

# TIEMPO NUEVO

*Internacional*

por **Addhemar Sierralta**

Año 12 No. 365

Miami, 02 de enero de 2020

\*\*\*\*\*

## **NUEVA PÁGINA WEB DESDE AHORA Y COMENTARIOS Y CORRESPONDENCIA**

Agradeceremos sus comentarios y correspondencia a [aldy103@hotmail.com](mailto:aldy103@hotmail.com) o a [aldy103@gmail.com](mailto:aldy103@gmail.com) y también les recordamos que ya podrá leer TIEMPO NUEVO Internacional ingresando a la página web: **[tiemponuevo.news](http://tiemponuevo.news)**

o también a:

<https://tiemponuevonews.wordpress.com/>

Los artículos firmados son de exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente compartimos sus opiniones.

### **HOY :**

- **PERSPECTIVAS PARA EL 2020 EN EL PERÚ Y EL MUNDO.** Por Addhemar H.M. Sierralta (Perú).
- **SUPERMAÍZ MORADO, UNO DE LOS ALIMENTOS QUE PREVIENE EL CÁNCER Y REDUCE EL COLESTEROL.**
- **CONSTRUYE BIEN...CONSTRUYE CON MADERA.**
- **EL MISMO AMOR, LA MISMA LLUVIA.** Por Enrique Guillermo Avogadro (Argentina).
- **LOS PECES DE URPI WACHAK.** Por Alfonsina Barrionuevo (Perú).

- **UNA IDEA SALVADORA (Microrrelato). Por Andrés Fornells (España).**
- **HACIENDO LÍDERES PARA SER COMPETITIVOS. Por Addhemar H.M. Sierralta (Perú).**

## **PERSPECTIVAS PARA EL 2020 EN EL PERÚ Y EL MUNDO.**

**Por Addhemar H.M. Sierralta (Perú).**

### **POCAS POSIBILIDADES DE MEJORA EN PERÚ.**

La ineficacia del Poder Ejecutivo, las cifras económicas que preocupan, las elecciones poco claras (no se tienen pronósticos serios) para el Congreso en pocas semanas, la inseguridad ciudadana, un poder judicial cuestionado y la imposibilidad (hasta ahora) de combatir adecuadamente en el VRAEM al narcoterrorismo, los problemas petroleros y mineros (incluyendo la nueva refinería de Talara, la paralización de los proyectos mineros y la no erradicación de la minería informal) arrojan una perspectiva negativa para el Perú.

Si a todo eso le sumamos un pésimo manejo y resultado en los sectores educación y salud, la situación es preocupante.

El nuevo Congreso –que tendrá poco más de un año para su labor- no garantiza posibles buenos resultados- y habrá que ver su composición definitiva para no colocarnos en un nuevo enfrentamiento de poderes que podría traer más problemas de los que ya afrontamos.

### **GEPOLÍTICA MUNDIAL SE ORIENTA A LO PREVISTO.**

Hace algún tiempo señalamos que en un futuro –no muy lejano- se vislumbraría un acercamiento entre China, Rusia y U.S.A. quienes terminarían siendo aliados contra los gobiernos musulmanes extremistas. El 15 de este mes se firmará el primer acuerdo comercial entre China y U.S.A. mientras Irán sigue desarrollando estrategias anti occidentales vía Iraq y Siria alentando un enfrentamiento con los Estados Unidos de América. Hay que recordar que a los Rusos y Chinos no les hace gracia los movimientos extremistas musulmanes porque les generan enfrentamientos antieconómicos, además que –sencillamente- nunca los han tolerado.

Con la firma del nuevo acuerdo comercial, entre Canadá, México y U.S.A., se establece una alianza favorable para todos ellos. Los acuerdos para enfrentar los problemas migratorios que viene logrando Estados Unidos con México y países centroamericanos acercan a los norteamericanos a buscar una política integral de inmigración.

