



UNIVERSIDAD
EAFIT[®]



REVISTA DIGITAL

MUNDO ASIA PACÍFICO

MAP

CENTRO DE ESTUDIOS ASIA PACÍFICO
UNIVERSIDAD EAFIT

Vol.4 | Número 7 | Julio - Diciembre 2015 | ISSN 2344-8172W

ACTUALIDAD EN ASIA

Actualidad en Asia



Shutterstock.com

SABORES DE ASIA

JAPÓN: INFLUENCIA CULINARIA Y ETIQUETA DE NEGOCIOS

Japan: Culinary influence and business etiquette



Juanita Sánchez Restrepo

Universidad EAFIT

jsanch55@eafit.edu.co

Abstract

This article aims to show how Japan, a country with rooted gastronomic and cultural traditions, has developed through the years a culinary influence all around the world; and how it has been adapted to the countries where it arrives. At the same time, it is intended to show how the etiquette works in the table, especially while negotiating with Japanese citizens.

Key words

Japanese gastronomy, etiquette, culture, traditions Japan, business

Resumen

En este artículo se pretende mostrar como Japón, un país de arraigadas tradiciones tanto gastronómicas como culturales, ha desarrollado a través de los años una influencia culinaria alrededor del mundo, y cómo estos se han modificado dependiendo de la cultura a la que quieren llegar. A su vez, se expone cómo es la etiqueta en la mesa, especialmente en el momento de hacer negocios con los ciudadanos del país japonés.

Palabras clave

Gastronomía japonesa, etiqueta, cultura, tradición, Japón negocios.

Introducción:

En el extremo del Oriente Asiático en el océano Pacífico entre China, Rusia y Corea, se encuentra ubicado Japón, país conformado por más de 6.000 islas y alrededor de 127 millones de personas (Embajada del Japón en Colombia, 2012).

El país nipón, cuenta con tradiciones culturales únicas que lo han llevado a desarrollarse rápidamente tanto económica como culturalmente. Trommsdorff (Citado por Brokhoff et al., 2012) considera que una de las razones por las cuales Japón ha sido tan exitoso es por su tradicional "Ética Samurái" en donde se promueve el trabajo duro, el sacrificio personal y la obediencia. Esta ética tipifica lo que puede ser referido como el colectivismo, en donde el éxito grupal y la obediencia a la autoridad jerárquica se colocan por encima de las necesidades del individuo.

En la gastronomía, Japón se ha caracterizado por usar tres ingredientes básicos en sus platos: arroz, verduras y algún pescado. La presentación de estos ingredientes se ha realizado de forma sofisticada desde principios del siglo XVII y se mantuvo de esta manera hasta la segunda parte del siglo pasado, momento en donde Japón comenzó a abrir más sus fronteras al mundo e introdujo platos más occidentales (Ministerio de relaciones de Japón, s.f). A pesar de esta "occidentalización", Japón cuenta aún con una gastronomía tradicional, factor que ayuda al país a conservar su distintivo cultural e incita a foráneos a conocer un poco más de estas tradiciones gastronómicas. De esta manera, platos como el sushi, el okonomiyaki y el yakisoba se popularizan no solo en Japón, sino que en el resto del mundo.

Tradiciones en Japón

Los nativos del país Nipón, tienen prácticas tradicionales, se caracterizan por sus costumbres ceremoniales y por ser muy educados con las demás personas. Valoran mucho las buenas conductas de las personas con las que se relacionan, por lo cual se debe tener en cuenta la preparación tanto particular como la profesional (Portafolio.co, s.f).

Según Brokhoff, et al (2012) en Japón el trabajo en equipo es primordial, ellos creen que un trabajo no está bien hecho si éste no se realizó en equipo. Para ellos es más importante la pluralidad que la individualidad; razón por la cual es común que las decisiones se tomen en conjunto.

Las introducciones personales son muy importantes. Estas deben hacerse con respeto y humildad. El saludo occidental es aceptado pero éste puede pasar a un segundo plano para realizar el saludo tradicional japonés. El cual se debe ejecutar con una ligera inclinación de cabeza, la cual debe ser mayor entre más avanzada sea la edad de la persona o su nivel de importancia. El realizar su saludo tradicional es apreciado enormemente por los japoneses, pues los ellos son poco dados al contacto físico (Brokhoff, et al, 2012).

Gastronomía Japonesa

En Japón cuando hablan de comida, ellos lo refieren como *Gohan*. El significado de esta palabra japonesa hace referencia al arroz que está hecho al vapor, debido a la importancia que tiene el mismo en sus platos, se convirtió en un significado tradicional para la comida en general (Embajada del Japón en Venezuela, 2012).

De acuerdo a Food by Country (s.f), algunas de las áreas montañosas de Japón han sido útiles para que los agricultores puedan cultivar arroz y otros productos. Alrededor de la mitad de la tierra cultivable de Japón está dedicada al cultivo de este grano. A su vez, el país asiático captura alrededor del 8% del pescado del mundo además de ser grandes consumidores del mismo. Cada persona en Japón se come más de 150 libras de pescado al año, equivalente a alrededor de tres libras de pescado por semana (Food by Country, n.f).

Según Euromonitor Internacional (2014), una de las características más importantes de la gastronomía tradicional japonesa es la relevancia que se le da a los ingredientes frescos, los cuales a menudo son servidos crudos. También se destaca la sutilidad de sus sabores, pues evitan el uso excesivo de especias, y al momento de cocinar sus ingredientes son a menudo sazonados con el mínimo de salsas o partes adicionales.

En países distintos a los orientales -como Japón, China, Corea- el pescado crudo es algo que probablemente no sea tan común ni provocativo. Por ejemplo, en ciudades principales del mundo como Nueva York, Londres o París, es más probable encontrarse restaurantes de comida rápida tales como McDonald's o Burger King que restaurantes de comida japonesa, a pesar de que estos restaurantes han alcanzado una mayor fuerza en los últimos años especialmente por la globalización acelerada que hemos desarrollado en esta primera parte de éste siglo (Bestor, 2000).

