¡Renovamos nuestra imagen!

CENTRO DE ESTUDIOS ASIA - PACÍFICO

¡Te invita cordialmente a leer el Boletín Horizontes N° 3 de 2022, con un formato más moderno y cómodo para la lectura!

Agradecemos a Gerencia de Comunicación Social
y Asuntos Públicos de la ESPOL
por su amable colaboración en el diseño de este nuevo
formato

ceapecuador

ceap_espol

HORIZONTES

CENTRO DE ESTUDIOS ASIA - PACÍFICO

Año 15, N° 3 - julio-septiembre 2022

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

ÍNDICE

TEMA DE INTERÉS
CHINA: CONFINAMIENTOS Y COMERCIO EXTERIOR 1

ANÁLISIS SECTORIAL
EDUCACIÓN DIGITAL EN ASIA 3

MIRADA A LA REGIÓN
GASTRONOMÍA EN COREA DEL SUR Y SU TRADICIÓN DEL KIMCHI 4

PUBLICACIONES RECOMENDADAS 5

ESTADÍSTICAS 6

FERIAS Y EVENTOS RECOMENDADOS 7

RESUMEN DE ACTIVIDADES CEAP 7

NOTICIAS / PERSONAJES 8

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, políticos, y la comunidad empresarial de Ecuador.

- Difundir investigaciones 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

TEMAS DE INTERÉS

CHINA: CONFINAMIENTOS Y COMERCIO EXTERIOR

Fuente:Wikimedia Commons

La pandemia de COVID-19 transformó el mundo notablemente en distintos aspectos. Las economías más robustas del mundo tambalearon con la aparición de la enfermedad y las medidas que tomaron para reducir sus efectos afectaron a diversas industrias y sectores. En boletines anteriores se presentan temas relacionados con la pandemia y la experiencia de países de Asia-Pacífico. Ver :
Boletín N°1 2021
http://www.ceap.espol.edu.ec/sites/ceap.espol.edu.ec/files/Boletin%20CEAP%20Enero-Marzo%202021.pdf
Boletín N°1 2022
http://www.ceap.espol.edu.ec/sites/ceap.espol.edu.ec/files/Boletin%20CEAP%20-Enero-Marzo%202022.pdf

LAS FECHAS DE CONFINAMIENTO

China, país que registró los primeros casos de esta enfermedad, también fue el primer país en aplicar medidas de bioseguridad, restricciones de movilización y confinamiento. Wuhan fue la primera ciudad en aplicar restricciones de movilización y confinamiento el 23 enero del 2020 (BBC, 2020), le siguieron Huanggang y otras 13 ciudades de la provincia de Hubei (DW, 2020) sumando casi 60 millones de personas confinadas (Aljazeera, 2020). En febrero de 2020, la provincia de Zhejiang impuso medidas de confinamiento y restricciones de movilidad, confinando a 30 millones de personas (The Washington Post, 2020). En julio de 2020, la provincia de Xinjiang impuso medidas de restricción que fueron calificadas como “modo de guerra” por las autoridades, confinando a 22 millones de personas (Feng, 2020). Para abril de 2020 las restricciones fueron levantadas y parte de la población china ya estaba retornando físicamente a sus trabajos (Liang, 2020) teniendo que cumplir medidas de bioseguridad, como distanciamiento físico (Kuo, 2020) uso de mascarillas, controles de temperatura, entre otros (Liang, 2020).

Las medidas de confinamiento fueron impuestas nuevamente en enero de 2021, en las ciudades Shijiazhuang y Nangong, en la provincia de Hebei, afectando a 22 millones de personas (Huifeng, 2021). El resto del año todo se desarrolló con relativa normalidad, hasta diciembre de 2021 cuando la ciudad de Xi’an, en la provincia de Shaanxi (Reuters, 2022) confinó a más de 13 millones de personas (BBC, 2021). En los primeros meses de 2022, las ciudades de Yuzhou (BBC, 2022ª) y Anyang (Davidson, 2022) en la provincia de Henan confinaron a más de 1 millón y 5.5 millones de personas respectivamente (Lucey, 2022; Moritsugu, 2022). En Shenzhen, en la provincia de Guangdong (Kawakami, 2022) se afectaron a 17 millones de personas con restricciones de movilidad (Zhang, 2022) y Shanghai (BBC, 2022ª) confinó a más de 25 millones de personas en los últimos días de marzo de 2022 (Yeung, 2022). Según Yeung (2022), los confinamientos en 2022 han afectado a cerca de 180 millones de personas en 27 ciudades de China.

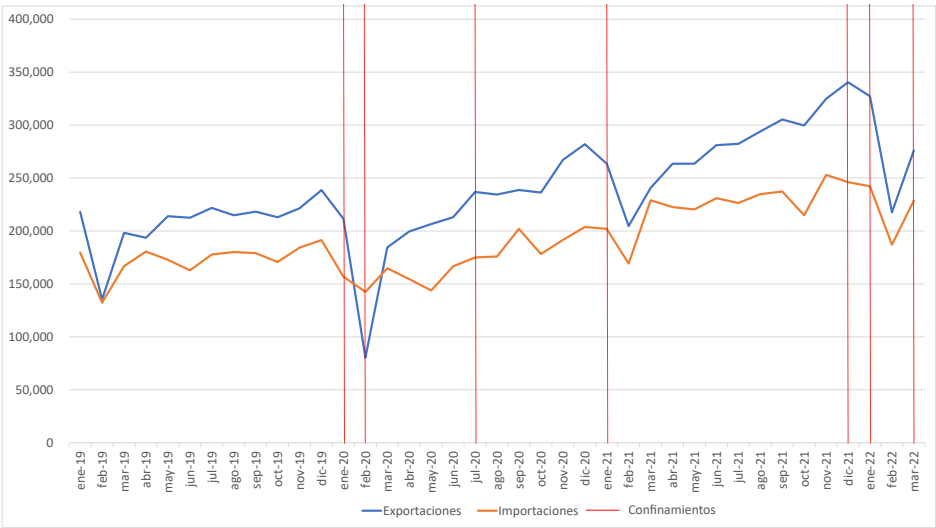
EL EFECTO DE LAS RESTRICCIONES EN EL COMERCIO EXTERIOR DE CHINA Y EL MUNDO

En enero de 2020, China registró caídas de -3% y -13% en exportaciones e importaciones, respectivamente, en relación al mismo mes del año 2019. En febrero de 2020 se registra el impacto más grande en comercio exterior, el cual coincide con el mes consecutivo al primer gran confinamiento, en la provincia de Hubei. En este mes, China registró una caída de -41% en exportaciones con respecto al mismo mes del año 2019, mientras que las importaciones registraron 8% de incremento con respecto al mismo mes del año 2019, esto es, China registró un déficit de 62 mil millones de USD (Administración General de Aduanas de la República Popular de China, AGA, 2022).

Entre julio y agosto de 2020 estuvo vigente el confinamiento de la ciudad de Urumqi, en la provincia de Xinjian, pero las cifras de exportaciones registraron cerca de 8% de crecimiento respecto a julio y agosto del año 2019. Al contrario de las exportaciones, las importaciones si se vieron afectadas con una caída de -2% respecto a julio y agosto del año 2019 (AGA, 2022).

