



edu



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ

Año 6 N° 197
Del 8 al 14 de noviembre del 2010

puntoedu@pucp.edu.pe
Distribución gratuita

Publicación de la
Pontificia **Universidad Católica** del Perú



“La tolerancia de la cocina peruana contrasta con un país desintegrado”.

Entrevista a Gastón Acurio, invitado principal del Intersapiens. [Pág. 16]

Venados en su casa

El Ministerio de Agricultura aprobó el proyecto gracias al que se creará, el próximo año, un zocriadero de venados cola blanca en nuestro campus.

[Pág. 8-9]



**Especial:
Elecciones
para la FE-
PUC y cen-
tros federados.**

Vida estudiantil: hay siete formas de acreditar tu dominio del inglés. Agenda: cuatro clásicos de la dramaturgia en un espacio de un metro cuadrado. En el campus: la IV Feria E-QUIPU tendrá exposiciones, asesorías, pasacalles, conciertos, juegos y más.

YANINA PATRICIO / LUIS AMEZ



Patria y sazón

Con motivo del último Intersapiens, dedicado a la gastronomía y la identidad nacional, preparamos un succulento informe sobre nuestra cocina. ¡A leerrr! [Págs. 2-4]

Sabe a



La semana pasada se llevó a cabo el cuarto y último Intersapiens del año, titulado Cocina Peruana, Identidad Nacional y Desarrollo Social. Sumándonos al espíritu culinario que se vivió en la Universidad, consultamos a especialistas sobre la comida peruana. Provecho.

Por
RICARDO REÁTEGUI

En el Perú, comer no es solamente una actividad necesaria para la subsistencia: es parte cotidiana de la mayoría de relaciones que establecemos con nuestros pares. Comemos cuando alguien nace y cuando cumple años. Comemos cuando hacemos negocio o cuando queremos contar algo. Comemos cuando enamoramos y comemos para celebrar. Cuando hay crisis económica, no se nos ocurre mejor salida que una pollada; cuando hacemos una protesta, olla común. Si nos consternamos, nos “palteamos”; buscamos “la verdad de la milanesa”; preguntamos “¿Cuál es tu cau cau?”, y nos despedimos con un “chaufa”.

Esto que llamamos comida peruana es producto de un pro-

ceso que tiene cientos de años e incluye tanto a remotos actores prehispánicos como a los contemporáneos cocineros mediáticos que han puesto a nuestra comida en la vitrina mundial. ¿De qué hablamos cuando hablamos de comida peruana?

LA IDEA DE “COMIDA PERUANA”. La idea que actualmente se maneja del concepto “comida nacional” es una invención de hace muy poco tiempo. De hecho, antes del siglo XIX lo que existía en el mundo era más bien una enorme diversidad de cocinas regionales con particularidades muy precisas que las iban diferenciando o asemejando a sus vecinos. Recién con el establecimiento de las naciones y la creación de identidades nacionales, la necesidad de reivindicar ciertas cos-

“El comensal peruano ha dejado de ser conservador y está experimentando cada vez con nuevos sabores”.

NGUYEN CHÁVEZ
Antropólogo egresado de la PUCP y propietario del restaurante Pescados Capitales



tumbres tradicionales se hace evidente. Por ello, muchas cocinas regionales aportan sus insumos y técnicas culinarias en aras de esta construcción colectiva que, con el paso del tiempo, se termina por denominar “comida china” o “comida italiana”, por ejemplo.

“En el caso del Perú, durante el siglo XIX y ya entrado el XX, la élite limeña era muy europeizada, al punto que, en las casas más refinadas, e incluso en Palacio de Gobierno, se servía comida francesa”, nos cuenta Juan Luis Orrego, profesor de la Sección Historia del Departamento de Humanidades. “De otro lado, las clases medias de aquella época consideraban que la denominada ‘comida criolla’ era la única representante de la gastronomía nacional”, agrega. En esos

años, para muchos, Lima era el Perú. Con el tiempo y las migraciones internas y externas, los platos se fusionan, se enriquecen, se transforman y se hibridan, dando como resultado eso que hoy, en pleno *boom* gastronómico nacional, denominamos “comida peruana”.

“Tenemos una gran gastronomía por dos razones principales: una megadiversidad de insumos y una gran capacidad de aprender de cada ola migratoria que llegó a nuestro país”, afirma el profesor Orrego. Nuestra comida tiene influencia española y, a través de ellos, árabe. Hay influencia africana, italiana, francesa, china, japonesa de las cuales los peruanos, como intrépidos alquimistas, hemos extraído lo mejor para potenciar nuestros propios platos autóct-

Intersapiens

El invitado especial al último Intersapiens, Cocina Peruana, Identidad Nacional y Desarrollo Social, fue el reconocido chef Gastón Acurio, y participaron como panelistas el historiador Antonio Zapata y el antropólogo Carlos Aramburú, profesores de los departamentos de Humanidades y Ciencias Sociales, respectivamente.

Lee la entrevista a Gastón en la **página 16** de esta edición y mira el video del encuentro en www.pucp.edu.pe/puntoedu



YANINA PATRICIO

“Tenemos una gran gastronomía por dos razones: la diversidad de insumos y la capacidad de aprender de cada ola migratoria”.

JUAN LUIS ORREGO
Profesor de la Sección Historia del Departamento de Humanidades



tonos. “La comida no es estática, es como el lenguaje: se va adaptando a las circunstancias”, enfatiza.

“La comida es una de las principales actividades del hombre desde que aparece. Empieza a crear cultura por la necesidad de alimentarse”, subraya Nguyen Chávez, antropólogo egresado de la PUCP y propietario del restaurante Pescados Capitales. “Para los peruanos, la comida no es solamente el plato que comemos sino todas las relaciones que se establecen alrededor de ese plato. La comida es el engranaje de toda relación social”, subraya con conocimiento de causa, pues a su establecimiento asisten alrededor de 300 personas diariamente que encuentran en el buen comer una deliciosa excusa para compartir. “El comensal peruano ha dejado de ser conservador y está experimentando cada vez con nuevos sabores. Además de exigir buena comida, exige buena atención y, sobre todo, exige que le ofrezcan novedades. En mi restaurante, cada semana tenemos que poner cuatro platos nuevos en la carta. Eso solo es posible gracias a la diversidad de insumos que hay en nuestro país”, destaca.

FOTOS: YANINA PATRICIO / LUIS AMEZ

COSTUMBRES ALREDEDOR DE LA COMIDA. Es complicada la labor de elegir un ingrediente que represente a la comida peruana. Si bien la papa y el ají se rescatan como símbolos de nuestra gastronomía, quedan de lado muchos otros insumos regionales igual de sabrosos, nutritivos y versátiles. Para Nguyen Chávez no es necesario elegir solo uno: “Los mexicanos tienen su tortilla, los italianos su pasta; yo me inclinaría por resaltar la diversi- »



INFORME: COMIDA PERUANA E IDENTIDAD NACIONAL

»dad de productos de nuestro país. Muchos colores y sabores que no se van a probar en ningún otro lugar: ocas, kiwicha, maíz peruano, quinua, pescados como el atún fresco, la cachema o la pintadilla. Nuestro país es privilegiado; por eso, nuestra comida también lo es”.

Esta diversidad y cocina privilegiada han colaborado en la creación de la imagen del comensal peruano como glotón. “Hay testimonios de viajeros europeos del siglo XIX que se sentían sorprendidos por la cantidad de platos y la cantidad de veces al día que comían los limeños”, nos cuenta el profesor Orrego. “Era común escuchar el comentario entre la gente diciendo que tal persona murió de empacho, era algo usual”, continúa. Incluso, se dice que el presidente Manuel Candamo, quien gobernó algunos meses entre 1903 y 1904, murió debido a un problema de salud que se agravó producto de los constantes banquetes a los que fue invitado como homenaje a su elección. Esta amarga anécdota se desdibuja aún más teniendo en cuenta que, en un país tan diverso y sibarita, la desnutrición sigue siendo noticia cotidiana.

EL BOOM GASTRONÓMICO PERUANO. Si bien nuestra comida tiene una tradición histórica, recién en los últimos años se ha puesto en vitrina y se ha hecho conocida en el mundo. Para Orrego, esto se debe a varias razones, entre las que rescata dos: la gran cantidad de peruanos que viven en el exterior y los nuevos cocineros peruanos herederos de la *nouvelle cuisine* francesa.

Entre 1994 y el 2007, la cifra de peruanos en el extranjero pasó de ser casi 200 mil a aproximadamente 2 millones.

Es decir, casi cinco veces más peruanos que extrañan su comida y que buscaron la manera de prepararla y mostrarla al mundo. Ellos fueron los primeros grandes embajadores de nuestra cocina; se abrieron muchos restaurantes y tiendas en las que se vendían insumos. Hace 15 años, era imposible conseguir los ingredientes para hacer un ceviche; hoy los encontramos en Madrid o Nueva York.

Por otro lado, el gusto del peruano por su comida parece también haberse incrementado. “A Gastón Acurio debemos agradecerle haber mediatizado la comida peruana”, afirma Nguyen Chávez. Él y otros chefs de su generación estudiaron en el extranjero y aprendieron

“Era común escuchar el comentario entre la gente diciendo que tal persona murió de empacho, era algo usual”.

cocina internacional. Cuando regresaron al Perú y quisieron abrir restaurantes de comida europea, se dieron con la sorpresa de que el público peruano quería su comida tradicional. Por ello, incorporan, a las técnicas europeas, los ingredientes nacionales. Una mezcla exitosa en permanente exploración. “El comensal peruano es cada vez más exigente. Ha aprendido a intentar nuevos platos y nuevas combinaciones. Si antes solo quería comer rico y abundante, ahora quiere otras experiencias”, insiste Nguyen. Queda todavía mucho por probar. ■

enfoco

MARÍA PAZ SEPÚLVEDA

Magíster en Comunicaciones por la PUCP con la tesis: “La cocina: cultura, comunicación e identidad en el Perú”.

