Aldo Uruma,

Agregó que la empresa se inició hace 40 años gracias al trabajo conjunto de sus padres y la familia Uruma, quienes laboraron hombro a hombro hasta lograr constituir-la como: "Una Institución sólida que permanece vigente en el mercado.

"De la noche a la mañana tuvimos que encargarnos de cubrir todas las áreas. Actualmente mi hermano y yo nos encargamos de la producción y control de calidad y mi señora madre nos apoya en la parte administrativa". recalcó.



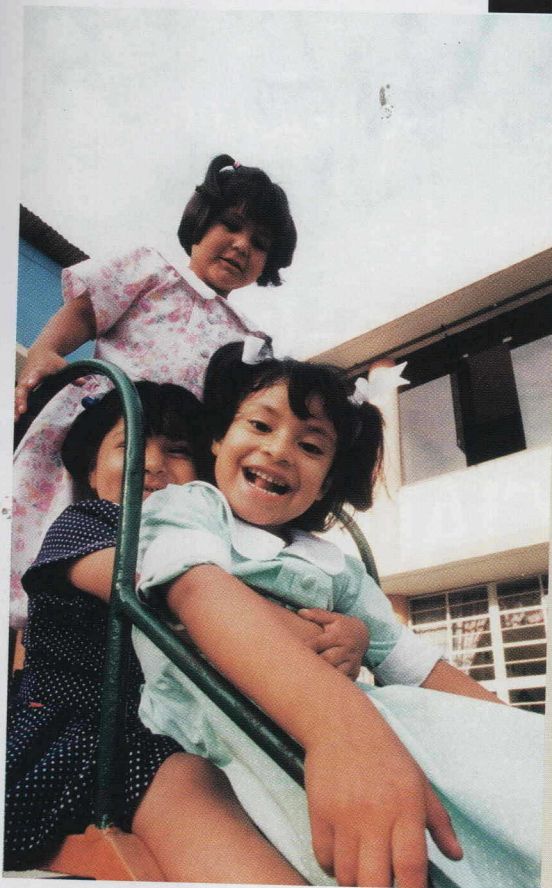
Texto: Angélica Pacheco G.
Fotos por INABIF

Padrinazgo INABIF



"BUSCO UN AMIGO, BUSCO TU CARIÑO"

Los niños, niñas y adolescentes de los hogares del INABIF esperan ansiosos la visita de sus nuevos amigos. Adultos que dedicarán su tiempo a brindarles la atención y cariño que merecen robándoles muchas risas y carcajadas. El programa de Padrinazgo, impulsado por la citada institución espera lograr inicialmente la sonrisa de 500 pequeños. El requisito más importante es estar dispuestos a quererlos y dedicarles un poco de tiempo.



Apadrinar a un niño, niña o adolescente es darle la oportunidad de una vida mejor. Es ofrecerle protección y, sobre todo brindarle la seguridad de saber que son queridos y que no están solos.

En Lima, funcionan 12 hogares con un total de 1,123 niños y adolescentes internados por abandono, maltrato físico, violencia familiar, crisis económica y fuga del hogar. De ellos, 74 menores sufren problemas de secuelas neurológicas, discapacidad, retardo mental y cambio de comportamiento. Indudablemente, la ayuda es necesaria.

Llenos de esperanza los menores ya esperarán la visita de su padrino o madrina para jugar y compartir los sueños que guardan en sus corazones. Los invitados a formar parte de esta misión serán mayores de edad con gran sensibilidad social y compromiso con la infancia. Además de sólidos valores morales, adecuado estado de salud físico y psicológico, interés en el desarrollo integral de la niñez y adolescencia y sobre todo, ser consecuente con sus compromisos.

¿Quieres ser padrino o madrina?

Quienes deseen apadrinar a un niño, niña o adolescente deberán someterse a etapas de evaluación. Inicialmente pasarán por una etapa de inducción previa al encuentro que tendrán con sus futuros ahijados predeterminados por la institución. Durante tres meses podrán demostrar la perseverancia e intención de querer ser el mejor amigo de un pequeño y un equipo técnico evaluará ese acercamiento. Al concluir los tres meses de prueba, estarán aptos para ser declarados "Padrinos" o "Madrinas" y les será otorgado un certificado de participación en el programa, luego podrán firmar una carta de compromiso.

Lograr que un niño albergado recuerde la época de su infancia con alegría, es simple. Evocará a ese amigo que estuvo a lado, para ayudarlo, escucharlo y darle las caricias que sus padres no pudieron o no quisieron otorgarle. Basta con acercarse al INABIF en la Av. San Martín 685, Pueblo Libre. No hagamos que esperen más tiempo.

Sólo me faltas tú

Mi alma está triste,
Mi corazón también,
Preocupada de vivir sola

Me encuentro triste
Porque no sé nada de mi familia
Como niña que soy,
Enfrentándome sola en la vida es difícil,
Pero con tu apoyo sé que lo lograré.

Gracias a Dios por darme este Hogar,
Por haber conocido a estas personas,
Por la comprensión, educación y protección que me dan

Agradeceré toda la vida
Haberte encontrado
Porque el caminar sola en la vida es duro
Y contigo sé que todo será más fácil.

Autora: Pelagia Conislla Flores (17 años) / Hogar Paul Harris - Chíncha



El alma de un niño es tan pura que puede dar vida a seres incorpóreos denominados amigos. Compañeros de juego testigos de un mundo que solo ellos observan. Aunque esta idea nos brinde ternura y transporte a épocas de infancia debemos saber que existen niños que no cuenta con el calor de un hogar. Para ellos, los seres invisibles son el reflejo de una enorme soledad que los obliga a recurrir a ese maravilloso don de la imaginación y suplir una enorme ausencia denominada "papás".

¿Quién no ha recibido un abrazo de mamá al tener una pesadilla, o gritado el gol de su equipo favorito junto a papá, o dejado pistas a sus padres para recibir el regalo deseado? Los niños del Instituto Nacional de Bienestar Familiar -INABIF- no tienen esa suerte y en respuesta a la necesidad de besos, abrazos, caricias y atenciones que la vida le debe a 2 mil 312 menores albergados en sus 33 hogares a nivel nacional, las autoridades del instituto lanzaron el programa de Padrinazgo "Busco un Amigo, Busco tu cariño".

Al visitar los hogares del INABIF hallas dos realidades. Por un lado, niños que generosamente te llaman mamá o papá, corren a tu encuentro deseosos de un abrazo, toman tu mano fuertemente con el único deseo de no ser olvidados y con la ilusión de tu pronto retorno. Otros pequeños, sin embargo, te observan temerosos protegiendo sus juguetes. Ambos niños gritan en silencio "necesito tu cariño".

Esto se devela al conocer que el 25 % de los menores albergados en los mencionados hogares son abandonados por sus padres y declarados por el Poder Judicial como niños y adolescentes "En riesgo Social" e inmediatamente son derivados al INABIF para recibir la atención que necesitan. Brindándoles alimentación, vestimenta, salud y educación. Pero para el personal, resulta imposible personalizar el afecto y calidez que cada niño reclama, por ello iniciaron la búsqueda de las primeras 500 personas que apoyen esta loable tarea.

A cantar se ha dicho.....

Coro POLIFONICO DEL PODER JUDICIAL

Un día agotador..... papeles que revisar, escuchar diversos testimonios, tomar importantes decisiones que afectan la vida de otros, revisar leyes y aplicarlas. En síntesis la estresante labor que desempeñan los magistrados y empleados del Poder Judicial. Sin embargo, esta imagen cambió, por el talento e ímpetu escondido en los salones de la justicia nacional.



Texto por Karen Guardia
Fotos por Shirley Herrera

C U L T U R A L

La Presidencia de la Corte Superior de Justicia de Lima creó en 1999 el Primer Coro Polifónico del Poder Judicial con el propósito de incentivar a un eficiente desempeño laboral y promover la integración de los empleados de esta entidad pública, mediante el canto y el arte de la música.

Esta iniciativa tuvo una repuesta inmediata, permitiendo descubrir a diversos adeptos y talentosos exponentes musicales, ocultos por mucho tiempo en las oficinas que alberga este recinto público. El primer coro estuvo integrado por 60 «entusiastas» coristas destacando la participación de Vocales Superiores, Jueces Especializados, Jueces de Paz Letrados, Auxiliares Jurisdiccionales y trabajadores administrativos, dispuestos a aprender y mostrar su pasión en las tablas.

La selección de los primeros integrantes al coro fue sencilla, a través de una prueba que permitía conocer el registro de voz de los postulantes. Sin embargo, esta labor se tornaba un poco complicada debido a la falta de apoyo profesional para una eficiente selección. Por tal motivo, la Presidencia de la Corte Superior de Lima, encargada del financiamiento del coro, contrató los servicios de un director encargado de guiar los pasos de los «nacientes» difusores de la música peruana.

«Desde un comienzo se empezó a trabajar la técnica vocal y a crear un repertorio en base a distintos géneros musicales, primando entre todos los géneros la música peruana», señaló Ronney Neyra, director del coro desde hace tres años.

El trabajo para afianzar y lograr la armonía en la interpretación de las melodías musicales fue tenaz y perseverante, tanto de parte de cada miembro del coro como del director, teniendo en cuenta que la mayoría, por no decir todos los que conforman el Coro Polifónico, carecían de una experiencia previa en el canto y de una adecuada formación de la voz. «Cantábamos, pero en la ducha», aseguraron sonrientes al recordar aquella afición que se convirtió en realidad.

Las primeras presentaciones públicas del coro se realizaron en las actividades organizadas por el Poder Judicial. Sin embargo, debido al constante esfuerzo por mejorar sus interpretaciones rebasaron límites, recibiendo invitaciones permanentes de diversas instituciones del Estado, como el Ministerio Público, las Cortes del Cono Norte y Sur, y empresas privadas. Además, participaron de los conciertos organizados por la universidad Ricardo Palma.