Tal como va el asunto del “impeachment” contra Trump, promovido por los demócratas en U.S.A., y los logros del presidente –hasta ahora- en aspectos económicos, desempleo, record de la bolsa, etc, etc., todo hace prever la reelección del mandatario actual y se espera permanezca en la Casa Blanca por cuatro años más.

Es en América Latina donde la estrategia comunista intenta desestabilizar a los gobiernos democráticos (Chile, Colombia y Perú) ante la pérdidas de gobiernos afines en Ecuador, Brasil, Uruguay y Bolivia. Aunque los izquierdistas ganaron en México y Argentina los manejos de sus presidentes los llevarán a tener serios problemas muy pronto. Cuba, Venezuela y Nicaragua se ven con perspectivas no muy buenas y podrían estar viviendo –los Castro, Maduro y Ortega- sus últimos tiempos.

## **SUPERMAÍZ MORADO, UNO DE LOS ALIMENTOS QUE PREVIENE EL CÁNCER Y REDUCE EL COLESTEROL.**

*Nota aparecida en el diario Correo de Perú que compartimos con ustedes.*

¡A tomar en cuenta! Entre las variedades del maíz morado existe uno especial, la variedad INIA 601, desarrollado por especialistas del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) de Cajamarca que es capaz de prevenir diversos males que aquejen a la salud.

Cabe mencionar que tomó 13 años de investigación descubrir sus propiedades y beneficios para la salud. Es un producto mejorado genéticamente con gran potencial en pigmentación, antocianina y antioxidantes.

Durante la fase de investigación, el INIA 601 fue presentado en México, Colombia y Ecuador. Y los empresarios mostraron interés en adquirir este producto único en el mundo, por la importancia de sus propiedades para la salud y para la industria de cosméticos, al contar con una mejor pigmentación en que se aprovecha no solo el grano y la tuza, sino también la panca y la barba de color morado.

La ingeniera agrónoma Alicia Medina Hoyos, líder del equipo de investigación del INIA Cajamarca, lleva 27 años investigando el maíz amiláceo. Hace 3 años, Medina ganó un concurso con el INIA para acceder a fondos del Banco Mundial (BM) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) por 360 mil soles, para desarrollar el proyecto y confirmar el rendimiento del maíz morado.

Se evaluaron seis variedades en siete pisos altitudinales durante tres campañas en tres años, y se utilizó maíz de Ayacucho, de la Universidad Nacional Agraria La Molina, la Universidad Nacional de Cajamarca, de Canta, y otras dos variedades del INIA (una experimental y la comercial, la INIA 601).

## **CONSTRUYE BIEN...CONSTRUYE CON MADERA.**

*Este artículo, publicado por el diario El Comercio de Perú, me recordó que nuestra primera casa familiar la construimos con madera en el año 1973 y hasta ahora sigue en pie. La vendimos hace algunos años y sus dueños han estado muy contentos.*

En la segunda cuadra del Jirón de la Unión, en el centro de Lima, se encuentra una **vivienda** que fue construida en 1536. Se trata de la Casa Aliaga, un predio colonial que tiene balcones, puertas, techos y parte de las paredes de madera. ¿Cómo se ha mantenido en pie? “La madera es resistente y puede durar muchos años. Hay que romper el paradigma de que este material no es duradero”, dice el arquitecto **Alejandro Gómez**, jefe del laboratorio de Acondicionamiento Ambiental de la Universidad Ricardo Palma (URP). Según los expertos consultados en esta nota, una casa de madera puede durar 80 años. Sin embargo, “si se le hace un mantenimiento anual, que consiste en la colocación de aditivos impermeabilizantes, la vivienda dura para siempre”, asegura el arquitecto **Renzo Monzón**, catedrático de la Universidad de Ciencias Aplicadas.

En el siguiente reportaje, detallaremos las características de una casa ecoamigable de madera y revisaremos las técnicas que se usan para su **construcción**. Además, resolveremos algunas dudas frecuentes: ¿Puede ser una casa de madera parte de un sistema sismorresistente? ¿Es una buena inversión a largo plazo? ¿Hasta cuántos pisos se puede construir?