“En un mismo plato no puede haber maíz y papa debido a la creencia andina de la duplicidad masculino/femenino”.

Ha realizado varios viajes dentro del Perú y eso la ha llevado a tener diversas experiencias con la comida peruana. ¿Qué ha encontrado?

Me llamó la atención las lógicas en los usos de los insumos en las distintas regiones, que a veces es coincidente. En la Sierra hay un uso del maíz en muchas recetas; sin embargo, en un mismo plato no puede haber maíz y papa debido a la creencia andina de la duplicidad masculino/femenino. En la Selva, el uso de frituras y ajíes que se contraponen a un clima tan cálido. En Lima, lo más llamativo es la posibilidad de mezcla que se puede hacer en una misma receta. Por ejemplo, eso que llamamos “siete colores” es un plato que nos muestra claramente la identidad de la comida peruana: es una mezcla fortísima de las distintas culturas, una enorme mezcla que no está integrada, una mezcla colorida y desordenada.



YANINA PATRICIO

¿A qué conclusiones llega tu tesis sobre la gastronomía peruana?

La comida peruana es, como lo veo yo, no un producto mestizo sino un producto híbrido, siguiendo lo que propone García Canclini. Un mestizaje es simplemente la unión de dos

productos por mera casualidad. Una hibridación es, más bien, tomar lo mejor de cada producto para formar un producto final mejorado y reforzado. La comida peruana ha tomado lo mejor de las cocinas de varios grupos de migrantes.

¿Qué ha hecho la comida peruana por los peruanos?

La cocina ha conseguido lo que ni la política, ni el fútbol ni el vóley han logrado: ha unido a los peruanos alrededor de una bandera. La comida es sinónimo de identidad cultural y en el Perú esto es más evidente. Esto no pasa en otros países. La comida es el mayor logro de los últimos años; por ello, los peruanos son tan sensibles frente a lo que se diga sobre ella o sus insumos. Es sorprendente que siendo un país tan diverso y hasta fragmentado se haya logrado unir todo bajo la idea de “comida peruana”.

Cifras:

120

millones de dólares fueron las divisas que ingresaron al país exclusivamente gracias al turismo gastronómico.

Fuente: Sociedad Peruana de Gastronomía

76%

de los peruanos considera que el cebiche es el plato que mejor nos representa.

56%

de peruanos prefiere una pollería al momento de elegir un restaurante.

Origen de algunos platos

En una encuesta realizada a través de Facebook, los usuarios coincidieron en señalar algunos platos como los más representativos de las distintas regiones del Perú. Veamos la historia detrás de estos platos.



CEBICHE: el poblador del Perú antiguo ya solía comer pescado sazonado con ají. Pasados los siglos, llegaron, con los conquistadores españoles, el limón y la cebolla. La primera descripción escrita del cebiche data de 1860.



JUANE: a pesar que es difícil establecer el origen de este platillo selvático, se sabe que su nombre está relacionado con las celebraciones en honor de san Juan Bautista pues -según se dice- el envoltorio semejaba la cabeza decapitada del santo.



PACHAMANCA: plato cuyo procedimiento de preparación es de origen pre hispánico. El término proviene del quechua *pacha* (tierra) y *manca* (olla). El plato fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación por el INC en el 2003.



CHIFA: se caracteriza por la fusión de técnicas e ingredientes orientales, en especial cantoneses, con elementos típicos de la comida criolla. Se inició a mediados del siglo XIX con la llegada al Perú de miles de inmigrantes chinos.



PAPA A LA HUANCAYNA: se dice que, durante la construcción del ferrocarril que une Lima y Huancayo, los obreros se alimentaban de viandas traídas por mujeres de la zona, una de las cuales preparaba papas cocidas aderezadas con salsa de queso picante.



ALFAJOR: es una golosina de origen árabe que llegó a España durante el periodo en el que estuvo ocupada por los musulmanes y, luego, gracias a nuestros conquistadores, al Perú.

Fuente: Larousse de la gastronomía peruana. Gastón Acurio. Código en la Biblioteca Central: O TX 349 A19

la rotonda

YANINA PATRICIO



Prevención

Simulacro de Evacuación

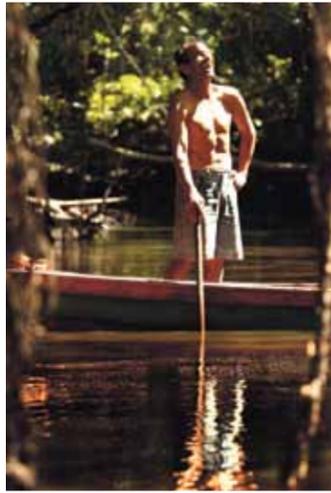
¿Sabías que la placa de Nazca, ubicada frente a nuestra costa, es una de las placas sísmicas con mayor movimiento? Participar en simulacros de evacuación nos permite estar preparados para enfrentar una verdadera emergencia. Este jueves se realizará el **III Simulacro de Evacuación en el Campus Universitario** y, en esta oportunidad, la hora no será anunciada, por lo que deberás estar atento al sonido de las sirenas que indicarán el inicio y la culminación. Esperamos contar con tu participación y responsabilidad. Recuerda que lo que no se puede predecir, se puede prevenir.

Por un mundo mejor

XIV Premio Coca Cola a la Ecoeficiencia 2010

La responsabilidad social es un compromiso que nos atañe a todos. El Grupo de Apoyo al Sector Rural de la PUCP, Coca-Cola y el Ministerio del Ambiente organizan el XIV Premio Coca Cola a la Ecoeficiencia 2010, que busca reconocer aquellas iniciativas que sustenten un eficiente uso de los recursos y la conservación del ambiente. Este **miércoles, a las 11 a.m.**, en el Centro Cultural de la PUCP, se realizará la **premiación**.

YANINA PATRICIO



La Revolución

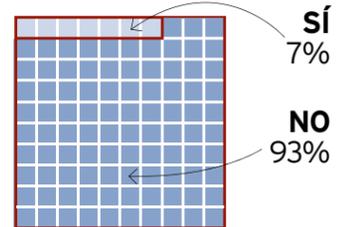
¿Y el espíritu solidario?

¿Te has puesto a pensar en todo el tiempo que pasas en el campus? El campus es algo así como tu segundo hogar. Para lograr una buena convivencia, lo más importante es el respeto por el otro. **Dejar las bandejas en su sitio luego de comer** es una actividad que no te toma más de un minuto. Colabora con los trabajadores de limpieza. Súmate a la revolución, recuerda que pequeñas cosas logran grandes avances.



LA ENCUESTA

¿Consideras justificada la sentencia contra José Alejandro Godoy, blogger que denunció al ex congresista Jorge Mufarech por amenazas contra otros funcionarios?



Participaron 138 personas.

La pregunta de la semana:

¿Estás de acuerdo con los cuestionamientos a las corridas de toros?

Contesta en:

www.pucp.edu.pe/puntoedu

RESUELVE DUDAS

¿Cuándo será el examen médico extemporáneo para los alumnos ingresantes en el semestre 2010-2?

Deberán acercarse al Servicio de Salud para subsanar los exámenes médicos faltantes de la siguiente manera:

- Laboratorio: del 8 al 17 de noviembre, entre las 8 y 9:30 a.m.
- Rayos X: del 8 al 17 de noviembre, de 8 a 11 a.m. y de 3 a 6 p.m.
- Odontológico: entregar un Odontograma de médico particular debidamente firmada y sellada hasta el 19 de noviembre.
- Clínico: del 8 al 19 de noviembre.

Para cualquier consulta, comunicarse al teléfono 626-2000 anexos 3220, 3242, 3221 y 3238.

La semana pasada

Semana de Arte 2010



La semana pasada se realizó la Semana de Arte 2010, organizada por el Centro de Estudiantes de la Facultad de Arte (CEFA). Entre el martes y el viernes, los alumnos de dicha facultad mostraron y ofrecieron sus obras en la **Expoventa** ubicada en el jardín del comedor de Arte. Además, el jueves se llevó a cabo el **Concurso de Pintura** "Pinta tu jean Kids Made Here", donde se pudo ver a los participantes pintar en vivo. Finalmente, el sábado, al lado del Coliseo Polideportivo, hubo un **"Festival de Comidas"** durante el almuerzo y, por la tarde, una divertida Yinkana cargada de juegos y un concierto con bandas como Ma-lyki Reage, Cimarrones, Sabor y Control, entre otras.

YANINA PATRICIO



La foto histórica

1962: Un grupo de alumnos de Ciencias Sociales en la Biblioteca de dicha facultad.

VOCES DEL facebook

ELECCIONES PRESIDENCIALES

¿La candidatura de Mercedes Aráoz contará con el apoyo de todos los apristas?



JAVIER RUELAS F.

NO

No será una bienvenida unánime, ya que esto implica aceptar que no cuentan con un "compañero" capaz de representarlos. Apoyarla, es aceptar que están en declive.



GIANMARCO FARFÁN CERDÁN

NO

Más allá del cálculo político o la aceptación de los propios militantes apristas, Mercedes Aráoz es una profesional de magnífica trayectoria.



ALICIA RUIZ

NO

Tiene voz propia para defenderse inteligentemente. Sin embargo, los votos de muchos apristas recalcitrantes se dispersarán en favor de otros candidatos.



JOSÉ ARMANDO KIYAN YAMAUCHI

SÍ

El Apra es consciente de sus limitaciones. Partiendo de esto, García trata de colgarse de su figura más magnética para, así, manipular su postulación el 2016.



