



VIAJES
MERCURIO



PERÚ

guía del destino



Descubre uno de los países
más fascinantes del mundo



Perú es uno de los países más variados del mundo. Un país multicultural, lleno de tradiciones, una variada gastronomía y preciosas reservas naturales.

Posee 12 patrimonios mundiales reconocidos por Unesco. Perú está ubicado en la parte occidental de América del Sur y comparte sus fronteras con Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia y Chile. En su vasto territorio, de más de 1.2 millones de km², abarca tres regiones: Costa, Sierra y Selva.



DATOS

de interés

SISTEMA POLÍTICO

Perú es un país organizado bajo un Estado, conformando Constitución política del Perú aprobada en 1993 mediante referéndum, promulgada a finales de ese mismo año y vigente desde el 1 de enero de 1994. Las directrices dictadas por la Constitución permiten un amplio espectro de posibilidades y posturas políticas. Si bien el artículo 58° de la Constitución señala que el Perú se rige bajo una economía social de mercado, donde la iniciativa privada es libre y el Estado asume un rol regulador, las prácticas políticas dependen de la iniciativa del gobierno de turno.

El historiador Antonio Zapata describe al Perú como un "país de derechas", por su inclinación a los partidos políticos de este segmento. Recordando que el único poder de izquierdas de la historia contemporánea fue el del Gobierno militar de Juan Velasco Alvarado (1968-1975), autor de la reforma agraria y de la nacionalización de los sectores estratégicos.

El actual Presidente Constitucional de la República, desde el 28 de julio de 2021, es Pedro Castillo Terrones, quien asumió el cargo tras ganar las elecciones generales de 2021.

POBLACIÓN

Perú, con una población de 32.625.948 personas, se encuentra en la posición 45 de la tabla de población, compuesta por 196 países y presenta una moderada densidad de población, 25 habitantes por Km²

CLIMA

Perú es un país tropical por su ubicación geográfica en el mapa terrestre, debido a ello su clima es cálido en la costa, húmedo en la amazonia y en las zonas altas andinas la temperatura es fría. En la zona costera, predomina el clima templado cálido, moderado, pero con una alta humedad y densas neblinas en invierno. En verano, la temperatura alcanza los 30 °C. Desde Piura hasta Tumbes: clima cálido, muy seco. Fuertes lluvias entre diciembre y abril, sobre todo en las zonas más altas. Temperatura promedio: 24 °C.



MONEDA / TIPOS DE CAMBIO

El Sol es la moneda oficial de Perú. Existen billetes con denominaciones de 10, 20, 50, 100 y 200 soles. Hay monedas de 10, 20 y 50 céntimos, así como de 1, 2 y 5 soles. Esta moneda reemplazó al inti que circuló entre 1985 y 1991. Se acepta el dólar americano en un sinnúmero de locales comerciales, restaurantes, hoteles y estaciones de servicio. Es posible cambiar la moneda extranjera en bancos y casas de cambio.

1€ - 4,24 PEN / 1\$ - 3,76 PEN

SISTEMA ECONÓMICO

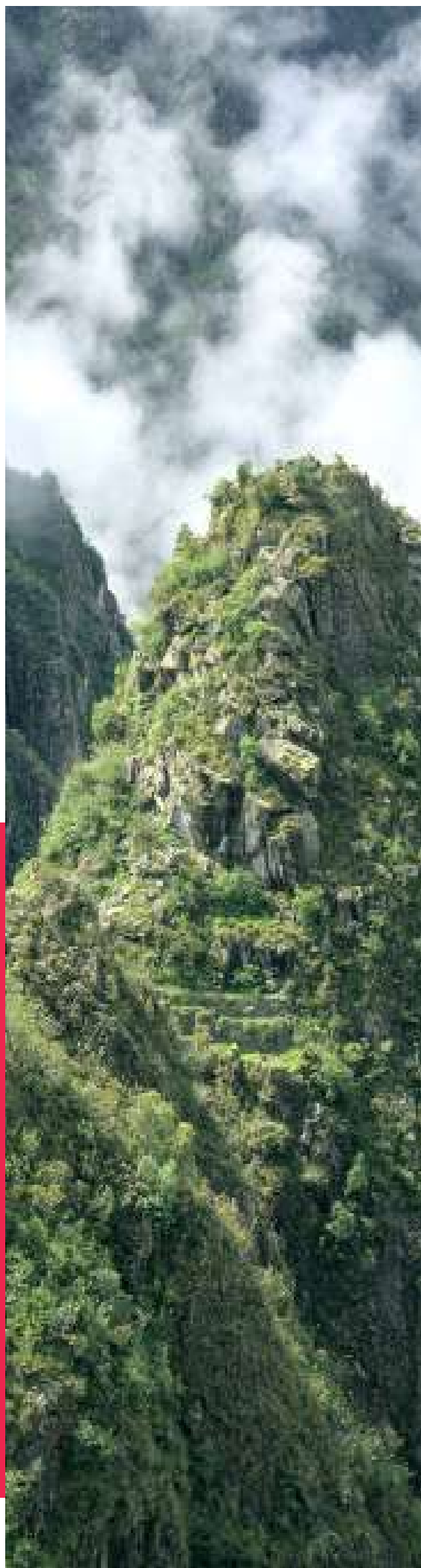
Perú es uno de los 5 mayores productores del mundo de palta, arándano azul, alcachofa y espárrago. Uno de los 10 mayores productores del mundo de café y cacao, y uno de los 15 mayores productores del mundo de papa y piña. Su agricultura está considerablemente diversificada. La economía peruana es diversa gracias a toda su riqueza tanto geográfica como de recursos naturales. Por otro lado, la minería es uno de los sectores económicos más importantes del país, lo que hace de Perú el principal productor mundial de varios minerales como plata, cobre, hierro, oro... Pero el sector servicios es el más grande en su economía, destacando indudablemente el turismo, uno de los sectores con mayor crecimiento en los últimos años.

