

JUNIO 2008 AÑO XXVI N° 31



# BOLETÍN

ASOCIACIÓN URUGUAYO JAPONESA  
DE COOPERACIÓN TÉCNICA  
JICA ALUMNI URUGUAY





# Directiva de la AUJCT

Dr. Eduardo Fenocchi.- Presidente de la Asociación  
Médico Gastroenterólogo  
Centro de Cáncer Digestivo  
Instituto Nacional del Cáncer M.S.P.

Dra. Adriana Xalambri.- Secretaria  
Dra. en Derecho y Ciencias Sociales  
M.T.S.S. – Di.Na.Tra.

Dr. Juan Carlos Barranquet.- Tesorero  
Dr. en Veterinaria  
Intendencia de Canelones

Ing. Edison Dejuan.- Vocal  
Ingeniero Químico  
Indfarm Ltda.

Ing. Agr. María Cristina Polla.- Protesorera  
M.G.A.P. Dirección Forestal

Q.F. Elizabeth Cerruti.- Prosecretaria  
I.M.M. Servicio Bromatología

Comisión Fiscal

Cra. Elsa Samacoitz.- Presidente  
Ing. Quím. Ángel Zieleniek  
Dr. Juan Manuel Méndez



# Otra vez en contacto

Es con gran alegría que esta Directiva reedita nuevamente el Boletín que durante algunos años ha estado ausente. Lo hace con la firme convicción que es un instrumento indispensable para comunicarnos, estar al día con los acontecimientos que nos son comunes y como ámbito de participación de todos aquellos socios que deseen participar. El restablecimiento de este boletín cuenta también con el apoyo de JICA, por tratarse de una imprescindible forma de comunicación institucional. La idea es que sea

una comunicación fluida, a través de 2 Boletines impresos por año y un Boletín Digital bimensual, que legará directamente a sus casillas de email. El primer editorial transmite el sentir de unidad que la Directiva y la Comisión de Publicaciones tiene, y que llega a ustedes través de las palabras de uno de nuestros ex becarios, el Dr. Susumu Nisizaki.

Loreley Coccaro  
Comisión de Publicaciones

---

Editorial

## Queremos tu apoyo y compañía

Hace ya muchos años, desde que el 1er becario hizo uso de la hermosa realidad de tomar parte en la aventura de viajar a Japón, para formarse y desarrollarse en alguna disciplina.

Si nos ponemos a analizar las distintas razones, temas o especialidades que nos llevaron a viajar a Japón, nos sorprenderá ese amplísimo universo.

A las distintas directivas e incluso al propio Embajador de Japón en Uruguay, les llama la atención la cantidad de ex becarios que tenemos y los proporcionalmente pocos que concurren, tanto a las reuniones técnicas como sociales.

En esta nueva etapa queremos invitarlos a concurrir, participar y manifestarse. Haremos de la Asociación lo que tú quieras y eventualmente necesites. Queremos demostrarle además, a quienes nos han dado la posibilidad de viajar, nuestro agradecimiento y cuanto nos a servido nuestra estadía en Japón.

Tú, cada uno de ustedes son la asociación de ex becarios, escucharemos con mucha atención tus opiniones y deseos.

A los jóvenes, los ex becarios veteranos anteriores a ti, te podrán guiar y aconsejar,

seremos tus mentores. Si tú creces, crecerá la asociación junto contigo.

En realidad tú eres parte de nuestro capital técnico-intelectual, con el que contamos.

Te pedimos que concurras, que nos acompañes y nos ayudes a justificar el porqué de nuestra institución.

Necesitamos de la experiencia y sabiduría de los más veteranos, pero también de la fuerza creatividad y buena onda de los jóvenes. Los necesitamos a todos, para trabajar integrados, con tus objetivos que serán los nuestros.

Esta editorial no solo pretende o tiene por finalidad la convocatoria, sino la búsqueda de la unión, la amistad y el agradecimiento. Volquemos todos nuestros conocimientos a la sociedad en la que vivimos. Este será también el mejor regalo para JICA y la razón de nuestra existencia.

Susumu

Redactor responsable: Dra. Loreley Coccaro  
Dirección AUJCT: Bulevar Artigas 417 Oficina 601  
Casilla de Correo 12214 Oficina 4  
E-mail: [aujct@adinet.com.uy](mailto:aujct@adinet.com.uy)

# Esta Directiva



El pasado 3 de Abril se procedió a realizar las Elecciones de Autoridades (Comisión Directiva y Comisión Electoral) de nuestra Asociación. En esta oportunidad se logró reunir en una sola lista a muchos compañeros que tenían diferentes inquietudes y muchas ideas. Todo acto eleccionario marca un cambio y más en este caso en el cual se renovaron a todas las autoridades titulares.