ALFREDO LUNA

NO

Su prematura candidatura tiene un fin aglutinador con otras fuerzas afines. Ella será solamente un señuelo. Aunque superflua, me parece decente.

opinión

EDITORIAL

La Gira 360 llega a su fin en Trujillo

Cuando la Católica se propuso, a comienzos de este año, asumir el reto de iniciar una cruzada institucional en defensa de la educación integral que promueve nuestra Universidad, sabía que el esfuerzo sería mayor: debíamos llegar a todo el país. Por esta razón empezó, en mayo, una serie de visitas a otras universidades del país con el objetivo de iniciar debates en torno a la educación superior en Perú y a las necesidades y retos que esta enfrenta. La Gira 360 visitó, así, las ciudades de Cajamarca y Arequipa, donde nuestros docentes y autoridades pudieron compartir sus experiencias con profesores y estudiantes de la Universidad Nacional de Cajamarca y la Universidad Católica de Santa María, respectivamente. Este viernes, la Gira llegará a su fin en Trujillo, con el conversatorio Los Retos de la Educación Superior y la Innovación Empresarial.

Al final de este año, vemos con satisfacción el camino recorrido y mantenemos la convicción de que fomentar reflexiones de este tipo, en un contexto en el que se privilegian resultados rápidos frente a investigaciones de largo aliento, y la superficialidad frente a una formación a fondo y a conciencia, es, sin duda, una de las principales obligaciones que deben asumir los centros de educación superior como nuestra Universidad. Iniciativas como esta son las que demuestran un genuino compromiso con el país; uno que la Católica asumió tempranamente.

CARTAS

Amigos de PuntoEdu

Me gustaría hacer de conocimiento una situación que he notado esta semana en la biblioteca. Como muchos de los alumnos de la Universidad voy a la Biblioteca Central a revisar y sacar libros y me doy cuenta de que el trabajo que realizan los trabajadores es bueno, al igual que el sistema actual que usamos. Sin embargo, me sorprende que, a pesar de que se realicen esfuerzos para mejorar los servicios de la universidad, haya alumnos que hacen mal uso de los mismos. El viernes 29 de noviembre fui a ver unos libros a la biblioteca y me di con la sorpresa de que un libro que recién en estos últimos meses ha sido incluido en la estantería, es decir, hace poco fue adquirido, ya se encuentra con la hojas totalmente abiertas, con suciedad, sin forro y con el lomo roto. Yo recuerdo haber sacado ese libro en mayo y haberlo tenido totalmente nuevo, por eso es penoso que en tan poco tiempo haya usuarios que no han tenido el debido cuidado con el material que para

muchos de nosotros resulta importante y valioso. Supongo que lo mismo debe estar pasando con muchos otros textos, así que sería bueno que se recuerde a los alumnos cuán importante es el cuidado de los materiales bibliográficos. Saludos.

JOEL ARMANDO ZAVALA TOVAR
Estudiante de Lingüística Hispánica

Consideramos pertinente el llamado de atención de nuestro estudiante. Ciertamente, el cuidado de los materiales académicos pasa no solo por el cuidado y mantenimiento que estos reciben por nuestro sistema de bibliotecas, sino por el respeto que los usuarios demuestran por ellos y por los demás miembros de nuestra comunidad.

Escríbenos a puntoedu@pucp.edu.pe indicando que quieres publicar una opinión en "Cartas" y tu texto aparecerá en esta sección. Solo pedimos brevedad.

SOBRE EL SUEÑO DEL CELTA

Por
ALONSO CUETO
Escritor y profesor del Departamento de Humanidades



El fuego transgresor

Roger Casement, el protagonista de *El sueño del celta*, es un personaje modelado en la galería de rebeldes, visionarios y contestatarios que recorren las novelas de Vargas Llosa. Casement, basado en el personaje histórico que se enfrentó a los abusos del rey Leopoldo en el Congo y a los empresarios peruanos en el Putumayo a comienzos del siglo XX, es un pariente de sus personajes de ficción. Desde su primera novela, *La ciudad y los perros*, el premio Nobel peruano ha mostrado sus preferencias por los rebeldes. Si en esa primera novela, Alberto desafía la autoridad del Jaguar, el jefe del Círculo, así como del sistema que rige el colegio militar, lo mismo harían Jum en *La casa verde* y Santiago Zavala en *Conversación en La Catedral*. Esa galería de insurgentes iba a completarse en las novelas siguientes. Pedro Camacho, la tía Julia, Pantaleón, el Consihero pertenecen a la raza de los transgresores, lo mismo que Mayta, Gauquin y Flora Tristán.

Al desafiar al imperio británico y a la colonización belga en el Congo, Casement se convierte en un revolucionario que no teme vivir su vida



de acuerdo a la incandescencia de la lucha. Casement es un rebelde tocado por la gracia del fuego y del sueño, las mismas virtudes que, según Vargas Llosa, definen a un escritor. Casement cree en el poder del lenguaje. Protesta. Denuncia. Se arriesga. Es un personaje de Vargas Llosa.

El libro está organizado en capítulos alternos. Los impares ocurren en la celda donde Casement espera la muerte y los restantes cuentan su vida, un sistema saltos temporales que Vargas Llosa ha usado en *La fiesta del Chivo* y en *El Paraíso en*

la otra esquina. Los méritos del libro son muchos pero referiré a dos. El primero es sin duda la complejidad del personaje, arriesgado y valiente, pero también dubitativo y cuestionador, que se convierte rápidamente en un héroe para los lectores. En este sentido, uno de los momentos más conmovedores es uno de los iniciales: el doloroso mutismo del pequeño Roger Casement ante la muerte de su madre. El segundo gran mérito del libro, quizá el más importante, es la capacidad de hechizo de su prosa, que hilvana en una sola y poderosa corriente la totalidad de la historia que cuenta. En una novela que mezcla realidad y ficción todo, sin embargo, parece real. No sabemos si muchas de las declaraciones de Casement en la intimidad de la celda o sus conversaciones con su prima Gee son reales pero lo parecen de tal modo, gracias al poder de su lenguaje, que se quedan como verdaderas con nosotros. La historia de Casement se convierte en una verdad viva y palpitante cuando lo vemos luchar con el corazón hecho trizas en el Congo o en el Putumayo, a favor de los nativos. Nuestro corazón de lectores lo acompaña. ■

ACCESO A INFORMACIÓN

Por
JACQUELINE FOWKS
Profesora del Departamento de Comunicaciones



WikiLeaks y la intolerancia frente a las pruebas

Julian Assange ha puesto a disposición de quien se pueda conectar a Internet más de 390 mil documentos sobre la guerra en Iraq. WikiLeaks es una organización que, desde el 2007, difunde pruebas de comportamiento no ético o ilegal de países, altos funcionarios y corporaciones. El término alude a filtraciones (leaks) que se dan a conocer en un sitio web de creación relativamente sencilla con páginas enlazadas.

Se trata de algo más que una web de material interesante de denuncias. El sociólogo español Manuel Castells ha dicho que WikiLeaks es "depositaria y transmisora de quienes quieren revelar anónimamente los secretos de un mundo podrido". El blog educativo de *The New York Times* discute si Assange, fundador y director de la organización, es un héroe o un vi-

llano: un campeón de la libertad de información o un instigador de problemas.

Anteriormente, obtener y mostrar pruebas de corrupción o delito era una tarea monopolizada por el periodismo; WikiLeaks pretende hacerlo profesionalmente, aunque no como los periodistas, pues no destacan algún aspecto de las pruebas de forma noticiosa: comprueban la veracidad del material y lo ofrecen en paquetes temáticos.

Dado que los medios de comunicación son más afines a los intereses de los gobiernos o de los poderes fácticos, este es otro reducto de 'verdad', de hechos nefastos que difícilmente podríamos conocer, como las torturas y muertes de civiles en Iraq.

Sin embargo, la verdad también trae problemas cuando llega en bruto. Assange, un aus-

traliano brillante con pasado de hacker y futuro impredecible, es cuestionado por gobiernos y por ex trabajadores de WikiLeaks por no haber borrado nombres de colaboradores de EEUU, tanto en Iraq como en Afganistán. El principal sospechoso de haber filtrado los documentos de Iraq, un soldado estadounidense, está en prisión y Assange no tiene cómo asistirlo, él mismo busca dónde estar a salvo.

La organización se financia con donaciones, pero ya surgieron cuestionamientos al uso de los fondos. Assange pone la tecnología al servicio de la denuncia pero sus colaboradores lo abandonan por autoritario. ■

en la web

Lee el texto completo en:

www.pucp.edu.pe/puntoedu

DERECHOS HUMANOS E IMPUNIDAD

 Por
**VÍCTOR MANUEL
QUINTEROS**
 Abogado y coordinador
 ejecutivo del IDEHPUCP


El caso Accomarca y Telmo Hurtado: 25 años de impunidad

Los crímenes y violaciones de derechos humanos atribuidos a grupos terroristas y agentes estatales durante el conflicto armado interno encuentran similitudes por el grado de ferocidad y desprecio a la vida con que fueron cometidos.

Como no puede ser de otra manera, los responsables de tales crímenes deben ser investigados y sancionados, siendo un valor superior al castigo el propio hecho de que las víctimas y sus familiares conozcan la verdad de lo ocurrido y encuentren justicia por los delitos cometidos en su agravio.

