

Junio 2009 AÑO XXVI N°33



Asociación Uruguayo Japonesa  
de Cooperación Técnica  
JICA Alumni Uruguay

BOLETÍN



25 AÑOS  
DE NUESTRA  
ASOCIACIÓN

## CONTENIDO

Editorial: Un Cumpleaños Feliz.....	1
...Y Todo esto Sucedió en 25 años .....	2
25 Años de la AUJCT: Los Primeros Pasos.....	4
Recuerdos de mi Gestión ....	6
El Sector Forestal Uruguayo y la Cooperación Japonesa..	8
Cáncer Colo-Rectal: Prevención y Detección Precoz .....	12
La Dirección Nacional de Bomberos y la Cooperación Japonesa .....	15
Hacia una Nueva Dinámica de Relaciones Económicas entre Uruguay y Japón ....	12
Reflexiones de un Ex Becario.....	22
De Libros y Películas .....	28
Comer bien para vivir más .....	30
Visita a la Bodega H.Stagnari .....	34
Destino Japón: Okinawa..	35



## 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

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

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

Pablo Cura Hochbaum  
*Vocal*  
C.O.C.A.P.

## Comisión Fiscal

Cra. Elsa Samacoitz  
*Presidente*

Ing. Quím. Ángel Zieleniek  
Dr. Juan Manuel Méndez

*Encargada de Boletín:* Dra. Loreley Cóccaro

*Encargado de Página Web:* Pablo Cura Hochbaum

## Dirección:

Bvar. Artigas 417 Of. 601  
C.P. 11300, Montevideo  
**Fax:** (598-2) 710-3917





## Editorial

# UN CUMPLEAÑOS ESPECIAL

**E**ste año 2009 nos encuentra celebrando los 25 de años de aprobación de los Estatutos de la Asociación. Todo había comenzado en Diciembre de 1982, cuando se celebró la primera reunión entre 27 ex becarios de Japón, quienes “...deciden fundar una asociación civil que se denominará Asociación Uruguayo-Japonesa de Cooperación Técnica (AUJCT)...”. Esos socios, consagrados como Socios Fundadores querían que esta institución pudiera “...reunir y representar colectivamente en Uruguay a todas las personas que hayan estado en Japón por becas o misiones técnicas...”.

En esa reunión se decidía también iniciar el camino de la elaboración de estatutos; luego de casi 2 años de tramitación, fue un 9 de Agosto de 1984 cuando finalmente se culminaron los mismos y el Ministerio de Justicia aprobaba los Estatutos y otorgaba la Personería Jurídica.

Esta Comisión Directiva ha sentido la necesidad de ho-

menajear a los Socios Fundadores, quienes “imaginaron” a la Asociación y le dieron los instrumentos legales necesarios para poder cumplir con sus fines. Dentro de ellos, quiero destacar los puntos II – II – IV- V - VI – VII y VIII del Artículo 1º de los Estatutos, donde se pone especial énfasis en “...Ofrecer información a estudiantes, becarios...” “...organizar, promover conferencias, debates, reuniones sociales...” “..promover el intercambio de información...” “mantener comunicación constante con JICA...” “...publicar boletines...”.

Estos puntos son los que hemos tratado de desarrollar en este período de gestión, con mucho esfuerzo, con dificultades, pero también con muchas ganas. Este Boletín llega a vuestras manos gracias al trabajo de varios socios que comprometen horas en buscar la nota o el artículo que pueda ser publicado y que igual que los Fundadores, tratan de mantener vivo el espíritu que ellos nos legaron.

A todos ellos, así como a los Socios Activos que pagan su cuota y participan de las diferentes actividades, va también nuestro reconocimiento, ya que es entre todos que seguimos existiendo y es entre todos que podemos seguir creciendo.

El próximo viernes 7 de Agosto, en el Salón Flamingo del Hotel Riviera, vamos a festejar estos 25 años con una Cena Show, a la cual queremos que todos concurren ya que se está diseñando un programa con muchas sorpresas.

Queremos que las “Bodas de Plata” queden en el mejor recuerdo. Contamos con ustedes. ☺

EDUARDO FENOCCHI  
PRESIDENTE



## Editorial

# ...Y TODO ESTO SUCEDIÓ EN 25 AÑOS

Nuestra asociación festeja sus 25 años. Durante dicho periodo se ha ido asentando, afirmando, creciendo. Su evolución se aprecia desde el número de sus integrantes, hasta el rol que se ha forjado para con los nuevos becarios y ex becarios, y en su compromiso activo en el apoyo a determinadas causas. Mucho ha sucedido en este tiempo, y vale la pena reparar lo acontecido.

En primer lugar debemos destacar los lazos que se han forjado con los sucesivos embajadores y el personal de la embajada. Recordamos especialmente al Sr. Takehiko Imasu, quien fue responsable de enviarnos a muchos de nosotros a ese increíble destino que es Japón, y al que agasajamos en 1999 en ocasión de su retiro.

En segundo lugar, es imprescindible resaltar las excelentes relaciones que unen a nuestros países. En el año 1989 el Presidente Sanguinetti visitó aquel país por primera vez. Pero la prime-

ra visita de la Familia Imperial de Japón se concreta a través de la Princesa Sayako en el 2002 en el marco de las conmemoraciones de los 80 años de relaciones diplomáticas entre ambos países. Entre los acontecimientos durante su permanencia, le dedicamos un especial recuerdo a la inauguración del Jardín Japonés. Por esta conmemoración el Presidente Jorge Batlle había visitado Japón en abril de 2001, siendo galardonada nuestra Primera Dama por su trabajo "Todos por Uruguay". Posteriormente recibimos a Su Alteza Imperial, la Princesa Takamado, al celebrarse los 100 años de la inmigración japonesa en el 2008.

En todos estos años, también se han concretado proyectos de asistencia de diversa índole por parte de JICA. Recordamos por ejemplo el asesoramiento brindado al Instituto Nacional de Colonización; el de Cooperación Técnica para el Mejoramiento Genético de Especies Forestales en el INIA, los estudios de Explotación de

Minerales Metálicos en San José y de Calidad de Aguas de Montevideo y Área Metropolitana entre muchos otros. Especialmente recordamos el Proyecto, aún en gestión, llevado a cabo por el Centro de Cáncer Digestivo, que gestó una visita para que conociéramos el trabajo allí efectuado en materia de prevención y detección precoz del cáncer colorectal.

Muy diversas actividades fuimos desarrollando, y de ese modo fuimos descubriendo diversas disciplinas deportivas y artísticas. Disfrutamos de demostraciones de Aikido y de Kendo, asomándonos al mundo de las artes marciales. Presenciamos una representación de Gagaku y también de otras expresiones del arte como el Taiko y Koto. Asimismo, asistimos a una muestra de Cometas y de Trompos que inundaron de color el Museo de Historia del Arte.

Durante estos 25 años, disfrutamos del intercambio con nuestros socios y amigos, que generosamente nos

dieron charlas sobre temas de lo más dispares, abriéndonos la perspectiva hacia áreas ajenas a las de cada uno. Aprendimos un poquito sobre el “omega 3”, y de las Plantas transgénicas; conocimos una especialidad que nos abarca a todos, aún siendo impronunciable como lo es la “psiconeuroinmunoendocrinología”; descubrimos cómo se protegen las Invencciones en el Uruguay; qué es la fibra óptica y su utilidad, y visitamos el Canal 10 para comprender los cambios que constante-

mente se dan en las comunicaciones, y en especial en materia de televisión digital. Disfrutamos también de visitas didácticas, como la del Puente sobre el río Santa Lucía o el Jardín Japonés y nos maravillamos escuchando las historias de los inmigrantes japoneses con su nostalgia, sus penas y sus alegrías. Todo esto lo fuimos viviendo de la mano de nuestros asociados.

Finalmente, recordar que desde el 2008 pasamos a colaborar con la escuela Japón

de La Paz. Esta actividad no sólo permite contribuir humildemente con esta Institución, sino que nos llena de satisfacción por la forma en que nuestro apoyo es recibido.

Por haber recorrido el camino juntos, les damos las gracias a todos ustedes, que han acompañado este crecimiento, participado de todos estos acontecimientos señalados, y han aportado ideas y entusiasmo. ☺

LORELEY COCCARO

## NUEVO REPRESENTANTE DE JICA LLEGA A URUGUAY

El pasado 11 de Mayo llegó a Montevideo el Lic. Yoshikatsu Sato, nuevo Representante Residente de JICA Uruguay, quien sustituye al Lic. Shigeru Takagi el que culmina su misión en nuestro país. A este la AUJCT le agradece enormemente el apoyo y la colaboración recibida durante su gestión en Uruguay; al Lic. Sato, le damos la más cordial bienvenida. A continuación reproducimos su mensaje, donde se presenta y relata sus objetivos al frente de la oficina local de JICA.

*“Mi nombre es Yoshikatsu Sato. Tengo 51 años. Tengo 4 hijos. Vine a Montevideo con mi esposa y cuarto hijo. Mi esposa es japonesa nacida en Bolivia.*

*Mi experiencia de trabajo en el área de la cooperación internacional es primero como Voluntario y luego como Coordinador de Voluntarios. Estuve seis años en Bolivia y dos en Nicaragua. Mi jefe en Nicaragua fue el ex-director de JICA en Uruguay*



*Sr. Takagi. Y ahora vine aquí como su sucesor. Siento que es algo más que una simple coincidencia. ¿No lo creen ustedes también?*

*Cambiando de tema, parece que la cultura uruguaya tiene una atractiva combinación, el patrimonio y la ciudad moderna, el tango y el gaucho, también es famoso por su vino y la carne. Tenía una idea acerca de este país cuando estaba en Japón, pero la realidad va más allá de mi imaginación. Esto significa que es mucho más agradable de lo que yo imaginé.*

*Por último, deseo contar un poco sobre mi trabajo. Yo vine a Uruguay con dos objetivos. El primero de ellos es colaborar en resolver los problemas de escala mundial. La contaminación atmosférica, del agua, el calentamien-*

*to global; la Tierra esta gritando de dolor. Me gustaría que nosotros los japoneses y el pueblo uruguayo trabajemos juntos para resolver estos problemas. El segundo objetivo es la gratitud. Después de la Segunda Guerra Mundial, Japón recibió el apoyo de muchos países y organizaciones internacionales. Como resultado de ello, Japón ha podido reconstruir la infraestructura. Actualmente, vivimos con tranquilidad gracias a estos apoyos.*

*Finalmente tomando en cuenta lo que mencione anteriormente, poco a poco, paso a paso, me gustaría trabajar junto con ustedes.” ☺*

**Yoshikatsu Sato**  
Representante Residente  
JICA Uruguay



## 25 AÑOS DE LA AUJCT LOS PRIMEROS PASOS

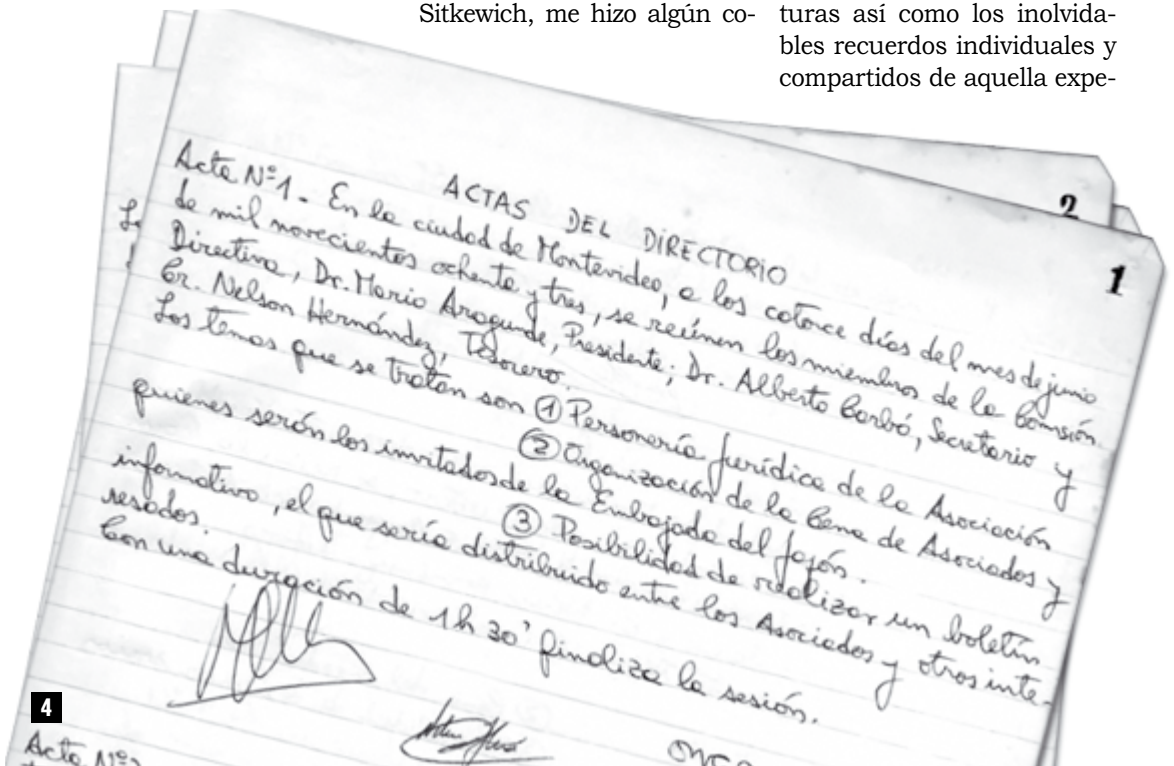
Cuando uno regresa de un país distante, del otro lado del planeta, con diferentes tradiciones y costumbres, pero sobre todo tan extraordinario y con tan rica historia como Japón, no pasa mucho tiempo en darnos cuenta, en tomar conciencia que nosotros también experimentamos un cambio; hemos incorporado a nuestras profesiones mayor conocimiento y nuevas tecnologías; pero además hemos aprendido mucho de la vida

y las relaciones humanas, de sus valores, todo ello internalizado en un corto plazo pero vivido con gran intensidad.

