



El primer periódico ecológico del Perú

EL VERDE

Es vida, economía y energía

ISLAS GUANAPE

La nueva joya de la naturaleza de La Libertad espera por usted **Pág. 15**

Director: José Antonio Documet Silva

Año: 10

Nº 017

E-mail: energiaslimpiasperu@gmail.com

Edición mensual: Lima, diciembre del 2021

PRECIO S/. 1.00

GERMINADO DE CEBOLLA

- Refuerzan el sistema respiratorio
- Ayudan a combatir el Covid

En casos de gripes, resfriados, tifus e infecciones bronquiales su alto poder medicinal es muy efectivo

Pág. 7

ESPECIAL

Págs. 8-9

SIEMBRA Y COSECHA DEL AGUA

Conozca qué es, su importancia, sus modalidades y cómo el Perú apuesta por ello

2da. Reforma Agraria y Revaloración de nuestros Recursos Naturales

Pág. 3

Su enfoque se debe dirigir a la agricultura familiar y sus asociados



"COMELA EN TU JATO Y AYUDA A UNA JATO"

Deliciosas pizzas artesanales hechas con una masa de harinas orgánicas con semillas de girasol, linaza, orégano, salsa roja natural con exquisitas especias naturales, acompañada con los mejores quesos artesanales de las comunidades campesinas de Cajamarca.



MENÚ

Campesina: Con chanco al cilindro y champiñones.
Veggie: Con Berenjena, Zucchini y pimiento.
Mediterránea: Con tomate picado y cebolla caramelizada.
Olivo: Aceitunas y champiñones.
También ofrecemos las clásicas: Americana, Peperoni y Hawaiana.

ENCUÉTRANOS EN:



PedidosYa

EDITORIAL

Nuevamente con una edición más de “El Verde”, y tenemos que hacer un agradecimiento muy especial por la acogida que ha tenido nuestra edición de noviembre, en la que se tocó el tema de la Reforma Agraria, y en este número, hemos recibido la colaboración del ingeniero Oscar Reátegui, director de investigaciones de la Universidad Científica del Sur, así como la colaboración del ingeniero Luis Bravo, para reforzar la información de nuestra publicación. Asimismo, invitamos a todas las personas que quieran colaborar sobre temas de investigación y desarrollo de proyectos agrícolas y agro industriales para mejorar la economía de las comunidades campesinas. Invitamos a todos los proveedores de paneles solares y molinos eólicos de generación eléctrica, para poder hacer los anteproyectos de la forestación de los desiertos, desalinizando agua de mar. Tenemos que hacer un agradecimiento muy especial a los alumnos de la Universidad Nacional Agraria La Molina, que recibieron con mucha inquietud el aviso de convocatoria que hicimos en el número anterior y que ya se encuentran realizando sus prácticas pre-profesionales en el centro de investigaciones de la asociación sin fines de lucro “Energías Limpias”. Esperamos que logren sus objetivos y que les sirva para su vida profesional.

Tenemos un gran potencial en la frontera agrícola con la adaptación de muchos frutales que dada nuestras condiciones, se generan productos de excelente calidad, muy apreciados en el comercio internacional de las frutas y un ejemplo es la uva, espárragos, aceitunas, palta, arándanos, la granada, cítricos (mandarinas, naranjas, tangelo, lima, etc.), que se podrían producir de forma orgánica desde los abonos a los controles de plagas biológicos gracias al desarrollo e investigación de SENASA, que en su momento llegó a controlar el mosquito de la fruta y darle luz verde a todos nuestros productos para el ingreso a grandes mercados internacionales.

Tenemos la fortuna de tener todos estos terrenos eriazos que jamás han sido contaminados con ningún tipo de químicos, algo que tenemos que aprender a valorar y explotar con las nuevas tecnologías de sistemas de riego y con sustratos 100% orgánicos. El plan que tiene Energías Limpias es desarrollar 10 plantas piloto en todo el litoral, que servirían para la investigación y desarrollo de nuevas variedades que exige el mercado internacional de productos orgánicos. Nosotros realmente somos nuevos en el mercado, no tenemos más de 20 años desde que se empezó a explotar la exportación de productos agrícolas.

EL DIRECTOR.

ESTARÁ PROHIBIDO EL CONSUMO INTERNO, IMPORTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El uso del tecnopor llega a su fin

A partir del 20 de diciembre, entra en vigencia la prohibición del uso y comercialización del tecnopor para alimentos y bebidas. Estará prohibido el consumo interno, importación, distribución, entrega y uso de envases de tecnopor para alimentos y bebida, en nuestro país.

En el 2018 se aprobó la Ley N° 30884, que regula la utilización del plástico de un solo uso, e incorpora la prohibición de envases y vasos de tecnopor.

¿Qué regula?

La norma regula el uso de plástico de un solo uso, otros plásticos no reutilizables, y recipientes o envases descartables de poliestireno expandido (comúnmente conocido como tecnopor en el Perú) para bebidas y alimentos de consumo humano en todo el país. La regulación se realizará a través de medidas de prohibición, cobro, sensibilización, educación, entre otras. Estas medidas exceptúan a las bolsas que se usan para trasladar alimentos a granel o de origen animal, o las que se justifique su uso por razones de asepsia e inocuidad, limpieza, higiene o salud. Tampoco aplica a las



La regulación se realizará a través de medidas de prohibición, cobro, sensibilización, educación.

cañitas que se dan en hospitales y clínicas. Un cambio que se hizo al final fue incorporar como excepción a las cañitas que se usan en jugos o yogurts como parte del producto y que puedan reciclarse con el mismo. La cuestión de si esas cañitas pueden ser efectivamente recicladas en el Perú y las demás excepciones deben ser revisadas con detalle en el Reglamento.

¿Qué es el tecnopor?

El tecnopor está presente en nuestro día a día, desde el recipiente de nuestras bebidas calientes, hasta los envases que pedimos para llevar comida de los restaurantes, o acompañando

productos (queso, frutas, etc.) principalmente en supermercados.

Alguna vez te has preguntado qué pasa con él una vez que lo descartamos. El tecnopor es poliestireno expandido (EPS), un derivado del petróleo, al igual que todos los plásticos. Para elaborarlo, se inyecta aire al poliestireno, por eso es muy liviano, además de ser económico. Si bien se creó para ser utilizado en la construcción, actualmente, nos simplifica la vida como empaque de alimentos.

Daños ambientales

Los plásticos de un solo uso, entre ellos el tecnopor, son materiales que pueden

demorar cientos de años en degradarse. La ONG Oceana Perú indica que una cañita de plástico puede tardar en degradarse 200 años, las bolsas de plástico, 400 años, y los envases de tecnopor, 500 años.

Al ser casi imposible de reciclar, el tecnopor es desechado en cualquier botadero informal y finalmente en los mares. Allí representan un grave problema para las especies marinas que pueden confundir estos materiales como su alimento y luego sufrir daños en su organismo. Esto, a su vez, es un problema de salud pública porque podemos estar consumiendo peces con microplásticos.



Presidente de Energías Limpias y Director de “El Verde”

José Antonio Documet Silva

Vicepresidente de Energías Limpias

José Antonio Documet Rodríguez

Editor General

Edgardo Lezameta Garay

Colaborador en Estudios Forestales

Ignacio López Mélinchon

Ingeniera bióloga

Jackeline Chonta

Director de Investigación de Energías Limpias y la Universidad Científica del Sur

Ing. Oscar Reátegui Arévalo

Asesor y colaborador

Ing. Luis Bravo Villarán

Fotografía

Junior Franco Zegovia Minchan
Cristina Gallardo

Asesor Legal

Giancarlo Debernardi

Asistentes

Cira Panela Jordán
Andrés Eduardo Jaimes

Colaborador

José Huallanca

EL VERDE es una publicación de la Asociación sin fines de lucro ENERGIAS LIMPIAS - ENERLIM.

Jr. Corbeta La Unión 157 - Urb. Las Palmas de Surco. Telf.: 914201185

Los diversos conceptos vertidos por los autores de las notas de investigación y/u opinión, EL VERDE no necesariamente se solidariza con ellos.

“EL MUNDO SE SALVA SI CADA UNO HACE SU PARTE”

SU ENFOQUE SE DEBE DIRIGIR A LA AGRICULTURA FAMILIAR Y SUS ASOCIADOS

Segunda Reforma Agraria y Revalorización de nuestros recursos naturales (RRNN)

Por: Ing. Oscar Reátegui Arévalo - Docente Investigador de la Universidad Científica del Sur.

La llamada "Segunda Reforma Agraria" fue lanzada el 03 de octubre del 2021 desde el Cusco y desde entonces se han venido ensayando una serie de actividades y propuestas para tratar de indicarnos cómo se llevará a cabo esta reforma. Antes se promulgó la Ley que promueve la industrialización del agro (13-08-2021) y la Ley de Perfeccionamiento de la Asociatividad de los Productores en Cooperativas Agrarias (11-08-2021). Además, esta última ley involucra a la agricultura familiar para mejorar sus ingresos y también empodera a la mujer del campo.



La Agricultura Familiar se realiza en interrelación dinámica con el entorno social, económico, cultural y ambiental.

