

## ENCUENTRO DE INTEGRACIÓN CON LOS ESTUDIANTES INTERNACIONALES PARTICIPANTES DEL PROGRAMA DE MOVILIDAD EN LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA - SEMESTRE 2017-II

Como cada semestre, la Oficina de Relaciones Universitarias de la Universidad Ricardo Palma, bajo la dirección de la doctora Sandra Negro Tua organizó la reunión de integración con los estudiantes internacionales participantes del Programa de Movilidad con la finalidad de darles la bienvenida a nuestra casa de estudios.

Este encuentro es organizado por un especial encargo de nuestro Rector, doctor Elio Iván Rodríguez Chávez, quién es el principal interesado en promover iniciativas que fortalezcan valores como la camaradería y el compañerismo en nuestros estudiantes.

En el presente semestre 2017-II, realizamos un paseo de integración el día 23 de setiembre cuyo destino fue la ciudad de Lunahuaná, en el valle de Cañete, para buscar un espacio distinto al de las aulas, compartiendo un día de sano esparcimiento propiciando los lazos de amistad.

En el presente semestre 2017-II nuestras aulas han albergado a 19 estudiantes internacionales provenientes de Bélgica, Colombia, Francia, México y Suiza, quienes participaron del paseo de integración.

Asimismo, se contó con la asistencia de las Coordinadoras de Movilidad Educativa arquitectas María del Carmen Fuentes Huerta, y Regina Osoreo Villena; quien suscribe el presente, arquitecta Ana Quintana Meza, Coordinadora de la Gestión de Convenios y el personal administrativo, señoras Karin Dávila Cruz y Mili Berríos Fernández, todos integrantes de la Oficina de Relaciones Universitarias.



Entusiastas estudiantes internacionales participantes del paseo de integración 2017-II

Primera fila y de izquierda a derecha: Valeria Domínguez Padilla (Universidad Autónoma de Baja California, Ensenada, Entusiastas México), Zora Schneider (Universidad de Ciencias Aplicadas de Zurich, Suiza), Abdrehim Ait Ouallouche y Sarah Newland (Universidad de Caen Normandie, Francia).

Segunda fila y de izquierda a derecha: Daniela Araujo Vázquez (Instituto Politécnico Nacional, Ciudad de México, México), Mariana Arciniegas Cruz (Universitaria Agustiniiana, Bogotá, Colombia), Melissa Salazar Soto (Universidad Santo Tomás, filial Tunja, Boyacá, Colombia) y Lorena Chica Hernández (Universidad Piloto de Colombia, Bogotá)

Tercera fila y de izquierda a derecha: Diane Estruch (Universidad Libre de Bruselas, Bélgica), Edgar Pérez Hernández (Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, México) y Esbeidy González Ramírez (Universidad Tecnológica de Querétaro, México).



Iglesia Matriz Santiago Apóstol en Lunahuaná, valle de Cañete.  
Imagen: <https://goo.gl/owYzRd> [Consulta: 13.11.2017]

Lunahuaná es uno de los distritos de la provincia de Cañete que se encuentra ubicado a dos horas y media de la ciudad de Lima y que cuenta con un clima seco, cálido y sol permanente con una geografía diversa entre desiertos, viñedos y áreas verdes, aunado a muchas tradiciones e historia.

Dada la trascendencia histórica de nuestro destino, invitamos al arquitecto Samuel Amorós Castañeda, docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo y Director Académico del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural de nuestra universidad, quién como especialista en el área de Historia de la Arquitectura Peruana nos apoyó en el recorrido al sitio arqueológico de Incawasi.

Desde el campus de la Universidad partimos rumbo a *Doña Paulina, Restaurante Chicharronería*, ubicado en Mala, en el kilómetro 86.5 de la carretera Panamericana Sur en el distrito de Mala, donde desayunamos el clásico emparedado de chicharrón de carne de cerdo con camote frito y salsa de cebolla marinada en limón.

El restaurante Doña Paulina es un referente obligado al sur de Lima desde hace casi 40 años, cuyo tradicional emparedado se prepara con un jugoso chicharrón de panceta, de sabor y textura inigualables.

Continuando nuestro viaje por la carretera Panamericana Sur hasta el kilómetro 143.5, ingresamos por la carretera Cañete-Yauyos hasta el kilómetro 31 donde llegamos a nuestro siguiente destino el anexo de Paullo en Lunahuaná, provincia de San Vicente de Cañete.

En Paullo visitamos los restos de una pequeña iglesia del siglo XVII, la más antigua de Lunahuaná, lugar donde Santo Toribio de Mogrovejo habría realizado su primera misa. Además, recorrimos el puente colgante y disfrutamos del hermoso valle y de la vista del río Cañete.



1. Puente colgante del anexo de Paullo.
2. Divertido momento en el puente colgante, al centro: doctora Sandra Negro Tua, Directora de Relaciones Universitarias y el Rector doctor Elio Iván Rodríguez Chávez, acompañando a los estudiantes internacionales, y el equipo de coordinadores y personal administrativo de la Oficina de Relaciones Universitarias.