Como detallan los especialistas, la madera es un material que tiene un comportamiento **sismorresistente**. “Gracias a su módulo de elasticidad, este material puede soportar un terremoto. Esto significa que, cuando se da el sismo, la madera se mueve en el mismo sentido que el sismo”, dice la arquitecta **Lucero Espino**, especialista en diseño ambiental de la URP.

Si bien en países como Noruega se levantan edificios de hasta 18 pisos con este material, en nuestro país, de acuerdo a la Norma E010 del **Reglamento Nacional de Edificaciones**, las construcciones con madera solo pueden tener un máximo de dos niveles.

Pese a las limitantes de este marco legal, poco a poco crece el uso de madera en el Perú, de acuerdo al ingeniero **Felipe García Bedoya**, exdirector del Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado de la Construcción (Capeco). Según un estudio publicado en 2015 por esta casa de estudios, el 65 % de los limeños eligieron productos de madera (pisos, puertas, ventanas, muebles, entre otros) para sus viviendas.

Respecto al proceso de construcción con **madera**, el arquitecto Renzo Monzón señala que lo más importante es la cimentación. Los pilotes o columnas matrices de madera se tienen que asentar en la base de la vivienda, previo estudio técnico de suelos. Solo así se detectará, por ejemplo, si el suelo es salitroso o húmedo.

Para mantener una casa de madera segura y fuerte, es necesario hacer un mantenimiento frecuente a la estructura de madera. “Aquellas vigas, columnas y paredes que se encuentran expuestas a la intemperie tienen que recibir un baño de barniz o un esmalte cada dos años”, explica el ingeniero civil **Raúl Estacio**, especialista en construcción en GVS International Trading SAC.

La madera cuenta con una flexibilidad que le permite actuar de manera favorable frente a un sismo. Por ello, resulta indispensable conocer los tipos de materiales que mejor se adaptan a su uso. Un factor clave en la construcción en madera es la planificación. Un estudio de suelo y un mantenimiento anual constituyen la base de una casa segura. Es

sumamente importante, además, saber elegir bien los materiales. Maderas de calidad, como el huairuro, son resistentes al fuego y a los insectos. **Construir bien** es edificar con responsabilidad y de la mano de profesionales expertos. Solo así se levantan viviendas duraderas.

## **EL MISMO AMOR, LA MISMA LLUVIA.**

**Por Enrique Guillermo Avogadro (Argentina).**

*"Cuando la patria está en peligro, se recurre a Dios y al soldado. Cuando el peligro pasa, Dios es olvidado, y el soldado, juzgado".*

Como parte importante de la *blitzkrieg* del peronismo pegoteado (impuestazos, degradación de las instituciones, abuso de medios públicos) la clara intención de Cristina Fernández de obtener total impunidad respecto a las innumerables causas por corrupción que la afectan -y, con ella, a sus hijos- se materializa diariamente a través de su control sobre los organismos que actúan como acusadores en las mismas y en el Consejo de la Magistratura, que controla la designación y la remoción de los jueces. Por lo que se ha visto en los últimos días, me atrevo a decir que la obtendrá.

Por otra parte y como era de esperar dada su ideología, Sabina Frederic, la Ministra de Seguridad de Alberto Fernández, adoptó desde su designación, hace sólo dieciocho días, una serie de medidas que tendrán fuertes consecuencias sobre la sociedad.

Derogó el protocolo que había promulgado Patricia Bullrich sobre el uso de armas de fuego por las fuerzas de seguridad bajo su mando (Policía Federal, Policía de Seguridad Aeroportuaria, Gendarmería Nacional y Prefectura Naval) y, en la práctica, transformó a éstas en inocuas frente al delito en todas sus formas. A partir de ahora, no solamente los uniformados deberán pedir por favor a los ladrones y asesinos que se entreguen sino que, si tuvieran que disparar para salvar su propia vida, quedarían a merced de los jueces y, dependiendo de cuán garantista (la famosa escuela de Raúl Zaffaroni) sea el magistrado que le toque en suerte, podría terminar absuelto o preso por larguísimo tiempo. La seguridad, ¡bien, gracias!