Con las nuevas tendencias de alimentación "*fitness*", existe una amplia posibilidad para que la comida japonesa se introduzca en el mundo occidental. Esto debido, como se mencionó anteriormente, a la importancia que se le da a los ingredientes frescos y con pocos aderezos. Según Sánchez Fernández (s.f), en los últimos años, los hábitos alimentarios de la sociedad han variado significativamente. Las personas no tienen el hábito de "comer por comer" y, a pesar de que actualmente las malas costumbres de la comida rápida siguen vigentes, éstas se están viendo reducidas gracias a los nuevos hábitos y a la creciente preocupación general por saber seleccionar qué nos estamos llevando a la boca.

Claros ejemplos de alimentos que pueden ser considerados *fitness* provenientes de Japón son el sushi y el sashimi, los cuales han crecido significativamente en importancia y se han logrado posicionar en el mercado occidental de manera exitosa, debido a su delicioso sabor y al tipo de ingredientes que contienen, los cuales son considerados saludables y van acorde con el concepto de "*fitness*".



Sushi

“Desde lo más exótico, una especialidad étnica más o menos desagradable, luego pasa a ser una de las gastronomías más raras y finas, el sushi se ha convertido no solamente atractivo, sino popular en el mundo” (Bestor, 2000).

Posiblemente el plato japonés más famoso en el mundo es el sushi. Éste plato tan popular se puede encontrar listo para comer en el supermercado, en restaurantes, e incluso se puede cocinar en las casas. Según Galleguillos (2011), la composición del sushi es de la siguiente manera: un poco de arroz sazonado, vinagre y otros aderezos, los cuales usualmente van acompañados de pescado crudo o cocinado, cortada en capas finas y de manera elegante.

El sushi es adaptable a las tradiciones alimenticias de cada país, es decir que dependiendo de la ubicación del país en el que esté o de su cultura, se puede tener algunos cambios entre sus aderezos y sus ingredientes. En Colombia por ejemplo, existen varios tipos de sushi algunos con sabores más sencillos bastante similares a los tradicionales en Japón y otros con sabores más típicos del país como los son el maíz desgranado o aderezos como el queso crema, entre otros.

Otro factor importante a saber, es que al momento de comer sushi, este puede ser consumido o con los palillos o con los dedos, pues debe comerse en un solo bocado. Además, el sushi nunca debe partirse en partes o en la mitad, si se hace, se podría destruir la belleza de la forma del sushi y se puede ofender al cocinero que lo creó (Guidonet & Gómez Pradas, 2007).

Sashimi

El Sashimi a diferencia del Sushi que puede ser servido crudo o cocido, es una carne (normalmente pescado) como el salmón o el atún, que es partida en pedazos muy delgados y habitualmente servidos sin arroz (Diffen, s.f). De acuerdo con Diffen (s.f), existen otros ingredientes comunes en el sashimi como el besugo, caballa, jurel, al igual que algunos crustáceos y moluscos, como el calamar o el pulpo, camarones, vieiras y almejas. También se pueden encontrar huevos de salmón y erizos de mar. Existe además Sashimi de carnes rojas crudas, como el de la carne de caballo, pero debido al riesgo de la transmisión de enfermedades por medio de las carnes rojas, su consumo ha disminuido notablemente.

Solo los pescados que tienen una alta calidad, se han logrado posicionar con un buen precio en el mercado del sashimi. La calidad del pescado está determinada por varios factores, tanto biológicos y no biológicos. Entre los factores biológicos, están la especie, la edad, el tamaño, el grado de madurez sexual, y la presencia de parásitos o enfermedades. El atún, es el tipo de pescado que tiene el más alto contenido de grasa, y por ende tiene los mejores precios en mercado del Sashimi. Los factores no biológicos se encuentran dentro del control de la tripulación, esto incluye el método de pesca, el manejo y las técnicas de enfriamiento usados después de la captura (Blanc, Desurmont & Beverly, 2005).

Etiqueta en la mesa al momento de los negocios

Cuando se es invitado a comer en Japón, especialmente mientras se está viajando por negocios, es de suma importancia conocer cómo se debe comportar en la mesa para no pasar como una persona maleducada. Además los asiáticos tienden a valorar mucho más a las personas que se interesan por su cultura y tradiciones que a las personas que no lo hacen y simplemente se comportan de manera “muy occidental”. Para ello, se expondrán las principales tradiciones al momento de estar sentado en la mesa para no ser percibido como una persona ignorante y de pocos modales.

En Japón es de suma importancia expresarse con frases tradicionales antes y después de una comida. Cuando se va a comenzar a comer, se dice “*itadakimasu*” (“Yo recibo con gratitud”) y al terminar se debe responder “*gochisosama*” (“Gracias por la comida”) acompañada de una reverencia. Es muy importante decir estas frases, sobre todo si fue invitado a una comida o alguien está cocinando para usted (Russell, 2014).

De acuerdo a Russell (2014), es importante esperar a que todas las personas que se encuentren en la mesa terminen de servirse su comida antes de empezar a comer. Si se le da un poco de comida extra, éste se debe aceptar con ambas manos. Otro factor importante a la hora de estar en la mesa, es que a diferencia de algunos países occidentales donde la gente a menudo se les enseña a no hacer ruidos al comer sopa o fideos, el hacer ruido en Japón puede ser considerado como algo normal, e incluso si no se hace ruido podría ser considerado extraño o de mala educación. Algunas personas consideran que el hacer estos ruidos mientras se come ayuda a que el sabor de los alimentos se sienta más, otras personas consideran que esto puede ayudar a no quemarse mientras se come, pues al comer de esta manera se permite la entrada de aire y se evita la sensación del calor excesivo (Guidonet & Gómez Pradas, 2007).

