

Junio 2014 AÑO XXXII N°43



AUJCT

Asociación Uruguayo Japonesa de Cooperación Técnica JICA Alumni Uruguay

BOLETÍN



CONTENIDO

Editorial: Sobre gestión y éxito.....	1
JICA - entrevista con el presidente. Hacia la superación de los desafíos del mundo	2
Japón en una tendencia poblacional regresiva. Realidad y proyecciones .	7
Centro de Cáncer Digestivo. La cooperación de JICA cumple 15 años	13
BJJUTSU KO-NA Rincón de las Artes	17
Hayao Miyazaki, el maestro de la animación	17
"El espejo de Matsuyama" (cuento popular japonés anónimo)	19
"La fuente de la juventud" (cuento popular japonés anónimo)	21
Koto, el arpa japonesa.....	27
Japón: de geishas y samuráis	29
La montaña de montañas: El Monte Fuji.....	33
Los hongos y su rol en el proceso de elaboración de los productos cárnicos fermentados secos	35
Historia de la cerveza en Japón	38
Cocina a gusto: shabu-shabu	42
Turismo para todos en Uruguay.....	44



Directiva de la AUJCT

Prof. Juan Carlos Cibic
Presidente de la Asociación
A.N.E.P. - C.E.S.

Com. Insp. Carlos Nicola
Vicepresidente
M.I. - Dir. Nal. de Bomberos

Ing. Qca. Magdalena Hill
Secretaria
M.V.O.T.M.A. - DINAMA

Ing. Quím. Jimena Risso
Tesorera
Intendencia de Montevideo



AUJCT

Comisión Fiscal

Dr. Juan Carlos Barranquet
Presidente

Dr. Eduardo Fenocchi

Cra. Ma. Noel Ramos

Edición de Boletín:
Comisión Directiva con la Colaboración
de Dra. Adriana Xalambri

Encargado de Página Web:
Pablo Cura Hochbaum

Dirección:

Bvar. Artigas 417 Of. 601
C.P. 11300, Montevideo
Fax: (598) 2710-3917

Los contenidos y opiniones de los autores incluidos en los
artículos son responsabilidad exclusiva de los autores.

Fuente de imagen de portada:

"An afternoon in Tokyo"

<https://www.flickr.com/photos/daviaz12/5116670994/>



Editorial

Sobre gestión y éxito

Este año, 2014, encuentra a la A.U.J.C.T. , y a su novel Comisión Directiva, enfrentados a retos que, sin duda, sólo podrán ser superados con un fuerte apoyo de amigos y asociados. Es que no resultará sencillo alcanzar los altos niveles a los que nos tenían acostumbrados las directivas anteriores.

Por lo pronto es menester un intenso trabajo y ricos aportes que mantengan el nivel del Boletín, en cuanto a calidad de impresión, número de ejemplares publicados e interés literario y técnico que lo ha caracterizado. Es ésta una herramienta básica para difundir las experiencias vividas por los becarios y las actividades de nuestra asociación.

En relación directa con lo expresado, nuestras actividades deben ser un nexo eficiente para difundir las características de la cultura y la sociedad japonesa y establecer puentes con nuestra propia sociedad y formas de ver el mundo. Nos sentimos admirados por la milenaria cultura japonesa y, a la vez, embajadores plenos de nuestra nación. Es por esto que estamos comprometidos en participar en las actividades patrocinadas por la Embajada de Japón, por JICA y por las entidades japonesas en Uruguay y en difundirlas ampliamente. Al mismo tiempo continuaremos generando eventos que nos permitan reunirnos como ex becarios, y como amigos, para difundir nuestros trabajos y, ¿porqué no?, pasar amenos momentos de comida y conversación.

Nuestra página web se mantiene actualizada y dispuesta a enriquecerse con los aportes que se desee acercar. Esto se refleja en el buen caudal de visitas que recibimos, de particulares y, muchas veces, de asociaciones de otras partes del continente.

Continuamos estableciendo vínculos con organismos públicos y con entidades privadas nacionales, con el fin de aunar esfuerzos, am-

pliando el número de referentes de Japón en Uruguay y, por tanto enriqueciendo el caudal de acciones y enfoques binacionales. Paralelamente, seguimos intentando profundizar vínculos con las asociaciones de ex becarios del continente, tarea que requiere una estrategia perfectamente coordinada y de gran capacidad de espera, ya que las realidades institucionales difieren de un país a otro.

Por último, pero no menos importante, intentaremos generar los mecanismos que hagan posible el voto epistolar, base del comienzo de la integración total de los ex becarios que viven en el interior y que deben disfrutar de los mismos derechos que quienes vivimos en la capital.

Todo lo mencionado tiene que ver con la forma en que intentamos gestionar a la A.U.J.C.T., pero algo muy diferente es poder alcanzar el éxito para nuestros logros. Para esto es necesario mucho más que la acción de la Comisión Directiva y el invaluable apoyo de las anteriores Comisiones y allegados. Necesitamos a todos nuestros asociados.

Es imprescindible que todos nosotros asumamos a esta asociación como nuestra; por qué lo es. Todos nosotros, como ex becarios, somos hacedores de actividades y generadores de ideas; todos nosotros podemos aportar con una cuota que es muy baja, casi simbólica, para mantener este emprendimiento en marcha. Todos nosotros somos la base que permitirá fortalecer a nuestra asociación. Darnos cuenta de esto es el éxito.

Estimados ex becarios, amigos todos, las puertas de la A.U.J.C.T. se mantendrán abiertas para la crítica que enseña y el aporte que enriquece, los esperamos y los necesitamos siempre.

Desde ya, gracias.
COMISIÓN DIRECTIVA

JICA - entrevista con el presidente

Hacia la superación de los desafíos del mundo



La JICA con su visión de buscar un “Desarrollo Incluyente y Dinámico”, se esfuerza por apoyar a los países en desarrollo en aspectos muy diversos, desde la consolidación de la paz hasta el desarrollo socioeconómico sustentable. Después de la designación de Akihiko Tanaka como su Presidente en abril de 2012, la JICA continúa fortaleciendo sus relaciones de asociación con los actores nacionales y extranjeros, para responder a diferentes tareas que enfrentan los países en desarrollo y para lograr las actividades de cooperación que al vigorizar a los países en desarrollo, dinamizan, al mismo tiempo, a Japón (cooperación internacional vigorizante).

Con la globalización y la interdependencia cada vez más profunda, el mundo se transforma dinámicamente. En el campo de la cooperación internacional, la situación que rodea a la comunidad internacional cambia, por el ascenso de los países emergentes y la precarización de los países vulnerables; la situación se torna más diversa y compleja, por el surgimiento de nuevos desafíos nunca antes experimentados.

Agencia de Cooperación Internacional del Japón

Presidente

Akihiko Tanaka

田中明彦

¿Podría expresar su opinión sobre cómo debe ser la cooperación internacional y qué dirección debe tomar, frente a las circunstancias que rodean a la comunidad internacional?

Ahora que han pasado 10 años desde el inicio del siglo XXI, la situación de la comunidad internacional que rodea la cooperación internacional ha cambiado drásticamente, en comparación con hace 20 o 30 años.

Uno de los factores de este gran cambio es el hecho que muchos países en vías de desarrollo están logrando un dinámico crecimiento económico; sobre todo, los países emergentes, como China, India y Brasil. En la región de la ASEAN, Indonesia y Filipinas muestran un crecimiento espectacular; allí podríamos observar los resultados de las acciones de cooperación internacional, de Japón y de la JICA, para empezar.

Por otra parte, muchos países siguen siendo vulnerables. De acuerdo con el “Informe sobre Desarrollo Humano” de 2013, casi todos los países muestran un mejoramiento en los indicadores de desarrollo humano, pero no pocos tienen problemas para alcanzar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODMs), para el 2015, como fueron establecidos por la sociedad internacional en el año 2000.

En resumen, una tendencia muy marcada de estos últimos años es la aparición de dos grupos muy distintos entre los países en desarrollo: uno, compuesto de países que se convierten rápidamente en países medianamente desarrollados y otro, formado por países con alta vulnerabilidad. Por lo tanto, de ahora en adelante, las acciones de cooperación internacional tienen que tomar en cuenta a estos dos grupos.

¿Cuáles serían las acciones requeridas para apoyar a cada uno de estos dos grupos?

Un nuevo reto para los países que se están convirtiendo en países de mediano desarrollo es no caer en la “trampa de países medianamente desarrollados”. Es cierto que con el crecimiento económico se reduce la pobreza absoluta, y se mejoran los indicadores relacionados con los ODMs. Sin embargo, todavía existen grandes estratos pobres, con un ingreso menor a 1.25 dólares al día. En algunos casos, la disparidad dentro de la nación tiende a expandirse. Estos problemas son un pendiente preocupante para el desarrollo de la sociedad en su conjunto.

La misión que tiene la JICA es alcanzar un “desarrollo incluyente y dinámico que beneficie a todos”. En estos países debemos cuidar para que el desarrollo beneficie a todos, si queremos lograr un crecimiento de buena calidad.

Y en esto, necesitamos nuevos paradigmas de actuación, que superen el marco convencional del concepto de cooperación internacional. Muchos países medianamente desarrollados no sufren de problemas que no tengan los países altamente industrializados, sino que se enfrentan con los mismos problemas que sufren los países desarrollados. En este sentido, las acciones de cooperación internacional se tornan más complejas.

Por otra parte, los países vulnerables están en una situación muy difícil; tienen numero-

sos problemas que no pueden ser solucionados por las acciones de cooperación internacional. Muchos de estos países vulnerables están en una guerra civil, o apenas están saliendo de ella. Para terminar un conflicto armado interno, se requieren los esfuerzos coordinados de la comunidad internacional; las actividades de cooperación internacional deben tener una estrecha relación con las acciones del mantenimiento de la paz, para lograr una solución radical.

“Entre los países en vías de desarrollo, aparecen dos grupos distintos: uno, los países que se convierten rápidamente en países medianamente desarrollados y otro, los países vulnerables.”

Aún después de un cierto tiempo de la terminación de una guerra fraterna, en algunos países las funciones del gobierno no se desarrollan suficientemente. Esto dificulta el estado de orden, lo cual es la causa fundamental de la vulnerabilidad del país, obstaculizando la reducción de la pobreza, un mayor desarrollo económico, y el mejoramiento en los sectores de educación y de salud e higiene.

Lo que es muy difícil para la cooperación internacional es que cuando existe una débil gobernanza, no podemos lograr efectos significativos aunque ofrezcamos recursos financieros o materiales. Aunque apoyáramos con recursos financieros al fisco, si el gobierno no tiene capacidades administrativas para elaborar presupuestos y ejecutarlos, no se puede esperar una implementación efectiva de sus políticas. Por eso, es cada vez más importante que se haga el esfuerzo de fortalecer la capacidad gobernante en el proceso de paz, a través de la cooperación internacional.

En medio de estas nuevas perspectivas, ¿qué papel quiere jugar la JICA?

El mundo de la cooperación internacional se hace complejo, pero creo que Japón y la JICA pueden seguir desempeñando una función importante de ahora en adelante, al desarrollar, aún más, los apoyos sobre los temas prioritarios que hemos atendido hasta ahora.

La JICA ha ayudado significativamente a los países en vías de desarrollo en su



“Al superar conjuntamente el desafío común, se beneficia no solo el país receptor sino también a la sociedad japonesa.”

proceso de conversión en países de mediano desarrollo. En el pasado, hubo algún periodo en que la corriente principal del apoyo mundial dio la espalda al tema de infraestructuras, pero la JICA apoyó a este sector consistentemente. Gracias a esta asistencia persistente, muchos países de Asia y de Latinoamérica pudieron lograr un crecimiento económico espectacular. Estas experiencias y resultados serán un activo importante de la JICA para nuestras actividades futuras.

Uno de los temas más importantes de la JICA para el futuro es cómo apoyar a estos países en su proceso de conversión en países de mediano desarrollo. Manteniendo la orientación tradicional de infraestructuras, tenemos que redoblar nuestros esfuerzos para que estos países no caigan en la “trampa de países de mediano desarrollo”. Concretamente, es necesario corregir las disparidades económicas dentro del país, tomar medidas contra el incremento de estratos pobres a causa de la urbanización, solucionar el problema del desempleo, y esforzarse por estar preparados para el envejecimiento de la sociedad en el futuro.

Son desafíos cuya solución desconocemos; sobre todo el envejecimiento de la población es un serio problema que debemos solucionar en Japón. Precisamente, tenemos que realizar un “aprendizaje mutuo” con nuestros países de contraparte. El apoyo a países medianamente desarrollados, por

otra parte, puede abrir grandes mercados para Japón y beneficiar a la población y a las empresas japonesas. Por eso, creemos que al solucionar los problemas comunes en forma conjunta, el beneficio va no sólo al país receptor, sino también a la sociedad japonesa.

Si esta oportunidad del “aprendizaje mutuo” se extiende a diferentes países del mundo, se permitirá el descubrimiento de nuevos métodos y se incrementará la información en la materia en Japón. Eso es lo que llamamos la “cooperación internacional vigorizante”, que al alentar a los países en vías de desarrollo, energiza a Japón, al mismo tiempo.

Como un ejemplo concreto, podemos citar el programa de “Asociación en Investigación Científica y Tecnológica para el Desarrollo Sustentable; SATREPS” que llevamos a cabo en coordinación con la Agencia Japonesa de Ciencia y Tecnología (JST). Los institutos de investigación de países en vías de desarrollo, sobre todo, de países medianamente desarrollados, realizan proyectos de investigación conjunta con los institutos de investigación japoneses, sobre temas que podrían contribuir a la solución de problemas de nivel global. A través de este proceso, se crearán nuevos conocimientos y se fortalecerá la capacidad de los recursos humanos de las instituciones de investigadores de los países en desarrollo. Que los investigadores japoneses y de los países en desarrollo lleven a cabo las actividades de investigación internacional como contrapartes iguales es un nuevo método de cooperación internacional. En este sentido, es un método innovador de cooperación internacional que nació en Japón. Pensamos que este método se desarrollará ampliamente en el futuro, y esperamos que se utilice plenamente.

¿Podría mencionar las directrices concretas para realizar apoyos a los países vulnerables?

En el aspecto de la cooperación internacional a los países vulnerables, la JICA ha apoyado la consolidación de la paz en muchos países del mundo, priorizando la “seguridad humana”. Para aprovechar las experiencias adquiridas

hasta ahora, pensamos que es necesario teorizarlas y sistematizarlas.

