HORIZONTES

CENTRO DE ESTUDIOS ASIA - PACÍFICO

Año 17, N°2 abril-junio - 2024

Un vistazo económico, social y cultural a las zonas de Asia-Pacífico

ÍNDICE

TEMA DE INTERÉS — 1
Asia-Pacífico: Índice de facilitación al comercio

ANÁLISIS SECTORIAL — 4
Hidrógeno e hidrógeno verde en Corea del Sur

MIRADA A LA REGIÓN — 5
Cultura gastronómica de Japón

PUBLICACIONES RECOMENDADAS — 6

GASTRONOMÍA — 7
Mochi

ESTADÍSTICAS — 8

FERIAS Y EVENTOS RECOMENDADOS/ — 9

RESUMEN DE ACTIVIDADES — 9

CONVOCATORIAS / PERSONAJES — 10

MISIÓN

La misión del CEAP es:

- Apoyar y difundir iniciativas sobre programas de estudios y oportunidades de negocios en la zona Asia Pacífico, entre académicos, estudiantes, políticos, la comunidad empresarial y público en general de Ecuador.

- Difundir estudios que proporcionen recomendaciones sobre política económica para promover la integración económica, social y cultural de Ecuador y Latinoamérica en la región Asia Pacífico.

espol ESPAE Escuela de Negocios

TEMA DE INTERÉS

ASIA-PACÍFICO: ÍNDICE DE FACILITACIÓN AL COMERCIO

Fuente: Nick Youngson - Pix4free

La presente sección se enfoca en el análisis de los resultados de los indicadores de facilitación del comercio, y se complementa con comparativo de datos obtenidos de fuentes como la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la Base de Datos del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio (AFC) para obtener una visión general de los resultados de dichos indicadores en la región de Asia-Pacífico. El objetivo es tener una perspectiva del desempeño de Asia Pacifico en esos indicadores en comparación con el desempeño de Ecuador y países de Latinoamérica. El Recuadro 1 de la presente sección se resume qué es el índice de facilitación al comercio.

Recuadro 1.
La Organización Mundial del Comercio (OMC) ha implementado el Acuerdo de Facilitación del Comercio (AFC) para ayudar a los gobiernos a mejorar sus procedimientos fronterizos, reducir costos comerciales y aumentar el comercio entre las naciones. Esta, en colaboración con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OECD, por sus siglas en inglés), ha desarrollado un conjunto de Indicadores de Facilitación del Comercio (TFI, por sus siglas en inglés).

Los indicadores son: Disponibilidad de la información (Transparencia), Participación de la Comunidad Comercial (Consultas), resoluciones anticipadas, procedimientos de apelación, tasas y gravámenes, formalidades – documentos, formalidades – automatización (Comercio sin papel), formalidades – procedimientos, cooperación interna, cooperación externa y gobernanza e imparcialidad. Estos indicadores proporcionan una base para que los gobiernos prioricen las medidas de facilitación del comercio y constituyen el Índice de Facilitación al Comercio (OECD, 2018).

Facilitación del Comercio en la región Asia-Pacífico

Según el informe de la Comisión Económica y Social para Asia y el Pacífico de las Naciones Unidas (UNESCAP, por sus siglas en inglés) y el Banco Asiático para el Desarrollo (ADB, por sus siglas en inglés), el comercio en la región ha experimentado avances significativos en los últimos años, especialmente en la aplicación de medidas para facilitar el comercio sin papel (ADB, 2021).

Las principales medidas de facilitación del comercio que se han puesto en práctica en Asia-Pacífico, según reportes de los años 2015 y 2021, incluyen:

a)Transparencia: Dentro de esta categoría la medida que más se ha implementado es la consulta de las partes interesadas sobre nuevos proyectos de reglamento (previo a la implementación de estos) (ADB, 2021).

b)Formalidades: Manejo de riesgos, esto en virtud del manejo físico de la carga. Se implementan medidas para inspección, procesamiento previo a la llegada y establecimiento de tiempos de liberación de carga (ADB, 2021).

c)Comercio sin papel: En este grupo de variables, se toma en consideración el envío de forma digital de documentación como por ejemplo manifiestos de carga, lo que reduce tiempos de procesamiento y por ende liberación de cargas en menor tiempo (ADB, 2021).

Desempeño de los TFI

Los TFI son conjunto de variables que miden el grado en que los países han introducido y aplicado medidas de facilitación del comercio en términos absolutos, pero también sus resultados en relación con otros. La OECD ha creado una herramienta que mide el desempeño de los TFI, estos toman valores de 0 a 2, donde 2 designa el mejor rendimiento que se puede lograr (OECD, 2018).

En el Cuadro 1 se muestra la estructura de los indicadores de facilitación del comercio utilizados en la herramienta de OECD para medir el rendimiento respecto a la facilitación del comercio.

Asia-Pacífico: Resultados del Índice de Facilitación del Comercio en base a herramienta OECD

La región Asia-Pacífico ha invertido tiempo y esfuerzos en diversas áreas para aplicar el acuerdo de facilitación del comercio, lo que se ha traducido en TFIs que muestran su avance en materia de comercio exterior. El Gráfico 1 presenta resultados del Índice de Facilitación del Comercio y sus indicadores para la región de Asia-Pacífico, para los años 2017, 2019 y 2022 utilizando herramienta de OECD (Trade Facilitation Indicators | Compare your Country, 2022).

Cuadro 1.- Estructura general de los indicadores de facilitación del comercio de la OECD

Indicador	Descripción
a) Disponibilidad de la información (Transparencia)	Servicios de información; publicación de información comercial, incluso en Internet
b) Participación de la Comunidad Comercial (Consultas)	Estructuras para consultas; se establecen lineamientos para las consultas; publicaciones de borradores; Existencia de marcos de notificación y comentarios.
c) Resoluciones anticipadas	Declaraciones anteriores de la administración a los comerciantes solicitantes sobre la clasificación, el origen, el método de valoración, etc., aplicadas a mercancías específicas en el momento de la importación; las reglas y el proceso aplicados a dichas declaraciones;
d) Procedimientos de apelación	Posibilidad y modalidades de recurso contra las decisiones administrativas de los organismos fronterizos
e) Tasas y gravámenes	Disciplinas sobre los derechos y cargas aplicados a las importaciones y exportaciones; Disciplinas en materia de sanciones
f) Formalidades – documentos	Aceptación de copias, simplificación de documentos comerciales; Armonización de conformidad con las normas internacionales
g) Formalidades – automatización (Comercio sin papel)	Intercambio electrónico de datos; el uso de la gestión automatizada de riesgos; procedimientos fronterizos automatizados; Pagos electrónicos
h) Formalidades – procedimientos	Racionalización de los controles fronterizos; puntos únicos de presentación para toda la documentación requerida (ventanilla única); auditorías posteriores al despacho de aduana; Operadores autorizados
i) Cooperación interna	Delegación de control a las autoridades aduaneras; Cooperación entre los distintos organismos fronterizos del país
j) Cooperación externa	Cooperación con terceros países vecinos y terceros países
k) Gobernanza e imparcialidad	Estructuras y funciones aduaneras; responsabilidad; Política de Ética

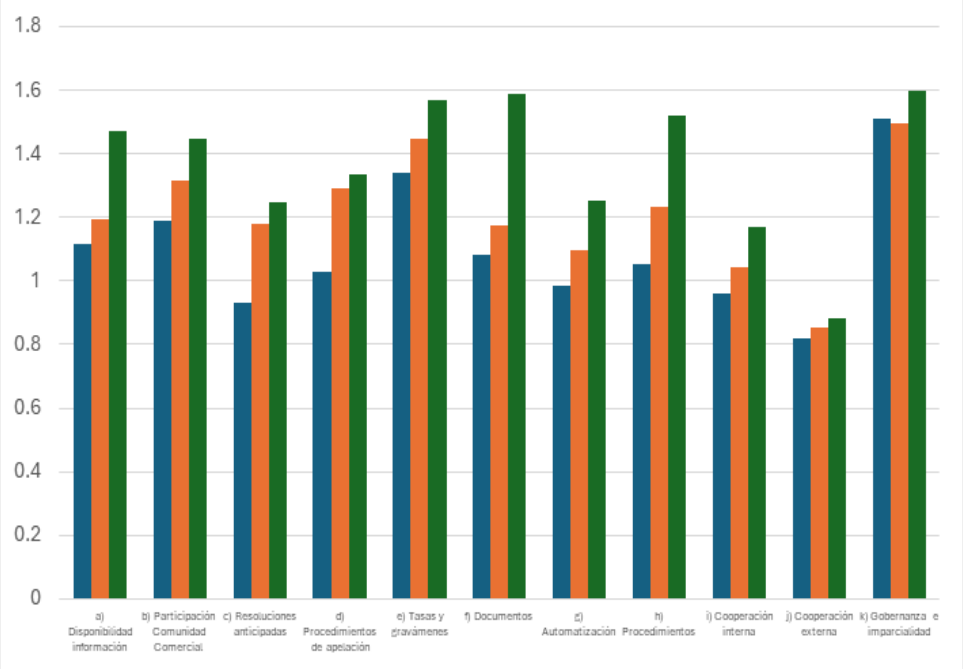
Fuente: Elaborado por equipo CEAP con datos de sitio web OECD.