En 1980 coincidimos en Japón con el Dr. Alberto Carbó y en nuestros encuentros, en alguna de tantas conversaciones, en forma pasajera, sin mayor trascendencia mencionamos el hecho de que no había una asociación u organización que nos agrupara como ex becarios del Japón en Uruguay. En mi viaje de regreso, otro médico, el Dr. Alberto Sitkewich, me hizo algún co-

mentario al respecto de formar alguna organización que cumpliera en complementar los esfuerzos de la Embajada.

Posteriormente, a nuestro regreso, ya en Montevideo nos reunimos a charlar con Carbó y también con el Cr. Nelson Hernández, con quienes coincidíamos en actividades de la Asociación Cristiana de Jóvenes, surgiendo lógicamente temas como las dificultades de la aclimatación al horario, a las comidas, los aspectos del choque de culturas así como los inolvidables recuerdos individuales y compartidos de aquella expe-



riencia que marcó muestras vidas profesionales y personales. Puede traicionarme la memoria en cuanto a si fue esta la primera ocasión en que mencionamos este tema o en tiempo se nos fue en recorrer las diferentes y maravillosas vivencias atesoradas por cada uno de nosotros.

El hecho concreto se resume en que tres amigos de diferentes profesiones empezamos a evaluar la posibilidad de estar y actuar unidos para de alguna manera ayudar a los nuevos becarios. En resumen, teníamos intenciones de hacer algo, pero los objetivos eran todavía imprecisos e incompletos, pero, sin duda, esas circunstancias de tiempo y espacio fueron las semillas de la Asociación, la que hoy nos convoca al cumplir sus 25 años de vida institucional y casi mil ex becarios que pasaron más o menos tiempo en tan lejanas tierras, orientales como la nuestra, algunos de los cuales ya no están entre nosotros y para quienes guardamos el más caluroso y sentido recuerdo.

Comienza así una etapa de peregrinación desde el despacho de Nelson hasta el consultorio de Alberto donde nos veíamos aprovechando sus guardias en el Hospital Británico y en donde de paso aprovechaba a consultar algunas dolencias con tan prestigioso especialista, hoy podría asesorarme con Nelson en otras materias, ese espíritu de apoyo mutuo y colaboración era lo que nos empujaba y lo que hasta hoy siento que ha dado vida a nuestra Asociación.

Así cada uno de nosotros difundió esta primitiva idea en nuestros diferentes ámbitos de trabajo y se fueron uniendo ex becarios colegas y de otras ramas de la actividad profesional, hasta que formó un grupo más importante y numeroso del que fueron surgiendo muchas propuestas. Imposible no mencionar la incorporación de la parte femenina del grupo, por entonces unas muchachas maravillosas, hoy señoras fantásticas, con esfuerzo inagotable y siempre dispues-

## NÓMINA DE SOCIOS FUNDADORES

Mario Aragunde, Alberto Carbó, Nelson Hernández, Elsa Sama-coitz, Luis Ramagli, Gerardo Caruso, Enrique Fossatti, Eduardo Morales, Andres Hermida, Eduardo Straconi, Maria Helena Guarino, Francisco Tángari, Justo Alonso Regules. Patrick Moryna, Arturo Ohno, Nelly Maedo, Luis Piñeyro, Amalia Igarzabal, Daniel Pérez, Javier San Martín, Alicia Calzolari, Alberto Irigaray, José Blasiak, Juan Carlos Vicente, Washington Silveira, Hector Sperduto, María Veroca.

tas a compaginar, escribir y de alguna manera plasmar las ideas de por entonces y a futuro. Todos sin excepción vislumbramos una realidad inmediata y así llegamos a la primera reunión formal en las dependencias de la Facultad de Veterinaria con la presencia de por lo menos 18 o más profesionales.

Toda gestión mejora si se dispone de un catalizador, alguien que actúe de facilitador

[www.ingenierotangari.com.uy](http://www.ingenierotangari.com.uy)

# Ingeniero Tangari S.A.

**INSPECCIONES      ENSAYOS      PERITAJES**

**Los mejores técnicos certificados supervisados por INGENIEROS permanentemente**

Calibraciones: presión, temperatura, flujo, torque, fuerza, humedad, voltaje, corriente  
Rayos X – ultrasonido – metalografías – boroscopia – termografía – acústica - vibraciones  
Hormigones: estudio calidad por NDT estado armaduras    pachometro, radiografía y ultrasonido.  
Calderas: inspecciones, por técnicos e ingenieros, vida residual con replicas, reparaciones

Luis A. de Herrera 1108 tel 6220174 6221620 6223872 fax 6226558

de modo tal que los proyectos se concreten y alcancen más rápidamente la realidad. Por entonces teníamos esa figura en la persona de un funcionario local de la Embajada, el Sr. Takehiko IMAZU, quien conociendo perfectamente nuestro idioma y la idiosincrasia de nuestra gente nos mostró los caminos, nos abrió las puertas y nos acompañó en recorrer una y otra vez cada paso en los trámites que, con nuestra visión de las cosas no siempre coincidían con el ordenamiento y el protocolo japonés. Su apoyo permanente e incondicional allanó en innumerables ocasiones aquellos procedimientos y trámites que planteábamos en forma incompleta o fuera de la estructura y los tiempos establecidos por la Embajada.

En su accionar de apoyo a nuestras ideas e iniciativas no faltó el esfuerzo ni el llamado de atención por lo que consideraba excesivas consi-

deraciones, mucha conversación tan uruguaya y la falta de pasos concretos y concisos. Con esa motivación, amoldó nuestros impulsos, a veces desordenados, ayudando a encarrilarlos dentro de los pasos a seguir en referencia al enfoque japonés de las tomas de decisiones, explicándonos los sesudos y profundos estudios, al detalle, previo a conferir el visto bueno a proyectos o decisiones. Este apoyo y nuestra labor permitió finalmente, conformar y concretar nuestra idea que en un principio resumíamos a la simple autorización de la Embajada. Recuerdo una vez, en los inicios, cuando al plantearle estas vagas ideas y pedir su opinión sobre cuando y como empezar, su corta y efectiva respuesta fue “mañana mismo”.

Es una obligación ineludible no expresar el reconocimiento a los Sres. Embajadores del Japón en Uruguay, Tzaburo

KUSUMOTO y Fumio HIRANO quienes nos alentaron y apoyaron con firmeza en aquellas etapas primigenias, recibiéndonos cada vez que fue necesario y atendiendo puntualmente nuestras inquietudes. También en estas circunstancias resultó invalorable la actuación del Sr. IMAZU.

Sería injusto no señalar en esta etapa del camino el muy especial agradecimiento a todos los Embajadores, Diplomáticos y funcionarios de la Embajada y de JICA así como a todas las Comisiones Directivas de la A.U.J.C.T. en estos 25 años, quienes con su buena disposición y su esfuerzo renovado y permanente han hecho posible mantener vigente aquella idea que es hoy nuestra realidad. ☺

DR. MARIO CÉSAR ARAGUNDE CABEZAS  
1ER. PRESIDENTE  
JICA ALUMNI 1980



## RECUERDOS DE MI GESTIÓN

**L**a presidencia de la Asociación me trajo muchas satisfacciones, entre las cuales puedo citar la

buena disposición de los compañeros de la Directiva y de los asociados en general para todas las iniciativas surgidas

en ese período, lo que me permitió hallar soluciones apropiadas para los desafíos que se iban presentando. El tra-



bajo en equipo fue fundamental para llevar adelante las propuestas surgidas de la Asociación y de la Embajada.

Recuerdo dos hechos que fueron importantes en esa época, y que considero merecen destacarse en este momento.

En primer lugar, la iniciativa del Sr. Embajador de Japón de realizar una gran reunión de los ex – becarios de todos los tiempos, confiando a la AUJCT la tarea de localizarlos e invitarlos. El Sr. Embajador deseaba comprobar si los esfuerzos hechos por su país a lo largo de muchos años, organizando cursos muy diversos, poniéndose en contacto con instituciones uruguayas para conocer sus necesidades, otorgando becas completísimas y muy costosas, habían dado frutos tanto en contribución al desarrollo como en mejoramiento de las relaciones entre los dos Estados. Insumió muchas horas de trabajo el llegar a contactar a más de seiscientas personas cuyas direcciones y teléfonos databan de mucho tiempo antes. Se contó con la colaboración de una gran cadena de asociados y otros ex – becarios que se iban sumando a medida que conocían el acontecimiento. Destaco el gran entusiasmo de todos los convocados por concurrir a

demostrar el provecho que su estadía en Japón había tenido, no solamente en cuanto a conocimientos adquiridos sino también como factor de acercamiento de sus familiares y amigos con la cultura japonesa, por lo que se hablaba de un gran efecto multiplicador de cada una de las estancias individuales. La reunión tuvo lugar en la residencia del Sr. Embajador, y se dieron cita becarios de más de veinte años de antigüedad con otros recién llegados. Nos enteramos de la gran diversidad de temas estudiados y de cómo podían aplicarse en Uruguay, al tiempo que encontramos a personalidades científicas conocidas por la sociedad de las que no teníamos noticia de que hubieran recibido parte de su capacitación en Japón.

El otro acontecimiento importante del período de mi presidencia fue los veinte años del Estatuto fundacional de la Asociación, que se conmemoró en el salón Regency de Carrasco. Es usual que en las fiestas de fin de año de la AUJCT haya buena comida, baile y sorteos, pero en esta ocasión la Directiva se esmeró especialmente y se obtuvo muy buena respuesta de parte de todos los concurrentes. Fue una reunión muy numerosa, con espíritu festivo, que coincidió con la finalización

del año 2002. Estaba presente el Sr. Embajador con muchos integrantes de la Embajada, quienes bailaron y festejaron a la par de los uruguayos. El restaurante preparó una torta conmemorativa, con el logo de la AUJCT y veinte velitas que fueron sopladas por mí, en carácter de presidenta y por el querido compañero Mario Aragunde, fuerte impulsor de la primitiva idea de reunir a los ex – becarios en una Asociación que tuviera nexos con la Embajada y primer presidente de la misma.

Siento una gran felicidad al evocar aquellos hechos y otros sucedidos en esa época, y al recordar a todos quienes nos apoyaron con sus aportes de trabajo, con sus expresiones de buenos deseos, con sus sacrificios para concurrir desde lugares muy distantes del país y hasta desde el extranjero.

Agradezco al gobierno de Japón, a la Embajada, a JICA y a la AUJCT por las gratas vivencias experimentadas desde mi concurrencia a la beca, que siguen renovándose en diversas formas hasta el día de hoy. ☺

ELSA SAMACOITZ  
PRESIDENTE 2001 – 2003  
JICA ALUMNI 1979



# EL SECTOR FORESTAL URUGUAYO Y LA COOPERACIÓN JAPONESA

**ANTECEDENTES:** A partir de la década de los años 60, el desarrollo de la actividad forestal en Uruguay comienza a visualizarse como viable y con posibilidades de dinamizar tanto el medio rural como la economía en su conjunto.

En el año 1968, se aprueba la primera Ley Forestal (Ley 13723 de 16 de diciembre de 1968) y a comienzo de los años 70 se elaboran los primeros lineamientos de política en la materia. Dicha Ley se pone operativa a partir del año 1975, cuando se instrumenta la reinversión del impuesto a la productividad mínima exigible (IMPROME) en plantaciones forestales aprobadas y calificadas como bosques protectores o de rendimiento por la Dirección Forestal. Dicho mecanismo de incentivo junto a las exoneraciones impositivas alentaron a algunos productores agropecuarios a incorporar el rubro forestal dentro de sus tradicionales actividades productivas. En el período 1975-1979 (plazo durante el cual operó la posibilidad de rein-

versión de impuestos en plantaciones forestales) se plantaron unas 15000 hectáreas, que a fines de los años 80 proveyeron la madera de las primeras exportaciones forestales realizadas por el país en forma de rolos pulpables.

A partir de 1979 y hasta el año 1985, el sector forestal no dispone de un marco legal y de incentivo a la actividad que impulse su desarrollo. En dicho período solo unas pocas empresas que habían iniciado actividades forestales en el marco de la Ley Forestal continúan plantando, lo que suma unas 15000 has mas.

Sucesivos Programas, Planes y Proyectos, asistidos por instituciones tanto nacionales como internacionales van ajustando una estrategia y una serie de acciones que comienzan a cristalizar a fines de los años 80, luego de aprobada la segunda y actual Ley Forestal N° 15.939 de 28 de diciembre de 1987. En este proceso la cooperación japonesa fue de particular importancia como

veremos mas adelante.

Estos aspectos asicomo un escenario internacional favorable para el tema forestal, alentaron inversiones tanto nacionales como extranjeras. Estas inversiones actuaron a su vez como promotoras de otras, realizando importantes aportes en materia tecnológica lo que provocó un acelerado crecimiento del sector.