Lo importante es que las acciones deben ser implementadas en coordinación con el país receptor. Por ejemplo, la Agencia ha realizado obras de puentes y carreteras en colaboración con las entidades pertinentes del país receptor, mediante proyectos que combinan la Cooperación Financiera no Reembolsable con la Cooperación Técnica. Estos proyectos no solo sirvieron para construir infraestructuras, sino que también contribuyeron a la consolidación de la capacidad del gobierno, a través de su proceso. Pensamos que estos apoyos de la JICA garantizan la “seguridad humana” y, al mismo tiempo, son una buena medida para incrementar la capacidad de gobernanza.

Además, la JICA considera muy importante el apoyo a los países que colinden con el país en conflicto, por eso ha realizado muchos proyectos para apoyar a las comunidades anfitrionas que reciben a los refugiados. Sobre todo, cuando un país tiene la posibilidad de recaer en un estado de guerra fraterna, es muy importante prevenir que la violencia y la vulnerabilidad se expandan por encima de la frontera. Si el modelo de alto desarrollo funciona en un país aledaño, con seguridad este modelo impactará sobre el país en conflicto.

Basándonos en nuestras experiencias del pasado, pensamos que es muy importante que no haya un periodo de vacío entre el apoyo humanitario y el apoyo para el desarrollo. Sin embargo, cuando se trata de un país vulnerable, no todos los esfuerzos pueden tener éxito. Son acciones de alto riesgo los apoyos a los proyectos, ni se diga del apoyo fiscal. Creo que es necesario introducir nuevos indicadores y nuevos métodos para evaluar los apoyos a los países vulnerables. Sobre estas nuevas bases, debemos pensar qué tipo de esfuerzos necesitamos para apoyarlos.

En las actividades que realizará la JICA en el futuro, ¿cuáles son los aspectos que considera más importantes?

Hasta ahora, la JICA ha venido realizando las actividades de cooperación internacional a través de la conexión “de persona a persona”. El “aprendizaje mutuo” con los



“Conectar, sin interrupción, el apoyo humanitario con el apoyo para el desarrollo, con base en las experiencias adquiridas.”

países de mediano desarrollo y los proyectos conjuntos con los países vulnerables se realizan, precisamente, con base en esta conexión “de persona a persona”.

Queremos reforzar este tipo de cooperación en el futuro. Para eso, es necesario subir el nivel de los cursos de capacitación en Japón, y ampliar el envío de voluntarios, como los voluntarios Japoneses para la Cooperación con el Extranjero. Además, tenemos que promover, aún más, la coordinación con el sector privado, fomentar la participación ciudadana y fortalecer las relaciones de asociación con las instituciones internacionales de desarrollo.

Una nueva tarea será la cooperación con los países de alto ingreso, de entre los países de mediano desarrollo. Aunque son países que tienen un alto ingreso nacional, no están libres de problemas de diversa índole. Para estos países, podremos ofrecer cursos de capacitación de alto nivel y/o el envío de expertos altamente especializados de acuerdo con sus necesidades específicas, con los costos cubiertos por el país beneficiado (Cooperación Técnica con costo cubierto por el país beneficiado, o de costo compartido).

Para poner en práctica las actividades de cooperación internacional de manera amplia, desde los países vulnerables hasta los países medianamente desarrollados y de alto nivel de ingreso, creo que ninguna otra organización en el mundo tiene tantas funciones integrales y tantas redes nacionales e internacionales sobre tantos temas, como



“Para los países de alto ingreso entre los países medianamente desarrollados se harán las capacitaciones de alto nivel y el envío de expertos especializados de manera onerosa, de acuerdo con las necesidades (Cooperación técnica a cuenta del beneficiario o de costo compartido).

la Agencia. Tenemos que encargarnos de ofrecer los conocimientos, los know-how y las experiencias que tenemos en la sociedad japonesa para el bien de la comunidad internacional.

Ha transcurrido un año y medio desde su llegada a la presidencia de la JICA. ¿Podría mencionar los resultados más evaluables y los recuerdos más impresionantes, y las aspiraciones que tiene?

Lo que me pareció más impresionante fue el viaje a Filipinas, justo después de mi llegada a la presidencia. Pude ver los movimientos por la paz de Mindanao y confirmé el signi-

ficado positivo que tienen las acciones del apoyo de la JICA a la consolidación de la paz. También ha sido muy impresionante observar el desarrollo dinámico de los países que están convirtiéndose en países medianamente desarrollados. Por ejemplo, vi un folleto con mapas que presentan los diferentes proyectos de la Agencia en la zona metropolitana de Bangkok, elaborado por la Oficina de la JICA en Tailandia. Fue algo conmovedor, ya que es una evidencia de que la Agencia ha contribuido grandemente para que Bangkok se transformara en una ciudad de nivel mundial.

En junio de 2013, se celebró la Quinta Conferencia Internacional de Tokio sobre Desarrollo de África (TICAD V) en Yokohama, Japón. Previo a esta Conferencia, visité 11 países africanos, y después en el marco de la TICAD V me entrevisté con muchos líderes de naciones africanas. Todos los líderes valoraron altamente los esfuerzos realizados por Japón y por la JICA para profundizar las relaciones entre África y Japón; también sentí una gran expectativa hacia la Agencia.

No solo en Asia y África, sino también en otras regiones, como Centro y Sudamérica y Oceanía, tenemos que responder a estas expectativas de manera sincera.

Fuente: JICA 2013 – INFORME ANUAL

Transcripción y compaginación

Ing. Qca. Magdalena Hill

JICA Alumni 2006

Dr. Juan Carlos Barranquet

JICA Alumni 2002/2005/2009

MAS DE TREINTA AÑOS AL SERVICIO DEL PRODUCTOR AGROPECUARIO



PACIFIL S.A.

TASHIRO TAKATA
S.R.L.



Cno. Del Jefe 2520 - C.P. 12700 - Montevideo - Uruguay - Tel/Fax.: (598) 2312 3106* - www.pacifil.com - e-mail: pacifil@adinet.com.uy

Japón en una tendencia poblacional regresiva. Realidad y proyecciones.



Cada vez hay menos nacimientos y más muertes en Japón

En enero de 2014, la agencia NHK informó, según datos del Gobierno japonés que 1.031.000 bebés nacieron en Japón en 2013, la cifra más baja desde el fin de la Segunda Guerra Mundial. Con respecto al año previo, representó una caída de 6.000 nacimientos. Por otro lado, 1.275.000 personas murieron en 2013, la cifra más alta desde el fin de la guerra. Con respecto al año previo, representó un incremento de 19.000 muertes. En otras palabras, cada vez menos gente nace y más gente muere en Japón.

La población japonesa cayó en 2013 por séptimo año consecutivo. De un año a otro la disminución fue de 244.000 personas, la brecha más grande desde la guerra.

Se estima que el declive de la población se acentuará con el transcurrir de los años, pues el país está envejeciendo rápidamente, mientras que el número de mujeres en edad de concebir está disminuyendo.

De acuerdo con el estudio publicado por el gobierno nipón, 663.000 parejas se casaron y 231.000 se divorciaron el año pasado en Japón. Es decir, hubo un matrimonio cada 48 segundos y un divorcio cada 137 segundos.

La disminución de la población es un tema que preocupa sobremanera a las autoridades japonesas. Se estima que el número de habitantes de Japón podría caer de los actuales 127 millones a 87 millones en 2060 si no se emprenden reformas para revertir el declive.



Se prevé una fuerte caída de la población laboral (15-64 años) en Japón, hecho que tendría un significativo impacto en la economía japonesa.

El número promedio de nacimientos por cada mujer japonesa es de solo 1,41. El decrecimiento de la población se mantendría incluso si la tasa subiera a 2 para 2030, según la NHK.



Solo en cuatro prefecturas hubo más nacimientos que muertes

El número de nacimientos en Japón en 2012 cayó a 1.037.101, un nuevo mínimo histórico, según cifras del gobierno japonés.

El descenso con respecto a 2011 fue de 13.705. La reducción se atribuye a la disminución de la población femenina de 20 a 39 años. De acuerdo con cifras correspondientes a octubre de 2012, en Japón había aproximadamente 6,31 millones de mujeres de 20 a 29 años y 8,31 millones de mujeres de 30 a 39 años.

Por otro lado, la tasa de fertilidad en Japón en 2012 subió a 1,41, alcanzando su máximo nivel en 16 años, informó Kyodo.

El número promedio de hijos que nacería por mujer a lo largo de su vida aumentó 0,02 puntos con respecto a 2011, manteniendo una tendencia alcista desde 2006. En 2005 Japón registró su tasa de fertilidad más baja: 1,26.

La más alta tasa de fertilidad se registró en Okinawa (1,9), mientras que la más baja fue la de Tokio (1,09).

La edad promedio a la que una mujer tiene su primer hijo fue de 30,3 años en 2012, 0,2 más que el año anterior. La edad media a la

que una japonesa da a luz por primera vez creció por vigésimo año consecutivo.

El número de muertes alcanzó un récord de posguerra: 1.256.254. Solo en cuatro prefecturas hubo más nacimientos que extinciones (Kanagawa, Aichi, Shiga y Ōkinawa).

Finalmente, el número de matrimonios aumentó a 668.788 (6.893 más que en 2011), mientras que el de divorcios descendió a 235.394 (325 menos).

El gobierno japonés difundió en mayo de 2014 cifras preocupantes como que el número de recién nacidos en el país ha caído hasta un nivel sin precedentes, mientras que el número de personas mayores de 65 años se ha incrementado a un nivel récord.

Las autoridades calculan que el 12% de la población es menor de 15 años.

Pero el 25% de los japoneses supera los 65 años.

Japón es uno de los países en el mundo con menor tasa de natalidad y el índice que mide la relación entre menores y mayores de edad siembra serias dudas sobre el futuro económico de la nación asiática.

Población en edad de trabajar. Preocupación por su disminución.

Proporcionalmente el país asiático tiene la mayor cantidad de adultos mayores en el mundo

Esta tendencia que se sostiene en los últimos años permitía concluir en 2011 que Japón tenía proporcionalmente la mayor cantidad de adultos de 65 años o más y la menor cantidad de menores de 15 años en el mundo, según los primeros resultados del censo de 2010, según informaba por entonces el diario Nikkei.

Esta situación ponía y mantiene de manifiesto las presiones sobre los programas de seguridad social que dependen de los aportes de los japoneses en edad de trabajar.

Las cifras publicadas entonces por el gobierno muestran que el 23,1 por ciento de la población tiene 65 años o más, mientras que sólo el 13,2% tiene menos de 15.



Asimismo, la proporción de hogares unipersonales superó el 30 por ciento por primera vez.

Miembros del entonces gobernante Partido Democrático de Japón llamaron la atención sobre estos resultados, con algunos vaticinando el colapso de las finanzas públicas a finales de esta década.

El declive demográfico y la crisis de la seguridad social se remontan a 1989, cuando la tasa nacional de natalidad cayó por debajo del nivel de 1966. En los más de 20 años que han transcurrido desde entonces, por razones económicas y electorales, los sucesivos gobiernos no han tomado ninguna decisión que implique reducir beneficios ni aumentar impuestos.

Según el censo de 2010, Japón tiene una población de 125.690.000, sin incluir a los extranjeros. Es decir, 38.000 menos que en 2005.

La población activa se redujo en 3 millones a 62,4 millones.

En 1955, había menos de 5 millones de adultos mayores, uno por cada 11,5 personas en edad de trabajar (15-64). Ahora, la proporción es de uno por cada 2,8. Este año fiscal el gasto en seguridad social llegará a 108 billones de yenes, o 22 por ciento del producto interno bruto, y se estima que llegará a 151 billones, o 25 por ciento del PIB en el año fiscal 2025.

Los últimos datos del censo 2010 también mostraron que, por primera vez, más japoneses viven solos que con cónyuges e hijos.

Uno de cada 10 hombres de 65 años o más viven solos, al igual que una de cada cinco mujeres.

Las cifras del censo hacen urgente que Japón cambie la forma en que asigna los costos y beneficios de los programas de seguridad social, advirtió Nikkei

El número de gente empleada en Japón en 2030 podría disminuir a 54,53 millones de personas, 8,45 millones menos (13,4 por ciento) que en 2010, según datos publicados por el Ministerio de Trabajo, informó Jiji Press.

La población se reduciría a 116,62 millones para entonces (11 millones u 8,9 por ciento menos que en 2010). Los sectores más afectados por la caída serían el manufacturero (21,3 por ciento, a 8,34 millones) y el del comercio, tanto minorista como mayorista (27,5 por ciento, a 8,04 millones).

Número de gente con trabajo en Japón caería un 13,4 por ciento en 2030
Población total disminuiría un 8,9 por ciento

El gobierno japonés hizo sus cálculos asumiendo un crecimiento económico de cero por ciento y unas tasas de empleo de mujeres y ancianos en los actuales niveles. Si la economía creciera cerca de 2 por ciento anual y las tasas de empleo de mujeres y ancianos se elevaran, la población laboral no disminuiría tanto (3,4 por ciento, a 60,85 millones).

Experto afirma que economía japonesa se contraerá por disminución de la población laboral Japón podría perder su estatus de economía avanzada en tan sólo unas décadas, advirtió el ex funcionario del Ministerio de Finanzas, Yasutake Tango, informó la NHK.

Tango predijo en qué situación se encontrará la economía japonesa en 2050 en un simposio organizado por Keidanren, la mayor organización patronal de Japón. En el escenario más optimista, la economía nipona comenzará a contraerse a partir de 2030, principalmente por la disminución de su fuerza laboral.



Gobierno de Japón incentivará a parejas a tener tres hijos o más. Objetivo: no bajar de los 100 millones de habitantes en los próximos 50 años

El declive de la población en Japón es un asunto de Estado. Ninguna estrategia de crecimiento económico será viable si el número de habitantes del país asiático continúa cayendo.

Por ello, el gobierno japonés tomará medidas para que la población se mantenga al menos en cien millones de habitantes durante los próximos 50 años como parte de un proyecto económico a mediano y largo plazo, informó Jiji Press.

Japón tiene hoy alrededor de 127 millones de habitantes.

El mes pasado, un grupo de trabajo formado a instancias del gobierno nipón advirtió que la población podría caer a 87 millones en 50 años. La fuerte caída pondría en peligro el sistema de seguridad social y la salud fiscal del país.

Además, relegaría a la economía de Japón, la tercera del mundo en la actualidad, a la segunda división en el mundo financiero, afectando la calidad de sus habitantes.

El proyecto aboga por tomar acciones para incentivar a las parejas japonesas a tener tres hijos o más, destinando, por ejemplo, más recursos para facilitar la crianza y educación de los niños.

El papel de las mujeres es clave. El gobierno busca que no se vean forzadas a abandonar el trabajo tras dar a luz y que puedan conciliar trabajo y familia.

“Dar a luz y criar hijos, o tener una carrera, las mujeres no deberían verse obligadas a tener que elegir uno u otro”, remarcó el ministro a cargo de la Política Económica y Fiscal de Japón, Akira Amari, quien prometió que el gobierno trabajará para las mujeres puedan hacer ambas cosas.