Ese cambio de hombres y nombres trae como consecuencia cambios en las formas y en los estilos, lo cual no significa que lo anterior fuera malo, sino que las propuestas pueden cambiar y la forma de poder cumplirlas también.

Seguramente dentro de ese abanico de ideas que cada uno de nosotros tiene existan coincidencias y discrepancias, pero seguramente todas sean positivas para la Asociación.

Teniendo en cuenta que la diversidad de disciplinas que están presentes entre los asociados hace muy difícil elaborar actividades que resulten atractivas para todos, estamos tratando de recibir todas las



iniciativas que se nos propongan, para culminar de planificar la actividad anual.

No queremos que la Comisión Directiva sea la única que trabaje por la Asociación; queremos que todos los socios trabajen por ella. Que todos hagan sus aportes, que acerquen ideas y formas de realizarlas, que se integren a grupos de trabajo para volcar en ellos toda la experiencia adquirida en Japón así como todo lo que posteriormente pudieron realizar en nuestro país.

Dentro de los cambios a los que hacíamos referencia, se encuentra el relacionamiento más directo con JICA. Tan directo es que la Comisión Directiva ha pasado a realizar sus reuniones en la oficina de JICA. Esto permite además una forma de trabajo conjunto mucho más fluido.



El desarrollo de la página web (iniciado en la Directiva anterior) y su puesta en marcha, así como la re-edición del Boletín, fueron actividades que la nueva Directiva impulsó de inmediato. También el cambio en el cobro de la Cuota Social a través de Abitab, lo que facilita el pago desde cualquier lugar del país.

El Concurso Fotográfico «50 Años de la Torre de Tokyo» va a permitir a todos los socios participar del evento, haciéndolos buscar entre los archivados álbumes de fotos y seguramente encontrando en ellos viejos recuerdos.

Queremos una AUJCT grande, unida y donde participen todos; para ello le pedimos a cada socio que acerque a todos los ex becarios no socios para que se unan a esta propuesta.

Los esperamos.

Eduardo Fenocchi  
Presidente

# La Psiconeuroinmunoendocrinología

---

Disciplina que investiga los fundamentos científicos de la relación entre los contenidos de la mente, las emociones y los diversos órganos del cuerpo.

---

En Noviembre de 2007 se realizó una charla sobre Psiconeuroinmunoendocrinología, a cargo de la ex becaria Dra. Ileana Algazi. Muchos de nosotros la conocemos bien y recordamos sus años como Presidenta de nuestra Asociación.

La Dra. Algazi es especialista en Cardiología, Pediatría y Cardiología Pediátrica. Asimismo es Magíster en Psiconeuroinmunoendocrinología de la Universidad Favaloro de Buenos Aires, y ha dictado varios seminarios en la Escuela de Postgrado en la Facultad de Psicología de la Universidad Católica del Uruguay. Es también instructora de Yoga y Directora de CEMAY (Centro de Meditación y Salud Integral. Es de destacar su participación como coautora del libro «Motivación y Salud en los Adultos Mayores».

A efectos de conocer su especialidad, transcribimos sus propias palabras, que resumen la temática tratada en el evento que tuvo lugar en el Ateneo de Montevideo:

«La Psiconeuroinmunoendocrinología es una nueva disciplina que investiga los fundamentos científicos de la relación entre los contenidos de la mente, las emociones y los diversos

órganos del cuerpo. Existe un lenguaje neuroquímico que vincula los principales sistemas reguladores de la biología, como respuesta a las circunstancias psicosocioespirituales y ambientales de cada persona y esto incide directamente en la salud o la enfermedad.

Neurotransmisores, hormonas, moléculas de la inmunidad son agentes de bienestar o de tensión y están estrechamente vinculadas funcionalmente con los contenidos mentales.

El conocimiento de estas relaciones entre mente, cuerpo y estado espiritual de los seres humanos se vuelve indispensable a la hora de prestar asistencia tanto médica como psicológica pero más aún es indispensable para generar en las personas actitudes saludables en la vida cotidiana que puedan significar una prevención efectiva de la enfermedad.»

Su disertación fue acompañada por ilustraciones y esquemas que hicieron sencillo el seguimiento de su desarrollo para todos los presentes. La Dra. Algazi, sembró muchas inquietudes entre los presentes, haciéndonos pensar sobre el encare que hacemos de nuestra vida personal. Sin dudas fue un evento muy enriquecedor.