En enero de 2021, durante el confinamiento de la provincia de Hebei, las cifras de exportaciones alcanzaron los 263 mil millones de USD (21 % de crecimiento respecto a enero de 2019 y crecimiento de 25% respecto a enero de 2020). Mientras tanto, las importaciones registraron 201 mil millones de USD (crecimiento de 12% y de 29% respecto a enero de 2019 y 2020, respectivamente). En diciembre de 2021, durante el confinamiento de la provincia de Shaanxi, las

Gráfico 1.- China: Exportaciones, Importaciones y Confinamientos, 2019-2022 (Millones de USD)



Fuente: Elaborado por el CEAP con datos de la Administración General de Aduanas de la República Popular de China.
Notas:
Enero 2020: Wuhan, Huanggang, Ezhou, Xiaogan, Huangshi, Yichan, Jingmen, Xianning y otras ciudades de la Provincia de Hubei (60 millones de personas afectadas); Febrero 2020: Wenzhou y demás ciudades de la provincia de Zhejian (30 millones de personas afectadas); Julio 2020: Urumqui y otras ciudades de la provincia de Xinjian (22 millones de personas afectadas);Enero 2021: Shijiazhuang, Nangong y otras ciudades de la provincia de Hebei (22 millones de personas afectadas); Diciembre 2021: Xi'an y otras ciudades de la provincia de Shaanxi (13 millones de personas afectadas); Enero 2022: Yuzhou, Anyang y otras partes de la provincia de Henan (6.5 millones de personas confinadas). Marzo 2022: Shenzhen (17 millones de personas afectadas). Shanghai (25 millones de personas afectadas).

exportaciones alcanzaron 324 mil millones de USD, mientras que las importaciones registraron 252 mil millones de USD, significando un crecimiento de 43% y 29% respecto al mes de diciembre de 2019 (AGA, 2022).

El Gráfico 1 en la presente sección ilustra la evolución de exportaciones e importaciones y los confinamientos.

EL EFECTO DE LAS RESTRICCIONES

Por sector

Según los datos de la AGA (2022) durante los primeros confinamientos de 2020, las exportaciones del sector primario de China hacia el resto del mundo (productos de origen vegetal, animal, mineral y petrolífero) tuvo una caída de -33% respecto al mismo período de 2019. En julio de 2020, las exportaciones del sector primario sufrieron una caída -23% respecto al mismo mes del año 2019 y tendría una caída sostenida hasta el final del año. En enero de 2021, el confinamiento en la provincia de Hebei tendría como consecuencia una caída del -60% de exportaciones en el sector primario respecto al mismo período en 2019. En diciembre de 2021, las exportaciones en el sector primario solo registraron -1% de caída. Para enero-febrero 2022, este mismo sector mostraría una caída de -14% en las exportaciones, pero para marzo y abril de 2022 las exportaciones mostrarían crecimientos de 4% y 17% con respecto al mismo periodo de 2019.

Respecto al sector de manufactura, en 2020 China registra una caída de -38% entre enero-febrero, en marzo también se registraría una caída, de -7%, con respecto a marzo de 2019. En julio de 2020, el sector de manufactura mostraría un crecimiento de 9% en las exportaciones de China hacia el resto del mundo, con respecto a julio de 2019. En 2021, los confinamientos de inicios de año provocarían una caída de -43% respecto al mismo período de 2019, no obstante, los meses subsiguientes, mostrarían un crecimiento estable e incluso, en los confinamientos de diciembre de 2021, las exportaciones de manufactura de China hacia el resto del mundo tendrían un crecimiento de casi 40% respecto a diciembre de 2019. En 2022, las exportaciones de China en el sector manufactura muestran un crecimiento de 17.9% en enero-febrero, 41.3% en marzo y 42.9% en abril, con respecto a los mismos períodos de 2019. En materia de importaciones de manufactura, en enero-febrero 2022 se registró un decrecimiento de -3% con respecto al mismo periodo de 2019 (AGA, 2022).

Desde otra perspectiva, uno de los sectores afectados por la imposición de confinamientos ha sido el sector petrolero, el cual ha sufrido la fluctuación constante del precio del petróleo como efecto colateral de las restricciones de movilidad y paralización de las industrias. El Gráfico 1 en la sección de estadísticas ofrece mayor detalle sobre lo mencionado.

El confinamiento de Shenzhen y de Shanghai en 2020 tuvo un alto impacto en la logística del comercio exterior debido a su importante papel dentro de China como ciudades con los puertos marítimos más desarrollados del país asiático (Financial Times, 2020). En 2021, Shanghai representó el 17% del tráfico de contenedores y el 27% de las exportaciones de China (BBC, 2022b).

Por región

En enero y febrero de 2020, con respecto al mismo período en 2019, las exportaciones de China al resto del mundo sufrieron una caída de: -13% en Asia, -14% en África, -19% en Europa, -12% en América Latina, -28% en Norteamérica, -17% en Oceanía, En enero de 2021 con respecto al 2019, las exportaciones de China hacia el resto del mundo también sufrieron caídas, de -24% en Asia, de -21% en África, de -29% en Europa, de -17% en Latinoamérica de -26% en Norteamérica y de -30% en Oceanía En los primeros cuatro meses de 2022, las exportaciones mostraron crecimientos promedio mensuales de 38% para Asia y África, 50% para Europa y Norteamérica, 61% y 67% para Oceanía y Latinoamérica (AGA, 2022). De igual manera, en materia de las importaciones de China, en enero de 2020 con relación a enero de 2019, se registraron caídas de -2% en Asia, -21% en África, -3% en Europa, -4% en Latinoamérica, -8% en Norteamérica, un crecimiento de 4% en Oceanía. En enero de 2021, con respecto a enero de 2019, las importaciones de China registraron una caída de -33% en el resto de Asia, -55% en África, -38% en Europa, -45% en Latinoamérica, -19% en Norteamérica y -42% en Oceanía. (AGA, 2022). En 2022, las importaciones también mostraron crecimientos, en un promedio mensual, las cifras fueron 37% para Asia, 23% para África, 27% para Europa, 37% para Norteamérica y Latinoamérica, 19% para Oceanía (AGA, 2022).

A estos datos en el comercio, se le suma el caso de Ecuador, cuyas exportaciones de camarón recibieron prohibiciones de China en 2019, 2020 (para más detalles de este fenómeno ver el Boletín N°3 de 2021) y posteriormente en marzo de 2022, por tener rastros de COVID-19 (Primicias, 2022).

COMENTARIOS FINALES

A pesar de que la duración de los confinamientos en China pudo parecer corta, las cifras de personas confinadas ascienden a 200 millones de personas, hasta abril de 2022. Esto se traduce a la paralización de la economía, lo cual es altamente costoso; y en economías grandes, como la de China puede significar pérdidas y afectaciones exorbitantes. Tan solo en enero de 2020, China registró un déficit en la balanza comercial de 61 mil millones de USD. Si bien 2021 muestra una recuperación, 2022 es aún incierto.