El proyecto pide, asimismo, introducir cambios en la cultura laboral del país para que los japoneses, en particular los hombres, no trabajen tantas horas y pasen más tiempo en casa con sus hijos.

Con respecto a la posibilidad de abrir las puertas del país a más trabajadores extranjeros, el proyecto propone aceptar solo a foráneos altamente calificados.

Tendencia podrá revertirse si se promueve la participación de la mujer

En 2030 en Japón habrá 54,49 millones de trabajadores, 8,21 millones menos que en 2012, según proyecciones del Ministerio de Trabajo japonés, reveló Jiji Press.

La estimación asume un crecimiento cero de la economía japonesa y ningún cambio en la proporción de mujeres trabajadoras o de trabajadores de la tercera edad.

Una disminución de la oferta laboral podría lastrar el crecimiento económico del país ante el declive de la tasa de natalidad y el envejecimiento de la población, según el estudio gubernamental.

La prevista reducción de la población laboral en Japón podría recortarse a 1,67 millones si el país logra cumplir sus metas de crecimiento económico, fijadas por el gobierno, y promueve la participación de la mujer en el trabajo.

La población laboral femenina podría incrementarse en 430.000 para 2030 (con respecto a 2012) si el mercado del trabajo consigue retener a las mujeres que renuncian a sus empleos cuando dan a luz para criar a sus hijos.

Japón crea comisión para discutir sobre la posibilidad de recibir a más extranjeros **Gobierno japonés estudiará la experiencia de otros países con los inmigrantes**

El gobierno de Japón anunció que un panel de reciente formación debatirá sobre la posibilidad de recibir a más inmigrantes para combatir la escasez de mano de obra, informó la NHK.

El grupo de trabajo, adscrito al Consejo de Política Económica y Fiscal que preside el primer ministro Shinzo Abe, también discutirá medidas para elevar la baja tasa de natalidad del país.

Un informe publicado por el gobierno nipón en febrero de 2014 reveló que Japón debe recibir a unos 200.000 extranjeros por año y subir su tasa de natalidad para que su población no caiga por debajo de los cien millones.

Tokio estudiará la experiencia de otros países con los inmigrantes.

Aceptar más trabajadores extranjeros forma parte de la estrategia de crecimiento de Japón.

Así las cosas, los extranjeros podrían convertirse en piezas importantes del crecimiento económico de Japón.

Japón evalúa recibir a 200.000 inmigrantes extranjeros por año

Gobierno japonés busca compensar el descenso de la población

En marzo de 2014 el diario Sankei Shimbun informó que el gobierno del primer ministro de Japón, Shinzo Abe, está considerando aceptar la entrada masiva de inmigrantes extranjeros (hasta 200.000 por año) para compensar el rápido envejecimiento y la disminución de la población japonesa e impulsar el crecimiento económico del país a largo plazo.

Si bien no confirmó la versión difundida por el medio, el ministro portavoz Yoshihide Suga tampoco la desmintió, limitándose a subrayar que ninguna decisión en se sen-





tido ha sido tomada, informó The Japan Times.

En una conferencia de prensa, Suga declaró que el gobierno está estudiando tomar medidas para promover el desarrollo del país a mediano y largo plazo con un ojo puesto en cambios estructurales referidos a asuntos como la disminución de la población.

Asimismo, admitió que en una reunión del Consejo de Política Económica y Fiscal se propuso que los extranjeros fuesen parte de la estrategia de desarrollo de Japón.

En febrero pasado, un informe publicado por el gobierno reveló que Japón debe recibir a 200.000 inmigrantes extranjeros por año y aumentar su tasa de natalidad para que su población se mantenga por encima de los cien millones.

Si bien muchos políticos conservadores japoneses se oponen a la entrada masiva de inmigrantes, habría evidencias de que la balanza podría comenzar a inclinarse a favor de estos.

Un alto funcionario cercano a Abe, según The Japan Times, afirmó a principios de este mes que Japón debería aceptar a un gran número de trabajadores extranjeros no calificados y que esto tendría que formar parte de la nueva estrategia de crecimiento que Abe planea anunciar en junio.

El mencionado funcionario reconoció que la oposición de legisladores del gobernante Partido Liberal Demócrata es fuerte. No

obstante, declaró que su postura podría ablandarse si los inmigrantes son limitados a determinadas áreas (cuidado de ancianos, trabajos domésticos, etc.).

Asimismo, recordó que en enero Abe, durante el Foro Económico de Davos, prometió a la comunidad empresarial internacional que el país aceptará más trabajadores extranjeros.

Piden a empresas japonesas ofrecer mejores condiciones laborales a mujeres y ancianos

Gobierno busca fortalecer la fuerza laboral en Japón ante disminución de la población

Un panel de expertos formado por el gobierno de Japón instó a las empresas japonesas a ofrecer condiciones de trabajo más flexibles y favorables a las mujeres, las personas mayores y los jóvenes, informó la NHK.

La recomendación busca potenciar la fuerza laboral en Japón ante el decrecimiento de la población.

El grupo de trabajo sostuvo que las compañías deben crear un ambiente laboral que aproveche la capacidad y el esfuerzo de los sectores mencionados.

Los empleadores deben ofrecer puestos de trabajo a tiempo completo y en sitios fijos para facilitar que las personas que cuidan a niños y a parientes ancianos puedan conciliar su vida laboral con sus tareas familiares, subrayó el panel. Asimismo, pidió eliminar la edad de jubilación obligatoria para que los ancianos puedan continuar laborando.

Las recomendaciones de los expertos serían incorporadas al plan de crecimiento del gobierno.

Dr. Juan Carlos Barranquet
JICA Alumni 2002/2005/2009

*Fuentes: ipc digital/es
EFE
Jiji press
Diario Nikkei
NHK
BBC Mundo*



Centro de Cáncer Digestivo Instituto Nacional del Cáncer La Cooperación de JICA cumple 15 años



En Junio de 1998, el Ministerio de Salud Pública creó el Programa de Cáncer Digestivo con el objetivo de coordinar y programar todas las actividades vinculadas a la prevención y detección precoz del cáncer de la esfera digestiva, con especial énfasis en el cáncer de colon y recto, que en nuestro país tiene una muy elevada incidencia y mortalidad.

A los efectos de poder ofrecer un plan de trabajo eficiente, seguro y moderno, se realizaron gestiones tendientes a incorporar a esta propuesta a efectores nacionales e internacionales que pudieran colaborar activamente desde el punto de vista técnico, tecnológico y/o económico. De esa manera el Programa de Cáncer Digestivo comienza a trabajar en conjunto con la Unidad de Programas Médicos de Uruguay (UPROME) y la Tokyo Medical and Dental University (TMDU) para el análisis y diseño de políticas y estrategias de Prevención Primaria y Secundaria, recibiendo la visita del Profesor Yoshinobu Eishi para supervisar las tareas del Plan Piloto.

Como resultado de ese trabajo se le presentó a la Agencia Japonesa de Cooperación Internacional (JICA) un proyecto de cooperación



técnico - económica para instalar el Centro de Cáncer Digestivo en el Instituto Nacional del Cáncer, como órgano executor del Programa, encargado además de llevar adelante las tareas asistenciales. El mismo fue aprobado por Japón y en Mayo de 1999 firma el convenio de compra y entrega de equipos, los son entregados por JICA en Setiembre de ese año; el equipamiento tecnológico de última generación, con un valor cercano al millón de dólares, fue comprado por Japón fundamentalmente a las firmas japonesas Olympus, Sakura y Eiken. Con todo esto fue posible poner en marcha el Plan Nacional de Prevención y Detección Precoz de Cáncer

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 26220174 26221620 26223872 fax 26226558

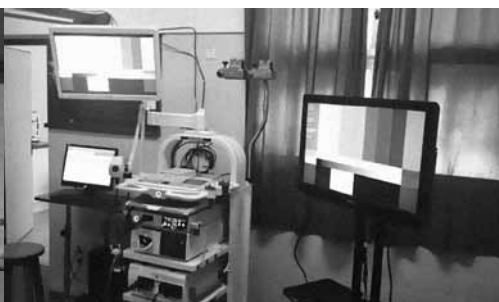
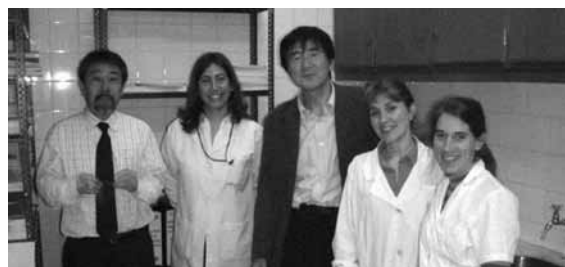


Colo-Rectal, el cual comenzaría a instrumentarse en Montevideo y posteriormente se expandiría hacia el interior del país, siendo el Centro de Cáncer Digestivo el encargado de coordinar y ejecutar todas las actividades programadas.

La instalación y puesta en funcionamiento del Centro de Cáncer Digestivo le permitió al Programa realizar la lectura centralizada y automatizada de los Fecatest Inmunológicos (herramienta fundamental en el screening del cáncer colo-rectal) así como poder efectuar todos los procedimientos endoscópicos diagnósticos y terapéuticos y los correspondientes estudios anátomo-patológicos de las lesiones digestivas diagnosticadas. Estos equipos y la forma de trabajo posibilitaban investigar y detectar la presencia

de neoplasias en estadios precoces, objetivo fundamental de este tipo de planes.

La inauguración oficial de Centro fue el 29 de Noviembre de 1999, con la presencia del Ministro de Salud Pública Dr. Raúl Bustos, el Director General de Salud Dr. Antonio Chiesá, el Embajador de Japón Sr. Teruyoshi INAGAWA, el Presidente de la ONG Unidad de Programas Médicos Dr. Daniel Montano y el Representante en Uruguay de la Tokyo Medical and Dental University Sr. Takehiko Imazu, los cuales procedieron a la firma del correspondiente convenio de trabajo conjunto, el cual habilitó al público el Centro de Cáncer Digestivo, que con más de 120 m2 se ubicó en la Planta Baja del Instituto Nacional del Cáncer – Joanicó 3265.





En el año 2000, la cooperación fue complementada con nuevos equipos; en esta oportunidad se incorporaron al área de endoscopia equipos únicos en el país de Ultrasonido Endoscópico, por un valor de casi trescientos mil dólares, también de la firma Olympus.

La Comisión Honoraria de Lucha Contra el Cáncer no podía estar ajena a este Programa, por lo cual también se incorpora al trabajo conjunto del Centro en el año 2001, brindando apoyo logístico y económico que aún continúa.

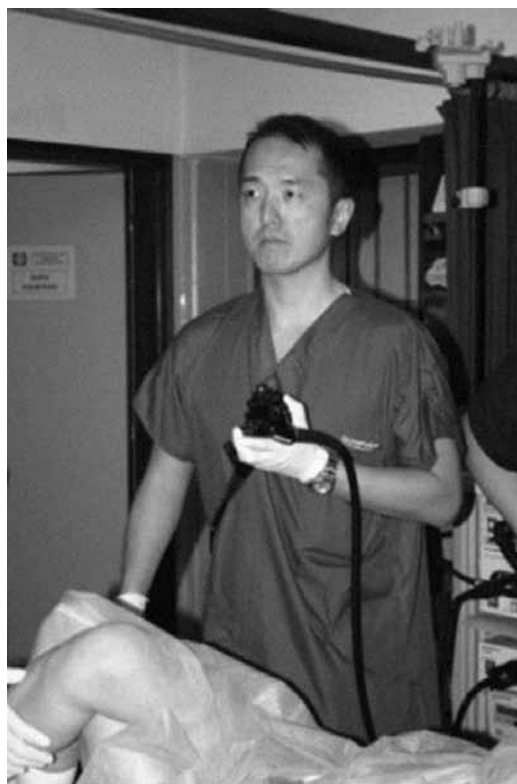
En el transcurso de todos estos años, 20 profesionales vinculados al Centro fueron enviados a Japón a recibir entrenamiento técnico en las áreas de Endoscopia, Patología, Cirugía, Oncología, Radioterapia y Epidemiología y también el Centro recibió el invaluable aporte de profesores japoneses de primer nivel, como el Profesor Shin-ei Kudo o el Profesor Yutaka Saito entre otros, que estuvieron en Uruguay trabajando en conjunto con nuestros técnicos y nuestros pacientes.

En este sentido, el Profesor Kyoichi Nakamura y el Profesor Yoshinobu Eishi de la Tokyo Medical and Dental University fueron los que apoyaron incondicionalmente desde el inicio este proyecto, nos visitaron en varias oportunidades y gracias a los cuales se ha podido materializar y sostener en el tiempo.

En el año 2008 se consideró necesario reevaluar el proyecto y fundamentalmente ver que equipos necesitaban renovarse; para ello se presentó a JICA un plan de "Follow Up" que permitiera actualizar equipos, fundamentalmente los lectores de test in-

munológico cuya tecnología había cambiado. El mismo fue aprobado y en Abril del 2009 se entregaron por parte del representante de JICA, Sr. Sato y del Embajador de Japón Sr. Masami TAKEMOTO los nuevos equipos, lo que significó un nuevo reconocimiento a la tarea global desarrollada y un nuevo impulso a la trabajosa labor de lucha contra el cáncer digestivo.

En Noviembre del 2013, el Instituto Nacional del Cáncer renueva parte de los equi-





pos de endoscopia digestiva, incorporando una torre Olympus Exera III de última tecnología, la primera de esa serie en instalarse en el país, y sustituyendo los equipos de Ultrasonido Endoscópico (radial, lineal y sondas) por los últimos modelos y agregando a todo ello el software EndoTool para el manejo inteligente de toda la información endoscópica.

De esta forma, el Centro de Cáncer Digestivo continua a la vanguardia de la siempre difícil lucha contra el cáncer, destacándose en estos 15 años como un centro de referencia nacional e internacional en este tipo de programas, siendo el único en toda Latinoamérica que además de Endoscopia y Anatomía Patológica, realiza tareas de screening poblacional en cáncer colo-rectal.

A la fecha ya hay más de 60.000 uruguayos que han sido incorporados al Programa, con cifras de detección de tumores de

colon y/o recto de hasta 4 o 5 veces las publicadas en trabajos internacionales, incluido Japón, lo que es hoy motivo de reconocimiento en todos los Congresos y Foros de la especialidad.