# Mensaje de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón, JICA, en Uruguay



JICA ha venido trabajando con el objetivo de mejorar los recursos humanos a través de sus diferentes modalidades de Cooperación Técnica. Como todos saben, la asistencia que JICA destina a los países de renta media, como el Uruguay, ha ido disminuyendo, y está en nosotros hacer un uso efectivo y eficiente de estos recursos. Es por eso que JICA en el Uruguay colabora principalmente a través de los Programas para la recepción

de Becarios Extranjeros en Japón, y el Envío de Voluntarios Senior Japoneses al país.

En el marco del Programa de Becas, son más de 1000 los becarios que han participado en capacitaciones o seminarios en Japón. Cada participante es un destacado referente, designado por el Gobierno Uruguayo a propuesta de su respectiva institución.

Es así, que el alcance de las actividades desempeñadas por la Asociación Uruguayo Japonesa de Cooperación Técnica, AUJCT, en los ámbitos del fortalecimiento de los recursos humanos y la seguridad humana, será cada vez más importante.

Las expectativas depositadas en la AUJCT son muy alentadoras, y no sólo incluyen el fortalecimiento del vínculo entre sus miembros, sino también la promoción del desarrollo de la sociedad uruguaya, con el objeto de compartir los

conocimientos y experiencia. En este sentido, confiamos en que la Asociación se convierta en una institución de referencia cada vez más sólida, que contemple aún más las reales necesidades del país, a través de la búsqueda que nuevos emprendimientos y desafíos.

Para cumplir con los objetivos, es esencial la creación de mayores ámbitos de participación activa para incentivar el crecimiento de la membresía.

Sabemos que no es fácil lograr un cambio de la noche a la mañana, pero JICA en Uruguay está dispuesta a colaborar para el cumplimiento de las metas.

Agradeciendo la colaboración que ha venido realizando la AUJCT, reitero nuestro compromiso de trabajar juntos para construir «Un mejor mañana para el Uruguay».

Lic. Shigeru Takagi  
Representante Residente

# Desde Yamato

## Kendo-Iaido Dojo



Queríamos brindarles en este espacio una breve reseña acerca de las artes marciales del kendo y el iaido que se practican actualmente en Uruguay, y de esta manera contribuir con nuestro objetivo principal que radica en la práctica y la promoción de las mismas.

El kendo es un gendai budo, un arte marcial japonés, en el que se utiliza una armadura (bogu) y un sable de bambú (shinai). Deriva del kenjutsu, arte marcial que se realizaba con katana, o sable japonés. Se lo conoce también como «esgrima japonesa». El nombre proviene de ken: espada y do: camino, vía.

El iaido es una disciplina física y mental, no combativa, siendo quizá la más filosófica de las artes marciales japonesas, en la que se practica el manejo de la katana. Hoy en día el practicante utiliza un bokken (espada de madera) o un iaito, muy similar a una verdadera katana pero sin el filo propio de ésta.

A través de la práctica de estas disciplinas se busca un perfeccionamiento tanto físico como espiritual. Disciplinar el carácter, cultivar un espíritu vigoroso, esforzarse por mejorar, apreciar la cortesía y el honor son algunos de los principales objetivos buscados mediante el entrenamiento.

El kendo y el iaido son disciplinas relativamente nuevas en el Uruguay -la práctica del kendo cuenta con apenas diez años en el país-, y ambas se encuentran en pleno proceso de desarrollo. De todas formas, es importante señalar que Uruguay ha tenido logros a nivel internacional en lo que refiere a la disciplina del kendo. La delegación uruguaya consiguió en el Campeonato Sudamericano de 2006 el segundo lugar, y el cuarto lugar en el realizado en el año 2007.

Asimismo, es de destacar la gran contribución al kendo y al iaido nacionales, que vino de la mano de JICA. La misma permitió la llegada a nuestro país de Ikushi Kubo Sensei (Kendo Séptimo Dan, iaido Séptimo Dan) y su esposa Ikue Kubo Sensei (Kendo Quinto Dan, iaido Quinto Dan), quienes, con su estadía de seis meses (desde



septiembre de 2007 a marzo 2008) enriquecieron en gran medida la práctica de estas artes en el país.

En la actualidad nos encontramos en un momento de gran trascendencia para Yamato Kendo-laido Dojo y para el kendo en general en Uruguay, ya se está preparando el plantel nacional para participar en el próximo Campeonato Sudamericano, a realizarse en julio de 2008 en la ciudad de San Pablo (Brasil). Durante el mismo también se tomarán exámenes de grado. Este año el Campeonato reviste una importancia particular, además, ya que es la primera vez que la delegación uruguaya contará con un gran número de

participantes (15 en total, con miembros de ambos dojos) y, también, que se conforma el equipo femenino dentro de la selección.