REFERENCIAS

AGA (2022) http://english.customs.gov.cn
Aljazeera (2020) China expands coronavirus outbreak lockdown to 56 million people. https://cutt.ly/tHq3qVy
BBC (2020) China coronavirus: Lockdown measures rise across Hubei province. https://cutt.ly/tHq3wPt
BBC (2021) Xi'an: Chinese city under lockdown as Covid cases rise. https://cutt.ly/bHq3eNa
BBC (2022a) How Covid-scarred Shanghai will finally exit lockdown. https://cutt.ly/qHq3uBz
BBC (2022b) El enorme atasco en el puerto de Shanghái por el confinamiento y sus consecuencias para América Latina y el mundo. https://cutt.ly/QHq8lpA
Davidson (2022) Millions more Chinese people ordered into lockdown to fight Covid outbreaks. https://cutt.ly/9Hq3i87
DW (2020) China extends lockdown on millions in coronavirus outbreak. https://cutt.ly/8Hq3pn2
Feng (2020a) China Calls It A 'Wartime Mode' COVID-19 Lockdown. And Residents Are Protesting. https://cutt.ly/hHq3aTp
Financial Times (2020) Ports feel coronavirus impact on global trade. https://cutt.ly/MJavEjR
Huifeng (2021) Coronavirus in China: lockdowns extended in three Hebei cities after 90 new cases reported. Link : https://cutt.ly/FHq3sCr
Kawakami (2022) Shenzhen emerges from lockdown as China wavers on 'zero COVID'. https://cutt.ly/EHq3dvX
Kuo (2020) China gets mixed results in its attempt to lift lockdown. https://cutt.ly/AHq3fgD
Liang (2020) Life after lockdown: How China went back to work. Link : https://cutt.ly/fHq3gZ4
Lucey (2022) COVID lockdown day 2 in Yuzhou, Henan province, and day 13 in Xi'an, Shaanxi province, in China. https://cutt.ly/AHq3hNf
Moritsugu (2022) China locks down 3rd city, raising affected to 20 million. https://cutt.ly/WHq3j75
Primicias (2022) Nuevos bloqueos de China para el ingreso de camarón ecuatoriano. https://cutt.ly/pJavIBM
Reuters (2022) China ends 2021 with worst COVID week since taming original epidemic. Link : https://cutt.ly/yHq3Ily
The Washington Post (2020) Hundreds of miles from Hubei, additional 30 million Chinese are in coronavirus lockdown. https://cutt.ly/sHq3zXj
Yeung (2022) 180 million people impacted by China's Covid lockdowns. Here's what you need to know. https://cutt.ly/QHq3vFh
Zhang (2022) In countdown to Covid-19 lockdown, Shenzhen residents stockpile food – and some point finger of blame at Hong Kong. https://cutt.ly/UHq3bVV

EDUCACIÓN DIGITAL EN ASIA

Fuente: Pxhere

Un estudio de la UNICEF (2021), que analiza la alfabetización digital en los sistemas educativos de ASEAN en jóvenes de entre 10 y 24 años, indica que la mayoría de los jóvenes tienen un nivel moderado de alfabetismo digital, pero, individualmente existen amplias diferencias entre países. Asimismo, el estudio indica que el 61% de los encuestados no aprendían habilidades digitales en sus escuelas, con peores resultados en Myanmar y Laos. De igual forma, el estudio de la UNICEF indica que la mayor barrera para alfabetizarse digitalmente es el acceso inadecuado a aparatos tecnológicos. El estudio también afirma que la falta de educación digital es pequeña en niños y niñas de entre 10 y 14 años, pero creciente a medida que sube la edad.

Este estudio también indica los niveles de autopercepción del alfabetismo digital que tienen los jóvenes. El 9% de los jóvenes de las regiones rurales de Asia-Pacífico considera que tiene un nivel muy bajo de alfabetismo digital, mientras que el 27% consideran que su nivel de alfabetismo digital es bajo, asimismo 41% indica que su nivel es medio, mientras que el 16% considera que su nivel de alfabetismo digital es bueno y el 7% indica que su nivel de alfabetismo digital es excelente. En comparación, los jóvenes de las regiones urbanas indican que el 4% de los jóvenes encuestados poseen un nivel muy bajo de alfabetismo digital, mientras que el 17% considera que tiene un nivel bajo. 41% de los jóvenes indica que tiene un nivel medio de alfabetización digital, lo cual no difiere mucho del porcentaje para la misma categoría en los jóvenes de zonas rurales. En los niveles alto y muy alto de autopercepción de alfabetización digital, se ubican el 28% y el 10% de los jóvenes, respectivamente. Asimismo, el estudio indica que el 20% de los encuestados con discapacidad considera que tiene un excelente alfabetismo digital, versus el 8% de los no discapacitados en la misma categoría. El 30% de los encuestados con discapacidad considera que tiene un nivel medio de alfabetismo digital versus el 41% que indican los no discapacitados en la misma categoría.

En esta región, el 61% de los jóvenes encuestados indican que no reciben ningún tipo de enseñanza sobre habilidades digitales en la escuela, mientras que el 39% si lo recibe. Por país, Vietnam, Filipinas y Brunéi van a la cabeza, donde el 75%, 71% y 70% de los jóvenes reciben alfabetización digital en las escuelas. Los peores resultados fueron para Myanmar y Laos, donde apenas 25% y 40% de sus jóvenes reciben educación digital en las escuelas. El Gráfico 2 en la sección de Estadísticas ofrece una tabulación más profunda a nivel por país sobre la autopercepción del nivel de alfabetismo digital.

La consultora Roland Berger (2021) hace énfasis en la importancia que tiene el alfabetismo digital en los indicadores de transformación digital en lospaíses de la región Asia-Pacífico y menciona que el punto crítico de esta región, tanto en infraestructura como en educación digital, se ubica en la mayoría de los países pertenecientes a la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (Brunéi, Camboya, Indonesia, Laos, Malasia, Myanmar, Filipinas, Singapur, Tailandia y Vietnam), ASEAN por sus siglas en inglés, excluyendo a Singapur, quien ostenta el primer lugar a nivel mundial en inclusión digital. Roland Berger (2021) toma el caso de Singapur y destaca el papel de liderazgo que este pequeño país tiene, subrayando que una de las principales razones de este éxito son los esquemas de asistencia financiera para la educación digital.

La educación digital en Asia-Pacífico está respaldada por gobiernos (UNICEF, 2021) instituciones educativas y empresas multinacionales en países de ASEAN (Microsoft, 2017). A través de un análisis de tendencias, características y prácticas prometedoras, la UNESCO (2022) aborda los programas de alfabetización digital a nivel mundial y de los 50 programas nominados destaca la participación de: India, Indonesia, Malasia, Nueva Zelanda, Filipinas y Corea del Sur. Entre estos hay programas de inclusión educativa digital para personas con discapacidades auditivas, librerías digitales para primaria y secundaria, semilleros de educación y aprendizaje digital inclusivo a la distancia, entre otros. Por otro lado, Asia-Pacífico también ha acogido empresas de alta tecnología digital en sus territorios, tanto nativas de la región (por ejemplo: Huawei, Samsung, Kakao y Alibabá) como extranjeras multinacionales (como Microsoft, Google y Facebook). Muchas de estas empresas han participado de forma directa o indirecta en la creación de programas de educación digital desde niveles básicos, hasta niveles mucho más avanzados para incrementar el nivel de educación digital en la región y también estrechar las brechas que existen entre los ciudadanos de la región (Birch, 2021).