Como se observa en el gráfico 1, en la región Asia-Pacífico los índices de facilitación al comercio han ido en aumento, esto debido a la puesta en marcha de iniciativas que promueven la sistematización y harmonización de los procesos logísticos, así como la mejora continua en la comunicación y procesamiento documental. En 2017 la Cooperación externa era el indicador más bajo siendo de 0.82 de los posibles 2 puntos posibles, indicando espacio para mejoras y, en 2022 esta cifra asciende a 0.883 y se acerca más a los 1.273 puntos de las mejores prácticas. Otros indicadores que tuvieron cambios relevantes y positivos fueron los de documentos y procesamientos, con cifras en 2017 de 1.082 y 1.055 respectivamente, datos que para 2022 incrementan a 1.588 y 1.52 respectivamente.

Los datos son claros, la región Asia-Pacífico está tomando las acciones pertinentes para mejorar la facilitación de comercio en la región y son ejemplo para las demás regiones de lo que se debe emular.

En el Gráfico 1 de la sección estadística se hace un comparativo de los datos obtenidos en la región de América Latina y el Caribe vs las cifras de Asia Pacífico y los datos de las mejores prácticas de facilitación al comercio para el año 2022.

Gráfico 1. Asia-Pacífico: Indicadores de Facilitación del Comercio, años 2017, 2019 y 2022



Fuente: Elaborado por equipo CEAP con datos deDatos recopilados de sitio web OECD. https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/LAC/ASIAP/default

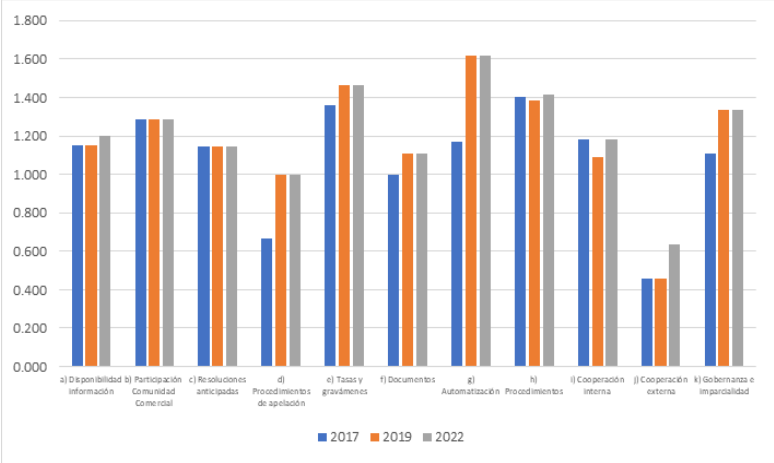
Ecuador y Asia-Pacífico: Resultados del Índice de Facilitación del Comercio

Dado lo expuesto en párrafos anteriores resulta relevante analizar los resultados del Índice de Facilitación del Comercio en el contexto específico de Ecuador y su relación con la región de Asia-Pacífico, por lo que el Gráfico 2 de la presente sección muestra los datos de 2017, 2019 y 2022 para Ecuador.

Dentro de las variables que han presentado incremento significativo de 2017 a 2022, son la disponibilidad de información, la automatización de procesos y las formalidades de los procedimientos generales. En el año 2017 los datos para estos aspectos eran de 1.150, 1.167 y 1.406 respectivamente, mientras que si vemos los datos de las mismas variables en el 2022 las cifras son de 1.200, 1.615 y 1.414, lo que demuestra que Ecuador ha venido implementando de manera sostenida medidas que promueven la facilitación de comercio.
Ecuador también es uno de los países de América Latina que, según se menciona en el Reporte de facilitación de comercio digital y sostenible en América Latina y Caribe del año 2023, ha participado en la encuesta global para evaluar la efectividad de las medidas de facilitación del comercio (United Nations, 2023).

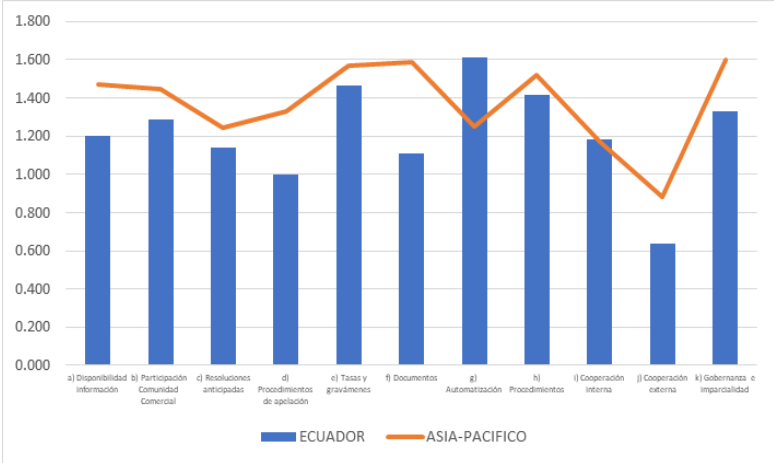
El Gráfico 3 presenta una comparación entre las cifras que Ecuador presenta para el indicador de facilitación del comercio en el año 2022 y las cifras presentadas para el bloque de países que conforman la región Asia-Pacífico ese mismo año.

Gráfico 2.
Ecuador: Indicadores de Facilitación del Comercio, años 2017, 2019 y 2022



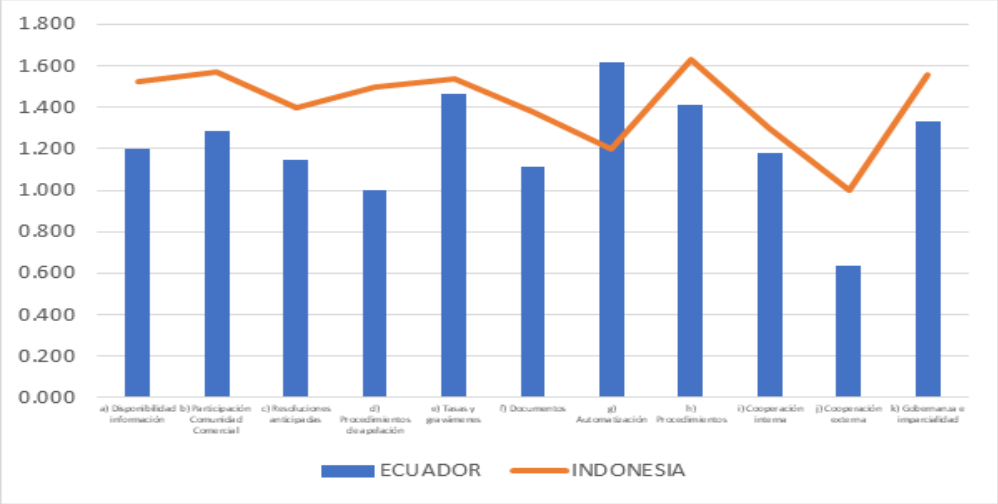
Fuente: Elaborado por equipo CEAP con datos recopilados de sitio web https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/default/ASIAP/default Indicadores clave de OCDE.