La Política Forestal Nacional definida en esos años se centró en dos grandes objetivos generales:

- a. La conservación de los bosques naturales del país sobre la base de planes de manejo que aseguran su sostenibilidad y
- b. La ampliación de la base forestal del país a través de plantaciones forestales, en zonas de menor competitividad relativa con otras producciones agropecuarias.

Para el alcance de los objetivos propuestos, se instrumentaron una serie de mecanismos de incentivo al sector entre los que se destacan:

a. Financiamiento a través de líneas de crédito con plazos y demás condiciones acordes con los ciclos de la plantación forestal

b. Incentivos económicos y tributarios. (exoneraciones impositivas a las áreas forestadas y calificadas por la Dirección Forestal como bosques protectores o de rendimiento y a las rentas provenientes de esos bosques, y reintegro del 50% del costo ficto de plantación a partir del año de la plantación y constatado un prendimiento superior al 75% de la plantación inicial)

c. Exoneración de impuestos y tasas a la importación de insumos y bienes de capital destinados a la producción y el procesamiento de las maderas nacionales

d. Asistencia técnica (a nivel predial través de técnicos privados y a nivel nacional a través de las instituciones estatales responsables)

e. Capacitación

f. Investigación.

**RESULTADOS:** Los resultados alcanzados en esta primera fase superaron las metas establecidas, por lo que se puede confirmar el éxito en la ejecución de dichas políticas. Ellos se pueden visualizar comparando la situación al año 1990 con el año 2008 de la siguiente forma:

- En un periodo de 20 años se incorporaron al manejo sostenible 170.000 Ha de bosque nativo, lo que representa un 23% aproximadamente del total nacional. No se detectan niveles significativos de deforestación y se redujo considerablemente la degradación forestal.
- El área total del país ocupada por bosque nativo se incrementó de 610.000 Has. a 740.000 has. en la actualidad y el área de plantaciones forestales pasó de 45.000 Has. a 800.000 Ha (cifra preliminar sujeta a modificación).
- La tasa media anual de forestación pasó de 3.000 has a 52.000 has afectadas a este rubro en el período considerado.
- Las exportaciones de productos forestales pasaron de 13 millones a 530 millones de dólares anuales
- El número de predios en todo el país cuya principal fuente

de ingresos es la forestación pasó de 178 en el año 1990 a 1083 en el año 2000 de acuerdo a los datos aportados por el Censo General Agropecuario

- El sector industrial ha comenzado a desarrollarse acompañando la madurez de las plantaciones forestales. Se advierten inversiones crecientes en la industria del aserrío, de los tableros de madera y la instalación de plantas chipeadoras de madera.

Se instaló una planta de producción de celulosa con una capacidad de producción de 1 millón de toneladas anuales y están en proceso de instalación otros emprendimientos similares. Estos emprendimientos, de concretarse, suponen una inversión superior a los 3000 millones de dólares y una vez estabilizadas en su producción la generación de ingresos por exportaciones superiores a los 1000 millones de dólares por año. En el área de la producción de madera sólida, enchapados y aserrados se espera la instalación de entre 5 y 15 plantas procesadoras de madera con una inversión estimada de



800 millones de dólares y la generación de ingresos por exportaciones del orden de los 300 millones de dólares anuales

- Se han realizado inversiones en infraestructura portuaria y se están mejorando las rutas nacionales, caminos departamentales y caminos de saca para el transporte de la madera.

#### **LA COOPERACION JAPONESA:**

La cooperación internacional tanto a través de agencias como de diversos países acompañó el desarrollo del sector desde sus comienzos. Entre ellas, la cooperación recibida del Gobierno de Japón debe destacarse particularmente tanto por su dimensión como por su permanencia a través de los años. En el mes de marzo de 1987, con el apoyo de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA) se elabora el “Plan Maestro para el establecimiento de plantaciones y utilización de la madera”, que establece metas de forestación e industrialización de madera

para un periodo de 30 años así como los principales lineamientos a seguir en materia de investigación, capacitación y asistencia técnica. Dicho Plan fue adoptado como Plan Nacional Forestal de largo plazo para el Uruguay por Resolución del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de setiembre de 1987. Siguiendo esta línea de acción se elabora el primer Plan quinquenal de forestación con el objetivo de forestar 100.000 ha en el periodo 1990-1994 y el segundo Plan para el periodo 1995-1999 con una meta de 200.000 ha.

Esta cooperación permitió además la capacitación de un importante número de técnicos de la Dirección Forestal en diversas áreas específicas. El apoyo al sector se complementó además con una fuerte donación del Gobierno del Japón de recursos económicos que acompañaron un Proyecto de Desarrollo Forestal financiado por el Banco Mundial que permitió

llevar adelante actividades de investigación, capacitación y asistencia técnica durante un periodo superior a los cinco años. Esto se complementó a su vez con importantes apoyos al Programa de Mejoramiento Genético de especies forestales llevado adelante por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y a la instalación y funcionamiento del Laboratorio de Productos Forestales en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

Entre los años 1998-1999, la Dirección Nacional de Industrias del Ministerio de Industria, Energía y Minería también con la cooperación de JICA elaboran el “Plan Básico sobre el Desarrollo de la Industria Forestal” donde se establecen las principales líneas de acción para incorporar la industria al fuerte crecimiento de las plantaciones forestales del país.

Otros apoyos del Gobierno del Japón hacia el sector forestal Uruguayo refieren al



equipamiento a la Dirección Nacional de Bomberos para el control de incendios forestales y a la asistencia técnica y capacitación en materia hidrológica y manejo de cuencas forestadas.

A su vez, Oisca-Internacional (ONG japonesa) filial Uruguay, establecida en el año 1993 ha venido realizando tareas de difusión forestal y preservación del medio ambiente a nivel de escuelas primarias en el marco de un Proyecto apoyado por el Fondo Multilateral de Inversiones del Banco Interamericano de Desarrollo. Este Proyecto que se desarrollo en 39 escuelas rurales con la participación de alumnos, maestros, padres y otros integrantes del medio rural tuvo como objetivo principal la promoción en las comunidades rurales del conocimiento sobre la forestación e industrias derivadas y de los aspectos ambientales vinculados con ella.

En resumen, nos encontramos hoy ante un sector di-

### “...En la Cooperación Económica y Técnica

En Uruguay se está desarrollando la silvicultura hasta constituir una de las industrias nacionales más importantes como se puede ver en la fábrica de pasta celulosa a nivel mundial de Botnia. Lo que estableció la base de la silvicultura fue la cooperación técnica del Japón encabezado por el Sr. Takahito Mikami que fue enviado como experto desde Japón.

El Gobierno del Japón a través de JICA, está realizando la cooperación técnica durante más de 40 años en distintas áreas. En cuanto a la cooperación técnica en área de silvicultura considero que hay grandes contribuciones en la economía uruguaya, lo cual me pone muy contento....”

Palabras del Sr. **Embajador del Japón Sr Masami TAKEMOTO**  
Fuente: Página web de la Embajada de Japón en Montevideo

námico y en expansión en el que la acción del Estado asignando una importante prioridad; estableciendo una política de largo plazo, y arbitrando las condiciones y los mecanismos de estímulo permitió una rápida y fuerte respuesta del sector privado tanto nacional como extranjero, ubicando actualmente al sector forestal dentro de aquellos que mas contribución realizan a la economía nacional. Los desarrollos futuros tanto a nivel de plantaciones como de indus-

trialización sumados a la permanente mejora tecnológica y de gestión de los aspectos sociales y ambientales aseguran un sector sustentable y de alto impacto en el desarrollo nacional. Como vimos la Cooperación del Gobierno del Japón acompañó todo este proceso constituyéndose en una de las principales contribuciones para su logro. ☺

ING. AGR. (O.F.) ATILIO LIGRONE  
JICA ALUMNI 1986.-



# Taym S. A.

## Ingeniería Ambiental

**Servicios de limpieza integral.**

**Plantas Industriales, Áreas Comerciales, Espacios Verdes.**

Martin Usabiaga Sala nº 2812 - 6010416 – 6016516 – [taym@adinet.com.uy](mailto:taym@adinet.com.uy)



# CÁNCER COLO-RECTAL: PREVENCIÓN Y DETECCIÓN PRECOZ

**E**l Cáncer es una afección crónica que genera un problema sanitario muy importante, ocupando el segundo lugar en la mortalidad global después de las enfermedades Cardio-Vasculares. Casi la cuarta parte de las muertes en el Uruguay son debidas a Cáncer. El Cáncer Colo-Rectal es la neoplasia digestiva más frecuente, afectando fundamentalmente la población adulta, laboralmente activa, entre 50 y 70 años de edad. En el Uruguay es la segunda causa

de muerte por neoplasmas en la mujer y la tercera en el hombre.

Las campañas preventivas y la detección precoz de esta enfermedad son los mecanismos más eficaces para reducir en cifras significativas las tasas de incidencia y mortalidad; la realización de estudios de población, mediante el uso de procedimientos no invasivos, es el modelo universalmente más aceptado y utilizado para detectar en estadios precoces esta enfermedad.

## Prevención primaria Factores de Riesgo

Son aquellos cuya presencia determina una mayor predisposición a contraer un cáncer. Las variadas incidencias que el Cáncer Colo-Rectal presenta en los diferentes países o regiones sugieren la existencia de condiciones ambientales que facilitan su desarrollo. Diversos factores han sido estudiados y señalados como elementos que elevan el riesgo de padecerlo, aunque también se mencionan otros que actúan como protectores.



Dentro de los elementos que han sido mencionados como factores de riesgo para la aparición del Cáncer Colo-Rectal se encuentran la dieta, el sedentarismo y el tabaquismo, los que serían modificables con cambios en los estilos de vida. Se destaca que Uruguay posee un alto consumo de carne vacuna, con elevado contenido graso, invocándose esto como una de los factores etiológicos más importantes de esta afección. Los antecedentes personales o familiares de cáncer digestivo, así como la edad, también deben ser destacados; su incidencia se incrementa a partir de los 40 años y se duplica su riesgo por cada década encima de esa edad.

De la combinación de esta serie de factores (genéticos, individuales, ambientales y dietéticos) surge la definición epidemiológica de "grupo de riesgo" para Cáncer Colo-Rectal, siendo su aparición el resultado de una compleja interacción entre la susceptibilidad del individuo y estos factores.

## Alimentos nocivos

la presencia a nivel de la luz intestinal de factores carcinogénicos favorecería la aparición y el desarrollo de cáncer. Los alimentos contienen diversos agentes mutágenos y carcinógenos. Analizaremos a continuación algunos de los factores dietéticos más importantes.

### 1. Carnes y dieta grasa

Existe una directa relación entre el consumo elevado de grasas saturadas y la presencia de Cáncer Colo-Rectal. El mecanismo no es bien conocido, pero las grasas aumentan la excreción de colesterol y ácidos biliares e incrementan la concentración de sus productos de degradación en las heces; las sales biliares, tienen un efecto detergente y de daño en la mucosa colónica que genera un incremento de la proliferación celular. La forma de cocción de la comida rica en grasa también se asocia a los riesgos de presentar Cáncer Colo-Rectal, fundamentalmente la exposición

directa al fuego o las brasas.

### 2. Otros agentes

La ingesta crónica de alcohol parece ser un factor de riesgo para la aparición de pólipos. El tabaquismo, la obesidad, los elevados niveles plasmáticos de estrógenos, el sedentarismo y la ocupación han sido mencionados como otros agentes que directa o indirectamente actúan sobre el desarrollo del Cáncer Colo-Rectal. Los mecanismos de acción no han sido todavía explicados.

## Alimentos protectores

Existen alimentos que ejercen o tienen una acción protectora de la mucosa colónica o que poseen propiedades de inhibición de la mutación.

### 1. Fibras

Diferentes mecanismos sustentan la teoría de que la dieta rica en fibras, fundamentalmente la proveniente de los vegetales, previene el desarrollo del Cáncer Co-



## Ingeniería Ambiental

- Recolección transporte tratamiento y disposición final de Residuos Hospitalarios
- Gestión Integral de Residuos Solidos Urbanos
- Estudios y Proyectos Ambientales

lo-Rectal. La fibra aumenta el volumen de la materia fecal y diluye el contenido colónico, incluidos los posibles agentes carcinogénicos. Una disminución del tiempo del tránsito intestinal, tendría como consecuencia un menor tiempo de contacto de los agentes carcinogénicos con la mucosa.

## 2. Anticarcinógenos

Se han señalado más de 100 compuestos químicos presentes en el reino vegetal que poseen propiedades antimutágenas y anticarcinógenas. Alimentos como los vegetales, las frutas, las legumbres, las nueces y los granos, contienen diferentes compuestos fenólicos y sulfurados que inhiben las mutaciones. El caroteno, las vitaminas A, C y E, el calcio, los folatos y los metales como el zinc, hierro y selenio presentes en esos alimentos, tienen acciones protectoras al actuar en diferentes puntos del proceso carcinogénico.

## Prevención secundaria Screening - Detección Precoz

Los estudios masivos de población deben ser aplicables como políticas de salud pública frente a aquellas enfermedades que se presentan como un importante problema sanitario y en las que hay evidencias comprobadas de que su detección precoz genera buenos resultados. El screening debe ser definido como la provisión de una oportunidad de

ser “testado” dentro de una población de individuos asintomáticos o con un riesgo aumentado de padecer la enfermedad. El programa debe ser fácilmente aplicable, y sus resultados deben demostrar que la inversión necesaria para su implementación es ajustada y adecuada con los beneficios que aporta a la comunidad.

Es fácil comprender y demostrar que los resultados de los estudios masivos para detectar el cáncer en etapas tempranas, modifican el curso clínico de la enfermedad, permitiendo la aplicación de tratamientos más sencillos, menos traumáticos, menos costosos y fundamentalmente más efectivos.