Este evento supone un desafío para un arte marcial de poca difusión en el país, con el cual el grupo se compromete. De esta manera, nos encontramos buscando distintas alternativas que permitan que la mayor cantidad de practicantes pueda participar en el Campeonato y rendir exámenes para avanzar de grado. De esta forma, con los logros esperados por este grupo, se contribuirá al fortalecimiento y desarrollo del kendo, y también del iaido, en el Uruguay.





# Del Gagaku al Kyogen

La foto de la portada fue extraída de la revista Nipponia N° 22 del año 2002 en la que se desarrolla un artículo sobre el «gagaku», que es un estilo de música y danza artística que se representaba especialmente para la corte imperial.

En sus comienzos el pueblo no podía presenciar esas actuaciones, por estar éstas reservadas a la casa imperial. Actualmente es el Departamento de Música de la Oficina de Ceremonias de la propia Casa Imperial el responsable de mantener viva esta tradición, admitiendo a sus alumnos a través de un examen de ingreso y siete años de estudios. La meta del departamento es preservar el Gagaku como arte escénico herencia de las antiguas culturas de Asia.

El Gagaku es el punto de partida para el desarrollo de variados artes escénicos y musicales, tales como el Noh, (que integra canciones melodías, bailes y narraciones), y el Kyogen que consiste en una comedia teatral con guiones que satiriza aspectos sociales a través de las épocas.

Ambos estilos teatrales son las únicas formas de teatro en el mundo que han sido transmitidas de padres a hijos y de maestros a discípulos durante más de 650 años. Específicamente el teatro Noh fue



galardonado por la UNESCO en el año 2001 en la primera «Proclamación de obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad». Nuestro país tuvo el privilegio de presenciar una representación de Kyogen, el día 2 de Marzo del corriente año, en la sala del Teatro Solís, la que fue posible gracias al auspicio de la Embajada del Japón en el Uruguay. Allí pudimos disfrutar de dos obras presentadas, en las que destacan los movimientos exagerados y las pronunciaciones marcadas por parte de los actores, que les permiten interpretar, generalmente, temas de carácter cómico. Lo que se privilegia es el «hacer reír al público». Su concepto básico es que «lo más sencillo es lo más

bello». Por esta razón el Kyogen no utiliza escenografías decorativas, ni instrumentos, ni efectos sonoros, sino que los actores utilizan su movimiento corporal y su voz como medio para comunicarse y recrear la escena completa.

Este esfuerzo, realizado por la Embajada de Japón refiere a la conmemoración del Primer Centenario de la inmigración japonesa en Uruguay y Brasil, y sus ochenta años en Venezuela. En coincidencia con estas fechas, es que la Asociación de Artistas de Teatro Nohgaku de Japón presentaron en estos países obras de Kyogen, con el objetivo de profundizar en ellos las relaciones amistosas que ya existen entre nuestros pueblos.

# En la Escuela Japón

## SALA DE COMPUTACION

La Asociación Uruguayo-Japonesa de Cooperación Técnica donó a la Escuela Japón de la ciudad de La Paz (Tiscornia y Javier de Viana), el equipamiento completo para el Salón de Computación de dicha escuela. Fueron entregados 3 equipos completos de computación, con su respectivo software, impresora, conexión de red y acceso a internet.

El acto de inauguración se realizó el día sábado 12 de Mayo del 2007 y contó con la presencia de numerosos socios de la AUJCT, autoridades de la enseñanza, padres y alumnos, la directora de la escuela Sra. Cristina Cappi y el Intendente de Canelones Dr. Marcos Carámbula.

## AUDIOVISUAL SOBRE JAPON

La Asociación Uruguayo-Japonesa de Cooperación Técnica coordinó con la Embajada de Japón en Uruguay la proyección del audiovisual «Presentación de Japón (Geografía y Cultura)», a cargo del Departamento Cultural de la Embajada del Japón.

Esta proyección se realizó el día martes 13 de Noviembre del 2007, en la Escuela Japón de la ciudad de La Paz y fue seguido atentamente por todos los alumnos de 4º, 5º y 6º años, así como por las maestras.



Vista del salón acondicionado con las computadoras e impresora donadas.

La Sra. Directora de la Escuela  
Japón de La Paz, junto a nuestra  
asociada Dra. Nelly Maedo



Los alumnos durante la exhibición de videos japoneses.



## El Primer Ministro de Japón

El 27 de setiembre de 2007 fue electo como nuevo Primer Ministro de Japón el Sr. Fukuda Yasuo, presidente del Partido Liberal Demócrata.