Como festejo de esos 15 años, del 1° al 4 de Diciembre del 2014 se realizará el 1er Foro Latinoamericano de Neoplasias Digestivas en el Conrad Resort Hotel de Punta del Este y en el marco del II Congreso Panamericano de Cáncer Gástrico y VII Congreso Uruguayo de Endoscopia Digestiva; este evento organizado por el Centro de Cáncer Digestivo contará con la presencia de expertos Japoneses y Latinoamericanos, con la activa participación del ex becarios uruguayos y con el apoyo de la Embajada de Japón, JICA Uruguay y la Asociación Uruguayo - Japonesa de Cooperación Técnica (AUJCT).

Dr. Eduardo Fenocchi
JICA Alumni - 1997



El Hotel Escuela KOLPING

El lugar ideal para su evento

- ▶ Dispone de una sala de convenciones con capacidad para 200 personas y cuatro salas de apoyo para 35 personas en cada una. Las instalaciones cuentan con la tecnología apropiada para el desarrollo de su evento.

KOLPING
HOTEL ESCUELA
URUGUAY

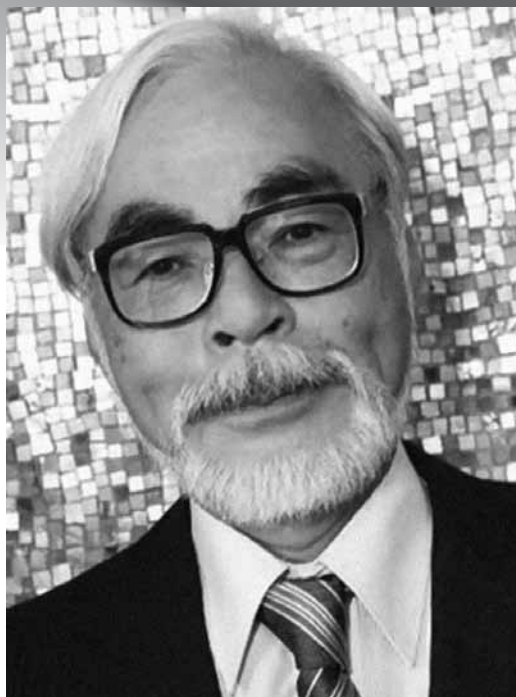


Br. Gral. Artigas 2714 - 11600 MONTEVIDEO - URUGUAY
Tel: +598 2480 6414 / 2480 4114 Fax: +598 2487 8377
hotelescuola@kolping.org.uy | www.kolping.org.uy |
www.kolping.net www.casaskolping.net | www.grupo-casas-kolping.net

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

**Hayao Miyazaki,
el maestro de la animación**



Se retira Hayao Miyazaki. Se estrena su película “El viento se levanta” y se anuncia que será la última de este maestro del cine japonés de animé. Los fanáticos del género están de luto.

Conozcamos al maestro. Hayao Miyazaki nació en Tokio el 5 de enero de 1941. Su padre dirigía un negocio que fabricaba timones para aviones de guerra, por lo que desde muy pequeño Miyazaki desarrolló una gran fascinación tanto por la aviación como por la literatura bélica, algo que más tarde reflejaría en

sus películas a través de la inclusión de toda clase de artefactos voladores y su pacifismo. Por otro lado, su madre, una mujer fuerte por la que sentía una gran admiración, influiría decisivamente en una de la señas de identidad de su cine: las mujeres resolutivas y de gran temperamento, una rareza para la cultura nipona.

Fuera del ámbito familiar, su principal referencia fue Osamu Tezuka, “el padre

del manga”, por el que el joven Miyazaki se aficionó a dibujar. A pesar de sus dotes artísticas, Hayao estudió Ciencias Políticas y Económicas en la Universidad de Gakushuin (Tokio), años durante los que leyó a muchos autores occidentales que marcarían su forma de narrar historias. Al finalizar su etapa universitaria entró como intercalador (encargado de dibujos entre movimientos) en Toei Doga, por aquel entonces una recién creada empresa de animación. Poco a poco fue adquiriendo puestos de mayor responsabilidad dentro de la misma, en la que conoció a Isao Takahata, que se convertiría en uno de sus principales colaboradores.

Tras su paso por Toei Doga, y ya como animador experimentado, pasó a formar parte de la plantilla de Nippon Animation, compañía responsable de series míticas como *Heidi*, *Marco* o *Conan*, el chico del futuro, esta última la primera serie que dirige Miyazaki en 1978. Un año después, ahora en una nueva empresa llamada Tokio Movie Shinsha, dirige su primera película *Lupin III: El castillo de Cagliostro*, además de algunos episodios



de la serie *Sherlock Holmes*, la última en la que ha colaborado hasta el momento.

Después de varios años inmerso en un arduo proceso de lluvia de ideas que servirán de base a muchos de sus proyectos posteriores, y ante la imposibilidad de realizar un largometraje personal de manera independiente, recibe el encargo por parte de la revista *Animage* de realizar con total libertad creativa un manga que más tarde él mismo adaptará a la gran pantalla en la que será su primera película “como autor”: *Nausicaä el Valle del Viento* (1984), producida en asociación entre Tokuma Shoten y Topcraft Studio, este último compuesto principalmente de los que serán meses después los trabajadores de Studio Ghibli, fundado en junio de 1985 por Miyazaki y Takahata. Miyazaki aspirara a un cine de historias más personales, capaces de divertir tanto a padres como a hijos. Por ello creó Studio Ghibli. Mantendrá el estilo visual aprendido, pero ha ido innovando siempre en el apartado narrativo. Sus películas hablan de pa-

cifismo y ecología, tienen lirismo y encanto, están inundadas de un intenso color y casi siempre protagonizadas por niños y niñas. Dentro de Studio Ghibli, donde poseerá libertad de movimientos, Miyazaki se embarcará en la dirección y el guión de títulos como *El castillo en el cielo* (1986), *Mi vecino Totoro* (1988), *Nicky, la aprendiz de bruja* (1989), *Porco Rosso* (1992) o *La princesa Mononoke* (1997), su proyecto más ambicioso, que supuso su consagración como maestro de la animación japonesa pero cuyo esfuerzo estuvo a punto de retirarle del cine. Tras este punto de inflexión, Miyazaki volvería con fuerzas renovadas y en plena madurez como creador para elaborar el tramo más brillante de su carrera con películas como *El viaje de Chihiro*, *El castillo ambulante* (2004) o *Ponyo en el acantilado* (2008), intercaladas todas ellas de labores de producción o guión en títulos menores de Studio Ghibli. “El viaje de Chihiro” ha resultado su película más premiada, recibiendo premios en todo el mundo, incluidos el Oscar a la mejor película de animación en 2002 y el Oso de Oro a la mejor película en el Festival de Berlín del mismo año.

Frente al uso de técnicas digitales que ahora hacen casi todos los estudios de animación del mundo, Ghibli sigue trabajando de manera tradicional, dibujando sobre el papel la mayor parte de las películas, un sistema laborioso y muy caro que permite alumbrar verdaderas obras de arte. Su última película es *Kaze Tachinu* (2013), o “El viento se levanta” basada libremente en la novela del mismo nombre escrita por Tatsuo Hori, y la vida de Jirō Horikoshi, ingeniero creador del célebre caza de combate Mitsubishi A6M Zero que Japón utilizó en la II Guerra Mundial.

Ha sido considerado el Kurosawa del cine de animación japonés.

Recientemente el maestro ha anunciado su retiro a los 72 años de edad. Su vista no es la misma. Y le dificulta trabajar. Necesita descansar, dijo. Nos queda su obra, un fantástico mundo de animación que ha logrado llegar a los más altos del género.

Fuente: www.hayaomiyazaki.es,
www.nausicaa.net

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

“El espejo de Matsuyama”

(Cuento popular japonés anónimo)



En Matsuyama, lugar remoto de la provincia japonesa de Echigo, vivía un matrimonio de jóvenes campesinos que tenían a su pequeña hija como centro y alegría de sus vidas. Un día, el marido tuvo que viajar a la capital para resolver unos asuntos y, ante el temor de la mujer por un viaje tan largo y a un mundo tan desconocido, la consoló con la promesa de regresar lo antes posible y de traerle, a ella y a su hijita, hermosos regalos.

Después de una larga temporada, que a ella se le hizo eterna, vio por fin a su esposo de vuelta a casa y pudo oír de sus labios lo que le había sucedido y las cosas extraordinarias que había visto, mientras que la niña jugaba feliz con los juguetes que su padre le había comprado.

-Para ti -le dijo el marido a su mujer- te he traído un regalo muy extraño que sé que te va a sorprender. Míralo y dime qué ves dentro.

Era un objeto redondo, blanco por un lado, con adornos de pájaros y flores, y, por el otro, muy brillante y terso. Al mirarlo, la mujer, que nunca había visto un espejo, quedó fascinada y sorprendida al contemplar a una joven y alegre muchacha a la que

no conocía. El marido se echó a reír al ver la cara de sorpresa de su esposa.

-¿Qué ves? -le preguntó con guasa.

-Veo a una hermosa joven que me mira y mueve los labios como si quisiera hablarme.

-Querida -le dijo el marido-, lo que ves es tu propia cara reflejada en ese lámina de cristal. Se llama espejo y en la ciudad es un objeto muy corriente.

La mujer quedó encantada con aquel maravilloso regalo; lo guardó con sumo cuidado en una cajita y sólo, de vez en cuando, lo sacaba para contemplarse.

Pasó el tiempo y la niña se había convertido en una linda muchacha, buena y cariñosa, que cada vez se parecía más a su madre; pero ella nunca le enseñó ni le habló del espejo para que no se vanagloriase de su propia hermosura. De esta manera, hasta el padre se olvidó de aquel espejo tan bien guardado y escondido.

Un día, la madre enfermó y, a pesar de los cuidados de padre e hija, fue empeorando de tal manera que ella misma comprendió

que la muerte se le acercaba. Entonces, llamó a su hija, le pidió que le trajera la caja en donde guardaba el espejo, y le dijo:

-Hija mía, sé que pronto voy a morir, pero no te entristezcas. Cuando ya no esté con vosotros, prométeme que mirarás en este espejo todos los días. Me verás en él y te darás cuenta de que, aunque desde muy lejos, siempre estaré velando por ti.

Al morir la madre, la muchacha abrió la caja del espejo y cada día, como se lo había prometido, lo miraba y en él veía la cara de su madre, tan hermosa y sonriente como antes de la enfermedad. Con ella hablaba y a ella le confiaba sus penas y sus alegrías; y, aunque su madre no le decía ni una palabra, siempre le parecía que estaba cercana, atenta y comprensiva.

Un día el padre la vio delante del espejo, como si conversara con él. Y, ante su sorpresa, la muchacha contestó:

-Padre, todos los días miro en este espejo y veo a mi querida madre y hablo con ella.

Y le contó el regalo y el ruego que su madre la había hecho antes de morir, lo que ella no había dejado de cumplir ni un solo día.

El padre quedó tan impresionado y emocionado que nunca se atrevió a decirle que lo que contemplaba todos los días en el espejo era ella misma y que, tal vez por la fuerza del amor, se había convertido en la fiel imagen del hermoso rostro de su madre.

Fuente: <http://lanarrativabreve.blogspot.com/>



YAZAKI URUGUAY S.A.

Política Empresarial del Grupo Yazaki

“ Una Corporación comprometida con el Mundo.

Una Corporación que necesita nuestra Sociedad”

Colonia: Vicente P. García s/n, Zona Portuaria.

Las Piedras: Elías Regules s/n. esq. Ruta 67 (Polo Tecnológico Canario)

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

“La fuente de la juventud”

(Cuento popular japonés anónimo)



Había una vez un viejo carbonero que vivía con su esposa, que era también viejísima. El viejo se llamaba Yoshiba y su esposa se llamaba Fumi. Los dos vivían en la isla sagrada de Mija Jivora, donde nadie tiene derecho a morir. Cuando una persona se enferma lo mandan a la isla vecina, y si por casualidad muere alguien sin síntomas, envían el cadáver a toda prisa a la otra ribera.

La isla, la más pequeña del Japón, es también la más hermosa. Está cubierta de pinos y sauces, y en el centro se alza un hermoso y solemne templo, cuya puerta parece que se adentra en el mar. El mar es más azul y transparente de lo que se puede imaginar, mientras que el aire es nítido y diáfano.

Los dos ancianos eran admirados por el resto de la aldea, que los admiraba por dos virtudes: su resignación y persistencia a la hora de aceptar y superar los avatares de la vida, y el amor mutuo que se habían profesado durante más de cincuenta años.

El suyo, como tantos otros en Japón, había sido un matrimonio concertado por sus padres. Fumi no había visto nunca a Yoshiba antes de la boda, y este solo la había entre-

visto un par de veces a través de las cortinas, y se había quedado admirado por su rostro ovalado, la gentileza de su figura y la dulzura de su mirada. Desde el día del casamiento, la admiración y adoración fue mutua. Ambos disfrutaron de la alegría de su enlace que se multiplicó con creces con tres hermosos y fuertes hijos, pero ambos también se vieron sacudidos por la tristeza de perder a sus tres hijos, una noche de tormenta en el mar.

Aunque disimulaban ante sus vecinos, cuando estaban solos lloraban abrazados y secaban sus lágrimas en las mangas de sus kimonos. En el lugar central de la casa, construyeron un altar en memoria de sus hijos y cada noche llevaban ofrendas y rezaban ante él. Pero últimamente una nueva preocupación había devuelto la congoja a sus corazones. Ambos eran mayores y sabían que ya no les quedaba mucho tiempo. Pero Yoshiba se había convertido en las manos de su esposa y Fumi en sus ojos y sus pies, y no sabían cómo podrían superar la muerte de alguno de ellos. ¡Oh, si tuviésemos una larga vida por delante!

Una tarde, Yoshiba sintió la necesidad de volver a ver el lugar donde había trabaja-

do durante más de cincuenta años. Pero al llegar al claro del bosque, y observar los árboles, tan conocidos, se dio cuenta de que había algo nuevo. Tanto años trabajando allí, y nunca se había fijado en que debajo del mayor árbol había un manantial de agua clara y cristalina, que al caer parecía cantar, y su crujido, como el de hojas de papel arrugadas, se mezclaba con el murmullo de la hojas al ser movidas por el susurro de la brisa al atardecer. Yoshiba sintió una terrible sed y se acercó a la fuente. Cogió un poco de agua y bebió. Al rozar sus labios, sintió la necesidad de beber más, pero al ir a cogerla observó su reflejo en el agua y vio que habían desaparecido las arrugas de su rostro, su pelo era otra vez una hermosa y negra cabellera, y su cuerpo parecía más vigoroso y fortalecido. Aquel agua tenía un poder misterioso que lo había hecho rejuvenecer.

Entonces sintió la necesidad de ir corriendo a decírselo a su esposa. Cuando Fumi lo vio llegar no reconoció a aquel mozo que de pronto se acercaba a la casa, pero al estar junto a él observó sus ojos y lo reconoció. Cayó desmayada al recordar sus años de juventud, pero Yoshiba la levantó y le contó lo que ha-

bía ocurrido en el bosque. Decidió que ella fuese por la mañana, porque ya era de noche y no deseaba que se perdiera.

