

CONTENIDO

EDITORIAL

Desde la Universidad Nacional de Tumbes, los estudiantes de Ciencias de la Comunicación presentamos esta revista como un homenaje a los lazos históricos, culturales y humanos que unen a Perú y Ecuador. Este proyecto refleja nuestra convicción de que, más allá de las fronteras, compartimos una identidad regional construida sobre el respeto, la diversidad y la colaboración entre pueblos hermanos.

En estas páginas abordamos temas que van desde la gastronomía y el arte, hasta la vida cotidiana en la frontera, destacando cómo las tradiciones y costumbres dialogan y se entrelazan entre ambas naciones. También reflexionamos sobre desafíos comunes como la preservación del medio ambiente y el fortalecimiento de nuestras democracias, convencidos de que el intercambio constante nos enriquece y nos impulsa hacia un futuro compartido.

Nuestro agradecimiento a quienes impulsaron esta iniciativa, especialmente a los docentes, compañeros y miembros de las comunidades binacionales. Esta revista es el resultado de un esfuerzo colectivo que se propone fortalecer la integración entre Perú y Ecuador, y contribuir al entendimiento, la paz y el respeto mutuo. Que cada página sea un reflejo de nuestra hermandad y una invitación a seguir construyendo puentes para el desarrollo de ambas naciones hermanas.

HERMANOS



Retrato: Ximena Barreto
Un rostro, dos banderas y una identidad compartida

Asesor:

Ruperto Arroyo Coico

Asesor en diseño gráfico

Juan Pablo Gonzales Delgado

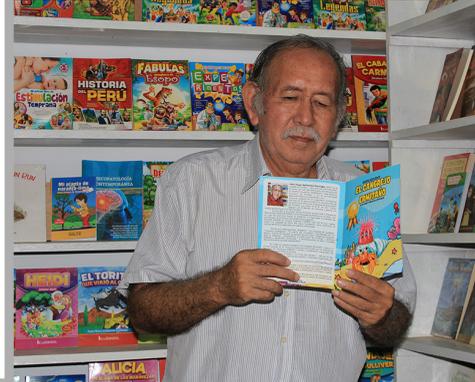
Editores:

Cordova Peña, Jeferson
Quispe Canales, Valery
Silva Carrillo, Fabiano

Redactores:

Acuña Lavalle, Walter
Cordova Peña, Jeferson
Paiva Oviedo, Keyler
Puell Zapata, Anthony
Quispe Canales, Valery
Retuerto Calderon, Yajaira
Rivera Carrasco, Gianella
Sandoval Salaza, Sara
Silva Coba, Melany
Verde Zarate, Xiomara

4. Sabor a mar y cultura: El ceviche de conchas negras de Tumbes
5. Donde el sabor florece
6. El arte de tallar: La historia de Emilio Guzmán
8. Carlos Olayunca: El teatro como pasión, disciplina y transformación social
10. Hugo Noblecilla: El escritor de los sueños históricos Tumbesinos
12. Ecuador y Perú: Hermanos que comparten una zona de frontera
14. Maria Curay: artesana de corazón
16. Tumbes desde 1532
18. Vallejo y Guayasimín en la perspectiva del discurso Foucault
19. Hermandad Peruano-Ecuatoriana: Raíces comunes, presente Integrador y futuro
20. Manolo Quintana: Voz criolla que enorgullece a Tumbes
21. Yolanda Ramírez : Una ecuatoriana que echó raíces en Tumbes
22. Carlos Villacis: Chef apasionado por la cocina ecuatoriana
24. Señor del gol
26. Puente Internacional de Aguas Verdes: Un lazo binacional
28. Puerto Pizarro: Descubre el norte que late entre manglares
30. El oro sagrado de los Tumbesinos "El plátano"
32. Puerto Hualtaco: Un destino por descubrir
34. Festival "Hermanos del Chilimasa"
35. Arte con ritmo y elegancia



Es importante consumir de manera responsable las conchas, apoyar a los concheros que respetan las vedas y fomentar la conservación de los manglares tumbesinos.



Preparación del ceviche de conchas negras en la frontera de Perú y Ecuador

UN TESORO QUE DEBEMOS PROTEGER

Hoy, más que nunca, el ceviche de conchas negras nos invita a reflexionar sobre la sobreexplotación de los manglares, debido a que la contaminación y el cambio climático amenazan este ecosistema y, con él, la existencia misma de este plato emblema de Tumbes. Por tal motivo, es importante que el consumo de las conchas negras se haga de manera responsable y así fomentar la conservación de los manglares tumbesinos.

Si estás de visita en Tumbes, no te vayas sin probar este manjar. Busca un pequeño restaurante cerca del manglar o en la costa, siéntate sin prisa, y dejate conquistar por el sabor del ceviche de conchas negras. No es solo una comida, es una vivencia que solo el norte del Perú puede ofrecer.



SABOR A MAR Y CULTURA: EL CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS DE TUMBES

Hablar de Tumbes es recordar su cálido clima tropical, su cercanía al mar, la amabilidad de sus habitantes y, sobre todo, su gastronomía rica en identidad.

En esta región del norte peruano, donde el sol brilla con intensidad y la brisa marina acaricia los manglares, la comida se convierte en una expresión cultural profunda. Entre sus platos más representativos, se encuentra el ceviche de conchas negras, que destaca por su historia, su sabor potente y su íntima conexión con el entorno natural.

Es cierto que el ceviche es símbolo nacional, pero en Tumbes tiene un sello propio. Aquí no es blanco, ni lleva pescado; es oscuro, denso e intenso, tiene ese sabor que le encanta a tu paladar y que no es fácil de olvidar. No por nada, cuando alguien visita nuestra tierra, lo primero que decimos es: “¿Ya probaste el ceviche de conchas negras?”.

Este manjar no proviene del mar abierto, como muchos piensan. Las conchas negras se extraen con cuidado en los manglares, esos ecosistemas únicos donde el río se mezcla con el mar.



Foto: Walter Acuña

En pleno corazón del campo, rodeado de árboles en peligro de extinción como el charán, el algarrobo, el nim, la seca de montaña, el ébano y la caoba, se encuentra La Cabaña de Benny, un restaurante campestre que nació no solo del amor por la buena comida, sino también de una propuesta gastronómica diferente. Su creador, Benedicto Cedillo Morán, decidió emprender este sueño al notar que los restaurantes tradicionales no ofrecían ni el ambiente ni la variedad que él anhelaba ofrecerle a su comunidad.

BENEDICTO CEDILLO MORÁN

“La gastronomía tumbesina es una mixtura entre la tradición piurana y la ecuatoriana”, explica Benedicto, “pero siempre con su toque ideal”. Y ese “toque” se siente en cada rincón de La Cabaña, donde la leña y el carbón le dan vida a platos que conquistan por su sabor y autenticidad. No es casualidad que los restaurantes campestres se hayan convertido en los más visitados de la región: ofrecen una experiencia completa, donde la comida se mezcla con la naturaleza y la calidez del entorno.

Para Benedicto, la gastronomía va más allá del simple acto de comer. Él la ve como una herramienta poderosa para unir culturas, para hermanar a los pueblos a través de sabores, ingredientes y costumbres que, aunque distintas, pueden combinarse para crear algo realmente extraordinario. Cuando se le pide describir su cocina en tres palabras, no lo duda: saludable, tradicional, acogedora. Y resume su filosofía culinaria con una frase sencilla, pero contundente: “La comida debe ser saludable”.

Así, entre árboles milenarios y platos que cuentan historias, La Cabaña de Benny no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma.

DONDE EL SABOR FLORECE



Arroz con pato, plato típico de Perú

Foto: Walter Acuña



Foto: Valery Quiroga

EL ARTE DE TALLAR: LA HISTORIA DE EMILIO GUZMÁN

“Primero deben aprender a dibujar. Si no saben dibujar, no podrán tallar. La escultura exige paciencia, sacrificio y pasión por la creación. No se gana dinero al inicio, pero se gana conocimiento, y en la vida es más importante aprender que enriquecerse de inmediato.”

Su camino lo llevó a Lima a los 15 años, con el sueño de perfeccionar su talento. Ingresó a la Escuela de Arte Lagamor, donde el programa de estudios prometía convertirlo en un maestro escultor en tres años. Sin embargo, las dificultades económicas le impidieron completar la carrera, pero eso no lo detuvo. En talleres y casas de maestros escultores, aprendió el oficio de manera autodidacta, trabajando sin cobrar, solo por la oportunidad de adquirir conocimiento.

Después de un tiempo en el ejército como empleado civil, la crisis económica y el congelamiento de ascensos bajo el gobierno de Velasco lo llevaron a renunciar y dedicarse de lleno a la escultura. Su oportunidad llegó en 1986, cuando el alcalde Ricardo Flores buscaba talladores expertos para embellecer las iglesias de Tumbes.