Fue en el año 1885 que se estableció el primer Gabinete en Japón, ocupando en ese entonces el puesto de Primer Ministro el Sr. Ito Hirobumi.

El Sr. Fukuda Yaseo es hijo de Fukuda Takeo, (quien ocupó el mismo cargo en el período 1976 a 1978, cuando tenía la misma edad que su hijo). Nació en 1936 en Takasaki, provincia de Gunma, estudió Ciencias Políticas y Empresariales en la Universidad de Waseda, es casado y tiene tres hijos.

Según la prensa, el pueblo japonés lo llama «el señor del sentido común», porque refleja una imagen de aplomo y pragmatismo. Durante años

se dedicó a trabajar para la petrolera Maruzen (actual Cosmo Oil), siendo trasladado a Estados Unidos por su fluido conocimiento del idioma inglés.

Es de resaltar que fue el ministro portavoz del Gobierno Japonés que más ha durado en el cargo, un total de tres años y medio, entre Octubre del 2000 y Mayo del 2003

El principal desafío que deberá enfrentar será el programa nacional de pensiones. También se lo considera uno de los personajes de la escena política con más conciencia acerca de la importancia de mantener buenas relaciones con China.



# SUSHI: SINÓNIMO GASTRONÓMICO DE JAPÓN EN EL MUNDO

A poco de llegar a Japón el viajero descubre que la gastronomía japonesa es muy variada, en sabores, colores, aromas, productos. Sin embargo, en el mundo, a lo que Uruguay no es ajeno, persiste la idea de que el sushi es casi el único plato japonés.

Lo cierto es que el sushi es sin duda el más popular en el mundo de los platos japoneses. Es también sinónimo de sofisticación gastronómica así como de creatividad. El mundo occidental ha sabido recibirlo con gran entusiasmo. En todas partes a los productos y presentaciones tradicionales del sushi, se les agrega el toque local, incluyendo en la preparación ingredientes y sabores propios de otras regiones, que no son parte de la cocina japonesa. Así nacieron por ejemplo el «california roll» y el «new york roll».

## BREVE HISTORIA DEL SUSHI<sup>1</sup>.

Podemos rastrear los orígenes del sushi en el Sudeste Asiático, donde la técnica de salar y fermentar con arroz el pescado, como forma de conservación fue usada durante siglos. En China desde el siglo II de la era cristiana, también se usaba una técnica de conservación similar. Esta técnica llega a Japón entre los siglos VII y VIII, y es conocida como Narezushi. Consistía en una mezcla de pescado y arroz, con vinagre y sake, que se dejaba fermentar por un largo período. Posteriormente el arroz era descartado, ya que solo se usaba como conservante, comiéndose solo el pescado. Era una comida de días festivos, y en cada región de Japón se desarrollaron versiones propias.

En los siglos siguientes se desarrollaron distintas técnicas de fermentación, que cada vez requerían menos tiempo, llegando a las formas de sushi a partir de vinagre fresco y arroz cocido, con sabores más suaves, y por tanto más populares.

Durante siglos el pescado crudo cortado en finas láminas, sashimi, se consumió en Japón. Sin embargo, recién a



principios del siglo XIX se combinó el pescado crudo con el arroz, dando lugar al conocido como sushi estilo Edo, que es hoy mundialmente conocido. Su creador fue el chef Yohei Hanaya, como una forma de lo que hoy conocemos como fast food, ya que la idea era que se comiera con las manos en forma rápida, al paso. Su invento es el nigiri sushi, o sea sushi moldeado a mano, que consiste en una cantidad de arroz avinagrado, cubierta con una lámina de pescado crudo, con un toque de wasabi, y que originalmente era de gran tamaño.

Desde allí hasta ahora el sushi ha evolucionado y cambiado de gran forma, adaptándose a diferentes paladares, incorporando ingredientes

y combinaciones de los mismos muy variadas, que van mucho más allá del pescado crudo. Hoy es común encontrar sushi con otros productos del mar como mariscos, pero también con frutas, incluso íntegramente vegetarianos. El elemento común en todos es el arroz avinagrado (shari).

### VARIEDADES DE SUSHI

El sushi reconoce hoy una inmensa variedad, fruto de la tradición y la creatividad de los chefs.

Una de las dos variedades más conocidas es el nigiri sushi ya mencionado, que consiste básicamente en un canapé de arroz moldeado recubierto por una lámina de pescado crudo o también grillado (salmón, atún, congrio, calamar, pulpo, etc.), camarones o huevos<sup>2</sup>. La segunda variedad es el maki sushi, también conocida por su nombre norteamericano como roll. Consisten en rollos de arroz rellenos de las más diversas formas (pescado, vegetales, combinaciones, etc) y envueltos en alga nori. Una variación de este es el uramaki, en el cual el alga nori va dentro del rollo y no en su exterior.