Gráfico 3.
Ecuador vs. Asia-Pacífico: Indicadores de Facilitación del Comercio, 2022



Fuente: Elaborado por equipo CEAP con datos recopilados de sitio web https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/default/ASIAP/default Indicadores clave de OCDE.
Nota: Los países incluidos en el bloque de Asia-Pacífico son: Corea del Sur, China, Japón, Singapur, Australia, Nueva Zelanda, Malasia, India, Tailandia, Vietnam, Indonesia, Brunéi, Pakistán, Filipinas, Cambodia, Mongolia, Vanuatu, Papua Nueva Guinea, Fiji, Myanmar, Sri Lanka, Bangladesh, Lao, Maldivas, Samoa, Tonga, Nepal, Bután, Islas Salomón, Palau, Kiribati y Micronesia.

Gráfico 4.
Ecuador vs. Indonesia: Indicadores de Facilitación del Comercio, 2022



Fuente: Elaborado por equipo CEAP con datos recopilados de sitio web https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/default/ASIAP/default Indicadores clave de OCDE.

La gráfica 3 muestra como la mayoría de los parámetros del índice de facilitación del comercio de Ecuador se encuentran por debajo del promedio de la región Asia-Pacífico. Sin embargo, existen indicadores como los de automatización y la cooperación interna cuyas cifras para Ecuador son de 1.615 y 1.182 respectivamente y para la región Asia-Pacífico son de 1.250 y 1.171. Notar que, puesto que se compara a Ecuador con un promedio de Asia Pacífico, el promedio del indicador de automatización y el de cooperación interna para esta región se ven disminuidos por países con bajo desempeño en este aspecto.

Dado que es importante tener una mejor perspectiva del índice de facilitación al comercio y poder aterrizar el comparativo de dos naciones, se ha elegido a Indonesia dentro de los países pertenecientes a la región Asia-Pacífico dado que su PIB per cápita es el más cercano a PIB per cápita del Ecuador.
En el Gráfico 4 se confirma lo anotado con respecto al Gráfico 3, es decir Ecuador supera a Indonesia en automatización con 1.615 sobre los 1.200 puntos de Indonesia e Indonesia supera en los demás procesos a Ecuador, solo acercándose en la variable de tasas y gravámenes con 1.462 y 1.538 para Ecuador e Indonesia, respectivamente.

Reflexiones finales

La facilitación del comercio no solo busca reducir el tiempo y los costos asociados con las transacciones comerciales, sino que también promueve el desarrollo económico, la competitividad internacional y la integración regional. En el contexto de la región de Asia-Pacífico, los esfuerzos de facilitación del comercio han sido un pilar para el progreso económico y la reducción de los costos asociados con la demora en la liberación de las cargas de mercaderías, lo que subraya la importancia de estos indicadores en el impulso de la actividad comercial y el desarrollo sostenible.

Asimismo, en nuestro país se puede observar una mejora en la puesta en marcha de medidas que facilitan el comercio, a través de los gráficos mostrados previamente en esta sección. El CEAP invita a los lectores a seguir conociendo acerca de la facilitación de comercio en nuestra región revisando la sección de lecturas recomendadas en la cual consta el Reporte de Facilitación de Comercio Digital y Sostenible en América Latina y Caribe del año 2023 (https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/978b7b33-4df4-4c7d-8ca6-99c435ce9aea/content).

REFERENCIAS

ADB. (2021). Asia Pacific Trade Facilitation Report. Global Alliance for Trade Facilitation. (s.f.). https://www.tradefacilitation.org/tfa-hub/

Informe sobre el Comercio Mundial WTO. (2015). https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/world_trade_report15_s.pdf

OECD a(2018). https://www.oecd.org/regreform/facilitation/indicators.htm

OECD b (2018c). https://www.oecd-ilibrary.org/trade/trade-facilitation-and-the-global-economy_9789264277571-en

OECD c (2023). https://www.oecd.org/acerca/

Trade Facilitation Indicators | Compare your Country. (2022). https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/default/LAC/default

UN Global Survey. (2023). Obtenido de https://www.untfsurvey.org/about

United Nations. (2023). Digital and sustainable trade facilitation in Latin America and the Caribbean. https://www.cepal.org/en/publications/68577-digital-and-sustainable-trade-facilitation-latin-america-and-caribbean-regional

WTO a (JULIO de 2015). https://www.wto.org/spanish/tratop_s/devel_s/a4t_s/global_review15prog_s/global_review15prog_s.htm

WTO b (2017). https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tradfa_s/tradfa_s.htm#VII

HIDRÓGENO E HIDRÓGENO VERDE EN COREA DEL SUR

Fuente: Freepik

Corea del Sur está impulsando la industria del hidrógeno verde a gran escala, creando una demanda interna y desarrollando infraestructuras pertinentes para establecer una cadena de suministro mundial. Además, el país está trabajando en la construcción de la mayor planta de hidrógeno líquido del mundo y en la instalación de una red de tuberías exclusivamente de hidrógeno (World Energy Trade, 2022).

El Ministerio de Comercio, Industria y Energía del Corea del Sur (MOTIE, por sus siglas en inglés), espera que estas medidas tengan un efecto económico de 47,1 billones de wones surcoreanos (34.100 millones de dólares) y que reduzcan 28 millones de toneladas de gases de efecto invernadero para 2030, sin especificar una línea de base (Yonhap Agencia de Noticias, 2022). Sin embargo, el ecosistema del hidrógeno del país está centrado principalmente en el hidrógeno gris, que se produce a partir del gas natural y es menos "limpio" que el hidrógeno verde el cual se produce utilizando energías alternativas como la solar o eólica (World Energy Trade, 2022). Para mejorar la competitividad de Corea del Sur en el sector del hidrógeno, el país está trabajando en la implementación de políticas y acuerdos sobre la cadena de suministro y además, Corea del Sur está desarrollando un plan piloto de hidrógeno verde de 12,5 MW, que demandará US$ 43,3 millones y funcionará hasta marzo de 2026, todo esto alineado a las iniciativas ya vigentes para el desarrollo del hidrógeno verde (World Energy Trade, 2022).

Hidrógeno verde en Corea del Sur

Corea del Sur comenzó a interesarse por las tecnologías del hidrógeno a principios del siglo 21, pero no fue sino hasta 2019 cuando se materializa la Hoja de Ruta de la Economía del Hidrógeno (Enagas , 2023).

En 2021, Corea del Sur aprobó su primera Ley del Hidrógeno, con una clara visión para liderar la economía del hidrógeno en 2040 a través de la I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación), la concienciación y el desarrollo de una cultura del hidrógeno (Enagas, 2023).

Un año más tarde, en 2022, Corea del Sur se compromete a impulsar el uso y la producción de hidrógeno verde brindando apoyo para obtener tecnología avanzada que permita construir infraestructuras con la meta de alcanzar los objetivos de cero emisiones, esto ya que Corea del Sur tiene la misión de convertirse en la principal potencia mundial en la industria del hidrógeno (Enagas, 2023) (Yonhap Agencia de Noticias, 2022).

Convirtiéndose en líder de la industria del hidrógeno y del hidrógeno verde

La construcción de la primera central eléctrica alimentada por hidrógeno en 2007 y la creación de la primera red de suministro de hidrógeno en 2010 muestran el creciente interés que, desde inicios de siglo 21, Corea del Sur tiene por el hidrógeno, según información obtenida de (Enagas, 2023) (Intralink Research, 2021) a partir de este punto se han realizado varias obras de infraestructura importantes, financiadas de manera pública, privada o inversión mixta, que apoyan el uso del hidrógeno, tales como:

a)La construcción de una planta de producción de hidrógeno verde con capacidad para producir 30 toneladas al día en Ulsan.

b)El proyecto piloto de la ciudad de Jeju para abastecer a 200 vehículos de limpieza y 300 autobuses.

c)La planta de Samcheok, con una capacidad de 365 toneladas al año de hidrógeno renovable para las estaciones de servicio de la provincia.
Corea del Sur se está convirtiendo en un país ejemplo en el campo del hidrógeno, con una estrategia que ha sido elogiada por el mundo. Una infraestructura en constante desarrollo está convirtiendo a este país en uno de los líderes en la producción y la utilización del hidrógeno verde (Enagas, 2023).

En el Cuadro 1 se muestran los principales proyectos financiados por el MOTIE que promueven el uso y producción de hidrógeno verde, notar que existen muchos más proyectos (que no se muestran en el Cuadro 1) que se están poniendo en prácicapráctica gracias a la inversión privada y subsidios entregados por el gobierno.