La Agricultura Familiar se caracteriza principalmente por el predominante uso de la fuerza de trabajo familiar, el acceso limitado a los recursos tierra, agua y capital, la estrategia de supervivencia de ingresos múltiples y por su heterogeneidad. Asimismo, es multiactiva; es decir, incluye actividades intra y extraprediales generadoras de ingreso en zonas rurales o urbanas. A través de ella pervive y se transmite nuestra cultura milenaria, así como sus múltiples manifestaciones en las artes, las instituciones, la economía y la biodi-

versidad (MINAGRI, 2015). En el Perú, la Agricultura Familiar representa el 97% del total de las Unidades Agropecuarias. Asimismo, en la Agricultura Familiar laboran más del 83% de los trabajadores agrícolas. La Agricultura Familiar se realiza en interrelación dinámica con el entorno social, económico, cultural y ambiental. En este contexto, se propone en primera instancia identificar zonas focalizadas de cultivos con ventajas comparativas definidas (suelo, altitud, temperatura, agua, radiación UV, etc.), promover la asociatividad

entre los pequeños agricultores dispersados en minifundios, lo cual traerá beneficios a los asociados tales como acceso al crédito y cooperación internacional, fortalecimiento de capacidades y transferencia tecnológica, capacidad de negociar con proveedores y compradores, enredamiento con otros productores, gobiernos locales y regionales y por último la promoción de la seguridad alimentaria. Los cultivos se manejarán dentro de los principios agroecológicos para la obtención de productos orgánicos, teniendo en cuenta la enmienda de

suelos con fitoabonos, biochar, biol, compostaje, etc.; control biológico de plagas y arvenses, aprovechando los servicios agroecosistémicos y aplicando prácticas culturales como el uso de los cultivos asociados y de cobertura para evitar la erosión y otros beneficios que estos acarrearán. Todas las fincas asociadas o cooperativizadas provenientes de la Agricultura Familiar, deberán estar enmarcadas dentro de una Agricultura Sustentable. Para evaluar la sustentabilidad de los cultivos se considera que los sistemas deben mantener constante el capital na-

tural (RR.NN.), entendido como las reservas ambientales que proveen bienes y servicios en el futuro (Harte, 1995). En una segunda instancia, intervienen la academia, representado por las universidades, institutos tecnológicos, centros de investigación, organismos no-gubernamentales, cooperación internacional, etc.; desde donde se generarán proyectos de investigación, desarrollo e innovación tecnológica vinculados al manejo de cultivos, desarrollo de semillas mejoradas, enmienda de suelos, manejo poscosecha y transforma-

ción de los RRNN mediante el aprovechamiento de tecnologías limpias y de esta manera, poder alcanzar los mercados nacionales y globales. La ejecución de las propuestas demandará el desarrollo de habilidades blandas con el fin de evitar conflictos sociales y económicos. El monitoreo y acompañamiento a los productores para la ejecución de las propuestas es clave para poder cumplir los objetivos. Por otro lado, se debe mencionar la urgencia de promover estudios dirigidos a poner en valor nuestros RRNN. Los mercados globales demandan alimentos funcionales y nutraceuticos con probados efectos benéficos para la salud del consumidor.

Por último, se espera la intervención del Estado mediante las leyes regulatorias y algunos ajustes en los programas de desarrollo (Agro-rural, Agroideas, PNIA, etc.) que a la fecha sobreviven algunos sin haber logrado el impacto esperado. Los gobiernos regionales y locales también tienen responsabilidad compartida, toda vez que no cuentan con los recursos humanos y de capacidades para llevar a cabo esta titánica tarea como agentes de cambio.

Por lo tanto, todo el enfoque se debe dirigir a la Agricultura Familiar y sus asociados como actores principales que tienen que integrarse a la cadena de valor del cultivo que ellos representan y forman parte de sus labores diarias.

"QUEREMOS SER UN PAÍS DESARROLLADO Y EL CAMPO ES ESENCIAL"

ESTA TECNOLOGÍA PUEDE SER USADA EN CUALQUIER COMUNIDAD DE LA COSTA PERUANA

Desalación de agua de mar a través de paneles solares fotovoltaicos

La desalación de agua de mar es una actividad que se ha realizado a lo largo del tiempo a través de diversas técnicas, por lo que ya cuenta con algunas tecnologías disponibles en el mercado. Las tecnologías actuales producen grandes impactos en el medio ambiente debido a que requieren grandes cantidades de energía. En ese sentido, el prototipo Desaladora Solar Fotovoltaica (DSFV) es una buena alternativa, pues funciona con energía eléctrica generada mediante paneles solares fotovoltaicos, los cuales aprovechan el recurso solar disponible en la superficie terrestre.

Para entender mejor el funcionamiento que pueda tener una desaladora solar fotovoltaica, primero veamos, cómo es el proceso que se sigue normalmente en una planta desaladora tipo.

Proceso de desalación

El proceso es el siguiente:

a. Captación del agua marina o salobre: Lo primero es la obtención del agua bruta, ya sea agua marina o bien agua proveniente de fuentes superficiales o subterráneas con altos contenidos salinos.

b. Pre tratamiento: Antes del tratamiento específico de las sales, hay que realizar un tratamiento global en el que se incluirán distintos procesos físicos y químicos. Lo primero será añadirle al agua bruta un coagulante (cloruro férrico) para formar agregados de partículas y propiciar su precipitación en el decantador al que va a ser enviada esta agua.

c. Desinfección: Tras el proceso de la decantación se procederá a la desinfección, para eliminar así la

carga biológica, por cloración (mediante adición de hipoclorito de sodio).

d. Pre filtración: Después del tratamiento de desinfección, el líquido, con una baja presión, pasa a través de un conjunto de filtros de doble capa (generalmente de arena y/o carbón natural), tras los cuales la mayor parte de la materia en suspensión es retenida, obteniéndose un filtrado de aproximado de 15 micras (micrómetros).

e. Filtración: El agua obtenida pasará a un tanque



Plano de ósmosis inversa en contenedor con paneles solares.

regulador que dosificará el caudal para el siguiente filtrado. Ahora comienza una segunda etapa de filtración, en la que el agua es impulsada con una presión mayor a través de filtros multicapa (también de arena y/o carbón natural), los cuales aumentan la calidad de filtrado hasta partículas inferiores a 10 micras. Como elemento final de seguridad el agua deberá de pasar aún por filtros de cartucho, primero por unos de 15 micras y luego por otros de 10 micras.

Desaladora solar

El prototipo Desaladora Solar Fotovoltaica (DSFV) funciona con energía eléctrica generada mediante paneles solares fotovoltaicos, los cuales aprovechan el recurso solar disponible en la superficie terrestre.

El equipo desarrollado, es parte de las soluciones a una de las mayores problemáticas actuales en zonas costeras rurales, el desabasto de agua potable a co-

munidades marginadas que no cuentan con la infraestructura para este recurso y que no tienen acceso a la red eléctrica. Dichas comunidades están ubicadas en su mayoría en zonas costeras que tienen fácil acceso a agua salobre, ya sea mediante pozos playeros o directamente del mar. Se ha diseñado un equipo que desala agua de mar o salobre mediante ósmosis inversa aprovechando el recurso solar para el abastecimiento eléctrico de sus componentes.

Básicamente, el proyecto consiste en el acoplamiento de dos tecnologías existentes tales como la desalación por ósmosis inversa y la tecnología solar fotovoltaica.

El funcionamiento del prototipo reside en aprovechar la energía solar con paneles fotovoltaicos para abastecer de energía eléctrica a sus componentes, una vez energizado el equipo se pone en funcionamiento iniciando la desalinización de

agua por ósmosis inversa, esto gracias a una membrana semipermeable en la cual entra el agua salada a alta presión y una parte de esta alcanza a filtrarse. De esta forma se retira la mayor parte de los sólidos disueltos obteniendo el agua producto (agua potable). Esta nueva tecnología tiene como objetivo mejorar la calidad del agua dependiendo el uso que se le dé y que la energía que utilice el sistema sea provenga de energías renovables (solar fotovoltaica) para reducir los efectos contaminantes al ambiente.

La Desaladora Solar fotovoltaica puede ser utilizada en cualquier comunidad rural en la costa peruana, logrando desalar agua de mar y proporcionando agua potable para uso doméstico a sus pobladores.

El costo de desalinización de agua de mar varía entre \$0.6 a \$0.90 por m³, dependiendo del lugar y de las características del agua de mar.



Sistema de ósmosis inversa para la planta de agua potable.

"CAMBIAR A ENERGÍAS RENOVABLES, NO ES SOLO LA MEJOR OPCIÓN. ES NUESTRA ÚNICA OPCIÓN"

“TRANSFORMACIÓN INTEGRAL DEL AGRO”

Sobre el Proyecto de Ley de la Nueva Reforma Agraria

Por: Ing. Luis Bravo Villarán

En la Plataforma PLANA-GRO, he tenido la oportunidad de leer in-extenso el PL 658/2021, presentado por el congresista Oscar Zea Choquechambi (Perú Libre); y es una grata sorpresa.