La madera, un material noble y eterno, ha sido el lienzo donde Emilio Guzmán Farro ha plasmado su arte. No se trata solo de habilidad manual o técnica, sino de una vocación que ha marcado su vida desde la juventud. Este escultor tumbesino, nacido en Lambayeque, ha dejado una huella imborrable en la historia artística y religiosa de la región.

Desde pequeño, Emilio sintió una conexión especial con la madera. A los 13 años empezó a aprender el oficio, explorando la carpintería, la ebanistería y la escultura.

Su historia familiar le dio un primer impulso: aunque no llegó a conocer a su abuelo, las historias sobre su habilidad para tallar despertaron en él un interés profundo por este arte. Uno de sus primeros trabajos en la capital lo llevó a tallar ataúdes ornamentados, una práctica común entre quienes podían costear estos detalles artísticos. Era un mundo de precisión, paciencia y dedicación, cualidades que definieron su estilo.



EL SACRIFICIO Y LA PASIÓN POR EL ARTE



Foto: Valery Quiroga

ha sido un trabajo complejo y costoso. Emilio reconoce que la escultura no es un oficio rentable, pero nunca trabajó por dinero, sino por amor a su arte. “Si hubiera cobrado lo que realmente costaba cada réplica, hoy sería millonario”, menciona con humildad. En lugar de ello, ajustó los presupuestos para garantizar que las iglesias tuvieran acceso a su trabajo.

Ahora, con las manos marcadas por el tiempo y el alma colmada de recuerdos, don Emilio contempla su taller como quien observa un viejo álbum de fotos.

Pese a su dedicación, lamenta que en Tumbes el arte no sea apreciado como debería. “Aquí falta mucha cultura, el arte se mira como cualquier cosa, no lo valoran”, señala con cierta tristeza. No obstante, nunca dejó de compartir sus conocimientos

con quienes mostraban interés.

Hoy, tras una operación en uno de sus ojos y en espera de una segunda intervención, Emilio ha reducido su trabajo como escultor. Aun así, no ha abandonado la madera. Se ha refugiado en la ebanistería y la artesanía en pequeña escala, adaptando su técnica y utilizando herramientas que le permiten seguir creando.

Aún así cuenta con un joven aprendiz que le ha enseñado su técnica y cada paso para que siga en el mundo del tallado. Emilio lo considera un gran amigo, brindándole la confianza para que sea parte de los trabajos que le piden elaborar, así su legado se mantiene vivo en cada pieza y en la enseñanza que transmite. Su historia resuena como un testimonio de pasión, y arte que se niega a desaparecer.

Así comenzó su legado en la región. Emilio se dedicó a renovar y transformar templos como la iglesia de San José, la iglesia de Corrales, la iglesia de Mariscal Castilla y muchas otras. Sin embargo, de todas sus obras, siempre ha reconocido que las mejores iglesias que ha tallado son las de Zarumilla y Corrales.

La iglesia de Zarumilla es monumental, incluso más grande que la Catedral de Tumbes. La inversión en detalles y réplicas fue inmensa, convirtiéndola en una verdadera obra maestra del tallado en madera. Corrales, por su parte, alberga un trabajo artístico de gran precisión, donde Emilio desplegó toda su técnica y creatividad.

Su arte no se limitó a Tumbes. Su talento lo llevó hasta Sullana y Piura, donde trabajó en diversas iglesias, capillas y espacios religiosos. En Sullana, tuvo el honor de tallar el altar del Señor de la Buena Muerte de Chocán de Querécotío, una obra completa desde su banda hasta su imagen sagrada. También dejó su marca en Salitral y en la central de Piura, restaurando réplicas que se habían deteriorado con el tiempo. El tallado en madera siempre



Emilio Guzmán, con una de sus obras en escultura - cuadro de la virgen de Guadalupe

Foto: Valery Quiroga



Foto: Gianella Rivera

CARLOS OLAYUNCA: EL TEATRO COMO PASIÓN, DISCIPLINA Y TRANSFORMACIÓN SOCIAL

Carlos Olayunca La Rosa es un actor y docente tumbesino cuya vida ha estado profundamente marcada por las artes escénicas. Su historia empieza con declamaciones escolares y presentaciones en fechas importantes. Pero fue en el colegio donde un afiche del Taller Universitario de Teatro "Caretas" lo llevó a descubrir su verdadera vocación. "Cuando vi el escenario iluminado, las butacas, la escenografía... sentí que eso era lo mío", recuerda.

Ese primer contacto con el teatro lo llevó años más tarde a postular a la Escuela Nacional Superior de Arte Dramático en Lima, donde formalizó su formación como actor. Desde entonces, no solo ha pisado escenarios con grandes figuras del teatro nacional, sino que ha dedicado parte de su vida a la docencia artística, convencido de que el teatro puede cambiar vidas.

Carlos no solo actúa, también enseña. Para él, el arte teatral y la docencia están estrechamente ligados. "Cuando uno actúa, transmite; y cuando enseña, transforma". Su transición a la enseñanza surgió desde la necesidad de formar a nuevas generaciones que entiendan el teatro como herramienta de expresión y cambio social.

A los jóvenes que desean dedicarse al teatro les deja un mensaje claro: "Tengan disciplina, dedicación y pasión. Investigar, ensayar, comprometerse con lo que hacen. Porque el arte, cuando se toma en serio, no solo transforma escenarios, transforma vidas."



Foto: Gianella Rivera

Para Olayunca, el teatro cumple un rol vital en la sociedad: "Te humaniza, te hace reflexionar, te da pensamiento crítico". Considera que es una herramienta poderosa para el cambio social, aunque muchas veces no se le otorgue el lugar que merece. Desde su experiencia, ha visto cómo estudiantes con problemas de autoestima o miedo escénico logran romper barreras personales a través del arte dramático.

HERMANOS Abrochados por la paz

A lo largo de su carrera, ha trabajado con adolescentes, jóvenes universitarios y colectivos artísticos. Recuerda con emoción su participación en El Gran Teatro del Mundo, presentada en la explanada de la Catedral de Lima durante el APEC, junto a reconocidos actores como Mónica Sánchez y Aristóteles Picho. Esa experiencia no solo marcó su carrera artística, también reforzó su compromiso con la excelencia y la disciplina.

Cuando se le pregunta cómo definiría al teatro, responde sin dudar: "Pasión y disciplina". Para él, la pasión es amar lo que uno hace, darlo todo en escena, mientras que la disciplina es la clave para sostener proyectos a largo plazo. "Un actor puede tener talento, pero sin esfuerzo ni constancia, no llega lejos", afirma con convicción.

Como docente, utiliza una metodología activa y lúdica, basada en juegos y dinámicas que permiten a los estudiantes soltarse, perder el miedo y construir sus propios personajes. Trabaja tanto comedia como drama, y ha sido testigo de cambios profundos en sus alumnos. "Muchos llegan tímidos, temerosos, pero el teatro los transforma. Aprenden a expresarse, a hablar en público, a confiar en sí mismos", relata.

Carlos sueña con dejar una huella en sus estudiantes, no solo en su formación profesional, sino también en su desarrollo personal. Aspira a que algún día la universidad cuente con una verdadera infraestructura teatral, un espacio físico que respalde el trabajo artístico. "La huella más importante es esa que no se ve, pero que el alumno siente cuando dice: 'Gracias, profesor, ahora sé que sí puedo'".



Olayunca es docente de teatro en la Universidad Nacional de Tumbes

Foto: Gianella Rivera

ECUADOR Y PERÚ:

Hermanos que comparten una zona de frontera

Encuentro con Gualberto Gámez Torres, Cónsul del Ecuador en Tumbes

“Más allá de las fronteras políticas, lo que predomina es un espíritu de cooperación, unidad y respeto mutuo entre ambas naciones”.

Desde la firma de los Acuerdos de Paz del 26 de octubre de 1998, la relación entre Ecuador y Perú ha avanzado hacia una integración tangible, especialmente en las zonas fronterizas. “Nos encontramos en lo que se denomina la Zona de Integración Fronteriza (ZIF), compuesta por ocho provincias del Ecuador y cinco departamentos del Perú, en un territorio de más de 1,500 kilómetros de frontera activa”, explica Gámez.

En ese contexto, destaca el Proyecto Binacional Puyango-Tumbes, una iniciativa emblemática nacida en los años 70 y reforzada tras los acuerdos de paz. Este proyecto tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de las poblaciones fronterizas a través de inversiones conjuntas en áreas como agricultura, infraestructura hídrica, comercio, turismo, salud, educación y seguridad. “No solo hablamos de cooperación institucional, sino de relaciones humanas: familias mixtas, comerciantes, estudiantes, turistas... una dinámica viva entre ambos pueblos”, añade.

El cónsul también enfatiza la importancia de coordinar esfuerzos en materia de seguridad, sobre todo ante el avance del crimen organizado transnacional. “Este problema requiere respuestas integradas. Existen convenios activos entre las policías, fiscalías y fuerzas armadas de ambos países. He participado en muchas reuniones binacionales que demuestran que la cooperación en seguridad es real y efectiva, aunque los desafíos sean complejos y de largo plazo”, afirma dejando entrever que tiene constante comunicación con las autoridades de Tumbes.