Cuadro 1.- Corea del Sur: Proyectos que cuentan con financiamiento del Ministerio de Comercio, Industria y Energía del Corea del Sur (MOTIE), 2022

Nombre	Estado
Clúster de Hidrógeno en Incheon	Planificado
Estación de reabastecimiento en Ansan	En operaciones
Estación de reabastecimiento en Daejeon	Planificado
Planta de Hidrógeno de Daegu	Planificado
Estación de hidrógeno de Busan	Planificado
Planta de Hidrógeno de Samcheok	En operaciones

Fuente : Intralink Research. (2021).

Posicionamiento Global

A pesar de los desafíos, las principales empresas industriales de Corea del Sur, como las empresas automotrices, de construcción naval y petroquímicas, ya están equipadas con tecnología de clase mundial para la utilización de hidrógeno, especialmente en aplicaciones móviles (vehículos), estacionarias (pilas o celdas de combustible) y de calefacción lo que se traduce en que Corea del Sur en el año 2019 cuando empezó su desarrollo en materia de hidrogeno verde se encontrara en la tercera posición en lo que respecta aplicaciones móviles y cuarta posición en materia de energía estacionaria.

Sectores Económicos en relación directa con hidrógeno verde

Corea del Sur es consciente de las ventajas que ofrece y que podrían resumirse en la versatilidad del hidrógeno, ya que el hidrógeno renovable o también llamado hidrógeno verde puede emplearse de muy variadas formas y en distintos sectores, incluso en aquellos de difícil descarbonización ya que emite solo vapor de agua; y en su capacidad para gestionar y almacenar energía de forma masiva y durante largos períodos de tiempo, es por ello que a continuación se mencionan sectores que se han visto beneficiados por el uso del hidrógeno verde.

a)Generación de Energía Estacionaria (pilas o celdas de almacenamiento)
Se espera que el mercado coreano de pilas de combustible siga creciendo, respaldado por enormes inversiones de capital público y privado con políticas que buscan el respeto por el medio ambiente. En términos de tecnología, hay aumento de la demanda de catalizadores eficientes y de bajo costo para celdas de combustible de óxido sólido (SOFC por sus siglas en inglés) y sistemas de celdas de combustible de membrana de electrolito polimérico (PEMFC por sus siglas en inglés) (Intralink Research, 2021).

b)Movilidad de Pasajeros (vehículos ligeros)
De enero a octubre de 2019, más de la mitad de los vehículos eléctricos con celdas de combustible (FCEV por sus siglas en inglés) vendidos a nivel mundial se fabricaron en Corea, y Hyundai Motors superó a Toyota y Honda de Japón para lograr las principales ventas de FCEV del mundo. En el mercado nacional, las ventas de FCEV están creciendo más rápidamente que las de los vehículos eléctricos de batería (BEV), aunque partiendo de una base mucho más pequeña, gracias a los subsidios gubernamentales (Intralink Research, 2021). Visitar la sección estadísticassección estadística, Gráfico 2, para ver datos sobre número de vehículos registrados en Corea del Sur que cuentan con celdas de almacenamiento de hidrógeno, cifras del 2015 al 2022.

c)Buses de Transporte de personas
Hyundai Truck & Bus es el único fabricante de autobuses de celda de combustible en el mercado. El precio original de los buses era de 630 millones de wones, pero recibe subsidios de alrededor de 150 millones de wones del gobierno central y 150 millones de wones de los gobiernos locales, lo que reduce el precio a 330 millones de wones, estas cifras implican que gracias al apoyo de los gobiernos se prevé aumentar el uso de buses con celdas de combustible que operen con hidrógeno (Intralink Research, 2021).

d)Movilidad de mercancías (vehículos carga pesada)
Hyundai Truck & Bus nuevamente lidera el mercado local de movilidad de mercancías en vehículos que utilizan celdas de combustible compatibles con hidrógeno verde, lo que posibilita seguir las directrices de la Hoja de ruta de la economía del hidrógeno (Intralink Research, 2021).

Hidrógeno verde: costos de producción

Los altos costos que conlleva procesos como la electrólisis a través de energías renovables como la solar o eólica, el almacenamiento del hidrógeno verde y su transportación no permiten aún la producción del hidrógeno verde de forma competitiva respecto a la energía generada por gas natural. Según reporte de la Agencia Internacional de Energía (IEA, por sus siglas en inglés) IEA (2019) el costo a partir de energías renovables está entre 3,0 y 7,5 USD/Kg, considerablemente mayor al del gas natural (0,9 – 3,2 USD/Kg), tal como se muestra en el Cuadro 2(IEA, 2019; IRENA,2020).

Cuadro 2. Costos de producción de hidrógeno, 2018

Fuente de producción	Costo de producción
Gas natural	0.9-3.2 USD/Kg
Carbón	1.2-2.2 USD/Kg
Renovables (Hidrógeno verde)	3.0-7.5 USD/Kg

Fuente: IEA. (2019).

Proyecciones del costo de producción de hidrógeno verde señalan que, basándose en bajas en el costo de energías eólica y solar, los costos del hidrógeno verde podrían llegar hasta US$1,40 por kilogramo en 2030, siendo una disminución significativa respecto del rango que se manejó en 2021 que osciló entre US$2,50 y US$6.80 y que para 2050 podría llegar a US$ 0,80 por kilogramo (IEA, 2021).

Reflexiones Finales

Corea del Sur ha logrado grandes avances en el desarrollo del hidrógeno verde como se menciona a lo largo de esta sección, La aplicación de políticas públicas y regulaciones adecuadas han sido y serán la mejor herramienta para el desarrollo de la producción de hidrógeno verde en Corea del Sur. Es importante también educar a la comunidad, tanto nacional como internacional, de la importancia de apoyar iniciativas que busquen emisiones cero de carbono.

En la Escuela Superior Politécnica del Litoral, conscientes de la importancia del desarrollo de tecnologías que permitan emisiones cero de carbón, existen varias investigaciones lideradas por sus profesores. Entre los profesores con interés en iniciativas sobre hidrógeno verde están Mayken Espinoza, docente e investigador del Centro de Energías Renovables y Alternativas (CERA), Andrea Boero, docente e investigadora de la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción (FIMCP) y Miguel Torres, docente, investigador y director de Postgrado y Coding Bootcamps de la Facultad de Ingeniería Eléctrica y Computación (FIEC), quienes (entro otros temas) estudian la posibilidad de producción de hidrógeno verde a partir de energía hidroeléctrica, entre otras fuentes, en el Ecuador.

REFERENCIAS

Enagas . (2023).
https://goodnewenergy.enagas.es/innovadores/corea-del-sur-su-hoja-de-ruta-del-hidrogeno-basada-en-la-idi/

IEA. (2019). The Future of Hydrogen
https://www.iea.org/reports/the-future-of-hydrogen
https://www.iea.org/

IEA. (2021). Could the green hydrogen boom lead to additional renewable capacity by 2026?
https://www.iea.org/articles/could-the-green-hydrogen-boom-lead-to-additional-renewable-capacity-by-2026

Intralink Research. (2021).
https://www.intralinkgroup.com/getmedia/Korean-Market-Intelligence-Report-Hydrogen-Economy-April-2021pdf

Irena. (2020). Green Hydrogen
https://www.irena.org/-/media/Files/IRENA/Agency/Publication/2020/Dec/IRENA_Green_hydrogen_cost_2020.pdf

World Energy Trade. (2022).
https://www.worldenergytrade.com/energias-alternativas/gas/corea-del-sur-traza-una-hoja-de-ruta-del-hidrogeno-para-impulsar-la-industria

Yonhap Agencia de Noticias. (2022).
https://sp.yna.co.kr/view/ASP20221109003800883.

CULTURA GASTRONÓMICA DE JAPÓN

Fuente: Flickr

Japón es una nación en donde la gastronomía es un arte. En Japón la comida no es simplemente una necesidad, sino una expresión cultural arraigada en la historia y la tradición. Desde la elegancia del sushi hasta la reconfortante calidez de un tazón de ramen, la gastronomía japonesa nos sumerge en sabores que trascienden fronteras. En esta sección, exploraremos la historia, los ingredientes fundamentales, métodos de cocción, platos emblemáticos, impacto en la economía y festivales culinarios que hacen de la cocina japonesa un tesoro gastronómico inigualable.