Gracias a la promoción de nuestra música el coro puede ayudar socialmente a diferentes instituciones públicas. «Hemos tenido la oportunidad de llevar nuestra música al Hogar Canevaro para cantar a los ancianos su música preferida y brindarles un rato de sana diversión. Fue una experiencia emotiva por el calor que transmitieron a través de sus aplausos», expresó emocionada Rosaura Romero, Jueza de Familia e integrante del coro desde sus inicios.

Las actividades del coro no perjudican las labores y responsabilidades profesionales de sus integrantes, por el contrario les permite desfogar las tensiones propias del trabajo judicial. «Las actividades del coro no interfieren con nuestro trabajo dentro del Poder Judicial, al contrario cumplimos nuestra labor como magistrados con mucho profesionalismo. Los ensayos y presentaciones se desarrollan fuera del horario de trabajo», manifestó la Jueza.



«Nos dedicamos a interpretar música peruana, el vals, la marinera, huaynos, en fin una variedad de estilo. Por otro lado, desarrollamos también otros géneros musicales como llaneros y joropos venezolanos, algunos clásicos, música de John Lennon, Paul Mc Carthy. Un repertorio variado en cuanto al género popular», explicó el director del coro.

Asimismo, el coro viene ensayando desde hace un par de meses música brasilera específicamente la «samba», «nuestro propósito es ser un coro innovador con nuevas y originales propuestas musicales para tener mayor aceptación del público en especial de los jóvenes». Para lograrlo se preparan arduamente mediante continuos ensayos.

Este no es su único objetivo, «uno de nuestros proyectos es poder presentar una obra de teatro musical a fin de año en la cual podamos cantar con coro y orquesta alusivos a las fiestas navideñas».

El Coro Polifónico tiene una «ajustada» agenda de presentaciones en diversos lugares de la capital como un festival en la universidad Ricardo Palma en setiembre, otra función para el Colegio de Abogados en octubre, invitaciones de la universidad Nacional de Ingeniería — UNI— para noviembre y son los encargados de organizar el festival de coros a realizarse en setiembre próximo.

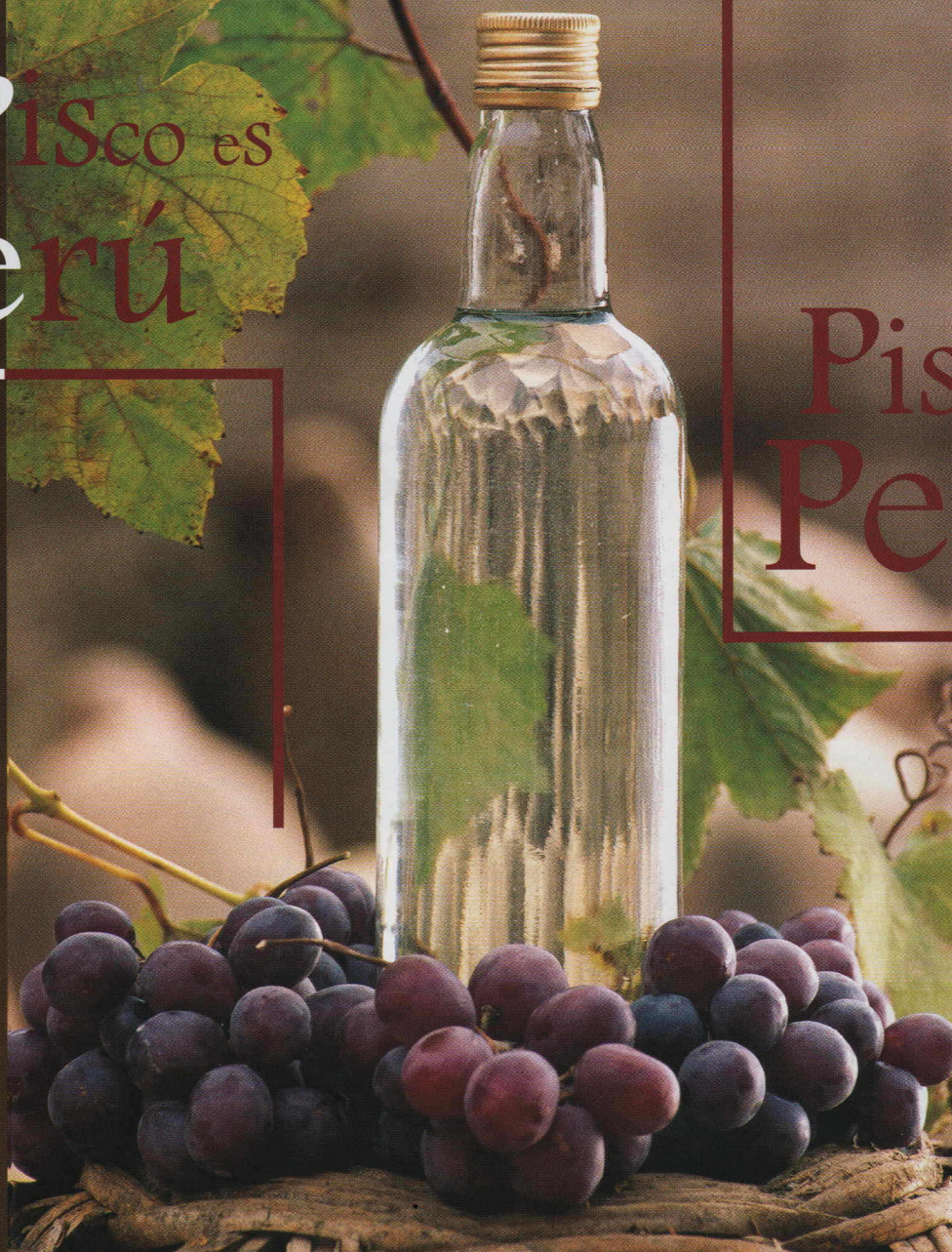
Un trabajo arduo le espera en los próximos meses. Un coro que comenzó por afición de sus integrantes y se convirtió en una preciosa joya dentro de una institución, que necesita buena imagen en estos tiempos de crisis.



Dr. Sergio Salas Villalobos
Presidente de la Corte Superior de Justicia de Lima
Miembro Honorario del Coro de Juristas.

El PíSco es Perú

Pisco is Peru



Un licor nacional, elaborado en forma natural utilizando el jugo fermentado de la uva Quebranta y con un sabor único e inigualable que ha sido degustada por nuestros ilustres incas y apreciada por los conquistadores españoles, que hacen de ella ser considerada un singular producto con calidad de exportación.

El origen del Pisco se remonta, según lo registrado por los cronistas y religiosos, en la quebrada del río Pisco donde vivía un pueblo de indios llamados los piskos, descendientes de los Paracas y reconocidos artesanos. Los piskos fabricaban recipientes que empleaban para la elaboración de la chicha y otras bebidas alcohólicas, a los que se les conocía también como «piscos». Cuando los españoles empezaron a sembrar y a extender sus viñedos, emplearon a estos indios para la confección de unas tinajas de barro que utilizaron para conservar, vender y transportar los licores de uvas recientemente elaborados, los que mantuvieron el nombre de «piscos». Cabe resaltar, que la palabra Pisco es un vocablo prehispánico que significa «ave» o «pájaro».

El pisco es una bebida genuinamente peruana, resultado de la

A national drink, elaborated naturally using the fermented juice of the grape Quebranta and with a unique and matchless flavor that has been tasted by our illustrious Incas and appreciated by the Spanish conquerors, making it to be considered a singular product with export quality.

The origin of Pisco goes back according to registered by the chroniclers and religious, in the gorge of Pisco River where an Indian town lived called the piskos, descendants of the Paracas and recognized craftsmen. The piskos made containers used for the elaboration of chicha and other alcoholic beverages, that was also known as piskos. When the Spaniards began to seed and extend their vineyards, they used these Indians for the preparation of mud earthen jars used to conserve, sell and transport the liquors of grapes recently elaborated, and they have maintained the name of piskos. It is worth to mention that Pisco is a pre-Hispanic word that means bird.

Pisco is a genuinely Peruvian drink, result of the adaptation of

adaptación de cepas traídas por los españoles a las nuevas tierras conquistadas. Además, es un producto de rica tradición cultural, consecuencia del mestizaje indio y español, reconocido como parte de la identidad nacional.

El pisco se elaboró inicialmente de la uva Quebranta, resultado de la mutación genética de la uva negra traída desde España, la cual se adaptó a las condiciones ambientales del suelo pedregoso y del clima desértico que se desarrolla en los valles del sur del Perú. La Quebranta es una variedad de uva no aromática, de un gusto muy peculiar, que da el sabor al Pisco Puro.

Posteriormente, se desarrollaron otros tipos de Pisco, con variedades aromáticas como Italia, Moscatel, Torontel y Albilla. El proceso de elaboración de Pisco se inicia con el empale y la poda, que se realiza en los meses de julio y agosto, respectivamente y que consiste en dirigir el crecimiento horizontal de la vid y eliminar las ramas que impidan una buena maduración de la planta. En el mes de febrero, se realiza la vendimia y pisa, para proceder inmediatamente a la fermentación, en donde el mosto se convierte en alcohol. Después de catorce días se lleva a cabo la destilación usando un alambique, que consiste en evaporar la sustancia y convertirla en líquido por medio del enfriamiento. Este procedimiento origina un aguardiente de uva cuya especial calidad le proporciona un bouquet incomparable en el que se

stock brought by the Spaniards to new conquered earth. In addition, it is a product of rich cultural tradition, consequence of the Indian and Spanish cross, recognized like part of the national identity.