A la mañana siguiente Fumi se fue al bosque. Yoshiba calculó dos horas, porque aunque a la ida tardaría más por su edad y la falta de fuerza, a la vuelta llegaría enseguida porque habría recuperado su juventud. Pero pasaron dos horas, y tres, y cuatro, y hasta cinco, por lo que Yoshiba empezó a preocuparse y decidió ir él mismo al bosque a buscar a su esposa. Cuando llegó al claro, vio la fuente, pero no encontró a nadie. Entre el murmullo de las hojas y el crujido del agua oyó un leve sonido, como el que hace cualquier cría de animal cuando está solo. Se acercó a unas zarzas, las apartó, y encontró una pequeña criatura que le tendía los brazos. Al cogerla, reconoció la mirada. Era Fumi, que en su ansia de juventud había bebido demasiada agua, llegando así hasta

su primera infancia. Yoshiba la ató a su espalda y se dirigió hacia casa. A partir de entonces, tendría que ser el padre de la que había sido la compañera de su vida.

Fuente: <http://www.ciudadseva.com>



SUMI
Sushi Delivery

El tradicional Sushi elaborado en el momento
www.SumiDelivery.com · 2710 7913 · Patria 699 esq. Filgueira

Planta Industrial 1
Cno. Oncativo 3455
Montevideo – Tel: 25223182

Planta Industrial 2
Cno. Los Ceibos s/n – Paraje las Rosas
Maldonado – Tel: 42667828

Oficina
Convención 1343 of.1202
Montevideo - Tel: 29083807



INGENIERÍA AMBIENTAL



- Recolección, transporte, tratamiento y disposición final de Residuos Hospitalarios (médicos-odontológicos- veterinarios).
- Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos Comerciales.
- Recolección, transporte, tratamiento y disposición final de Residuos Biológicos de la industria frigorífica y laboratorios de control de calidad alimentaria.
- Estudios y Proyectos Ambientales.
- Proyecto y gestión de valorización energética de gas de Residuos Sólidos Urbanos.





RIVERA

te espera

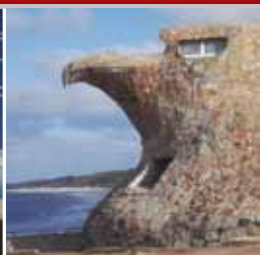
Con una ubicación estratégica
que ofrece múltiples opciones de
inversión y bellezas naturales,
recorridos históricos,
paseos de compras,
deporte aventura, gastronomía,
hotelería y mucho más

RIVERA
SIN FRONTERAS
PARA AVANZAR ENTRE TODOS

Intendencia Departamental de Rivera

COPSA

una vida juntos



*Desde 1930,
marcando el camino.*



Call Center

Línea Suburbana

1975

Línea Este y 712 / 713

17 120
24hs.

**Viajá sin dinero
Viajá con BUSPASS**



W W W . c o p s a . c o m . u y

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

Koto, el arpa japonesa



El koto (琴 o 箏) es un instrumento de cuerda japonés de origen chino, similar a un guzheng.

Su estructura es una caja de resonancia rectangular, de madera de kiri (paulonia), de unos dos metros de longitud, con dos aberturas en la parte posterior y trece cuerdas. A menudo las melodías son también cantadas, por el propio instrumentista o por otros músicos. El arpa japonesa es un instrumento de cámara, que requiere un auditorio atento y dispuesto a disfrutar de los sonidos sutiles y relajantes que recrea de la naturaleza.

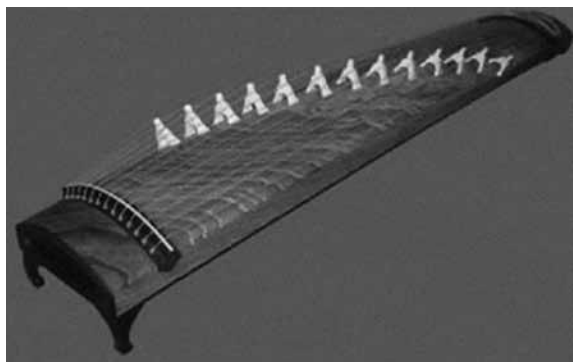
Antiguamente a todos los instrumentos de cuerda se les llamaba Koto. Al principio el koto era pequeño y portátil de 5 cuerdas y de un metro de longitud. En aquella época, el koto no era sólo un instrumento musical, sino que también se utilizaba como un elemento sagrado para las ceremonias religiosas.

A pesar de ser un instrumento milenario, la pervivencia del koto se debe a que su sonido y su técnica están en constante evolución, pudiéndose interpretar tanto piezas de

música antigua tradicional japonesa como música más actual e incluso hacer música de “fusión” con otros tipos, estilos e instrumentos musicales. El sonido del koto es muy sutil y relajante, a veces suena como un arpa, a veces como una guitarra.

Al principio el koto era pequeño y portátil, de 5 cuerdas y de un metro de longitud. En aquella época (antes del s. VIII), el koto no era sólo un instrumento musical, sino que también se utilizaba como un elemento sagrado para las ceremonias religiosas o de sortilegios. El koto de 5 cuerdas se llama Wagon, posteriormente se añadió una sexta cuerda en el período Nara (S. VII- VIII). En la actualidad se utiliza en la música orquestal de la Corte Imperial, que se llama Gagaku.

En este mismo período Nara empezó a utilizarse un tipo de koto de trece cuerdas, llamado Gakuso, construido según el modelo de koto chino llamado cheng, y que medía unos dos metros de longitud. El origen del koto actual es este Gakuso. Por entonces se tocaba el koto acompañándose con el canto, que podía ser canto religioso o profano.



Los chinos comparaban el koto con un dragón. Por eso, cada parte del koto se denomina con la parte correspondiente del dragón (cabeza, cuerno, cuerpo, patas, etc.)

A partir del siglo XVIII, el Gobierno otorga especial protección a los músicos de koto, en su mayoría invidentes. Yatsushashi Ken-ryo (1614-1685), famoso maestro de koto y fundador de la Escuela que lleva su nombre, inauguró una nueva era, al modificar el repertorio para adaptarlo al gusto de la época, fue el compositor de la celeberrima obra Rokudan. De la influencia de Yatsushashi, nacieron dos nuevas Escuelas: Ikuta y Yamada, las cuales continúan hasta ahora.

Ya en el s. XX, el músico que contribuyó a la modernización del koto fue el maestro Michio Miyagi (1895-1956), quien introdujo música occidental y experimentó nuevas técnicas. Fue él también quien desarrolló el koto de 17 cuerdas.

Existen tres géneros diferentes en las obras clásicas:

Danmono

Piezas instrumentales. Se componen de movimientos. Cada movimiento está formado por 104 negras agrupadas, en 52 medidas de 2 tiempos.

Kumiuta:

Los cánticos o tonadas, una suite entre cuatro y siete waka, poemas japoneses de 31 sílabas. Estas piezas son para un cantante solista que se acompaña él mismo con el koto.

Tegotomono:

Constituidas por cantos de dos o tres poemas, entre los cuales se intercalan partes instrumentales. A menudo se acompaña con el shamisen (laúd) y shakuhachi (flauta japonesa de bambú).

El koto tiene 13 cuerdas, las cuales se empiezan a contar a partir de la posición más alejada al músico, uno, dos,... hasta el trece, en japones (ichi, ni, san, shi, go, roku, shichi, hachi, kyu, ju, to, i, kin): su escala es (re, sol, la, si-bemol, re, mi-bemol, sol, la, si-bemol, re, mi-bemol, sol, la), esta escala principal se llama Hirajoushi. La partitura se escribe en tablatura con los signos de cada cuerda.

El material del koto es de kiri (paulonia), un árbol ligero y suave originario del Japón. Es una caja rectangular de resonancia, con dos aberturas en la parte posterior. Las cuerdas son de hilo sintético, también las hay de seda. Para ajustar cada escala se usan los kotoji, puentes de plástico o marfil. Se toca con uñas de marfil en los dedos pulgar, índice y corazón de la mano derecha; la mano izquierda se ocupa de subir o modificar los tonos de las cuerdas. En las obras modernas también se toca con la mano izquierda.

Además de tocar el koto, el músico ha de saber cantar y al mismo tiempo ir afinando el instrumento: el concertista es también el afinador.

El koto recrea los sonidos de la naturaleza; se da importancia a la resonancia y a la disonancia con lo que se crea un sonido sutil y relajante.

Se pueden crear varios sonidos diferentes dependiendo de la manera de tocar, a veces puede sonar como un arpa, otras como una guitarra, etc. Aun siendo un instrumento antiguo y tradicional, sin duda el koto todavía puede evolucionar mucho más, lo que le hace ser un instrumento musical muy interesante.

Fuentes:: <http://japonenunatazadete.wordpress.com>

Recopilación:

Adriana Xalambri
JICA Alumni 1999

Juan Carlos Barranquet
JICA Alumni 2002/2005/2009

Japón: de geishas y samuráis

Edificios ultramodernos, trenes bala, miles y miles de personas. Templos budistas, palitos al comer y zapatos fuera de los palacios. Japón, entre la tradición y la modernidad

Ichí, Ní, San, Shi, Go, Roku: por fonética, los números del uno al seis en japonés



ICHI: Leyendas ancestrales

En Kioto, en una isla en medio de un estanque, está el Pabellón Dorado. El color del edificio brilla tanto que ilumina el día más oscuro. Se debe a que las dos plantas superiores están cubiertas con oro. En Okinawa hay un antiguo palacio que era habitado por emperadores, una simple construcción de madera que nos hace olvidar el estacionamiento de autos justo al otro lado del portón. Será que ya nada queda de aquel antiguo régimen de respeto, me pregunté al llegar a Tokio. Sin embargo, subí las escaleras mecánicas del lado equivocado, tranquilé toda la fila de personas que querían bajar rápido, y nadie (nadie) me dijo nada. Cuando me di cuenta del error, y me moví al otro lado, pedí perdón y, como respuesta, recibí un “gracias”. Detrás de los edificios ultramodernos, con anuncios de luces de colores y carteles gigantes de las mayores marcas multinacionales, en jardines alejados del ruido de los autos y de los semáforos, se esconden antiguos palacios y pagodas, construcciones de madera y de un material demasiado parecido al papel manteca.

NI: Amigos nacionales

Conocí a Hiro en París. Él era amigo de Ricardo, quien me acompañó en aquel viaje y quien también estuvo conmigo en Japón. Cuando llegamos a Tokio estaba esperándonos con una gran sonrisa y una bolsa llena de dulces japoneses. Hiro es acopunturista y su novia, Kana, es artista plástica. Esperaba encontrarlo a él en la terminal, ese era el plan. Pero encontrar a esta persona a su lado fue extraño. Las dos pasamos los primeros veinte minutos mirándonos tratando de que la otra no se diera cuenta. Kana es morocha (por supuesto), tiene el pelo largo, lacio y el abrigo que traía puesto esa noche le daba aspecto de sífide. Al llegar a la estación de metro de Shibuya, Hiro me pidió que no me separase. Había tantas personas que era difícil seguir el paso. Lo único que pude decirle fue: si me pierdo voy a ser la mujer llorando en el rincón.

SAN: De culturas tan dispares

El primer metro que tomamos a Shibuya fue un choque cultural. Más allá de trancar toda la fila de la escalera mecánica (y si se



escuchara un “keep to the right”, como en Londres, de todas formas, no lo entendería), el choque llegó cuando vi a la primera mujer que dejó su cartera en la rejilla arriba de la fila de asientos. Ella estaba parada, el metro lleno de personas y, sin volver la vista a su cartera ni una vez, pasó el resto del viaje con su atención en el celular. Choque de cultura fue cuando al pasar la primera barrera del metro vi que no tenía, bueno, barrera. ¡No puede ser que le tengan tanta fe a la buena voluntad de esta gente! “Tratá de pasar sin pagar el boleto”, me dijo Hiro. Entonces una sonrisa iluminó mi rostro lo mismo que las luces rojas de la máquina, además de la barrera que sí apareció ante semejante infracción. Confiamos en ustedes, dice el metro de Japón, hasta que nos defraudan. Y ni que hablar de esa pareja a la que interceptamos en la calle para preguntarles qué restaurante japonés nos recomendaban. Ellos, que tenían bolsas de McDonald’s, giraron en sus talones y caminaron dos cuadras en dirección contraria para llevarnos al lugar recomendado.

SHI: Scramble Kousaten

Shibuya tiene un cielo sin estrellas: la noche está más iluminada que el día. Los edificios (a cuál de todos más alto) tienen decenas de carteles indicando dónde están los negocios, con fotografías publicitarias y lucecitas de colores. Hay lámparas de un material muy similar al papel, con letras chinas, que son iluminados desde adentro. Caminar por

las calles de Shibuya de noche fue como meterme en una película a la que lo único que le faltó fueron los luchadores de sumo. A la salida de la estación del metro de esa zona de Tokio hay un cruce de caminos que es la prueba máxima de que Japón es un país avanzado. Una de las formas de medir qué tan primer mundo es un país es por el tránsito. En el sureste de Asia y China, por ejemplo, nadie respeta los semáforos ni las cebras y ni que hablar de cruzar por la esquina (en Uruguay estamos un poco mejor), por lo que cruzar la calle es un peligro y los lugareños te piden que no corras, sino que cruces con calma, entre los centenares de motos que pasan a tu alrededor. A la salida de la estación del metro de Shibuya hay una encrucijada de calles que hasta cierto punto son flechadas para un lado y luego son doble vía, de semáforos y de cebras, que si uno mira rápido, parece que van sin sentido. Esas cebras unen todas las esquinas, pero también van en diagonal; cuando el semáforo muestra la luz verde para peatones se desata el caos más ordenado que puede existir. Visto desde arriba, a la distancia, los cientos de personas que cruzan esa encrucijada parecen hormiguitas desorientadas que se mueven a diestra y siniestra. Cuando fue mi turno de cruzar por esas cebras me prendí de la campera de Ricardo y dejé que fuera él quien guiara el camino. Justo a la salida de esa estación hay una estatua de un perro: Hachiko. Es la estatua del perro fiel, quien vivió durante nueve años allí, esperando que su dueño volviera de trabajar. El dueño, un profesor universitario, falleció dando clases antes de volver a casa.