Historia de la gastronomía japonesa

La gastronomía japonesa tiene una larga historia que se remonta a la introducción del arroz en el año 1250 a.C., cuando fue traído al país por migrantes procedentes de Asia continental a finales del período Jomon. Sin embargo, fue en el período Yayoi, que se extiende desde el año 300 a.C. hasta el 300 d.C., cuando los japoneses comenzaron a cultivar arroz y se convirtió en un alimento básico en su dieta (Web Japan, s.f.). A lo largo de los siglos, la cocina japonesa ha evolucionado y se ha enriquecido con influencias de otras culturas y regiones, como China y Corea.

La religión budista, una de las religiones principales en Japón hoy en día, fue otra influencia importante en la dieta japonesa. En el año 700 D.C., el surgimiento del budismo llevó a la prohibición de comer carne. El popular platillo japonés sushi (pescado crudo con arroz) surgió debido a esta prohibición (Web Japan, s.f.).

La gastronomía japonesa ha adquirido una gran importancia en la cultura global debido a su rica tradición culinaria, técnicas de preparación únicas y presentación artística de los platos. La UNESCO ha reconocido al washoku, la comida tradicional japonesa, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo que resalta su significado cultural y su contribución a la diversidad culinaria global (BBC, 2013) (UNESCO, 2013).

La difusión de la gastronomía japonesa ha llevado a la adopción de ingredientes, técnicas de cocina y presentación en diversos países, lo que demuestra su impacto duradero en la escena culinaria internacional (Web Japan, s.f.).

Ingredientes Clave

Arroz: El arroz es un ingrediente central en la gastronomía japonesa, siendo base en la alimentación de la población japonesa. Su cultivo se introdujo en Japón hace más de 2.000 año y la tradición de servir el arroz con verduras y pescado, u otros productos del mar, evolucionó hasta llegar a una forma altamente sofisticada en el periodo Edo (1603–1867) (Web Japan, s.f.).

La variedad más utilizada es el arroz japonés de grano medio corto llamado uruchimai, que es pegajoso y fácil de comer con palillos. También se utiliza el arroz glutinoso o mochigome para preparar el popular mochi. El sushi, onigiri (bolas de arroz) y el donburi (cuencos de arroz con ingredientes encima) son solo algunas de las delicias que tienen al arroz como protagonista (Brillante, s.f.).

Alga Nori: El alga nori es un ingrediente versátil y nutritivo que se utiliza ampliamente en la gastronomía japonesa. El alga nori se utiliza para enrollar sushi y onigiri, lo que aporta un sabor distintivo y un toque crujiente a esos platos. También se consume en forma de pasta, aderezada con salsa de soja, conocida como Noritsukudani, y en forma seca y en polvo, llamada aonori. Además, el alga nori es rica en hierro, yodo, potasio, calcio y fibra, lo que la convierte en un ingrediente nutritivo, valioso y versátil en la cocina (Makitake Sushi Shop, s.f.).

Pescado: El pescado es un componente esencial en la cocina japonesa, y su frescura y calidad son aspectos fundamentales para la preparación de platos como el sushi, el sashimi, los guisos, las sopas y las tempuras. El pescado crudo, en particular, es una de las especialidades más reconocidas de la gastronomía japonesa, y su consumo es una parte integral de la dieta de Japón. La importancia del pescado en la gastronomía japonesa se refleja en su papel central en la dieta, su valor cultural y su contribución a la diversidad culinaria global. Actualmente, Japón es uno de los países con la industria pesquera más grande del mundo, así como el país con mayor consumo de pescado por persona. Puedes leer un poco más de esto en el Boletín Especial de 2022: https://ceap.espol.edu.ec/es/content/boletin-ceap-especial-2022.

Métodos de Cocción

Yakimono: Yakimono es un término japonés que se refiere a una técnica de cocción que implica asar o cocinar a la parrilla. Esta técnica se utiliza para preparar platos, como el yakitori (brochetas de pollo a la parrilla), el yakiniku (carne adobada en tare y asada a la parrilla) y otros platos de carne, pescado y verduras (Mundo Japón, s.f.).

Agemono: se refiere a una técnica de cocción que implica fritar los alimentos. Esta técnica se utiliza para platillos como la tempura (frituras de verduras y marisco) y el tonkatsu (filetes de carne de cerdo paneados y fritos) (Japan Experience, 2020).

Suimono: sopas, caldos y alimentos hervidos. Algunos ejemplos de este método de cocción son la sopa de miso, y todas las sopas de fideos o gyozas hervidas (sui gyoza) (Japan Experience, 2020).

Alimentos crudos: Especialmente pescados y mariscos empleados para sushis (Japan Experience, 2020).

Tsukemono: platos en salmuera, que suelen usarse como guarnición (Japan Experience, 2020).

Platos Emblemáticos

Sushi

Es una de las preparaciones más representativas de la cultura gastronómica de Japón. De acuerdo con el blog de conocimientos sobre el sushi, (SushiFAQ, s.f.), la palabra sushi se traduce, literalmente, a “arroz avinagrado”, dado que su significa vinagre y shi viene de meshi, que significa arroz en japonés, pero se lo utiliza coloquialmente para describir un bocado de arroz con pescado o mariscos, que usualmente es acompañado con salsa de soya.

La Universidad de las Américas (UDLA, 2020) menciona que el sushi es un método de conservación y preservación tradicional del continente asiático, en donde se utilizaba un tipo de arroz de grano corto con alto contenido de almidón que se mezclaba con vinagre para cubrir carnes y pescados previamente salados, lo cual produce una fermentación de las proteínas y prolonga la vida útil de los alimentos. Al llegar a Japón, entre los siglos V y III a.C, se bautizó como narezushi.

El sushi es considerado también una forma de arte ya que a pesar de que su apariencia es sencilla, requiere de gran cuidado y delicados métodos de preparación de los ingredientes a utilizarse. Existe muchos tipos de sushi, pero casi todos conservan la base original de arroz y una rodaja de pescado o marisco. Como nigiri, chirashi, maki, uramaki, futomaki, hosomaki, temaki, gunkan maki, shikai maki y el inari (SushiFAQ, s.f.).

Ramen

Una sopa de fideos cuyo caldo puede ser de varias bases que pueden ser de miso, pollo o cerdo, este platillo suele acompañarse de múltiples ingredientes como carnes y vegetales (Imagen 1). En los últimos años ha ganado espacio a nivel mundial, tanto en su versión tradicional, como en su versión instantánea (Tasting Table , 2023). En el Boletín #2 de 2023 le dedicamos toda una sección: https://ceap.espol.edu.ec/es/content/boletín-ceap-abril-junio-2023.

Imagen 1.- Ramen

Fuente: Flickr. Imegen de uso libre.

Otros platillos

Los Onigiri son pequeños triángulos de arroz apilado, versátiles y modificables rellenos de ingredientes como albaricoques encurtidos, pescado a la parrilla, ciruelas, carne, entre muchos otros y se lo envuelve en hojas nori. Los onigiri datan de hace más de 2000 años (Tasting Table , 2023).

El Fugu (Imagen 2) es tal vez el plato más controversial de Japón, pues es preparado con pez globo servido en rodajas (al estilo sashimi). El pez globo contiene una neurotoxina que puede ser mortal si el pescado no ha recibido un tratamiento adecuado. Debido a esto, el Fugu es preparado exclusivamente por chefs con licencia obtenida luego de años de entrenamiento para extraer el veneno. (Tasting Table , 2023).

Puede conocer más acerca de estos y otros platillos japoneses en el siguiente enlace: https://www.tastingtable.com/757923/japanese-dishes-you-need-to-try-at-least-once/

En el Recuadro 1 se podrán ver detalles de festivales gastronómicos representativos de Japón.

Recuadro 1.-Festivales gastronómicos de Japón

Japón cuenta con varios festivales gastronómicos populares en todo el país. De acuerdo con Japan Rail Pass (Japan Rail Pass, 2023) algunos de los festivales gastronómicos más populares son:

Ramen Expo
Festival dedicado a uno de los platos más populares de Japón.
¿Cuándo? En diciembre.
¿Dónde? en el Banpakukoen Expo Conmemoration Park de Osaka, cerca de la estación de Banpakukoen.
Entrada: gratuita, pero se pueden comprar boletos para canjear por platos de ramen en cualquiera de los puestos de comida. Los precios del ramen empiezan en menos de USD $1.50.