Curiosamente, el crimen que motiva este comentario, el del caso "Accomarca", revela circunstancias similares a un hecho criminal perpetrado por Sendero Luminoso, el caso "Lucanamarca". Ambos hechos ocurrieron en Ayacucho, en cada uno fueron asesinadas unas 69 personas y en cada oportunidad fueron ejecutados niños y ancianos. En el caso "Lucanamarca", luego de 23 años de ocurrida la masacre (marzo de 1983), la Sala Penal Nacional condenó a Abimael Guzmán y toda la cúpula de Sendero Luminoso. En el caso "Accomarca",



"Un valor superior al castigo es que las víctimas y sus familiares conozcan la verdad de lo ocurrido y encuentren justicia".

luego de 25 años de impunidad, la misma Sala inició el juicio oral este jueves 4 de noviembre.

La masacre de Accomarca ocurrió el 14 de agosto de 1985, cuando una patrulla del ejército al mando del mayor (r) Telmo Hurtado asesinó alrededor de 69 personas, como parte de un plan aprobado por los man-

dos militares de la región. Luego de un prolongado proceso y pese a las múltiples evidencias en contra de los responsables, en 1992 la justicia militar resolvió condenar únicamente a Telmo Hurtado a 6 años de prisión por delitos de función. Al poco tiempo, Hurtado fue beneficiado por las leyes de amnistía aprobadas por Fujimori en 1995, para luego radicar en Estado Unidos, país que resolvió su extradición hace algunos días, el 27 de octubre.

Luego de 25 años de impunidad, los crímenes de Accomarca podrán ser juzgados y ello incluye la posibilidad de que su principal responsable, Telmo Hurtado, cumpla prisión en el Perú. Esto último, gracias a su inminente extradición. Como en el caso "Lucanamarca", en "Accomarca", otras 69 víctimas y sus familiares tendrán la oportunidad de alcanzar la verdad y la justicia que por tantos años les ha sido esquiva. Una vez más, corresponde a la Sala Penal Nacional asumir tal responsabilidad, esta vez pronunciándose sobre crímenes atribuidos a agentes estatales, tarea que esperamos asuma con la misma objetividad e imparcialidad. ■


 opiniones web

"Dilma hereda una carga pesada de su mentor. Lo difícil será superar a Lula".

LUIS F. POPA
 Profesor del Departamento de Ciencias Sociales y de la Escuela de Posgrado.



"Los dirigentes del APRA decidieron postular a una independiente cuando podían haber escogido libremente a un militante de entre sus filas".

JEFFREY KLAIBER, S.J.
 Historiador y profesor del Departamento de Humanidades



www.pucp.edu.pe/puntoedu

CASO YALE VS. ESTADO PERUANO

 Por
**LUIS JAIME
CASTILLO**
 Arqueólogo, profesor del Departamento de Humanidades


Las colecciones de Machu Picchu, derechos inalienables y responsabilidades ineludibles

En el litigio entre el gobierno peruano y la Universidad de Yale, pareciera que hay un asunto que estamos olvidando: las piezas mismas. No cabe duda de que todos los peruanos estamos de acuerdo en que nuestra propiedad debe ser recuperada porque nos ampara el derecho y porque este lío tiene el tufillo de un imperialismo trasnochado. Sin embargo, como arqueólogo, conociendo las condiciones en que se "conservan" las colecciones recuperadas por proyectos arqueológicos que han pasado a manos del Estado, no me queda más que horrorizarme por el futuro que le espera a estos artefactos. El pasado estorba, y más en este presente de desarrollo incontenible. Entre los muchos mitos que tenemos, los peruanos vivimos con la convicción de que saldrán huacos en cualquier hueco que hagamos. Ergo, po-

demos tratarlos como estorbos y meterlos debajo de la alfombra para que desaparezcan de nuestra vista. Nadie reclama, nadie defiende los derechos de estas personas que cometieron el error de enterrarse donde hoy queremos poner un edificio. No se trata de nuestros ancestros, sino de unos intrusos que han invadido nuestra propiedad. ¿Acaso no será al revés?

Quizá habría que aclarar que la colección de artefactos de Machu Picchu está constituida mayoritariamente por huesos y fragmentos de cerámica. No se trata de los tesoros del inca, ni del oro de Catalina Huanca, sino de un conjunto relativamente pobre y humilde de artefactos y restos, cuyo valor escapa al ojo de los que no entienden que el pasado se reconstruye con restos bastante insignificantes, con las pequeñas cosas olvidadas, al decir de

Deetz. Estos son los objetos que se encontraron en la ciudadela, que usaron sus ocupantes, que vivieron la gloria del imperio de los incas y que nos permiten contestar a las dos preguntas que se hace el arqueólogo de campo: quiénes estuvieron allí y qué estuvieron haciendo. Solo estos objetos nos pueden contar la historia de nuestro monumento arqueológico y no las patrañas y banalidades que inventan algunos guías de turismo o los esotéricos que nos visitan para absorber la energía cósmica que ahí se concentra.

Creo que es legítimo preocuparnos por el destino que tendrán estos artefactos, por la continuidad de las investigaciones, por el bienestar de los restos. Creo que los derechos que les atribuimos a los humanos del presente se debe de proyectar a los humanos del pasado y, si los despertamos del sue-

ño en el que se conservaron durante tanto tiempo, es para que hoy sean testigos de su tiempo, para que nos cuenten su historia, sus miserias y grandezas, que son las raíces de nuestra sociedad; para que se conviertan en los ejemplos de la nueva identidad que se construye hoy. Pero esto, además de merecer respeto, requiere de ciencia: estudios arqueológicos de campo y laboratorios equipados, microscopios electrónicos para estudiar los materiales y que se usaron para fabricar los artefactos que nos asombran, estudios de ADN para conocer la peculiar composición genética de las poblaciones, depósitos de centes para guardar las piezas.

Nuestro gobierno, que está luchando para recuperar nuestra propiedad, quizá debería decir qué quiere hacer con ella una vez que la obtenga. Nuestras relaciones con Yale y otras

universidades son indispensables para continuar investigando áreas imprescindibles para nuestro desarrollo y el de la humanidad, por lo que no confundir a la institución con sus investigadores es una necesidad.

El Ministro de Cultura, nuestro entrañable Juan Ossio, sabe que un plan para estos artefactos es indispensable. Exponerlos en el Cuzco, construir depósitos, establecer alianzas con instituciones de investigación, seguir cuidando a esta criatura indefensa y hacerla contar su historia, y no simplemente apelar a nuestro derecho de propiedad y después condenar a muerte a una colección más. Estas ideas no son justificaciones de cara a Yale, sino condiciones que los peruanos deben exigir. Este es nuestro patrimonio y, como tal, nos carga con derechos, pero también con responsabilidades. ■

aportes » ZOOCRIADERO EN LA PUCP

Por
DAVID GAVIDIA

Los vemos caminando por el campus, explorando jardines o causando admiración a los visitantes. ¿Quién no se ha enternecido con los venados que merodean por la Universidad? Han pasado cerca de dos décadas desde que el primero de ellos llegara al Fundo Pando y hoy en día son ya una figura emblemática de la PUCP. Si bien son una de las atracciones preferidas por la comunidad universitaria, el crecimiento de su población y la convivencia con ellos hacen que requieran un cuidado especial. Considerando esta situación, la Universidad inició los trámites para la formalización de la tenencia de venados bajo la figura jurídica de zocriadero. Luego de tres años de gestiones, el Ministerio de Agricultura ha aprobado, finalmente, el proyecto del zocriadero denominado “Venados Cola Blanca de la Pontificia Universidad Católica del Perú”, a cargo de la Comisión Administradora de los Jardines de la PUCP. Proyecto Jardín Botánico/Etnobotánico. Con este proyecto, nuestra casa de estudios podrá darles una atención especializada y más efectiva.

La comisión, encargada de elaborar el Plan de Manejo de estos animales silvestres dentro del campus, está conformada por la Dra. Ana Sabogal y el Ing. Pedro Vásquez, ambos del Instituto de Estudios Ambientales (IDEA-PUCP); el Dr. Hildergardo Córdova, del Centro de Investigación en Geogra-

fía Aplicada (CIGA); el Ing. Javier Salazar, de Intendencia de Campus; el Ing. Carlos Sotomayor, director de Intendencia de Campus; el Arq. Pedro Belaunde, del Departamento de Arquitectura, y el Dr. Fernando Roca Alcázar, director de Asuntos Estudiantiles y coordinador de dicha comisión. “Tener un zocriadero de venados en la Universidad nos permite legalizar una población de estos animales en cautiverio. El venado gris o de cola blanca –como también se le conoce– no se puede tener sin el permiso del Ministerio. Esto significa que estamos autorizados legalmente”, explica Fernando Roca.

El Plan de Manejo de estos animales en cautiverio, elaborado por la comisión, responde a las exigencias planteadas por la Dirección General Forestal y de Fauna Silvestre del Ministerio de Agricultura: “Debemos cumplir con ciertos requerimientos que autoricen el funcionamiento en la Universidad de un zocriadero de venados”, apunta Roca.

De esta forma, entre otras medidas, la Universidad debe implementar un tópicico que cuente con un ambiente de aislamiento temporal de los ejemplares en caso de enfermedad; instalar carteles informativos e iniciar un programa de chequeo médico al personal que laborará directamente con los venados. Los ajustes ya se iniciaron y se tiene previsto que, para inicios del próximo año, se obtenga la autorización del funcionamiento del zocriadero.



Cifras:

42

hectáreas tiene nuestro campus en total

17

hectáreas son jardines por donde se mueven los venados

2

Kilos es la cantidad de alimento que ingiere en promedio un venado en la PUCP.

Tierra de venados

El Ministerio de Agricultura aprobó el proyecto del zocriadero “Venados Cola Blanca de la Pontificia Universidad Católica del Perú”, que fu

FOTOS: FRANZ KRAJNIK



ero denominado "Venados Cola
uncionará desde inicios del 2011.

"Tener un zocriadero de venados en la Universidad nos permite legalizar una población de estos animales en cautiverio. Debemos cumplir con ciertos requerimientos para tenerlo".