Aprender a usar los palillos en Japón es de suma importancia, ya que estos son utilizados en todos los hogares y restaurantes japoneses. Además, se deben aplicar unas reglas de etiqueta a la hora de utilizar estos utensilios. Según Russel (2014), una de las normas más importantes es no pasar la comida con los palillos directamente a los palillos de otra persona y viceversa; tampoco se debe señalar los palillos en alguien o algo; y si se juega con los

palillos mientras se come, esto podría ser visto como de mala educación. De acuerdo a Guidonet y Gómez Pradas (2007), al momento de servirse la comida, se acostumbra usar unos palillos especiales para servir pues servirse con los propios puede ser considerado de mala educación. Estos palillos son llamados "*tori-bashi*", y en el caso de que no estén estos palillos, se debe utilizar la parte trasera de los palillos personales. A la hora de sentarse en la mesa, una de las primeras cosas que se debe saber si se viene de occidente es que en Japón no se usan servilletas, en vez de esto, se ofrecen "*osbibori*", unas toallitas calientes que se colocan antes de comer para que las personas se limpien las manos (Guidonet & Gómez Pradas, 2007).



Conclusiones

Japón es un país que ha desarrollado una larga tradición gastronómica desde antes del siglo XVII y ha conseguido mantener dentro de su tradición la manera de consumir los alimentos, el uso de los productos típicos de sus platos y el comportamiento que se debe tener mientras se está comiendo en la mesa. Esto debido, al valor que tienen las personas mayores y las tradiciones culturales que han pasado de generación en generación dentro de la sociedad japonesa.

Es importante destacar la importancia que se le da a los alimentos frescos y saludables en Japón, razón por la cual los platos del país asiático han tenido una amplia acogida en los mercados mundiales, especialmente entre las personas que se preocupan más por su apariencia personal y están metidos

en el mundo *fitness*. Pues platos como el sushi y el sashimi, entran en juego y penetran el mercado occidental y presentan una gran oportunidad para la gastronomía japonesa de introducirse exitosamente debido a su buen sabor, poco contenido de grasas y su alto grado de proteína; satisfaciendo así a las personas que disfrutan de este tipo de vida saludable y a su vez, a las que simplemente disfrutan de estos platos japoneses.

A su vez es importante destacar la importancia que se le da a las tradiciones tanto culturales como gastronómicas en Japón. Saber sobre estas tradiciones -especialmente si se es invitado a una cena con los nativos del país Nipón- es de suma importancia, pues esto beneficia no solo el valor que le agregan ellos a la persona que es invitada, sino que también puede mejorar las relaciones de los negocios ya que aprecian mucho más a aquellas personas que se interesan un poco más por su cultura.

>>>

Bibliografía

- Bestor, T. C. (2000). How Sushi Went Global. *Foreign Policy*, 54-63.
- Blanc, M., Desurmont, A., & Beverly, S. (2005). *Secretariat of the Pacific Community*. Recuperado el 14 de Mayo de 2015, de http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/Manuals/Blanc_05_Sashimi.pdf
- Brokhoff, M., Mussap, A. J., Mellor, D., Skouteris, H., Ricciardelli, L. A., McCabe, M. P., y otros. (2012). Cultural influences on body dissatisfaction, body change behaviours, and disordered eating of Japanese adolescents. *Asian Journal of Social Psychology*, 15, 238–248.
- Diffen. (s.f). *Diffen*. Recuperado el 14 de Mayo de 2015, de http://www.diffen.com/difference/Sashimi_vs_Sushi
- Embajada del Japón en Colombia. (2012). *Generalidades*. Recuperado el 30 de Septiembre de 2015, de Embajada del Japón en Colombia: <http://www.colombia.emb-japan.go.jp/ESP/japon/generalidades.htm>
- Embajada del Japón en Venezuela. (2012). *Embajada del Japón en Venezuela*. Recuperado el 11 de Septiembre de 2015, de <http://www.ve.emb-japan.go.jp/esp/japon/vivienda.htm>
- Food by Country. (n.f). *Food in Every Country*. Recuperado el 11 de Mayo de 2015, de <http://www.foodbycountry.com/Germany-to-Japan/Japan.html>
- Guidonet, A., & Gómez Pradas, M. (2007). *La comida en Japón y La antropología de la alimentación*. Barcelona: Editorial UOC.
- Guidonet, A., & Gómez Pradas, M. (2007). *La comida en Japón y La antropología de la alimentación*. Barcelona: Editorial UOC.
- Japan Centre. (s.f). *Ramen Noodles*. Recuperado el 13 de Octubre de 2015, de Japan Centre: <https://www.japancentre.com/en/categories/705-ramen-noodles>
- Ministerio de relaciones de Japón. (s.f). *Cultura Gastronómica de Japón*. Recuperado el 01 de Octubre de 2015, de Ficha Informativa sobre Japón: http://web-japan.org/factsheet/es/pdf/S36_food.pdf
- Portafolio.co. (s.f). *Negociar en Japón. Presentaciones y saludos*. Recuperado el 09 de Septiembre de 2015, de Portafolio.co: https://www.protocolo.org/internacional/asia/negocios_y_costumbres_en_japon_presentaciones_y_saludos_la_importancia_del_grupo.html
- Russell, M. (2014). *Dining Etiquette in Japan*. Recuperado el 15 de Mayo de 2015, de Kwintessential: <http://www.kwintessential.co.uk/cultural-services/articles/dining-etiquette-japan.html>
- Sánchez Fernández, B. (s.f). *Tendencias Fitness: Consumo de productos para la imagen personal*. Universidad de Sevilla, Comunicación Audiovisual y Publicidad Y Literatura, Sevilla, España.

EXPERIENCIA EN COREA

Experience in Korea



Foto: Juan Diego Mejía Tabares



Juan Diego Mejía Tabares
Universidad EAFIT
jmejia1@eafit.edu.co

Como todo estudiante de pregrado, durante el octavo semestre y ad portas de iniciar la práctica profesional, se me venían a la cabeza mil ideas sobre dónde debería aplicar para hacer mi práctica. Fue en ese momento cuando decidí aplicar a diferentes instituciones oficiales, las cuales me servirían para entender más sobre cómo es el trabajo en el sector público.

Durante dos años y medio tuve la oportunidad de desempeñarme como monitor en el Instituto Confucio de Medellín, allí tuve la oportunidad de convivir un poco con la cultura asiática, especialmente con la cultura china. Esta experiencia me ayudó e influyó en mi decisión de escoger un país asiático para hacer la práctica. Por esta razón, decidí aplicar a la Embajada en China como primera opción y como segunda a la Embajada en Corea del Sur.