También retiró del equipamiento del que dispondrían los agentes que se desempeñan en sitios muy concurridos (estaciones ferroviarias o subterráneas, etc.), las famosas pistolas eléctricas Taser, diseñadas precisamente para evitar riesgos para los ciudadanos durante hechos de violencia en esos ambientes. Y suprimió el Servicio Cívico Voluntario en Valores, creado durante la gestión de Patricia Bullrich y que tuvo una enorme y positiva repercusión en la sociedad, sin dar otra explicación que no se trataba de una actividad específica de la Gendarmería.

Pero si algo peor cabía esperar, rápidamente se arrogó facultades judiciales -lo mismo que hizo Axel Kiciloff cuando designó dos ministros provinciales, pese a que se encuentran procesados, invocando la teoría del *lawfare*- cuando dijo que volverá a investigar la presunta responsabilidad de la Gendarmería en la muerte por ahogamiento

de Santiago Maldonado y, además, que revisará la pericia que esa fuerza realizó, con control de los jueces, y concluyó en que Alberto Nissman fue asesinado.

Suprimió la Secretaría de Lucha contra el Narcotráfico y hay fuertes rumores y trascendidos acerca de una suspensión total del famoso "Escudo Norte", montado durante la presidencia de Mauricio Macri para terminar con la porosidad de nuestras fronteras y evitar el tráfico de drogas provenientes de Bolivia y Paraguay. Si esa medida se confirmara, obviamente se revitalizaría la alianza que tantos años vinculó a los grandes carteles con la asociación ilícita que encabeza la familia Kirchner.

Mientras tanto, la catarata de empresarios, gremialistas y políticos presos por corrupción que salen de la cárcel después del triunfo de Fernández<sup>2</sup> en las PASO -Julio de Vido, Roberto Baratta, Cristóbal López y Fabián de Souza, Carlos Kirchner, Gerardo Ferreyra, Oscar Thomas, Atanasio Pérez Osuna, Fernando Esteche, Miguel Angel Plo, Omar "Caballo" Suárez y César Milani- continúa sin pausa y, como dije más arriba, van cayendo las causas que involucran a Cristina y sus cómplices.

En todos los casos, esas excarcelaciones y prisiones domiciliarias obedecieron a la nueva norma que dictara el H<sup>o</sup> Aguantadero para limitar el arbitrio de los jueces, o a razones humanitarias vinculadas con la salud de los detenidos, bajo el argumento de las carencias que tiene el Hospital Penitenciario Central, ubicado en el penal de Ezeiza.

Es entonces, cuando la indignación me supera. Porque es en ese mismo nosocomio donde se deben atender los militares y civiles, todos ellos ancianos, que se encuentran detenidos en las inventadas y tergiversadas causas llamadas "de lesa humanidad" y que debieran denominarse "de venganza". Nuestro Congreso se cubrió aún más de indignidad cuando sancionó una "ley interpretativa", que dispuso que sólo a ellos no le resulta aplicable la norma del 2x1, es decir, computar dos días soportados de prisión preventiva para reducir en uno cada condena.

No debería sorprenderme, ya que tampoco rigen con respecto a los dos mil ciudadanos que se encuentran en esa situación -los verdaderos presos políticos- los principios de inocencia, de la duda a favor del reo, de jueces naturales, de irretroactividad de la ley penal, del juzgamiento bajo el régimen jurídico imperante al momento de los hechos, de legalidad, de la ley más benigna ni, por supuesto, las limitaciones a la prisión preventiva.

En la medida en que las nuevas reglas establecidas para ésta, precisamente las que habilitaron tantas liberaciones de ladrones, debieran ser aplicadas también a estos soldados que, cuando jóvenes, cumplieron su deber con la Patria, no dudo que el inmundo H<sup>o</sup> Aguantadero volverá a las andadas, como acaba de hacer con la nueva delegación de facultades legislativas al Presidente, y sancionará otra ley interpretativa que los margine de esos beneficios generales.