Huawei, uno de los varios gigantes tecnológicos que nacieron y residen en la región, ha participado en proyectos de infraestructura tecnológica y educación digital en escuelas y colegios como Connecting School, DigiSchool, Skills on Wheels, DigiTruck. Asimismo, durante los últimos 20 años, la empresa ha invertido en el desarrollo de talentos digitales locales, a través de programas como el de Seeds for the Future, el cual se desarrolla en 15 países de Asia-Pacífico y beneficia a cerca de 5000 estudiantes de 90 universidades. Además, Huawei ha establecido cerca de 259 academias de TICs (Tecnologías de Información y Comunicación) en Asia-Pacífico. Paralelamente la empresa planea invertir 50 millones de dólares hasta 2026 para desarrollar cerca de 500 mil talentos digitales en la región (Yahoo Finance, 2021).

Microsoft, junto con LinkedIn lanzaron iniciativas globales de aprendizaje de tecnologías digitales que beneficiarían a 6 millones de personas en Asia (Birch, 2021). Además, este gigante tecnológico ha lanzado programas de aprendizaje digital como YouthSpark, cuyo objetivo es motivar a los jóvenes a aprender ciencias computacionales. Este gigante de la informática también tiene proyectos en Malasia, con programas de educación digital para jóvenes infractores de la ley y programas en Vietnam, como Enabling Boat, donde jóvenes de pueblos costeros pueden acceder a plataformas de aprendizaje a través de un barco que funciona como clase móvil.

Facebook lanzó el programa We Think Digital el cual, junto con académicos y representantes de ONG's y organizaciones de sociedad civil, abarcan tópicos de alfabetización digital en Singapur, Filipinas, Tailandia, Indonesia, Vietnam y Taiwán (Facebook, 2019).

Google, por otro lado, apoya a iniciativas como por ejemplo Go Digital ASEAN la cual apunta a apoyar comunidades de micro, pequeñas, medianas empresas y su respectiva fuerza laboral dentro áreas rurales y aisladas de ASEAN. El proyecto suma 200 mil beneficiados, 4 mil en Brunéi, 15 mil tanto en Malasia como en Camboya, 20 mil en Indonesia, 8 mil tanto en Laos y Myanmar, 25 mil en Filipinas, 40 mil en Tailandia, 65 mil en Vietnam y 100 en Singapur. De estos beneficiados, el 60% mujeres entre 15-35 años y 53% son trabajadores subempleados, incluyendo jóvenes, minorías étnicas y personas con discapacidades (Asia Foundation, 2020).

REFLEXIONES FINALES

La transformación digital es la herramienta del presente y del futuro inmediato, por lo cual la educación digital podría convertirse en un aspecto inherente de la educación básica de las generaciones actuales y por venir. Cabe mencionar que una educación digital de calidad depende de la infraestructura digital desarrollada, por lo cual, resulta indispensable para los marcos públicos y privados, que los niños, jóvenes y adultos tengan acceso a la educación digital a través de una infraestructura sólida y eficiente, para así permitir la transformación digital y por tanto el crecimiento de las ciudades y países donde habitan.

Asia-Pacífico es la cuna de grandes empresas de la industria tecnológica y digital. Además, cuenta con el respaldo de gigantes internacionales como Google, Microsoft y Facebook en cuanto a la educación digital se refiere. Por lo cual puede ser un faro de guía para que países en Latinoamérica y África tomen la posta para incrementar la educación digital en sus ciudadanos.

REFERENCIAS

ADB (2019) The Digital Revolution in Asia and its macroeconomic effects. Link: https://cutt.ly/RHsthNh

Asia Foundation (2020) Go Digital ASEAN. Link: https://cutt.ly/vHsiCYR

Birch (2021) Big tech helping to bridge the digital divide in Asia. Link: https://cutt.ly/BHstl0O

Dirección regional del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo para Asia y el Pacífico (2021) Accelerating Universal Digital Connectivity. Link: https://cutt.ly/IHstOgJ

Facebook (2021) Introducing We Think Digital: New Digital Literacy Resources to Reach 1 Million People in Asia Pacific by 2020. Link: https://cutt.ly/9HstvEz

Microsoft (2017) Bridging the gap through digital literacy. Link: https://cutt.ly/OJa9s4X

Roland Berger (2021) Bridging the digital divide. Link: https://cutt.ly/7HstTO6

UNESCO (2022) UNESCO International Literacy Prizes 2021: inclusive distance and digital literacy learning; trend analysis of nominated applications. Link: https://cutt.ly/CHstQTt

UNICEF (2021) Digital Literacy in Education Systems Across ASEAN. Link: https://cutt.ly/yHstEM2

Yahoo Finance (2021) Asia Pacific communities commit to closing the gap in digital education. Link: https://cutt.ly/KHstnAe

GASTRONOMÍA EN COREA DEL SUR Y SU TRADICIÓN DEL KIMCHI

Fuente:Pxhere

La gastronomía de Corea del Sur ha evolucionado con el tiempo debido a cambios culturales, pero ha logrado mantener la identidad nacional (Kim, 2018). En paralelo, la gastronomía coreana ha ganado terreno con su presencia alrededor del mundo tanto en recetas tradicionales y populares, como en productos de consumo masivo, gracias al boom cultural creado por la producción audiovisual (K-dramas) y musical (K-Pop) de Corea del Sur (He-rim, 2021). Chung et. al (2016) añade que la comida coreana se ha convertido en un producto cultural y que ha cautivado al público mundial, ofreciéndole un excelente futuro de crecimiento. Un poco más del K-pop, en el Boletín N°4 de 2021, disponible aquí: http://www.ceap.espol.edu.ec/sites/ceap.espol.edu.ec/files/Boletin%20CEAP%20Octubre-Diciembre.pdf

El pueblo coreano considera que los alimentos y la medicina tienen la misma función y que, tanto la salud como la enfermedad, dependen de los alimentos que consumen, y la forma de consumirlos. Incluso, platillos como el kimchi tienen nutrientes fisiológicos, fitoquímicos y probióticos que lo convierten en un alimento saludable.

Park et al. (2017) indica que este platillo posee beneficios antioxidantes, antienvejecimiento, anti-mutagénicos, anticancerígenos, anti obesidad y demás beneficios para la salud. Asimismo, indican que el kimchi exhibe efectos estimulantes en el sistema inmune.

Por otro lado, gracias a la creciente popularidad de la gastronomía coreana a nivel mundial, platillos como el kimchi se han convertido en representantes de esta nación (Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo de Corea del Sur, 2021).