Pisco was initially elaborated from the grape Quebranta, as the result of the genetic mutation of the black grape brought from Spain, which was adapted to the environmental conditions of the stony ground and desert climate developed in valleys of the south of Peru. Quebranta is a variety of non-aromatic grapes, with a very peculiar taste, giving the flavor to Pure Pisco. Later, other types of Pisco were developed, with aromatic varieties like Italy, Moscatel, Torontel and Albilla. Pisco elaboration process begins with empale and pruning, made on the months of July and August respectively consisting of directing the grapevine's horizontal growth and eliminating the branches that prevent a good maturation of the plant. In the month of February, vintage and tread are made, to proceed immediately with the fermentation, where must becomes alcohol. After fourteen days the distillation is carried out using a still, consisting of evaporating the substance and to turn it into liquid, cooling it. This procedure originates a grape brandy whose special quality providing an incomparable bou-

Pisco es un vocablo prehispánico que significa «ave» o «pájaro»

It is worth to mention that Pisco is a pre-Hispanic word that means bird.

conjugan no sólo el cultivo de la vid y la calidad de la tierra, sino también el clima y los recipientes en los que se les hace dormir — grandes botijas cónicas de barro cocido y a medio enterrar.

En la variedad está el gusto

En la actualidad existen cuatro tipos de piscos reconocidos por su agradable sabor y color; el Pisco Puro, se obtiene de variedad de uvas no aromáticas como la Quebranta, Mollar y Negra Corriente; Pisco Aromático, obtenido de variedades de uvas aromáticas como la Moscatel, Italia y Albilla; Pisco Acholado, se obtiene de la mezcla de las distintas variedades de uva; Pisco Mosto Verde, producido por la destilación de caldos de uvas incompletamente fermentado; y Pisco aromatizado, elaborado en la destilación con frutas como la cereza, el limón, el higo, la chirimoya, entre otros.

PISCO: BEBIDA DE BANDERA

Desde enero de 1991, los productos obtenidos por la fermentación de uvas frescas en los valles de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna, son reconocidos oficialmente como denominación de Origen Peruano. Debido, a que algunos de nuestros países vecinos, se atribuyeron ser la cuna de esta exquisita bebida. Tal es el caso de Chile, que en más de una oportunidad asegura que el Pisco es producto chileno. Sin embargo, la diferencia radica en la materia prima utilizada y en las técnicas de elaboración que se emplean, mientras que el Pisco Peruano se realiza en base a la uva Quebranta y el proceso de destilación es de forma

quet combining not only the grapevine harvest and the quality of the Earth, but the climate and containers in which it rests — great conical earthenware pitchers and half buried.

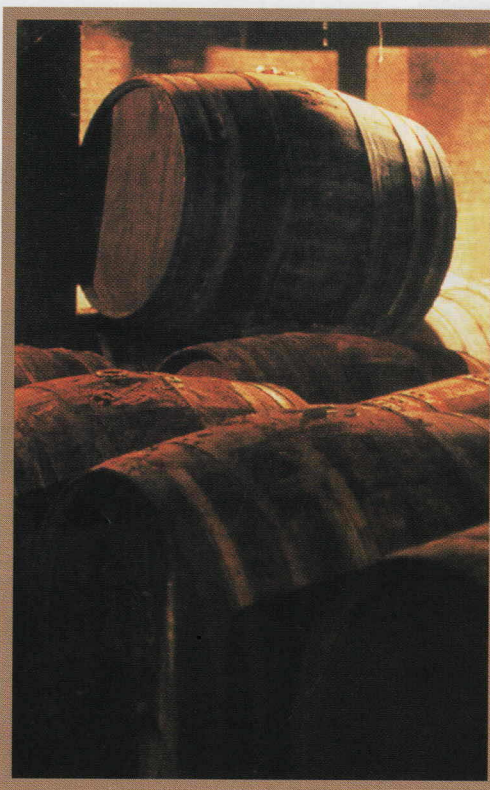
In the variety is the pleasure

At the present time, there are four types of piscos recognized because of their pleasant flavor and color. The Pure Pisco is obtained from a variety of non-aromatic grapes like Quebranta, Mollar and Current Black. Aromatic Pisco is obtained from several aromatic grapes like the Moscatel, Italy and Albilla. Acholado Pisco is obtained from the mixture of different varieties of grapes. Pisco Green Must, produced by a broth distillation of grapes incompletely fermented. And perfumed Pisco elaborated in the distillation with fruits like cherries, lemon, higo, chirimoya, among others.

PISCO: A FLAG DRINK.

From January 1991, the products obtained from the fermentation of fresh grapes from the valleys of Lima, Ica, Arequipa, Moquegua and the valleys of Locumba, Sama and Caplina in the department of Tacna are officially recognized as the Denomination of Peruvian Origin. Because some of our neighboring countries, attributed themselves to be the place of birth of this exquisite drink. Such the case of Chile, that in more than one opportunity assures that Pisco is a Chilean product. However, the difference is on the raw material and elaboration techniques used, while the Peruvian Pisco is made based on the grape Quebranta and the distillation process is

natural sin agregar ningún tipo de producto, el Pisco Chileno es elaborado por la uva moscatel y al momento de la destilación se añade agua y azúcar para estabilizar el volumen de alcohol contenido. Incluso en la coloración se nota también la diferencia, por un lado el Pisco nacional es totalmente transparente, en cambio el aguardiente chileno tiene un color ligeramente dorado. Esta actitud, a propiciado el inicio de una campaña de reivindicación tanto a nivel interno como externo, para fortalecer la protección de la denominación de origen e impulsar su reconocimiento como producto de «bandera». Para realizar esta ardua tarea se conformó en 1997, la Comisión Nacional del Pisco, desde entonces el trabajo está orientado a dinamizar los procesos de elaboración y consolidar los mercados. La Comisión reúne a productores de Pisco con autorización de uso de la Denominación de Origen, Asociaciones de Productores de Pisco, Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industrias, Cofradía Nacional de Catadores y profesionales destacados en las áreas de marketing, producción y comercialización, en representación del sector privado. De otro lado, las instituciones que representan al sector público son la Universidad Nacional Agraria La Molina y San Luis Gonzaga de Ica, Ministerio de Industria, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Agricultura, Indecopi, PromPerú, y Prompex que la preside. La Comisión Nacional del Pisco, desde su instalación centró su atención en la dinamización del mercado interno y en la creación de dos instituciones, la primera orientada a ser el soporte tecnológico para la reconstitución de los viñedos y mejoramiento de procesos de elaboración y la segunda, para asegurar la calidad del Pisco y contribuir a detectar la falsificación y adulteración del mismo. En este contexto, se creó el Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola (CITEVID), la cual viene operando a nivel nacional y la constitución del Consejo Regulador integrado esencialmente por productores, cuya función es administrar la denominación de origen estableciendo los parámetros de control de la producción de Pisco desde la siembra de la uva hasta el proceso de comercialización. Si bien estas instituciones garantizan una oferta confiable en la calidad y cantidad requeridas por los mercados, es oportuno destacar la organización de Festivales y Concursos Nacionales de Pisco, donde se presenta detalles de las zonas de producción de Piscos, complementados con música y gastronomía peruana que gozan de una amplia convocatoria, captando la atención de la familia y jóvenes con el objetivo de degustar, conocer y valorar a la bebida «bandera». De otro lado, el valor promedio de Pisco exportado fue de 60 mil litros en 1996. Las exportaciones alcanzaron su menor nivel en 1997 de US\$ 137 mil; en el año 1998 cabe resaltar la exportación de un contenedor completo con presentaciones no convencionales de Pisco que fuera preparado y embotellado para la principal cadena de supermercados de Francia, CARREFOUR, pedido que aún no se ha repuesto. Hacia el año 2002 se espera un repunte en las exportaciones, toda vez que existen varios pedidos por atender, fruto de negociaciones realizadas por diversos productores, donde destaca la gestión de un empresario peruano que atendería un pedido de 100,000 litros para una de las principales cadenas de distribución de bebidas y licores finos de Estados Unidos.



natural without adding any type of products. The Chilean Pisco is elaborated from the grape Moscatel and at the time of the distillation water and sugar are added to stabilize the contained alcohol volume. Even the coloration the difference is also noted, the national Pisco is totally transparent, however the Chilean brandy has a slightly golden color. This attitude, has caused the beginning of a vindication campaign either domestically and internationally to fortify the protection of the denomination of origin and to impel its recognition as a "flag" product. To work on this arduous task in 1997, the National Commission of the Pisco was created, since then the work is addressed to speed up the elaboration processes and consolidate the markets. The Commission reunites Pisco producers with authorization of use of the Denomination of Origin, Pisco Producers' associations, Vitivinicultural Committee of the National Society of Industries, National Brotherhood of Tasters and outstanding professionals of marketing, production and commercialization areas, representing the private sector. In

the other hand, the institutions that represent the public sector are Universidad Nacional Agraria La Molina and San Luis Gonzaga of Ica, Ministry of Industry, Ministry of Foreign Issues, Ministry of Agriculture, Indecopi, PromPeru, and Prompex who presides this. The National Commission of Pisco, from its installation focused its attention to speed up the domestic market and to create two institutions, the first oriented to be the technological support of vineyards reconstruction and elaboration processes' improvement. And the second, to assure Pisco quality and contribute to detect the falsification and adulteration of this. Within this context, the Vitivinicultural Technologic Innovation Center (CITEVID) was created, which operates domestically and the constitution of the Regulating Council integrated essentially by producers, whose function is to manage the denomination of origin establishing Pisco production control parameters from seeding the grape up to the commercialization process. Although these institutions guarantee a reliable supply in quality

and amount required by the markets, is opportune to highlight the organization of National Pisco Festivals and Concourses, where details of the zones of production of Piscos are presented. Complemented with music and Peruvian gastronomy enjoying an ample convocation, capturing the attention of families and young people with the objective to taste, know and value the "flag" drink. Besides, the average value of exported Pisco was of 60 thousand liters in 1996. Exports reached their lower level in 1997 of US\$ 137 thousand; in 1998 we must emphasize a complete container export with non-conventional Pisco presentations that was prepared and bottled for the main supermarket chain of France CARREFOUR, order that has not recovered yet. Towards year 2002 an increase in exports is expected. If there are several orders to attend, results of negotiations made by diverse producers emphasizing the procedure of a Peruvian entrepreneur who would attend an order of 100,000 liters for one of the main fine drinks and liquors distribution chains of United States.