Como se ve, los seculares tangos siguen describiendo, como hiciera "Cambalache", esta Argentina que vive siempre "el mismo, el mismo loco afán(o)". Mientras tanto, que usted y su familia tengan el mejor 2020 posible, que seguramente no será mucho. ¡Hasta el año que viene!

*Bs.As., 28 Dic 19*

## **LOS PECES DE URPI WACHAK.**

**Por Alfonsina Barrionuevo (Perú).**

En un tiempo sin edad el mar no estuvo poblado. Los peces, de escama plateada, vivían en un cántaro que guardaba con celo Urpi Wachaq, una mujer de Pachakamaq. En su interior las nubes navegaban y el sol también a veces, bogaba la luna y las estrellas prendían sus luces. Nadie tocaba el urphu o cántaro porque era sagrado.

Hasta que lo descuidó por curiosa. Encargó a una serpiente amiga que lo cuidara y se fue a ver a Kawillaka, la orgullosa hija de un señor de Végueta, que pasó por allí, huyendo de Kuniraya Wiraqocha. Ella había desairado a los señores wakas y wilkas de la costa que la pretendían en matrimonio por considerar que no la merecían. A Kuniraya, que poseía artes mágicas, también le gustó la doncella y para evitar su rechazo adoptó la forma de una ave y colocó su semilla en un fruto de lúkumo. Kawillaka lo comió y tuvo un hijo. Cuando tuvo un año reunió a sus pretendientes y preguntó quién era el padre sin ella saberlo. Nadie contestó y entonces puso a su hijo a gatear y le dijo que lo identificara. El niño se dirigió a un mendigo que estaba por allí y lo abrazó. Era Kuniraya y al verlo la joven desesperada tomó a su hijo y corrió hacia el mar.

El príncipe apareció con un bellissimo traje y le gritó afanoso que viera cuán hermoso se veía. Kawillaka pensó que se burlaba de su infortunio y aumentó su impulso. El trató de alcanzarla, según la leyenda, pero la joven fue más rápida y se arrojó con su hijo al mar, avergonzada de su presencia. No aceptó que un pordiosero fuera el progenitor de su vástago.

Malhumorado por su fracaso Kuniraya volvió sobre sus pasos y descubrió en la casa de Urpi Wachaq a sus dos hijas. Quiso enamorarlas, pero ellas se fueron tornadas en palomas. Más arritado aún convirtió en arena a la culebra, que era su guardiana, y dio un puntapié al cántaro que rodó hasta el océano volcando en sus aguas su precioso contenido.

Los peces liberados se multiplicaron y lo poblaron beneficiando a los pueblos del litoral. El mar sería tropical si no fuera la corriente de agua fría que acrecienta la vida de innumerables especies en su interior. Lo enriquece la existencia de una voluminosa biomasa de fito y zooplancton, unos microorganismos que son el inicio de la cadena, desde la pequeña y tímida anchoveta (*Engraulis ringens*), entre doce y veinte centímetros de talla, hasta el atún de aleta amarilla (*Thunnus alalunga*) que llega a medir más de dos metros y a pesar unos 146 kilos.

Hoy las embarcaciones pesqueras son sofisticadas. Sin embargo, en otras épocas el paisaje marino debió ofrecer una vista majestuosa con la salida de miles de pescadores en las madrugadas del siglo XVI. Sentados o de rodillas, sobre sus caballitos de totora, se movilizaban con sus redes en pos de los peces de cada día.

Las mujeres de la costa aguardaban su regreso para el consumo cotidiano y salaban y secaban los sobrantes. Había días en que la mar, –Juana Puyka–, se enfermaba; que los

cardúmenes se alejaban o que las olas se encabritaban. Ellas recurrían entonces a los productos salados para abastecer a sus familias y enviarlos igualmente a los mercados de trueque

Los españoles hicieron el primer contacto con el Perú por medio del mar. Se cuenta que, más o menos abajo de Tumbes, el primer navegante abordó una balsa chincha de dos pisos y lo primero que tomó fueron seguramente sus provisiones de pescado. Sin que se enteraran jamás estuvieron en uno de los mares más ricos del planeta. El mar peruano, ahora con doscientas millas de ancho y novecientos mil kilómetros cuadrados, de acuerdo a cifras de la Sociedad Geográfica de Lima. Los chinchas tenían largas rutas por mar y tierra, y visitaban muchas poblaciones adonde llevaban una diversidad de mercancías.

