

55 AÑOS INFORMANDO E INTEGRANDO A LA COLECTIVIDAD PERUANO - JAPONESA

El verdadero sabor de la comida peruana ya se encuentra en Japón

TOKIO.- Desde algunos meses los peruanos residentes a lo largo del archipiélago japonés pueden disfrutar de los tradicionales platos de la cocina criolla de su país con el mismo sabor casero, listos para comer, sin preservantes, esterilizado y de la lata al plato, gracias a 'Latin Inc'.

'Ahora no es necesario tener que salir de sus hogares para poder disfrutar del ají de gallina, carapulcra, arroz con pollo, olluquito, adobo arequipeño, seco de res, y otras delicias con el mismo sabor de la comida tradicional criolla', expresó Lucía Itabashi, representante de la empresa nipona.

Itabashi destacó que los productos que ofrecen han sido elaborados por GPC Trades, en las instalaciones del Instituto Tecnológico Pesquero, que fue donado por el Gobierno japonés, bajo las más estrictas especificaciones técnicas en lo que a procesamiento de alimentos se refiere, sin usar preservan-

tes porque éstos alteran el sabor de las comidas.

De otro lado, la representante de Latin Inc. sostuvo que también ofrecen comida peruana deshidratada que elabora la empresa peruana Provenzal, tales como crema de papa a la huancaína, ocopa, ají de gallina, cau cau, arroz con pollo y olluquito, ideales para quienes gustan dedicar tiempo en la cocina. En este caso, es necesario adquirir una serie de insumos para poder preparar los diferentes platos.

PRODUCTOS NATURALES PERUANOS

Establecida en 1995 con el propósito de fomentar la importación al mercado japonés de los productos naturales oriundos del Perú, la empresa japonesa presidida por Hiroyuki Baba es la pionera en introducir plantas medicinales peruanas al competitivo mercado japonés.

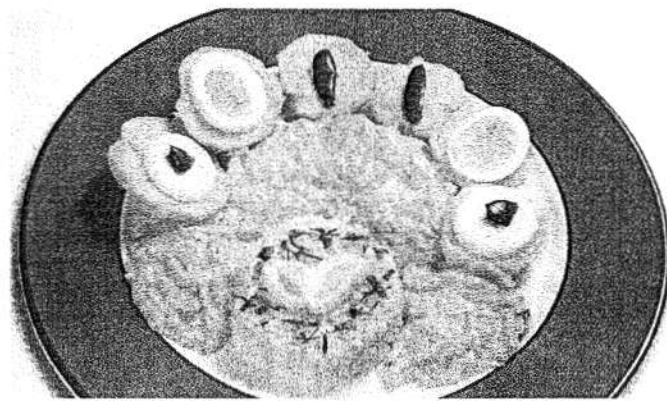
Gracias a ellos, no sólo los peruanos sino también los japoneses pueden disfrutar en las bondades de la uña de gato,

maca, chancapiedra, así como vegetales como la caigua, teniendo en cuenta que Latina Inc. ha realizado una importante inversión en la investigación científica desarrollada por diferentes universidades japonesas y la difusión de las mismas.

Conocedores de su trabajo, la empresa farmacéutica peruana Hersil lo ha designado como los importadores y distribuidores exclusivos de productos naturales para la salud que se comercializa bajo la marca Vibe



tales como macamix, pasuchaca, uña de gato, chancapiedra, hercampuri y maca.



□ Hablando con franqueza

La tuberculosis es una enfermedad mortal que el hombre viene padeciendo desde la antigüedad pero fue, durante la época de la Revolución Industrial (entre los siglos 18 y 19) que se convirtió en un gran azote de la humanidad. Es una infección contagiosa causada por una bacteria que se encuentra en el aire y que se llama *Mycobacterium tuberculosis*, *M. bovis* o *M. africanum*. Cuando se descubrió el antibiótico estreptomycinina en los años 40 y después la isoniácida, el etambutol y la rifampina, dio la impresión de que la ciencia la había derrotado. Sin embargo, a mediados de los años 80, la tuberculosis comenzó a aumentar nuevamente. Además, para nuestra desgracia, las bacterias se volvieron resistentes a los antibióticos. Según la Organización Mundial de la Salud, la tuberculosis es la principal enfermedad infecciosa en el mundo. El año pasado 46 países - entre ellos el Perú- se declararon en emergencia a causa de este mal. Se afirma que cada 15 segundos muere una persona en el mundo a causa de la tuberculosis, existiendo dos mil millones infectadas con esta enfermedad. Ante esta grave situación, en el Foro Económico Mundial que acaba de finalizar en Suiza, se acordó desarrollar un Plan Global contra la Tuberculosis necesitándose para llevarlo a cabo 31 mil millones de dólares. El primer aporte es de Bill Gates, quien ha prometido que triplicará los 300 millones de dólares actuales en el 2015. Pero los países que enfrentan este grave problema de salud pública no deben esperar que llegue la ayuda y deberían preocuparse por mejorar las condiciones sanitarias en las zonas más pobres, ver cómo refuerzan la alimentación de la gente más necesitada, estudiar cómo disminuir la pobreza y también no bajar la guardia con respecto al sida, otro aliado de la tuberculosis.

El director