La obra de lo Reciclado. "El Arte M^{en} Metal"

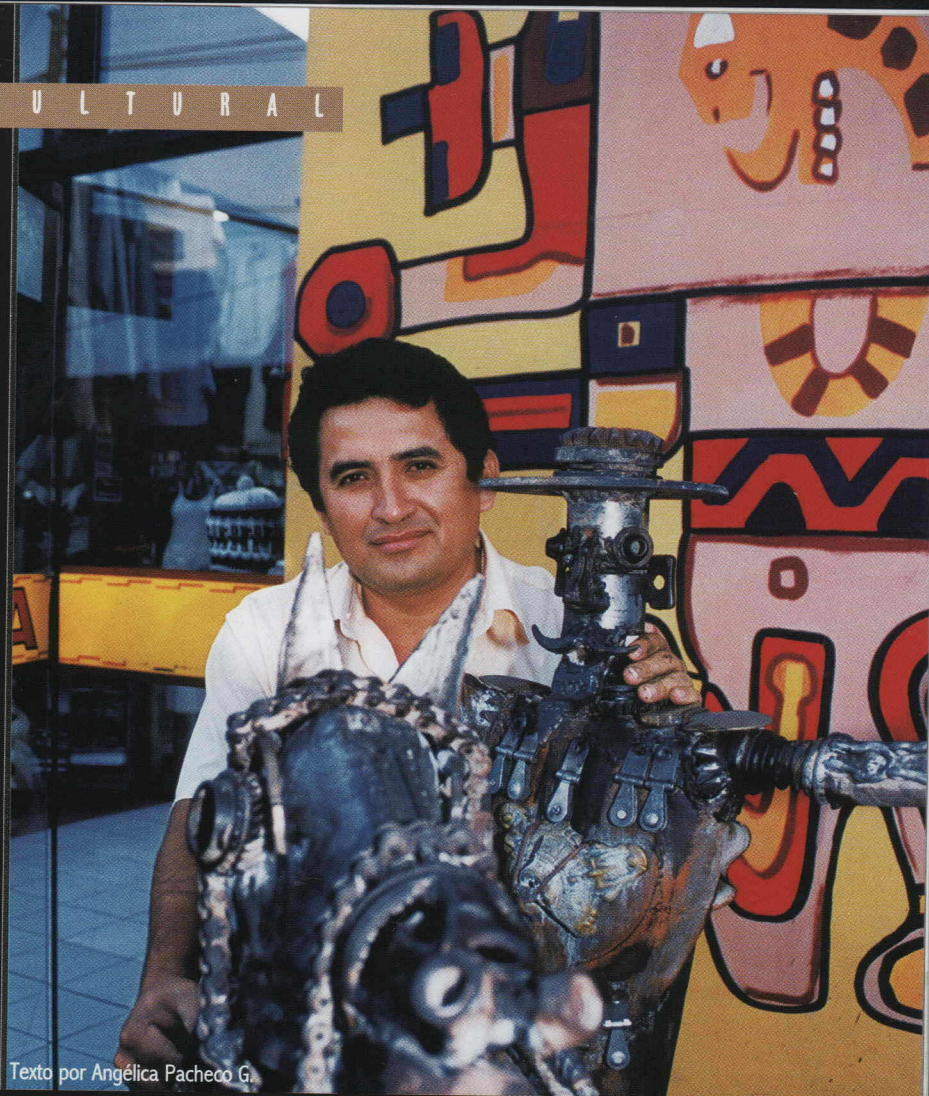
Parece que Don Quijote se escapó de la novela caballerescas para quedar immortalizado tanto en el recuerdo de los lectores como en una figura metálica. Su cuerpo se mantiene delgado pero en lugar de piel y huesos posee muchas pie-

Un Quijote acompañado de su inseparable Sancho Panza, un caballo al galope, una mujer tocando el arpa y hasta unos gallos de pelea en lucha, son parte de las obras presentadas en un bazar Miraflores por César Pérez, empresario y artista impulsador de las esculturas metálicas en nuestro país.

El arte se caracteriza por transmitir emociones al espectador. Apreciar las formas en busca de detalles llenos de asombro a los curiosos, pues estas originales piezas son elaboradas a base de elementos reciclados como bielas, tuercas o cadenas de bicicleta. Imperceptibles a simple vista ya que combinan armoniosamente entre sí.

Es casi imposible pensar que residuos propios de algún basural puedan ser útiles para crear tan inimaginable simetría. "Este arte tiene un doble objetivo el ser hermoso y el ser creado con elementos reciclados". Expresó el artista.

Todo se inició con un pequeño carro confeccionado con piezas de desecho que un compañero suyo (César Rodríguez) armó durante su tiempo libre en el taller de comercio de chatarra que Pérez administró en 1995. Con la visión propia de un empresario, César decide asociarse y promocionar la exposición venta de las esculturas, creando "Cultura Metálica".



Texto por Angélica Pacheco G.

© Angélica Pacheco G.

zas recicladas de automóviles. Su escudo está confeccionado con tuercas y de bigotes "El Señor de la Mancha" tiene un par de clavos con la típica forma puntiaguda. Piezas inservibles se convierten en arte gracias a la visión de un creativo peruano.

"De acuerdo a mi punto de vista los primeros trabajos no fueron tan perfectos, les faltó el acabado". Así que sentado alrededor de tuercas y cadenas construyó su escultura en metal preferida: "El Quijote". Los elementos están en la mesa, cientos de pedazos sin sentido



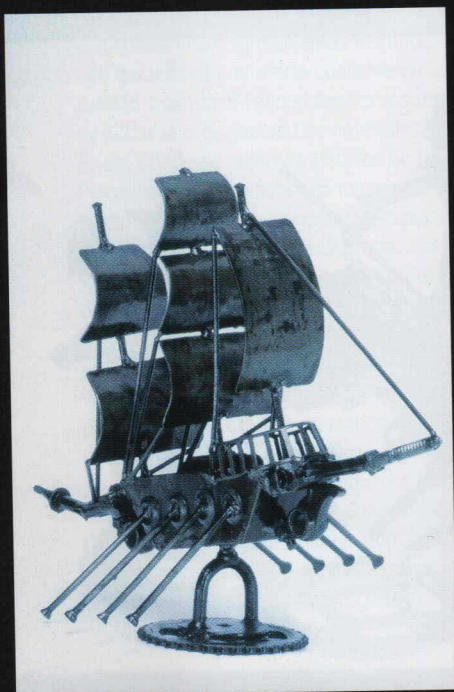
para el ojo común pero ya trazados en la mente de su creador quien tarda aproximadamente un día para dar vida a Don Quijote montado en Rocinante junto a su fiel Sancho Panza, un agradable músico los acompaña mientras el barco perdido de algún pirata busca un puerto donde embarcar y asombrosamente encuentra elefantes y búhos en tierra firme. Todos existen en el mundo metálico.

Juntar piezas parece simple, pero dar la sensación de realismo demanda mayor tiempo. *"Para crear rostros tan complejos como los del caballo, se unen piezas diferentes con la intención de hacerlos más real, existe este arte pero no tan expresivo".* Explicó.

Gallos de pelea atrajeron nuestra atención, una perfecta lucha digna de campeones es representada en un cuadro. Las picotadas narradas tal como uno lee en *"El Caballero Carmelo"* -de Abraham Valdelomar -se reflejan en el inusual arte.

Como cualquier artista que ama su creación, César se apasiona por plasmar su proyecto, claro que no con un cincel o un pincel sino con un soplete de soldadura y algo de pintura. *"Te tiene que gustar, una vez que sabes lo que construirás, te apasionas en la imagen, por ejemplo, un helicóptero ya está en tu mente y buscas los materiales para hacerlo realidad".*

El escultor espera que sus hechuras se conozcan en el exterior mediante exposiciones artísticas que estamos seguros resaltarían el ingenio peruano reflejado en su trabajo.





Luis y Milagros Goñi, bailarines.

Tango

UN SENTIMIENTO QUE SE BAILA

«El tango es un pensamiento
triste que se baila»

Enrique Santos Discépolo

A feeling that must be danced

"Tango is a sad thought that is
danced"

Enrique Santos Discépolo.

Texto por Karen Guardia

Fotos por César Vega

Los inicios del Tango — baile sensual y provocador — datan desde 1870, en los suburbios de Buenos Aires, donde mezclan diversas danzas y canciones de distintos orígenes. Los marineros cubanos, que navegaban la ruta comercial entre el Caribe y Río de la Plata, trajeron consigo la habanera, un baile lento.

De otro lado, las payadas o largas improvisaciones con acompañamiento de guitarra eran cantadas en las pulperías del campo. Al llegar a la ciudad, traídas por los argentinos desplazados se convirtieron en milongas para los porteños.

El tango, no sólo tiene influencia de habaneras, de payadas y de milongas, en la segunda mitad del siglo XIX arribaron a Buenos Aires compañías de teatros españolas que en sus funciones incluían habaneras y tangos andaluces, una variación más alegre y desenfadada de las habaneras. A toda esta rica mixtura se añade la contribución de los negros y sus candombes con ritmos y pasos improvisados, además de la música italiana que fue traída por la inmigración, aportando su facilidad para ejecutar diversos instrumentos y su amor por el canto.

El tango, es el padre, madre e hijo de todos los bailes y ritmos modernos. Los primeros tangos se escucharon en varios lugares a la vez, tocados por músicos que iban a los burdeles de un lado a otro y tardó mucho tiempo en ser bailado y mucho más aún en ingresar a las casas de familias de clase media.

The beginnings of the tango — sensual and provoking dance — date from 1870, in the suburbs of Buenos Aires, where diverse dances and songs from different origins begin to mix. The Cuban sailors, who sailed the commercial route between the Caribbean and Rio de la Plata, brought the Havanese, a slow dance.

In the other hand, payadas or long improvisations accompanied with guitar were sung in the general stores of the town. When they arrived in the city, brought by displaced Argentineans, they became milongas for Buenosaiereans.