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE LA GASTRONOMÍA COREANA

Kim et. al (2016) menciona que, debido a su geografía (70% del territorio cubierto de montañas y rodeado en tres lados por océanos) Corea ha desarrollado una gastronomía basada en granos, productos de mar y ríos y vegetales de tierra, como: lechugas, pimientos, espinacas o repollos y vegetales de mar, como: algas, laver y quelpo. Debido a esto y junto a combinaciones de proteínas cocidas de forma sencilla, la comida coreana es una de las más saludables del mundo (SBS, 2021).

Una característica importante de la gastronomía coreana es la práctica de fermentar los alimentos (Organización de Turismo de Corea del Sur, 2022), esta práctica fue utilizada inicialmente como método para conservar los alimentos, sobre todo durante los despiadados inviernos en Corea, pero con el tiempo se convirtió en una práctica tradicional (Kim et al., 2016). La gastronomía coreana también cuenta con la característica particular de utilizar especias picantes en la comida, sobre todo el uso del uso de ají. Un detalle relevante a mencionar, es que, en la costumbre coreana, se sirven todos los platos a la vez, por lo cual es regular ver mesas con muchos platos llenos de comida.

EL KIMCHI

El kimchi (Foto 1) es un platillo picante en la mayoría de sus presentaciones, preparado a base de vegetales fermentados, generalmente repollo o rábanos, los cuales, junto a otras combinaciones de hortalizas, plantas, especias, carnes y mariscos, construyen más de 100 variaciones de este famoso plato (Organización de Turismo de Corea, 2022).

Foto 1.- Kimchi

Fuente: Pxhere

De acuerdo con el paper de Jang et al. (2015) el kimchi es un plato original de Corea, desarrollado por los ancestros coreanos quienes han pasado la receta generación tras generación durante miles de años. Generalmente, se cree que el kimchi como se lo conoce en la actualidad se generó, a partir de la introducción del ají por parte de Japón en el siglo XVII (Chon, 2002). No obstante, Kwon et al. (2014) y Jang et al. (2015) indican que el kimchi data de mucho antes y mencionan registros históricos que hacen referencia al consumo de kimchi en años cercanos al 500.a.C.

El kimchi nace como uno de los métodos de fermentación para la conservación de alimentos durante los inviernos en la región. Con el tiempo, se fue popularizando tanto que se volvió un platillo infaltable en todas las comidas coreanas (BBC, 2020).

El kimchi puede ser preparado durante primavera, otoño y verano, utilizando diferentes variedades de repollos, rábanos y otros vegetales disponibles según la estación en la que se encuentren (Kim et al., 2016). Antes de que empiece el invierno, en noviembre, previo a la caída de la nieve, inicia el kimjang o temporada de kimchi. En el kimjang, nace una práctica tradicional de preparación de kimchi, en la cual pueblos enteros se reunían para hacer kimchi de hogar en hogar para cada familia. El kimchi preparado era almacenado en vasijas de barro enterradas en el suelo, lo cual conservaría el preparado y ayudaría a las familias a alimentarse durante el invierno hasta la primavera, cuando los vegetales frescos estén disponibles (Sang-Hun, 2020).

El kimjang es un evento donde se estrechan los lazos familiares y de amistad entre las personas que participan en él. Este aspecto comunal, establece al kimchi como un elemento mucho más importante que un platillo típico y lo convierte en un faro de cultura e identidad para los coreanos a través de generaciones (Sun-young, 2019). Según la UNESCO (2012), la tradición del kimjang es una forma de fortalecer la cooperación familiar, la cohesión social y una vía para vivir en armonía con la naturaleza. Asimismo, la UNESCO (2012) menciona que es común la costumbre de intercambiar conservas de kimchi entre familias, para compartir nuevas técnicas e ideas sobre su elaboración.

La receta del kimchi se ha transmitido como legado familiar, generalmente de suegras a nueras (UNESCO, 2012), pero actualmente la tradición del kimjang como práctica colectiva ha decrecido entre los coreanos -sobre todo los urbanos-, tanto así que cerca del 40% de los hogares coreanos no han hecho kimchi ni conocen recetas y las han reemplazado por kimchi de origen industrial. Iniciativas públicas como festivales o talleres de preparación de kimchi tanto en pequeñas ciudades como en el museo del kimchi han apuntado a mantener en pie la identidad cultural que este evento significa (Sang-Hun, 2020; Museum Kimchikan, 2022).

Entre las variaciones de recetas de kimchi, las más populares son: baechu kimchi (Foto 2), la versión más común, hecho con repollos salados y enjuagados, bañados con una mezcla de semillas de pimienta roja, ajo, cebolla, jengibre y cebollines; baek kimchi, una versión sin picante, hecho con el mismo proceso que el baechu kimchi; kkakdugi, hecho con un repollo coreano (mu) o con el rábano daikon cortado en cubos; oi sobagi, hecho con pepinos rellenos de vegetales, repollo fermentado en salmuera hecha con los jugos de ajo, cebolla, jengibre, ají; nabak kimchi, una especie de sopa hecha con rábanos en cuadritos y rodajas de zanahoria y cebollines; dongchimi, una especie de kimchi con mucho contenido líquido, hecho especialmente en invierno con rábanos redondos salados y combinados con agua, pimienta, ajo, jengibre y pera coreana; gat kimchi, hecho con hojas y tallos de mostaza verde coreana; bossam kimchi hecha de repollo, frutas, mariscos, hongos, verduras, envueltas en hojas de repollo, es el kimchi que más ingredientes contiene (Organización de Turismo de Corea, 2022).

Foto 2.- Baechu kimchi

Fuente: Pxhere

Recuadro 1.- Festival del kimchi en Seúl
Llevado a cabo por primera vez en 2014, el Festival del Kimchi en Seúl es un evento de tres días, auspiciado por el Gobierno Metropolitano de Seúl, que busca conectar las tradiciones coreanas con la vida moderna a través de la cultura del kimjang. El Festival del Kimchi en Seúl ofrece una serie de pequeños eventos y actividades relativas a la preparación del kimchi que ofrecen la oportunidad de experimentar y compartir la cultura coreana de una manera directa y armónica, sobre todo orientada hacia turistas extranjeros que buscan conocer tradiciones de Corea del Sur.
En el evento principal, el Kimchi-sharing, participan cerca de 3 mil personas en la preparación de kimchi, que luego es donado a cerca de 20 mil familias de escasos recursos. Este evento también alberga exhibiciones sobre la historia y el valor cultural de este platillo.

Fuente:
Organización de Turismo de Corea (https://cutt.ly/EJq7Sxt)
Gobierno Metropolitano de Seúl (https://cutt.ly/JJq7Fex)

Actualmente, el kimchi ha ganado espacio a nivel mundial como un plato representativo de Corea y ha sido calificado como un alimento saludable por sus propiedades nutricionales (Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo de Corea del Sur, 2021). Más del 90% de los coreanos comen kimchi al menos una vez al día, con cerca del 60% teniéndolo presente en desayuno, almuerzo y merienda (DW, 2020)

Incluso, su influencia cultural es tal, que tienen su propio instituto de investigación (World Institute of Kimchi), un museo (Museum Kimchikan), festivales de kimchi auspiciados por el gobierno (Recuadro 1) y Corea del Sur es el único país que tiene neveras especiales para kimchi (KBS, 2014). De igual manera, el kimchi ha sido enviado al espacio de la mano de la astronauta Ko San en 2008 (Hun, 2008).