### BEBIDAS PARA MARIDAR EL SUSHI.

Dada la variedad de ingredientes que hoy se utilizan en el sushi, lo que origina una compleja mezcla de sabores básicos: dulce, amargo, ácido, salado y picante en base a productos frescos, no resulta sencilla la elección de la bebida que logre el maridaje perfecto con el plato. Tradicionalmente, se lo acompaña con bebidas típicamente japonesas, como el té verde o como el sake (vino de arroz) tanto frío como caliente. Sin embargo, en el mundo entero se lo combina con bebidas no tradicionales japonesas, como la cerveza, que resulta un buen contrapunto con la frescura de los ingredientes y sobretodo con el picante del wasabi.

En cuanto a los vinos, los que mejor combinan con la suavidad de los vegetales y el pescado fresco, son los blancos, especialmente los ligeramente secos y los frutados, como un Sauvignon Blanco o un Chardonnay. Finalmente, el champagne es, sin duda, un gran compañero del sushi, por su frescura y aromas.

### SUSHI AWARDS 2007

En octubre de 2007 se celebró en Londres esta competencia, entre los considerados máximos chefs de sushi actualmente en el mundo.

El ganador del Sushi of the Year Awards 2007 resultó el Sr. Masashi Ogaja, Chef Principal del restaurant Azahizushi, ubicado en la Prefectura de Miyagi, en Japón.

La creación por la que recibió el premio se denomina «Golden Shooting Star», Es 100% vegetariana y sin embargo recrea el sabor tan apreciado de la aleta de tiburón. Combina productos tales como algas, jarabe de frutas, palta y hojuelas de maiz congeladas.

---

Texto y fotos: Adriana Xalambri Medici

(Endnotes)  
1Articulo

elaborado en base a: Eat Japan: Alla bout Japanese food. History of Sushi by Masayoshi Kazato. Vol 1; [www.sushiencyclopedia.com](http://www.sushiencyclopedia.com)

<sup>2</sup>, Revista El Gourmet.com n° 16 noviembre de 2007.

# Concurso de Fotografía

En el próximo mes de Diciembre (día 7) se celebran los 50 años de la inauguración de la Torre de Tokyo; con tal motivo, la Asociación Uruguayo – Japonesa de Cooperación Técnica ha decidido organizar una Concurso Fotográfico dedicado a dicha conmemoración.

Las Bases de dicho Concurso se publicarán próximamente, pudiendo participar todos los asociados. Los detalles, así como los integrantes del Jurado y Premios serán brindados a la brevedad.

Desde ya los convocamos a participar, pudiendo comenzar a rescatar las fotos que sin duda todos los ex becarios tienen.

LA DIRECTIVA





# Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA)

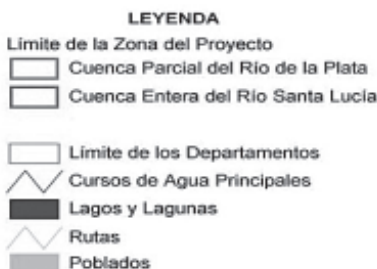
## PROYECTO SOBRE FORTALECIMIENTO DE LA CAPACIDAD DE GESTIÓN DE CALIDAD DE AGUA EN MONTEVIDEO Y ÁREA METROPOLITANA

En respuesta a una solicitud del Gobierno de la República Oriental del Uruguay, el Gobierno de Japón decidió realizar un proyecto sobre Desarrollo de la Capacidad para la Gestión de Calidad del Agua en Montevideo y el Área Metropolitana, y confió el estudio a la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA).



JICA seleccionó y envió un equipo de estudio, liderado por el Sr. Keiji Sasabe de CTI Engineering International Co., Ltd., a Uruguay entre Octubre de 2003 y Enero de 2007.

El equipo desarrolló múltiples actividades con los Organismos oficiales relevantes del Gobierno Nacional y Gobiernos Departamentales teniendo como producto un Plan Maestro de Gestión de la Calidad del Agua en la Cuenca del Río Santa Lucía.



La Ciudad de Montevideo, y su Área Metropolitana, se integra con el aditamento de Montevideo Rural y los Departamentos de Canelones y San José. La Cuenca del Río Santa Lucía es la cuenca que comprende esa Área Metropolitana mayor, incorporando también a los Departamentos de Florida y Lavalleja. El área de la Cuenca, de 13,482 km, representa aproximadamente un 10 % del territorio nacional, y una población de cerca de 2 millones de habitantes, más del 60% de la población total de la nación, se concentra en esta cuenca.