Se trata de una iniciativa muy bien trabajada, que se resume en su “Artículo 1°.- Objeto: La presente iniciativa tiene por objeto la TRANSFORMACIÓN DE LA AGRICULTURA en el Perú, para asegurar la alimentación para los peruanos con producción nacional y la presencia de la producción agraria peruana en los mercados mundiales, promoviendo la estabilidad jurídica de la propiedad de la tierra.”

Y en efecto, no se trata de una “Reforma”, es más bien una “TRANSFORMACIÓN INTEGRAL DEL AGRO”, que comprende también los aspectos Pecuario y Forestal, relanzando en forma ordenada y racional, la Agricultura Familiar (de 3Ha a menos de 1 Ha) que significa del orden del



La Nueva Reforma Agraria busca orientar las políticas públicas en favor del desarrollo de la agricultura familiar, comunitaria y cooperativa.

85% del total de unidades productivas, a través de un nuevo concepto de Cooperativismo que ofrece a ese segmento, Gerencia, Asistencia Técnica, Tecnología y acceso al crédito. Aspectos fundamentales de este PL, son p.e.: (1) La Asociatividad de Unidades Productivas pequeñas y medianas en las denominadas EMPRESAS PRODUCTIVAS CAPITALIZADAS (EPC) o a partir de Unidades Mayores que asocian a través de sociedad o Usufructo de Utilidades (20%) a Unidades Menores; (2) La oportunidad para profesionales, que pueden partici-

par en las EPCs ofreciendo gestión y asistencia técnica; (3) la TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO, para hacerlo más proclive al Desarrollo, pivotando a partir de COFIDE que asume la canalización de iniciativas, respetando la libertad de concurrencia de los Intermediarios Financieros, preservando el principio de subsidiaridad a través del Banco de la Nación; (4) la repotenciación y ordenamiento de la actividad pecuaria, con énfasis en la Alto Andina; y algo interesantísimo (5) propone en el ámbito Forestal, la Titulización y Ordenamiento de la Amazonía.

Premia la Asociatividad con IR del 15%, dejando en libertad a las Unidades Mayores de no asociarse con Menores (IR 30%). Promueve la habilitación de nuevas tierras productivas y la migración al campo de familias que deseen tener una actividad productiva rentable, también dentro del contexto de Asociatividad. En suma, una Ley transformadora moderna y equilibrada, que “no le quita al que tiene para darle al que no tiene”; sino que ofrece reales oportunidades de DESARROLLO CON INCLUSIÓN SOCIAL PRODUCTIVA y AMPLIACIÓN DE LA FRONTERA AGRÍCOLA, considerando los aspectos medulares de PROPIEDAD; INSTITUCIONALIDAD; SIEMBRA y COSECHA DE AGUA; PRODUCCIÓN COMPETITIVA; y MERCADOS LOCALES y DE EXPORTACIÓN; GESTIONANDO LA LEY, A TRAVÉS DEL MODELO DE MANCOMUNIDAD TERRITORIAL POR CUENCA.

REGIÓN JUNÍN

Con siembra de plántones de quinual inician reforestación del ACR Huaytapallana

Con el objetivo de conservar el recurso hídrico en el Área de Conservación Regional (ACR) Huaytapallana, ubicado en la provincia de Huancayo, el Gobierno Regional de Junín inició la campaña de reforestación de esta importante reserva natural.

Al ritmo del Santiago, una danza tradicional del Valle del Mantaro, se procedió a la primera siembra masiva de plántones de quinual y aliso, especies nativas de la zona, en el ACR Huaytapallana con la participación de los pobladores de cinco barrios del distrito de Quilcas, provincia de Huancayo. La meta es sembrar 250,000 plántones forestales, con lo cual se pretende reforestar 250 hectáreas de terrenos de las comunidades de Quilcas, Aco-palca, Racracalla, Aychana y Llacsapirca que forman parte del Área de Conservación Regional Huaytapallana.

El gerente de Recursos Naturales y Gestión del Medio Ambiente de Junín, Rubén Luna Álvarez, mencionó que las especies nativas, como el quinual y aliso, que están siendo sembrados, ayudaran a conservar el agua con mayor eficiencia que las especies exóticas como el pino. Por ello, exhortó a las comunidades a sumar esfuerzos para el cuidado de estas plantaciones y evitar ocasionar incendios forestales y de pastizales, que degradan suelos, recursos hídricos y contribuyen al calentamiento global.



En la primera jornada de forestación y reforestación participaron el gobernador regional de Junín, Fernando Orihuela, el consejero por Huancayo, Jorge Buendía Villena, el gerente de Recursos Naturales y Gestión del Medio Ambiente, Rubén Luna Álvarez, y autoridades locales.

LA ASOCIATIVIDAD

SIEMBRA	COSECHA	ACOPIO	MERCADOS	(PRODUCTO FRESCO)	
Agricultura Familiar	POST-COSECHA		>>>	EXPORTACIÓN	MERCADOS
			PROCESAMIENTO	PRODUCTO PROCESADO	
	Unidades Productivas: Pequeñas - Medianas - Grandes			INDUSTRIALIZACIÓN	MERCADOS

“EL QUE SIEMBRA UN CAMPO, CULTIVA UNA FLOR O PLANTA UN ÁRBOL, ES SUPERIOR A LOS DEMÁS”

CONOZCA LAS PROPUESTAS DE LA SOCIEDAD PERUANA DE DERECHO AMBIENTAL SOBRE ESTE TEMA

¿Cómo alcanzar que la justicia vele por el ambiente y los derechos humanos?

Con la participación de diversos expertos en derecho ambiental, la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA), realizó un webinar sobre Justicia ambiental y derechos humanos. Los expertos abordaron los grandes retos que existen en nuestro país para implementar o mejorar las herramientas de acceso a la justicia ambiental. Evento que se realizó por conmemorarse los 35 años de esta institución.

La cita virtual inició con la participación de Jean Pierre Araujo, director de la Iniciativa de Justicia Ambiental de la SPDA, quien comentó algunos retos que existen en el Perú a fin de lograr un mejor sistema de justicia en el campo ambiental y derechos humanos.

Dentro de estos retos figuran el cumplimiento de compromisos internacionales: derechos humanos, climáticos, la protección de personas vulnerables: defensores ambientales, la lucha frontal contra actividades ilícitas, la consolidación de los derechos de acceso con respeto a los derechos de los proyectos de inversión y, por último, el fortalecimiento del componente ambiental en la toma de decisiones para al desarrollo de inversiones sostenibles. Ante esta realidad, el representante de la SPDA señaló que necesitamos instituciones fortalecidas en todos



sus niveles y ámbitos para asegurar el cumplimiento de la ley, una regulación alineada a nuestros objetivos de desarrollo sostenible, además de contar con procesos eficientes y transparentes para la toma de decisiones, y una ciudadanía activa.

“Debemos fortalecer el derecho a la justicia de pueblos indígenas. Que la justicia llegue a ellos y se resuelvan los conflictos”, comentó Araujo. No obstante, el especialista destacó ciertos avances.

Entre estos figura el fortalecimiento de la justicia administrativa institucional con una especialización sectorial a nivel de supervisión y fiscalización ambiental, y gracias al uso de vías cons-

titucionales y penales para el acceso a justicia ambiental, respectivamente.

Propuestas de la SPDA

En los últimos años, de acuerdo con los informes de la Defensoría del Pueblo, los conflictos socioambientales han acaparado la mayoría de conflictos existentes en el país. Además, en el 2020, el Ministerio Público señaló que se registró a nivel nacional un total de 7125 delitos contra el ambiente y los recursos naturales, cifra que significó un incremento del 56.52% respecto del 2019, en el cual se registraron solamente 4552 delitos de ese tipo.

A fin de fortalecer las herramientas de democracia ambiental que permitan el

ejercicio pleno de derechos humanos fundamentales, la SPDA propone la institucionalización de la especialización ambiental en el Poder Judicial y el Ministerio Público en todos sus niveles.

Para comentar este tema, estuvieron presentes Danilo Espinoza, procurador del Ministerio del Ambiente, y Maruja Hermosa Castro, integrante de la Comisión Nacional de Gestión Ambiental del Poder Judicial.

Desde su experiencia, Espinoza consideró que “es importante la especialización constante en materia de derecho ambiental”, pues en muchos casos se ha topado con magistrados que desconocen cierta normativa que podría optimizar

los procesos en cuanto a plazos y resoluciones.

Hermosa Castro, por su parte, aclaró que “la especialidad penal no es la única vía para solucionar procesos en material ambiental”, pues “hay otros mecanismos para velar por la vigencia de los bosques, por poner un ejemplo, y es importante que se conozcan”. La representante del Poder Judicial también relató que existe un gran reto desde la comisión de la que forma parte, sobre todo, cuando se presentan casos de corrupción. Sin embargo, destacó la labor realizada y aseguró que existe un “compromiso muy serio de trabajar con entidades y asociaciones a fin de lograr una mejor justicia ambiental

“Debemos fortalecer el derecho a la justicia de pueblos indígenas. Que la justicia llegue a ellos y se resuelvan los conflictos”, señala el director de la Iniciativa de la Justicia Ambiental de la SPDA, Jean Pierre Araujo.

y que se respeten derechos humanos de los protectores de nuestros bosques”.