En 2013, el kimchi fue denominado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO para Corea del Sur y, en 2015 para Corea del Norte (BBC, 2015).

LA CONTROVERSIA DEL KIMCHI

Recientemente, Corea del Sur y China se enfrascaron en una controversia acerca del kimchi, sobre quién ostenta el título de origen de este famosísimo plato. La discusión nace de un artículo periodístico chino acerca de la publicación de nuevas regulaciones de la Organización Internacional de Estandarización (International, Organization for Standardization, ISO) sobre regulaciones para el pao cai un platillo de vegetales encurtidos fermentados de origen chino, afirmando que estas afectarían a la industria del kimchi. A lo cual hubo respuesta por parte de cibernautas y autoridades surcoreanas, afirmando que el kimchi y el pao cai no son iguales, y que el plato coreano es parte de una identidad cultural de Corea del Sur (DW, 2020).

Para conocer más de otros elementos comprendidos en la gastronomía coreana, te invitamos al siguiente link:
https://cutt.ly/GHb7Mut

REFLEXIONES FINALES

Al igual que el k-pop y los k-dramas, la gastronomía coreana está acumulando popularidad alrededor del mundo. El kimchi se ha convertido en un abanderado de la representación cultural que Corea del Sur ha ido construyendo a través de los siglos. El kimchi trasciende la gastronomía y añade un valor agregado a través de una de las más profundas tradiciones de los coreanos, demostrando su gran apreciación por la amistad, la familia y la comunidad, elevando el kimchi a un nivel mucho más alto que un simple platillo típico.

REFERENCIAS

BBC (2015) North Korean kimchi put forward for Unesco award. Link: https://cutt.ly/eHxket7
BBC (2020) How kimchi rekindled a decades-long feud. Link: https://cutt.ly/KHbzj7R
Chin (2009) The Art of Kimchi. Link: https://cutt.ly/2HxkeI3
DW (2020) Kimchi: Koreans angry over attempted Chinese takeover. Link: https://cutt.ly/FHb7jpT
He-rim (2021) How Korean food is rising to capture the world's palate. Link: https://cutt.ly/ZHxj7M8
Hun (2008) Kimchi goes to space, along with first Korean astronaut. Link: https://cutt.ly/9Hxkrgb
Jang et. al (2015) Discussion on the origin of kimchi, representative of Korean unique fermented vegetables. Link: https://cutt.ly/hHbzzsZ
KBS (2014) Gimjang, la tradición de preparar kimchi para el invierno. Link: https://cutt.ly/THb7d8V
Kim (2018) Korean food: 40 best dishes we can't live without. Link: https://cutt.ly/zHxj4h1
Kim et. al (2016) Korean diet: Characteristics and historical background. Link: https://cutt.ly/KHxj5zh
Kwon et. al (2014) History of Korean gochu, gochujang, and kimchi, Link: https://cutt.ly/kHbzvJE
Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo de Corea del Sur (2021) Korean Life: Food. Link: https://cutt.ly/9Hxj8os
Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo de Corea del Sur (2021) Korean Life: Food. Link: https://cutt.ly/9Hxj8os
Museum Kimchikan (2022) Exhibition, Experiences and Reservation. Link: https://cutt.ly/6Hb7rQ9
Noh et al. (2016) Safety of kimchi. Link: https://cutt.ly/JHbQCcw
Organización de Turismo de Corea (2022) Alimentos. Link: https://cutt.ly/lHxkysh
Park et al. (2017) Chapter 20: Kimchi and Its Health Benefits. Link: https://cutt.ly/zHbQUzE
Park y Kwon et. al (2018) Korean Functional Foods: Composition, Processing and Health Benefits. Link: https://cutt.ly/2Hxkwsm
Sang-Hun (2022) Kimchi-making at home was going out of style. Rural towns to the rescue. Link: https://cutt.ly/rHb7pSA
SBS (2021) About Korean Food. Link: https://cutt.ly/XHxj7yD
Sun-young (2019) Kimchi season. Link: https://cutt.ly/xHb7aBY
UNESCO (2012) La preparación tradicional del "kimchi" en la República Popular Democrática de Corea. Link: https://cutt.ly/eJq36FO

Publicaciones Recomendadas

Maliszewska & van der Mensbrugghe (2019) The Belt and Road Initiative: Economic, Poverty and Environmental Impacts.
https://cutt.ly/FKiIxIm

Mahmood, Shabab & Shahbaz (2021) The relevance of economic freedom for energy, environment, and economic growth in Asia-Pacific region.
https://cutt.ly/FKiIbjI

McIlgorm, Raubenheimer, McIlgorm & Nichols (2022) The cost of marine litter damage to the global marine economy: Insights from the Asia-Pacific into prevention and the cost of inaction.
https://cutt.ly/NKiIm0x

CNN Chile (2022) Las claves del triunfo de Ferdinand Marcos en las elecciones presidenciales de Filipinas.
https://cutt.ly/lKiIWNJ

Alarabiya news (2022) Chinese loans to Africa could spark crisis, warns Germany.
https://cutt.ly/PKiIKVd

¡Dashboards del CEAP!

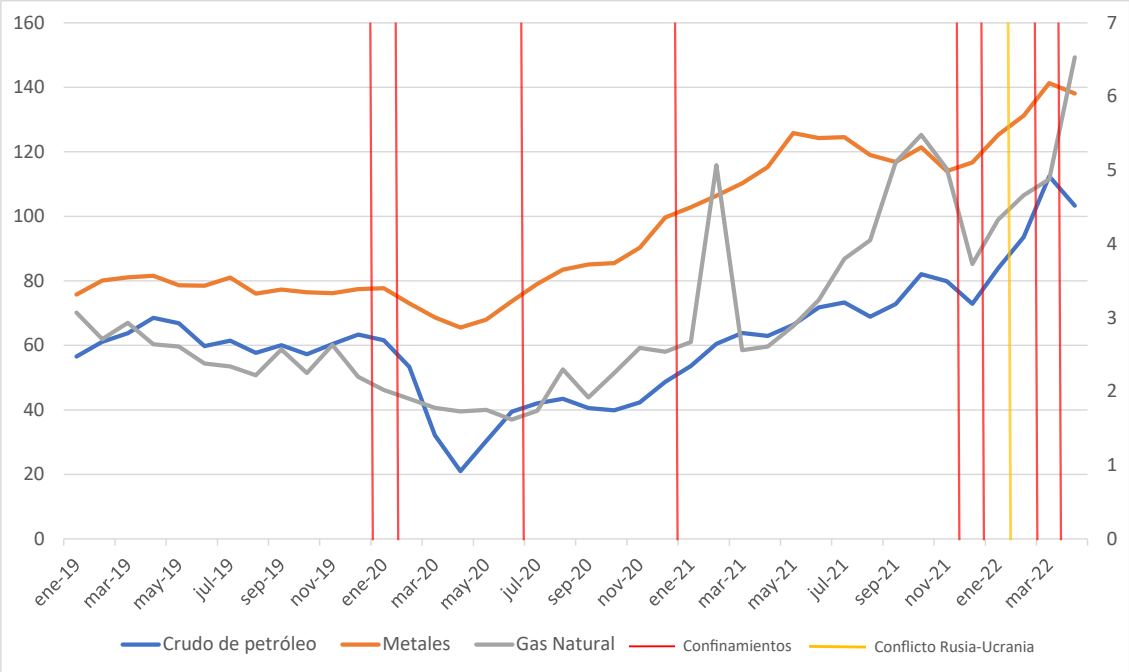
El Centro de Estudios Asia-Pacífico ofrece al público los dashboards CEAP, representaciones visuales de datos sobre temas relevantes y pertinentes a la región Asia-Pacífico, Latinoamérica y el Caribe ¡y mucho más!