Una de sus características relevantes por excelencia es constituir la fuente de agua potable para la población del sur del país. El Área del Proyecto cubrió la Cuenca del Río Santa Lucía, y complementariamente un espacio costero menor de la Cuenca del Río de la Plata entre el Arroyo Cufre (Departamento de San José) y el Arroyo Pando (Departamento de Canelones).

En el Río Santa Lucía hay aguas limpias para proteger, como se verá más adelante en este Resumen Ejecutivo y hay otras que están en proceso de deterioro. Las causas del deterioro del ambiente acuático del Área Metropolitana son: las crecientes cargas domésticas, los descargas industriales producidas por la concentración de fábricas; el vertido ilegal de residuos sólidos de las zonas urbanas, y las actividades agrícolas con el uso de fertilizantes y productos químicos en las áreas rurales, sobre las fuentes de agua potable. Debido a los cambios de las condiciones del medio ambiente acuático durante los últimos años, las agencias gubernamentales nacionales y locales, las empresas y las organizaciones de la sociedad civil, están comenzando a hacer estudios y contribuciones para la determinación e implementación de medidas dirigidas a la mejora de la calidad del agua.

Para el seguimiento del Proyecto se creó un Comité de Supervisión presidido por el Ministro de Vivienda, Ordenamiento Te-

rritorial y Medio Ambiente, integrado por representantes de su Ministerio (MVOTMA), principalmente de la Dirección Nacional de Medio Ambiente (DINAMA), de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto de la Presidencia de la República (OPP), de la Dirección Nacional de Hidrografía (DNH) del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, de Obras Sanitarias del Estado (OSE) y de las cinco Intendencias Municipales de la Cuenca del Río Santa Lucía (Montevideo, Canelones, San José, Florida y Lavalleja).

Desde el inicio el Equipo Conjunto promovió la coordinación contando con la colaboración de las instituciones nacionales relacionadas con el agua, las Intendencias Municipales, las instituciones educativas y las organizaciones de la sociedad civil. En general todas las organizaciones contribuyeron en forma significativa con el desarrollo del Proyecto. El Equipo del Proyecto DINAMA-JICA, localizado principalmente en Montevideo, promovió exitosamente varias acciones en los cinco departamentos de implementación del Proyecto.

Los proyectos piloto que integran el Proyecto se concentraron en: el Desarrollo de la Capacidad y Fortalecimiento de la Coordinación (incluyendo la Parte Estratégica de la Gestión, la Gestión de Fuentes de Contaminación y el Monitoreo de la Calidad del Agua Ambiental y el Fortalecimiento de la Coordinación

entre las Agencias Relevantes), el Establecimiento de un Sistema de Información de Calidad de Aguas, la Creación de un Manual de Gestión de Aguas Residuales Industriales y del Fortalecimiento de la Coordinación, la Creación de un Manual para el Diseño de Redes de Monitoreo y Muestreo y la Promoción de la Difusión, la Educación y la Participación Pública.

Fue desarrollado un Plan Maestro Integrado, que pudiera respaldar el proceso de fortalecimiento de los Organismos Oficiales relacionados con la gestión de calidad del agua de Montevideo y su Área Metropolitana, definida a los efectos del Proyecto. El Plan Maestro Integrado está formado por una serie de planes de acción que establecen «quién» hace «qué», «cuándo», «cómo» para cada una de las actividades concretas de la gestión de calidad del agua.

En el marco de este Proyecto concurren a Japón Técnicos de todas las Instituciones involucradas, en actividades de Cursos o Visitas sobre todos los tópicos incluidos en el Plan.