Tango not only has influence from Havanese, payadas and milongas. At the second half of the century XIX arrived at Buenos Aires Spanish theater companies that in their functions included Havanese and Andalusian tangos, one happier and self-assured variation of Havanese. To all this rich mixture the contribution of black people and candombes is added with improvised steps and rhythms, in addition to the Italian music that was brought by immigration, having contributed its facility to play diverse instruments and their love to sing.

Tango, is the father, mother and son of all modern dances

Al principio, el tango era bailado entre hombres mientras esperaban ansiosos a las mujeres de los prostíbulos, inclusive se utilizaba este baile como una forma de galantería y seducción. Con el transcurrir del tiempo, muchos jóvenes de acomodada situación económica se acercaron a los barrios marginales para divertirse en los burdeles y enredarse en peleas. Allí aprendieron a bailar tango. Y algunos de ellos llevaron este ritmo a París, causando sensación en las pistas de baile.

Esta danza exótica y provocadora, es inmediatamente acogida por los parisinos convirtiéndose en una moda avasalladora. Todo es tango en París.

Por su parte, Italia, Alemania e Inglaterra no se quieren quedar atrás y adoptan rápidamente la moda parisina. Profesores argentinos inauguran escuelas por toda Europa. Después del avasallador éxito del tango en París vuelve a Argentina, donde las conocidas orquestas tangueras se mudan del burdel al cabaret de la ciudad. «Arrnenonville», es el primer cabaret-restaurant en la ciudad de Buenos Aires, aquí actúa por primera vez el dúo Gardel-Razzano. De otro lado, la creciente inmigración italiana en tierras gauchas tuvo como resultado la formación de la Guardia Vieja compuesta por músicos sin instrucción académica que improvisaban melodiosos tangos con instrumentos creativos. Su gran mérito fue difundir y promover el tango en toda Europa y América Latina. A inicios de 1920, se inicia un movimiento renovador en Argentina, los músicos adquieren

and rhythms. The first tangos were listened in several places simultaneously, played by musicians in brothels going from one place to another one and it took long time in being danced and even more time in entering the houses of middle-class families. In the beginning, the tango was danced between men while they waited anxiously for the women of the brothels, inclusively was this dance used as a form of gallantry and seduction.

Passing the time, many young people of a good economic situation approached marginal districts to amuse themselves in brothels and be entangled in fights. There, they learned to dance tango. And some of them took to this rhythm to Paris causing sensation on dance tracks.

This exotic and provoking dance is welcomed immediately by the Parisians becoming an overwhelming fashion. Everything is tango in Paris.

On the other hand, Italy, Germany and England do not want to stay behind and adopt Paris fashion quickly. Argentinean Professors inaugurates schools in all Europe. After the overwhelming success of tango in Paris returns to Argentina, where the well known tango orchestras moved from brothels to night clubs of the city. "Arrnenonville" is the first night club - restaurant in the city of Buenos Aires, here Gardel-Razzano act for the first time. Also, the increasing Italian immigration to Argentina had as a result the formation of Guardia Vieja (Old Guard) composed by musicians without academic instruction



Las payadas o largas improvisaciones con acompañamiento de guitarra eran cantadas en las pulperías del Campo

educación musical y aparece el tango-canción, de letra triste y dramática. En los años 30 las orquestas tangueras son numerosas y sus intérpretes se promocionan a través de la radio. Este estilo musical de letras festivas se populariza. En los 50, las grandes orquestas son reemplazadas por reducidos grupos. Además, empiezan a sobresalir cantantes solistas como Astor Piazzolla, Atilio Stampone, entre otros. El «Tango Argentino», fue un espectáculo de inmenso éxito en Broadway en 1985. La producción teatral, fue presentada a nivel mundial y puso de moda al tango que fue sinónimo de refinamiento y sofisticación.

Lo básico del Tango es aprender a caminar

La música y el baile, llaman inconscientemente a querer conocer y saber los secretos del Tango. Según, el destacado bailarín Luis Goñi, la forma como uno debe empezar a bailar correctamente el Tango, es «aprender que el hombre lleva a la mujer y la mujer responde a través de su sensibilidad femenina a la marca del hombre», formando un solo bloque, representando a una sola persona pero cada uno mantiene su propio equilibrio». Asimismo, asegura que la base para dominar el Tango es «aprender a caminar, de acuerdo al compás de la música y a una técnica determinada». El hombre tiene por propósito proteger a la mujer por medio del abrazo y la marca durante el baile, ella se convierte en el objeto de deseo que en el mayor de los casos nunca llega a poseer, desatándose un juego de miradas y seducción. «El hombre tiene que escuchar la música, marcar y no perder el compás. En cambio, la mujer escucha la música y se deja llevar por su pareja».

El Tango, está íntimamente relacionado entre la persona que lo ve y la persona que lo baila «un tango bien bailado transmite el sentimiento que siente la pareja en ese momento y si se tiene la suerte de conocer la letra de la canción, el baile puede traducirse en lo que la letra está expresando».

Por otro lado, es muy importante el código de comunicación entre la pareja, como la mirada y la marca, que da como resultado «un atractivo juego de atracción».

«Ahora es cuando más necesitamos al Tango»

Para el argentino, el tango es motivo de encuentro, reunión y alegría, «con los seres más queridos». La difícil situación económica que atraviesa el país sureño; recesión y desempleo; no es escollo para que el tanguero de corazón asista a las milongas a bailar un tanguillo. «Ahora es cuando más vamos a las milongas, ahora es cuando más necesitamos al tango», es el sentir del argentino. Un fuerte lazo imposible de romper. Esta unión se fundamenta en la letra del tango, que refleja la vida cotidiana y el sentir de un pueblo.

who improvised melodic tangos with creative instruments. Its great merit was to spread and promote tango in all Europe and Latin America. Beginning 1920, a renovator movement in Argentina begins, the musicians acquire musical education and appears the tango - song, of sad and dramatic letter. In the thirties the tango orchestras are numerous and their interpreters promote themselves through the radio. This musical style of festive letters becomes popular. In the 50's, reduced groups replace the great orchestras. In addition, solo singers start to excel as Astor Piazzolla, Atilio Stampone, among others. Argentine Tango was an immense success spectacle in Broadway in 1985. The theater production was presented worldwide and put the tango in fashion that was synonymous of refinement and sophistication.

The basics of tango is to learn to walk

Music and dance unconsciously call the desire to know and learn the Tango secrets. According to the outstanding dancer Luis Goñi one must begin to dance Tango correctly, is "to learn that the man leads the woman and the woman responds through her feminine sensitivity at the rhythm of the man". Forming a single block, representing a single person but each holds its own balance. Also, he assures that the base to dominate Tango is "to learn to walk, according to the music compass and certain technique."

The man has as a purpose protect to the woman by the hug and mark during the dance, she becomes the desire object that generally the man never possesses, having a game of looks and seduction. "The man must listen the music, mark and not lose the compass. However, the woman listens the music and is lead by her partner".

Tango is intimately related between the person who sees it and the person who dances it. "A well danced tango transmits the feeling that the couple feels then and if they are lucky to know the letter of the song, the dance can be translated in what the letter is expressing."

On the other hand, the code of communication between the couple is very important, as the glance and mark, giving as a result "an attractive game of attraction."

Now is when we need more the Tango

For the Argentinean, the tango is reason of encounter, meeting and joy, "with your closest relatives". The difficult economic situation that this Southern country is going through; recession and unemployment; it is not a detainment so that the tanguero of heart attends the milongas to dance a tango. "Now is when we need more the tango", is the Argentinean feeling. A strong bond impossible to break. This union is based on the letter of the tango, that reflects a town's daily life and feeling.

Payadas or long improvisations accompanied with guitar were sung in the general stores of the town

Trattorias: De Italia a su mesa

La hora de comer es diferente si usted se encuentra disfrutando de un plato italiano en alguna trattoria limeña donde se sentirá como en casa. Desconéctese del mundo y transpórtese a un espacio tan italiano como la pizza y la pasta.

Las puertas de una casa italiana se abrieron para recibir a los camioneros tras su ardua labor. Platos típicos de la región son servidos en las mesas y una amable señora, dueña del hogar, se preocupa por la comodidad de sus comensales. Las anécdotas del día son comentadas sin faltas de risas y bromas propias de compañeros que comparten un momento agradable. Así nació el concepto de trattorias.

Las trattorias en Lima ofrecen a la colonia italiana y a nuestros compatriotas la oportunidad de sumergirse en un pedazo de Italia. Un ambiente cálido a media luz, cocineros preparando las pizzas y pastas a la vista de los clientes, agradable música, la sonrisa y gentileza del dueño de casa atento a cualquier necesidad hacen de estos lugares los favoritos para disfrutar un grato tiempo degustando deliciosos platos.

"La trattoria en Italia es un lugar donde se come comida casera. Y para los italianos en Perú visitarla significa regresar al

lugar que le recuerda a su tierra".

Explicó el dueño de Antica Trattoria, Manuel Soavi mientras esperaba alerta la llegada de algún visitante para atenderlo con la cordialidad que caracteriza a la destacada trattoria.

En el siglo XIX durante el periodo comprendido entre 1840 y 1880 arribaron al Perú el mayor número de inmigrantes

La mixtura entre ambas colonias se refleja en los platos servidos en nuestro país. Si un peruano se jacta en Italia de preparar unos deliciosos tallarines en salsa roja, tal vez una gran interrogante aparezca en la mente de los lugareños pues el nombre correcto sería "Spagettis a la Bolognesa". Y ni que decir de los tallarines a la putanesca servidos en los

restaurantes y casas chinchas elaborados con abundante ají amarillo. El famoso menestron proviene del Minestrone aunque los peruanos le agregamos choclo y frijoles variando la receta original y la Torta Pascualina es para los italianos lo que para los peruanos significa comer un Pastel de Acelga.