Temas como: Políticas Agrícolas en Asia y Latinoamérica y el Caribe, Competitividad Asia y Perfiles Macroeconómicos.

Puedes encontrarlos aquí:

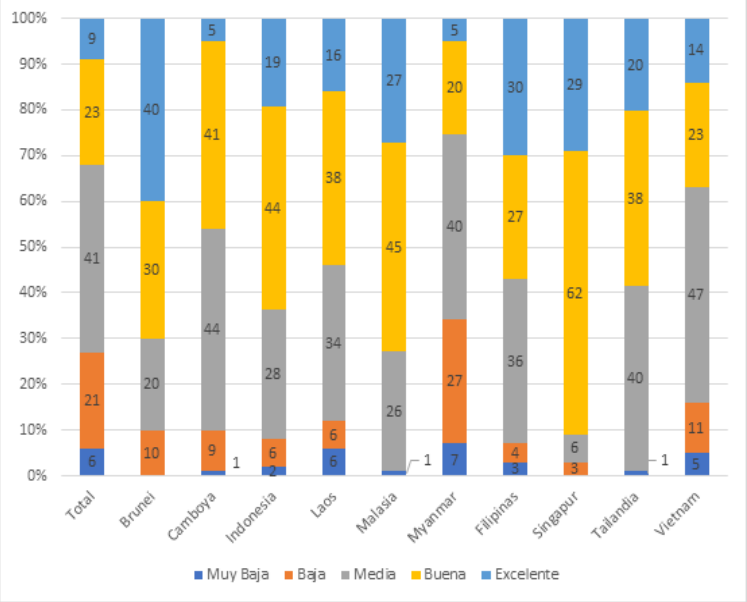
Políticas Agrícolas en Latinoamérica y el Caribe:
http://www.ceap.espol.edu.ec/es/content/agripol-latam
Políticas Agrícolas en Asia:
http://www.ceap.espol.edu.ec/es/dashboards/polagrico-las

Gráfico 1.- Fluctuación de los precios del petróleo, metales y gas natural, 2019-2022 (en USD)



Fuente: Elaborado por el CEAP con datos de Indexmundi. Obtenido de: https://www.indexmundi.com
Notas: Los confinamientos de China no solamente tuvieron impacto en el desarrollo del comercio a nivel mundial, sino también afectaron a los precios mundiales de algunos commodities, como petróleo, metales y gas natural.
Confinamientos:
Enero 2020: Wuhan, Huanggang, Ezhou, Xiaogan, Huangshi, Yichan, Jingmen, Xianning y otras ciudades de la Provincia de Hubei (60 millones de personas afectadas).
Febrero 2020: Wenzhou y demás ciudades de la provincia de Zhejian (30 millones de personas afectadas).
Julio 2020: Urumqui y otras ciudades de la provincia de Xinjian (22 millones de personas afectadas).
Enero 2021: Shijiazhuang, Nangong y otras ciudades de la provincia de Hebei (22 millones de personas afectadas).
Diciembre 2021: Xi'an y otras ciudades de la provincia de Shaanxi (13 millones de personas afectadas).
Enero 2022: Yuzhou, Anyang y otras partes de la provincia de Henan (6.5 millones de personas confinadas).
Marzo 2022: Shenzhen (17 millones de personas afectadas). Shanghai (25 millones de personas afectadas).
Conflictos bélicos: Febrero 2022: Rusia-Ucrania

Gráfico 2.- Autopercepción del Nivel de alfabetismo digital por país ¿Cómo calificarías tu propio alfabetismo digital?



Fuente: Elaborado por el CEAP con datos de la UNICEF (2021).
Nota: Tamaño de la muestra
equivalente a 8585 personas entre 10 y 24 años.
Obtenido de: https://cutt.ly/dKQYlaX

Cuadro 1.- Programas de Alfabetización en Asia-Pacífico nominados por la UNESCO para los premios de Alfabetización 2021: Aprendizaje inclusivo a distancia y alfabetización digital

País	Programa	Descripción
India	Enabling education of persons with disabilities through technology enabled inclusive learning material, with specific focus on Indian Sign language(ISL) based content	Proyecto de educación inclusiva para personas con discapacidades auditivas a través de la tecnología
India	TERRE Olympiad	Plataforma de aprendizaje para mejorar la conciencia ambiental
Indonesia	MilleaLAB	Plataforma -todo en uno- que ayuda a crear contenido educativo basado en realidad virtual
Indonesia	KIPIN	Equipar escuelas y colegios con bibliotecas digitales
Malasia	Sekolah Rimba	Proyecto de educación en comunidades alejadas
Malasia	Education Reimagined	Semillero escalable de aprendizaje inclusivo a distancia y alfabetización digital
Nueva Zelanda	LiDA	Grupo multidisciplinario de investigación que explora el aprendizaje de niños y jóvenes, el uso de la tecnología y la socialización
Filipinas	KCTINN-Reading	Programa de capacitación sobre la utilización de herramientas digitales para educadores
Corea del Sur	Defectin to Literacy	Programa de educación para desertores norcoreanos

Fuente: Elaborado por el CEAP con datos de la UNESCO.
Notas: Los programas enlistados pertenecen a Asia-Pacífico, de una lista de 50 programas nominados.
Obtenido de: https://cutt.ly/FKQYhpn

FERIAS RECOMENDADAS

Gwn | Gebyar Wisata Nusantara
01-03 de julio 2022. Yakarta, Indonesia
Evento de promoción turística donde se presentan varios destinos de aventura natural y turismo submarino en toda indonesia, incluyendo actividades al aire libre, comunidades y compartir experiencias con expertos turísticos de aventura.
Más información:
http://gebyarwisatanusantara.com

International Conference & Exhibition Of The Modernization Of Chinese Medicine
Agosto 2022. Hong Kong, China
Exposición y conferencia internacional sobre la modernización de la medicina y los productos sanitarios chinos. El evento está orientado hacia la industria de cuidado de niños pequeños, ancianos o discapacitados, a la industria de tecnología médica.
Más información:
https://event.hktdc.com/fair/icmcm-en/International-Conference-of-the-Modernization-of-Chinese-Medicine-and-Health-Products/