Furusato Matsuri
Este festival de Tokio te permitirá probar los mejores platos y alimentos que las diferentes ciudades de Japón tienen para ofrecerte. Será como hacer un recorrido gastronómico por el país en un solo día.
¿Cuándo? Mediados de enero.
¿Dónde? Tokyo Dome, a nueve minutos andando de la estación JR Suidobashi.
Entrada: gratuita.

Sake Spring Kyoto
El sake, un tipo de vino de arroz, es una de las bebidas más icónicas de Japón. En el Sake Spring, se presentan más de 200 marcas de esta bebida y además se pueden visitar stands de comida para complementar el sake elegido.
¿Cuándo? última semana de abril.
¿Dónde? Centro Internacional de Conferencias de Kioto, en la ciudad de Kioto, ubicado cerca de la estación Kokusaikaikan.
Entrada: Los boletos cuestan entre 3,500¥ a 4,000¥ en la taquilla, lo que equivale a USD $23.56 a USD $26.92 (valor estimado a cambio actual).

Impacto en la economía del país

La gastronomía japonesa ha tenido un impacto positivo y significativo en la economía del país, tanto en términos de consumo interno como de exportaciones. Algunos aspectos de su aporte a la economía japonesa son:

Turismo: Muchos visitantes mencionan a la cocina japonesa como uno de los principales motivos para visitar Japón (Yahoo Vida y Estilo, 2023).

Inversión privada: La industria de la gastronomía japonesa ha atraído inversión privada en la creación de restaurantes y empresas relacionadas con la cocina japonesa, revisar Gráfico 3 de la sección estadística para detalle sobre número de restaurantes de cocina japonesa en el mundo.

Creación de marcas y productos: La gastronomía japonesa ha inspirado la creación de marcas y productos relacionados con la cocina japonesa, como sushi, ramen y otros platos tradicionales, que se han convertido en

Imagen 2.- Fugu

Fuente: Flickr. Imegen de uso libre.

símbolos de la cultura japonesa y generan ingresos a través de licencias y franquicias (Nippon, 2016).

Reflexiones Finales

La cultura gastronómica de Japón representa la belleza histórica y espiritual de su gente. A través del washoku Japón extiende al mundo la filosofía de tomar la gastronomía como una celebración de la naturaleza, de los alimentos frescos y de las tradiciones y costumbres de sus habitantes.

REFERENCIAS

BBC (2013) Japanese cuisine added to Unesco 'intangible heritage' list: https://www.bbc.com/news/av/world-asia-25223105

Brillante(s.f.) Arroz en Japón: Descubre la joya culinaria del país del sol naciente: https://www.brillante.es/blog/arroz-en-japon/

Japan Experience (2020). https://www.japan-experience.com/es/preparar-viaje/saber-mas/gastronomia-japonesa

Japan Rail Pass (2023) Los 7 mejores festivales de comida en Japón: https://www.jrailpass.com/blog/es/los-7-mejores-festivales-de-comida-en-japon

Makitake Sushi Shop (s.f.) https://makitake.es/alga-nori/

Nippon (2016) La gastronomía japonesa se expande: más de 89.000 restaurantes en el extranjero: https://www.nippon.com/es/features/h00128/

SushiFAQ (s.f.) The Many Different Ways Sushi Is Prepared: https://www.sushifaq.com/sushi-sashimi-info/

Tasting Table (2023) 30 Japanese Dishes You Need To Try At Least Once: . https://www.tastingtable.com/757923/japanese-dishes-you-need-to-try-at-least-once/

UDLA (2020) Sushi, historia, cultura y gastronomía: https://www.udla.edu.ec/qestudiarenlau/blog/2020/07/01/sushi-historia-cultura-y-gastronomia/

UNESCO (2013) Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year: https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869
Web Japan (s.f.) https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36_food.pdf

Yahoo Vida y Estilo (2023) Gastronomía japonesa: conoce sus pilares fundamentales: https://es-us.vida-estilo.yahoo.com/gastronom%C3%ADa-japonesa-conoce-pilares-fundamentales-150034227.html

Publicaciones Recomendadas

Energy Security and The Green Transition
Schwerhoff, J. K. J. P. (2024, 12 enero). Energy security and the green transition. IMF. https://www.imf.org/en/Publications/WP/Issues/2024/01/12/Energy-Security-and-The-Green-Transition-543806

Fighting for the best, losing with the rest: The Perils of competition in entrepreneurial finance
Hernández, J. (2024). Fighting for the best, losing with the rest: The Perils of competition in entrepreneurial finance. publications.iadb.org. https://doi.org/10.18235/0005506

El estado de la educación en América Latina y el Caribe 2023
Ortiz, E. A. (2024). El estado de la educación en América Latina y el Caribe 2023. publications.iadb.org. https://doi.org/10.18235/0005515

World Economic Outlook Update, January 2024
World Economic Outlook Update, January 2024. (2024, 30 enero). IMF. https://www.imf.org/en/Publications/WEO/Issues/2024/01/30/world-economic-outlook-update-january-2024

Digital and sustainable trade facilitation in Latin America and the Caribbean
Economic Commission for Latin America and the Caribbean. (2023, 2 octubre). https://www.cepal.org/en/publications/68577-digital-and-sustainable-trade-facilitation-latin-america-and-caribbean-regional

¡Únete al Club Asia-Pacífico!

Más información:
ceap@espol.edu.ec / sawong@espol.edu.ec

Visita nuestro sitio web

Centro de Estudios Asia - Pacífico
espol

¿Te interesan las noticias diarias, becas, eventos nacionales, internacionales, talleres, charlas, dashboards y demás productos orientados a Asia-Pacífico?. Te invitamos cordialmente a visitar nuestro sitio web: https://ceap.espol.edu.ec donde podrás encontrar lo antes mencionado y ¡mucho más!

MOCHI

Fuente: Flickr

El mochi, un postre clásico de la gastronomía japonesa, continúa cautivando los paladares en todo el mundo gracias a una textura única y sabor dulce. Este manjar japonés tiene una historia rica y variada, que nos invita a explorar sus raíces culturales y evolución en la actualidad.

El mochi proviene de la antigua cultura japonesa, donde era consumido durante festividades religiosas y ceremonias importantes, tales como festividades de Año Nuevo y el evento anual mochitsuki (golpe del mochi).

La base del mochi está hecha de arroz glutinoso machacado fino, lo cual le da su característica textura suave y elástica. Los mochis pueden ser encontrados en una amplia variedad de sabores, incluyendo pasta de frijoles, chocolate, fruta fresca, matcha (té verde) y muchos otros. Estos postres tienen una apariencia simple pero estéticamente atractiva, convirtiéndose en un atractivo visual además de un placer para el paladar.

El mochi es particularmente popular durante el Año Nuevo japonés (Oshogatsu). Durante esta época, las familias más tradicionales preparan el postre en casa y usan esta oportunidad para compartir con los seres queridos.

Con el tiempo, el mochi ha logrado conquistar paladares en todo el mundo, siendo incorporado en la gastronomía occidental y fusionándose con otros postres y platillos. Su presencia creciente en eventos culturales y ferias de comidas demuestran cómo el mochi sigue expandiendo sus raíces en nuevas regiones y públicos, una muestra de esto es la presencia de cafeterías en Ecuador que sirven este delicioso postre.