Foto: Jeferson J. Cordova

Funciones consulares e integración binacional

El cónsul subraya que su función va más allá de los trámites: está orientada también a promover relaciones de cooperación en áreas como salud, educación, infraestructura, transporte, cultura y seguridad. “Nuestra tarea es tender puentes. Participamos activamente en mesas de trabajo binacionales, articulamos con gobiernos locales, ONGs y comunidades para identificar necesidades comunes y buscar soluciones conjuntas”.

El impulso a la cultura y la identidad binacional también forma parte del mandato consular. En ese marco, el Consulado del Ecuador apoya e impulsa actividades que refuercen el sentido de hermandad entre ambos pueblos: festivales artísticos, jornadas gastronómicas, celebraciones cívicas y conmemoraciones históricas. Un ejemplo es el trabajo conjunto con el Colegio República del Ecuador, en Villa San Isidro, donde se promueve la enseñanza intercultural y la participación estudiantil en fechas patrias de ambos países.

“La función consular no se limita a los trámites. Somos parte activa del desarrollo de la frontera. Acompañamos a nuestros compatriotas y trabajamos junto a las autoridades peruanas para que la integración binacional se traduzca en bienestar para la gente”, destaca Gámez.

Asimismo, subraya la importancia de consolidar corredores turísticos y comerciales entre Ecuador y Perú, con énfasis en la riqueza cultural, natural y arqueológica compartida. “Tenemos manglares, playas, gastronomía, sitios históricos y pueblos con tradiciones similares. La frontera no es un límite, es una oportunidad para crecer juntos”, concluye.

Cultura compartida

Uno de los aspectos más enriquecedores de vivir en Tumbes para el cónsul Gámez ha sido la cercanía con la cultura peruana. “Me identifico con la música, los vals, la marinera. Me encanta la cumbia. Y ni hablar de la comida: soy fan del ceviche peruano y del seco de cabrito”, dice con una sonrisa. Reconoce también que la cocina peruana ha logrado posicionarse a nivel mundial como un símbolo de identidad, y señala que esa experiencia podría servir de ejemplo para promover la gastronomía ecuatoriana.

Desde el Consulado, se organizan y se participa activamente en eventos culturales, sobre todo en fechas patrias compartidas. “El 24 de mayo, Día de la Batalla de Pichincha, conmemoramos en el Colegio de la República del Ecuador en Villa San Isidro con presentaciones

de danza y música. Y también estamos presentes en las festividades peruanas. Es un intercambio constante”, señala.

Además, la movilidad humana entre ambos países se ve facilitada por la visa andina T3, un mecanismo de la Comunidad Andina que permite a ciudadanos de Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia desplazarse hasta 180 días al año por cada país miembro, fomentando así el turismo y el comercio transfronterizo.

Gámez destaca el papel del consulado como canal de servicios y de integración: emisión de pasaportes, cédulas, trámites notariales y apoyo a la comunidad ecuatoriana residente o en tránsito. “Nuestra misión es promover una relación cordial y cooperativa en todos los ámbitos posibles: salud, educación, comercio, cultura, vialidad y más”.

Un futuro compartido

Gámez se toma un momento para reflexionar sobre el símbolo del Paseo de la Concordia, en el centro de Tumbes: una estructura donde las banderas del Perú y Ecuador se entrelazan como emblema de paz. “Ese monumento representa lo que somos: pueblos hermanos, con historia compartida, unidos no solo por tratados, sino por afectos y raíces comunes”. También destaca oportunidades para desarrollar corredores turísticos binacionales, que permitan conocer no solo las playas, sino también los manglares, sitios arqueológicos como Cabeza de Vaca en Perú, y atractivos similares en el lado ecuatoriano. “Tenemos tanto por mostrar, y juntos podemos hacerlo mejor”.



MARÍA CURAY

Artesana de Corazón

María Curay Pinzón, conocida por la mayoría de los tumbesinos como "Marcupi", es una referente del arte y la cultura de Tumbes. Desde el 2017, se desempeña como presidenta de la Asociación de Artesanos Manos Productivas, cargo que sigue liderando debido a su incansable dedicación institucional, donde promueve la creatividad y el apoyo mutuo entre los artesanos. Ha logrado un trabajo sostenido y otorgado un rumbo positivo de compromiso con sus socias, que le reconocen un liderazgo natural, de allí que no han dudado en respaldarla de manera continua en su junta directiva.

Aparte de su labor en la asociación, María Curay también ocupa el puesto de Coordinadora Regional de Voluntariado en Tumbes, donde organiza ferias y eventos para recaudar fondos destinados a ayudar a quienes más lo necesitan. Esa experiencia marcó el inicio de su profunda conexión con la artesanía, un amor que se ha mantenido firme a lo largo de los años.

Desde entonces, María se ha especializado en resaltar la biodiversidad de su región a través de sus obras. Su trabajo no solo refleja el talento de los artesanos tumbesinos, sino también la rica flora y fauna local, especialmente los manglares que son parte fundamental de su inspiración. Utiliza materiales autóctonos como madera, caracoles y conchas para crear obras que capturan la esencia de Tumbes.

Una de las técnicas que destaca en su trabajo es el raspado de caracoles, también conocida como talla de concha, un proceso que realiza con gran dedicación, para la elaboración de pulseras o collares. El procedimiento se inicia con la selección de los caracoles. Luego, se procede al raspado en el lugar donde se hará el agujero, para culminar con la perforación de acuerdo a la forma que desea darle a cada pieza. Este proceso implica gran destreza y paciencia para dar paso a piezas únicas.

María también participó en un concurso donde realizó una balsa tumbesina, inspirada en la historia de su región, un proyecto que le permitió compartir su arte con otros y reafirmar su compromiso con la conservación y promoción de la artesanía tumbesina. Uno de los aspectos que más le llena de orgullo es que los materiales de sus obras que utiliza son provenientes de los manglares Tumbesinos, son un elemento distintivo que le otorga a su trabajo un valor único.

Además, ha tenido la oportunidad de viajar a Ecuador para participar en eventos de intercambio de conocimientos, donde ha podido aprender y también enseñar sobre las técnicas de su región. La experiencia de conocer los paisajes y las tradiciones artesanales de Ecuador ha sido una fuente de inspiración para su propio trabajo, lo que le ha permitido incorporar nuevas técnicas.



Foto: Yajaira Retuerto

HERMANOS Abrochados por la paz

"Mi arte nace del manglar y del corazón. Cada pieza que creo lleva un pedacito de Tumbes".



Foto: Yajaira Retuerto

Su labor como artesana ha merecido reconocimientos, como el otorgado por Indecopi, a través de su Oficina Regional (ORI) con sede en Tumbes por su destacado trabajo artesanal, hecho que la motiva a continuar en su oficio con más humildad.

María Curay se inició en la elaboración de productos a base de madera, desde temprana edad, cuando quedó admirada por los trabajos labrados que hacían los artesanos locales; desde ese momento supo que quería dedicarse a lo mismo. Hoy, cuenta con un taller propio en el cual elabora numerosas artesanías, entre ellas juguetes para niños. Además, en su diaria labor manual trabaja

con otros materiales como la fibra vegetal de plátano, de coco y productos marinos como conchas de abanico; resaltando así, la riqueza de su localidad, cuyo valor agregado se añade con otros elementos regionales. Su admirable trabajo también ha sido reconocido por la Dirección Regional de Comercio y Turismo de Tumbes en el cual destacaron la diversidad de productos artesanales que elabora con madera. La premiación se dio en el marco del Día Internacional de la Mujer, una fecha emblemática donde se busca resaltar la importancia de todas las mujeres por su contribución en los diversos ámbitos productivos de nuestra sociedad.



TUMBES DESDE 1532:

Un pueblo que baila entre los manglares, canta a la vista del mar y pesca con una red llena de memorias

Tumbes es el pequeño rincón del extremo norte peruano, donde el sol abraza con esmero y las olas rompen en las orillas, y que por historia fue la puerta de entrada de los conquistadores al Tahuantinsuyo. Esta región fronteriza fue escenario del primer capítulo de un libro que continúa escribiéndose: es el lugar del primer vino servido en suelo peruano, de la famosa chicha de jora en vasijas de barro, de las primeras balsas navegadas y de las primeras vestiduras de gran calidad que conocieron los españoles.

Han transcurrido casi 500 años y no recordamos guerras perdidas ni endulzamos el dolor, sino honramos la verdad más profunda: Tumbes mantiene su espíritu intacto y brillante como el mar al atardecer.

Mucho antes que el primer europeo divisara sus costas; Tumbes, era centro de poder, de arte y de cultura. Pedro de Candía se mostró deslumbrado por la belleza del lugar, siempre mencionó en sus crónicas con asombro todo lo que vio: desde los cántaros de plata, planchas de oro embelleciendo los muros sagrados, los artesanos trabajando la plata y las hermosas mujeres del sol brillando como una aurora.