Taiwan Agriculture Week
01-03 de septiembre. Taipei, Taiwán.
Exposición agrícola internacional de Taiwán, con énfasis en las frutas, verduras y flores de Taiwán. El evento está dirigido hacia los miembros de la industria agrícola, de maquinaria agrícola, arboricultura, horticultura e industria agroalimentaria.
Más información:
http://www.taiwanagriweek.com

Biofach India
01-03 de septiembre. Noida, India
Feria de comercio líder en la industria de productos orgánicos en India. El evento establece una plataforma de comercio, networking, educación y actividades culturales que abarcan todo el espectro de productos orgánicos, desde producción hasta el consumo.
Más información:
https://www.biofach-india.com

Próximamente

Indonesia Smart Building Smart City Week
05-07 de octubre 2022
Yakarta, Indonesia
https://iismex.com

BISFE - Busan International Seafood & Fisheries Expo
02-05 de noviembre 2022
Busan, Corea del Sur
https://www.bisfe.com:456/eng/

World Renewable Energy Congress & Exhibition
04-09 de diciembre 2022
Perth, Australia
https://www.wrenuk.co.uk

RESUMEN DE ACTIVIDADES CEAP

Sembrando Ideas

El día 15 de junio se llevó a cabo el evento Sembrando Ideas organizada por el Decanato de Investigación de ESPOL. Este evento se orientó hacia el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) #5: Igualdad de Género

Sara Wong Ph.D, directora del CEAP, expuso acerca de los Impactos del salario mínimo en salarios y horas trabajadas de trabajadores de bajos ingresos en Ecuador.

Link del video:
https://youtu.be/_R_I3ZTsG9g

Panel Estudiantil CEAP

El día miércoles 29 de junio se celebró el webinar "Vida estudiantil en Japón: Desde la perspectiva de un becario" de la mano de Andrés Burgos, alumni ESPOL y ganador de una beca MEXT del gobierno japonés, para estudios de posgrado.

Andrés comentó acerca de su experiencia antes durante y después del proceso de aplicación a la beca. Además, explicó la beca y sus requisitos y expuso acerca de detalles culturales que le llamaron la atención una vez estando en Japón.
Link del video:
https://fb.watch/dY4_73gJkD/

Convocatorias de programas internacionales

Capacitación Especializada en Temas Emergentes en la OMC y Comercio Internacional, India.

Convocatoria de naturaleza presencial, en idioma inglés, dirigida a ciudadanos ecuatorianos funcionarios gubernamentales de nivel medio/superior que trabajen en los Ministerios de Comercio o sectores de comercio en países en desarrollo o menos adelantados, con interés y conocimientos específicos en las áreas relacionadas al curso.
Disponible hasta 16 de agosto de 2022.

Más información:
https://siau.senescyt.gob.ec/2022/04/29/specialised-training-on-emerging-issues-in-wto-and-international-trade/

Concurso Interdisciplinario de Ensayos y Monografías sobre el 60 aniversario de relaciones diplomáticas entre Corea del Sur y Ecuador 2022.

La Embajada de la República de Corea, la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) y la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (SENESCYT), convocan a estudiantes, docentes e investigadores ecuatorianos a participar en el "Concurso Interdisciplinario de Ensayos y Monografías sobre el 60 Aniversario de Relaciones Diplomáticas entre Corea y Ecuador 2022". El objetivo de este evento es motivar la investigación de estudiantes e investigadores interesados en abordar la temática de la relación bilateral entre Corea y Ecuador en los últimos 60 años.
Disponible hasta el 31 de agosto de 2022

Más información: https://overseas.mofa.go.kr/ec-es/brd/m_6343/view.do?seq=759343

MANAGE Internship Program 2022, India.

Convocatoria de naturaleza presencial, en idioma inglés, dirigida a ciudadanos ecuatorianos con formación doctoral o de posgrado en áreas relacionadas a la temática del programa, e interesados en integrar el conocimiento y la teoría de la gestión de extensión agrícola con la aplicación práctica y el desarrollo de habilidades en un entorno profesional.
Disponible todo el año 2022.

Más información:
https://siau.senescyt.gob.ec/2022/03/08/manage-intership-program-2022/

Sexto Seminario Internacional 2023 "América Latina y el Caribe y China: condiciones y retos en el siglo XXI

El evento está dirigido a investigadores, académicos, representantes de instituciones internacionales, empresas, Organizaciones No Gubernamentales, funcionarios públicos, egresados, estudiantes de posgrado, universitarios y público en general.

El evento se llevará a cabo el 29, 30 y 31 de mayo de 2023. La convocatoria está abierta hasta el 23 de enero de 2023.

Más información :
https://www.redalc-china.org/v21/es-es/index.php?option=com_content&view=article&id=79

Personajes

Fuente:Wikimedia Commons

Amartya Sen

Amartya Kunar Sen es un economista de origen bengalí, nacido en 1933. En 1959 obtuvo su licenciatura, mientras que en 1959 obtuvo su doctorado en Trinity College de Cambridge. Ha sido profesor en la Universidad de Calcuta, Universidad de Delhi, Oxford, London School of Economics y Harvard. Sen ha desempeñado cargos institucionales como presidente de Asociaciones Económicas en la Asociación de Estudios del Desarrollo, de la Sociedad Econométrica y de la Comisión de Mancomunidad en Respeto y Entendimiento. Su obra más reconocida es Pobreza y hambruna: Un ensayo sobre el derecho y la privación (1981) y su campo de investigación ha tenido gran impacto en el análisis de factores sociales en la economía y en la construcción del Índice de Desarrollo Humano (IDH). En 1998 recibió el Premio del Banco de Suecia en Ciencias Económicas en Memoria de Alfred Nobel.
Fuente: Programa Nacional Amartya Sen de la Universidad de Buenos Aires.

Fuente:Wikimedia Commons

Megawati Sukarnoputri

Nacida en Yogyakarta, Indonesia en el año 1947. Dyah Permata Megawati Styawati Sukarnoputri fue la quinta presidente de Indonesia, cuyo período comprendió entre 2001 y 2004. Hasta la actualidad, es la única mujer en haber ocupado el cargo de jefa de estado del archipiélago. Si bien es hija de quien fue el primer presidente de Indonesia, no inició su carrera política hasta 1987. En 1999 ocupó el cargo de vicepresidenta de la República de Indonesia en el gobierno de Abdurrahman Wahid. En 2001, por dimisión del presidente Wahid, Sukarnoputri asumió el cargo de la presidencia y lo mantuvo hasta 2004.
Como presidenta Sukarnoputri enfrentó serios problemas económicos, movimientos separatistas, ataques terroristas y corrupción dentro de su gobierno. En 2009 Sukarnoputri se lanzó como candidata a presidente, pero fue derrotada.
Fuente: Barcelona Centre for International Affairs, Britannica

Centro de Estudios Asia-Pacífico (CEAP)

Directora Ejecutiva: Sara A. 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 contenidos: Mathias Haas
Redacción y diagramación: Equipo CEAP
Comentarios o sugerencias a: ceap@espol.edu.ec

ceapecuador
ceap_espol