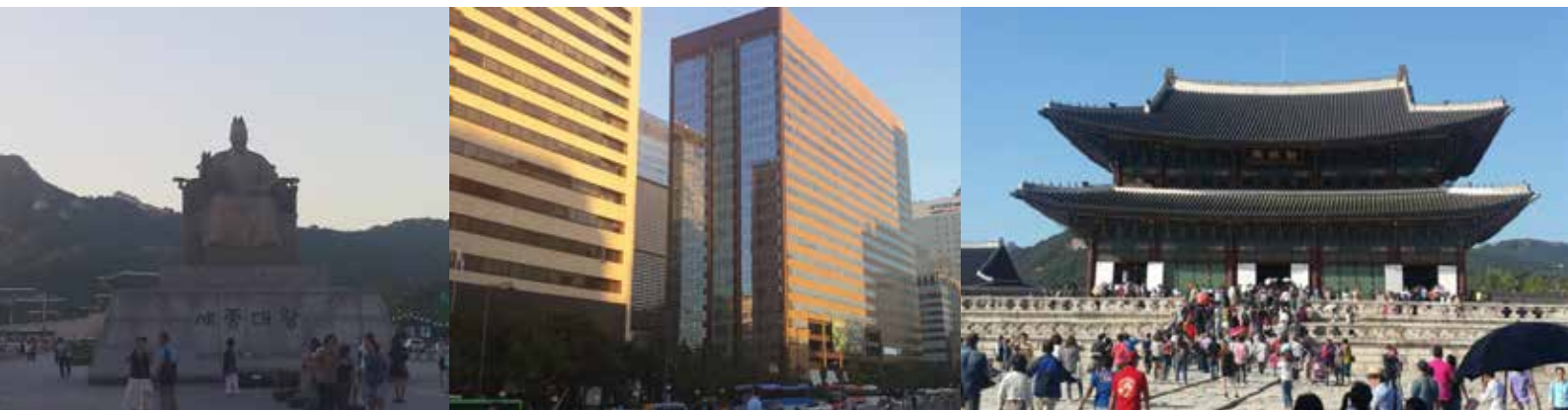
Primero, tuve que pasar por el proceso de selección de la Cancillería, este proceso duró dos largos meses. Durante los cuales, la Cancillería evaluó mi hoja de vida y decidió enviar mi información a la Embajada en Corea del Sur. El proceso con la Embajada fue relativamente corto, pues tuvo una duración de aproximadamente dos semanas, y a finales del mes de mayo ya sabía que realizaría mi práctica allí.

Días antes de iniciar mi viaje a Corea, tuve la oportunidad de conocer durante la inducción en la Cancillería a otras dos pasantes (Angie y Valeria) quienes serían mis compañeras de práctica en la Embajada y con las cuales actualmente mantengo una excelente relación.

Es así como el jueves 16 de julio de 2015 iniciamos nuestra aventura. El viaje a Corea tuvo una duración de aproximadamente 29 horas, con escalas en la ciudad de Nueva York y Detroit. Llegamos al Aeropuerto de Incheon el sábado 18 de julio a las 11 de la noche. A nuestra llegada nos estaba esperando una mujer aparentemente coreana llamada Marisol acompañada de su novio. Sin embargo, nos llevamos la sorpresa de saber que Marisol es colombiana con padres coreanos y nacida en Medellín, ciudad en donde vivió durante 14 años antes de regresar al país de sus padres.

El domingo, el Auxiliar Administrativo de la Embajada Walter Galindo, nos dio un pequeño tour por los sitios turísticos de Seúl como Cheonggyecheon e Itaewon (la zona de extranjeros en Seúl) y nos indicó cómo llegar a la embajada ubicada en la Plaza de Gwanghwamun desde el lugar en el cual nos estamos hospedando.

De izquierda a derecha: Plaza de Gwanghwamun, Edificio de la Embajada y Palacio de Gyeongbokgung



Nuestro primer día de trabajo fue el 20 de julio, ese día tuvimos una pequeña reunión con el Embajador de Colombia en Corea, el Señor Tito Saúl Pinilla, quien nos dio la bienvenida con la frase: "Muchachos, ustedes vienen a trabajar, trabajar y disfrutar, pero hoy la diversión es para otro momento" -llegamos el día en que se estaban ultimando los detalles de la celebración del 20 de Julio-. Todos los funcionarios se encontraban corriendo de un lado para otro con cajas llenas de sombreros, vestidos tradicionales y demás objetos que debían ser llevados al lugar del evento. Ese mismo día en la tarde nos dirigimos al Hotel Hyatt en donde se dio inicio al ensayo final con las modelos que utilizarían los vestidos tradicionales y el baile de la Reina del Carnaval de Barranquilla quien pudo acompañarnos en la celebración.

Por cosas del destino, fui designado como la persona encargada de tomar las fotos de la celebración; ya nos habían advertido en la Cancillería que en algunos momentos seríamos los encargados de bailar, cantar, organizar y realizar diferentes actividades. Pero, no me preocupaba el hecho de tomar fotos pues suponía que era algo relativamente "sencillo" y que podía hacer.

Minutos antes de iniciar la Celebración del 20 de Julio



<https://estadosunidos.embajada.gov.co/node/news/6592/embajada-colombia-corea-celebra-la-ciudad-hwacheon-20-julio>

Los resultados de ésta primera labor como practicante me los dio a conocer el Primer Secretario y Encargado Cultural de la Embajada Andrés Giraldo, quién se dirigió hacia mí con las siguientes palabras: "Juan, de 1.200 fotos que tomaste, hay 1.193 perversas y siete malas" demostrándome que lo que supuse que sería un trabajo sencillo, terminó siendo lo contrario, y fue así como empecé "triunfantemente mi práctica profesional".

Después de dos días bastante agitados con la celebración del 20 de Julio, tuve la oportunidad de ir conociendo los alrededores de la zona en donde me estoy hospedando. Tuve suerte de encontrar un *Guest House* que se encuentra a tan solo 15 minutos de la Embajada en metro desde la estación de Daeheung en el Distrito de Mapo, y que, además es cercano a una universidad, en donde tengo la oportunidad de encontrar restaurantes, cafés y supermercados a no más de diez minutos caminando.