FERNANDO ROCA
Coordinador
de la Comisión
Administradora
de los Jardines
de la PUCP



Sobrepoblación

Si bien no hay una fecha exacta de cuando llegó el primer venado a la Universidad, se sabe que fue en la década de los ochenta. El primer venado se escapó del Parque de las Leyendas e ingresó al campus, pues no existía todavía el cerco perimétrico. Pronto, los miembros de nuestra comunidad le tomaron cariño y le consiguieron una pareja. Desde aquel día, empezaron a procrearse hasta que se llegó a una sobrepoblación. En el 2008, existían alrededor de veinticinco; hoy en día, el número casi se ha triplicado: son cerca de sesenta. Luego de una evaluación, se ha determinado que un número manejable para la Universidad son 12 venados, cantidad que albergará el zocriadero. El resto de venados será donado a distintas instituciones.

La convivencia

El acelerado crecimiento de la población de venados y el incremento del área urbana en el campus han causado que los animales estén cada vez más cerca de todos. La situación genera estrés en los animales y ha provocado algunos incidentes -por suerte, menores-, como reacciones agresivas de parte de los animales cuando los estudiantes buscan acercarse a ellos o la cada vez más agresiva búsqueda de los venados por alimentos fuera de su dieta.

¿Cuál es el trato correcto que se les debe dar a estos animalitos? El ingeniero Javier Salazar, coordinador de mantenimiento de jardines del campus y futuro administrador del zocriadero, recomienda "mirarlos a una distancia prudente (a unos tres metros), no darles comida, pues ellos tienen una dieta especial de alfalfa, legumbres y fruta, y no

coger a los cervatillos (las crías) pues el olor del humano penetra en su piel y esto hace que la madre no los reconozca. Las madres quedan llenas de leche; los cervatillos mueren".

Fuera de esto, los venados encuentran en la PUCP las mejores condiciones de vida. El cuidado de su salud está a cargo Roberto Elías, veterinario que les hace un seguimiento médico. "El programa de medicina preventiva incluye un examen físico, marcado, control de peso, y análisis de sangre y heces; además, les colocamos vacunas, vitaminas y antiparasitarios". Asimismo, supervisa su alimentación para evitar desórdenes digestivos, como intoxicaciones u obstrucciones. "Con las medidas adecuadas, un venado en cautiverio puede vivir entre 15 y 20 años", finaliza el especialista.

noticias

INNOVACIÓN, TECNOLOGÍA Y DESARROLLO

Analizando el desarrollo

Del 8 al 12 de noviembre, se llevará a cabo la primera edición de la Semana de la Innovación PUCP 2010: Integrando Universidad-Empresa-Estado.

Clara está la importancia de la innovación dentro de un mundo cada vez más globalizado, en el que el desarrollo va amarrado a la generación de conocimiento y tecnología. En particular, en nuestro país, es necesario propiciar el diálogo sobre sus alcances y la mejor forma de sacarle partido en aras de mejorar la calidad de vida de todos los peruanos.

Luego del éxito del Seminario Internacional Gestión de la Innovación y la Tecnología, llevado a cabo en octubre del año pasado; este 2010, el Vicerrectorado de Investigación de la Católica, a través de la Oficina de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i), pondrá en marcha la primera edición de la Semana de la Innovación PUCP 2010, que girará en torno a la mentada articulación entre universidad, empresa y Estado.

Durante el evento se desarrollarán el II Seminario Internacional de Gestión de la Innovación y la Tecnología, diversos talleres de herramientas para la aplicación de la innovación, y la IV Feria de Emprendimiento e Innovación (ver páginas 8 y 9 del suplemento Q).

Para Eduardo Ísmodes, jefe de la Oficina de I+D+i de la Católica, nuestro país “se encuentra inmerso dentro de una etapa de crecimiento interesante en el que existe el peligro de la autocomplacencia”. Dicho dilema –detalla–

“se nos va a estrellar en la cara el día en que haya problemas con la compra de materias primas peruanas, así que hay que vacunarnos, y la mejor manera de hacerlo es invirtiendo en investigación, desarrollo e innovación”.

El presidente del Congreso, César Zumaeta, inaugurará el Seminario Internacional de Gestión de la Innovación y la Tecnología, previsto a iniciarse este lunes a las 6:30 p.m. en el Auditorio de Ciencias Sociales, el cual contará con la presencia de ponentes nacionales de reconocido prestigio como León Trahtemberg, Fernando Villarán, Máximo San Román, Manuel Trigos e Ísmodes. Asimismo, del ámbito internacional participarán Asdrubal Roldán (Colombia), Jorge Díaz Calle (Brasil), Daniel Bedón (Australia) y Julián Domínguez Laperal (España).

Los alumnos y docentes que quieran inscribirse en los talleres, deberán hacerlo mediante el correo electrónico idi@pucp.edu.pe o acudir este lunes, desde las 2 p.m., al Auditorio Juan Pablo II (CA-PU), para la presentación del llamado Desafío de la Innovación PUCP-2010, un concurso que busca fomentar en los estudiantes la formación y desarrollo de sus capacidades de creatividad, centrándose en la identificación de problemas y la generación de soluciones innovadoras que generen impacto en la Universidad. El ingreso al encuentro es libre. ■

El dato

● Puede obtenerse más información sobre la Semana de la Innovación y sus actividades en la página electrónica del evento: www.pucp.edu.pe/semanadeinnovacion.

LA PRÓXIMA SEMANA

Seminario Prensa Juzgada en Derecho

Este seminario, organizado por la Asociación Civil Themis, tratará de manera multidisciplinaria temas relacionados con la libertad de expresión y sus límites dentro de un Estado constitucional de derecho y a los alcances de los medios en la vida pública del país. Con una visión desde el derecho, Prensa juzgada analizará cuáles son los desafíos que estos avances plantean a la ciencia jurídica, tratando de exponer una visión desde el ámbito de las ciencias de la comunicación.

Participarán connotados periodistas y abogados del medio como Cecilia Valenzuela, Augusto Álvarez Rodrich, Guido Lombardi, Raúl Tola, Enrique Zileri, Francisco Eguiguren, Samuel Abad, Giovanni Priori y José Ugaz.

La cita es los días lunes 15 y martes 16 de 5:30 a 9:30 p.m. en el Auditorio de Derecho. El costo es de S/. 30 para estudiantes y de S/. 40 para público en general. ■

+información:

prensajuzgada@themisderecho.org

LA FOTONOTICIA



IMPORTANTE DONACIÓN

El reconocido antropólogo y sociólogo norteamericano William Stein realizó, la semana pasada, una importante donación a nuestra Universidad. Peruanista e investigador de las comunidades de Hualcán y Vicos, en el departamento de Áncash, ha entregado a nuestra Biblioteca Central su colección de libretas de campo.

COLOQUIO DEL IDEHPUCP Francia-Perú

Nuevamente, el Instituto de Democracia y Derechos Humanos (IDEHPUCP) crea un espacio para la reflexión sobre los derechos humanos, esta vez junto a la Cooperación Regional Francesa para los Países Andinos. Se trata del Coloquio Franco-Andino de Derechos Humanos, Constitución e Interculturalidad, una actividad que reunirá a expertos internacionales y nacionales.

La cita es el miércoles 10 y el jueves 11 de noviembre de 6 p.m. a 9 p.m. en el Centro Cultural de la PUCP (Av. Camino Real 1075, San Isidro). Para más información, llamar al 626-2000 anexo 7510. ■

EN INTRANET

Menos trámite

Estudios Generales Ciencias lanza sistema para que sus alumnos y egresados puedan gestionar y obtener constancias digitales con fotografía.

En esta época acelerada, es molesto perder tiempo en trámites o ajeteos innecesarios. Por ello, un servicio como el que brinda ahora EEGG Ciencias es bien recibido: la posibilidad de que sus alumnos y egresados puedan gestionar y obtener nueve tipos de constancias digitales con fotografía a través Intranet.

Antes de este servicio, quien requería una constancia debía ingresar a Campus Virtual, llenar un formato de solicitud, imprimirlo y cancelar el costo correspondiente en Tesorería General; luego, acercarse a Recepción con la solicitud y el recibo del pago. Pasados tres días, obtendría lo solicitado.

Mediante el nuevo sistema, basta con entrar a Campus Virtual y hacer clic en la pestaña "Solicitudes y servicios", seleccionar la opción "Trámites académicos de alumnos" y "Solicitud de constancias a EEGGCC". Allí encontrarán los tipos de constancias disponibles y, de ser necesario, con foto.

Una vez concluido el registro, se seleccionará el medio para cancelar la realización del servicio: vía Internet (requiere tarjeta de débito o crédito), Tesorería General, o en una agencia de algún banco afiliado. El documento estará disponible una vez que la Universidad reconozca el pago.



El objetivo del sistema es reducir el uso del papel, pues las personas a las que se les emita una constancia digital necesitarán únicamente informar, a quien se la requirió, sus datos y el vínculo mediante el cual re-

visarla, más allá de que también tengan la opción de imprimirla las veces que gusten. Asimismo, podrán obtener dicho documento desde cualquier parte del mundo a toda hora del día.

DISTINCIÓN

Música del maestro

Paul Badura-Skoda, célebre músico austriaco, será reconocido como Doctor Honoris Causa por nuestra Universidad en reconocimiento a su ejemplar aporte a la renovación del arte interpretativo musical y de los estudios musicológicos contemporáneos. El acto académico se realizará este miércoles a las 12:15 p.m. en el Auditorio de Humanidades.