Tumbes ancestral no solo fue una ciudad, era considerado tierra de riqueza, abundancia y orden. Es aquí donde aconteció el encuentro entre el paladar europeo y el paladar andino, donde se sirvió por primera vez a los españoles la chicha de jora y a cambio, ellos ofrecieron el vino.

Tumbes es el hogar de una historia viva y su gran riqueza es el valor de su gente con su capacidad por seguir tejiendo los hilos del pasado para construir un futuro de progreso.



Presentación del Grupo de danza "Guerreros del Tumpis" en el auditorio de la Universidad Nacional de Tumbes

Foto: Miguel Minga



Fredy Panoluro, encarna al curaca Chilimasa

Foto: Manuel Espinoza

Estas bebidas, tomadas por paladares contrarios, mantuvieron un diálogo cultural. Este encuentro simbolizaba un comienzo, porque por primera vez la chicha sagrada de los Andes fue compartida al otro mundo.

En las aguas tranquilas del Pacífico flotaban las balsas de Tumbes, hechas con troncos que fueron amarrados con ingenio y sobre ellas remaron nuestros ancestros, quienes solo pescaban o no comercializaban, sino navegaban hacia su destino.

Para Pedro Pizarro, las balsas son consideradas verdaderas embarcaciones de civilización, escribió y describió cómo estas balsas surcaban el mar con elegancia y agilidad, muchos antes que siquiera Europa notara su existencia. Durante estos 500 años de historia, Tumbes enfrentó cambios,

mestizajes, conflictos y el olvido de muchas tradiciones, pero también la presencia de resurgimientos espirituales y culturales. Tumbes jamás dejó de latir, con sus tierras fértiles que mantienen raíces profundas y que continúan creciendo con una identidad orgullosa. Desde los cultivos que llevaban hasta los palacios de Quito y Cusco, la orfebrería del lugar y las preciosas vestiduras, Tumbes es un proveedor de vida, arte, cultura y sazón.

En las crónicas acerca de Tumbes se narran sobre los faisanes, patos, pavos, conejos, llamas que existían con abundancia. También, se menciona el oro y la plata como metales que fueron domados y usados con destreza. Según las citas de los cronistas a la población del lugar se les reconoció como fuertes plateros, ágiles pescadores, astutos comerciantes, mujeres sabias y tejedoras, sin olvidar un personaje importante, el gran curaca Chilimasa, connotado guerrero, figura de liderazgo que perdura en la memoria de la conquista. Tumbes ostenta otros tesoros que brillan

sin ser oro: el Spondylus, la concha sagrada, y de un color rojo como si fuera la sangre del mar, que perdura como una memoria ancestral y nos recuerda nuestros orígenes. Y con estas conchas, extraídas desde las profundidades de las aguas cálidas tumbesinas, se fabricaron las conocidas chaquiras, talladas con elegancia que podían convertirse en collares para las ofrendas que se ofrecían a los dioses.



Pileta y Cabildo de Tumbes (2024)

Tumbes es un portal que explora riqueza, símbolos e identidad. El historiador Hugo Noblecilla explica que **"en estos 500 años de historia no solo se celebrará una conquista, sino el espíritu de un pueblo que no se doblegó, que fue resiliente y el cual decidió seguir adelante"**.



Iglesia y Cabildo de Tumbes (1942)

Foto: Municipalidad Provincial de Tumbes

VALLEJO Y GUAYASAMÍN EN LA PERSPECTIVA DEL DISCURSO DE FOUCAULT



Dr. SAMUEL ANCAJIMA MENA

Docente universitario de pre y posgrado- Universidad Nacional de Tumbes

Los conceptos de discurso y poder en la filosofía analítica de Foucault siempre se han relacionado de manera causal para imponerse sobre las conceptualizaciones que configuran el corpus de la cultura en una lucha permanente de acciones y relaciones. En esta lucha, Foucault introduce el alter ego de la locura, que articula discursos en un mundo paralelo o en una superestructura ideológica y de acción: el poeta o el artista, que intenta expresar una voluntad de verdad subyacente a toda verdad, una subjetividad de naturaleza particular, única e irrepetible de ver, entender y comunicar la realidad. “Al fin de la batalla, y muerto el combatiente, vino hacia él un hombre y le dijo: «¡No mueras, te mató tanto!» Pero el cadáver ¡ay! siguió muriendo”. Los versos presentados son autoría del poeta peruano César Vallejo (1892 - 1938), forman parte del poema “Masa”, que transfigura una realidad de lucha permanente, donde a pesar del fin de la batalla, la acción de morir está inconclusa. A pesar de que el combatiente ha muerto, un cadáver, cuerpo ya extinto, no se atreve a no existir. Además, se advierte en el plano lingüístico la colocación del signo de la tilde, para remarcar con este error de redacción, la intensidad de la expresión “tanto”, unido a la acción de amar, como un conjunto de relaciones establecidas en el discurso poético y social en contraste al dolor de la muerte. “Entonces todos los hombres de la tierra le rodearon; les vio el cadáver triste, emocionado; incorporóse lentamente, abrazó al primer hombre; echóse a andar”. Esa lucha permanente entre la vida y la muerte continúa. En un momento que involucra la participación de todos los hombres, el discurso de la unión puede vencer incluso a la muerte, que es derrotada cuando el cadáver, se incorpora, lentamente, para poder caminar; pero aquí no hay una victoria definitiva, pues la apertura final del camino, involucra nuevas expectativas o discursos aunados a la vida, donde se seguirán estableciendo relaciones de discurso y poder. Similar acontecimiento se advierte en la pintura del ecuatoriano Oswaldo Guayasamín (1919 - 1999), cuyas obras se nutren de las luchas establecidas en el pasado del arte precolombino y de un signo expresionista figurativo de protesta o de dolor y angustia, y que son plasmadas como muestra del arte contemporáneo, colores empastados y denunciantes, tierras y opacos tonos fríos, grises oscuros y negros como voces que gritan en el desierto. Toda la sensibilidad del mundo hispanoamericano y quechua, y desde hace dos mil años, amarradas a ídolos de piedra sus colores rituales y exactos, porque la pintura de Oswaldo evoca también los siglos de la piedra y los templos del sol. Ambos artistas muestran una verdad que compite con la ver-

dad establecida de las cosas, como lo indica Foucault, y que está siempre en una relación tensa con la verdad del orden o la verdad real del estatus quo. Entonces, el lenguaje del poeta, del artista es el lenguaje de la verdad ficcionada, del arrebato emocional, del desorden poético-pictórico, del automatismo singular, que en este espacio creado se convierten en ideales, conductas, normas y modelos autocráticos que generan nuevas voluntades de verdad y luchas políticas, es decir, una estructura total de acciones que actúa sobre otras acciones o posibles acciones. El hallazgo de la subjetivación en Vallejo fue la herencia de Santiago de Chuco, el de Guayasamín el acuíñamiento en el ande ecuatoriano, y que luego para ambos se abrió el contacto con el mundo europeo. En el caso de Vallejo son muestra sus obras Poemas en prosa y España aparta de mí este cáliz; para Guayasamín, en cada una de sus series como la edad de la ira, o de la ternura, o el camino del llanto, pudo sentir la crisis del mundo que nos rodea, trastocado por elementos políticos como las guerras europeas, que convierten al hombre en parte de lo mismo en contra de lo que se lucha; y esa facultad recóndita del pueblo andino, ancestros que concentran todas sus energías en los estallantes colores de la pintura para, como pueblo, atravesar el amargo trance de un discurso de la dominación; entonces el pintor herido, agobiado, desorientado, inerme, se recompone en esta lucha para vivir y vislumbrar nuevos tiempos. Puede resumirse la expresión muy clara de esta lucha en los versos de Vallejo: “Se llama “Lomismo” que padece” o ese perpetuar el camino de mito a mito: “Mas si se ha de sufrir de mito a mito”. Ese padecimiento es esa lucha silenciosa en el sujeto y que elabora los discursos de la recomposición, discursos que logran en nuevas voces volver a la escena contemporánea, pariendo nuevamente una luz de resistencia. En el poema España aparta de mí este cáliz, Vallejo advierte esa resistencia, ese no conformismo de lo ya establecido, de lo que puede suceder para establecer un régimen impropio. Se insta a la comunidad, a los niños como futuros ciudadanos del mundo, salir, ir, buscar, verbos que denotan la acción y la relación de un sujeto con su entorno y futuro ideal que buscan y que anhelan: “Niños del mundo, si cae España —digo, es un decir— si cae, (...) salid, niños del mundo; ¡jida buscarla!” En esta base histórica, Guayasamín y Vallejo no pintan árboles o arroyos, ni escriben describiendo el paisaje o la temporalidad del adorno, sino que sus obras son crecimiento altivo, corriente discursiva, meditaciones y ansias. Estos elementos discursivos actúan sobre la colectividad e influyen en su pensamiento.