Una masa de pan ovalada untada con

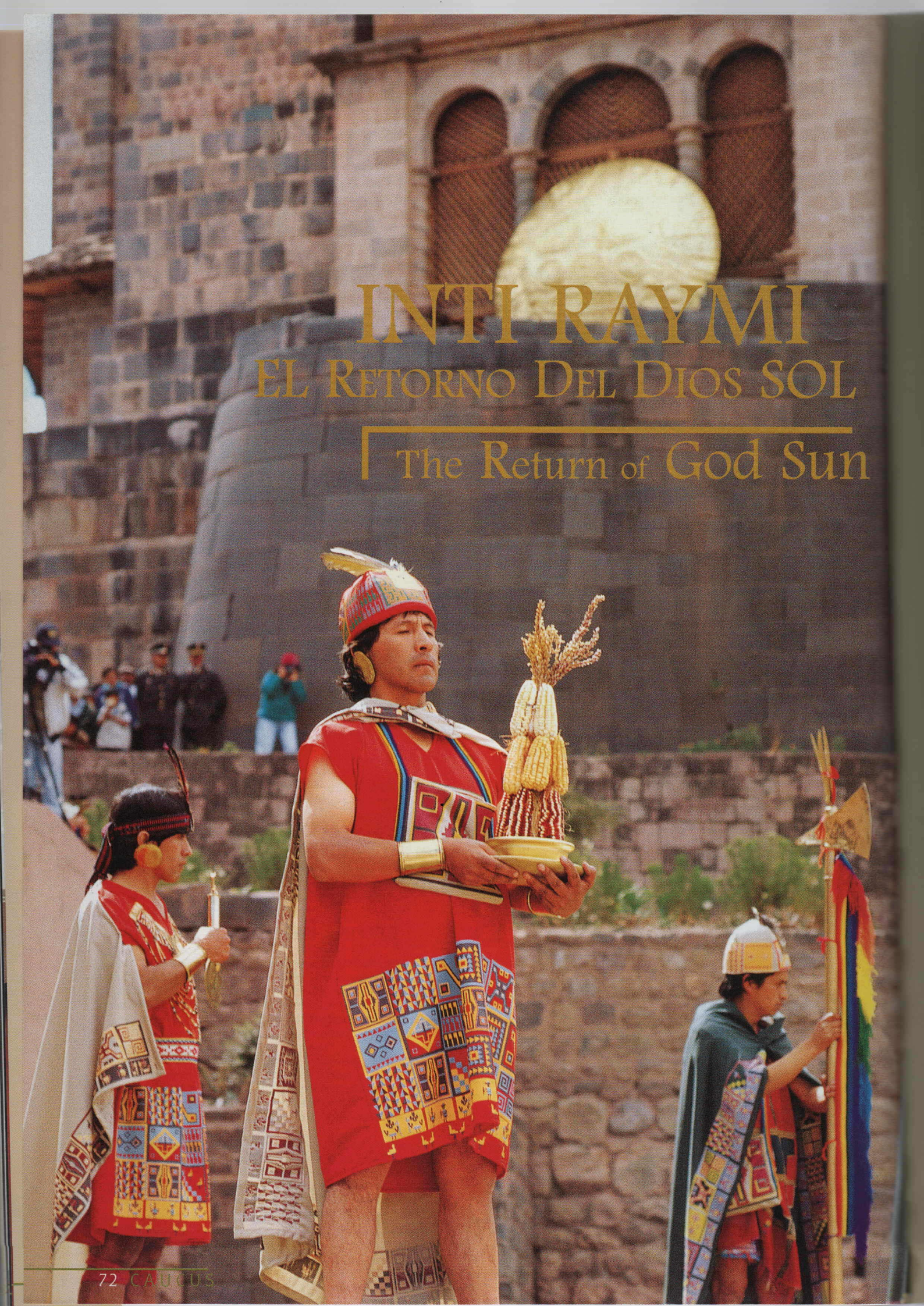
salsa de tomate, queso y diferentes ingredientes despierta el hambre de los peruanos que entre tajada y tajada no pueden evitar quedar rendidos a ese exquisito gusto. Nos referimos a la pizza que gruesa, delgada, con mucho o poco queso hace que la sola idea de consumirla se nos haga "Agua a la boca".

"Barriga llena, corazón contento" esta frase resume la satisfacción que para los peruanos es probar la comida italiana. No pierda la oportunidad de visitar una trattoria y desde ya: "Buon Appetito".



italianos procedentes en su generalidad de la región de Liguria en Génova trayendo consigo platos típicos como el "Al Pesto" elaborado a base de albaca. Para el gusto peruano se agregó espina-ca popularizándose bajo el nombre de tallarines verdes.

Para nuestro paladar servir un plato italiano es justo y necesario. La sencilla preparación de la pasta solucionó el dilema de qué platillo rápido y exquisito cocinar. Un factor importante para que la comida italiana no se convirtiera en una simple moda fue la industrialización del producto a través de empresas como "Cogorno" que sorprendieron con sus variadas opciones.



INTI RAYMI

EL RETORNO DEL DIOS SOL

The Return of God Sun

LA FIESTA DEL INTI RAYMI PERDURA
DESDE LAS ÉPOCAS PRE INCAS EN LOS
CORAZONES DE LOS CUSQUEÑOS QUE
REVIVEN FERVOROSOS LA ADORACIÓN
DE SUS ANCESTROS AL INTI O DIOS
SOL. EN JUNIO LA BANDERA DEL
TAHUANTINSUYO VUELVE A FLAMEAR
EN EL OMBLIGO DEL MUNDO ANTE LA
MIRADA ESTUPEFACTA DE MILES DE
TURISTAS.

En junio, el sol brilla con mayor fuerza sobre las tierras cusqueñas, quizá por el agradecimiento de un dios a sus sirvientes. Los lugareños visten trajes del pasado para revivir la ceremonia más importante del antiguo imperio: "La Fiesta del Sol". Las ruinas abren sus puertas al Inca y su esposa la Ñusta, que presidirán las alabanzas a su dios creador.

Miles de turistas se trasladan a la Ciudad del Sol para maravillarse del renacimiento de una poderosa cultura y además poder revivir escenas del pasado en zonas arqueológicas como el templo del Qorikancha y Saqsaywaman.

La Pascua del Sol, se realizaba luego del recojo de la cosecha y fue considerada la festividad más grande y solemne de imperio incaico. Iniciándose el 21 de junio de cada año durante el solsticio de invierno del hemisferio sur, fue una forma de agradecer por los alimentos y pedir mayor abundancia al siguiente año. Así nació la legendaria festividad

En el pasado, cerca de 50 mil personas participaron de estos festejos guardando ayuno durante nueve días y otorgando ofrendas tales como: banquetes, asado, panes, maíz y la tradicional chicha de jora al Inca, hijo del sol.

Esta celebración fue vetada por la Iglesia Católica a partir de la época de la conquista, reanudándose en 1942. Actualmente, la costumbre renace en los corazones y el alma de una ciudad capturada por el tiempo, que en medio de vestigios la revive. Por ello, cada 24 de junio es recreada por un grupo de actores en la imponente fortaleza de Saqsaywaman.

La representación del Inti Raymi, simboliza la ceremonia tal como se habría desarrollado en el Tahuantinsuyo. El sol, vuelve a reinar y escucha en lo alto el ritmo de las flautas y los tambores que sus hijos tocan. Según algunos cronistas el sacrificio original consistió en la matanza de decenas de llamas a las cuales se les arrancaba las entrañas para predecir el buen o mal futuro que se avecinaría. Actualmente se realiza el sacrificio simulado de un auquénido.

Otra parte de la celebración consistió en la "Ceremonia del fuego nuevo". Cumpliéndose la orden del Inca de apagar el fuego de los fogones del Cusco y alrededores con la finalidad de encender el fuego nuevo. Este culto nunca formó parte de la escenificación del Inti Raymi salvo el simulacro de repartir el fuego a los cuatro suyos al encender una cantidad de paja amontonada.

Los guerreros del Inca son representados por un agrupamiento de 90 soldados del cuartel del ejército peruano. Cada uno porta un escudo de cartón pintado y en la otra mano un palo con una estrella de madera, además de sandalias de jebe y casco.

INTI RAYMI celebration remains
from pre Inca eras on the hearts of
Cusco citizens that revive fervent
the adoration to their ancestors
INTI or God Sun. In June, the
Tahuantinsuyo Flag will flame
again, in the center of the world,
before the stupefied
glance of thousands of tourists.

In June, the sun shines with much more force over Cusco lands, perhaps because the gratefulness of a God to his servants. The citizens wear customs from the past to revive the most important ceremony of the old Empire: "The Celebration of the Sun." The ruins open its gates to the Inca and his wife Ñusta, who will preside over their praises to their creator god.

Thousands of tourists will go to the City of Sun to be amazed of the renaissance of a powerful culture and to experience scenes from the past at the archeological zones as the temple of Qorikancha and Saqsaywaman.

The celebration of the Sun was done after the harvest and was considered the biggest and solemn festivity of the Inca Empire. Starting on June 21st of each year during the South Hemisphere winter's solstice, it was a way to show their appreciation because of the food they have received and to request abundance for next year. In this way this legendary festivity was born.

In the past, over 50 thousand persons participated of these celebrations fasting during 9 days and giving gifts as: banquetes, roast, bread, maize, and the traditional chicha de jora to the Inca, son of the Sun.

Catholic Church censured this celebration from the conquest era, reinitiating on 1942. At the present time, this customs reborn from the hearts and soul of the city captured by time, in the middle of vestiges they revive it. Therefore, each June 24th an actor group recreates it in the imposing fortress of Saqsaywaman.

Inti Raymi's representation symbolizes the ceremony as it was developed in Tahuantinsuyo. The sun once again reigns and listens, the rhythm of flutes and drums that his sons play. According to some chroniclers the original sacrifice was the slaughter of tenths of llamas extirpating their bowels to predict bad or good future that will come. At the present time a simulated sacrifice of an animal is performed.

Other part of such celebration consisted on the "Ceremony of the new fire". Fulfilling the Inca's order, fire extinction from the firesides of Cusco and surroundings in order to light a new fire. This cult never was part of the Inti Raymi staging unless the simulacrum of delivering fire to the cuatro suyos (four suyos) when lighting many piled straws.