Entre otras propuestas de la SPDA también destacan lograr procedimientos y procesos más ágiles, la ejecución de las decisiones ambientales, los incentivos para fortalecer la prevención y, sin duda, la ratificación del Acuerdo de Escazú.

Para comentar este último punto estuvieron presentes Francisco Rivasplata, especialista del Programa de Gobernanza Ambiental de Proética, y Fátima Contreiras, especialista del Programa de Política y Gobernanza Ambiental de la SPDA.

En el caso de Rivasplata, el experto desbarató una serie de mitos que también fueron abordados en un artículo de opinión de la SPDA, a raíz de la negativa del anterior Congreso de ratificar este importante acuerdo.

“Es importante que la ciudadanía entienda que el Acuerdo de Escazú es una herramienta para la defensa de sus derechos, sobre todo en territorio Amazónico”, comentó Rivasplata, quien agregó que con la ratificación de este se lograría consolidar la justicia ambiental en el país.

En la misma línea, Contreiras destacó la importancia de este acuerdo a fin de fortalecer las herramientas de democracia ambiental que permitan el ejercicio pleno de derechos humanos fundamentales y mejoren los procesos de toma de decisiones en materia ambiental.

“EN LA NATURALEZA NO HAY RECOMPENSAS NI CASTIGOS, HAY CONSECUENCIAS”

SUS PROPIEDADES MEDICINALES AYUDAN A COMBATIR EL COVID

Germinado de cebolla refuerza el sistema respiratorio



El consumo de brotes de cebolla de forma regular, puede aportar un significativo número de beneficios al organismo.

Los germinados o brotes de cebolla son semillas de este alimento que se han hecho brotar para consumir. Se trata así de un producto vivo que destaca por su riqueza nutritiva y su gran aporte en vitaminas. Además, es una manera de consumir la cebolla de forma cruda.

Los germinados suelen estar presentes en ensaladas y sandwiches, aunque se trata de un alimento versátil que se puede adaptar a casi cualquier receta. Estas pequeñas raíces son un potente antioxidante y facilitan la digestión.

Contenido nutricional

Contiene vitaminas; A, B, C, muy rica en aminoácidos, enzimas y minerales como calcio, potasio, fósforo y azufre, antiséptica, antibiótica y diurética, ayuda a lim-

piar nuestro organismo.

Propiedades medicinales

Los germinados de cebolla se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, lo que favorece el retraso del envejecimiento de las células. Asimismo, su contenido en fibra ayuda a regular el tránsito intestinal, eliminar toxinas y contribuye a fortalecer la flora intestinal. También ayuda al buen funcionamiento de órganos como la vesícula y el hígado. Sus propiedades son muchas sobre todo si se consume cruda, ya que la mayor parte de sus propiedades terapéuticas están en las sustancias volátiles que son las que nos hacen llorar cuando las cortamos. Tiene un gran efecto alcalinizante sobre nuestro organismo lo que ayuda a remineralizarnos y eliminar las toxinas más fácilmente. La cebolla es un buen diurético y está por ello muy

bien aconsejada cuando hay edemas, hinchazones o cualquier problema de las vías urinarias.

Los hombres deben aprovechar que también beneficia a la próstata. Ayuda en los reumatismos ya que favorece la eliminación del ácido úrico. Su riqueza en Azufre y otros compuestos azufrados hacen que sea especialmente indicada para fortalecer el cabello y mantener una piel más sana. Estos mismos compuestos azufrados y los flavonoides le confieren también un



gran poder bactericida y es así un gran desinfectante natural. En casos de tifus, gripes, disenterías, resfriados y otras infecciones siempre será de gran ayuda a tomar mucha cebolla.

Los asmáticos deberían tomar cebolla cada día ya que sus efectos sobre esta enfermedad están muy bien documentados. Y es que la cebolla, gracias a su riqueza en Tiosulfatos, alivia la constricción de los bronquios. Además es rica en Quercitina que también alivia las alergias (que son otro factor que complica el asma).

Cómo consumirlos

Lo ideal es consumir los germinados en versión cruda, pues se aprovecha mejor su gran densidad nutricional, aunque también forman parte de numerosas preparaciones culinarias, especialmente las que incluyen carne, pescados o huevos; o ensaladas, a las que aportan un toque saludable y fresco.

En cuanto a su gusto, tienen un sabor a cebolla más discreto, por lo que la convierte en una buena opción.

Los germinados de cebolla tienen un sabor suave, ideal para ensaladas, carne, pescados, platos de huevos y guisos.

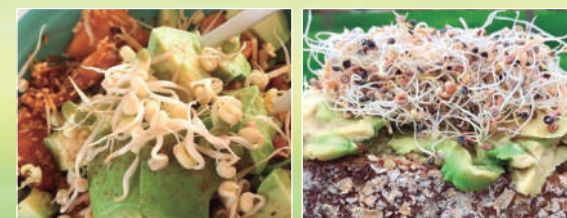


En el equipo ENERLIM somos jóvenes ingenieros dedicados a la producción de germinados y brotes de alta calidad. Actualmente, producimos más de 15 tipos de Germinados, Microbrotes, Mix y productos elaborados en base a estos.

Hemos implementado un sistema HACCP, buenas prácticas de manufactura (BPM), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) y un plan de trazabilidad. Estos nos han permitido obtener nuestra Autorización Sanitaria con N° 000489-MINAGRI-SENASA-LIMACALLAO.



En ENERLIM contamos con 5 años de experiencia, investigando y produciendo alimentos inocuos, de alta calidad, aplicando técnicas de agricultura urbana aprovechando espacios en la ciudad con el fin de ser eco-sostenibles. Asimismo sostenemos una relación comercial con Produsana S.A.C. (Flora y Fauna) desde hace 3 años. Esta empresa es una reconocida cadena de mercados saludables cuyas exigencias nos han preparado para trabajar con los clientes más demandantes.



Precios: S/. 8.00 unidad

Lista de germinados y brotes: Alfalfa, cebolla, brócoli, lenteja, quinoa mix (blanca, roja y negra), rabanito, girasol, betarraga, col morada, linaza, frejol mung, alverja, garbanzo, trigo, mix de germinados.

Servicio de entrega a domicilio: martes y jueves
Teléfono: 964 533 977

@germinados.energiaslimpias

Energías Limpias Perú

“INVIERTE EN PRODUCTOS ORGÁNICOS, AHORRA EN MEDICINAS”

Conozca qué es, su importancia, sus modalidades y cómo el Perú apuesta por ello

Siembra y cosecha del agua

Consciente de su alta vulnerabilidad frente al cambio climático, que trastoca el comportamiento del ciclo hidrológico y origina una desigual distribución de las lluvias, sobre todo en la sierra y la costa, el Perú apuesta por la siembra y cosecha de agua como estrategia para garantizar su seguridad hídrica y su sostenibilidad agropecuaria y alimentaria.

El impacto del cambio climático en el ámbito hidrológico se traduce cuando las precipitaciones más intensas se producen en periodos cortos de pocos meses, provocando mayores periodos de estiaje o sequía, lo que obliga a buscar estrategias para la retención de las aguas, dentro de una cuenca hidrográfica, para así obtener una oferta sostenida evitando que se pierdan grandes volúmenes en el mar.

Siembra de agua

Es la recarga hídrica del suelo, subsuelo y acuíferos mediante intervenciones humanas dirigidas a retener, infiltrar, almacenar y regular aguas de escorrentías provenientes de las lluvias.

Cosecha de agua

Es el aprovechamiento racional del recurso hídrico mediante una gestión responsable que involucra componentes de infraestructura mayor de irrigación, riego tecnificado parcelario y desarrollo de



La crisis del agua en Perú es una amenaza silenciosa de la que poco se habla. El cambio climático está derritiendo los glaciares de Perú a un ritmo alarmante. Es urgente impulsar la sabiduría ancestral de las prácticas de siembra y cosecha de agua en los programas nacionales de infraestructura hídrica.

capacidades, con el fin de lograr un sistema integrado y eficiente en la gestión de recursos hídricos que permita reducir las brechas en la provisión de los servicios e infraestructura del uso de los recursos hídricos con fines agropecuarios.

Mediante la siembra y cosecha de agua se logra que este recurso vital llegue a los valles a través de puquios, manantes o riachuelos que rebrotan para ser utilizados en la agricultura

familiar.

De esta manera, se eleva el nivel de cultivos y la crianza de animales, generando un impacto directo en los ingresos y elevando las condiciones de vida de los agricultores del país.

Herencia ancestral

La siembra y cosecha de agua constituye una herencia de las culturas peruanas ancestrales que surgieron en la sierra y la costa y que, tras conocer el comporta-

miento climático, supieron adaptarse a sus cambios y desarrollaron tecnologías que les permitieron captar y aprovechar al máximo posible este escaso recurso vital.

Esta visión y acciones de seguridad hídrica desplegadas por los antiguos peruanos, en muchos casos conservada por las comunidades campesinas hasta la actualidad, ha sido recuperada por las autoridades para llevar adelante

esta estrategia con financiamiento estatal y con la participación activa de los propios agricultores beneficiarios.