HERMANDAD PERUANO-ECUATORIANA: RAÍCES COMUNES, PRESENTE INTEGRADOR Y FUTURO

JULIO BRAVO MANCERO

Docente investigador- Universidad Nacional de Chimborazo

¿Cuál es el significado de sentirnos más hermanos los peruanos y los ecuatorianos, las peruanas y las ecuatorianas?

La respuesta se encuentra en descubrir, como en cada encuentro, un abrazo más allá del estrechón de manos que rompe el hielo y acerca a realidades con una carga de identidad. Perú y Ecuador comparten más que una frontera: una raíz común, una memoria viva y un presente de diálogo académico, cultural y periodístico. Esta hermandad, tejida en la historia y renovada en cada encuentro, invita a soñar con un futuro compartido y sin fronteras.

Geográficamente, se puede subir con esfuerzo a la mágica sierra nevada, respirar —a veces con dificultad— pero, cuando se desciende hacia el Amazonas o al Pacífico, los ojos se maravillan por las bellezas naturales y el espíritu se regocija. A Ecuador y Perú los ata, como un cordón umbilical, el Camino del Inca. Va de norte a sur, o de sur a norte, depende del lugar en el que el caminante se encuentre. Y, a cada paso, las voces de los antepasados recuerdan que los dos países fueron uno solo y que deben luchar contra la adversidad, pero juntos. Los ancestros, desde Machu Picchu o desde el Chimborazo, vigilan el camino.

Más allá de la frontera que divide a los dos países —y no tendría que ser así, porque el tránsito debe ser como la imaginación: libre—, la relación peruano-ecuatoriana se fortalece a través del diálogo académico, las clases espejo, los proyectos y semilleros de investigación, la movilidad académica, el periodismo de integración, los intercambios culturales y la memoria histórica compartida. Los medios masivos de comunicación, las redes sociales, las revistas indexadas especializadas, los congresos y seminarios, los atriles, los diálogos sobre ciencia desde cualquier plataforma, los cortometrajes, las piezas de radio y cualquier otra forma son nuevas características de esta hermandad. Resulta increíble la facilidad que se tiene para generar conocimiento y transferirlo de manera conjunta. Se vive en una época a-espacial y a-temporal que motiva, aún más, los momentos de integración.

Hace poco, empezó a construirse una relación que adquirió fortaleza entre las universidades de Tumbes y la Nacional de Chimborazo. El primer nexo ha sido el Congreso Internacional Eugenio Espejo, en el que el profesor Ruperto Arroyo Coico participó como conmagistral en dos oportunidades.

¿Cuál es el significado?

Cimentar la unión y el trabajo. Dicha proximidad permitió, además, la colaboración en una red sobre radios comunitarias que está por empezar y cuyos resultados cambiarán la perspectiva de lo radiofónico, gracias a la vasta experiencia de los profesionales de ambos países. Hoy, cuando las distancias se acortan con ideas y voluntades, Perú y Ecuador escriben juntos una nueva página de hermandad. No es solo una historia compartida, sino un presente de integración cultural.





Foto: Xavier Castillo

Desde la cálida ciudad de Tumbes, al norte del Perú, emerge con fuerza y sentimiento la voz de Manolo Quintana, un talentoso cantante criollo que ha conquistado escenarios locales y nacionales con su pasión por la música peruana. Con una trayectoria que combina la autenticidad del vals criollo, la marinera y otros géneros tradicionales, Manolo se ha convertido en un referente cultural en su región. Su carisma, dominio escénico y profunda conexión con las raíces musicales del país lo distinguen como un verdadero embajador del criollismo tumbesino.

Un camino forjado con pasión

Manolo inició su carrera artística a temprana edad, inspirado por los clásicos de Chabuca Granda, Óscar Avilés y Lucha Reyes. “Desde niño me cautivaron las guitarras y las letras profundas del criollismo.

En casa siempre se escuchaba música peruana, y poco a poco fui enamorándome de ella”, recuerda el cantante. Estudió música de manera autodidacta, complementando su talento natural con talleres y presentaciones en peñas y festivales del norte del país.

Su voz potente, cálida y emotiva, pronto lo posicionó como uno de los artistas más prometedores de la región.

Comprometido con la cultura

Además de su carrera musical, Manolo participa activamente en la difusión de la identidad cultural tumbesina. Ha brindado talleres en colegios y centros comunitarios, enseñando a nuevas generaciones sobre el valor del criollismo. “No basta con cantar bien, hay que transmitir lo que esta música significa. Es herencia, es historia, es alma”, afirma.

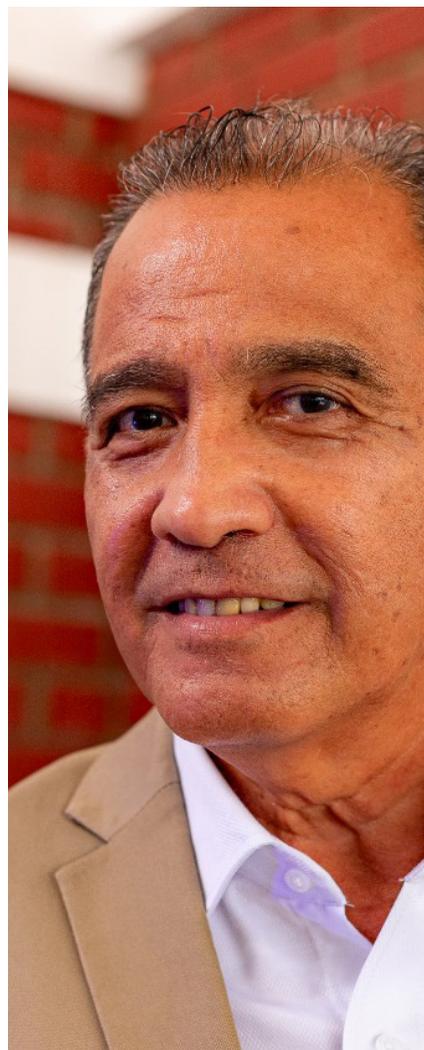


Foto: Xavier Castillo

Actualmente, se encuentra trabajando en la producción de su primer disco oficial, que incluirá temas tradicionales reinterpretados y composiciones propias que rinden homenaje a su tierra natal. También ha sido invitado a participar en festivales nacionales, y no descarta llevar su arte fuera del país.

MANOLO QUINTANA: VOZ QUE ENORGULLECE A TUMBES



Foto: Jeferson J. Cordova

Yolanda América Ramírez López es una empresaria ecuatoriana que lleva más de 40 años viviendo en Perú. Su historia es un claro ejemplo de esfuerzo, integración y éxito en tierra extranjera. Llegó desde Ecuador en la década de 1950 motivada por el amor, y desde entonces ha construido una vida que mezcla el compromiso profesional con el orgullo de sus raíces. Ramírez cursó la secundaria en Tumbes y posteriormente realizó estudios superiores en el instituto pedagógico de la ciudad.

Su vocación la llevó a ejercer como profesora durante 23 años en el Colegio Paul Harris del distrito de Oidor. Tras retirarse de la docencia, decidió emprender en el rubro comercial. Comenzó con una pequeña tienda donde vendía relojes y colonias, y hoy administra tres locales dedicados a la venta de peluches, arreglos para eventos y bisutería. Aunque su adaptación no fue inmediata, recuerda que en sus primeros años tuvo temor de revelar su nacionalidad ecuatoriana debido a los antiguos conflictos entre ambos países. Sin embargo, con la obtención de sus documentos peruanos y la firma de los acuerdos de paz impulsados durante el gobierno de Alberto Fujimori, su situación cambió. “Ahora tengo dos nacionalidades, pero siempre la primera es Ecuador y la segunda es Perú”, afirma. Además de su actividad comercial, Yolanda fue presidenta de la Asociación de Ecuatorianos durante cinco años.

YOLANDA RAMÍREZ UNA ECUATORIANA QUE ECHÓ RAÍCES EN TUMBES

MENSAJE

Para otros compatriotas que desean emprender o residir en Perú, Ramírez asegura que es una tierra de oportunidades. “Aquí la gente es amable y te permite salir adelante. Yo estudié, trabajé y ahora tengo mi propio negocio. Todo se puede lograr con esfuerzo”. Hoy, ya jubilada de la educación pero activa en el comercio, Yolanda Ramírez representa el testimonio de cientos de migrantes que han encontrado en Perú un segundo hogar, sin dejar de lado su identidad y amor por el país que los vio nacer



Foto: Jeferson J. Cordova



CARLOS VILLACIS

CHEF APASIONADO
POR LA COCINA
ECUATORIANA

Foto: Alex Muñoz

Desde muy joven, Villacis estuvo rodeado de la gastronomía gracias a su familia. “Mi abuela, mi mamá, mis tías, siempre fueron muy gastronómicas”, comenta. Nacido en la Sierra Ecuatoriana, pero criado en la Costa, su amor por la cocina se alimentó de una mezcla de sabores y tradiciones

A lo largo de su trayectoria, Villacis ha representado a Ecuador en diferentes escenarios internacionales, destacándose por su labor en la promoción de la gastronomía ecuatoriana. Fue representante de Ecuador ante la UNESCO y participó en eventos gastronómicos en China. Además, hace poco contribuyó a un récord Guinness por la sopa tradicional Viche, en su ciudad natal, Portoviejo. “Es un honor haber sido parte de la historia gastronómica de Ecuador”, afirma.