LENGUA

El español es el idioma usado por el 83,9% de la población, el cual es hablado en las zonas urbanas de todas las regiones de Perú. El quechua lo habla el 13,2% de la población y fue el idioma de los incas. Es usado mayormente en la región andina o sierra. El aymara se habla en la zona altiplánica de Puno y en las alturas de Moquegua y Tacna y es usado por el 1,8% de la población.

RELIGIÓN

Está relacionada al sincretismo religioso originado del catolicismo con la antigua religión incaica tras la Conquista española. Sin embargo, en los últimos 32 años se han desarrollado considerablemente iglesias protestantes de distintas denominaciones en los sectores populares. Hubo un avance lento pero consistente de la irreligión, especialmente entre los jóvenes de las zonas urbanas.



PRINCIPALES

ciudades/monumentos



Principales ciudades de Perú:

Lima: +9.500.000

Arequipa: +1.000.000

Callao: +994.000

Trujillo: +920.000

Chiclayo: +552.000

Cusco: +430.000



PRINCIPALES MONUMENTOS/MEMORIALES/ESCUPTURAS

Machu Pichu

Valle Sagrado

Cañon del Colca

Líneas de Nazca

Saqsaywaman

Moray

Parque Arqueológico de Choquequirao

Convento de Santa Catalina

Lago Titicaca y sus Islas



PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS

Cusco

Machu Pichu

Moray

Líneas de Nazca

Valle Sagrado

Lima

PRINCIPALES

hitos históricos

1821 Independencia de la República de Perú de los colonos españoles.

1824 Batalla de Ayacucho. El Virreinato del Perú queda sin efecto a finales de diciembre de 1824, con la victoria de la Batalla de Ayacucho, de la mano del Libertador venezolano Simón Bolívar.

1866 Guerra de España contra Perú y Chile. Tuvo lugar en el puerto de El Callao, en Perú. El ejército peruano salió victorioso gracias al apoyo de tropas bolivianas, chilenas, bolivianas y mexicanas.

1879-1883 La Guerra del Pacífico. Los contendientes de este conflicto fueron por una parte Perú y Bolivia (aliados), y en el otro extremo, Chile. La disputa se llevó a cabo por el control litoral costero que hoy en día corresponde al norte de Chile.

1911 Descubrimiento de Machu Picchu. El profesor y aventurero estadounidense Hiram Bingham fue el descubridor de la ciudadela de Machu Picchu, que se encontraban completamente cubiertas por la vegetación de la zona.

1919 Golpe de Estado por parte de Augusto B. Leguía. Con este golpe de estado se inicia el Oncenio de Leguía. El mismo se presenta durante las elecciones presidenciales de 1919, en las que participaban Leguía y Ántero Aspíllaga.

1932-1933 Guerra colombo-peruana. Conflicto por la delimitación de 78 kilómetros de frontera que compartían ambos países. Se llevó a cabo en la región fronterizas del municipio Puerto Leguizamo y la ciudad de Leticia.

1970 Amnistía para los presos políticos. En los años setenta el gobierno de Perú, representado por el presidente Juan Velasco Alvarado concede el perdón total a los presos inculpados, acusados y sentenciados por delitos políticos.

1995 Inicio de la guerra de Cenepa. Fue un enfrentamiento entre Perú y Ecuador que tuvo como motivo la disputa de 340 kilómetros cuadrados fronterizos. Se desarrolló alrededor del río Cenepa con seis asentamientos militares.



Tiene tres franjas verticales de colores rojo y blanco. El color rojo, según los historiadores, representa la sangre derramada de miles de héroes y mártires que dieron la vida por defender su patria y su gente. Mientras que el color blanco representa la libertad, justicia y paz.