Lo principal en la detección del Cáncer Colo-Rectal es encontrarlo precozmente, o sea en sus estadios iniciales; o mejor aún efectuar el diagnóstico de aquellas lesiones catalogadas como “Pre-Cancerosas”. Como idea genérica podemos decir que todos los cánceres de colon y recto sangran y que la mayoría de los grandes pólipos también. Este concepto de microsangrado ha llevado a que se desarrollaran diferentes tipos de exámenes tendientes a identificar pacientes portadores de lesiones sangrantes, generalmente sin síntomas.

## Fecatest inmunológico

el Fecatest (Eiken – Japón) está basado en la detección inmunológica, en las heces,

de hemoglobina humana. Su uso es simple y la toma es fácil de obtener. La muestra de materia fecal es primero diluida en una sustancia buffer, para estabilizar la hemoglobina y luego se la hace reaccionar con anticuerpos para la hemoglobina humana, en una reacción de aglutinación en látex.

## Programa de cáncer digestivo

El Ministerio de Salud Pública, en Junio de 1998 creó el Programa de Cáncer Digestivo y posteriormente en forma conjunta con la Unidad de Programas Médicos de Uruguay y la Tokio Medical and Dental University formaron, en 1999 el Centro de Cáncer Digestivo a los efectos de coordinar todas las actividades relacionadas con la prevención y detección precoz de esta patología. El mismo funciona en el Instituto Nacional del Cáncer.

Este programa presentó y solicitó en 1998 a la Agencia Japonesa de Cooperación Técnica (JICA) cooperación económica para instalar el Centro de Cáncer Digestivo como brazo ejecutor del Programa. La misma fue aprobada en Abril de 1999 y en Setiembre se recibió de JICA equipamiento tecnológico de última generación por valor cercano al millón de dólares. Con ellos fue posible poner en marcha el Plan Nacional de Prevención y Detección Precoz de Cáncer Colo-Rectal, lo que permite realizar la lec-



tura centralizada y automatizada de los Fecatest así como los procedimientos endoscópicos diagnósticos y terapéuticos y los correspondientes estudios anátomo-patológicos de las lesiones diagnosticadas. Estos equipos y la forma de trabajo posibilitan investigar la presencia de neoplasias en estadios precoces. En el año 2000, la cooperación fue complementada con nuevos equipos de Ecoendoscopia, por un valor de casi trescientos mil dólares, equipos únicos en el país aún hasta la fecha. En el año 1996 recibimos la visita del Dr. Yoshinobu Eishi, con quien desarrollamos el Programa; fue el primer experto que nos visitó y quien marcó el rumbo para recibir a lo largo de los años a varios colegas japoneses que nos brindaron su enseñanza, trabajando en el Centro a la par nuestra, en las áreas de Endoscopia Digesti-

va, Anatomía Patológica y lectura de Fecatest. También en esos años los diferentes médicos y técnicos de nuestro hospital, así como de los servicios que trabajan en el Programa en forma descentralizada, viajaron a Japón a capacitarse.

Son de destacar las actividades que JICA denomina como “transferencia de conocimientos hacia terceros países”; el Centro de Cáncer Digestivo firmó convenios con varios Hospitales de México para que Residentes de Endoscopia Digestiva de la UNAM roten por nuestro país, entrenándose en las diferentes áreas que desarrollamos. Más de 20 médicos mexicanos han ya sido recibidos por el Centro.

Como corolario del trabajo de todos estos años, en Abril del 2009, JICA aprobó un plan de

“Follow up” para el Programa, el cual permitirá actualizar algunos equipos, lo que significa un reconocimiento a la tarea desarrollada y un nuevo impulso a la difícil tarea de lucha contra el cáncer.

Desde su puesta en marcha y hasta la fecha ya hay más de 30.000 uruguayos que han sido incorporados al Programa, con cifras de detección de lesiones neoplásicas de hasta 4 o 5 veces superiores a las publicadas en trabajos internacionales, incluido Japón, lo que ha significado su la publicación a nivel internacional de estos logros. ☺

DR. EDUARDO FENOCCHI  
DIRECTOR DEL PROGRAMA DE  
CÁNCER DIGESTIVO  
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
COORDINADOR DEL CENTRO DE  
CÁNCER DIGESTIVO  
INSTITUTO NACIONAL DEL CÁNCER  
JICA ALUMNI 1997

## LA DIRECCIÓN NACIONAL DE BOMBEROS Y LA COOPERACIÓN JAPONESA.

**A**l cumplirse 25 años de la Asociación Uruguayo-Japonesa de Cooperación Técnica, para un integrante de la Dirección Nacional de Bomberos

es un honor participar en este Boletín que nos mantiene en contacto con este gran País que es el Japón y que a lo largo de los años, con la participación de JICA le ha





permitido a nuestra Institución capacitar a sus Oficiales en los diferentes riesgos para luego, al regresar, volcar esos conocimientos a nuestro Personal, en beneficio de nuestros Ciudadanos.

Es así que debemos de hacer un poco de historia de lo que ha sido nuestro contacto con JICA a través de los años, siendo el primer paso en el año 1989 en que se concurrir a un Curso con sede en Brasilia el cual estaba inserto en un Programa de 5 años de duración, organizado por la Academia del Bombero Mi-

litar del Distrito Federal y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA), siendo sus instructores japoneses, ingresando nuestro país en el tercer año de ese quinquenio, 1987 - 1991, con un participante anual. La capacitación y entrenamiento fueron recibidos por tres Señores Oficiales Subalternos, Oficiales Ayudantes Luis González, Joaquín Elizondo y Wellington Arbelo; todos ellos en el Curso Internacional de Entrenamiento en Salvamento y Combate de Incendios.

De ahí en más se ha concurrido directamente al Japón realizándose la capacitación y el entrenamiento en los respectivos Centros de Entrenamiento de JICA ubicados en diferentes puntos de su territorio: Kitakyushu, Nagoya, Osaka y Tokio. Los Cursos han versado alternadamente entre 1997 y 2006 en Técnicas de Combate y Lucha Contra Incendio y Rescate; Técnicas en Prevención y Protección Contra Siniestros; Técnicas de Salvamento y Rescate. La representación de Uruguay en estas instancias de capacitación recayó alternadamente en los Señores Oficiales: Oficiales Sub Ayudantes Víctor Núñez y Héctor Machado, Oficiales Ayudantes .Juan González, Jorge Roqueta y Ricardo Píriz; Oficiales Principales Mario Morales, Ricardo Mendaro, Wellington Arbelo, Joaquín Elizondo, Javier Martínez, Ulises Núñez y Martín Bogao; Sub Comisarios Mario Morales y Carlos Nicola.

En los años 2007 y 2008 se incorporó a la capacitación a personal médico de la Institución, recibiendo instrucción en Medicina de Emergencia y Desastres los Dres. Juan López y Danilo Ipharraguerre.

A lo largo del tiempo, como se puede observar, muchos integrantes de esta Institución hemos tenido la oportunidad de conocer el Japón, su gente, su cultura, sus tra-

diciones, su historia y profesionalmente su sistema de trabajo bomberil, sus técnicas para llegar a ser eficaces y eficientes en esta misión especial que tenemos los Bomberos del mundo, que es la salvaguarda de la vida y los bienes de las personas.

Por todo esto, es importante y agradecemos la cooperación por parte de JICA a los efectos de que nuestro personal pueda seguir concurrendo, en el futuro, a aprender y perfeccionar las nuevas técnicas que puedan surgir, para que de esa manera se produzca el feedback necesario para fortalecer y seguir avanzando en nuestra profesión. Esta circunstancia la he podido comprobar personalmente en estos años de prestar este Servicio, durante los cuales permanentemente se aplican en nuestro País los conocimientos adquiridos por los Becarios que se han capacitado en esa tierra. Debo agregar también que estos Cursos nos permiten relacionarnos e intercambiar conocimientos y experiencias entre Becarios de diferentes países, facilitando a la vez el evaluar y comparar nuestros niveles físicos y técnicos para con los otros becarios.

En su momento, hemos agradecido en forma protocolar y personal a quienes nos recibieron e instruyeron durante nuestra estadía, de igual forma deseo aprovechar este medio para resaltar la tarea realizada por las personas antes

mencionadas, cuya preocupación y dedicación fue total, lo que nos permitió abocarnos de lleno al aprendizaje y en cierto modo acortó la distancia para con nuestros afectos. Esta situación se ha reiterado con todos nuestros compañeros, quienes al regresar de la Beca han expresado su plena satisfacción en referencia a las experiencias vividas y la atención brindada por parte de estos cálidos anfitriones.

En los renglones anteriores he detallado la capacitación que hemos recibido, pero cuan importante es también, el hacer conocer que el Gobierno del Japón y su Pueblo por medio de sus innumerables Instituciones (como OISCA Internacional, Toyota Miyoshi Rotary Club, la Comisión de Amistad Parlamentaria Japón - Uruguay, Yoshitani Machinery Manufacture Co. Ltd., la Sociedad para la Promoción de la Diplomacia Japonesa) y en nuestro país la Embajada de ese Gobierno, desde el año 1995 a esta parte, han donado a la Dirección Nacional de Bomberos del Ministerio del

Interior, 18 Vehículos Profesionales: Ambulancias, Coches para Incendios Estructurales, Coches para Rescate Vehicular y Rescate en Espacios Confinados, Coche para Rescate y Extinción en Altura y Coche para Materiales Peligrosos, los que han pasado a reforzar la Flota Vehicular con que este Servicio enfrenta día a día los diferentes riesgos que se generan. Todas estas gestiones, en su momento han sido apoyadas por la Embajada del Uruguay en el Japón, por OISCA Internacional Filial Uruguay y por el Rotary Club Palermo y Amigos de nuestra Institución.

Concluyendo como Becario, debo decir "Gracias JAPON, Gracias JICA, Gracias, KITAKYUSHU FIRE TRAINING CENTER" y Felices jóvenes 25 Años para la ASOCIACION URUGUAYO-JAPONESA de COOPERACION TECNICA-JICA ALUMNI URUGUAY". ☺

COMISARIO CARLOS A. NICOLA  
JEFE DE RR.PP. Y PRENSA DE LA  
D.N.B  
JICA ALUMNI 1997





# HACIA UNA NUEVA DINAMICA DE RELACIONES ECONOMICAS ENTRE URUGUAY Y JAPÓN



**E**l académico japonés Akio Hosono, Ph.D en ciencias económicas por la Universidad de Tokio, fue Decano del Colegio de Estudios Internacionales, Decano de la Escuela de Postgrado y vice rector de la Universidad Tsukuba considerada la “capital de las ciencias y tecnología de Japón”. Trabajó en Cepal en las áreas del comercio y el desarrollo durante doce años y fue embajador de Japón en El Salvador. A su regreso a Japón, es profesor del Instituto Nacional de Graduados para Estudios de Políticas. Es autor de varias obras de economía en japonés y español

Recientemente visitó Uruguay para conocer las posibilidades de generar alianzas estratégicas entre empresas niponas y uruguayas en vista de las ventajas comparativas que ofrecen ambos países en diversas áreas de la actividad económica.

En tal sentido opinó que en las relaciones económicas entre Japón y Uruguay no sólo hay que pensar en el

intercambio de bienes, sino que también se debe apuntar a otro tipo de actividades, tales como el mayor flujo financiero, la complementación tecnológica y las alianzas estratégicas. Esos objetivos son mucho más que una mera expresión de deseos porque ambos países comparten una serie de ventajas de importancia en diversas áreas.

Posiciones geográficas estratégicas, Ventajas en Infraestructura de transporte y logística altamente competitiva y confiable, Infraestructura de comunicación competitiva, Estabilidad macroeconómica, Transparencia, Entorno de negocios, Calidad de vida (seguridad entre otros), Pool de profesionales y otros recursos humanos altamente calificados; permiten pensar en crear alianzas estratégicas entre Japón y Uruguay.

Condiciones como Seguridad jurídica, Seguridad de entorno de los negocios, Seguridad pública, Seguridad financiera, Seguridad y es-

tabilidad macroeconómica, Seguridad física; resultan soportes de alto valor para enmarcar las propuestas que se vislumbran.

Estas similitudes en países culturalmente tan distintos pero que permiten identificar a Uruguay y Japón como aquellos que en su respectivos continentes son líderes en esos aspectos, facilitan el entorno para los negocios , pero debe tenerse muy en cuenta que estas condiciones no has sido fáciles de alcanzar y mantenerlas requiere aún mayor esfuerzo.

En opinión del Dr. HOSONO, existen una serie de condiciones que fortalecen el papel de Japón como aliado estratégico comercial y que deben ser tenidas seriamente en consideración por parte de nuestro país. A continuación resumimos cinco pun-

tos clave que fueron incluidos en su exposición.

### **Japón como plataforma de negocios en Asia**

Tamaño de mercado de Japón, Posición especial de Japón en Asia, Posición especial de Japón en América Latina, Posición estratégica de Japón como Gateway para Asia: Transporte, Logística y Comunicación; Japón como Socio estratégico en innovación y competitividad, Japón como Socio estratégico en iniciativas medio ambientales.

### **Posición especial de Japón en Asia**

Pionero y “Top runner” (el que lleva la delantera) del proceso de la industrialización en Asia conocido como “la formación de bandada de gansos silvestres” (flying wild geese); Asia se ha convertido en una región competitiva en industrias; Expansión de comercio e inversiones intraregional de Asia en que Japón ha cumplido el papel protagónico; Expansión de integración y cooperación regional en que Japón ha sido uno de los líderes.