El chef ecuatoriano también ha tenido la oportunidad de trabajar con chefs internacionales. En el marco de los Encuentros de Ciudades Creativas de la Gastronomía, organizado por la UNESCO, Villacis compartió experiencias culinarias con chefs de Perú, México, China y varios países de Sudamérica.

Uno de los recuerdos más especiales para él fue la creación, junto a un chef de Mérida (México), de un ceviche a la parrilla, una experiencia que para él representa la verdadera esencia de la gastronomía: la camaradería entre colegas.

Villacis se caracteriza por su enfoque en la fusión de sabores y la reinterpretación de platos tradicionales.

Para él, el respeto por la tradición es fundamental al momento de crear nuevas versiones de platos emblemáticos.

“Cada familia tiene su propia receta de ceviche, y es ese respeto por las tradiciones lo que trato de plasmar en mi cocina”, comenta. Uno de los ejemplos más claros de esta fusión es el uso del ají amarillo peruano en la preparación de un plato tradicional ecuatoriano como el brazo gitano, al que le da un toque nuevo sin perder su esencia.

“Lo que estamos haciendo ahora, peleando por productos o recetas, solo debilita los lazos que nos unen”, reflexiona.

MOTIVACIÓN Y RAÍCES

Carlos Villacis es un chef que ha dedicado su vida a la gastronomía, con 17 años de experiencia, tres restaurantes, tres libros publicados y una destacada carrera académica. Originario de Quito, Ecuador, Villacis ha recorrido un camino de formación y pasión que lo ha llevado a ser un referente de la cocina ecuatoriana a nivel internacional. Hoy, además de ser decano de la Facultad de Gastronomía de la Universidad Católica de Portoviejo, también trabaja en consultorías y emprendimientos gastronómicos.

Además, la herencia italiana de su abuelo sumó un toque único a su paladar. Sin embargo, fue a los seis años cuando su pasión por la cocina despertó. Recuerda cómo, durante unas vacaciones, observó un programa de cocina junto a su madre y, al ayudarla en la cocina, descubrió su talento y amor por la gastronomía.

TU COCINA, TUS REGLAS

Actualmente, Villacis está inmerso en proyectos educativos y consultorías gastronómicas, así como en el desarrollo de herramientas para ayudar a jóvenes chef a gestionar y crecer en sus negocios. “Mi objetivo es seguir ayudando a los nuevos gastrónomos a mejorar sus habilidades y a emprender con éxito”, asegura.

En términos personales, Villacis no se siente satisfecho del todo, ya que siempre busca nuevos retos. “He logrado representar a Ecuador en diversos eventos, lanzar tres libros, pero lo que más quiero es seguir creciendo como profesional y llegar a más gente con mis conocimientos”, expresa.

Para aquellos jóvenes que desean destacarse en la gastronomía, Villacis tiene un mensaje claro: “Se preparen, porque esta carrera requiere de mucho trabajo, sacrificio y dedicación. No es de la noche a la mañana, pero si tienes pasión y respeto por lo que haces, los resultados llegarán”. Según él, la clave del éxito radica en investigar, aprender y, sobre todo, en trabajar con humildad.

Finalmente, cuando se le pregunta por la frase que define su visión de la cocina, Villacis menciona con orgullo: “Tu cocina, tus reglas”. Esta frase, que también da nombre a su primer libro, resume su enfoque hacia la cocina: una mezcla de respeto por la tradición, creatividad y libertad para expresar su arte culinario.

Si pudiera diseñar un menú que represente la hermandad entre ambas cocinas, incluiría un ceviche y un arroz chaufa, fusionados con un postre que combine el suspiro limeño con un helado de paila ecuatoriano. “Es importante unirnos, porque somos más parecidos de lo que creemos”, afirma con convicción.



SEÑOR DEL GOL

“Con humildad y perseverancia, sigo dejando todo en la cancha por la Universidad Nacional de Tumbes”

En el corazón del equipo de fútbol de la Universidad Nacional de Tumbes (UNTUMBES), destaca una figura de experiencia y compromiso: Kevin Rueda, delantero que suma varios años de trayectoria en el fútbol nacional y regional. Actualmente, Rueda forma parte del proyecto deportivo impulsado por la universidad, con el objetivo de llevar el nombre

institucional a competencias de mayor nivel. Su carrera comenzó en el club Renovación Pacífico en 2008, y desde entonces ha vestido camisetas de equipos como Atlético Torino de Talara, Willy Serrato en la Segunda Profesional, Sport Águila en Huancayo, y el histórico Cristal Tumbes. Tras su paso por clubes en Chiclayo, Piura y diversas ciudades del norte del país,

Kevin ha vuelto a sus raíces tumbesinas para aportar su experiencia al equipo universitario. Sobre el proyecto deportivo de la UNTUMBES. “Desde enero venimos entrenando con disciplina. Este año nuestro equipo quiere llegar lo más lejos posible en la Copa Perú. Ya somos campeones de la Liga Distrital, y ahora vamos paso a paso en la etapa Provincial”, destaca el delantero sensación del torneo. Inspirado por figuras como Paolo Guerrero y Cristiano Ronaldo. Kevin reconoce que la humildad ha sido clave para superar dificultades personales y profesionales. “En la vida del futbolista siempre hay retos. Pero con fe en Dios y actitud, se puede seguir adelante.” Con jugadores como Kevin Rueda, la Universidad Nacional de Tumbes reafirma su compromiso no solo con el deporte competitivo, sino también con la formación de líderes que representan con orgullo a la comunidad universitaria.

Mensaje para los jóvenes tumbesinos que sueñan con llegar al fútbol profesional:

“Entrenar es la clave. La carrera es corta, pero con esfuerzo se puede lograr. Que no dejen de soñar ni de trabajar por lo que quieren”.



Kevin Rueda, defendiendo la camiseta de la UNTUMBES en la Copa Perú.



Foto: Jemis Astudillo

KEVIN RUEDA



“Cada entrenamiento le hace bien al jugador. Si no entrenas, no llegas en condiciones al partido del domingo. El fútbol exige sacrificio y constancia”.



Foto: Sara Sandoval

PUENTE INTERNACIONAL DE AGUAS VERDES: UN LAZO BINACIONAL

“Cruzo todos los días para vender mis frutas, ya ni pienso de qué país soy, aquí uno es de ambos lados”

Comenta Rosa María Chira, vendedora ambulante que empuja su carretilla desde Aguas Verdes hacia Huaquillas cada mañana. Para ella, como para muchos que viven en esta zona fronteriza, el puente no representa una línea de separación, sino un espacio compartido que conecta vidas.

HERMANOS Abrochados por la paz



Foto: Sara Sandoval

El Puente Internacional de Aguas Verdes, que une el norte del Perú (provincia de Zarumilla, Tumbes) con la ciudad ecuatoriana de Huaquillas (provincia de El Oro), es uno de los cruces fronterizos con mayor movimiento humano en América del Sur. Más que una vía de comunicación, este puente es una conexión vital entre culturas, familias y economías.

Desde que fue construido como parte del proceso de reconciliación entre Perú y Ecuador tras el conflicto del Cenepa, este puente ha sido testigo del ir y venir constante de personas que cruzan la frontera para trabajar, estudiar, hacer compras o visitar a sus seres queridos.

De acuerdo con cifras de la Superintendencia Nacional de Migraciones del Perú, más de 2 millones de personas transitan anualmente por este paso. La cifra creció aún más entre 2017 y 2021, durante el auge de la migración venezolana, cuando miles utilizaron este punto para desplazarse hacia otros países del sur.

En las inmediaciones del puente, la actividad comercial comienza desde muy temprano. Se venden desde frutas, hasta electrodomésticos, en una mezcla de negocios formales e informales. La diferencia de precios entre ambos países, especialmente en productos básicos, convierte a Huaquillas en un destino atractivo para muchos compradores peruanos.

Una pieza clave en esta dinámica es el Centro Binacional de Atención en Frontera (CEBAF), que permite que tanto Perú como Ecuador realicen controles migratorios, sanitarios y aduaneros en un mismo espacio.

NO TODO ES BUENO

Claro está que no todo es sencillo. A diario, las autoridades enfrentan problemas como el contrabando, la migración irregular, el tráfico de personas y el comercio no regulado. Aun así, los habitantes de esta frontera han construido una convivencia única, donde las diferencias nacionales se disipan en la cotidianidad.



Puente de Aguas Verdes- Perú

Foto: Sara Sandoval

“Gracias al puente tenemos trabajo. Sin él, mucha gente no tendría cómo ganarse la vida”, afirma Luis Delgado, un mototaxista que transporta pasajeros entre ambos lados de la frontera.