En Kioto, en una isla en medio de un estanque, está el Pabellón dorado. El color del edificio brilla tanto que ilumina El día más oscuro. Se debe a que las dos plantas superiores están cubiertas con oro

GO: Malos modales

En Yokohama desviamos a dos japoneses de su ruta con la pregunta: ¿dónde encontramos un restaurante con buena comida local? La pareja caminó dos cuadras con nosotros hasta que nos dejó en la puerta del lugar que ellos consideraron pertinente. En ese comedor fui el sapo de otro pozo. Al menos Ricardo estaba allí, así que no era la única caucásica del lugar aunque sí era la única que no sabía cómo comer con palitos y no me llevó nada de tiempo darme cuenta de que las lecciones occidentales quedaban al oeste. En ese lugar había que sorber la sopa, acercar el plato a la boca y encoger los hombros hacia la mesa. “Nos tenemos que cuidar cuando vamos a Europa porque todos nos quedan mirando cuando hacemos ruido con la sopa”, dijo Hiro. En mi cuenco con sopa y pasta había dos cuadrados de algo que no sabía a pescado, ni a pollo ni a queso. En realidad no sabía a nada conocido. A los pocos días me enteré que era arroz. De postre pedimos lo único del menú que tenía foto (que era lo único que entendíamos) y resultó ser tan difícil de definir como el cuadrado de arroz de mi sopa. Fue Hiro quien nos llevó a Asakusa y paró en cada local del mercado que vendía snacks típicos. Entre

esos snacks estaba lo mismo que habíamos pedido de postre en Yokohama: bolitas de arroz que tenían salsa de soja con azúcar y salsa de porotos con azúcar. Una delicia.

ROKU: Las hojas de la fortuna

Cuenta la leyenda que dos pescadores encontraron una estatua de oro de la diosa Kannon (de la merced) a la que, varias veces, devolvieron al río. La estatua, de todas formas, volvía a ellos; la llevaron, entonces, a un santuario cerca de Asakusa y a partir de ese momento el pueblo comenzó a prosperar. El templo de esta zona de Tokio, Senso-ji, es el más antiguo de toda la ciudad. Ha superado incendios, terremotos y hasta la segunda guerra mundial. La entrada al templo es una puerta gigante custodiada por el dios del trueno y el dios del viento. Al pasar al otro lado me encontré con un mercado callejero. Metros y metros con tiendas al mejor estilo feria que venden comida, souvenirs y, por supuesto, los miles de personas que visitaron el templo el mismo día que yo. Si al llegar al metro de Tokio pensé que al perderme lloraría, en este momento que sí me perdí del grupo, consideré rezarle a Buda. Una vez que llegamos al otro lado de los mercados la situación del peatón se aquieta: la mayoría de la gente queda atrás. Adelante, en cambio, tenemos un templo que fue construido en el año 645 y que resulta tan impresionante. Tenía la sensación de que no quería molestar a los creyentes, pero me sentía totalmente curiosa ante el rito de tirar una moneda, ha-



cer sonar una campana y colocar las manos juntas en la frente. Desde hombres ancianos hasta niñas pequeñas, el tendero de las monedas era largo y ancho, por lo que una veintena de personas podían tirar monedas a la vez. “Piden por felicidad, salud y dinero”, me dijo Hiro, “Como en todos lados”. Lo que comprendí fue: no somos seres de otro planeta, somos exactamente igual a todos los demás y a nuestro ser superior le pedimos lo mismo que tus amigos en Uruguay. Sí tienen algo diferente: un mueble lleno de cajones y un cilindro de madera al que tienen que batir antes de sacar una varilla. Esa varilla tiene un número que los lleva a uno de esos cajones. De allí sacan un papel de la fortuna. Además de números para la lotería el papel les puede dar la buena fortuna o la mala. Pero porque nadie quiere tener mala fortuna (ni en Oriente ni en Occidente), ellos buscaron la manera de revertir esa desgracia: enrollan el papel y lo atan en un ornamento de madera diseñado al lado opuesto del mueble con los cajones. Después de eso la desfortuna queda atrás y uno puede volver a probar con las varillas.

El antiguo nombre de Tokio era Edo, que significa estuario. Cuando el Emperador mudó su residencia a Edo le cambió el nombre a lo que se traduciría como Capital del Este

Fat man y Little Boy

Hiro es de Nagasaki. Al preguntarle qué pensaba acerca de la bomba que cayó sobre su ciudad para terminar con la segunda guerra mundial, respondió: “Fue hace mucho tiempo, hay que saber olvidar”. Las bombas, llamadas Fat Man y Little Boy, cayeron el 6 y el 9 de agosto de 1945, respectivamente. Como consecuencia, el 15 del mismo mes Japón anunció su rendición, con más de 70 mil muertos a causa de la radiación al final del año. La Declaración de Paz de Nagasaki, sin embargo, anuncia que si bien hay un tratado contra la utilización de las armas nucleares, Japón no lo ha firmado.

Catalina Bertón

Diario El Observador - Seisgrados - Viajes

La montaña de montañas: El Monte Fuji.



Es el pico más alto de Japón y el más hermoso. Se encuentra situado en el medio del archipiélago japonés, entre las Prefecturas de Shizuoka y Yamanashi, al oeste de Tokio. En días claros puede ser visto desde la capital. Su silueta inconfundible, puede incluso ser visible desde 300 km de distancia desde la cima del Monte Myoho en la Prefectura de Wakayama.

En junio de 2013 la UNESCO lo incluyó en la lista de Patrimonio de la Humanidad, luego de varios años de haber iniciado el proceso a tal fin.

En japonés su nombre es Fujisan, pero debido a una mala traducción del kanji, los occidentales le dicen Fujiyama (yama= montaña). Ha recibido muchos otros nombres, la mayoría de los cuales han quedado relegados al uso poético. Si bien hay numerosas teorías o explicaciones acerca del significado de su nombre, no se sabe con certeza el mismo. Algunos autores dicen que significa “riqueza” o “abundancia”, otros “sin fin” o “sin precedente”, entre muchas otras explicaciones.

El Fuji es parte del Parque Nacional Fuji-Hakone-Izu, y está rodeado por cinco lagos. Se eleva 3.776 metros sobre el nivel del mar, siendo el número 29 en la lista de los volcanes más altos del mundo. Forma parte del anillo de fuego del Pacífico, y está clasificado como un volcán gris, por sus erupciones de tipo explosivas. Es un volcán activo, si bien con poco riesgo de erupción. La última erupción registrada data del año 1707 durante el periodo Edo, conocida como la

“gran erupción Hoei”, abrió un nuevo cráter y que causó enormes daños en las villas cercanas, llegando la nube volcánica a afectar Edo (la antigua Tokio) a más de 100 km. al este. Si bien ha estado dormido por unos 300 años, en la vida de un volcán ese tiempo es casi nada. En los últimos años se ha estado registrando un incremento de pequeños terremotos de baja frecuencia en los alrededores del Monte Fuji, que indican que el magma está nuevamente en movimiento, por lo que el volcán está activo. Esto ha hecho que el gobierno japonés haya establecido un monitoreo constante del monte, así como un sistema de alertas tempranas, a fin de minimizar los posibles daños de una nueva erupción, la que se realiza a través del Comité de Coordinación y Predicción de Erupciones Volcánicas dependiente de la Agencia Meteorológica de Japón.

La primera ascensión conocida al monte Fuji data del año 663, y fue realizada por un monje budista cuyo nombre no se recuerda. El primer no japonés en ascender al monte fue Sir Rutherford Alcock, en el año 1860. Como el monte Fuji ha sido desde siempre considerado sagrado, hasta la era Meiji, estaba prohibida la ascensión a la cumbre de las mujeres. Actualmente es un destino turístico de enorme importancia, que atrae miles de personas anualmente. Su ascensión es relativamente sencilla., tomando entre tres y ocho horas la misma, según la preparación del alpinista. Su descenso lleva entre dos y cinco horas. El camino está dividido en 10 estaciones, y la carretera por la que se puede subir en autos o bus acaba en la quinta estación, a unos 2300 metros



sobre el nivel del mar. Los más atrevidos excursionistas intentan el ascenso y descenso en bicicleta de montaña, lo cual si bien es posible es muy peligroso, por la pendiente de descenso así como por la cantidad de turistas en el lugar. Hay cuatro rutas diferentes para hacer el recorrido hasta la cumbre. Es durante el verano, en los meses de julio y agosto, cuando más gente lo sube, estimándose que el número de visitantes al año es de cerca de 200.000 personas. Se calcula que un 30% de los mismos son extranjeros. Durante el invierno el monte ofrece varias pistas de esquí de excursión sobre su vertiente nordeste. El día 26 de agosto se organiza una procesión con antorchas a través de los varios santuarios ubicados en el monte, en homenaje a su carácter de monte sagrado, procesión de gran hermosura visual.

Pero no solo turismo y religión se unen en esta montaña tan especial. En esta zona se encuentra un gran reservorio de agua subterránea, y de aguas termales. Los pescadores elevan su mirada a la cima para predecir el clima al salir con sus barcas al mar. Se dice que las nubes que rodean el pico predicen el clima en forma muy certera: si parece que la montaña tuviera un sombrero es por qué lloverá, si las nubes tienen forma de olas con picos soplará fuerte el viento.

Casi a los pies del monte, se encuentra el Fuji Speedway, circuito de carreras mundialmente famoso por haber sido hogar del

primer Gran Premio de Japón de Fórmula 1 en el 1976, que se hiciera famoso por que bajo una intensa lluvia y en condiciones extremas, consagró campeón del mundo al inglés James Hunt, luego del abandono de Nikki Lauda, quien había sufrido su terrible accidente poco tiempo antes. Recientemente se pudo ver en el cine la película "Rush", que relata la rivalidad de ambos campeones, y muestra la dureza e intensidad de esa carrera. Al año siguiente, en 1977, un accidente de la Ferrari de Gilles Villeneuve causó la muerte de un espectador, y significó que durante 10 años no se disputara el Gran Premio de Japón. Recién en 1987 la Fórmula 1 vuelve al país, pero al circuito de Suzuka, cerca de Nagoya, donde hasta la fecha se sigue llevando a cabo esta carrera. Sin embargo, en los años 2007 y 2008 el Gran Premio se corrió en el circuito de Fuji, con victorias de Lewis Hamilton y Fernando Alonso respectivamente.

Su magnífica forma simétrica hace que su silueta sea reconocible fácilmente, y la ha transformado en un símbolo de Japón en el mundo entero. Ha sido inspiración de poetas, pintores y músicos.

Dra. Adriana Xalambri
JICA Alumni 1999

*Fuente: www.wikipedia.com,
www.nipponica.jp, www.japan-guide.com.*

Los hongos y su rol en el proceso de elaboración de los productos cárnicos fermentados secos

Este artículo sobre productos cárnicos fermentados secos intenta dar a conocer algunos aspectos del proceso de elaboración de los mismos, el compromiso que puede existir entre esta tecnología y la inocuidad alimentaria y los conocimientos adquiridos en Japón.

La carne ha sido un alimento muy apreciado por el hombre desde la antigüedad, sin embargo, dado su carácter perecedero sólo podía consumirse en épocas de caza. Es por esto que surgió la necesidad de ampliar la vida útil de la misma a través del desarrollo de diversos métodos como el ahumado, salazón o desecado. Actualmente, la pérdida de estacionalidad en la disponibilidad de la carne y el desarrollo de distintos procesos tecnológicos transformaron la fabricación de los productos cárnicos fermentados secos en un método encaminado a la obtención industrial de productos de alta calidad y con características muy distintas a las de las materias primas originales.

El proceso de elaboración de estos productos es sencillo pero requiere un estricto control de parámetros ambientales y se realiza en tres etapas (Ordóñez & De la Hoz, 2001):

a) *Picado y mezclado de los ingredientes* entre los cuales están la carne, la grasa, sales de curado, especias, carbohidratos y cultivos iniciadores. Un cultivo iniciador es un cultivo individual o mixto de microorganismos seleccionados de acuerdo a sus características metabólicas que se añaden a un producto alimenticio para mejorar su ca-

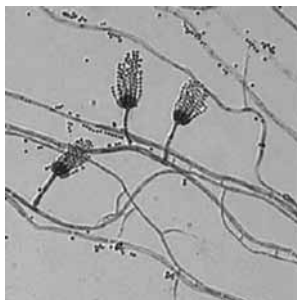
lidad, aumentar su seguridad y/u obtener un producto con determinadas características (López-Díaz et al., 2001).

b) *Fermentación*, es la etapa más importante del proceso en la que participan principalmente las bacterias ácido lácticas y micrococáceas. En esta etapa se produce la fermentación de los carbohidratos por parte de los cultivos iniciadores (principalmente bacterias ácido lácticas) que dan lugar a la producción de ácido láctico lo que permite la correcta acidificación de la masa y de esta manera evitar el crecimiento de bacterias potencialmente peligrosas para los consumidores. Esta acidificación de la masa permite también la coagulación de las proteínas lo que determina la firmeza del corte. También se desarrolla el color final del producto por acción del nitrito de sodio sobre la mioglobina de la carne. Esta etapa debe realizarse en condiciones de temperatura y humedad controladas con el objetivo de lograr un producto inocuo.

c) *Secado*, también debe realizarse bajo condiciones de temperatura, humedad y velocidad del aire controladas. En esta etapa principalmente se produce la deshidratación del producto alcanzándose la actividad hídrica (disponibilidad de agua) adecuada del producto. Además se producen reacciones enzimáticas que contribuyen en la obtención de las propiedades organolépticas del producto (sabor y aroma). Estas reacciones son realizadas por algunas bacterias endógenas pero principalmente es desarrollada por los hongos



Aspecto macroscópico de una colonia perteneciente al género *Penicillium*



Aspecto microscópico de una colonia perteneciente al género *Penicillium*



Producto cárnico fermentado seco (salamín)

filamentosos que crecen sobre la superficie de estos productos.

La presencia de hongos filamentosos durante el proceso de secado presenta algunos efectos positivos como por ejemplo:

- efecto antioxidante, debido a que provocan la baja de la tensión superficial de oxígeno en la superficie, mejorando el color y evitando el enranciamiento de las grasas;
- regular la salida de agua del embutido, compensando dentro de determinados límites las desviaciones en la humedad relativa del sector de maduración;
- capacidad de actuar sobre las proteínas y la grasa de la mezcla, lo que contribuye de una manera importante al desarrollo del aroma y sabor del producto final (esta actividad es debida a la liberación de enzimas lipolíticas, degradadoras de las grasas y enzimas proteolíticas que son capaces de atravesar la tripa);
- evitar el crecimiento de microorganismos indeseables en la superficie.

Por el contrario, el aspecto más preocupante de una población fúngica en los alimentos y en particular en los productos cárnicos fermentados secos, lo constituye la capacidad

de algunos hongos filamentosos de producir metabolitos secundarios: antibióticos y micotoxinas. Con respecto a los antibióticos, algunas especies de hongos pertenecientes al género *Penicillium* son capaces de producir penicilina. Este antibiótico puede generar resistencia al mismo en la flora microbiana así como causar alergia en determinados consumidores. Las micotoxinas son diversas en su estructura química, biosíntesis y toxicidad. Algunas de las micotoxinas son capaces de producir intoxicaciones agudas y crónicas en el ser humano y otras están descritas como cancerígenas.