### **Relaciones de largo plazo**

La mayoría de las principales empresas japonesas tienen experiencias de comercio e inversiones en América Latina a partir de los años 50. Estas empresas han es-

tablecido lazo de amistad y confianza con las empresas latinoamericanas. Grandes números de proyectos de cooperación llevados a cabo por Japón a través de JICA, JETRO, JBIC y otras entidades tuvieron éxito y han contribuido en estrechar las relaciones entre Japón y los países latinoamericanos durante medio siglo.

### **Posición especial de Japón en América Latina**

Entre los países de Asia, Japón fue pionero en estrechar relaciones con América Latina: Comercio, inversiones, cooperación para el desarrollo, inmigración, entre otros Japón es uno de los principales países inversionistas en América Latina, especialmente en la industria manufacturera (Brasil, México y otros países) así como en el desarrollo de recursos mineros.

### **Entorno favorable para la innovación de la industria japonesa**

i) Estabilidad macro-económica, ii) Fuerte énfasis en la educación y alta calidad de los recursos humanos (o mejor dicho “capital humano”), iii) Estabilidad laboral (En algunas empresas, empleo por vida) y práctica de trabajar en equipo; iv) Sistema financiero, v) Instituciones facilitadoras para el mejoramiento de la gestión integral, vi) Apoyo a PYMES

(Univ. para PYMES; consultores), vii) Promoción de exportaciones (JETRO y otros).

Algunos ejemplos de innovación en Japón: Nanotecnología y Nuevos materiales basados en la nanotecnología como el nanotubo de carbono. Automóviles de nueva generación. Automóviles con motores híbridos. Automóviles eléctricos. Automóviles con celdas de combustibles (uso de hidrogeno como fuente de energía).

### **Sectores pasibles de generar alianzas estratégicas entre ambas naciones**

Los puertos de Japón son el “gateway” para el ingreso de mercadería a los países asiáticos, cumpliendo un rol esencial en la posterior distribución de los productos en esa región. A su vez, Uruguay cuenta con un sistema logístico muy avanzado. El puerto de Montevideo tiene suficiente profundidad para que atraquen buques de gran calado y es reconocido por funcionar con mucha eficiencia. Esos factores lo habilitan a convertirse en la puerta de entrada al Mercosur de bienes procedentes de Japón y, en general, de toda Asia. He comprobado que Ricoh, Sharp y Sony han instalado sus plataformas logísticas en Zonamérica para la distribución de sus productos en América Latina. La presencia de estas empresas constituye un sello

de garantía que Uruguay es competitivo como centro logístico, siendo un ejemplo que otras compañías japonesas podrían imitar. Por lo tanto, compartir esas ventajas en lugares tan distantes permite pensar en la factibilidad de una alianza estratégica en esta área.

### **Investigación científica**

La complementación en materia tecnológica es factible, más allá del nivel global de desarrollo japonés en esta actividad. Existen diferentes aportes que empresas tecnológicas uruguayas poseen como fortaleza para concretar alianzas estratégicas con firmas japonesas.

Uruguay es uno de los países de América Latina con una de las tasas más altas de personal calificado, cuyo costo laboral no es tan ele-

vado en comparación con la calidad que ofrece. Japón pretende ser un centro de innovación tecnológica y, desde hace largo tiempo, procura mejorar esa capacidad de innovar por la sencilla razón de que no cuenta con grandes recursos naturales. Por consiguiente, la única vía para progresar es a través del desarrollo de nuevas ideas en tecnología.

Hay varios elementos que indican la existencia de condiciones favorables para desarrollar una nueva dinámica en el campo tecnológico entre ambos países. Por ejemplo, la empresa uruguaya Artech, creadora de una herramienta de desarrollo de software como es Genexus, abrió una oficina en Tokio, que le significa estar en estrecho contacto con los esfuerzos de innovación de Japón.

Además, he podido comprobar en este viaje que aquí también existen emprendimientos muy interesantes en biotecnología, como es el caso de la producción de semillas de arándanos. Teniendo en cuenta el interés de Japón en incrementar la competitividad de su tecnología a través de la innovación y la disponibilidad de un buen número de profesionales uruguayos, se podrían realizar esfuerzos conjuntos para generar una nueva dinámica en este campo.

Otras iniciativas innovadoras recientes que se han desarrollado en Uruguay son por ejemplo: Aplicación de nanotecnología a la industria farmacéutica. Exportación de embriones de bovina y ovina. Exportación de software. Algunos casos son combinación de ventaja natural de Uruguay (alimen-



tos, agricultura y ganadería, etc.) con nuevas tecnologías.

La avanzada tecnología japonesa que brinda apoyo a su competitividad se basa en los esfuerzos conscientes en investigación y desarrollo (I&D). De hecho, el gasto en I&D y el número de investigadores en Japón es alto, aún si se les compara con otras naciones en desarrollo. El éxito en investigación y desarrollo se refleja en hechos tales como el alto número de patentes japonesas registradas (número uno en el mundo). En este sentido y con las fortalezas del Uruguay ya mencionadas, Japón aparece como un factible socio estratégico en innovación y competitividad.

### **País poco conocido**

A criterio del reconocido expositor, existen razones por las que la presencia de empresas japonesas radicadas en Uruguay es escasa.

En su opinión, el mercado uruguayo es poco conocido en Japón. La compañía pionera fue Suneishi Kambara que hace décadas comenzó invirtiendo en un astillero para la construcción de barcas. Luego pasó a dedicarse al cultivo de arroz en el este de Uruguay. Además de los centros logísticos que varias empresas japonesas tienen en Zonamérica, Yazaki Corporation opera una planta industrial en Colonia, donde produce arneses

eléctricos para automóviles y proyecta instalar otra fábrica en Las Piedras. Esto demuestra que las empresas japonesas se pueden adaptar a diferentes actividades productivas en Uruguay. En la medida que se conozcan mejor las ventajas que ofrece Uruguay, seguramente más compañías japonesas estarán interesadas en explorar las posibilidades de inversión que ofrece este país.

No deben descartarse perspectivas para incrementar la exportación de productos manufacturados uruguayos al mercado japonés, siendo prioritario hacer un diagnóstico de las potencialidades de colocación de productos uruguayos en el mercado japonés. Una forma de lograrlo sería a través de un análisis comparativo de las actuales exportaciones uruguayas a Japón con las de Argentina, Brasil y Chile. En particular, es sorprendente el aumento y la diversificación de las exportaciones chilenas a Japón, lo que se explica por existir un contacto muy fluido y frecuente entre los empresarios chilenos con sus pares japoneses. Algo similar deberían hacer los exportadores uruguayos para aprovechar las ventajas naturales de Uruguay y que hoy no se aprovechan por falta de conocimiento mutuo.

*Instituciones japonesas que apoyan las iniciativas empresariales para estrechar rela-*

*ciones económicas entre Uruguay y Japón*

JETRO. Japan External Trade Organization

JICA . Japan International Cooperation Agency (New JICA since Oct. 2008).

JBIC. Japan Bank for International Cooperation

NEXI. Nippon Export and Investment Insurance

Embajada de Japón

*Iniciativas relevantes destinadas a estrechar las relaciones Uruguay – Japón*

Expo tripartita (Uruguay, Paraguay y Bolivia)(JETRO, 2006)

Emisión de bonos Samurai respaldada por la garantía de JBIC (Japan Bank for International Cooperation) (2007)

Exportación uruguayo de materiales para los embotelladores de PEPSI al Japón. ☺

Fuentes:

CONFERENCIA DEL DR. AKIO HOSONO EN LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY.

ENTREVISTA DE JORGE REBELLA - DIARIO EL PAIS 4 DE MAYO DE 2009.

RECOPIACIÓN Y COMPAGINACIÓN: DR. JUAN CARLOS BARRANQUET.- JICA ALUMNI 2002/2005



## REFLEXIONES DE UN EX BECARIO

**E**s con gran orgullo que presentamos los dos primeros capítulos de las memorias de un ex becario, respecto a sus vivencias en Japón.

Jorge Roqueta ha estado siempre dispuesto a colaborar con la Asociación en forma desinteresada, y en ocasión de nuestro vigésimo quinto aniversario nos ha facilitado su obra para compartirla con todos ustedes. Seguramente se sentirán identificados con sus apreciaciones, y los recuerdos volverán a sus memorias junto a rostros, aromas, sensaciones y paisajes. Agradecemos a Jorge que nos haya dado esta oportunidad.

La publicación completa estará disponible en nuestra página web, la cual invitamos a visitar.

### **Capítulo 1.- Un hada madrina llamada JICA.**

Realizando una visión retrospectiva a nuestra infancia, recordamos que en la época escolar, la imagen que

todo niño tiene del Japón, es la de un lugar, un país que por sus características, conforma un algo muy desconocido, extraño, casi con tintes de tierra de fantasía, donde viven otros niños como nosotros, pero al mismo tiempo tan diferentes, que nos cuesta hacernos a la idea que están allí, en nuestro mismo planeta.

Sus características raciales, tan distantes del modelo que consideramos corriente en nuestra vida, sus particulares trajes, la forma de sus ojos, su idioma ininteligible, los extraños utensilios utilizados para ingerir alimentos tan diferentes a nuestros habituales tenedores, sumado al hecho de tener una idea vaga del concepto de la enorme distancia temporal y geográfica de su tierra, hacen de todo lo relativo al Japón un misterio de particular interés, pero que al mismo tiempo nos convence de una pseudo realidad que indica que debe ser imposible llegar hasta ese país.

Con el correr de los años y

avanzando en nuestros niveles de estudio, logramos comprender más la realidad de esa enigmática Nación, no sin dejar de lado aún valledero, el concepto de distancia afirmado ahora en la ubicación de esas tierras en el llamado Lejano Oriente.

Todo lo planteado, entonces, nos lleva a ubicar al Japón en un lugar que difícilmente alguna persona de estas latitudes no sueñe con conocer algún día, no sin dejar de considerar las dificultades de distancia y por que no decirlo las de índole económico.

Por todo ello, es que en muchos de nuestros casos, sólo la existencia real de las fantásticas Hadas Madrinas de nuestros cuentos infantiles, podrían con su varita mágica hacer realidad ese sueño casi inalcanzable.

El Japón de la post guerra, como veremos más adelante, imprimió a esa Nación, profundos cambios en las políticas exteriores fundamentalmente; una de las creaciones más loables del Gobierno Ja-



ponés, ha sido la estructuración de una tremenda infraestructura de apoyo y colaboración a los llamados países en vías de desarrollo denominada JICA, Japan International Cooperation Agency, nuestra conocida Agencia de Cooperación Internacional del Japón.

Esta agencia, fue creada en el año 1974, para posibilitar la contribución del gobierno nipón al desarrollo social y económico de los países mencionados entre los cuales por supuesto se halla nuestro Uruguay.

JICA, posee un programa de capacitación que es lo que en definitiva, posibilita a las personas de muchos países, viajar a Japón con el propósito de recibir entrenamientos en las más diversas áreas técnico-profesionales, y en el caso que nos ocupa,

la estructuración de un curso específico sobre Técnicas de Combate de Incendios, hizo realidad nuestra llegada al lejano país.

En honor a la verdad, es justo reconocer que la JICA, a través de las representaciones diplomáticas en nuestros países, y fundamentalmente de quienes la representan, tiene estructurados, elaborados y eficientes mecanismos que posibilitan que aquellos que hemos tenido oportunidad de acceder a la beca, tengamos previo a la partida, todo el apoyo y fundamentalmente la información necesaria, que en definitiva, darán tranquilidad a ese sinnúmero de ideas y conjeturas, producto de miles de especulaciones en torno a concebir la idea de trasladarnos solos a tan distantes y desconocidas tierras.

Vale la pena profundizar brevemente sobre el aspecto mencionado, en el sentido que sin ser reiterativos, no es para nada fácil mentalizarse de que nos aprestamos a emprender un viaje de características aventureras, ante lo cual, el principal temor sea el de vernos solos y desprotegidos a la llegada a un lugar tan desconocido como particularmente extraño culturalmente. A estos efectos, decimos con total propiedad, que no existe la más mínima probabilidad, que algún participante, a la llegada al Japón, sufra el más mínimo contratiempo, ya que tal como se nos planteó en la embajada previo a la partida, una vez arribados, nos encontramos con la puesta en funcionamiento de una increíble y precisa maquinaria de medios humanos y materiales, al servicio de las necesidades de los becarios,



lo que da la sensación que nos encontramos con viejos amigos. De esta forma entonces, todo aquello que durante el período de contactos, trámites e instrucciones en la oficina de JICA en el Uruguay, conocimos a través de folletos, libros, información general, y por supuesto largas charlas con el personal diplomático que entiendo acerca del área cultural, se veía trasladado al campo de la realidad, una vez tomado contacto con suelo nipón.

## **Capítulo II.- Descubriendo el sol naciente.**

Cumplidas las formalidades y en la escalerilla del avión, podríamos decir que había dado inicio la realización de lo que hasta ese momento era un sueño.

El viaje en sí, no dejaba de tener sus expectativas y connotaciones de descubrimiento; sumados los lógicos períodos de transbordos en diferentes aeropuertos, el tiempo total del viaje, implicaba un promedio de más de 30 horas las que en realidad resultaban agotadoras.