Fondo Sierra Azul

Para poner en marcha la estrategia de siembra y cosecha de agua, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) creó, en enero de 2017, la Unidad Ejecutora Fondo Sierra Azul, que tiene como objetivo incrementar la seguridad

hídrica agraria contribuyendo a la prosperidad del agro peruano a través de la siembra y cosecha de agua de las áreas agrícolas y alto andinas de todo el territorio peruano.

Estas acciones están orientadas a favorecer prioritariamente a aquellos agricultores con menores niveles de ingreso económico, en situación de pobreza y extrema pobreza, a través del financiamiento de actividades complementarias

"AGRICULTURA ECOLÓGICA PARA CUIDAR TU SALUD Y LA DEL PLANETA"

en materia de siembra y cosecha de agua a escala nacional.

El Fondo Sierra Azul financia proyectos de inversión pública declarados viables, destinados a mejorar las condiciones de disponibilidad de acceso y uso eficiente de los recursos hídricos a nivel nacional; a través de tres componentes: la mejora en la eficiencia en la infraestructura de riego; la tecnificación del riego parcelario.

Asimismo, las intervenciones de siembra y cosecha de agua que permitan mejorar la interceptación y retención de las aguas de lluvia, su almacenamiento y regulación dentro del suelo, subsuelo y acuíferos, así como en cuerpos superficiales, para su aprovechamiento en un determinado

lugar y tiempo.

Apuesta del Perú por la siembra y cosecha de agua

Este año 2021 la ancestral técnica de siembra y cosecha de agua que desarrolla el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) en beneficio de los pequeños productores agrarios a escala nacional, logrará acumular la cifra récord de 16 millones 694,736 metros cúbicos de agua, cifra que equivale a llenar 27 veces el Estadio Nacional.

Así lo sostuvo Max Sáenz Carrillo, director ejecutivo de la Unidad Ejecutora Fondo Sierra Azul, quien precisó que dicha cantidad de agua acumulada representa un incremento de 6 millones 863,752 metros cúbicos respecto al año an-

terior en que se alcanzaron los 9 millones 830,984 metros cúbicos.

Destacó que con el volumen que se alcanzará este 2021 se podrá dar cobertura hídrica a 34,714 hectáreas de cultivos diversos, favoreciendo el trabajo de 13,332 familias de pequeños productores en diez regiones del país (Ayacucho, Arequipa, Apurímac, Lambayeque, Lima, La Libertad, Huancavelica, Puno, Ancash y Cajamarca).

Inversión

El funcionario detalló que el Midagri invertirá un total de 31 millones 435,934 soles para la construcción de 181 qochas en 34 distritos de siete regiones como parte de la estrategia de siembra y cosecha de agua.

Precisó que esta inversión

forma parte de la segunda etapa de actividades programadas por el Midagri. La estrategia contempla también la construcción de 80.7 kilómetros de zanjas de infiltración y la reforestación de 495 hectáreas.

Agricultura familiar

Sáenz Carrillo resaltó que se ha puesto especial énfasis en esta estrategia porque brinda seguridad hídrica a los pequeños productores, sobre todo a aquellos que desarrollan la agricultura familiar.

Adelantó que para el próximo año, el Midagri contempla asignar 305 millones de soles para la ejecución de proyectos de riego a escala nacional y obras de siembra y cosecha de agua en zonas altoandinas.

Participación de comunidades y autoridades locales

El titular del Fondo Sierra Azul subrayó que, si bien el nivel récord mencionado tiene que ver con el mayor número de qochas que se construirán, se debe destacar el interés que muestran las comunidades y autoridades locales, que al conocer la estrategia piden mayores intervenciones para garantizar la seguridad hídrica de sus cultivos.

Afirmó que la construcción de diques para optimizar la capacidad de captura de agua en las qochas es la actividad más conocida. Sin embargo, la siembra y cosecha del agua comprende también otra serie de acciones que aportan a la recarga hídrica, como las zanjas

de infiltración, la forestación y reforestación con especies nativas.

Asimismo, la recuperación y protección de praderas, así como la rehabilitación del sistema de amunas, que también son actividades que contribuyen a la infiltración de agua al subsuelo.

“La participación de las comunidades, junto a su autoridad local, se inicia con el proceso de identificación de las zonas de intervención, luego los mismos pobladores son contratados para que trabajen en la construcción de las obras y después pasan a ser quienes conformarán los comités para el mantenimiento de los diques. Es decir, se fortalece la organización comunal”, enfatizó.

Modalidades de siembra de agua

Qochas

Son reservorios de agua ubicados en las zonas altoandinas del país que captan el agua de las lluvias y que permiten almacenar importantes volúmenes para luego utilizarlos racionalmente cuando culmine la temporada de precipitaciones.

Zanjas de infiltración

Son excavaciones que se realizan en el terreno en forma de canales de sección rectangular o trapezoidal, que se construyen a curvas de nivel para detener la escorrentía de las lluvias y almacenar agua para los pastos y cultivos instalados debajo de las zanjas.

Reforestación

La reforestación es el repoblamiento o establecimiento de especies arbóreas o arbustivas, nativas o exóticas, con fines de producción, protec-



ción o provisión de servicios ambientales, sobre suelos que pueden o no haber tenido cobertura forestal. Este mecanismo es fundamental para una buena adaptación y mitigación de los efectos del cambio climático en el Perú.

Amuna

Palabra de origen quechua que significa “retener”, constituye un sistema prehispánico de infraestructura hídrica prove-

niente de la cultura Wari con más de 1,400 años de antigüedad. Son canales ancestrales construidos con piedra impermeable sobre terreno permeable, que permiten que el agua de lluvia se infiltre en el subsuelo y alimente el acuífero, contribuyendo a proteger las laderas de la erosión. Además, juegan un rol clave en la reducción del impacto de eventos naturales extremos como los huaicos.



**Entérese en el próximo número...
¿Qué es?**

“LAS TIERRAS PERTENECEN A SUS DUEÑOS PERO EL PAISAJE ES DE QUIEN SABE APRECIARLO”



SON LA MEJOR ALTERNATIVA EN ESTAS FIESTAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO

Directorio de feriantes de la FERIA Ecológica de Barranco

La FERIA Ecológica de Barranco cuenta con 72 productores, distribuidores y procesadores de alimentos ecológicos y con certificación orgánica. Vienen de diferentes distritos de Lima así como de provincias; Pachacamac, Cieneguilla, Huachipa, Manchay, Nazca, Huaral, Huancayo, Ayacucho, Huánuco y Oxapampa. Todos con el principal propósito de ofrecerle al vecino barranquino y al público en general, una oferta de alimentos que refuercen un nuevo estilo de vida saludable y de respeto por la naturaleza.

Esta feria ecológica viene funcionando hace más de seis años ininterrumpidamente. Sus más de 70 productores, expositores, distribuidores y/o procesadores vienen de diferentes partes del interior de nuestro país y se reúnen domingo a domingo para ofrecer lo mejor de su producción ecológica alimenticia, medicinal y cosmética.

Ha sido premiada

La FERIA Ecológica de Barranco, durante todo ese tiempo ha recibido diferentes reconocimientos como; ser parte del ránking de los 500 Mejores Proyectos Sociales y Ambientales de América Latina obteniendo el puesto N° 20 en la categoría de Ciudades Sostenibles. También obtuvo la Mención Honrosa en la categoría Contribución Urbana del Observatorio Ciudadano Lima Cómo Vamos. Sus expositores consideran que el éxito con el que cuentan durante estos seis años es la férrea relación y compromiso entre esta organización, los feriantes y la municipalidad barranquina. Y por supuesto, la apuesta de los vecinos y en general de todos los clientes que los visitan todos los domingos.

Cuentan con protocolos de bioseguridad
Actualmente los exposito-



Los mejores productos naturales están en la FERIA Ecológica de Barranco.

res se ciñen al estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para proteger la salud de los feriantes y clientes, además de fortalecer su sistema inmunológico a través de la buena alimentación.

La mejor alternativa en estas fiestas de fin de año

La FERIA Ecológica de Barranco es una de las mejores alternativas de alimentación saludable para Navidad y Año Nuevo. Cuentan con todos los productos necesarios para realizar las más deliciosas recetas y celebrar estas fiestas con responsabilidad respecto a nuestras vidas y la de nuestro planeta. Comer y beber sano es una realidad. Se lo comprobamos en la FERIA Ecológica de Barranco.

Los feriantes, esperan su visita, los domingos 26 de diciembre y el 2 de enero del 2022, como siempre, todos los domingos desde las 9 de la mañana hasta las 3 de la tarde. Tendrán como siempre un pago a la tierra y tómbolas con todos los números premiados para los asistentes a la feria. Con el lema: "Ofrecemos alimentos que refuercen un nuevo estilo de vida saludable y de respeto por la naturaleza", los expositores los esperan a la altura de la cdra. 7 de la Av. San Martín en Barranco.