Si bien existen abundantes estudios referidos a la producción de micotoxinas por parte de distintas especies de hongos en cereales, no ocurre lo mismo con los productos cárnicos, a nivel mundial y también en nuestro país.

En Uruguay, como único antecedente, Piñeiro y Repiso (1999) demostraron el crecimiento de hongos capaces de producir micotoxinas, pertenecientes principalmente a los géneros *Penicillium* y *Aspergillus* durante el proceso de emplume natural en salames de distinta procedencia.

Considerando la importancia que el tema tiene desde el punto de vista sanitario y los pocos antecedentes que existen en nuestro

país, desde hace algunos años en el Laboratorio de Micología de la Facultad de Ciencias nos venimos dedicando al estudio de la comunidad de hongos presentes en diferentes tipos de embutidos fermentados secos con el objetivo de preservar la calidad sanitaria de estos productos. Para intentar alcanzar el objetivo planteado se realizó el procesamiento de varias muestras correspondientes a 3 tipos de productos cárnicos fermentados secos.

Los resultados obtenidos hasta el momento han mostrado variaciones en los valores de algunos parámetros fisicoquímicos que tienen relación directa con la calidad de este tipo de productos, no solo entre los distintos tipos de productos, sino que también entre productos del mismo tipo. Las mismas variaciones se observaron con respecto al número de aislamientos correspondientes a hongos filamentosos aislados de la superficie de estos productos. Además, hubo muestras en las cuales se aislaron solamente levaduras, un tipo de microorganismo capaz de crecer en productos con una disponibilidad hídrica mayor a la que habitualmente deben llegar los productos cárnicos fermentados secos al final del proceso. En lo que refiere estrictamente a los aislamientos de hongos filamentosos, éstos pertenecieron al género *Penicillium*, el cual está constituido por algunas especies que son capaces de producir antibióticos y micotoxinas y por lo tanto pueden representar un riesgo desde el punto de vista sanitario.

La variabilidad observada en los resultados, por lo tanto podría incidir en la uniformidad de la calidad del producto. Algunas explicaciones podrían encontrarse principalmente en la falta de controles internos en la línea de producción así como la ausencia o inadecuada implementación de herramientas como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), aspectos estos que en Japón están perfectamente implementados. Por lo tanto, a los efectos de poder estandarizar la producción de este tipo de productos cárnicos sería recomendable a nivel industrial la utilización de la tecnología de los cultivos iniciadores de superficie, la cual es también utilizada en Japón desde hace años. La misma consiste en la utilización de hongos filamentosos que presentan: capacidad toxicogénica nula, adecuadas propiedades lipolíticas y proteolíticas y ade-

más una buena velocidad de crecimiento de forma de impedir el crecimiento de hongos potencialmente toxicogénicos sobre el sustrato. Lo recomendable es la utilización de cultivos iniciadores de superficie en base a cepas de hongos nativas por su mejor capacidad de adaptación al sustrato si lo comparamos con cultivos iniciadores de superficie disponibles comercialmente, los cuales son elaborados con cepas fúngicas aisladas de otras latitudes.

Finalmente me gustaría destacar el aspecto fundamental a tener en consideración principalmente por los fabricantes que es el de la inocuidad por lo anteriormente explicado, recordando que este tipo de productos constituyen muy buenos sustratos para el desarrollo de microorganismos (hongos y bacterias) que pueden ser potencialmente peligrosos para los consumidores. Por lo cual sería recomendable abandonar la elaboración artesanal de estos productos y realizar un control más estricto de parámetros como la temperatura y la humedad y que son determinantes de la calidad del producto.

Lic. Umberto Galvalisi, M.Sc.
JICA Alumni 2011

Referencias bibliográficas

- LÓPEZ-DÍAZ T. M.; GONZÁLEZ, C.; RODRÍGUEZ, R.; ENCINAS, J.P. & OTERO, A. 2001. *Utilización de mohos y levaduras en la elaboración de embutidos cárnicos fermentados*. Alimentaria. Marzo 01: 25-32.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. & DE LA HOZ PERALES, L. 2001. *Embutidos crudos curados. Tipos. Fenómenos madurativos*. Alteraciones. En Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Ediciones Martín y Macías, Madrid, España. Págs 1063-1090.
- PIÑEIRO, M.; REPISO, L. & BOGA, B. 1999. *Caracterización de cepas fúngicas productoras de micotoxinas en el emplume de embutidos secos*. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

Historia de la cerveza en Japón



A pesar de que se asocie a Japón con el sake y de que tiene bastante tradición en el mercado del whisky (recordar *Lost in Translation*) la cerveza es la bebida alcohólica más consumida en el país, alcanzando nada menos que dos tercios del total. La historia de la cerveza en Japón comienza con la apertura comercial del país durante la restauración Meiji. Para entonces, la cerveza era más bien un lager claro y amargo y los primeros bares en Japón estaban destinados a los marineros neerlandeses cuya ruta mercantil cruzaba por Japón.

En 1853 Koumin Yamamoto elaboró la primera cerveza japonesa, aunque a modo de experimento. En realidad se considera que la primera cervecera de Japón, ubicada en Yokohama, funcionó de 1869 a 1874. Sin embargo la más popular fue la Spring Valley Brewery, fundada por el noruego de nacionalidad estadounidense William Copeland. Esta fábrica comenzó la elaboración en 1870 y perduró hasta 1884, cuando Copeland, acosado por una serie de desgracias personales, cerró la compañía y regresó a su país de origen. Sin embargo esta fábrica daría lugar en 1906 al nacimiento de **Kirin Brewery**.

En 1872 se fundó en Osaka la primera cervecera controlada por japoneses: la Osaka Beer Brewing Company. Fue fundada por Syozaiburo Shibutani y uno de sus mayores éxitos fue enviar a Baviera a Hiizu Ikuta, a la prestigiosa escuela de Weihenstephan. Cuando regresó se encargaría de sacar al

mercado la cerveza estandarte japonesa por excelencia: **Asahi Beer**.

Viendo que la industria de la cerveza experimenta una enorme expansión, el gobierno decidió crear en 1876 la cervecera Hokkaido Kaitakushi Beer Company, que vendería diez años más tarde. Asimismo decidió empezar a cobrar en 1901 impuestos por su elaboración, cifrando en 180.000 l. la cantidad mínima para expedir la licencia de fabricación. Por ello muchas pequeñas cerveceras cesaron su negocio.

En los años 20 las empresas japonesas adquirieron gran cantidad de maquinaria para la fabricación de cerveza procedente de los EE.UU. Era la época de la Ley Seca y muchos fabricantes estadounidenses se vieron obligados a cerrar, cosa que aprovecharon los japoneses. A finales de los años 50 se produce en Japón una expansión económica sin precedentes. Como consecuencia, el consumo de cerveza se disparó, propiciado también por el consumo añadido de las tropas extranjeras de ocupación. Por otro lado el gobierno japonés obligó en 1949 al gran consorcio cervecero Dai Nippon a fragmentarse con el fin de impedir su monopolio. Esta fractura daría lugar más tarde a las actuales Asahi Breweries y a Sapporo, y permitiría a Kirin alcanzar el primer puesto en la producción nacional, que mantendría hasta 2001.

A causa de una de las muchas guerras de cerveza que ocurrieron entre las cuatro

mayores destiladoras en la década de 1960, la cerveza japonesa se transformó en una bebida mucho más ligera que la original.

Antes de las Guerras Secas de 1985, la industria de la cerveza japonesa consistía en un oligopolio de cuatro destiladoras: Kirin, Asahi, Sapporo y Suntory. Kirin dominaba el mercado antes de la Segunda Guerra Mundial, al grado que 61% de la cerveza producida hasta 1985 provenía de esta cervecera. Seguían Sapporo con 20 al 25%, Asahi con 9 al 13% y Suntory de 5 al 9%. Asahi y Sapporo solían ser una entidad conocida como Dai Nippon. Debido a las leyes anti monopolio de la posguerra que ordenaban la desintegración de los zaibatsu, la empresa fue dividida en Asahi y Nippon (esta segunda después fue renombrada como Sapporo).

Debido a los altos costos de publicidad, distribución y regulaciones de mercado, estas cuatro destiladoras dominaban el mercado. Antes de 1985 y durante la Segunda Guerra Mundial, solo dos compañías intentaron ingresar al mercado de la cerveza: Takara, que ingresó en 1957 pero se retiró once años después; y Suntory, que entró en 1963 y hoy en día continúa en el mercado a pesar de su débil presencia.

Las regulaciones del mercado en ese tiempo favorecían la competencia de no precios, lo que significaba una fuente de ingresos estable y confiable para el gobierno. Sin otra opción que un precio competitivo, el valor competitivo entre las diferentes destiladoras se apoyaba en la calidad, publicidad y control y desarrollo de canales de distribución. Esto favorecía en gran medida a Kirin, que tenía la mayor cantidad de recursos para invertir en estos tres sectores. Kirin también estableció una fuerte reputación entre los consumidores.

Las tres empresas restantes tenían mejores oportunidades de expandir su mercado invirtiendo en desarrollo e innovación. Esto llevó a varias mini guerras. Hasta 1964, la cerveza enlatada pasaba por un proceso de pasteurización al calor. El interés en las cervezas de barril creció en el país, lo que llevó a mayor I+D en embotellamiento en barril. Esto se conoció como las “guerras de barril”. Suntory comercializaba la primera cerveza de barril en 1967, que utilizaba un microfiltro utilizado por la NASA. Asahi le siguió con una variante de barril en 1968,

Sapporo en 1977 y Kirin en 1981. Poco después de su introducción, la cerveza de barril representaba el 41% de las ventas en 1985. Sin embargo, la distribución en ventas entre las cuatro cerveceras no varió significativamente en todo este tiempo.

La siguiente guerra notable fue llamada “la guerra de contenedores” de la década de 1970. Cada compañía intentó diferenciarse con varios diseños de botellas y latas. Asahi y Suntory comenzaron la competición, y después se unieron Sapporo y Kirin. Al igual que en las “guerras de barril”, la guerra terminó en 1980 sin cambios en las ventas.

De estas dos guerras, un patrón fue claro: Cuando una de las destilerías menores introducía una innovación al mercado, era rápidamente imitada. Si la tendencia era una amenaza para Kirin, esta cervecera utilizaría sus recursos para obstruir las ventas de sus competidores y el balance regresaba a la normalidad. Así que, ¿por qué Kirin no aplastaba simplemente a la





competencia con sus innovaciones? Por las leyes anti monopolio. Kirin evitaba tomar medidas que llegaran a poner en peligro a las empresas para evitar ser denunciado de medidas monopolísticas. Las tres empresas pequeñas también aprendieron que cualquier forma de agresión debía ser manejada con cuidado, o Kirin se entrometería y entorpecería sus intentos de sobresalir.

Luego llegó la segunda mitad de la década de 1980, cuando la economía japonesa estaba en las posiciones más altas a nivel mundial y el país se volvió el centro de atención. La década de los ochentas trajo una nueva ola de cambios en el consumidor japonés y en el ambiente del mercado.

- **Cambios en la competición:** Marcas extranjeras de cerveza se introdujeron al mercado con mucha fuerza con publicidad y costos por debajo de las empresas domésticas.

- **Cambios en la distribución:** Debido a un mayor número de personas solteras y parejas jóvenes viviendo en pequeños departamentos urbanos, en lugar de comprar cajas de cerveza los consumidores optaron por comprar latas individuales de máquinas expendedoras, tiendas de conveniencia y mercados. Esto abrió la posibilidad del consumidor a explorar diferentes marcas y tipos de cerveza.

- **Tendencias demográficas:** La generación dominante de consumidores pasó ser la de los nacidos en la posguerra, una generación con gustos más modernos y con deseos de diferenciarse de la generación anterior.

- **Cambios en la dieta:** La dieta japonesa aumentó y se volvió más variada. Para completar dicha dieta, una cerveza más ligera era preferible. La compra de productos grasos casi se duplicó, mientras que el consumo de sal y azúcar cayó a la mitad entre 1965 y 1985.

- **Cambios sociales:** Cada vez más mujeres, especialmente las jóvenes que establecían tendencias, comenzaron a tomar cerveza. Su preferencia estaba orientada al espectro de cervezas ligeras.

- **Cambio económico:** El nivel de ingresos del típico trabajador japonés tuvo un aumento significativo. Con el aumento en los ingresos, la posibilidad de expresarse individualmente reemplazó a la homogeneidad. La cerveza se volvió menos un simple producto.

Con esta lista de cambios, se volvió más claro que los consumidores demandaban nuevos sabores y más variedad. Tres de las cuatro cervecerías tomaron nota de estos cambios y comenzaron a introducir una variedad de productos producidos en volúmenes pequeños. Estos productos nicho en pequeñas cantidades no afectaron la repartición de ventas, y una de las cervecerías se dio cuenta.

Alrededor de los ochentas Asahi había caído en desgracia. Debido a un bajo número de ingresos, una reducción en ventas y retiros tempranos de empleados experimentados, la compañía estuvo obligada a buscar una nueva estrategia de producto. En lugar de ofrecer productos nicho que ofrecían bajos retornos marginales, los investigadores de

Asahi sabían que debía diseñarse un nuevo producto llamativo. Analizando los cambios en el mercado, los investigadores se dieron cuenta que las preferencias de cerveza tenían una relación con la composición dietética. Antes de dichos cambios, la cerveza lager de Kirin dominaba el mercado debido a su sabor amargo que complementaba a la dieta japonesa ligera. Desde que la dieta cambió, la preferencia de cerveza también cambió.

Para comprobar su hipótesis, se llevó a cabo una encuesta en 1984 y se determinó que los consumidores de cerveza japonesa buscaban dos tipos: koku (濃く, rica en sabor) y kire (切れ, seco y refrescante). El conocimiento convencional de la época sugería que se podía tener una o la otra, pero no ambas. Pero esto no detuvo a Asahi. La I+D de Asahi tuvo la tarea de crear una cerveza que fuera más similar a koku del lager de Kirin en sabor y más kire que la cerveza oscura de Sapporo. Y lo lograron. Con la introducción de la cerveza koku-kire en 1986, las ventas de Asahi aumentaron a 12%.

Con este nuevo éxito, Asahi sabía que se encontraban por buen camino. Los investigadores de Asahi después hipotetizaron que el mercado se movía más y más del koku al kire. Esta hipótesis derivó en otro nuevo producto, la cerveza super dry de Asahi.