Considerado uno de los más grandes pianistas de nuestro tiempo, nació en Viena en 1927 y se entregó pronto a su talento musical: en 1945, ingresó al Conservatorio de Viena y tan solo dos años más tarde ganó el primer premio del Concurso de Música de Austria. Desde entonces, su genio musical se hace evidente para quien lo escuche: Badura-Skoda maneja con maestría instrumentos clásicos y modernos; y su profundo conocimiento del piano lo ha hecho capaz de extraer sonidos novedosos que mantienen sorprendidos tanto a aficionados como a críticos. Es, además, uno de los intérpretes clásicos más prolíficos: ha dado conciertos en los principales auditorios del mundo y grabado más de 200 LP y docenas de CD (durante años, incluso, fue el pianista con más discos en el mercado).

Especialista en el repertorio de Mozart, Beethoven y Schubert,

el músico está de visita en Lima para brindar uno de los conciertos más esperados de la Temporada 2010 de la Sociedad Filarmónica de Lima, la cual auspicia nuestra Universidad. La cita es hoy, lunes, a las 7:30 p.m. en el auditorio del colegio Santa Úrsula (Av. Santo Toribio 150, San Isidro). El repertorio incluye *Sonata en mi bemol mayor* (Hob. XVI: 52), de Haydn; *Sonata en do mayor, op. 53 "Waldstein"*, de Beethoven; y *Barcarola op. 60* y *Sonata en si bemol menor, op. 58*, de Chopin. No es su primera visita al Perú. Ya en 1954, hizo su debut en Lima como parte de la temporada de conciertos de la Sociedad Filarmónica. Desde entonces, ha actuado en todos los continentes, en las más importantes salas, junto a las principales orquestas y bajo la batuta de los mejores directores. ■



DIFUSIÓN

AULA MAGNA 2010

Tratará sobre crecimiento y desigualdad

Aula Magna, reunión académica anual organizada por la Universidad, quiere contribuir al esclarecimiento de los problemas sociales, económicos y políticos existentes luego del segundo gobierno de Alan García: un país que crece económicamente y que, sin embargo, no logra reducir las desigualdades. Organizado por Rectorado, el evento analizará esta situación y debatirá en torno a ella desde una perspectiva nacional e internacional. Al final del evento, se efectuará un balance de las



YANINA PATRICIO

ponencias, lo principal de los debates y las propuestas normativas, con el propósito de contribuir a definir la agenda política y electoral. El encuentro se realizará del 22 al 24 de noviembre en el Auditorio de la Facultad de Derecho y contará con la participación

de destacados expositores, como Rosemary Thorp (Oxford University), Rolando Luque (Defensoría del Pueblo), Julio Cotler (IEP), Steve Levitsky (Universidad de Harvard) y Farid Kahhat, Waldo Mendoza, Pedro Francke y Aldo Panfichi, de nuestra Universidad

EN EDUCACIÓN

Lectura, escritura y oralidad

Nuestra Facultad de Educación y la de la Universidad Javeriana de Bogotá organizan el Coloquio sobre Prácticas Pedagógicas en Lectura, Escritura y Oralidad durante los primeros años de escolaridad.

El encuentro se realizará este jueves y viernes a las 3 p.m. en el Auditorio de Ciencias Sociales y el Auditorio de Humanidades. El ingreso es libre previa inscripción. ■

+información:

Teléfono 626-2000 anexos 5704, 5702 y 5705.

en la web

- IOP publica encuesta realizada simultáneamente en Perú y Chile: ¿Qué opinan los chilenos del Perú y qué opinan los peruanos de Chile?
- Hidefuji Someda, profesor de la Universidad de Kansai Gaidai de Osaka, ofrecerá seminarios extracurriculares del Programa de Estudios Andinos.
- Video de la presentación de músicos japoneses en nuestra Escuela de Música.
- Entrevista al Dr. Walter Albán, decano de la Facultad de Derecho, quien participó en el I Congreso Internacional de Derechos Humanos.

www.pucp.edu.pe/puntoedu

PROYECTO PARTICIPATIVO

Cine, tiempo de cambios

Los efectos del cambio climático en las comunidades andinas Cátac y Cruz de Mayo, en Áncash, se muestran en los videos participativos producidos por un grupo de estudiantes universitarios peruanos y escoceses.

Por
VANESSA SAAVEDRA

En los últimos 35 años, los glaciares del Perú se han reducido en 22%, según cifras del Banco Mundial. Esta merma significa la reducción del 12% del suministro de agua fresca para la Costa, donde vive aproximadamente el 60% de la población del país.

Que el Perú es uno de los países más vulnerables al cambio climático es una realidad que se ha convertido casi en una muletilla. Quizás eso haya sido lo que llamó la atención de los estudiantes escoceses Stephen Woroniecki y Edmund Beavor, de la Universidad de Edimburgo. Ambos se unieron a Ana María Azevedo, alumna de la Especialidad de Sociología de nuestra Facultad de Ciencias Sociales, y a Diana Morales, de la Universidad de Piura, para desarrollar un proyecto audiovisual que tiene como objetivo concientizar sobre los efectos del cambio climático en las comunidades andinas, representadas esta vez por Cátac y Cruz de Mayo, en Áncash.

Para el equipo, el efecto más notorio del cambio climático es la desglaciación. A raíz de este fenómeno –cuentan–, cada año aparecen lagunas nuevas

y otras se reducen; los caudales de los ríos han bajado y los nevados se han partido. Existen, además, otros efectos, como la desaparición de algunas especies: en estas comunidades, ya no hay sapos. Estos regulaban de manera natural las plagas en los cultivos y, en su ausencia, se deben usar pesticidas y fertilizantes en la agricultura.

“Los peruanos conocemos bastante del tema, porque lo vivimos, sobre todo la gente de las comunidades. Todo el clima está cambiando”, señala Diana Morales.

EL PROYECTO. La metodología del proyecto es la realización de videos participativos. Como su nombre señala, estos buscan que todos se involucren en la dinámica para lograr un resultado conjunto: se busca enseñarles a crear conocimiento junto con los miembros de la comunidad. “Ellos saben qué está pasando, no necesitan que algún experto se los diga. Normalmente, no se ve la otra cara del cambio climático, lo que en realidad está pasando”, apunta Ana María.

El equipo realizó videos en estas dos comunidades (Cátac y Cruz de Mayo) del departamento de Áncash, poblaciones en las que hay un impacto por el turismo y la agricultura. “Lo que queríamos era establecer un nexo económico,



MIRADA CERCANA. Ana María, estudiante de Sociología de la PUCP.

que no afecta solo a esas comunidades, sino a todo el Perú”, nos cuenta Ana María. Como resultado, se obtuvieron dos videos.

El primero, *Cátac: Pasado,*

presente y futuro del medio ambiente, trata los temas de la contaminación, la desglaciación, el agua y el impacto de esto en la agricultura y ganadería. La comunidad de Cátac

está ligada con la minería y el turismo, debido a su proximidad con el nevado de Pastoruri, por ello experimentan la problemática en toda su dimensión. Por otro lado, *Organización frente al cambio climático: Más vale prevenir que lamentar* es el video sobre Cruz de Mayo, comunidad netamente agricultora situada a los pies de la Laguna de Parón. Aquí se ve el efecto del cambio climático en la agricultura, el uso de abonos, la organización frente a esta problemática y la importancia de la cultura local para el futuro.

“Si bien comuneros ven los efectos de la contaminación de los relaves en los ríos, las personas de las ciudades de abajo, que dependen también de la cantidad y calidad de esa agua, no se preocupan por las consecuencias de la contaminación”, señala Ana María. “Sería bueno seguir trabajando con ellos porque ya hay equipos preparados y hay mucho que hacer para mejorar la comunidad”, agrega Stephen, quien considera necesario aplicar el proyecto en otros lugares y continuar este trabajo en ambas comunidades. Sin duda, un proyecto que merece réplica. Esperamos la secuela. ■

+información:

Puedes ver los videos completos en www.pucp.edu.pe/climadecambios

DARS Y ESPECIALIDAD DE INGENIERÍA ELECTRÓNICA

Ganadores del concurso Proyectos Electrónicos Socialmente Responsables

La ciencia al servicio de la sociedad. El pasado viernes, se premió a los ganadores del concurso Proyectos Electrónicos Socialmente Responsables 2010. Este concurso fue organizado por la Dirección Académica de Responsabilidad Social (DARS) y el profesor Benjamín Castañeda –quien está a cargo del curso Proyecto Electrónico I de la Especialidad de Ingeniería Electrónica–, y fue concebido con el objetivo de promover el desarro-



GANADORES. Los equipos iniciarán salidas de campo para probar sus proyectos.

llo de productos tecnológicos que respondan a las necesidades de nuestra sociedad.

El equipo ganador del primer puesto –conformado por los estudiantes Carlos Andrés Díaz Rojas, Elizabeth Berenice Huaroc Moquillaza, Hellen Ruby Carhuachín Espinoza, José Fernando Zvietcovich Zegarra, Julio Humberto Valdivia del Alcázar y Gonzalo Ademir Jimenez Yamasaki– diseñará y construirá un medidor digital portátil del índice de masa corporal para campañas de salud en zonas rurales del Perú, que contribuirá a diagnosticar adecuadamente la desnutrición.

El equipo que obtuvo el se-

gundo puesto –conformado por los estudiantes David Vilchez García, Daniel Andrés Salinas Mejía, Arlon Borel Castellón Saavedra, Frans Erick Tello Rivera y Diana Zapata del Mar– desarrollará un medidor de fuerza prensora para diagnosticar la sarcopenia, enfermedad que supone la pérdida degenerativa de la masa muscular y la fuerza en el adulto mayor.