LISTA DE FERIANTES



TOLDO S/N

0. MISHA RASTRERA
0. MISHA RASTRERA
0. BOTICA NATURAL

TOLDO 3

7. BE PLANT
8. DELICIAS PERUANAS
9. EL ARÁBICO

TOLDO 1

1. PURIQWARMÍ
2. D'VALLES
3. LA CALANDRIA

TOLDO 4

10. DON NICO 1
11. DON NICO 2
12. DON NICO 3

TOLDO 2

4. KILLA VIVE VERDE
5. L'ARTISAN
6. CAFÉ CHACHA

TOLDO 5

13. D'FLORITA
14. CHOCO PLUS
15. LÁCTEOS CONGA

LISTA DE FERIANTES



TOLDO 12

34. LE PETIT FRANCE
35. VACAS FELICES
36. EL INGENIO TRUCHAS

TOLDO 15

43. MANÍA VEGAN
44. SANA SALUBLE
45. CUSIPATA

TOLDO 13

37. FUNDO VERDE
38. BAKAU
39. FEEL ORGANIC

TOLDO 16

46. ECO GREEN
47. PASA LA NUEZ
48. GRAPSTA

TOLDO 14

40. NATURAL BRANDS 1
41. NATURAL BRANDS 2
42. LA HUERTITA DE FRANK

TOLDO 17

49. ECOSIEMBRA DE PACH 1
50. ECOSIEMBRA DE PACH 2
51. SAYAY NUTRI MARKET

LISTA DE FERIANTES



TOLDO 6

16. BRUNCHERIE
17. AGRO FILI 1
18. AGRO FILI 2

TOLDO 9

25. EL MANÁ
26. HOJAS VERDES
27. INSPIRALL

TOLDO 7

19. SPROT HOUSE
20. APIMIÉL
21. SANHARA

TOLDO 10

28. BIOCHACRITAS 1
29. BIOCHACRITAS 2
30. HIERBAS JUSTINA

TOLDO 8

22. PECADITOS INTEGRALES
23. KAMETZA
24. BAYAS PERUANAS

TOLDO 11

31. RUNAQ
32. UNTU
33. JAMA FOODS

LISTA DE FERIANTES



TOLDO 18

52. FRUTOS Y PROCESOS
53. SERRANO ECOLÓGICO
54. BIO CAMPO

TOLDO 21

61. VEGGIE M./THANIQ
62. ENERLIM
63. BNS

TOLDO 19

55. DAR HUMMUS
56. NAGHAB
57. LA MUYITA

TOLDO 22

64. VISTA DEL VALLE
65. PASO OBLIGAO 1
66. PASO OBLIGAO 2

TOLDO 20

58. FINCA DEL OLIVO
59. AMAZONA CHOCOLATE
60. DELICIAS ORGÁNICAS

TOLDO 23

67. PASIFLORA
68. MASCARILLAS C/C
69. BIEN DE SALUD

"NO NECESITAS COMER MENOS, SOLO NECESITAS COMER BIEN"

GRACIAS A LA CONVOCATORIA DE EL VERDE REALIZADO POR LA ASOCIACIÓN, ENERGÍAS LIMPIAS

Jóvenes ya realizan prácticas pre-profesionales

Practicantes de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria La Molina "UNALM" de décimo ciclo, convocadas por "El Verde" realizando prácticas pre-profesionales para la asociación Energías Limpias "ENERLIM", produciendo bebidas fermentadas, jugos y salsas.

Gracias a la convocatoria de El Verde, tres jóvenes ya vienen realizando sus prácticas pre-profesionales.

Practicantes

- María Guadalupe Huamán Rupa.
- Evelyn Lisset Sebastián Cuellar.
- Leydi Laura Morrión De Paz.

Preguntas

1. ¿En qué colegio estuviste?
2. ¿Por qué decidiste entrar a la agraria?
3. ¿Por qué decidiste estudiar industrias alimentarias?

María

1. Yo realice mis estudios en la institución educativa privada "Liceo San Juan"



Practicantes haciendo investigación sobre malteado de semillas orgánicas para la elaboración de cervezas artesanales, de las comunidades campesinas de San Marcos, Cajamarca.

de la sede Callao.

2. Decidí entrar a la agraria debido a que es una de las universidades nacionales con profesionales capacitados de todas las áreas del agro el cual nos permite fomentar como estudiante la innovación, desarrollo e investigación además de tener a la disposición un campus estudiantil de áreas verdes, laboratorios, auditorios, ferias estudiantiles en el cual se puede interactuar con docentes, alumnos y administrativos de todas las áreas de la universidad sintiéndonos parte

de una sola familia.

3. En la carrera de industrias alimentarias se busca mantener o transformar la materia prima permitiéndose obtener un producto de calidad tanto a nivel nutricional y sensorial pero también con el mínimo costo, tiempo, eficiencia y rendimiento para poder satisfacer las necesidades y expectativas del consumidor final el cual actualmente busca nuevas tendencias alimentarias que le aporte una mejor calidad de vida y disminuya el riesgo de ciertas enfermedades.

2. Porque es una universidad con muchos años en la enseñanza de la carrera de industrias alimentarias, tiene excelentes profesores y fomenta el desarrollo e investigación entre los alumnos.

3. Considero que es una de las carreras con mayor campo de desarrollo, ya que implica la no solo la conservación, elaboración y desarrollo de productos alimenticios, si no también que estos sean nutritivos y contribuyan con el bienestar de los consumidores.

Leydi

1. Estudie en el colegio Santo Domingo de Guzmán



Practicantes realizando medición de grados Brix y densidad de chicha de jora.

Evelyn

1. Fe y Alegría N°3, San Juan de Miraflores

-Jicamarca.

2. Decidí estudiar en la agraria porque es una uni-

versidad nacional reconocida, llena de investigación, excelentes docentes y por las oportunidades para mi formación profesional, además de su gran campus, plantas pilotos de procesamiento de alimentos, laboratorios y la naturaleza.

3. Decidí estudiar esta carrera porque siempre me llamó mucho la atención la transformación de materias primas en productos finales con el objetivo de poder alargar el tiempo de vida útil de los alimentos y así poder reducir el desperdicio de estos. Además al conocer nuevos productos innovadores que existían en el mercado y que brindan beneficios a la salud, me motivo mucho más a estudiar la carrera de industrias alimentarias porque reconocí que puedo ayudar a las personas a prevenir enfermedades con su alimentación.

Han producido:

Chicha de Jora, maracuyá, pesto de germinado de girasol, leche de quinua, malta y cerveza.

Van a hacer:

Cerveza, bechamel, masa para pizza sin gluten, sidra y bebidas fermentadas.

ANUNCIE AQUÍ

Se necesita practicantes de la carrera de Ciencias de la Comunicación y Periodismo para la venta de publicidad.

Teléfono: 914 201185



PRACTICANTES

Energías Limpias necesita practicantes de la carrera de industrias alimentarias (panadería, pastelería, cervecería, gastronomía), veterinaria, agricultura y de ingeniería agro-forestal. Les otorgamos su certificado de prácticas, evaluado según el rendimiento y capacidad. Comunicarse al correo: energiaslimpiasperu@gmail.com

Teléfono: 964 533 977

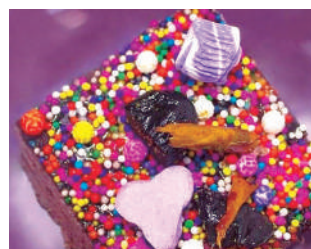
REVALORA INGREDIENTES PERUANOS Y UTILIZA PRODUCTOS DE CALIDAD

“Aguyubá”, panadería artesanal

Aguyubá nace en agosto del 2017, con el objetivo de ofrecer pastelería y panadería casera de calidad, revalorando ingredientes peruanos, olvidados por la industrialización.

En “Aguyubá”, nos especializamos en bollería artesanal, en el uso de la masa madre, largas fermentaciones y harinas suculentas, y en nuestras preparaciones solo utilizamos manteca de pura leche de vaca. Manuel Alva, maestro panadero y dueño de Aguyubá nos contó que el nombre de la panadería tiene un singular origen.

“Muchos nos preguntan, ¿Qué significa Aguyubá? Aunque suene a veces di-



“Aguyubá” ofrece panadería y pastelería casera con ingredientes peruanos y productos de calidad.

fícil de pronunciar, esta palabra tiene mucho sentimiento para nosotros. Mi hermano es un joven con discapacidad mental. Él es



un ser humano tan noble y tan feliz, siempre listo con una sonrisa o una mueca divertida, que a veces parece hasta que entendiera lo

que te pasa o lo que le quieres decir. Él no habla, solo emite algunos sonidos o intentos de palabra que son únicos. Su palabra favorita es AGUYUBÁ, por esta razón nuestra marca lleva ese nombre y nuestro slogan es SABROSURA ESPECIAL, haciendo alusión a la discapacidad mental que él tiene”, comentó.