Referencias

Lahoz, U., Lahoz, U., & Lahoz, U. (2023, 10 julio). Viaje al origen del 'mochi' y su impactante ritual. El País. https://elpais.com/gastronomia/2023-07-10/viaje-al-origen-del-mochi-y-su-impactante-ritual.html

Primicias. (2023, 27 octubre). Ruta de la comida coreana en Quito: corndog, kimbap, mochis, bubble tea y más. https://www.primicias.ec/noticias/entretenimiento/gastronomia/comida-coreana-quito-ecuador-mochis/

Temple, Oregon Buddhist (2019, 8 enero). Mochi brings everyone together. https://www.oregonbuddhisttemple.com/post/mochi-brings-everyone-together

Tottori, S. B. (2021, 14 julio). Mochis japoneses todo lo que tienes que saber de este postre japonés. Sushi Bar Tottori | Tu Japonés Favorito By Grupo China Crown. https://www.sushibartottori.com/blog/el-mochi-y-su-importancia-en-la-gastronomia-japonesa/

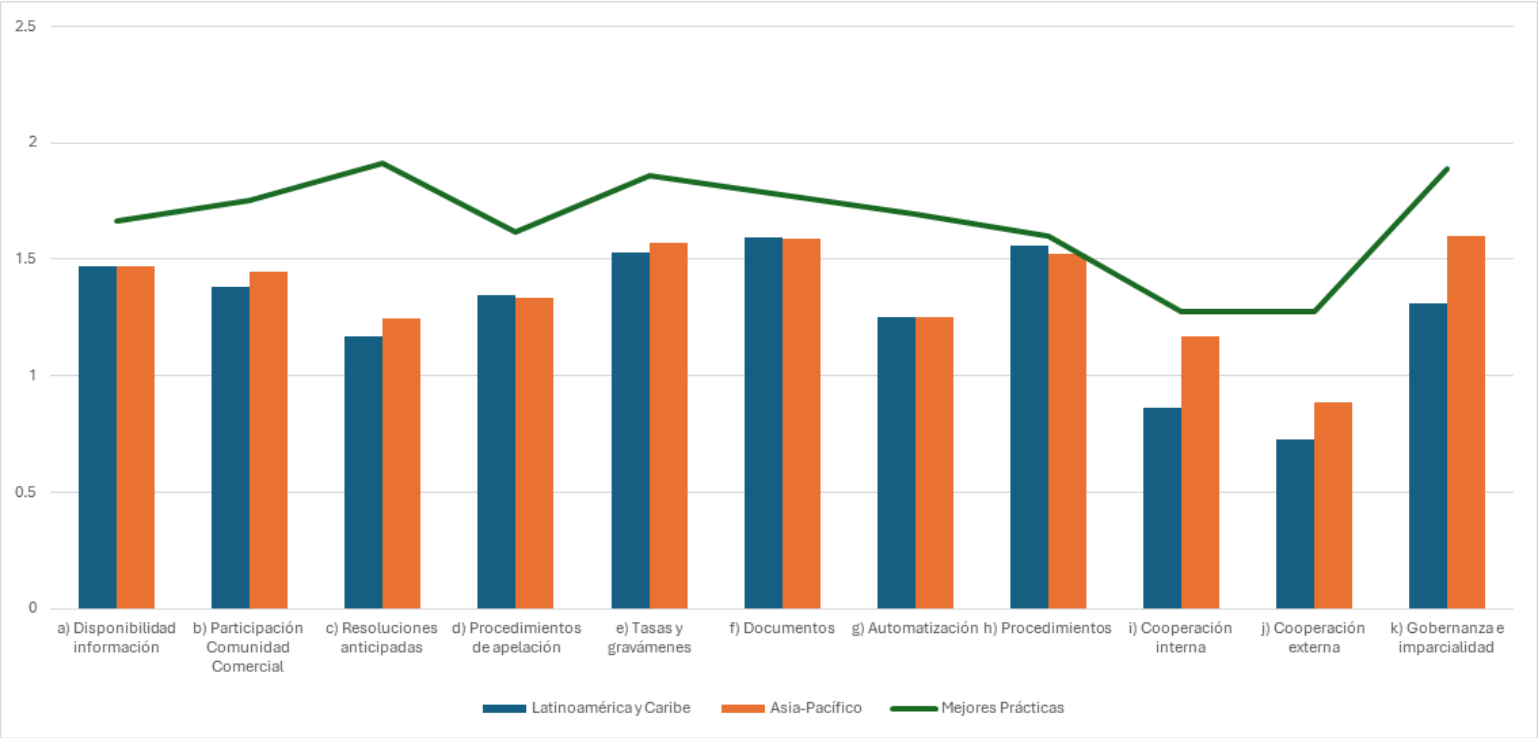
Zepeda, R. (2023, 20 agosto). Historia y origen del Mochi, un postre japonés con una tradición de siglos. Gourmet de México: Vive el Placer de la Gastronomía. https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/historia-y-origen-del-mochi-postre-japones

Recuadro.-Lugares para comer Mochi en Ecuador

BenchTime Coffee
Instagram:benchtime_ec/
Ofrece mochis de chocolate y almendras.

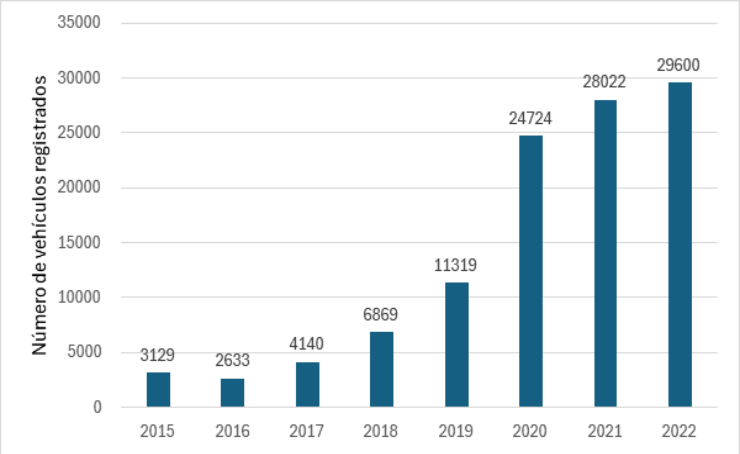
Mochis EC
Instagram: mochis.ec/
Emprendimiento que fabrica helados artesanales de mochis con sabores locales.

Gráfico 1. Indicadores de Facilitación del Comercio: Mejores Prácticas VS. cifras de Latinoamérica y Asia-Pacífico, 2022



Fuente: Datos recopilados de sitio web https://www.compareyourcountry.org/trade-facilitation/en/1/default/ASIAP/default Indicadores clave de OCDE.
Nota: En el gráfico se puede apreciar que, como bloque, tanto Asia-Pacífico como América Latina muestran tendencias similares en la mayoría de los indicadores. Algunas excepciones son los indicadores de Participación Comunidad Internacional, Cooperación Interna, Cooperación Externa y Gobernanza, en los cuales Asia -Pacífico supera a América Latina y se acerca a las mejores prácticas de estos indicadores.

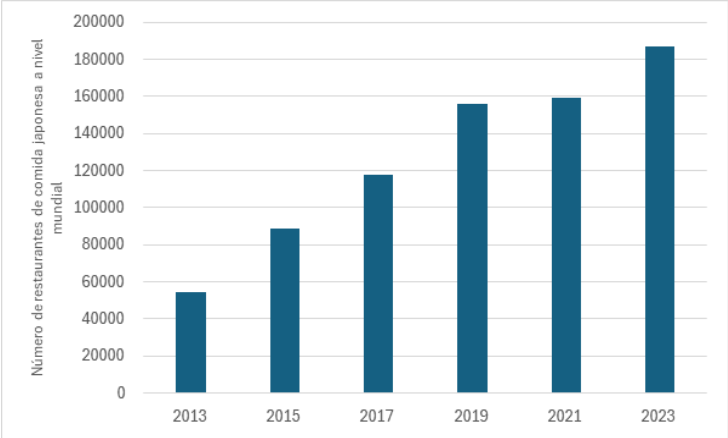
Gráfico 2.- Corea del Sur: Número de vehículos a base de hidrógeno registrados en Corea del Sur (2015-2022)



Fuente: Hydrogen Storage Tank Market
https://www.maximizemarketresearch.com/market-report/hydrogen-storage-tank-market/220242/

Nota: El número de vehículos registrados en Corea del Sur por el Ministerio de tierra, infraestructura y transporte en el 2015 fue de 3129, mientras que en 2022 el número ascendió a 29600 unidades.
El gráfico refleja la determinación de Corea del Sur de ser un líder en el campo del hidrógeno renovable y demuestran cómo el país ha estado trabajando en la construcción de infraestructura y la promoción de la adopción del hidrógeno en aplicaciones industriales y el transporte.

Gráfico 3.- Japón: Número de restaurantes de comida japonesa a nivel mundial, años selectos



Fuente: Asia Nikkei
https://asia.nikkei.com/Business/Food-Beverage/Japanese-restaurants-in-Asia-grow-50-in-2-years; Japan News
https://japannews.yomiuri.co.jp/business/economy/20220608-35875/.