Algo bastante gratificante de ser parte de una representación diplomática de tu país en el exterior, es el hecho de ver cómo a las personas les interesa la cultura del país que representas. Un día antes de mi cumpleaños (23 de septiembre), tuve la oportunidad de realizar una representación de la cumbia e instrumentos tradicionales colombianos en un colegio de Seúl. Durante este evento, el interés de los niños por el tambor alegre, el tambor llamador y la caña de millo fue tanta que algunos de ellos se lanzaban para tocarlos y sentir el sonido que creaban los instrumentos.

Representación Artística Cumbia Colombiana, Colegio Lila



Foto: Juan Diego Mejía Tabares

Una característica muy reconocida entre los colombianos sobre la cultura coreana es la rapidez con la que se solucionan los problemas, el famoso dicho **빨리빨리** *Pali Pali* (rápido) que se escucha constantemente entre los ciudadanos de Corea, sin embargo cuando se trata de manejar ciertas situaciones con personas extranjeras, el dicho no tiene mucha validez. Por ejemplo, cierto día me encontraba en una tienda departamental realizando el pago de un suéter; pero el datafono del lugar no reconocía mi tarjeta de crédito por lo que nos tocó salir de la caja y dirigirnos a otra. La persona que me atendió tenía muy poco conocimiento de inglés lo que dificultaba la situación, al llegar a otra caja tuvimos el mismo problema; después de casi 1 hora de estar en el mismo problema, de pasar de un lado para otro y de tener varias charlas con los encargados de la tienda, decidí que la mejor y más rápida solución era pagar en efectivo.

El choque cultural al momento de llegar a Corea no fue muy fuerte, gracias a la experiencia que tuve cuando me desempeñé como monitor en el Instituto Confucio de Medellín. Allí, pude conocer más sobre los asiáticos y lo que los caracteriza, como por ejemplo el ser reservados y más silenciosos que nosotros los colombianos; que por el contrario nos caracterizamos por ser personas muy animadas y alegres. Sin embargo, no deja de ser extraño el silencio que se siente en las estaciones, trenes y buses de la ciudad. Las personas en todo momento se encuentran concentradas en sus propios intereses o entretenimientos como estar en los celulares jugando, escuchando música, viendo videos o simplemente hablando por la famosa aplicación *Kakaotalk*.

Torre de Namsan



Foto: Juan Diego Mejía Tabares

Pueblo Folclórico Coreano



Foto: Juan Diego Mejía Tabares

Aunque no me alcanzan las palabras y recuerdos para describir lo que he vivido en este país, tengo la certeza de que al finalizar mi práctica profesional podré decir que desde el primer momento que llegué a Corea tomé como propias las palabras del Embajador Pinilla “vinimos a trabajar, trabajar y a disfrutar”.



CONTACTO ASIA PACÍFICO



Contacto Asia Pacífico es un programa radial emitido por Acústica, emisora web de la Universidad EAFIT y realizado por el Semillero de Investigación Asia Pacífico desde el 2010. Esta iniciativa, que ha producido aproximadamente 135 programas, pretende fomentar el conocimiento sobre Asia Pacífico, a través de la presentación de noticias de actualidad en la región; el análisis de sucesos históricos y entrevistas especiales con protagonistas del ámbito internacional, tanto latinoamericanos como asiáticos. El programa lo pueden escuchar todos los **martes y jueves a las 2:30 p.m. y los **domingos a las 4:30 p.m.** Si desea recibir semanalmente los programas de Contacto Asia Pacífico, puede escribirnos al correo: asiapacifico@eafit.edu.co**

En esta séptima edición de la Revista Digital Mundo Asia Pacífico, realizamos una compilación de los sucesos más relevantes del segundo semestre de 2015. Los invitamos a que escuchen este resumen en la página web del Centro de Estudios Asia Pacífico: <http://www.eafit.edu.co/asiapacifico>

ACONTECIMIENTOS RELEVANTES DEL SEGUNDO SEMESTRE 2015

>>> **Concluyen negociaciones del Acuerdo Transpacífico (TPP) en Atlanta después de 5 años de negociación**

En octubre se concluyeron las negociaciones del Acuerdo Transpacífico de Asociación Económica (TPP). Este acuerdo alberga cerca del 40% del PIB mundial y una vez entre en vigor, se liberalizará el comercio entre más de 800 millones de personas. El TPP se consolida como el tratado comercial más ambicioso actualmente y su proceso de aprobación podría tardar aproximadamente un año.

FUENTE: <http://thediplomat.com/2015/10/confirmed-final-tpp-deal-reached/>

>>> **Desaceleración de la economía China afecta a exportadores de materias primas de América Latina y el Caribe**

De acuerdo con el director de la división de desarrollo económico de la CEPAL, Daniel Titelman, la ralentización del crecimiento de la economía china, tiene un impacto en las economías de América Latina y el Caribe, que se ve reflejada en la volatilidad de las divisas y el comercio de bienes y servicios.

FUENTE: <http://www.cepal.org/es/articulos/2015-la-nueva-normalidad-de-china-y-sus-efectos-en-america-latina-y-el-caribe>

>>> **Elecciones en Myanmar**

El partido opositor Liga Nacional para la Democracia (NLD) de Aung San Suu Kyi logró la mayoría absoluta, por lo tanto podrá elegir al nuevo presidente del país. La ganadora del premio Nobel de la Paz superó los 329 asientos necesarios en ambas cámaras del Parlamento para poder llevar a cabo las reformas de su programa.

FUENTE: <http://es.euronews.com/2015/11/13/la-opositora-liga-nacional-para-la-democracia-logra-la-mayoria-absoluta-en-las/>

>>> **Presidente de China Xi Jinping realizó su primera visita oficial a Estados Unidos**

En septiembre, el presidente de China Xi Jinping realizó su primera visita oficial a Estados Unidos en donde se reunió con el presidente Barack Obama y líderes de empresas principalmente de tecnología. El presidente chino discutió con su homólogo acerca de seguridad informática y ambos mandatarios se comprometieron a aunar esfuerzos de cooperación en el tema de ciber seguridad.