El día en que salió al mercado en 1987, la lager seca se convirtió en la número uno en ventas para la compañía. Era tan popular que Asahi prohibió a sus empleados comprar el producto para guardarlo para sus

consumidores. Kirin, Sapporo y Suntory lo consideraron una simple moda y no intentaron rivalizar con Asahi, un gran error.

La venta de la lager seca llevó a que Asahi tuviera un aumento de 33% en ventas. Para 1989, un cuarto de las ventas nacionales pertenecían a Asahi, desplazando a Sapporo a tercer lugar. Incluso desplazó a una porción de las ventas de Kirin, que cayó en 11%. Para finales de 1989, la cerveza super dry produjo el 20% de las ventas en todo Japón. Este éxito le permitió a Asahi establecer nuevos canales de distribución y puntos de venta. Para el tiempo en que las demás cerveceras se dieron cuenta, Asahi ya se había solidificado como un competidor importante.

¿Qué ocurrió después? Hubo varios intentos de las otras empresas de introducir la nueva tendencia en cervezas, o imitar el sabor de la de Asahi, pero fracasaron. En 1993, los intentos de imitar esta cerveza cesaron, concediéndole esta sección del mercado completamente a Asahi.

Ing. Química. Jimena Risso.
JICA Alumni 2007

Fuentes:

<http://www.brewers.or.jp/english/09-history.html>

<http://www.thebottle-o.com.au/beer-101/the-world-of-beer/japanese/>

<http://conoce-japon.com/economia/la-guerra-japonesa-de-la-cerveza/>



Cocina a gusto: shabu- shabu.



Finas fetas de sabrosa carne vacuna, cocidas de a una dentro de una olla común con caldo caliente, remojadas en salsa: hemos definido uno de los platos más sabrosos y populares de Japón, el SHABU-SHABU.

El shabu-shabu pasó a formar parte de la cocina japonesa luego de la Segunda Guerra Mundial. Su origen puede rastrearse en la China, concretamente en un plato llamado de Beijing “shuan yang rou”, que se cocina en una olla redonda con chimenea al centro. La receta original china utiliza carne de oveja, que se cocina en una sopa hirviendo sobre un fuego de carbón. En el año 1952 un conocido restaurante de Osaka, “Suehiro, tuvo la idea de adaptar el plato al gusto japonés. No es muy común en Japón comer carne de oveja, por lo que se la reemplazó por carne vacuna de calidad, cortada en

rebanadas muy finas, que se cocinan rápidamente en el caldo hirviendo, a fin de que se derritan en la boca. Posteriormente, un restaurante de Tokio “Zakuro” también comenzó a servirlo, y se popularizó paulatinamente en todo el país.

Se dice que el nombre “shabu shabu” deriva del sonido que hace la carne cuando es sumergida en el caldo caliente, pero en realidad no se conoce a ciencia cierta el origen del nombre.

Generalmente, el caldo es servido en una olla de cerámica, que se dispone en el medio de la mesa, - parecido a una olla de fondue – así como también se utilizan ollas de hierro (tetsunabe). El caldo de cocción está hecho con agua, alga kombu, y bonito seco, o con carne y vegetales. Además de las rebanadas de carne, lo más finas posibles, el shabu shabu se sirve con tofu, cebolla, repollo y

hongos, que también se cocinan en el caldo a gusto del comensal, sumergiéndolos en el mismo con los palitos. Una vez cocidas, se sumergen en una salsa, normalmente de sésamo o también cítrica, en una mezcla de jugo y salsa de soja.

La belleza del shabu shabu radica en que cada comensal cocina a su gusto la comida, en una ronda de amigos, y en invierno calienta el cuerpo y el alma.

Dra. Adriana Xalambri
JICA Alumni 1999



Una empresa que crece comprometida con la comunidad y el medio ambiente.

Grupo OROSUR "creciendo con el país"

Aplicando las mejores tecnologías y prácticas reconocidas internacionalmente, OROSUR realiza actividades de extracción y procesamiento de mineral aurífero en el departamento de Rivera e importantes trabajos de exploración en todo el país.



Como organización consciente de su responsabilidad social, apoya planes orientados al desarrollo integral de las comunidades vecinas.



OROSUR ocupa más de 500 personas, está entre los veinte mayores exportadores del Uruguay e invierte 5 millones de dólares anuales en la búsqueda de nuevos yacimientos.



En materia ambiental, OROSUR ha asumido el compromiso de desarrollar la actividad minera protegiendo y respetando el medio ambiente.



Turismo para Todos en Uruguay

La Red Especial Uruguay para la Educación y la Tecnología Adaptativa (REDESUY), es una Asociación Civil sin fines de lucro, que cuenta con personería jurídica desde el año 2000. Lleva adelante diferentes actividades con el objetivo de mejorar la calidad de vida y lograr la inclusión social de niños, jóvenes y adultos con discapacidad.

Promovemos el trabajo en Red para sumar esfuerzos y generar alianzas estratégicas que nos posibiliten alcanzar objetivos comunes con personas, empresas, e instituciones públicas y privadas, promoviendo los Derechos Humanos y la accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

En mi calidad de Presidente de esta institución fui becado en el año 2011 por JICA y la AUCI para realizar un curso de formación y entrenamiento sobre la vida independiente de las personas en condición de discapacidad. El mismo se llevó a cabo en las ciudades de Tokio, Osaka y Takayama.

Por ello, estaré eternamente agradecido a las instituciones y personas que me brindaron la oportunidad de integrar el selecto grupo de ex becarios que a nivel mundial visitaron este hermoso país y aprendieron a conocerlo y a quererlo.

En este artículo compartiremos algunas similitudes y diferencias que existen entre ambos países al momento de propiciar el desarrollo de actividades turísticas inclusivas.

Japón y Uruguay poseen bajas tasas de nacimiento y altas tasas de envejecimiento, aspectos que hacen necesario la planificación e implementación de políticas de estado que aborden esta problemática.



Pavimento táctil para ciegos

¿Que es la Accesibilidad Turística?

Es la cualidad de un servicio o una instalación que posibilita su uso y disfrute por cualquier persona, con independencia de su capacidad física, sensorial, psíquica o cognitiva.

¿Por qué deben existir servicios turísticos accesibles?

- 1 Porque el turismo es un derecho para todos/as
- 2 Porque la accesibilidad, igualdad de oportunidades y no discriminación, son derechos para las personas con discapacidad.

3 Porque el turismo es un factor de integración social.

4 Porque es una oportunidad de negocio.

5 Porque es un elemento básico para la calidad y diferenciación de los establecimientos

Los operadores turísticos y la calidad de sus Servicios

El trabajar y concebir toda la actividad turística como un sistema integrado, permitirá brindar un producto-servicio de calidad a los clientes, razón de ser de este sector.

Forman parte de este sistema turístico, agencias de viajes, Hoteles, emprendimientos ecológicos, restaurantes, transportistas, centros culturales y recreativos, servicios proporcionados en el disfrute de recursos naturales u otros operadores turísticos.

La beneficiosa interacción entre los distintos integrantes de este sistema en la promoción del desarrollo inclusivo posibilitará que nuestro país capte mayores ingresos y mejore su imagen a nivel mundial.

Cuando una persona elige un lugar para vacacionar toma en cuenta en forma prioritaria alguna de estas 3 variables, aunque todas ellas están relacionadas:

1. CONOCER
2. RECREARSE
3. DESCANSAR

Por otra parte el turista desea tener certezas sobre estos aspectos:

Como llegará al lugar de destino, donde se alojará, que comerá y como ocupará su tiempo libre.

Como señala el Informe de la OMS y el Banco Mundial, la discapacidad forma parte de la condición humana pues casi todas las personas sufrirán algún tipo de discapacidad transitoria o permanente en algún momento de su vida, ya sea por cuestiones accidentales como por el envejecimiento.

Alrededor del 15% de la población mundial, o sea 1000 millones de personas, vive con una discapacidad. (Constituyendo la mayor minoría del mundo).

Esta cifra está aumentando debido al crecimiento de la población, los avances de la medicina y el proceso de envejecimiento, dice la Organización Mundial de la Salud

Pero ¿qué sucede cuando el turista requiere de necesidades especiales para su mejor desenvolvimiento y disfrutar de su viaje?

Podemos pensar que solo las personas que presentan una determinada discapacidad integran el grupo antes citado, pero no es así.

Quizás pudiera ocurrir que gran parte de las personas que no se corresponden con el modelo humano relacionado con seres jóvenes y perfectos, integraran el mismo.



Ingeniería Ambiental

**Servicios de Limpieza integral. Recolección de residuos.
Plantas Industriales. Áreas Comerciales.
Gestión de Espacios Verdes y Arbolado.**

Martín Usabiaga Sala n° 2812-26010416-26016516 – ccroci@bra.com.uy



Peatonal accesible con ciervos libres

Las personas con discapacidad permanente o transitoria, los niños, adultos mayores, mujeres embarazadas o portadoras de coches de bebés, las personas de alta o baja estatura, las obesas, las trasplantadas, etc., etc. requieren de apoyos para poder disfrutar en igualdad de condiciones que las demás.

Durante nuestra estadía en Japón tuvimos el placer de conocer HIDA TAKAYAMA.

Llegamos a ella en un hermoso tren panorámico, luego de haber realizado antes la conexión con el tren bala.

Ambos trenes cuentan con accesibilidad para las personas con necesidades especiales.

Podemos aseverar que permanecemos 3 días en una ciudad de ensueño ubicada entre los Alpes Japoneses.

Guiándose por el principio de que “una ciudad cómoda para vivir es una ciudad cómoda para visitar”, la ciudad de Takayama viene trabajando en la implementación de un programa cuyo objetivo es hacerla una ciudad libre de barreras y acogedora para los turistas, en donde las personas en con-

dición de discapacidad y los ancianos puedan desplazarse de forma cómoda y segura. La ciudad también está explorando la posibilidad de que las informaciones sean libres de barreras, para facilitar el flujo de comunicaciones que coadyuven a profundizar el entendimiento mutuo entre los visitantes y los residentes de la comunidad local, en el presente contexto del creciente turismo internacional.

Allí se están construyendo calles libres de protuberancias y se están modificando los cruces peatonales para permitir el paso seguro de personas en sillas de ruedas.

Existen en las aceras pavimentos táctiles que permiten el desplazamiento seguro de personas con discapacidad visual.

En el centro de Takayama, existen cuarenta servicios sanitarios públicos adecuados para sillas de ruedas. Las personas que usan silla de ruedas pueden disfrutar de su paseo alrededor de la ciudad con comodidad, dado que estos servicios sanitarios son de uso público y gratuito. Además, muchos hoteles, posadas japonesas, y restaurantes en Takayama proporcionan servicios sanitarios adecuados para usuarios de sillas de ruedas.

El sitio Web de la municipalidad de Takayama comparte toda su información en 9 idiomas. Letreros en idioma inglés, chino (tradicional y simplificado) y coreano se encuentran colocados en puntos claves de las calles para guiar a los turistas que caminan por el centro.

En los centros de información turística existe folletería en diferentes idiomas incluyendo el español. Se proveen muchos bancos en la zona céntrica de la ciudad, particularmente para permitir que los ancianos puedan tomarse un descanso reconfortante después de su caminata por el centro.

Se dispone de muchos taxis con asientos de soporte o adecuados para acomodar sillas

de ruedas. Durante el invierno, las personas con discapacidad motriz y visual cuentan con vehículos adaptados para realizar la práctica del ski.

Más allá de todas estas ventajas inclusivas, un aspecto que distingue a sus habitantes es la cordialidad con la que reciben a sus visitantes.

Uruguay se encuentra muy relegado en esta materia, al igual que los demás países de América Latina.

Se han ratificado Tratados internacionales que obligan al estado a respetar los derechos Humanos de quienes integran colectivos vulnerables.

En Febrero de 2013, Taleb Rifai, Secretario General de la OMT presentó al Presidente José Mujica el denominado “Libro Blanco” de la OMT, con los compromisos del sector a nivel global.

El “Libro Blanco” es un documento con formato de carta abierta, de 10 artículos, referido al código ético para el Turismo. De esta manera, el Presidente José Mujica se integró al grupo de 45 líderes mundiales que han aceptado este código.

El Compromiso, además de su componente de sostenibilidad ambiental, presta especial atención a los derechos humanos, la inclusión social, la igualdad entre los géneros, la accesibilidad universal, la protección de los grupos vulnerables y las comunidades receptoras.

Ministerio de Turismo y Deporte de Uruguay se plantea como un “reto” elevar “el actual nivel de la accesibilidad en sus ciudades, especialmente en el entorno turístico, con el fin de que sea extensible al resto de ciudades y beneficie a turistas y habitantes, independientemente de sus capacidades”.

Desde el punto de vista de la demanda potencial en el turismo interno, en Uruguay se cuenta con un 9,2% de personas con discapacidad que no pueden hacer uso de la oferta turística o lo hacen en condiciones que no son las adecuadas, que son incluso peligrosas.

A nivel de turismo internacional la demanda potencial alcanza actualmente a un 15% de población. En un periodo de 15 años el porcentaje de personas que serán demandantes de la accesibilidad en Uruguay será del 25%.

Según un diagnóstico realizado por la fundación ONCE y Vía Libre con respecto a la accesibilidad de la ciudad de Colonia del Sacramento (Patrimonio histórico de la humanidad) determinó que “su centro histórico, principal atractivo de la ciudad, no es accesible”. “Se han realizado varias medidas relacionadas con la accesibilidad como las rampas en las veredas y en las esquinas de los edificios, y reserva de estacionamientos, sin embargo se considera insuficiente”.

Además, se especificó que “se desconocen las medidas de accesibilidad que se están llevando a cabo por parte del gobierno en materia de turismo accesible” y “existe

una carencia de sensibilización y de participación por parte de los agentes privados relacionados con el turismo atribuido a una falta de información y de compromiso”.

Como resultado del análisis de las charlas y encuestas que sirvieron de insumo para elaborar el mencionado informe, se concluye que “a pesar de que la Ciudad de Colonia cuenta con un gran potencial, todavía no existe una oferta de turismo accesible disponible en el mercado; los recursos turísticos de la ciudad presentan en general un bajo nivel de accesibilidad”.

Por lo expuesto, creemos que hay mucho por hacer para construir entre todos un país más justo, que incluya a sus habitantes o visitantes en lugar de excluirlos e invisibilizarlos.

Desde nuestro regreso de Japón hemos aplicado todo lo allí aprendido creando proyectos inclusivos, en honor a todas las personas que nos formaron con gran calidez, compromiso y capacidad.

Mgr. Humberto Demarco
JICA Alumni 2011



AUJCT

Humberto Demarco
en cantina



Los bancos fundamentales
para el descanso





AUJCT Contactos: aujct@aujct.org.uy
tesoreria@aujct.org.uy
secretaria@aujct.org.uy

Cel: 099 806 717

Web: www.aujct.org.uy