Lo particular de la ruta aérea, determinaba que durante el viaje y específicamente en el sobrevuelo del majestuoso e infinito océano Pacífico, experimentemos el hecho de que en un determinado momento, cuando nos hallábamos contemplando un magnífico crepúsculo,

éste de repente revirtiera su proceso y se transformara en un nuevo amanecer, descontrolando por completo de esa forma, nuestra adecuación al período normal de luz de un día corriente en nuestro hemisferio sur natal. Aunque resultara increíble, estábamos circundando el planeta, nuestro globo terráqueo.

Cuando por fin aterrizamos en el Aeropuerto Narita en las proximidades de Tokio, el suelo japonés nos recibía por primera vez, dando muestras de su característico clima húmedo, caluroso y lluvioso, contrastante con el frío invierno que algunas pocas horas antes nos había despedido en nuestro Carrasco. En forma inmediata, vino a nuestra mente el concepto de humedad y presión atmosférica que realmente nos agobiaba, resultando en cierta forma aunque no en mayor grado, desagradable y sofocante al respirar. De esta forma entonces, nos aprestamos a efectuar nuestro último vuelo hacia el aeropuerto de Fukuoka, nuestro destino final en la isla de Kyushu.

Durante ésta última etapa, y como si fuera poca la sensación de algarabía por hallarnos aunque fuera increíble en territorio japonés, tuvimos la experiencia visual que estamos seguros, no puede borrarse de la memoria de nadie que tenga esa oportunidad; hacia nuestra derecha, y emergiendo

por sobre el manto de nubes como campo de algodón, se apreciaba con toda su magnificencia y cautivante particularidad indudablemente inconfundible, la cima del monte Fujiyama; era en realidad una visión única, que nos dejaba sin palabras, en una sensación que imaginamos debe experimentar el que ve casi palpable, al alcance de su mano y por primera vez, la torre Eiffel en París, o la Estatua de la Libertad en Nueva York con las diferencias y particularidades del caso. Era cierto y real, estaba allí, alzándose con toda su magnífica majestuosidad aquel símbolo que representaba a Japón a lo largo del mundo, y que tantas veces fundamentalmente en textos de estudio o en revistas, veíamos con particular admiración.

Durante la última etapa de este vuelo, y con el prodigio de un cielo ahora totalmente despejado y luminoso, poco a poco íbamos tomando contacto con la geografía tan particular de este país, fundamentalmente en una secuencia infinita y continua, de un territorio predominantemente montañoso, pero con la particularidad, a diferencia de lo conocido hasta el momento, de tratarse de cadenas montañosas cubiertas de espesa y frondosa vegetación, típico del sudeste asiático.

Al mismo tiempo, surgían en forma permanente, innume-

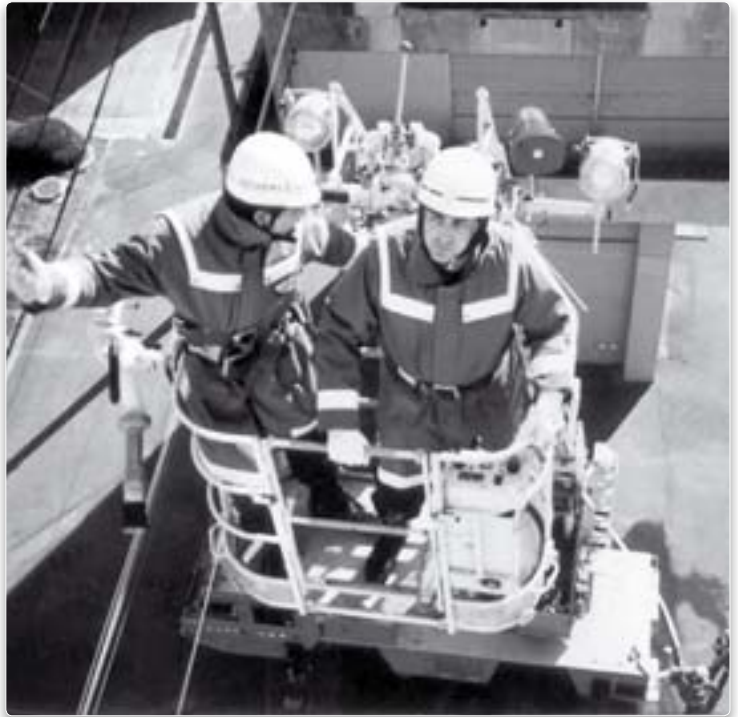
rables islas de toda forma y tamaño, para lo cual vale la pena recordar, que si bien el Japón más conocido geográficamente, está compuesto por cuatro grandes islas principales, Hokkaido, Honshu, Shikoku, y Kyushu, el total del país, está integrado por un archipiélago de aproximadamente cuatro mil islas.

La particularidad entonces de tratarse de un territorio predominantemente marítimo, adicionaba la imagen de cientos de embarcaciones, que respondiendo a un fluido y ordenado tráfico marítimo, surcaban sus aguas.

De esta forma y finalmente, arribábamos al aeropuerto de Fukuoka donde como ya lo detallamos, éramos esperados por un pequeño pero cálido comité de recepción que nos habría de conducir al Centro Internacional de Kyushu, en adelante, KIC.

Una vez arribados al lugar, el punto culminante de nuestro cansancio, no obstaba para dejar de observar en una primer y general recorrida visual, las características más salientes del edificio.

La JICA, a lo largo del Japón, posee varios Centros Internacionales, que en definitiva cumplen las funciones de cobertura de las más diversas necesidades de los cursantes, transformándose de esa forma en el hogar físico durante la estadía. En particular,



el KIC, es un espléndido edificio de cinco plantas, donde se hallaban distribuidas instalaciones que comprendían alojamientos individuales propiamente dichos, comedor, salas de esparcimiento, jardines, canchas de tenis, gimnasio, salas de lectura y música, consultorio médico y todo lo necesario para hacer de nuestra estadía un todo de confort y agradable vida. A este respecto debemos decir que las habitaciones sin excepción eran concebidas con la estructura y comodidades de lo que podríamos denominar un hotel de cuatro estrellas. Al día siguiente, nos disponíamos a recibir una serie de charlas informativas respecto al lugar, el curso y la mecánica de la rutina de vida a la que habríamos de adaptarnos a lo largo de cuatro

meses. Fue en ésta circunstancia, en que por primera vez tomamos contacto con los restantes compañeros del curso, los que hasta el momento conformaban un todo de desconocimiento.

No sabemos si en realidad, el hecho que dentro del grupo de ocho cursantes no hubiese otro participante de habla hispana resultara una decepción, o que por el contrario, con el correr del tiempo, nos dio la posibilidad de trabar amistad con hombres que si bien se hallaban muy lejos de su tierra con nosotros y con el denominador común de ser Oficiales de Bomberos, dio la oportunidad de conocer costumbres, idiomas y culturas tan desconocidas como cautivantes.

Dentro de este grupo, los restantes participantes provenían de China, Pakistán, Samoa Occidental, Trinidad y Tobago, (país americano pero de habla inglesa), Lesotho, Emiratos Arabes y Senegal.

Como señalábamos anteriormente, las características tan particulares de nuestros compañeros debido a su país de origen, fueron dándonos a lo largo del curso, la oportunidad de convivir y compartir experiencias interesantes, como lo era por ejemplo la situación de aquellos provenientes de países islámicos, los que en diferentes oportunidades causaban alguna particular situación producto de las estrictas costumbres y prohibiciones obviamente respetables, emanadas del Corán, o cuando por ejemplo diariamente sin importar el lugar donde nos hallábamos o la actividad profesional que cumplíamos, inexorablemente, adoptaban la clásica posición para dirigir sus oraciones religiosas hacia la Meca haciendo de ello un algo místico que a pesar de la rutina no dejaba de asombrarnos.

Fue de esta forma, que en compañía de un guía japonés del KIC, iniciamos la recorrida del edificio, de la cual como dato anecdótico, destacamos que en oportunidad de indicarnos que para las ocasiones en que tuviésemos tiempo libre y saliéramos a algún lugar en horario nocturno, la puer-

ta principal se cerraba a la hora 23:00, sin embargo, nos llevó hacia un sector lateral del edificio donde nos mostró una pequeña puerta bautizada como la “puerta latina” en función que diferentes becarios latinoamericanos de todos los tiempos y cursos, habían insertado en ese sitio, la característica idiosincrásica de “trasnochar”, producto del espíritu latino, por lo que frecuentemente los fines de semana utilizaban esa entrada que sí permanecía abierta más tarde.

La agenda de actividades, preveía que con anterioridad al inicio del curso profesional propiamente dicho, asistíamos a diario a una serie de conferencias dictadas por catedráticos de la Universidad de Kitakyushu, los que nos brindaron una serie de conocimientos por demás interesantes acerca de aspectos tales como cultura general del Japón, historia, geografía, economía, costumbres. Paralelamente, iniciamos un curso que en el principio entendíamos que se trataba de una de las etapas tal vez más difíciles como lo era el aprendizaje de un básico idioma japonés con las dificultades de ser conducido a través del inglés, pero que merced a la capacitación docente de los profesores resultó positivo.

En referencia a este punto, tal vez para muchos, se cree en la idea que el aprendizaje de tan particular idioma pu-

diese ser innecesario, pero por el contrario, con el transcurrir del tiempo, vimos que el manejo de un japonés básico, determinaba la diferencia entre poder manejarnos con cierta independencia en nuestras recorridas por distintos lugares, como así también en lo que nos resultaba particular de nuestro curso, éste elemento posibilitó, que en las diferentes oportunidades que debimos desarrollar actividades en distintas estaciones de bomberos, el conocimiento del idioma hizo posible una mejor y más productiva comunicación.

Poco a poco entonces, íbamos combinando las actividades propias de los cursos con las de distensión y descanso.

Desde el primer día, iniciamos el contacto con decenas de becarios de otras especialidades que se hallaban en nuestra misma situación. Sus países de origen hacían de este pequeño micromundo, un ambiente cosmopolita tan diverso como interesante. En esta etapa, nos fue grato encontrarnos con gente de países vecinos al nuestro tal como Argentina o Brasil, que en las profesiones de dentistas, médicos, químicos, agrónomos o ingenieros, posibilitaron que en esa silenciosa pero innegable nostalgia por la lejanía de nuestra Patria, improvisáramos frecuentemente al final de las jornadas de trabajo, fraternales y auténticas

“ruedas de mate” con guitarradas incluidas, lo que poco a poco fue dando un característico toque folclórico a la presencia rioplatense en el KIC, lo que no tardó en hacerse popular y a lograr un muy especial público que nos rodeaba para apreciar tan extraña performance a los ojos de otras culturas.

Paulatinamente y con el transcurrir de los días, la iniciación del curso profesional determinó que practicaríamos la rutina diaria de tomar un tren en la estación cercana de Yahata, para de esa forma trasladarnos al Centro de Entrenamiento de Bomberos. Esta práctica, constituyó una primera visión de ciertas características del pueblo japonés, que no dejaría de asombrarnos con el transcurrir del tiempo. Comprobamos en primera instancia que la precisa puntualidad no es característica única de los británicos, tal la conocida fama popular, sino que durante todo el tiempo que sistemáticamente tomamos el mencionado medio de transporte, no hubo siquiera un día en el cual el tren llegara un minuto antes o después de la hora señalada para su partida.

Adicional a este hecho, vimos desde el principio y por qué no decirlo con cierta perplejidad, la ubicación de inspectores en la salida de las estaciones, los que más que una función de control a los

cientos y cientos de pasajeros que constantemente salían o entraban del lugar, desempeñaban la “función” de saludar con una constante y cordial “Ohaio Gozaimasu” (buenos días), a cuantos cruzábamos por su lado. En realidad, y más allá de una crítica, constituía un aspecto difícilmente imaginable en nuestras latitudes. Dentro del KIC, se había instrumentado un completo y variado programa de actividades que apuntaba esencialmente, al conocimiento de una serie de prácticas culturales típicamente japonesas. De esa forma tuvimos oportunidad de incursionar en la práctica del “bonsái”, milenaria técnica de cultivo de árboles enanos, del “ikebana”, o arte del arreglo floral, la clásica y protocolar “ceremonia del té” o el conocimiento fantástico del “kendo”, cierta forma de esgrima al estilo japonés con especiales trajes y la característica “katana” o espada de bambú. Como complemento a estas actividades y tomando en cuenta que nos encontrábamos en pleno verano del hemisferio norte, participamos también en la vecina ciudad de Kokura, de su típico carnaval denominado “Washoi”, el cual por sus características y fundamentalmente a los ojos de un sudamericano, constituía la antítesis de nuestros impetuosos, desenfrenados y musicalmente estruendosos carnavales, debido a las delicadas evoluciones de las

diferentes agrupaciones que en aquella ciudad participaban del desfile, todo en un marco de sutiles y armoniosas danzas japonesas. Como ya lo destacamos, llegados los fines de semana y estando éstos dedicados al descanso, vimos la oportunidad de empezar a dar rienda suelta a una especie de espíritu de aventura, en el sentido que nos disponíamos a efectuar una primer “expedición” solos y en bicicleta a una muy cercana zona de centros comerciales denominada Kurosaki, lo que dicho sea de paso, se transformó casi en una rutina de paseo para los sábados o domingos de mañana.