Dado que estos proyectos buscan que las tecnologías generadas se adecúen a las necesidades de sus usuarios y a su contexto, contemplan salidas de campo que les permitirá comprobar la utilidad del producto y validar su uso. ■

profes

EVENTO ORGANIZADO POR PROSODE

Derecho de la favela

Profesores brasileños de Derecho intercambiaron experiencias sobre el trabajo de proyección social en favelas e invasiones.

Por
DAVID PEREDA

Los catedráticos brasileños Celso Fernandes Campilongo y Jean-Paul Rocha no tienen problema con el polvo en los zapatos. Con sus alumnos de Derecho de la Universidad de Sao Paulo (USP) y la Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo (PUC-SP), recorren las favelas de esta región brasileña dando asesoría jurídica a sus habitantes para la regularización de su propiedad o el acceso a vivienda y a los servicios básicos.

Campilongo y Rocha integran el Departamento de Filosofía y Teoría General del Derecho de la Facultad de Derecho de la USP. El primero, además, pertenece al departamento homónimo de la PUC-SP. Sin embargo, la praxis de estos catedráticos se manifiesta en sus trabajos de apoyo a los poblados más precarios de Sao Paulo.

Su compromiso con este trabajo los trajo al Perú, específicamente a nuestra Universidad. “Estamos muy interesados en la experiencia de la Católica en Lima, donde estudiantes y profesores de la Facultad de Derecho realizan varios programas de apoyo social en las poblaciones más pobres”, asevera Campilongo. En particular, se refiere a las actividades del programa PROSODE (Proyección Social de Derecho).

Los catedráticos brasileños participaron en el Primer Encuentro de Proyección Social, Investigación Jurídica y Enseñanza del Derecho dentro de Comunidades Vulnerables, que se realizó del 25 al 29 de octubre en la Facultad de Derecho de la PUCP, organizado por PROSODE. Además de los profesores de Sao Paulo, 13 alumnos suyos expusieron sus experiencias en los trabajos sociales realizados en las favelas.

“Trabajamos problemas del derecho en favelas brasileñas, sobre vivienda o habitación popular. Actualmente, hacemos asesoría jurídica popular con estudiantes de Derecho en dos comunidades de Sao Pau-



REUNIÓN. Campilongo y Rocha visitaron la Universidad junto con sus estudiantes brasileños para compartir experiencias con los de la PUCP.

“EN BRASIL, LAS UNIVERSIDADES ESTÁN POCO COMPROMETIDAS CON EL TRABAJO SOCIAL. NO TENEMOS UN PROGRAMA INSTITUCIONAL COMO PROSODE”.

lo: una grandísima favela llamada Paraisópolis, y otra pequeña que se llama Vila Ito-roró, que fue comparada con el Rímac y tiene 30 casas con valor histórico ocupadas por gente sin un título de propiedad”, explica Campilongo.

“Este tipo de cooperaciones internacionales con proyectos como el PROSODE es impor-

tante para nosotros, no solo como una aspiración a un intercambio de ideas y experiencias, sino también porque implican fortalecer el concepto de proyección social en las universidades, especialmente en las facultades de derecho”, manifiesta Rocha.

DURA REALIDAD. Como parte del encuentro, los catedráticos y sus alumnos brasileños visitaron los proyectos y bolsones sociales del PROSODE en el Rímac, el mercado Caquetá y el cerro San Cristóbal, así como a los consultorios jurídicos del mencionado programa en la Iglesia La Recoleta, en la Plaza Francia, Cerca-do de Lima. El último día del evento, los invitados brasileños fueron llevados a la zona de desastre de Pisco, donde reflexionaron sobre los posibles aportes del derecho para este sector.

“Hemos discutido sobre el impacto de estas realidades en la enseñanza del derecho y cómo funcionan las organizaciones de asesoría jurídica para remediar la problemática de la población en situación de peligro”, sostiene Campilongo.

En ese sentido, destaca el compromiso de la Católica con este trabajo. “En Brasil, las universidades están poco comprometidas en este trabajo. En la Católica, el PROSODE es un servicio institucionalizado de la Universidad. Nosotros tenemos un servicio que es una iniciativa de los estudiantes, no un programa institucional”, señala.

En el evento, PROSODE expuso sus experiencias en apoyo de los pobladores de Canto Grande (San Juan de Lurigancho), Lomas de Carabayllo, el Rímac y en Pisco.

“Hay gran potencial en la enseñanza brasileña para profundizar este tipo de actividades. Nosotros tenemos cerca de 1,200 facultades de Derecho, una cantidad enorme. La tarea pendiente es crear una nueva estructura de incentivos para que más profesores y estudiantes se enganchen en este tipo de actividades”, sostiene Rocha.

Por tanto, considera que la participación brasileña en el encuentro organizado por PROSODE ha sido muy valiosa. “En las facultades de Derecho, la realización de intercambios entre estudiantes y profesores debería ser mayor. Esta visita ha sido muy rica para el fortalecimiento recíproco de los trabajos de proyección social y profundizar así el reconocimiento institucional y académico de este tipo de actividades”, asevera.

El dato

● **PROSODE es un programa de proyección y responsabilidad social de la Facultad de Derecho con 19 años de experiencia, que se implementa a través de un curso teórico-práctico, enmarcado en la misión de la PUCP de dar formación integral y humanista.**

IRA

Coloquio por el Bicentenario



Continuando con las actividades previas al bicentenario de nuestro país, el Instituto Riva-Agüero de la PUCP (IRA), en colaboración con la Embajada de España y el Centro Cultural de España, y bajo la coordinación de los profesores Margarita Guerra y Juan Luis Orego, organiza el II Coloquio Hacia el Bicentenario de la Independencia del Perú.

Este coloquio, que se realizará el lunes 15 y el martes 16 de este mes de 4:30 a 8 p.m. en el local del IRA (Camaná 459, Lima), reunirá a importantes historiadores de Lima, provincias y extranjero que expondrán acerca de los diversos aspectos de la vida peruana durante el proceso emancipador, tales como: la política económica, la religiosidad, los símbolos patrios, las Cortes de Cádiz y la Constitución de 1812, la vida militar, las negociaciones y algunos resultados del proceso. El ingreso es libre previa inscripción hasta este viernes.

+información:

Instituto Riva-Agüero

Teléfono: 626-6600

Correos electrónicos: ira@pucp.edu.pe y dira@pucp.edu.pe

SEMINARIO

Lima: ciudad cambiante

El Departamento de Arquitectura y el Centro de Investigaciones de la Arquitectura y la Ciudad (CIAC) hacen, desde el 2008, un proyecto de investigación en torno a las transformaciones de Lima Metropolitana. Parte de los resultados de esta investigación se presentarán en el seminario Lima: Transformaciones y Permanencias de una Metrópoli en Expansión, que se realizará este jueves y los días jueves y viernes de la siguiente semana.

Participarán los especialistas Pablo Vega Centeno, Juan Carlos Dextre, Susana Biondi, Michelle Llona, Graciela Fernández de Córdova, Wiley Ludeña, Reynaldo Lédgard y Efraín Gonzales de Olarte.

deportes

BALAS DE ORO

¡Gritamos un tricampeonato!

FOTOS: ÓSCAR VALIENTE

El tiro con carabina ha hecho historia en la PUCP: es el primer deporte en el que nuestra Universidad se coronó campeona nacional tres veces consecutivas.



PRECISOS. Los miembros de la selección de tiro con carabina de la Católica muestran orgullosos el trofeo y las medallas que prueban su éxito en Arequipa.

Por
GONZALO SILVA INFANTE

Con la confianza lograda por los campeonatos en las ediciones de Trujillo 2006 y Tacna 2008, nuestros tiradores fueron en busca del histórico tricampeonato, y no tuvieron problemas en alcanzarlo.

Tanto los varones como las chicas demostraron que el pulso es el punto fuerte de la PUCP y dominaron ampliamente sus respectivas categorías. Es así que, en Damas, la Católica logró atiborrar el podio con la particularidad de

que el primer y segundo lugar fueron ocupados por las gemelas Francesca y Alexandra Queirolo Pacheco, con un total de 582 y 571 puntos, respectivamente. El tercer lugar –y la medalla de bronce– fue para Karla Miranda, quien obtuvo 554 unidades.

Por su parte, los varones no se quedaron atrás y ubicaron en el primer y segundo puesto a deportistas de nuestra Universidad: Carlos Romero, que a su vez se convirtió en el nuevo campeón nacional, logró la medalla de oro con 574 pun-

tos. Este experimentado tirador había obtenido antes la medalla de bronce en Trujillo 2006, mas no pudo estar presente en Tacna 2008. El segundo lugar lo obtuvo Miguel Mejía, quien se quedó por debajo de su compañero por apenas 3 unidades.

Caso particular el de Romero, quien se sumó al equipo cuando solo faltaba un mes para la Universiada Arequipa 2010. “En realidad no estaba en la convocatoria inicial, pero me llamaron, igual que a otros dos alumnos más,

cuando tres de los seleccionados no iban a poder viajar por razones académicas. Fue una grata sorpresa poder ganar el título”, nos cuenta.

En equipos, la PUCP también obtuvo la medalla de oro con un total de 2,298 puntos, que fueron logrados por los destacados Romero, Mejía y las gemelas Queirolo Pacheco. La medalla de plata fue para la selección local, Universidad Católica de Santa María, y el tercer puesto lo obtuvo la Universidad Nacional del Altiplano de Puno.

Sabías que...

- La selección de tiro con carabina de la Católica que participó en la Universiada 2010 estuvo compuesta por nueve deportistas: José Cáceres, Paulo Rivas, Gonzalo Sifuentes, Carlos Romero, Juan Ibarra, Miguel Mejía, Alexandra Queirolo, Francesca Queirolo y Karla Miranda.