LA GASTRONOMÍA DE PERÚ



La cocina peruana tiene platos tradicionales que son fruto del mestizaje y la influencia de África, España, Italia, China y Japón. Las comidas típicas peruanas suelen ser picantes y bien aderezadas con ajo, el ají o hierbas aromáticas como el orégano y el hacatay.

Ceviche: Este plato consiste en la combinación de pescados y mariscos frescos macerados en jugo de limón.

Lomo saltado: Trozos de carne fritas con cebolla y tomate.

Pachamanca: Plato típico elaborado por la cocción de las carnes de vaca, cerdo, pollo y cuy.

Carapulcra: Este plato es uno de los más antiguos de Perú, se trata de un guiso típico indígena que se prepara con patata, carne de cerdo y de gallina, ajos y varias especias más.

Ají de Gallina: Este plato es la fusión perfecta entre la cocina quechua y la española. La carne se desmenuza y se mezcla con una crema espesa a base de caldo, leche, pan y ají verde. Se acompaña con arroz o patatas y su sabor es picante.

Tacu-tacu: Se prepara con arroz cocido y con los restos de legumbres del día anterior. Estos ingredientes se mezclan en una sartén formando una masa con cebolla, ajos, comino y carne.

Papa a la huancaína: Papas sancochadas cubiertas con una crema de queso, aceite, sal, ají amarillo y leche.

Juane: Con base de arroz, carne de gallina, aceituna, huevo cocido y otras especias envueltas en la hoja bijao y puestas a hervir durante hora y media.

Tacacho con cecina: Masa de plátano, cerdo, manteca y sal denominada tacacho junto con un trozo de cecina y chorizo.

Picarones: Dulces típicos de la gastronomía peruana hechos de masa de harina de trigo, zapallo y camote bañados en dulce de caña de azúcar.



CULTURA

y personajes relevantes



La cultura peruana es una gran mezcla de tradiciones hispanas y nativas. El quechua y el aymara son las dos principales culturas nativas y ambas han preservado y desarrollado con éxito su cultura.

Referentes culturales:

Mario Vargas Llosa: Escritor, político y periodista peruano que fue Premio Nobel de Literatura en 2010.

Ricardo Palma: Fue un escritor romántico, costumbrista y tradicionalista famoso principalmente por sus relatos cortos de ficción histórica reunidos en el libro Tradiciones peruanas.

Pachacútec: Fue el noveno gobernante del estado Inca.

Algunos personajes conocidos.

Gastón Acurio: Es un chef, escritor, hombre de negocios y principal promotor de la gastronomía peruana. Desde la inauguración de su restaurante Astrid & Gastón en 1994 en Lima, Acurio ha abierto 34 restaurantes dedicados a diferentes especialidades de la comida peruana, en 11 países alrededor del mundo.

Claudio Pizarro: Exfutbolista peruano que cuenta también con las nacionalidades alemana e italiana. Jugaba como delantero centro y actualmente se desempeña como embajador del Bayern de Múnich. Fue capitán de la selección peruana, de la cual es el quinto goleador histórico.

Juan Diego Flórez: Tenor ligero peruano, mayormente reconocido por sus interpretaciones en óperas belcantistas. Es considerado como uno de los mejores tenores del panorama actual.

Christian Meier: Es un actor, modelo, empresario y cantante peruano.

ARTESANÍA y recuerdos

Entre los recuerdos que puedes llevar a tus familiares y amigos, destacarían:

La **lana de alpaca** es la artesanía más típica y accesible, y con ella se hacen bufandas, jerséis, bolsos, gorros, ponchos y un sinfín de artículos. Estos productos se pueden encontrar en cualquiera de los mercados de artesanía existentes en Perú.