En esta situación, vale la pena destacar, que el primer día que nos fueron proporcionadas las bicicletas para el paseo mencionado, hubo un detalle extraño para nuestra costumbre, que habría de marcar una situación de concepto de seguridad en todos los aspectos de este país, que en forma permanente estaría presente; para el transporte en bicicleta, medio de locomoción bastante frecuente, es obligatorio el uso de un correspondiente y adecuado casco, que en nuestra tierra, sólo lo vemos en alguna de nuestras características “Vuelta ciclista del Uruguay”. ☺

JORGE ROQUETA  
JICA ALUMNI 1993



## DE LIBROS Y PELICULAS

A mi me gustan los libros a la antigua usanza, y leer directamente de ellos, no a través de una pantalla. Me gusta esa intimidad que se produce al escogerlo y abrirlo, cuidando no dañar el lomo, no quebrarlo. Me gusta el tacto del papel, y a veces hasta la percepción de su característico olor. Puedo cometer una locura con la tarjeta en una librería, sabiendo que eso en otro tipo de comercio no me ocurriría. Ya la elección del libro en los estantes es una tarea disfrutable, ir abierto, sin preconceptos y decidido a hurgar en las reseñas hasta encontrar lo que uno supone que le interesa, aunque muchas veces no sea así.

Dado que mis amigos conocen esta debilidad, mi amigo invisible me obsequió un libro. Se llama “Primera Nieve en el Monte Fuji”, su autor es Yasunari Kawabata y se inscribe en el género “cuentos y relatos”. Este libro combinó dos de mis pasiones: la lectura y el Japón. Yasunari Kawabata nació en Japón en 1899 en Osaka y que-

dó huérfano a los dos años, debiendo ser criado por sus abuelos quienes también fallecieron tempranamente. Su infancia fue dura, y la plasmó en su “Diario Intimo del año Dieciséis”. Se educó en la Universidad de Tokio, cur-

sando Literatura de Japón, luego de un año de estudio de la Lengua Inglesa. Es en la época de la Universidad que funda la revista Nuevo Pensamiento, en la que publica sus primeros trabajos. Su primer obra publicada



es “La Bailarina de Izu” en 1927, pero su cima la alcanza con el título “País de Nieve”, que cuenta la relación entre una geisha ya entrada en años, con un hombre insensible que es indiferente a los sentimientos más profundos de la dama.

El autor fue premiado en el año 59 con la medalla Goethe en Frankfurt, siendo honrado con el Premio Nobel de Literatura en 1968.

En 1972 Kawabata se suicida.

En cuanto a “Primera Nieve en el Monte Fuji” debo decirles que se trata de cuentos cortos que se insertan en la escuela introspectiva, basándose en las sensaciones y contradicciones. Todo ello lo muestra a través de la vida doméstica, de los acontecimientos cotidianos. Personalmente me transmitió esa forma especial de comunicar que tiene el pueblo japonés, nunca directamente, siempre a través de rodeos y sugerencias. Sólo el que ha confraternizado con ese pueblo puede comprender lo que estoy describiendo.

Otro libro que les traigo, es “SUMOTORI”, de Gail Tsukiyama. Lo encontré revol-

viendo estantes y allí estaba, editado en 2008. Nunca había escuchado el nombre de la autora, pero al investigar me encontré con una prolifera escritora con títulos como “El Jardín del Samurai”, “El Lenguaje de los Hilos”, “Women of the Silk”, y muchos más. Esta autora nació en San Francisco, de madre china y padre japonés. Se graduó en la Universidad en Arte y obtuvo un Master en Inglés en el rubro Escritura Creativa. El libro que descubrí trata de dos hermanos que quedan huérfanos tras un naufragio, pasando a ser cuidados por sus abuelos en Tokio. La paz y felicidad familiar se pierde cuando estalla la guerra y separa a los hermanos.

Hiroshi aspiraba a ser maestro de sumo, y Kenji, artesano de máscaras de teatro. Conocen a dos hermanas cuyo padre tiene la escuela de sumo más importante de Japón. Y es así como el relato discurre desde la guerra hasta la reconstrucción del país, desvelando los secretos de los rituales del sumo, que además de ser una disciplina milenaria, contribuyó a que el pueblo japonés recuperara su orgullo nacional.

Finalmente, les comento acerca de una película de Takeshi Kitano, “Aquiles y la Tortuga”, que fuera exhibida en el XII Festival Internacional de Cine de Punta del Este. Su trama hace referencia a la paradoja de Zenón, y el director interpreta en la película a un aspirante a pintor, sin talento, que cuenta con el apoyo incondicional de su esposa. El film salta de una época a otra, y según el Director trata la complejidad del mundo del arte. Los cuadros que aparecen en pantalla fueron creados por el propio Kitano.

El personaje se llama Machisu, y es un joven que entra al mundo del arte por ser su padre un gran coleccionista. Es animado por un amigo de aquél a crear sus propios cuadros, pero no tiene el talento necesario y las críticas le son adversas.

A pesar de todo, Machisu desea el reconocimiento público y hará cualquier cosa para lograrlo, pero lo que se propone es casi tan imposible como que Aquiles supere a la tortuga. ☺

LORELEY COCCARO  
JICA ALUMNI 1989 / 1999

18 de Julio 1314  
Tel. 900.26.29  
Montevideo - Uruguay

*de Vitta*

ARTE & JOYAS



# COMER BIEN PARA VIVIR MÁS, Y COMER SANO ES EQUIVALENTE A COMER BIEN

La cocina japonesa es experta en ambos temas. El culto panteísta de la naturaleza y de sus dones, se expresa en el terreno culinario con el vocablo “sappari” (claro, ligero, simple y ordenado).

Los habitantes del país del Sol Naciente llevan mucho tiempo disfrutando de una dieta que asegura sabor, nutrición y un seguro de longevidad.

Antes de la Revolución Meiji de 1868, cuando Japón abrió sus puertas a países extranjeros, el pueblo japonés no comía carne. Granos enteros como el mijo, el mijo de los arrozales (o pata de gallo), el mijo común (o mijo mayor o borona), el mijo menor (o panizo menor o gran setaria italiana), el sorgo y el trigo sarraceno (o alforfón) se cultivaban en rotación con cebada y legumbres. La gente comía principalmente esos granos enteros con miso (pasta de soja fermentada con sal), pickles, vegetales, vegetales marinos y algunos peces. Las hojas y tallos de esos mijos se utilizaban como alimento para los animales, cuyos excrementos servían para fertilizar el campo donde crecían los diversos tipos de mijo.

Los japoneses, agricultores y pescadores de hábitos vege-

tarianos, casi siempre se alimentaron con verduras, hervidas y fermentadas, a la vez que con abundante pescado. Los brotes de soja, base de numerosos platos, aportan las indispensables proteínas cuando el pescado y los otros frutos de mar escasean. Algunos platos, como por ejemplo el buey “sukiyaki”, el cerdo “tonkatsu” o bien el pollo “tyriyaki”; que hoy se consideran expresiones típicas de la cocina japonesa, en realidad se remontan a un pasado reciente de influencia portuguesa. Más nuevo aún es el “arroz al curry” y otros “regalos” de Occidente y de Oriente que la cocina diaria de los japoneses ha adoptado.

De China llegaron los palillos y la salsa de soya y, en el siglo XIII apareció el budismo Zen, religión basada en una estricta cocina vegetariana y que prevaleció más o menos hasta los siglos XIX y XX cuando la influencia de Occidente en general, y de Francia en particular, dio popularidad a los platos de carne y pescado. De Portu-

gal en el siglo XVII, llegaron, a parte de los mencionados, los fritos y buñuelos, que los japoneses adoptaron, lo que dio origen al “tempura”.

Sin embargo, después de la Revolución Meiji, la dieta japonesa se occidentalizó. Carne, huevos, leche, pan, arroz blanco y azúcar reemplazaron al mijo, el cual prácticamente desapareció de la dieta japonesa debido a la alteración de los hábitos alimenticios. Junto con el cambio de dieta hay que considerar la creciente incidencia de enfermedades humanas. El estudio de caso describe en detalle las ventajas nutricionales y ecológicas de la dieta tradicional.

Una particularidad del arte culinario japonés es su elegante sencillez. Se caracteriza por sus sabores naturales y por su empeño en utilizar productos frescos, que es lo que se denomina “kisetsukan”. Las amas de casa buscan en los mercados frutas y verduras, pescado y aves cuando es la época adecuada, ya que creen



firmemente que es entonces cuando los productos son mejores, hay platos de fideos de verano, deliciosamente refrescantes.

Los métodos de cocción y la bonita presentación que ofrecen en cuencos o en fuentes rectangulares, realzan las cualidades naturales de los ingredientes. Los japoneses demuestran igualmente su gusto artístico en la cocina. Se pone mucha atención en la armonía de los colores y entre los diferentes elementos: hay que empezar a degustar con los ojos las pocas cosas contenidas en los brillantes cuencos.

Otras características típicas de la cocina nipona refieren al destaque de su riqueza en matices y su profundo sabor exótico. Por estas razones la expansión de este tipo de cocina es habitual hacia Europa y Estados Unidos. Sabrosa, aromática, estética y con un punto de exotismo, la dieta japonesa es un cúmulo de mezclas. Platos crudos, cocidos, fritos y marinados. Se busca sobre todo una máxima: los sabores de los platos deben respetar los del alimento.

## Comer a la Japonesa

El japonés es, hoy por hoy, uno de los pueblos más longevos del planeta y, sin duda alguna, su alimentación es un factor esencial dentro de esa longevidad. Una cocina

milenaria, rica en productos frescos y que ha aprendido a usar las grasas en su justa medida, proporciona a los japoneses una dieta muy equilibrada que no tiene nada que envidiar a la mediterránea.

Según los expertos, la larga vida de los japoneses tiene un secreto: su alimentación. La dieta nipona no pasa de las 2.300 calorías diarias para los hombres y 1.950 para las mujeres. Estos números hacen que la dieta japonesa se ajuste perfectamente al patrón ideal de composición: un 12% de proteínas, un 25% de grasas y un 63% de hidratos de carbono. Esto explica que la incidencia de las enfermedades cardiovasculares y de cáncer sea muy baja.

La cocina de cada país es muchas veces consecuencia de su cultura y de sus condiciones geográficas. En el caso de Japón nos encontramos con una isla pequeña, muy montañosa y húmeda, con diferencias

grandes entre las cuatro estaciones del año. Todo esto ha dado origen a una cocina regional en la que abundan los productos frescos tanto de mar como de montaña.

La cocina tradicional japonesa es conocida por ser sana y muy ligera, y en su preparación se procura que en cada comida haya alimentos de todos los reinos: verduras de hoja, algas, raíces, troncos, frutos, semillas, pescado, carne (en pequeñas cantidades). El arroz, por supuesto, es el elemento imprescindible por excelencia.

Los ingredientes son tratados de forma muy sencilla, respetando al máximo el sabor de cada uno y prestando especial importancia a que se trate siempre de productos de cada estación, lo que asegura su frescura. Otro elemento importante es la mode-





ración en el uso de grasas y la predominancia del pescado sobre la carne. Las mesas japonesas suelen consistir de numerosos platos, con sabores muy contrastados y que se toman en dosis muy pequeñas.

En Japón los platos no se presentan uno detrás de otro como en occidente, sino que son servidos todos a la vez. Normalmente, un menú japonés tiene un plato principal y otros dos más pequeños, acompañados de sopa y arroz. Suele empezarse por la sopa, para seguir después con las verduras, acompañadas de arroz, y terminar con más sopa. Esto permite que el menú no sea aburrido, porque se pueden combinar varios sabores muy distintos, y además de una forma muy ligera.

Sin duda, las características de su cocina influyen notablemente en que el japonés sea el pueblo con más espe-

ranza de vida y más personas centenarias del mundo. Por una parte, los alimentos son cocidos en tiempos muy cortos, permitiendo que conserven todas sus propiedades y su valor nutritivo. Además, esto les da una textura crujiente, que ayuda a masticar y ensalivar y, por lo tanto, favorece la digestión.

Los alimentos no se clasifican por el lugar que ocupan en una comida, sino por el método de cocción. Por ejemplo, el “yakimono” son los ofrecidos a la parrilla, el “gohan” es un plato de arroz, y el “mushimono”, alimentos hervidos, el “nabemono” son los ofrecidos en hornillos en la mesa, (como el sukiyaki), el “agemono” son los alimentos rebosados en pasta y fritos, como el tempura, el “sashimi” es, pescado crudo en lonchas, no lleva cocción alguna.

Los menús japoneses cuentan con un gran equilibrio entre

sus diferentes platos. Toman muchos hidratos de carbono de absorción lenta, normalmente en el arroz y la pasta. A estos hay que sumarles el pescado o la carne con verduras y muy poca grasa.

Además, se usa un aliño muy moderado y hay pocos fritos, lo que hacen la dieta mucho más ligera. Por último, tampoco se usan productos lácteos, y lo más parecido es el tofu fresco. Según la filosofía oriental, la cocina japonesa moviliza la energía corporal por los diversos órganos del cuerpo, y equilibra la energía corporal.

El arroz es el ingrediente imprescindible de la cocina japonesa, y la base de muchos de sus platos. Tan importante es, que un dicho japonés afirma que un buen cocinero es el que sabe hacer bien el arroz. Antiguamente, un invitado podía saber si la comida de su anfitrión iba a

ser bueno o no con sólo probar el arroz.

Las algas desempeñan un papel importante en la cocina japonesa, son ricas en minerales y en calcio; y el caldo básico, "ichiban dashi", generalmente concentrado hasta hacer un "dashi" más cómodo, se elabora con algas "kombu" (quelpo) y bonito seco y desmenuzado. El "dashi" envasado suele ser de buena calidad, como los demás productos japoneses envasados. La soja en sus distintas versiones como el tofu que es una especie de cuajada o queso de soja que destaca por su riqueza en proteínas, hierro, calcio y vitamina B. Igual de importante es la salsa de soya (shoyu), judías agrias (nomen tofu) y alubias rojas y blancas en puré (miso).