En la web

- Sigue a los equipos PUCP en: www.pucp.edu.pe/deportes

AJEDREZ

De vuelta al podio

Tras no lograr subir al podio del deporte ciencia en Tacna 2008, donde tuvo que conformarse con el cuarto lugar, nuestro equipo de ajedrez logró el tercer puesto en la versión 2010 de la Universiada, logrando ubicarse nuevamente entre los mejores, como ocurrió cuando fue campeón nacional en Trujillo 2002 y Arequipa 2004, o como cuando alcanzó el subcampeonato en Trujillo 2006.

La medalla de bronce se consiguió con un total de 28 puntos producto de la suma

de los cuatro mejores tableros masculinos y dos femeninos de la escuadra de la Católica. José Choque, Hugo Díaz, Kevin Retamozo y Álvaro Velarde fueron los más destacados entre los varones; mientras que Natalia Cornejo y Julia González sumaron entre las mujeres.

Completaron el podio la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, que se alzó como campeón, y la Universidad Tecnológica del Perú, que se quedó con la medalla de plata.



BRONCE. El cuadro de ajedrez de la PUCP, dirigido por Oscar Quiñones, desarrolló un buen juego durante la Universiada y culminó tercero.

BÁSQUET

La Católica en semifinales

Al cierre de la presente edición de nuestro semanario, el cuadro de básquet femenino de la Católica selló su pase a las semifinales de su competencia luego de vencer a la Universidad Privada Antenor Orrego de Trujillo por un marcador de 62-35, clasificando así a la siguiente etapa primera en su serie. Por su parte, los varones siguieron el ejemplo de las chicas y, tras derrotar a la Universidad César Vallejo de Trujillo por 79-71, ganaron el derecho de jugar la siguiente ronda del certamen.

nuestragente

FOTOS: FRANZ KRAJNIK / YANINA PATRICIO



Oscar Espinoza; Juan Ossio, ministro de Cultura; Juan Javier Rivera; Catalina Romero, decana de la Facultad de Ciencias Sociales, y Aldo Panfichi acompañan al profesor Alejandro Ortiz durante el homenaje que se le rindió en el Auditorio de Sociales.



Emy Cárdenas, Alonso Moyano y Carmen Hidalgo en la Expoventa organizada en el marco de la Semana de Arte 2010.



María Huamán, Bryan Velarde y Christian Vega dibujan las líneas de Nazca combinándolas con figuras geométricas como parte de un curso.



Waldo Mendoza, Efraín Gonzales de Olarte y Pedro Francke en ceremonia de distinción a Dani Rodrik como Doctor Honoris Causa de la PUCP en reconocimiento a su contribución al desarrollo de los estudios sobre economía contemporánea.



Presentación del libro *El futuro de las humanidades*, editado por Pepi Patrón, vicerrectora de Investigación, y Miguel Giusti. Los comentarios estuvieron a cargo de Mario Montalbetti, Jorge Heraud y Abelardo Sánchez-León.

comentarios web



El blogger **José Alejandro Godoy** fue sentenciado con la pena máxima tras la denuncia por difamación que le entabló el ex ministro **Jorge Mufarech**.

Inés

¿Cuál es el concepto que tienen de difamación? Recordar verdades no es difamar en ningún lugar del mundo. Si alguien no quiere que le recuerden "perlas" del pasado, pues que actúe con más cuidado. No me queda duda de que los temas recordados por Godoy fueron, y son, de interés público. El querellante no ha comentado ninguna palabra sobre el caso, ¿por qué será?

Orlando

Godoy sí incurrió en difamación. Antes se libró de una pena al resultar impune del delito informático cometido contra Chang.

Opina en: www.pucp.edu.pe/puntoedu



Efusivo desfile de inauguración de la **Semana de Derecho**. Encuentra más fotos en la galería colgada en el perfil del Facebook institucional de la PUCP.

“Si le quitas el ají a cualquier plato de nuestra comida, queda un plato sin patria”.

Por
ROSARIO YORI

Para Gastón, la comida es más que un gusto. De hecho, la considera un medio eficiente para el desarrollo del país y para crear identidad. En ese aspecto –dice– el Perú está dando el ejemplo. Cocinero, empresario, escritor y conductor de televisión, Gastón le ha puesto ají a nuestra cocina y es uno de los principales promotores para que esta quede en su punto. Visitó la Católica como invitado principal al cuarto y último Intersapiens del año, Cocina Peruana, Identidad Nacional y Desarrollo Social, que se llevó a cabo el pasado miércoles en el auditorio de la Facultad de Ciencias Sociales. Como aperitivo, nos sentamos con él, pusimos algunos temas sobre la mesa e hicimos esta entrevista de sabor nacional.

Has dicho que la gastronomía es un vehículo para crear identidad nacional. ¿Cómo se ha dado esto en el Perú?

Ha sido un proceso largo. La primera etapa duró miles de años y fue básicamente la relación entre la naturaleza y el ser humano que, al relacionarse con su entorno natural, empieza a crear culturas. Luego, se inicia una etapa mágica, que sigue dos caminos paralelos: un Perú que se empieza a construir de manera muy intolerante, y otro que sigue un camino de tolerancia. El ejemplo perfecto de este último se da en la cocina. En todos nuestros platos hay un diálogo entre culturas locales y extranjeras, entre productos foráneos y autóctonos. Esto es un ejemplo de tolerancia que contrasta con un país desintegrado, desarticulado, enfrentado. En la última etapa, la actual, eso ha podido traducirse en un sentimiento de orgullo. Formo parte de una generación que empezó a construir un discurso basado en el ejemplo que daba la cocina. Este fue calando hasta convertirse en un sentimiento de orgullo, unión, identidad y confianza.

Sin duda, la comida es un tema de orgullo nacional. Jugando un poco con este sentimiento, si se pudieran reemplazar los elementos del escudo para crear una suerte de escudo culinario, ¿qué elementos no podrían faltar?

SABE A PERÚ.

Gastón trabaja en todos los niveles para impulsar el desarrollo del Perú a partir de la gastronomía.



YANINA PATRICIO

“HE PROBADO EL BÁSICO Y HAY QUE SER UN COCINERO-MAGO PARA HACER UN SUPERPLATO CON S/. 3,60”.

Primero, el ají. Detrás del ají está el sabor original de la comida peruana. Si le quitas el ají a cualquier plato de nuestra comida, queda un plato sin patria: una causa limeña sin ají amarillo se convierte en un puré de papa. Luego, la papa, que simboliza la entrega del Perú al mundo. Esta simboliza, además, los retos pendientes: las

condiciones de pobreza en que viven los agricultores son inaceptables. Detrás de cada plato hay oportunidades, tareas pendientes. El restaurante se convierte, así, en un vehículo para cosas más importantes. Por último, si tuviéramos que poner un plato, sería el cebiche, que es el Huáscar de nuestra cocina. Es una buena pregunta porque, aproximándonos a los 200 años, quizás habría que reflexionar si no es momento de cambiar algunas cosas que representen más el futuro que el pasado.

Volviendo a la cocina como un medio para el desarrollo social. Impulsar la industria culinaria es, entonces, una “buena causa”. Detrás de la cocina hay una cadena de valor, que empieza en

el campo o en el mar, y termina en el estómago. Lo importante es luchar porque todos sean beneficiados en esta cadena, que atraviesa todas las esferas de la sociedad. Si yo soy un cocinero con un restaurante en Miraflores, debo reflexionar para lograr que quien me está trayendo las papas tenga una vida igual de digna y justa que la mía. Creo que el Perú está enviando un mensaje al mundo de cómo la cocina adquiere el poder que debe tener, el poder de generar cosas positivas.

Cada vez son más los jóvenes que quieren dedicarse a la cocina de manera profesional. ¿Qué es lo más “yuca” de este campo? Estar seguro de lo que uno quiere hacer, porque como está tan de moda, hay una alta

laficha

Nombre: Gastón Acurio Jaramillo
Fecha y lugar de nacimiento: Lima, 30 de octubre de 1967
Trayectoria: Ha llevado la gastronomía peruana al mundo con marcas como Astrid y Gastón, La Mar, Tanta, Panchita y Chicha. Para el 2011, proyecta Madame TuSan, Nativa y Los Bachiches. Desarrolla escuelas de cocina para jóvenes con pocos recursos económicos como la Universidad Pachacútec, Restaurante Escuela en Pisco, Escuela de Cocina Urubamba y Convenio Apega-Senati. Ha recibido el Premio IPAE 2007, Homenaje Defensores de la Biodiversidad del Planeta en Madrid Fusión, Premio a los Restaurantes Top del Perú de la revista *Summun*, entre otros.

probabilidad de error. La cocina es muy seductora vista desde fuera, pero es un trabajo muy duro; implica horarios interminables, trabajar cuando los otros se están divirtiendo. Además, el mercado en el Perú es muy competitivo: todo el mundo sabe comer, hay muy buenos restaurantes y muy poco mercado.

De hecho, estar convencido es difícil. Incluso, en tu caso, no fue la primera opción: pasaste por acá, querías ser abogado.

Me obligaron a ser abogado. Ingresé a la Católica y me botaron en el primer ciclo.

¿Probaste el Básico?

Sí, claro... ¿Cuánto cuesta el Básico ahora?

S/. 3.60

Bueno, por ese precio tampoco hay que quejarse mucho. Hay que ser un cocinero-mago para, con esa cantidad de dinero, hacer un superplato.

¿A qué símbolo popular le tiene “camote”?

Me gusta la tradición de ir al cementerio a comer, chupar, bailar y celebrar a los muertos. Esa tradición, esa contracultura, me parece fantástica. Me encanta la tradición del festejo: el peruano es festejador, el peruano es gozador. Es una virtud que no se debe perder.

¿Hay algún cliché sobre el Perú que te tenga “seco”?

Perú, país del tercer mundo. No lo soporto. ■