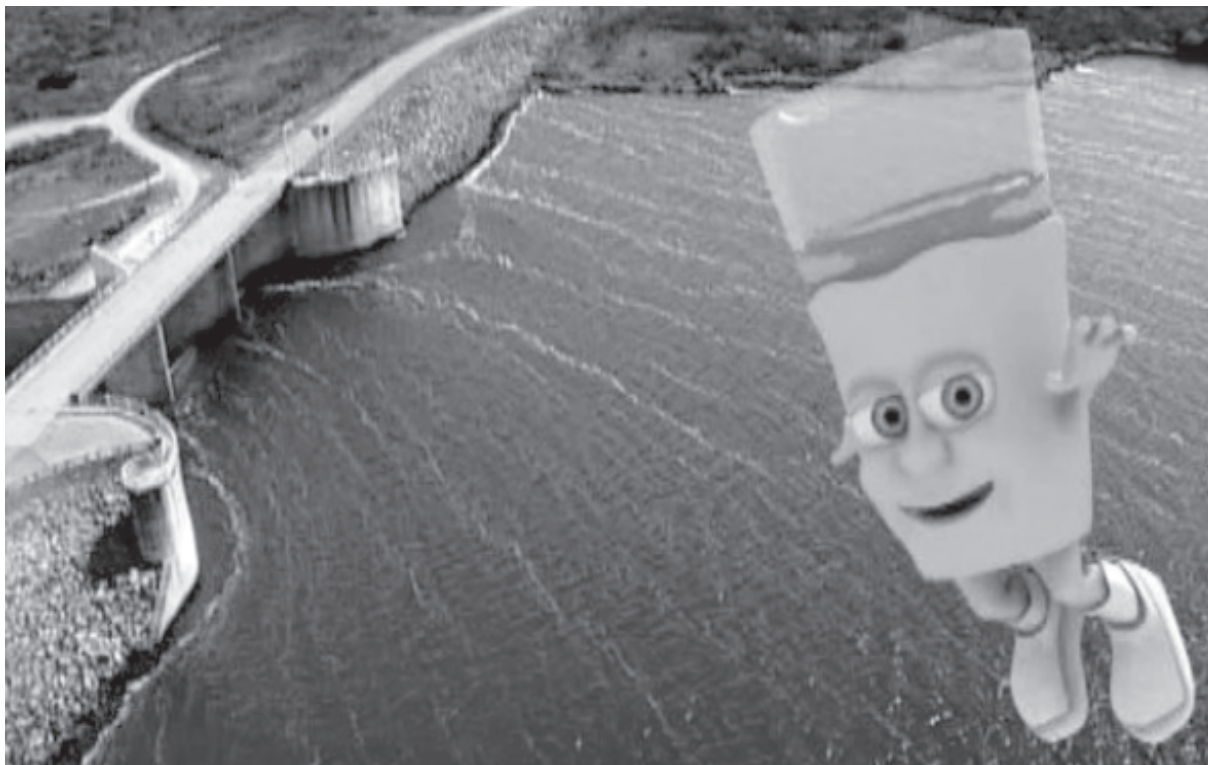
También la contribución del Gobierno de Japón aportó material de laboratorio para la DINAMA y las Intendencias involucradas, material gráfico de diverso tenor y complejidad y medios audiovisuales para la más amplia difusión en la cuenca toda.

Gran parte de los documentos y productos del proyecto pueden ser visualizados en la página [www.dinama.gub.uy](http://www.dinama.gub.uy).

Las enseñanzas más relevantes «apropiadas» por el Proyecto tomando como base la experiencia japonesa pueden resumirse en: i) la incorporación del **enfoque de cuenca** para el manejo de un recurso hidrográfico de primera magnitud; ii) la efectiva **coordinación e interacción interinstitucional**; iii) la **participación ciudadana** a niveles relevantes en términos de integración plural y de amplia representatividad; iv) la descentralización y **desconcentración de la gestión en el territorio**, v) la generación de **sistemas de evaluación y seguimiento integrados** de la calidad de agua y vi) la instrumentación de una **red de laboratorios interconectados** y actuando en acciones coordinadas y compartidas **generando información disponible una red** de uso institucional con sectores

de acceso libre a la población general lo que da transparencia a la gestión y empodera aún más a la ciudadanía en su ejercicio del principio del derecho-deber de velar por la preservación de un recurso natural inestimable como el agua.

Actualmente se encuentra en trámite el avance del Proyecto en una segunda etapa que profundice lo actuado y permita alcanzar nuevos objetivos establecidos en el Plan Maestro, así como en base a la evaluación de lo actuado, corregir y redireccionar las acciones a futuro.



«VASITO» - Mascota diseñada como relator en los medios audiovisuales preparados y elaborados por el proyecto para su difusión en las Comunidades Escolares y de Padres de todas las Escuelas de la Cuenca del Santa Lucía.





El Castillo de Osaka fue erigido en los finales del siglo XVI. El castillo (edificio en esta fotografía) fue reconstruido en 1931. El Parque Empresarial de Osaka (OBP) mira hacia el castillo, simbolizando la nueva dirección tomada por la ciudad. (Foto: Ogawa Hiroyuki)



Actual e-mail: [aujct@adinet.com.uy](mailto:aujct@adinet.com.uy)

Nuevas direcciones: [aujct@aujct.org.uy](mailto:aujct@aujct.org.uy)  
[tesoreria@aujct.org.uy](mailto:tesoreria@aujct.org.uy)  
[secretaria@aujct.org.uy](mailto:secretaria@aujct.org.uy)