DESCUBRE EL NORTE QUE LATE ENTRE MANGLARES

“Aquí, la historia no está en los libros, está en el lodo del manglar y en la piel del pescador”

A orillas del Pacífico, entre manglares y conchas negras, donde el cielo une a Perú y Ecuador, se levanta Puerto Pizarro, un pueblo nacido del esfuerzo colectivo, sostenido por la pesca, y transformado por el turismo. Su historia no comienza con un decreto, sino con una necesidad.

A comienzos del siglo XX, la rada o bahía del antiguo puerto de Tumbes presentó serias dificultades. Por ello, entre 1900 y 1907, los pobladores impulsaron una petición al Congreso de la República. El entonces presidente, José Pardo y Barreda, viajó a la zona, recorrió el río Tumbes, observó el paisaje de La Palizada, antiguo nombre que tuvo el lugar y tomó la decisión de impulsar la construcción de un nuevo muelle y un ferrocarril que lo conectara con la ciudad. La obra se inició en 1908 y culminó en diciembre de 1909. Así nació Puerto Pizarro.

El nuevo puerto se volvió muy comercial, también un lugar de recreo gracias al

famoso “tren del verano”, que transportaba a los tumbesinos a disfrutar de un día de sol, mar y comida hecha en la playa. Con el cierre del tren en 1949, vino el declive económico. Muchos residentes dejaron el puerto en busca de nuevas oportunidades. Sin embargo, la zona revivió cuando se instaló una estación de cultivo de ostras y perlas que le devolvió el dinamismo económico.

En los años 60, un empresario construyó un hotel, adquirió lanchas para el turismo y ofertó viajes hacia Guayaquil. Así empezó la vocación turística del pueblo, que hoy cuenta con más de cien embarcaciones dedicadas al turismo acuático.

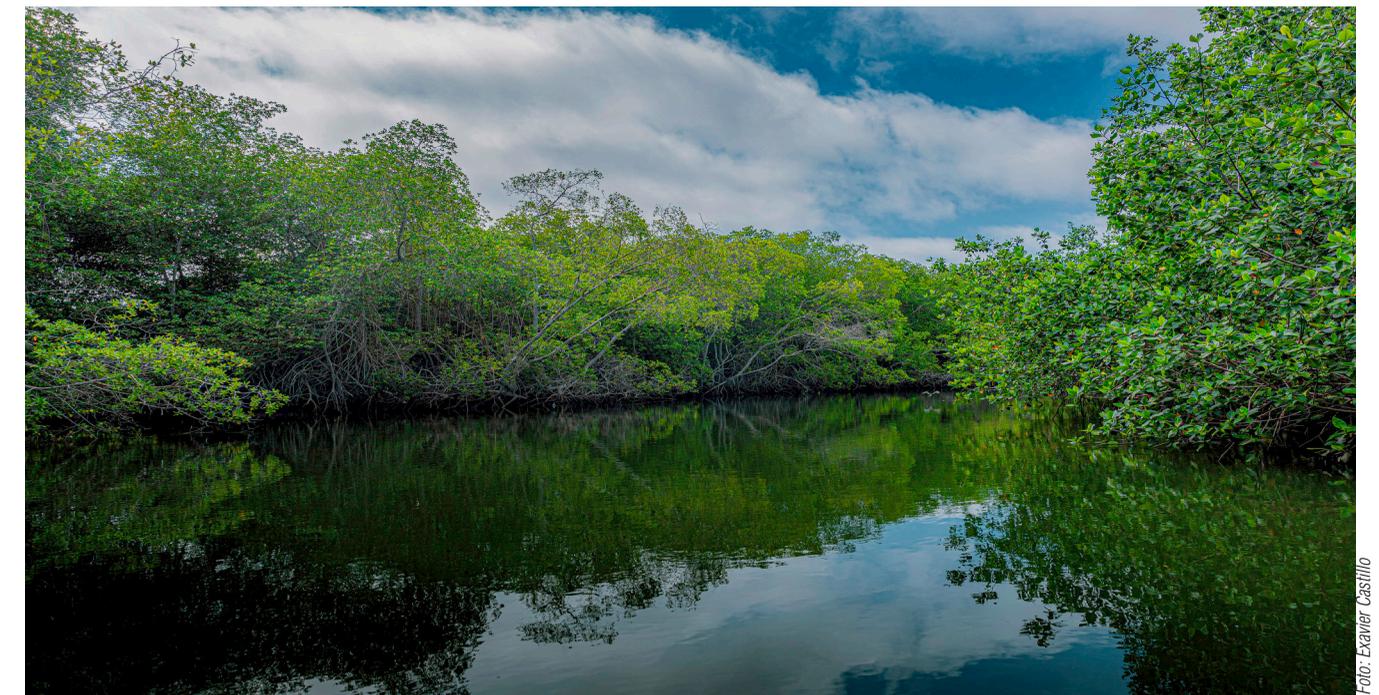
Puerto Pizarro no solo ofrece historia; también conserva vida. Aquí se encuentra el Centro de Conservación el Cocodrilo de Tumbes, un criadero que nació como respuesta a la caza indiscriminada de esta especie en peligro de extinción. El cocodrilo americano o cocodrilo de Tumbes

(*Crocodylus acutus*) fue protegido gracias al trabajo de ambientalistas, biólogos y líderes locales. Durante décadas, este centro albergó ejemplares emblemáticos como “Pancho”, el más grande y querido por la comunidad.

El alma verde de Puerto Pizarro son sus manglares, parte del Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes, ecosistema que se extiende a territorio ecuatoriano como Puerto Hualtaco (Huaquillas) e Isla Corazón (Manabí).

Estos manglares no conocen de límites, son el refugio de fragatas, cangrejos violinistas, conchas negras y aves migratorias que cruzan de un país a otro. En ellos, se extraen recursos como la concha negra, el cangrejo y el langostino, aunque la mayoría de extractores no son del lugar.

Puerto Pizarro, por tradición, se ha dedicado más a la pesca artesanal, con cerca de 700 embarcaciones de las cuales el 60% pertenece a foráneos.



Manglar de Puerto Pizarro - Perú

Foto: Exavier Castillo



Catalino Zapata, agricultor del caserío de Casa blanqueada-Tumbes

Foto: Exavier Castillo

EL ORO SAGRADO DE LOS TUMBESINOS: “EL PLATANO”

En pleno corazón de Tumbes, cuando el sol comienza a acariciar los campos, el murmullo de la cosecha se convierte en sinfonía. Es el tiempo del plátano, ese fruto noble que no solo alimenta familias, sino también sueños y esperanzas. Aquí, en esta tierra cálida del norte peruano, el trabajo de los agricultores no es solo una rutina: es una herencia, una lucha diaria y esperanza. Observar a los agricultores que se entregan a la cosecha del plátano es descubrir la esencia del pueblo tumbesino: perseverante, valiente y profundamente arraigado a sus tierras.

Ellos saben que el plátano no es solo un cultivo; es el sustento de sus familias, la economía de sus hogares, la base de un futuro que construyen todos los días con cada jornada.

Las historias de estos agricultores merecen ser contadas y valoradas. Son historias de resistencia ante los tiempos difíciles, de ingenio para evadir obstáculos, de orgullo por lo que la tierra les da.

Aunque muchas veces el esfuerzo no recibe el reconocimiento que

merece, su espíritu no decae. Siguen adelante, conscientes de que cada racimo que sale del campo lleva consigo el esfuerzo de toda la región tumbesina.

Reconocer su trabajo es también honrar a Tumbes, porque el verdadero fruto que aquí se cultiva no es solo el plátano: es la esperanza, la dignidad y el ejemplo de una comunidad que no se rinde.



PROCESO DEL ORO

A los doce meses llega el momento esperado: se corta con machete el plátano, ese oro vivo para todos los tumbesinos. Luego se ponen en contacto con emprendedores o empresas transportadoras para su comercialización. Es importante recordar que el plátano, si se cuida bien, puede durar cuatro años dando fruto.

A pesar del esfuerzo físico, el ambiente de trabajo está lleno de alegría. Catalino Zapata es muy bromista y, más que un espacio laboral, se vive un ambiente de amistad y juegos.

No parece trabajo, sino momentos de camaradería. Al llegar las 5:00 de la tarde, los agricultores recogen sus palas y picos y regresan a sus casas. En el camino, siguen riendo por las anécdotas del día: trabajadores que se tropiezan mientras embolsan el plátano, bromas entre compañeros y caídas inesperadas que terminan en carcajadas.



Foto: Exavier Castillo

AGRICULTORES EN JORNADAS DE COSECHAS DE PLATANO:

Apareciendo los primeros rayos de luz en la mañana, siendo las 6:00 a.m., los agricultores plataneros se dirigen directamente a las chacras. En el transcurso del camino, piensan en la producción del plátano, sabiendo que este fruto representa esfuerzo y valentía. Para que llegue a la mesa de cada familia, el plátano debe pasar por varias etapas: sembrado, abonarlo, sanearlo, desojarlo y estocarlo o embolsarlo.