FUENTE: <http://www.bbc.com/news/world-asia-china-34322054>
<http://www.infobae.com/2015/09/22/1757104-xi-jinping-inicia-su-primera-visita-estados-unidos>

>>> **Corea del Sur y Centroamérica dan inicio a negociaciones para un Tratado de Libre Comercio**

Entre el 21 y 23 de septiembre tuvo lugar en Seúl la primera ronda de negociaciones para un tratado de libre comercio entre Corea del Sur y Centroamérica. El acuerdo busca una mayor apertura económica entre el país asiático y los seis países miembros del bloque centroamericano (El Salvador, Costa Rica, Panamá, Guatemala, Nicaragua y Honduras).

FUENTE: <http://www.efe.com/efe/america/economia/corea-del-sur-y-centroamerica-inician-la-primera-ronda-de-negociaciones-tlc/20000011-2717660>

>>> **Primer ministro de Australia, Tony Abbott, es destituido**

En septiembre, el Primer ministro australiano Tony Abbott fue depuesto de su cargo y fue reemplazado por el Ministro de Comunicaciones, Malcolm Turnbull por elecciones internas de su partido. Las elecciones fueron propuestas por Turnbull, y surgieron ante la creciente impopularidad de Tony Abbott quien amenazaba las posibilidades del partido Liberal Australiano de llegar al poder en 2017.

FUENTE: http://www.milenio.com/internacional/Deponen-ministro-australiano-votacion-interna_0_591541055.html

>>> **Japón aprueba ley que le permitiría combatir con sus fuerzas de autodefensa en el exterior**

El parlamento de Japón aprobó una ley que le permite reinterpretar su constitución, la cual en principio prohíbe las acciones bélicas por parte de las fuerzas de autodefensa japonesas, para que, en adelante las tropas niponas puedan combatir incluso en conflictos en los que participen sus aliados en el exterior.

FUENTE: <http://www.theguardian.com/world/2015/sep/18/japanese-soldiers-could-fight-abroad-again-after-security-bill-passed>

>>> **Singapur celebra 50 Años de independencia**

El 9 de agosto se celebró en Singapur los 50 años de su independencia. Al momento de independizarse de Malasia en 1965, el PIB per cápita no superaba los US\$500, actualmente éste ascendió a más de US \$56 mil. El éxito de Singapur fue propiciado en gran medida por Lee KuanYew, quien gobernó Singapur desde su independencia hasta 1990.

FUENTE: <http://www.movimet.com/2015/08/singapur-50-anos-de-independencia-y-transformacion/>

FERIAS DE ASIA



Luisa Fernanda Valencia

Estudiante
Universidad EAFIT
lvalen25@eafit.edu.co

ASEAN Filipinas 2016: Foro de turismo



<http://www.traveldailynews.asia/news/article/55775/myanmar-confirmed-the-next-asean>

Fechas: 18 de enero al 25 de enero de 2016

Lugar: Manila, Pasay City, Filipinas.

Sector: Turismo

Teléfono: +65 6395 7575

atf@ttgasia.com

El foro de turismo de ASEAN 2016 espera atraer a 1.500 participantes de más de 25 países, entre ellos los ministros de turismo y funcionarios, expositores de la ASEAN, los compradores internacionales, los medios de comunicación locales e internacionales, así como visitantes profesionales de turismo. El Foro de Turismo de la ASEAN (ATF) es un esfuerzo regional de cooperación para promover la Asociación de las Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN) como destino turístico. Este evento anual involucra a todos los sectores de la industria del turismo de los diez países miembros de la ASEAN: Brunei, Camboya, Indonesia, Laos, Malasia, Myanmar, Filipinas, Singapur, Tailandia y Vietnam.

Más información: www.atfphilippines.com/



<http://www.cafeasia.com.sg/>

Exposición internacional de la industria de Café y Té 2016

Fecha: 3 de marzo al 5 de marzo de 2016

Lugar: Singapur, Ciudad de Singapur

Sector: Comidas y bebidas

Teléfono: +65 6278 8666

ca@cems.com.sg - ca_publicity@cems.com.sg

Esta exposición reunirá a los principales expertos de la industria del té y del café poniéndolos al tanto de las últimas tendencias y técnicas para el mejoramiento de la industria en general. Asimismo, busca reunir a los propietarios y gerentes de cafés, exportadores e importadores, así como distribuidores y proveedores de maquinaria y equipos relacionados con cafetería en un mercado creciente y dinámico.

Más información: <http://www.cafeasia.com.sg/>

Exposición internacional de Petróleo y Gas (Oceantex) 2016



Fecha: 3 de marzo al 5 de marzo de 2016

Lugar: Mumbai, India

Sectores: Energías renovables, Biotecnología, Gas, Procesos químicos
Teléfono: +91-22-40373636

sales@jasubhai.com - conferences@jasubhai.com

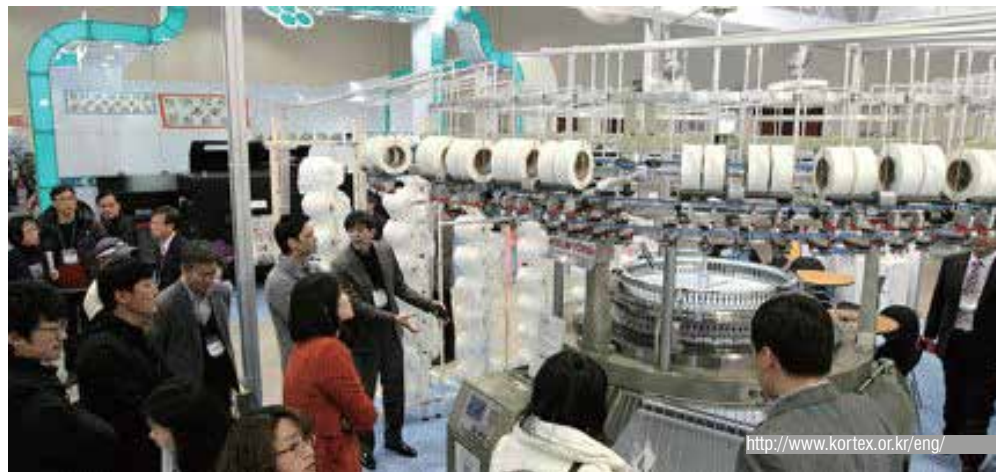
Oceantex es la feria de la industria del comercio de petróleo y sus derivados en la India. Este evento dirigido a las industrias de procesamiento, refinación, producción, exploración, desarrollo de la infraestructura y la comercialización en este sector.