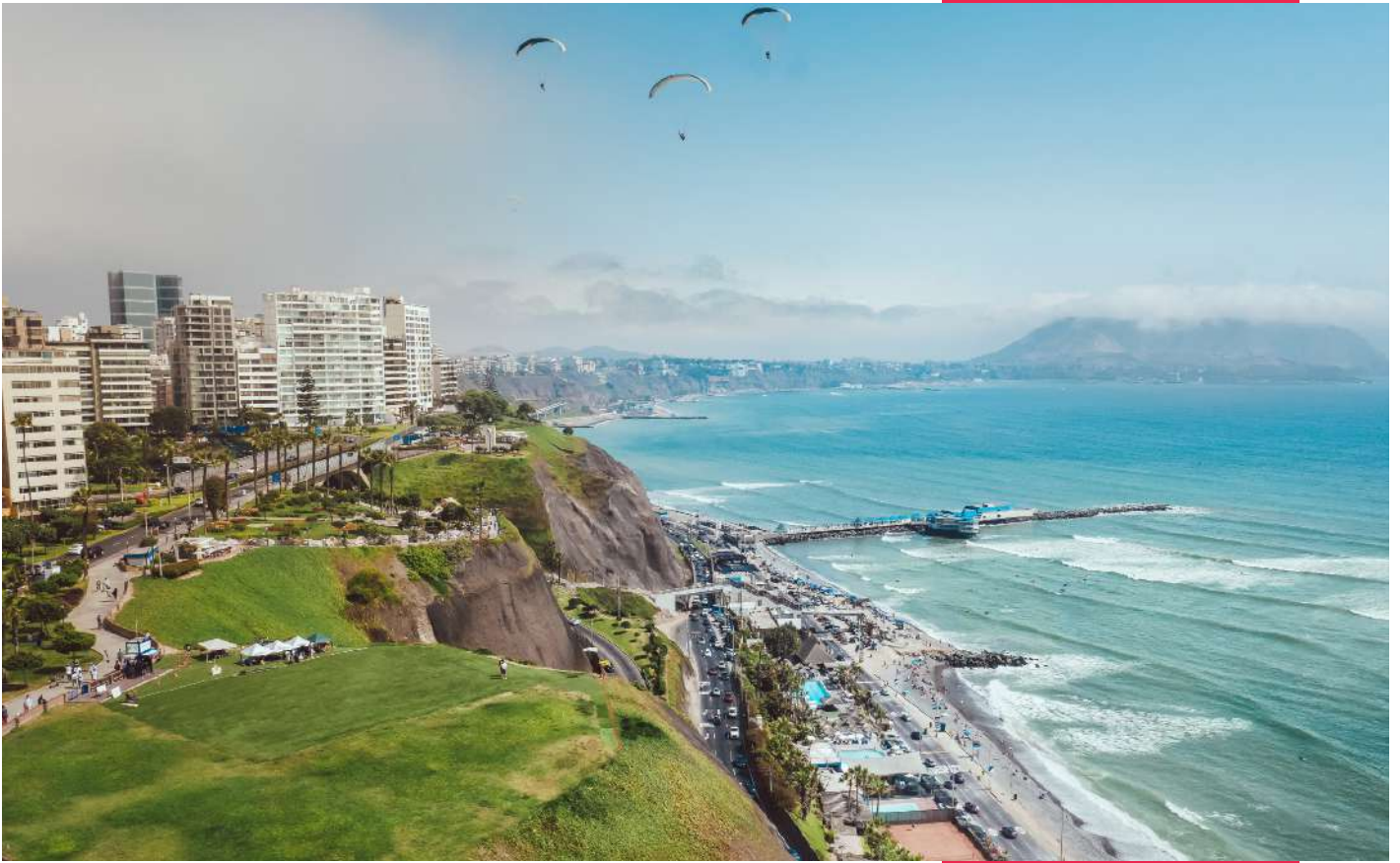
Los **objetos y las joyas de plata** son los souvenirs de artesanía más codiciados e importantes. Son muchos los joyeros y orfebres que realizan auténticas obras de arte de forma artesanal y a buen precio. Las joyas más famosas son las hechas con nácar, spondillus y turquesas en plata 950.

El **chullo** es un gorro con orejeras de estilo andino, muy típico de Perú e ideal para regalar. Son muy coloridos y suelen llevar diferentes formas o dibujos.

Instrumentos Musicales, ya que su música tiene influencias andinas, españolas y africanas, una flauta peruana puede ser un gran regalo.

El **Pisco**, es la bebida nacional de Perú, un licor de entre 38°-48°, una bebida realizada con clara de huevo.





- » Los ciudadanos españoles pueden ingresar en Perú sin necesidad de solicitar una visa de turismo, basta con que porten su pasaporte español vigente y el pasaje de avión de salida del Perú. Es necesario que su documento de viaje tenga más de seis (06) meses de vigencia al momento de ingresar al Perú.
- » Las clavijas para el enchufe en Perú son de TIPO A/B/C. Se aconseja un enchufe universal.
- » Repelente para los mosquitos, pues tendremos que evitar ser el blanco de los mosquitos y de enfermedades transmitidas por ellos.
- » Se recomienda llevar en la maleta crema solar, ya que en Perú existe un gran nivel de radiación y necesitaremos estar con protección solar constante.
- » Perú está aplicando medidas importantes de reducción del uso de plástico, por lo que deberías viajar con tu propia botella de agua para conservar el medioambiente.
- » Ropa ligera y cómoda que no te impida hacer todas las excursiones y rutas que tiene este maravilloso país.

CONSEJOS DE VIAJE



Copyright © 2023 Viajes Mercurio | mercurio.xperiencias.travel

Todos los derechos reservados.