Los inicios

“Trabajé a los 17 años como operario en una panadería, pero solo panes comerciales, bastante levadura, poca fermentación, ingredientes de baja calidad; la verdad no me llamaba mucho la atención. Luego de unos años, descubrí la panadería artesanal, y poco a poco fui aprendiendo nuevas técnicas; así



El maestro panadero Manuel Alva junto a su hermano José.

que decidí tener mi propia panadería, y empecé a aplicar los nuevos conocimientos que había aprendido. El plus para que este negocio saliera a flote fue apostar por la utilización de mejores productos, poco a poco Aguyubá fue haciéndose de más clientes. E boom de la

panadería vino en la época de la cuarentena, hasta hoy”, nos cuenta Manuel. La Panadería Artesanal Aguyubá lo puede ubicar en @ecoferiasperu, Óvalo Bolognesi y Huacca Puclana en Miraflores y en el Parque La Pera - San Isidro o llamando al Telf. 917 377 361.

DISFRUTA DE LO MEJOR DE LA COMIDA VIVENCIAL EN AVES DE PASO LUNAHUANÁ ECOLOGDE

Edisson Pérez lidera iniciativa Cocina Vivencial Perú

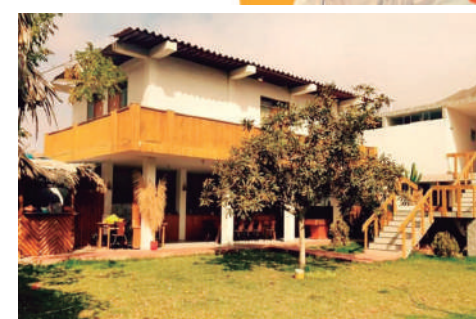


Edisson Pérez, cocinero peruano que lidera la Iniciativa Cocina Vivencial Perú con el enfoque de sintetizar la identidad gastronómica

de las regiones del país a través de las opciones del menú que ofrece en TERRALUNA, restaurante en el Valle de Paullo Lunahuaná, con reserva anticipada.

Sus marcas

TERRAFOODS PERÚ, ofrecen comida rápida, respetando los valores calóricos y proteícos con la utilización de harinas de trigo, papas nativas y especias; y BON APPETIT LUNAHUANÁ reinventando la Pizza Artesanal con el concepto “CERO CULPA”, decodificando los insumos desde la masa, la salsa de tomate, las especias, los confitados y la participación del mejor queso mozzarella de Energías Limpias, creando experiencias 100% orgánicas con desarrollo sustentable y apta para todas las edades.



1. PIZZA AMERICANA ESPECIAS Y HUACATAY
Pizza en masa de finas hierbas. Ligera y de sabor intenso con especias deshidratadas y huacatay del biohuerto. Delivery: 931542287.

2. CAMARONES
Los camarones del río Lunahuaná son los protagonistas del Chupe, Pizza Gourmet, etc.

3. AVES DE PASO LUNAHUANÁ ECOLOGDE
Alojamiento ecológico y Petfriendly en el anexo de Paullo Lunahuaná. Experiencia de cocina al aire libre y campamento. Reservas: 931542287 - 991613670.

MANTEQUILLA
Artesanal de Cajamarca
De la Comunidad Campesina de San Marcos

Mantequilla para panadería,
con sal y sin sal.

Pedidos al teléfono: 999 683 345

“COMER ES UNA NECESIDAD, PERO COMER INTELIGENTEMENTE ES UN ARTE”

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Calidad frente a todo

Por: Jackelyn Chonta Solar
Ingeniera Bióloga.

Según la Organización Mundial de la Salud, se ha definido a las ETAS como "una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico causado por, o que se cree que es causada por el consumo de alimentos o de agua contaminada".

Existe más de 250 enfermedades de origen alimentario, la mayoría de las cuales son toxi-infecciones causadas por bacterias, virus, parásitos, hongos, o sustancias químicas.

Los alimentos pueden causar muchas enfermedades, si por ejemplo mantenemos una dieta inadecuada o si consumimos alimentos contaminados.

Los alimentos, muchas veces actúan como vehículo de transmisiones de organismos dañinos y sustancias tóxicas, que originan las enfermedades conocidas como ETAS.

En particular se debe tener especial cuidado con las personas más susceptibles

como los niños, adultos mayores, mujeres embarazadas o los que se encuentran enfermos, ya que en ellos, estas enfermedades pueden ser más severas, dejar secuelas o incluso hasta puede provocar la muerte.

Aunque afectan a cada persona de forma diferente y depende de la cantidad de alimento, contaminado consumido, existen algunos síntomas comunes en estas toxi-infecciones, como son los vómitos, los calambres abdominales, la diarrea, fiebre y deshidratación.

Claves para la inocuidad de los alimentos

Aquí te brindamos 5 claves:

1° Mantén la limpieza; siempre debemos de lavarnos las manos, lavar y desinfectar los alimentos y superficies que usaremos en la preparación de la comida. ¿Por qué? En la tierra, el agua, animales y personas se encuentran peligrosos microorganismos.

2° Separar los alimentos crudos de los cocidos; conservar los alimentos en recipientes separados. ¿Por qué? Los alimentos crudos contienen bacterias

peligrosas y estas pueden transferirse a los alimentos listos para consumir.

3° Cocina los alimentos completamente; nos debemos asegurar que los alimentos hayan alcanzado al menos los 70°C en el centro de los mismos. ¿Por qué? La correcta cocción eliminará la carga microbiana.

4° Mantén los alimentos a temperaturas apropiadas; los alimentos perecibles no pueden estar por más de 2 horas a temperatura ambiente, no guardes la comida preparada por mucho tiempo, no descongeles los alimentos a temperatura ambiente. ¿Por qué? Las bacterias pueden multiplicarse cada 20 minutos, a temperaturas bajo 4 °C o por encima de 65°C, el crecimiento bacteriano se hace más lento o se detiene.

5° Utiliza agua y materias primas seguras; revisar siempre la fecha de vencimiento, usa alimentos seguros y frescos. ¿Por qué? Los alimentos, agua, incluso el hielo pueden estar contaminados por bacterias o sustancias químicas y causarte una enfermedad. Selecciona los alimentos cuidadosamente, que tenga buenas características organolépticas, que cumplan con su temperatura de almacenamiento o conservación.

La inocuidad y calidad de los alimentos no se negocia, debemos detectar y prevenir los riesgos que puedan ocasionar los alimentos en la salud de las personas, generando acciones que contribuyan a la seguridad alimentaria, la economía, la salud y el desarrollo sostenible.



Alimentos inocuos para un mañana saludable.



ALL SPORT IMPORT E.I.R.L. PISOS DEPORTIVOS

FÚTBOL, VOLEY, BASKET, PISTAS ATLÉTICAS INSITU Y PREFABRICADAS, PISOS JUEGOS DE NIÑOS, PISOS DE GIMANSIO, COLISEOS E ILUMINACIÓN



Calle Las Palmeras 252 Urb. Santa Rosa - Santiago de Surco.
ventas@allsportimport.com Facebook: ALL SPORT IMPORT EIRL
Teléfono: 3960071 Claro: 991564899 Entel: 946473308



Siempre debemos desinfectar los alimentos.

"SOLO TIENES UN CUERPO, ALIMENTALO BIEN Y TE DEVOLVERÁ EL FAVOR"

FERIA TURÍSTICA**Feria Turismo Perú en el Circuito Mágico del Agua**

Del 26 al 28 de noviembre, se realizó la “Feria Turismo Perú 2021”, organizada por la Cámara Nacional de Turismo (Canatur) en alianza con la Municipalidad Metropolitana de Lima (MML), con el objetivo de impulsar los diversos destinos turísticos localizados al interior del país que requieren de una pronta reactivación económica.

En ese sentido, se contó con la presencia de diversas autoridades de la actividad turística, entre las que destacan: Carlos Canales, presidente de la CANATUR; Roberto Sánchez, ministro de Comercio Exterior y Turismo; y Felipe Berni Romero, presidente de la Comisión de Turismo y Mype de la Municipalidad de Lima. El representante del Mincetur enfatizó la relevancia de la presente edición para la reactivación económica del rubro. “La Feria de Turismo Perú es un elemento clave para la recuperación económica del sector. Por ello, Promperú se encuentra gestionando el acceso de 22 co-expositores, conformado por mypes y pymes turísticas de 15 regiones del país, con la finalidad de que puedan brindar servicios de alojamiento, tour operadores y viajes al público asistente”, señaló Ro-

berto Sánchez.

Por su parte, el representante de la Canatur indicó que el evento tiene el objetivo de promover los destinos del interior del país y con ello reactivar el turismo interno. “Se vienen las fiestas navideñas, de año nuevo y la temporada de verano. Por lo que es la oportunidad ideal para acercar hoteles, restaurantes, tour operadores y agencias de viaje al mercado limeño: reservando actividades para los próximos meses”, señaló Carlos Canales.

“El turismo es la única actividad inclusiva que lucha contra la extrema pobreza y fortalece la identidad nacional. Valoramos la diversidad y la cultura de su gente; así como, la gastronomía y folclor de cada lugar visitado. Además de generar empleo en las zonas más necesitadas del país”, aseveró el representante de Canatur.



La promoción del turismo interno se vuelve indispensable.

EVENTO SE REALIZARÁ DEL 10 AL 12 DE DICIEMBRE Y SERÁ PRESENCIAL

Perú Travel Mart 2021 en Cusco

En este espacio se reunirán los más importantes operadores turísticos peruanos.