Iniciada en 1992 Oceantex ha llevado constantemente a expertos nacionales e internacionales al intercambio de conocimientos, identificar las áreas de cooperación y encontrar maneras de utilizar los recursos petroleros del mundo de la manera más óptima y eficiente.

Más información: <http://chemtech-online.com/events/oil&gas2016/oil&gas2016/index.html>

KORTEX 2016

Fecha: 9 de marzo al 11 de marzo de 2016



Lugar: Degú, Corea del sur

Sector: Maquinaria textil

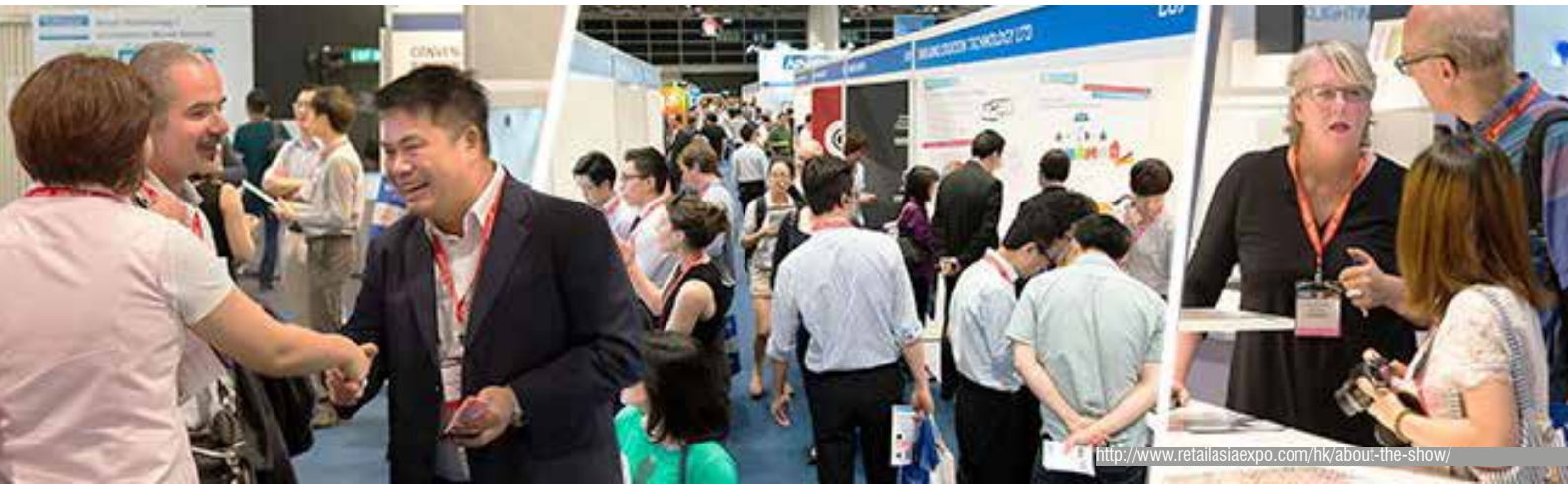
Teléfono: Expositores: +86-13552084473 - Visitantes: +86-10-5741171

cavin@reyaexpo.com

Kortex (Korea International Textile Machinery Exhibition) es la exposición más importante de maquinaria textil en Corea. Empresas extranjeras conocidas y empresas de alta tecnología de Corea. Varios talleres y demostraciones darán muestra de las últimas técnicas e innovaciones en la industria.

Más información: <http://www.kortex.or.kr/eng/>

Retail (comercio al por menor) Asia Expo 2016 Hong Kong



Fechas: 14 de junio al 16 de junio de 2016

Lugar: Hong Kong, China.

Sector: Comercio interior y exterior

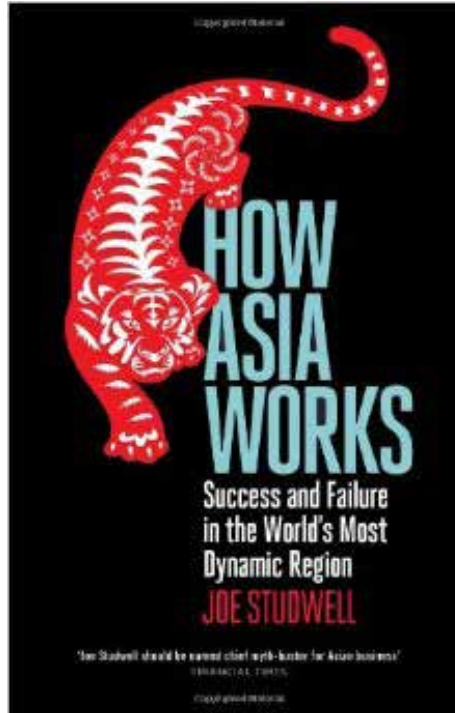
Teléfono: +852 3105 3970

info@retailasiaexpo.com

Expo Retail Asia 2016 es una feria que abastece a los minoristas en Asia y el Pacífico. La galardonada exposición consta de cuatro áreas de enfoque: Tecnología, diseño, marketing y comercio electrónico mundial. Esta exposición cuenta con más de 150 expositores locales e internacionales que ofrecen una amplia variedad de productos de tecnología y diseño para satisfacer perfectamente las necesidades de todos los profesionales de la venta por menor. En años anteriores, el programa atrajo 8.217 visitantes procedentes de 50 países.

Más información: www.retailasiaexpo.com/en/index.php

LIBROS RECOMENDADOS



**Recomendado por
Camilo Pérez Restrepo**

Coordinador Académico del Centro de Estudios Asia Pacífico y profesor en la Universidad EAFIT.