Inca's warriors are represented by a group of 90 soldiers from the Peruvian Army. Each has a shield made of painted carton and in the other hand, a wood star, also rubber sandals and helmets.

The ajillas are represented by 25 couples of women spreading flowers in the road of the Inca and his wife Ñusta entrance in

Las ajillas representadas por 25 parejas de mujeres son quienes rocían de flores el camino de ingreso del Inca y su esposa la Ñusta en la plaza del Haukaypata o Explanada de Saqsaywaman, acompañadas siempre por los Pichaq, hombres encomendados de espantar con escobas de paja a los malos espíritus. En la actuación efectuada al aire libre, el Inca va acompañado por su Kumillo, o jorobado, enano portador de la Achiwa, similar a un paraguas o sombrilla hecha de plumas de colores.

Participan también, los sacerdotes Wirapiricuq encargados de sacar las entrañas del animal sacrificado, el Kallpa Rikuq, pastor de las llamas destinadas al sacrificio, el Tarpuntay, sacerdote responsable de cortar con su Tumi o cuchillo sagrado los pedazos de la llama ofrecida, el Willaq Uma, sacerdote que pronosticaba el futuro al ver las vísceras de los animales comunicándole las malas o buenas noticias al Inca.

Las canciones y danzas van de la mano a la adoración al Inti, el brindis con la chicha de jora es infaltable. Los vasos de oro son otorgados al Sol, al Inca —su hijo— y otras veces a la Pacha Mama o "Madre Tierra", mencionando en medio de oraciones y alabanzas a los Apus — dioses de la tierra—, como el Ausangati, Wanakauri, Pachatusan, Salkantay y Saqsaywaman.

El maíz, es parte del ritual por razón de la ceremonia del Sanku o harina de maíz tostado. Utilizado para que los sacerdotes y el Inca comulguen luego de haber guardado varios días de ayuno.

El Cusco retrocede a épocas pre coloniales, llenando de colorido las ruinas incaicas y en lo alto la bandera andina multicolor flamea ante los ojos de los foráneos. Basta con viajar a la milenaria ciudad para conocer sus costumbres. No hay experiencia más grande que la vivida.

the square of Haukaypata or esplanade Saqsaywaman, accompanied always by Pichaq, men commanded to drive away from the harvests bad spirits. This performance realized outdoors, the Inca is accompanied by his Kumillo or humpbacked, dwarf-carrying the Achiwa, similar to the umbrella or sunshade made of color feathers.

Also participate, the priests Wirapiricuq in charge to extirpate the bowels of the sacrificed animal; Kallpa Rikuq, shepherd of llamas destined to sacrifice; Tarpuntay, responsible priest to cut with his Tumi or sacred knife the llama offered Willaq Uma, priest that predicted the future when looking at the animals' bowels communicating bad or good news to the Inca.

Songs and dances are together for the adoration of the Inti, toasting with chicha de jora could not be missed out. The glasses of gold are offered to the Sun, the Inca — his son — and some times to the Pacha Mama or "Mother Earth"; mentioning in middle of prayers and praises to the Apus — Earth Gods —, as Ausangati, Wanakauri, Pachatusan, Salkantay and Saqsaywaman.

Maize is part of the ritual because of the ceremony of Sanku or toasted flour. It was used for that priests and Inca receive the communion after they have fast many days.

Cusco goes back to Pre Colonial eras, coloring Inca ruins and the Andean multicolor flag flames before the eyes of foreigners. Only travelling to this millenarian city to know its costumes. There is no greater experience that the lived one.





DÍA DE EUROPA

Con una recepción ofrecida en el teatrín de San Isidro la Delegación de La Unión Europea celebró el Día de Europa. En la foto de la Izq. sonrientes el Embajador Mèndel Golstein y su esposa acompañados de la tuna de la universidad de San Martin.



Arriba Izq. a Der.: Emb. de Marruecos Mahmoud Rmiri, Emb. de Gran Bretaña Roger Hart, Emb. de República Checa Jean Kopeskis, anfitrión Emb. Mendel Golstein acompañados por la Emb. de Paraguay Julia Velilla.



Arriba Izq. a Der.: Emb. de la República Eslovaca Marian Massari, Agregado Comercial de Argentina Sr. Héctor Niki y su esposa, departiendo con el Emb. de Hungría Sr. Peter Kraft.

AYUDA CON AMOR

Motivadas por ayudar al más necesitado la Asociación de esposas de embajadores acreditados en Perú, "Ayuda con Amor", realizó un almuerzo benéfico en la residencia de la embajada de Canada.



Arriba Izq. a Der.: Patricia Leigh, Hanna El Nimr, Mercedes Bassioulis, Emb. Chadia Ahmed Choukri, Antonieta Alvister, representando a la Embajada de Egipto.



De Izq. a Der. Alexandra Adrianzen, María Rosa de Obrado Vich, Marana Barrios y Maria Isabel Barrios, Christine Perrier, Mabel de Tisoc, Carole Sanford y Chela Montero, acompañando a la embajadora de Canada en el centro.



Arriba: Posando para el lente de CAUCUS, integrantes de la Asociación Ayuda con Amor, haciendo un alto en el almuerzo benéfico.



Arriba: María Angeles García Velez, Embajadora de España María Lourdes Díaz Valcarcel, Laly de Vela, Carmen Rosa de Coloner, Laura de Izbal, Yolanda Castro.



De Izq. a Der.: Sra. Rosa Elena Schleske, Rocio de Cacho Souza, Laura Meszaros, Ruth Gonzales Rocha, Lorena Campos de Hernandez, embajadora de Mexico María del Carmen Ordas, Carmen Izunsa, Nelly Franco.

De Izq. a Der: María Carmen de Simon, Magaly Simon, embajadora de Italia Ana Lisa de Busetto y Kitty Isola.



Avant Premier de la película francesa "Bajo la arena". Emb. de Francia Jean Paul Angelier, sra. Joseani Cueff, Patrick Flor y Luis Barrisso.

S O C I A L E S



Arriba Izq. a Der.: Sra. Teresa Dalí, Emb. de Hungría Peter Kraft y la sra. Rosario Alberti



Arriba Izq. a Der.: Emb. de Marruecos Mahmoud Rmiri y sra., Emb. de Chile Juan Pablo Lira Bianchi y sra.



Arriba Izq. a Der.: Sra. Clara De la Fuente, Sra. Teresa de Orbegozo y la Sra. Patricia de Kraft.

Cena de la Rosa

Con el propósito de ayudar a la Asociación de Ayacucho, la cual congrega a cientos de niños y jóvenes que sufrieron durante la época terrorista, se ofreció en la residencia de la embajadora de Colombia, una cena a beneficio.

En la foto se aprecian sonrientes concurrentes que disfrutaron de la cena benéfica, entre los cuales se encuentra en la mano derecha el Cónsul de Grecia George Greoudakis y su esposa Albina de Greoudakis.



A la Izq.: Emb. de El Salvador Ing. Raúl Soto Ramírez y su esposa, Sra. María Eugenia de Soto.

S O C I A L E S



De Izq. a Der.: Emb. de Rumania Gheorghe Liciu y sra., Segundo Secretario de Rumania Sr. Gheorghe Abraham Mare



De Izq. a Der.: Emb. de Rumania Gheorghe Liciu y sra., Sr. Carlos Herrera, Director del Gabinete de Coordinación del Viceministro de Relaciones Exteriores, acompañado de su sra. esposa.



De Izq. a Der.: Sra. Olga Zumarán de Ayala, Sr. Bruno Ayala, Sra. Lupe Zevallos, Sr. Alfredo Ross.



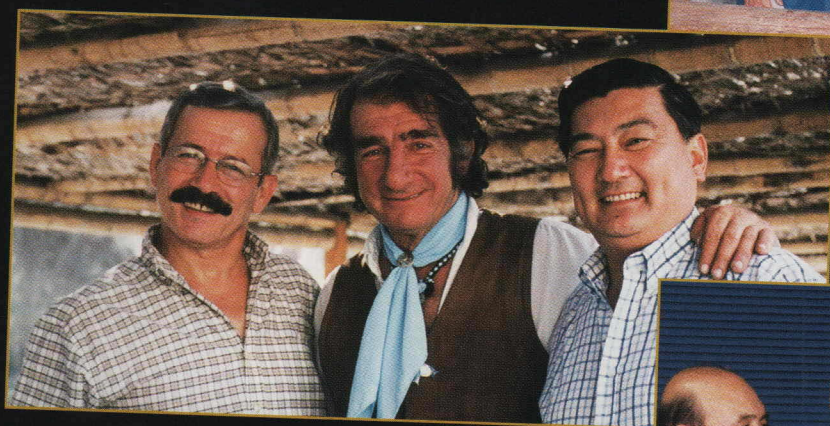
Con un fuerte abrazo deseamos un Feliz Cumpleaños a Siu Cheng Pun Zumarán, hija de nuestra directora, en la foto de la Izq. en el día de su onomástico junto a su prima María Fe Ayala Zumarán

SOCIALES



De Izq. a Der.: Emb. de Argentina Lic. Jorge Vásquez, sr. Héctor Niki y sra., acompañados de la sra. Amelia Bence

De Izq. a Der.: Aide Salinas, Dino Alvarado, Nelly Lozano, Carlos Palacin, Jola Elliot, Dr. Guillermo Ganoza.