Durante todo el año, el cultivo del plátano requiere cuidados constantes. Se deben aplicar alrededor de 15 riegos por hectárea. Según los especialistas, este cultivo es muy sensible a la sequía, lo que evidencia que necesita gran volumen de agua y cada riego se programa cada 15 o 18 días. Otro factor a tener en consideración es el control de las plagas, dado que pueden afectar su crecimiento y producción con rendimiento adecuado.

PUERTO HUALTACO: UN DESTINO POR DESCUBRIR

A tan solo minutos de Perú, este puerto ecuatoriano esconde senderos entre raíces, historia viva y comunidades que luchan por conservar su patrimonio natural.



Foto: Jelerson J. Cordova

Puerto Hualtaco, Ecuador. Frente al movimiento de turistas en Huaquillas, la vida pareceir más lento en Puerto Hualtaco. Aquí, donde el mar se mezcla con el manglar y las raíces brotan del barro como dedos torcidos, se huele a sal, a concha y a historia.

Es un punto fronterizo poco conocido por el turismo tradicional, pero que guarda una riqueza natural y cultural invaluable, mantenida por la comunidad.

Desde el ingreso al sendero ecológico, se percibe el cambio. “Antes esto estaba abierto y abandonado, venían a tomar, a fumar. Hoy hemos organizado los accesos, se cierra a las cinco y media de la tarde, y estamos siempre supervisando”, explica Paola Ceballos, Policía Turística del municipio. Con esfuerzo comunitario, lograron limpiar el sendero, poner señalización y reactivar visitas guiadas para quienes quieren descubrir los manglares y su biodiversidad.

El sendero, rodeado de vegetación espesa y aire húmedo, permite apreciar dos tipos de mangle: el rojo, fuerte y longevo, con raíces aéreas que lo hacen más resistente; y el blanco, más delgado, de tronco claro y vida más corta. “Aquí hay cuatro tipos de mangle en total, pero en esta zona se pueden observar dos principalmente”, explica Jhony Bustamante, encargado del museo de sitio. En este museo el ingreso es libre para todas las personas.

MANGLARES VIVOS, HISTORIAS OCULTAS

El recorrido no solo ofrece naturaleza, también es un viaje a la historia local. El Museo de Puerto Hualtaco, instalado, reúne elementos sobre la cultura pesquera y el conflicto limítrofe entre Perú y Ecuador. Uno de sus enfoques más valiosos es la paz: se conservan objetos, textos y mapas que explican cómo esta zona fronteriza pasó del conflicto al entendimiento. Jhony Bustamante cuenta que este espacio formó parte de un antiguo proyecto ejecutado con asociaciones de pescadores y recolectores de conchas, que participaron activamente en la señalización, el mantenimiento y la vigilancia del área. “El proyecto dejó todo bonito, pero si nadie empuja, nadie cuida”.

TURISMO COMUNITARIO Y CULTURA VIVA

Es un lugar masivo, pero quienes lo visitan se llevan una experiencia auténtica. El turismo aquí es cercano, muchas veces guiado por los propios taxistas, que improvisan rutas ecológicas y culturales. El circuito incluye la torre mirador, las letras turísticas del puerto, el Monumento a la Paz, el parque de los pajaritos donde se pueden observar aves como el chilalo, y el sendero del manglar. “Cuando llegan turistas y no conocen, los acompañamos. Otros vienen con guía o con su taxista que ya sabe el recorrido”, comenta Paola Ceballos. Además, Puerto Hualtaco es punto de partida para visitar la isla San Gregorio, una joya escondida a solo 40 minutos en lancha.

UNA RESERVA QUE RESISTE

Detrás de esta aparente calma turística, hay una realidad compleja. Las camaroneras privadas han avanzado en el territorio y afectado los manglares, cortando rutas naturales e invadiendo zonas que antes eran accesibles. “Las camaroneras destruyeron mucho. Algunas botan basura al manglar. Todo eso lo vemos en las mingas”, señala Paola Ceballos, además, el acceso acuático al Chorrillo un brazo de mar que conecta con otras zonas de manglar ha sido bloqueado por árboles caídos, acumulación de sedimento y falta de mantenimiento. El recorrido, que antes era una experiencia en sí misma, hoy necesita de limpieza y autorización municipal para ingresar.



Muelle de Puerto Hualtaco- Ecuador

Foto: Jelerson J. Cordova

FESTIVAL “HERMANOS DEL CHILIMASA”

Grupo de universitarios promueven el valor del patrimonio cultural en los escolares con el aval del Ministerio de Cultura.

Con gran éxito se desarrolló el Festival “Hermanos del Chilimasa” organizado por estudiantes del séptimo ciclo de Ciencias de la Comunicación de la Universidad Nacional de Tumbes como parte del programa Defensores del Patrimonio Cultural, promovido por el Ministerio de Cultura en el Museo de Sitio Cabeza de Vaca. La jornada estuvo dirigida a casi un centenar de estudiantes del 5to grado de primaria de la I.E. Técnica “7 de Enero” del distrito de Corrales, con el objetivo de fortalecer su identidad cultural mediante actividades lúdicas, creativas, participativas y vinculadas al

patrimonio local. A su vez, se buscó transformar la visita al museo en una experiencia significativa de aprendizaje y conexión con sus raíces identitarias.

Entre las actividades con el enfoque de educocomunicación logradas en torno a la figura histórica del curaca Chilimasa, se realizó un taller de pintura, donde los escolares conocieron los símbolos de la cultura ancestral, guiados por los voluntarios. Además, se realizaron juegos didácticos que promovieron la participación y comprensión lúdica de conceptos históricos y culturales.

El festival incluyó también un recorrido guiado a la Huaca del Sol, en el que los estudiantes exploraron el museo de sitio, conocieron piezas arqueológicas y aprendieron sobre la vida de los antiguos pobladores de Tumbes. Todo el recorrido se complementó con dinámicas para reforzar el aprendizaje de forma accesible y entretenida. Docentes y escolares valoraron la experiencia como transformadora. “Fue muy significativo ver a los niños tan entusiasmados, haciendo preguntas, relacionando lo aprendido con su entorno. No es común que tengan este tipo de actividades”, comentó Paúl Fernández Aguilar, guía turístico del museo de sitio.



Estudiantes del VII ciclo de Ciencias de la Comunicación junto a escolares de la I.E.T “7 de Enero” de Corrales

Foto: Andrea Rios

ARTE CON RITMO Y ELEGANCIA



“La marinera, para mí, es pasión”, Melissa Sánchez

Foto: Luis Sánchez

Lo que para algunos representa solo un baile típico, para Melissa Sánchez Peña es una forma de vida. Hoy, a sus 22 años, carga con la memoria del zapateo aprendido desde niña, pero también lleva la responsabilidad de compartir esta, y otras danzas, a nuevas generaciones. Su historia comienza desde que tiene cinco años, cuando su profesora notó algo especial en ella y no tardó en ver el potencial de Melissa. Notaba como florecía en cada baile. Sus padres siempre fueron comprometidos con su hija y la apoyaron desde el primer ensayo. Desde muy temprana edad, Melissa ya participaba en diversos concursos escolares, regionales y nacionales. Fue campeona regional de danzas Juegos Florales 2018-2019 y desde el

año 2020 ya se consagraba campeona en el Concurso Nacional de Marinera Norña realizado en Piura y Tumbes. En los últimos años 2023-2024-2025 ha mantenido una admirable racha de triunfos, mostrando así ser una figura simbólica de la danza en la región de Tumbes.

Melissa a sus seis años ya competía, pero no pasó mucho tiempo para que sintiera la necesidad de compartir con los demás lo aprendido. Enseñaba de manera informal desde su casa, sin cobrar, hasta que a sus 16 años funda su propia academia de baile, la cual denominó como “Academia de baile Melissa Sánchez”. Hoy su academia celebra siete años de existencia, donde ha estado compartiendo y enseñando su pasión por la danza a muchas personas.

Pero esto son más que pasos de baile, Melissa enseña disciplina, paciencia y amor propio. Su papel como directora de la academia la ha hecho crecer como persona. “A veces eres como una madre para ellos, otras veces psicóloga. Llegan tristes o alegres y tú los vas conociendo poco a poco”, afirma. Para ella sus alumnos siempre ganan: un trofeo, un lugar o una experiencia. A pesar de dominar diversas danzas regionales; cómo el festejo, el vals y los bailes selváticos, la marinera siempre tendrá un lugar en su corazón. “Es mi fuerza”, afirma sin titubeos. Ella acepta con gusto enseñar, porque quiere que esta danza sea conocida y valorada más allá de un baile tradicional. Melissa no solo enseñan a bailar, sino a amar lo nuestro.



Ciencias de la Comunicación

Facultad de Ciencias Sociales