HOW ASIA WORKS: SUCCESS AND FAILURE IN THE WORLD'S MOST DYNAMIC REGION

Autor: Joe Studwell



Se habla constantemente sobre el milagro asiático y son innumerables las publicaciones que instituciones multilaterales, listando los factores culturales, sociales e históricos que explican el impresionante desarrollo económico que Asia ha tenido en las últimas décadas. El libro de Joe Studwell, nos lleva en una serie de recorridos por diferentes ciudades y zonas rurales en Asia, para comprender la realidad detrás de la transformación del Japón, Corea del Sur y Taiwán, frente a otros países en Asia que han tenido un camino más accidentado hacia el desarrollo.

El principal argumento de Joe Studwell, es que no es la geografía, la cultura, ni las disposiciones sociales (i.e confucianismo) lo que explica el desarrollo de Asia, sino la existencia de buenas políticas. En los diferentes capítulos del

libro el autor elabora sobre la importancia de las reformas agrarias, la disciplina exportadora y los controles de capitales que han jugado un rol importante en el desarrollo económico de países como Japón y Corea del Sur; mientras que la falta de políticas públicas y la implementación inapropiada de estas, se convirtieron en obstáculos al desarrollo de países como Filipinas, Malasia, Indonesia, e incluso China antes de las reformas económicas emprendidas desde el comienzo de la década de los ochenta.

Lo que resulta fascinante de este libro, es que más allá de ser un libro académico, podría usarse al mismo tiempo como una suerte de guía de viajeros al estilo de *Lonely Planet*. El autor nos lleva a un recorrido en el tren bala (*shinkansen*) de Tokio a un área rural en Japón para mostrar cómo los resultados de las reformas agrarias del final de la segunda guerra mundial, pueden observarse aún en los patrones de producción agrícola. Luego nos lleva a un recorrido por las áreas rurales en Filipinas y las evidencias que estas ofrecen sobre las fallas del proceso de reforma agraria en este país. Las políticas de disciplina exportadora, son ilustradas a través de un recorrido desde Seúl hasta Pusan en Corea del Sur, con sus grandes zonas industriales de empresas que surgieron orientadas a la exportación, que luego se contrasta, con un tour por las principales calles de Kuala Lumpur y Yakarta, que llenas de lujosos edificios que dan testimonio de un modelo de desarrollo, que en lugar de apoyar a las empresas con disciplina exportadora, se enfocó en empresas con una visión local o en el sector de la propiedad raíz, que pese a generar empleo, no tiene los mismos beneficios en el largo plazo para el desarrollo nacional.

Sean entonces bienvenidos a una aventura por las calles de las principales ciudades de Asia, que los dejará con ganas de visitar la región. No por pocas razones la revista británica *The Economist* eligió a *How Asia Works* como el mejor libro del año, y personajes como Bill Gates lo nominaron como uno de sus libros favoritos del 2014.

Joe Studwell es uno de los autores más renombrados sobre el desarrollo económico en Asia. Es fundador del *China Economic Quarterly* y autor de libros como *China Dream* (2002, sobre el auge de la inversión extranjera en China), *Asian Godfathers* (2007, sobre los desafíos al desarrollo en el Sudeste de Asia) y el libro *How Asia Works* (2013).



XI JINPING

THE GOVERNANCE OF CHINA

**Recomendado por
Pablo Echavarría Toro**

Director del Centro de Estudios Asia
Pacífico y del Instituto Confucio de
Medellín.

Xi Jinping: La Gobernación y la Administración de China, Ediciones de Lenguas Extranjeras, Beijing, 2014.

Autor: Xi Jinping



El libro es un compendio de las intervenciones de Xi Jinping, máximo líder del PCCh, en foros tan variados como son, entre otros, el Comité Permanente del Buró Político; el Buró Político; el Comité Central del Partido; la Asamblea Nacional Popular; representantes de medios extranjeros; Foro Boao para Asia 2013; Academia de Ciencias Sociales de China y Academia de Ingeniería de China; profesores y estudiantes de la Universidad de Beijing; Consejo de Seguridad Nacional; Comisión Militar Central; Cumbre de Seguridad Nuclear celebrada en la Haya, Holanda; UNESCO; Instituto Estatal de Relaciones Internacionales de Moscú; Colegio de Europa; Senado de los Estados Unidos Mexicanos; Foro de Cooperación China – Estados Árabes; V Cumbre de los BRICS; Reunión de Jefes de Estado de la Organización de Cooperación de Shanghai; Cumbre de APEC celebrada en Bali, Indonesia; Comisión Central de Control Disciplinario del PCCh; y Escuela Central del Partido.

En XVIII secciones se agrupan las intervenciones por temas que incluyen, entre otros, los siguientes: Materializar el sueño chino de la gran revitalización de la nación china (II); Profundizar integralmente la reforma (III); Construir una China regida por la ley (V); Fomentar la reforma y desarrollo del bienestar social y la gestión social (VII); Fomentar la civilización ecológica (VIII); Impulsar la modernización de la defensa nacional y las fuerzas armadas (IX); Seguir el camino del desarrollo pacífico (XI); Impulsar la estructuración de un nuevo tipo de relaciones entre países grandes (XII); Cumplir como es debido la labor diplomática con los países vecinos (XIII); Fortalecer y desarrollar la unidad y cooperación con los países en desarrollo (XIV); Estrechar los vínculos del Partido con el pueblo (XVI); y Fomento de la lucha contra la corrupción y por la moralización administrativa (XVI).

No se trata de un libro de propaganda Estatal, sino más bien el pensamiento del líder del Partido que gobierna a China desde 1949, con relación a temas tan variados como los indicados anteriormente. Es a nuestro juicio una especie de “plan de vuelo de China” al menos hasta el año 2017, cuando se reúna de nuevo el Congreso Nacional del Partido y muy seguramente reelija a Xi Jinping como secretario general para un nuevo período de cinco años hasta el 2022. No dudamos en recomendar este libro para todos aquellos interesados en el acontecer chino.