Los antiguos habitantes de la costa perfeccionaron a través de milenios las artes de pesca. En un amanecer trataron de coger los peces con las manos. Hubo un tiempo en que hicieron pequeños diques, en los lugares donde los ríos entraban al océano, generalmente cuando bajaban su caudal. Luego inventaron redes de diferentes tamaños para coger unas y otras especies. Como se ve en los dibujos que mandó hacer el obispo Baltazar Jaime Martínez de Compañón podían ir en naves más grandes que acomodaban en pareja para sacar una mayor cantidad. Instrumentos primigenios se han encontrado en Caral, cuya gente debió abastecerse en el puerto que actualmente es Supe.

Así como las artes de pesca demuestran el talento de los abuelos antiquísimos para hacerse a la mar, igualmente evolucionó la gastronomía. Si se puede conjeturar que los primeros peces se comieron crudos, después debieron asarlos poniéndolos sobre piedras calientes o envueltos en hojas gruesas, agregándoles sal y unas pequeñas hierbas olorosas. En algún momento usaron el jugo ácido del tumbo para prepararlos sin necesidad de fuego. Ese debió ser el origen del seviche, ceviche o cebiche, que varía solo en su escritura.

En el Museo de las Ciencias de la Salud, que existió en la calle del Arzobispo, hoy segunda cuadra del jirón Junín, a media cuadra de la Plaza de Armas, el médico historiador Fernando Cabieses ofreció a los periodistas, a mediados del siglo pasado, un almuerzo con platos prehispánicos. Entre ellos figuraba el seviche que preparó Melchor Salomón, quien heredó estas especialidades de su madre en un pueblo diminuto al norte de Lima.

Salomón demostró la antigüedad del plato nacional que probablemente se cocinaba con el jugo del umbo. Tal como lo presentó alcanza un sabor y aroma exquisitos que, personalmente, nunca he vuelto a probar. El limón también lo cocina y es agradable pero no tiene nada que ver con el tumbo, un fruto de nuestra tierra, una delicia maduro, pero de una acidez incomparable cuando está verde y cargado de fragancias. Marinar la carne de pescado en su jugo es un verdadero lujo que ahora no es fácil de conseguir.

Hay que agradecer el impulso de Kuniraya que llevó por los aires al mar los peces que Urpi Wachaq guardó en un cántaro celosamente. Las circunstancias hicieron que perdiera a Kawillaka. Ella y su hijo se convirtieron en islotes que se pueden ver frente a Pachakamaq, por mucho tiempo. Por ende se puso al alcance de todos un producto alimenticio que tiene un alto porcentaje de nutrientes.



## **UNA IDEA SALVADORA (Microrrelato).**

**Por Andrés Fornells (España).**

Agapito Sánchez y Marcela Pérez estaban casados, eran jóvenes y se querían. Él era dueño de una ferretería y ella era una oficinista en paro.

El negocio iba muy mal y Agapito cuando por la noche regresaba a casa se mostraba apesadumbrado y pesimista:

—¡Maldita sea! Voy a tener que cerrar. No gano ni para pagar la luz. Aguantaré hasta final de mes poniéndolo todo rebajado a la mitad.

Su mujer, después de intentar levantarle el ánimo con unos besos le comunicó una ocurrencia que había tenido y que podría salvarles de la ruina. Agapito, escandalizado, se negó en un principio.

—Vamos, no seas tan antiguo, marido. Las miradas no deshonran. Y si tienes una idea mejor que la mía, adelante —desafió Marcela.