Perú Travel Mart 2021, el evento más importante para la promoción turística de Perú, se realizará del 10 al 12 de diciembre en el Cusco en formato 100 por ciento presencial. Perú Travel Mart es una de las principales plataformas para la promoción y comercialización de los destinos turísticos del país. Además, sirve de vínculo para generar espacios de negocios entre operadores peruanos y extranjeros.

El Perú Travel Mart, organizada por la Cámara Nacional de Turismo – CANATUR en alianza con la Cámara de Comercio del Cusco y la Municipalidad Provincial del Cusco, tiene por finalidad potenciar las fortalezas del Sector Turismo Peruano, empezando la reactivación por impulsar el incremento de arribos a nuestra maravilla natural del mundo: La

Llacta de Machu Picchu.

El Perú Travel Mart se desarrollará en el Centro de Convenciones de la Municipalidad Provincial de Cusco, espacio que reuniera a los más importantes operadores turísticos peruanos: tour operadores, hoteles, líneas aéreas, vuelos turísticos, charters, cruceros, transporte terrestre, trenes, restaurantes, con tour operadores, mayoristas y agencias especializadas internacionales para la comercialización, negociación y promoción de los diversos productos y servicios que se ofrecen en el Perú mediante citas preprogramadas, además de afianzar la comercialización y ampliar la red de contactos.

El Perú Travel Mart contará con la participación de 60 tour operadores de los siguientes mercados: Colombia, Chile, Argentina, Uruguay, Ecuador, Brasil, Panamá, Costa Rica, México, Estados Unidos, España, que en un ambiente estrictamente profesional

Las Dunas, Cusco Restaurants, Explorandes, Tucano Corporation SAC, Hilton Garden Inn Lima Y Cusco, PTS Peru, Amak Peru Lodges, GHL Hoteles, Aranwa Hotels Resorts & Spas, Sumaq Machu Picchu Hotel, Solmartour, Inkaterra, Inkatura Travel, ECS Travel, IncaRail, Condor Travel, Qosqinkatour Eirl, Holiday Inn Lima Airport, Trip360. Travel, Metropolitan Touring Peru, Casa Del Sol Machu Picchu Boutique Hotel, Xima Hotels, Marriott Perú, Apupacha, Fiesta Tours Perú, Pukupuku Travel, Andean Gold Travel & Service, Travel Cusco G, DM



Se promocionará y comercializará destinos turísticos del Perú.

se reunirán con más de 60 empresarios peruanos, además de la exhibición “Despierta en Perú”.

Empresas peruanas participantes

Entre las empresas peruanas se encuentran: Mountain Lodges of Peru, PeruRail, Terres Magiques Titicaca Cruise Line, Jungle Experiences, Punta Sal Suites & Bungalows Resort, Amazon Journeys, Amazon Muyuna Lodge, SE-TOURS, Domiruth Travel Service, Lima Tours, Hotel

Hoteles, Viva Cusco, Costamar Travel, Giardino Tours, Antipode, Holiday Inn Lima Miraflores, Peru Paradise Travel, Iberostar Selection Miraflores, Visita Machupicchu, Kallpa Travel, Peru Leisure Travel, Marfes Tours Peru, Accor.

La vigésima séptima edición del Perú Travel Mart se llevará a cabo de manera responsable aplicando los protocolos de bioseguridad dispuestos a nivel nacional, con la finalidad de buscar la sostenibilidad y reactivación del sector turístico.

“LA CULTURA VERDADERA NACE CON LA NATURALEZA, ES SIMPLE, HUMILDE Y PURA”



Las islas tienen una alta población de aves marinas guaneras, entre piqueros, guanay, entre otros. También hay pingüinos y lobos marinos, ello la convierte en un importante destino turístico.

Uno de los principales paraísos naturales de la región La Libertad, las Islas Guañape, ubicado en la provincia de Virú, recibió el 30 de noviembre último, la certificación del sello Safe Travels, tras verificarse el cumplimiento de estándares internacionales de higiene y bioseguridad ante el covid-19 establecidas por el Consejo Mundial de Viaje y el Turismo (WTTC).

El sello Safe Travels es un distintivo otorgado a los destinos turísticos que cumplen con un conjunto de protocolos establecidos por Organización Mundial de la Salud (OMS). De esta manera el próximo verano 2022, esta área protegida por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp) y perteneciente a la Reserva Nacional Sistema de Islas, Islotes y Puntas Guaneras, garantizará una visita biosegura y sostenible en el nuevo contexto de convivencia social ante el covid-19.

Cómo llegar

Para llegar a las islas Guañape hay que ir de Trujillo a Puerto Morín, aproximadamente unos 45 minutos

La nueva joya de la naturaleza de La Libertad

ISLAS GUAÑAPE



Las Islas Guañape recibieron el sello Safe Travels y ya son un destino turístico seguro ante el covid-19 de la región La Libertad.

de viaje, y de allí en lancha durante unos 40 minutos, rodeando la belleza natural que este nuevo atractivo turístico abre al mundo.

Hábitat de aves guaneras

Las Islas Guañape son el hábitat de una importante población de aves guaneras (cerca de un millón registra-

das) entre piqueros, guanay y pelícanos. También alberga la mayor población de pingüinos de Humboldt y lobos marinos del país, con más de 3,000 ejemplares, incluso se encuentra en la zona de tránsito de ballenas, motivo por el cual son consideradas las joyas de la naturaleza de la región

La Libertad.

Ever Cadenillas, vicegobernador de la región La Libertad señaló que con la entrega del Sello Safe Travels se contribuye a la reactivación socioeconómica sostenible de la provincia de Virú, en beneficio directo de su población local mediante el desarrollo de actividades

relacionadas al sector turístico, como los servicios de guiado, hospedaje y restaurantes.

Joya de la naturaleza

Sernanp considera a las Islas Guañape como "la nueva joya de la naturaleza" por sus atractivos y belleza paisajística. Fue habilitada

al público en 2019 y se espera que se convierte en un importante destino turístico de La Libertad.

"Queremos potenciar el turismo en Islas Guañape y darle a la población el gran balneario que reclama, pero con el respeto de las condiciones para su preservación, sin que priorizar esta actividad conlleve a la afectación de la mayor población de aves guaneras en este sector", añadió la autoridad regional.

Las autoridades de La Libertad manifiestan que las Islas Guañape representan una oportunidad para que la población de Trujillo y Virú puedan hacer empresa en el sector hotelero y restaurantes.

Otros destinos en La Libertad con el sello Safe Travels

Con esta nueva acreditación, ya son varios los destinos turísticos en La Libertad reconocidos como bioseguros ante el covid-19, entre los que destacan el Complejo Arqueológico Chan Chan, las Huacas de la Luna y el Sol, el Santuario Nacional de Calipuy y el Complejo Arqueológico El Brujo.

Asimismo, el Centro Histórico de Trujillo y los balnearios de Huanchaco, el Malecón Grau de Pacasmayo y la playa Malabrigo.

"NO PODEMOS CONOCER EL TURISMO SINO ESTAMOS EN CONTACTO DIRECTO CON ÉL"

EL JAGUAR

ESPECIE EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

El Perú y América conmemoraron el pasado 29 de noviembre el Día Internacional del Jaguar, el felino más grande del continente y considerado en la Declaración de Lima de 2019 como el símbolo de la lucha contra el comercio ilegal de la vida silvestre.

Diversas instituciones como el Ministerio del Ambiente (Minam), el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), el Museo Nacional de Historia Natural, entre otras han saludado esta fecha especial y recordaron la importancia de la conservación de esta especie.

EL CARNÍVORO MÁS GRANDE

El jaguar u otorongo (*Panthera onca*) es el carnívoro más grande de América, solo superado por los osos pardos y polares, con distribución en 18 países. Sin embargo, se estima que el

50% de su presencia en estos territorios se ha perdido, llegando al extremo de desaparecer en El Salvador y Uruguay.

OTORONGO EN EL PERÚ

Este felino, conocido también en el Perú como otorongo, habita principalmente en bosques con densa vegetación y cuerpos de agua, así como en zonas pantanosas, pastizales inundables y bosques secos. En el territorio peruano se localiza en toda la selva baja y premontana hasta 2,000 metros de altitud, en los departamentos de Lo-

reto, Ucayali, Junín, San Martín, Madre de Dios, Cusco, Puno y probablemente en Pasco.

ESPECIE EN EXTINCIÓN

Las causas de su disminución poblacional del jaguar son la deforestación y destrucción del hábitat, la agricultura descontrolada, y el conflicto humano-jaguar cuando este felino es exterminado al ser considerado un peligro para la ganadería de los colonos en la selva.

Otra amenaza es la desaparición o casi extinción de especies que conforman la cadena alimenticia del jaguar, lo que ge-

nera una situación conocida como “defaunación” o existencia de un hábitat de baja calidad para este animal.

DE VITAL IMPORTANCIA

Esta especie es considerada como uno de los indicadores del estado de conservación de los bosques. Un ecosistema saludable se caracteriza por poblaciones viables de jaguares y de las presas de las que se alimenta para sobrevivir. Este felino es considerado por los expertos como una especie ‘sombrija’, dado que su conservación asegura la de otras especies con las que convive.