Saliendo de Paullo, nos dirigimos al kilómetro 29 a visitar el sitio arqueológico de Incawasi importante centro administrativo que construyeron los Incas alrededor de 1438, integrado a la ruta del Qhapaq Ñan, el cual recorrimos con la compañía y explicaciones del arquitecto Samuel Amorós Castañeda.



Los estudiantes internacionales en el sitio arqueológico de Incawasi flanqueados por el equipo de coordinadores y personal administrativo de la Oficina de Relaciones Universitarias, todos lucen las camisetas y gorras especialmente diseñados para el Programa de Movilidad Estudiantil. En el extremo derecho el arquitecto Samuel Amorós con camiseta azul.

Luego de tan valiosa visita, enrumbamos hacia nuestro siguiente destino: el *Refugio de Santiago*, *ecolodge*, *hotel* y *restaurante* para disfrutar del almuerzo, preparado con ingredientes tradicionales, algunos cosechados de su propio jardín orgánico, compuesto por más de 300 especies de plantas y 90 especies de árboles frutales, y que recorrimos después del almuerzo.



Diversidad de plantas y árboles frutales del jardín botánico del Refugio de Santiago, donde destacan los nisperos fruta típica de Lunahuaná y la flor de mastuerzo, incluida también en la gastronomía.

Por esta variedad de productos regionales, el Refugio de Santiago nos permitió, a través de innovadora carta, degustar como primer plato el cebiche de trucha marinado con limón y contorno de yuca, choclo y cancha, y luego tres alternativas de plato de fondo, cada uno con distintas historias sobre su origen y particulares ingredientes:

- El Tacu-tacu de arroz con frejolito verde con cilantro y pierna de pato asada. Nombre rítmico de este singular plato que nació con un claro fin el no desperdiciar la comida sobrante, utilizando lo que quedaba del día anterior de arroz y menestras. Algunas versiones dicen que su origen está ligado a la esclavitud traída del África, por su coincidencia a otros platos similares como la *feijoada* brasilera, sin embargo existe un vocablo quechua *tacuni* que significa mezclar unas cosas con otras, por lo cual podríamos sustentar que el tacu-tacu tendría un origen quechua.
- La Ñuñuma de pechuga de pato en salsa de maíz morado y contorno de quinua asada con vino blanco. El maíz morado y la quinua son alimentos originarios del Perú. Aunque generalmente asociado a bebida y dulce, el maíz morado que se cultiva en los valles bajos de los Andes y se usa como alimento, desde hace milenios, nos sorprende dando el sabor en este plato, y la quinua preparada como risotto fue el perfecto acompañamiento.
- El Cuy deshuesado crocante con aroma de ají ahumado y contorno de papas doradas. Plato que causó sorpresa en nuestros estudiantes internacionales debido a que en otros países este pequeño roedor no es consumido. Sin embargo, en el Perú muchos pueblos andinos tienen platos tradicionales, en donde el cuy es el ingrediente principal. Además de cocinarse de distintas maneras con ajíes peruanos como el panca o el amarillo, y relleno con hierbas y menudencias, frito, asado, y con el acompañamiento de alguna de nuestras variedades de papas, es costumbre su preparación en las celebraciones de las diversas fiestas patronales de nuestro país.



1. Cebiche de trucha marinado con limón y contorno de yuca, choclo y cancha
2. Tacu-tacu de arroz con frejolito verde con cilantro y pierna de pato asada.
3. Ñuñuma de pato en salsa de maíz morado y contorno de quinua asada con vino blanco.
4. Cuy deshuesado crocante con aroma de ají ahumado y contorno de papas doradas.

Todos estos platos estuvieron acompañados de frescos jugos de frutas como la tuna, maracuyá y piña, que logran una propuesta gastronómica única en la que se fusiona el uso de productos regionales con técnicas innovadoras rescatando siempre sabores propios de nuestra cocina peruana.



Discurso de bienvenida del señor Rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Elio Iván Rodríguez Chávez, y brindis con deliciosos jugos de fruta natural.

Todas las imágenes: María del Carmen Fuentes.

Finalmente, partimos a nuestro último destino: la Plaza de Armas de Lunahuaná pueblo, donde visitamos la Iglesia Matriz Santiago Apóstol, cuya construcción original terminó en 1690. Recorrimos la plaza y su feria de productos artesanales, además de degustar unos ricos picarones con miel de chancaca- entre otros postres típicos del lugar- antes de iniciar el retorno a Lima.

Disfrutamos de un magnífico sol, con un recorrido entretenido y cultural con componentes históricos, arquitectónicos y gastronómicos, compartiendo anécdotas y momentos divertidos, que favorecieron la comunicación y el establecimiento de vínculos entre todos los asistentes.

**Arquitecta Ana Patricia Quintana Meza**  
*Coordinadora de Convenios Institucionales*  
Oficina de Relaciones Universitarias  
Universidad Ricardo Palma