La utilización de nata, mantequilla o margarina vegetales es una mera anécdota en la cocina nipona. El aceite sólo se emplea en pequeñas cantidades y para aliñar las verduras. Además la gran cantidad de verduras que comen, solas o en guarnición, aportan la fibra que necesita el organismo porque los japoneses no suelen comer pan.

Para una comida principal siempre hay arroz, una sopa, verduras o un plato de encurtidos, un plato de pescado o marisco, y un plato de carne o aves, todo ello servido en pequeñas cantidades. Se presenta toda la comida

de una vez, no habiendo un orden establecido para comerla. Hay pocos postres, ya que no existe una repostería típicamente japonesa, y suelen terminar la comida con fruta del tiempo. Tradicionalmente se sientan en cojines en el suelo, alrededor de una mesa baja, sentados a la tradicional manera "tatami".

Quizá sea el "sukiyaki", (plato nacional), el plato japonés más conocido y el más familiar y a la vez de los más apetitosos platos japoneses. Se llevan a la mesa todos los ingredientes decorativamente dispuestos en una fuente de servicio y cada uno lo pone a cocer en una olla de líquido hirviendo. En tiempos pasados este plato era oficiado en la clandestinidad por los agricultores, ya que estaba prohibido por motivos religiosos.

Son populares y gustan mucho los "gyoza", pequeños rollitos de pasta hojaldrada rellenos de carne picada, fritos y luego condimentados con una salsa de soja a la que se agrega vinagre para que resulte picante. El "norimahi" es arroz al vinagre acompañado con huevos y pepinos y envuelto en una hoja de alga llamada "nori".

Un plato tradicional de los más apreciados es el "o-sobu", o sea espaguetis de trigo sarraceno con salsa a base de la infaltable soja, que en Japón es como el perejil entre nosotros; aparece en todas partes.

Tradición y tierras  
Conjugadas en vino

**P**  
**PIZZORNO**  
1968 FAMILIA COSTA

Ruta 32 Km 23 Canelón Chico  
tel: 023689601  
www.pizzornowines.com

Muy ortodoxo es el plato “unagi”, anguila al espetón. Sin cabeza y cortada en trozos más bien largos, se pincela la anguila con una salsa de soja azucarada y se coloca sobre un lecho de arroz hervido. La anguila es en Japón tan apreciada, que en la actualidad están importando cantidades ingentes de angulas, para en piscifactorías lleguen a adultas (an-

guilas), y comercializar este pescado, motivo que las angulas hayan alcanzado precios prohibitivos por estas latitudes.

De todas formas, preparar comida japonesa fuera de Japón puede constituir toda una aventura. Y es que hay verduras propias del país y otros ingredientes elaborados que son muy difíciles de

encontrar fuera de la isla nipona. Sin embargo, con un poco de imaginación y una gran dosis de creatividad, pueden lograrse platos muy similares a los originales. ☺

DR. JUAN CARLOS BARRANQUET  
JICA ALUMNI 2002 / 2005

FUENTE: ALIMENTACIÓN SANA  
(WWW.ALIMENTACION-SANA.COM.AR)

## VISITA A LA BODEGA H. STAGNARI

El domingo 26 de abril, en una luminosa y agradable mañana, un numeroso grupo de socios de la AUJCT, acompañados por familiares y amigos, abordaron un bus con destino a la Bodega H. Stagnari, “La Puebla”, ubicada en La Paz, Canelones.

El grupo realizó una visita guiada a las instalaciones de la bodega, conociendo el proceso que lleva desde el racimo de uvas a algunos de los finos vinos de más alta calidad de nuestro país. La bodega H. Stagnari es un emprendimiento joven, que ha logrado una importante cosecha de premios y reconocimientos internacionales por sus

vinos de alta gama en diversos e importantes concursos especializados. Es la creadora del Tannat más premiado del mundo, siendo esta la cepa que distingue a nuestro país en el mercado de vinos.

Luego de la visita se realizó una degustación de algunos de los vinos de la casa, de diferentes cepas. Entre ellos hay que destacar que se degustó el Tannat Viejo, vino que obtuvo varios galardones entre los cuales se destaca el Campeón del Hemisferio Sur y el haber sido denominado uno de los seis mejores tintos del mundo en el año 2007. Luego se pudo degustar el vino Danymán Castel La Puebla, tam-

bién tannat y que es el primer Campeón Mundial de Vinos Tintos, campeonato que obtuvo en el año 2006. Se trató sin duda del punto alto de la degustación, y contó con la aprobación de todos los presentes.





Viñedos Bodega H. Stagnari y parte del grupo que realizó la visita.



## DESTINO JAPÓN: OKINAWA

**E**n los últimos años se ha experimentado un rápido crecimiento en la cantidad de turistas que visitan Japón. Son muchas las razones que los atraen: su cultura, su arquitectura, su gastronomía, su gente, sus paisajes. En este artículo visitaremos con la imaginación un rincón paradisíaco de este maravilloso país: Okinawa y su increíble mar.

### Conociendo Okinawa

La prefectura de Okinawa – Okinawa ken - se ubica entre el Mar de China y el Océano Pacífico, al sur oeste de Japón, y configura una cadena de 161 islas, de las cuales solo 44 están habitadas. El archipiélago se denomina Ryukyu.

Su capital es Naha, ciudad costera ubicada en la isla de Okinawa, la mayor del archipiélago.

Es la única parte del territorio japonés que está ubica-



do en zona de clima subtropical, con una temperatura anual promedio de 23 grados centígrados, con abundantes lluvias durante todo el año.

Estas islas no siempre fueron parte de Japón. En efecto, antiguamente fue una nación independiente, el reino de Ryukyu, que mantenía estrechas relaciones con China. En 1609 fue invadida por el clan Satsuma, al que perteneció hasta el año 1879 en el que la restauración Meiji abolió el reino de Ryukyu,

y lo transformó en la Prefectura de Okinawa.

Sin duda, el hecho histórico más conocido para el mundo occidental lo constituye la Batalla de Okinawa que tuvo lugar durante la Segunda Guerra Mundial, en 1945. Esta fue la batalla más sangrienta de la guerra en el Pacífico, ocasionando más de 120.000 muertos.

Luego de la Segunda Guerra Mundial, y como consecuencia del tratado de paz que le puso fin, parte de la isla permaneció ocupada y bajo administración americana, situación ratificada por el Tratado de San Francisco de 1955, que otorgó a los Estados Unidos el control del territorio situado al sur del paralelo 29°. Esta situación que se prolongó hasta el año 1972, en el que se celebró un referéndum que devolvió Okinawa a Japón.

La lengua original de estas islas es el ryukyu, que si bien tiene una raíz común con el japonés, es casi inentendible para los japoneses. Actualmente, este idioma está en extinción, usándose sobretodo como lengua informal, siendo el japonés el idioma que se habla comúnmente.

Original de Okinawa es el Karate, arte marcial mundialmente popular. En sus orígenes estuvo formado por artes marciales propias del lugar, de las que luego evolucionaron los distintos esti-

los de Karate – Do que hoy se practican en el mundo.

La gastronomía de Okinawa es una de las más condimentadas de Japón, probablemente por la influencia de la comida china en sus raíces históricas. El cerdo es un ingrediente muy importante, y cada parte del cerdo es usado, desde las pezuñas hasta las orejas, e inclusive sus tripas. Los productos del mar constituyen otro de los ingredientes fundamentales de la cocina de la isla. El azúcar negro y el awamori, que es una especie de licor similar al brandy a base de arroz, son usados en para cocinar junto con la salsa de soya y el miso. El kooreegu su es un condimento local a base de pimientos rojos marinados en awamori.

## Okinawa y el mar

Resulta imposible imaginar Okinawa sin el mar. Es este su verdadero tesoro. Una palabra local que significa “mar”, churi umi, incluye los matices de “hermoso y transparente”. Los colores son intensos: desde el verde esmeralda, y toda la gama de azules del mar a la blancura de la arena de sus playas.

Es también asombrosa la combinación de colores de los arrecifes coralinos y la inmensa diversidad de la vida marina. Las condiciones climáticas templadas creadas por la corriente de Kuroshio que flu-

ye desde el sur en el Océano Pacífico dan vida a algunos de los arrecifes de coral más bellos del mundo.

Todas las islas de Okinawa están bordeadas de arrecife coralinos que crecen sin cesar. Algunas de ellas son en realidad arrecifes que crecieron hasta alcanzar la superficie. Los corales crecen, mueren y se rompen con las olas, convirtiéndose en sedimentos que contribuyen al proceso sin fin de crecimiento de los arrecifes.

A cierta distancia de la costa viven especies marinas diversas: atunes, mantas gigantes, bonitos, tiburones ballenas jorobadas, así como una gran cantidad de peces tropicales de colores vivos. Se estima que hay más de doscientas especies de corales formando los arrecifes y más de mil especies de peces. Cada año se descubren nuevas especies. El esplendor submarino puede apreciarse en una visita al Acuario de Churaumi, ubicado al noroeste de la isla de Okinawa. La exposición está concebida de forma de que se ingresa por el tercer piso, visitando el Arrecife de Coral de aguas poco profundas, se continúa por la Corriente de Kuroshio para finalizar en las profundidades de Alta Mar, ubicado por debajo del nivel del mar. LA segunda etapa mencionada en la visita es la más impresionante del recorrido. La vida en la corriente de Kuroshio está dispuesta en un tanque, visible clara-

un tanque, visible claramente a través de una enorme pantalla de cristal de 8,2 m de altura, 22,5 m. de longitud y un grosor de 60 cm. No hay columnas o soportes que interrumpen la visión. Esa pantalla está constituida por siete paneles de acrílico, de veinte toneladas cada uno. Su fabricación implicó tecnología de avanzada. Pero el resultado final es asombroso: la claridad y transparencia es extraordinaria, creando la sensación de estar literalmente “bajo el mar”. A través de esta maravilla tecnológica pueden observarse tiburones ballena nadando tranquilamente, mantas gigantes que parecen “volar” en el agua, así como otras ochenta especies submarinas. En total, hay en el tanque 16.000 ejemplares.

Okinawa es también conocida por sus perlas. Son famosas por su hermosura las perlas negras de la Bahía de Kabira en la Isla de Ishigaki.

La costa tiene también mucho para ofrecer: un bosque

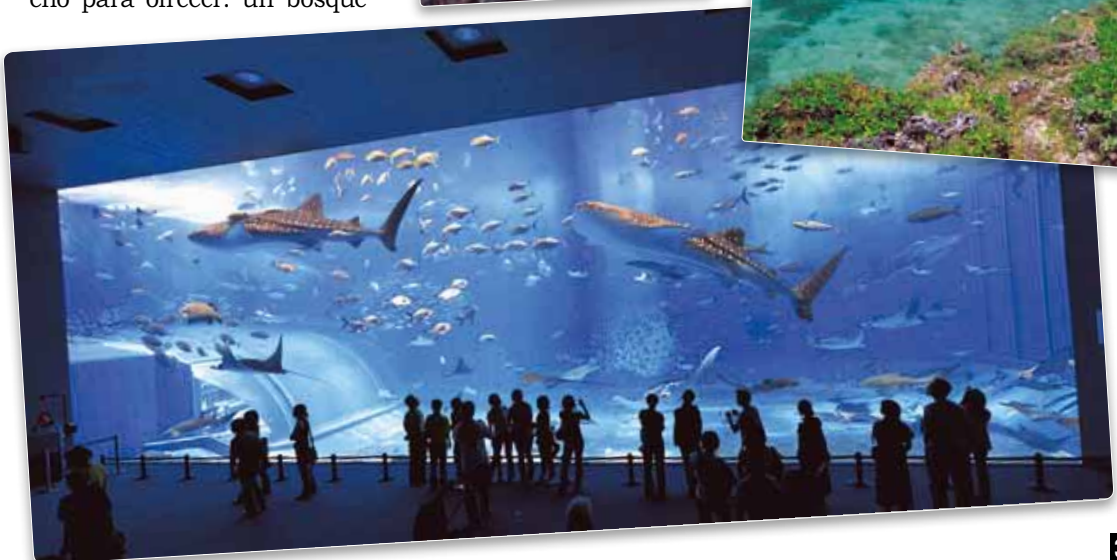
subtropical bordea las orillas de muchas de las islas, con manglares crecidos en desembocaduras de marismas y ríos, creando paisajes muy particulares, con ecosistemas únicos. En otros lugares los acantilados dominan el paisaje, como en la línea septentrional de la costa de la isla de Okinawa, que miran al mar de la China Occidental. Estos acantilados son en realidad arrecifes de coral que salieron a la superficie. Un antiguo rey

de Ryukyu le puso a esta costa el nombre de “Manzamo”, que significa “lugar para que todos disfruten”.

El entorno natural de Okinawa es verdaderamente asombroso. Si Ud. tiene el privilegio de poder visitarla, quedará ciertamente cautivado por su belleza. ☺

DRA. ADRIANA XALAMBRI  
JICA ALUMNI 1999

EL TEXTO HA SIDO ELABORADO EN BASE A MATERIAL DEL SITIO WEB [HTTP//WWW.OKINAWA.COM](http://www.okinawa.com), Y A LA REVISTA “NIPPONIA. DESCUBRIENDO JAPÓN”, N° 42, 2007, DE DONDE TAMBIÉN SE TOMARON LAS FOTOS.





AUJCT Contactos: [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)  
Cel: 099 806 717  
Web: [www.aujct.org.uy](http://www.aujct.org.uy)