De Izq. a Der.: Ruben Ureta, el gaucho Eduardo Discoli y Mario Nakagama

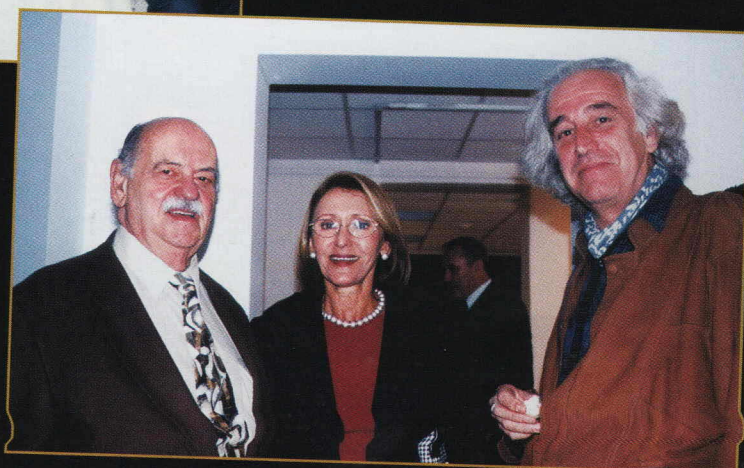
De Izq. a Der.: Presidente del Directorio del Banco de Comercio, General (R) Jaime Salinas Sedo, Emb. de la Republica Checa Jean Jopeski y Mariano Paz Soldan.



Al lado de Izq. a Der.: Mariano Paz Soldan, Matty de Kruguer y Roberto Coress.



De Der. a Izq.: Sra. Margarita Zumarán, sra. Socorro de Zumarán y Rocio de Pun, acompañadas del grupo de damas asistente al evento, organizado por las Damas Chinas por el Día de las Madres.



Aniversario de ITALIA

De Izq. a Der.: Emb. de Italia Sergio Busetto y Cónsul de Italia Eda Gislow



De Izq. a Der.: Emb. de Malasia Sr. Dato' Mohamed Yusof Ahmad, Emb. de Sudafrica Johann Kilian, Emb. de Alemania Herbert Beyer.

De Izq. a Der.: Emb. de Italia Sergio Busetto, Emb. de Canada Hugues Rousseau acompañado por su esposa y la sra. Janeth Revilla.



De Izq. a Der.: Emb. de Italia Sergio Busetto acompañado de la sra. Clelia Turatti y amigos invitados a la recepción.

Emb. de Italia sr. Sergio Busetto acompañado por un carabiniere italiano.



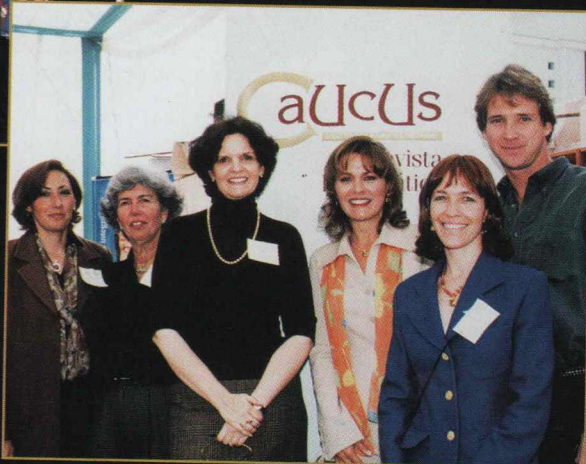
Diversas personalidades se hicieron presentes en la recepción de Italia, como el presidente de la Comisión de RR.EE. del Congreso Sr. Luis Gonzales Posada y sra., Emb. de Estados Unidos de Norteamérica John Hamilton y sra. y el Ministro del Interior Fernando Rospigliosi.

Damas Diplomáticas y Caucus



Damas Diplomáticas en foto del recuerdo de la actividad benéfica.

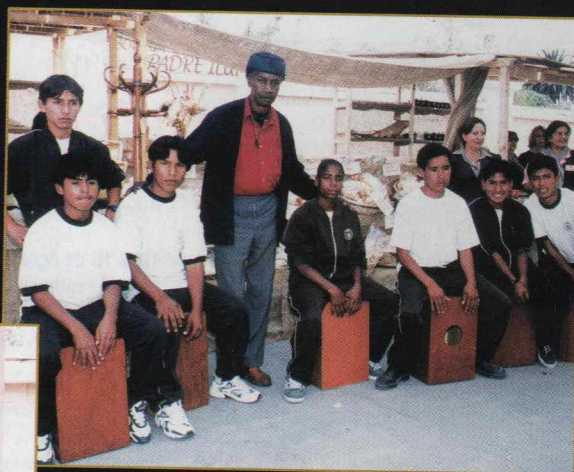
CAUCUS, siguiendo con su campaña de ayuda social, auspicio junto a las Damas Diplomáticas, un evento en beneficio de los Niños del Padre Iluminato, contando con la participación de diversas personalidades.



De Izq. a Der.: Sra. Lorena Campos de Hernández, Sra. Amanda Pacotti de Hiba, Sra. Martha Rodríguez, Sra. Kathia de Marcillo, Sra. Malena Gardella y Cristhian Thorsen animador del evento.



De Izq. a Der.: Damas Diplomáticas haciendo entrega de un pasaje de Aeromexico a una invitada al evento.



Arriba: Niños beneficiarios de la ayuda de las Damas Diplomáticas haciendo gala de su destreza tocando el cajón gracias a la enseñanza de su profesor "Chocolate".
Costado: Padre Omar, encargado del albergue junto a voluntarias.



Festividades

Julio - Agosto

1 al 5 de Julio: Aniversario de Piura (Lagunas Ayabacas)

Se desarrollan eventos deportivos, kincanas escolares números artísticos por alumnos y adultos, desfiles cívicos por instituciones y organizadores, entre otros. Como sección solemne, almuerzo de camaradería.

3 de Julio: Aniversario de la Universidad Nacional San Cristóbal de Humanga en Ayacucho

Con diferentes actividades, serenatas, quema de chamizas, presentaciones musicales, iluminación del cerro la Picóta.

5 al 21 de Julio: Virgen del Carmen en Cajamarca

Fiesta Patronal, se celebra con actividades religiosas, culturales, deportivas, comerciales y sociales, feria ganadera y taurina.

6 al 20 de Julio: Semana Jubilar y Fiesta Patronal de Huancabamba en honor a la Santísima Virgen del Carmen (Huancabamba - Piura)

Es la fiesta de mayor trascendencia y fe en la provincia, se inicia diez días antes con la novena Santísima Virgen del Carmen. Se reúnen paisanos y turistas, es decir sin duda la mejor época para visitar Huancabamba. Santísima Virgen del Carmen, Patrona del distrito de Huarmaca, esta fiesta de carácter de feria, la imagen sale de procesión. Se realizan eventos sociales, culturales y fuegos artificiales, etc.

10 de Julio: Aniversario de Fundación de Puerto Maldonado en Madre de Dios

Se efectúan competencias: regatas, carrera de motos, la noche veneciana, concurso de platos típicos en el C.E. Faustino Maldonado, desfiles escolares, etc.

2 de Agosto: Nuestra Señora de los Ángeles en el Cuzco (Provincia de Calca y Urubamba)

La celebración comprende la realización de vísperas, en el día central misa de fiesta y que culmina con un kacharpari. Se aprecia conjuntos y danzas típicas.

4 de Agosto: Aniversario de la Fundación Española de Huancavelica

Fiesta Popular.

4 al 8 de Agosto: Festividad en Honor a la Virgen de las Nieves en Cerro de Pasco

Actividad: Concurso de belleza, romería tradicional, torneo de cintas, campeonato de motocross, desfile general, bailes populares, campeonato de gallos navajeros, deporte de aventura, degustación de platos típicos, exposición agropecuaria, artesanal y turística. Celebración de la Fiesta Patronal en honor a la Virgen de las Nieves, con actividades sociales y cultural, corrida de toros.

10 al 13 de Agosto: Festival Ecoturismo de aventura «Por la ruta de los Quinistacas»

En este Festival se realizan diferentes actividades de promoción del Turismo de Aventura como: Ascenso al Volcán Huaynaputina, Visita y caminata naturista a la laguna Ticacocha, sitio encantado. Caminata de ascenso a Palcamayo, visita al laguna Salinas, Baño de la buena suerte a la Catarata de Chorroputa.

15 de Agosto: Aniversario de la Ciudad Blanca de Arequipa

Toda una semana de festividades en todas las provincias y distritos de la Ciudad Blanca de Arequipa.

20 de Agosto: Aniversario de la Creación Política de Arabamba en Apurímac

Se celebra con las famosas corridas de toros, desfiles y festividades folklóricas.

22 de Agosto: Día del Folklore en Madre de Dios

Concurso de danzas típicas AYANDA WAMIMI, con la participación de los Centros educativos de la localidad organizado por el I.N.C.

22 al 31 de Agosto: Semana Turística de Lamas en el Marco Fiesta Patronal Santa Rosa de Lima

Patrona de los Quechuas Lamistas Barrio Nativo Wayku, se inicia con el Chiste baile (fiestas iniciales) en casa de todos los cabezones, concentración de pandillas en la Plaza de Armas, terminando con la Shipash Kuna Nitikuna Tuta (huida de parejas).

26 de Agosto: Qhaswa solischa en Cuzco (Prov Canchis, Dist. Tinta)

Encuentro folklórico de gran colorido, participan delegaciones de artistas nativos del ámbito de la Provincia de Canchis, se efectúa en la Plaza de Armas de la población. El acto que antecede es la ceremonia de pago a la tierra.

Si desea conocer estos lugares, no dude en comunicarse con la
Agencia VD S.A. Telf 832-0161

潘



Luis Enrique Pun Chong

Centro de Medicina Integral y Natural

Contamos con profesionales en:

- * Homeopatía.
- * Dietas.
- * Reducción de peso de manera natural con plantas medicinales.
- * Fitoterapia China.
- * Terapia Bioenergética.
- * Terapia Relajante.
- * Hidroterapia.
- * Odontología - Estética dental.
- * Medicina Interna.
- * Ginecología.
- * Dermatología.
- * Pediatría.
- * Cardiología.
- * Psicología.
- * Laboratorio de Análisis Clínicos.

Av. Benavides No. 4994
Teléfonos: 275 2961 / 275 2967
Fax: 275 2949





Cambia de destino sin cambiar de número

ACTIVA TU ROAMING AUTOMATICO INTERNACIONAL



Tu Libertad