Nota: El gráfico presenta el número de restaurantes de comida japonesa a nivel mundial, cada dos años, desde 2013. Se aprecia un incremento cada dos años. El aumento en el número de restaurantes japoneses a nivel mundial se ve impulsado por factores como el reconocimiento del washoku como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO y la creciente popularidad de la cocina japonesa entre los consumidores internacionales. Es importante notar que entre el 2019 y 2021, no hubo mayor crecimiento de restaurantes a nivel mundial debido la pandemia de COVID-19.

FERIAS RECOMENDADAS

The 33rd Vietnam International Trade Fair
3-6 abril 2024. Hanói, Vietnam.
El evento cuenta con apoyo del Ministerio de Industria y Comercio de Vietnam, dirigido por la Agencia de Promoción Comercial de Vietnam (VIETRADE). La feria busca promover varias de las industrias de Vietnam y fortalecer sus relaciones comerciales.
Más información: https://vietnamexpo.com.vn/en/

Australian Manufacturing Week 2024
17-19 abril 2024. Sidney, Australia.
La feria se lleva a cabo en el Centro Internacional de Convenciones de Sydney y reune a fabricantes, proveedores y compradores de la industria manufacturera. La feria presentará las últimas tecnologías y soluciones en fabricación, automatización, robótica, ingeniería y más.
Más información:
https://australianmanufacturingweek.com.au/

Computex Taipei 2024
4-7 junio 2024. Taipei, Taiwán.
Una de las ferias líderes en la categoría de tecnologías de la información, comunicación e internet de las cosas. La feria aprovecha las fortalezas que tiene Taiwán en investigación, desarrollo, manufactura y protección de propiedad intelectual de la industria computacional.
Más información: https://www.computextaipei.com.tw/en/index.html

Próximamente

ILTM Asia Pacific 2024
Julio 2024 - Singapur
https://www.iltm.com/asia-pacific/en-gb.html

Bio Asia Pacific
Septiembre 2024 - Tailandia
https://bioasiapacific.com/event/

Smart City Expo&Forum
Septiembre 2024 - Indonesia
https://iismex.com/

Franchising & Business Opportunities Expo
4-5 mayo 2024. Sidney, Australia.
La feria presenta a las empresas más exitosas de franquicias en Australia. Los asistentes pueden encontrar información sobre franquicias, así como asistir a seminarios sobre temas relacionados con la propiedad de una franquicia.
Más información: https://www.franchisingexpo.com.au/

Asia Pacific Energy Capital Assembly
06-09 junio de 2024. Singapur, Singapur.
Asia Pacific (APAC , por sus siglas en inglés) Energy Capital Assembly acoge tomadores de decisiones, quienes discuten sobre las cadenas de valor de energía, producción de energía, transición energética y la inversión continua de proyectos de petróleo y gas para asegurar el futuro de la industria energética asiática.
Más información: https://energycouncil.com/event-events/asia-pacific-energy-assembly/

RESUMEN DE ACTIVIDADES

Nota: Invitación a primer webinar informativo del 2024.

El jueves 25 de enero de 2024 el CEAP llevó a cabo el primer Webinar del año con el tema "¿Por qué estudiar en Japón? Pasos y Recomendaciones"

Este webinar informativo tuvo la participación de Jorge Terán, director de Tanoshi Japonés, escuela de idioma japonés en la ciudad de Guayaquil. En el evento se abarcaron temas como becas ofrecidas por el gobierno de Japón, el sistema educativo japonés, oportunidades de estudio, procedimientos de aplicación y recomendaciones. Asimismo, Jorge respondió preguntas del público sobre aplicaciones a becas estudiantiles y la vida en Japón como estudiante. La grabación de la transmisión del evento puede verse aquí:
https://www.youtube.com/watch?v=EsOPt2tDvVI&t=3s

CONVOCATORIAS DE PROGRAMAS INTERNACIONALES

Beca Singapore International Graduate Award (SINGA)

Programa de becas completas para estudios de doctorado e investigación auspiciados por la Agencia de Ciencia, Tecnología e Investigación (A*STAR) de la Universidad Tecnológica de Nanyang (NTU), la Universidad Nacional de Singapur (NUS) y la Universidad de Tecnología y Diseño de Singapur (SUTD).

Disponible hasta el 1 de junio, 2024.

Más información:
https://greatyop.com/singapore-international-graduate-award-singa/

Beca por la Universidad de Xi'an Jiaotong 2024-2025

Programa de becas completas para estudios de pregrado, posgrado y doctorado de todos los programas ofertados por la universidad de Xi'an Jiaotong.

Disponible hasta el 15 de abril, 2024.

Más información:
https://greatyop.com/scholarships-xian-jiaotong-university/

Becas del Ministerio de Educación, Cultura, Deporte, Ciencia y Tecnología del gobierno de Japón (MEXT)

Programa de becas en las universidades participantes del programa de becas que ofrece el Ministerio de Educación, Cultura, Deporte, Ciencia y Tecnología del gobierno de Japón. Las carreras que participan en esta ocasión para las becas son aquellas que estén en la rama de ciencias sociales y ciencias naturales.

Disponibilidad acorde a cada una de las universidades.

Más información:https://greatyop.com/japanese-gov-scholarships-undergraduate/

Beca del Gobierno Coreano para estudios de pregrado 2024-2025

Programa de becas para estudios de pregrado en las carreras disponibles en las universidades participantes del programa de becas. Los aplicantes deberán estudiar idioma coreano durante el primer año previo a empezar los módulos de la carrera.

Disponibilidad acorde a cada una de las universidades.

Más información:
https://greatyop.com/korean-government-scholarship-undergraduate-students/

Programa de becas en China - CSC Marine Scholarship

Programa de becas completas para estudios de maestría y doctorado en carreras relacionadas a la rama de oceanografía. El programa de beca incluye estipendio mensual, matricula, seguro médico, curso de idioma chino mandarín y alojamiento en el campus.

Disponible hasta el 30 de abril, 2024.

Más información:
https://greatyop.com/csc-marine-scholarship-of-china/

Centro de Estudios Asia-Pacífico (CEAP)

Directora Ejecutiva: Sara Wong, Ph.D.
Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)
Campus Las Peñas - Malecón 100 y Loja
Aula Satelital - ESPAE
www.ceap.espol.edu.ec
Consultas sobre las secciones: Adriana Espinoza de los Monteros
Redacción y diagramación: Equipo CEAP
Comentarios o sugerencias a: ceap@espol.edu.ec

ceapecuador
ceap_espol

Personajes

Fuente: WikiCommons

Christopher Luxon

Luxon nació en Christchurch y creció en Auckland. Completó una maestría en comercio en la Universidad de Canterbury y desde 1993 trabajó para la multinacional Unilever en Wellington, Sydney, Londres y Chicago antes de convertirse en CEO de la operación canadiense de la compañía, con sede en Toronto. Regresó a casa para unirse a Air New Zealand en 2011 y al año siguiente se convirtió en su CEO, tradicionalmente un papel de alto perfil en el negocio de Nueva Zelanda.

Fuente: Ministry for Culture and Heritage), updated 28-Nov-2023
https://nzhistory.govt.nz/people/christopher-luxon,

Fuente: WikiCommons

Mary, Reina de Dinamarca

Mary, Su Majestad la Reina de Dinamarca, Condesa de Monpezat, nació el 5 de febrero de 1972 en Hobart, Tasmania, Australia. Hija menor de migrantes escoceses. Su padre John Dalgeish Donaldson, catedrático de Matemática Aplicada y exdecano de la Universidad de Tasmania, nació el 5 de septiembre de 1941; Y su madre, la Sra. Henrietta Clark Donaldson, nacida el 12 de mayo de 1942.

Su Majestad se matriculó en la Universidad de Tasmania en 1989 y se graduó en 1994 con una licenciatura en comercio y derecho. Entre 1994 y 1996, la Reina obtuvo un Certificado en Publicidad de la Federación de Publicidad de Australia (AFA) y más tarde un Certificado en Marketing Directo de la Asociación Australiana de Marketing Directo.
En 2007, fue establecida la Fundación Mary, de la cual la Reina Mary es presidenta. El objetivo principal de la fundación es la cooperación en la comprensión de la diversidad cultural y velar por el derecho a pertenecer.
Fuente:
https://www.kongehuset.dk/en/the-royal-family/hm