Él no la tenía y después de pasar una noche con más horas despierto que dormido, llegada la mañana dio, con disgusto, su consentimiento. Y dos días más tarde comenzó a vender prismáticos y telescopios sin parar y lo mismo ocurrió en días sucesivos. Sus clientes eran todos hombres del vecindario. Y todos enfocaban al mismo lugar, el salón de la casa de Agapito y Paulina donde ella, que estaba hermosísima, se paseaba desnuda muy cerca del gran ventanal donde todos sus admiradores podían verla muy bien.

*(Copyright Andrés Fornells)*

## **HACIENDO LÍDERES PARA SER COMPETITIVOS.**

**Por Addhemar H.M. Sierralta (Perú).**

*Addhemar H.M. Sierralta, consultor de empresas senior, nos ofrece una perspectiva de lo que se requiere en el sector empresarial –en el Perú- para desarrollar su competitividad.*

Vivimos en la actual era de la información y del conocimiento, donde este último ha empezado a convertirse en el más importante factor en la vida económica a tal punto que se considera que ni los recursos naturales, la maquinaria y equipos, y aún el capital financiero, son tan relevantes activos para una empresa como puede constituirlo el llamado CAPITAL INTELECTUAL en una corporación, refiere Thomas A.. Stewart en su obra “Intellectual Capital The New Wealth of Organizations”.

De allí que descubrir y contar con la información precisa del capital humano, en las organizaciones, incluyendo sus competencias – entre estas sus habilidades gerenciales- y lograr que el personal obtenga desempeños eficaces es determinante para lograr los desarrollos que pretenden las empresas en el mundo competitivo de hoy y que las lleve a convertirse en EMPRESAS DE CLASE MUNDIAL.

Una EMPRESA DE CLASE MUNDIAL , según mi buen amigo James Stoner, es aquella en la que todos nosotros quisiéramos estar, es la que nos proporciona productos

y/o servicios que todos quisiéramos tener, y aquella en la cual –si tuviéramos ahorros o excedentes de dinero- todos queremos invertir. El vivir en este nuevo milenio y el entorno cada vez más cambiante nos permiten predecir que en la competencia futura sólo tendrán oportunidades de sobrevivir y mantenerse exitosamente en los mercados, aquellas organizaciones que hagan esfuerzos por contar con un capital intelectual que las lleve a alcanzar el nivel de clase mundial.

Y el Perú, según declaraciones de expertos en economía internacional. Requiere más que nunca hacer serios esfuerzos en mejorar su competitividad. Por ello es que reseñamos lo fundamental para emprender esta urgente mejora.

Obviamente estos conceptos están llevando a las grandes corporaciones, que desean mantener su éxito, a replantear los conceptos del liderazgo y del “management” de sus gerentes, conjugando su acción con sus clientes para construir, juntos, soluciones saludables que capitalicen mutuas oportunidades del entorno y les lleven a concretar metas de negocios.

De allí que es relevante, para una organización que siendo líder desea mantener su liderazgo y proyectarse a nuevos mercados, acometer con rapidez y seriedad técnica, el desarrollo de su más valioso activo como lo constituyen sus gerentes, proporcionándoles los nuevos conocimientos y habilidades en programas de capacitación y liderazgo. Y al decir gerentes no estamos –de ningún modo- dejando de considerar al pilar de las empresas que son sus trabajadores de todo nivel. Pero, lo dijimos, porque son los gerentes quienes tienen la responsabilidad de dirigir y formar a dicha mano de obra básica que son los trabajadores y por lo tanto es a ellos a quienes hay que darles las herramientas para obtener esos logros que favorezcan la competitividad y el éxito empresarial.

Existen consultores y empresas especializadas con suficiente experiencia que pueden ayudar a las empresas peruanas contribuyendo con las nuevas técnicas y conceptos más modernos- a que puedan encaminarse hacia los desarrollos que desean para competir exitosamente en un mercado cambiante.

En esta labor nos será muy grato colaborar, a través de nuestras notas y con todos nuestros esfuerzos para compartir sus logros futuros. Así estaremos HACIENDO LÍDERES que nuestro país necesita.

\*\*\*\*\*

