

7 750689 724546 >

EDICION BILINGÜE
BILINGUAL EDITION

EXPORTAR

ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XII-Nº61 - Edición Internacional
Año XII-Nº61 - International Edition

APEC EN PIURA
APEC IN PIURA

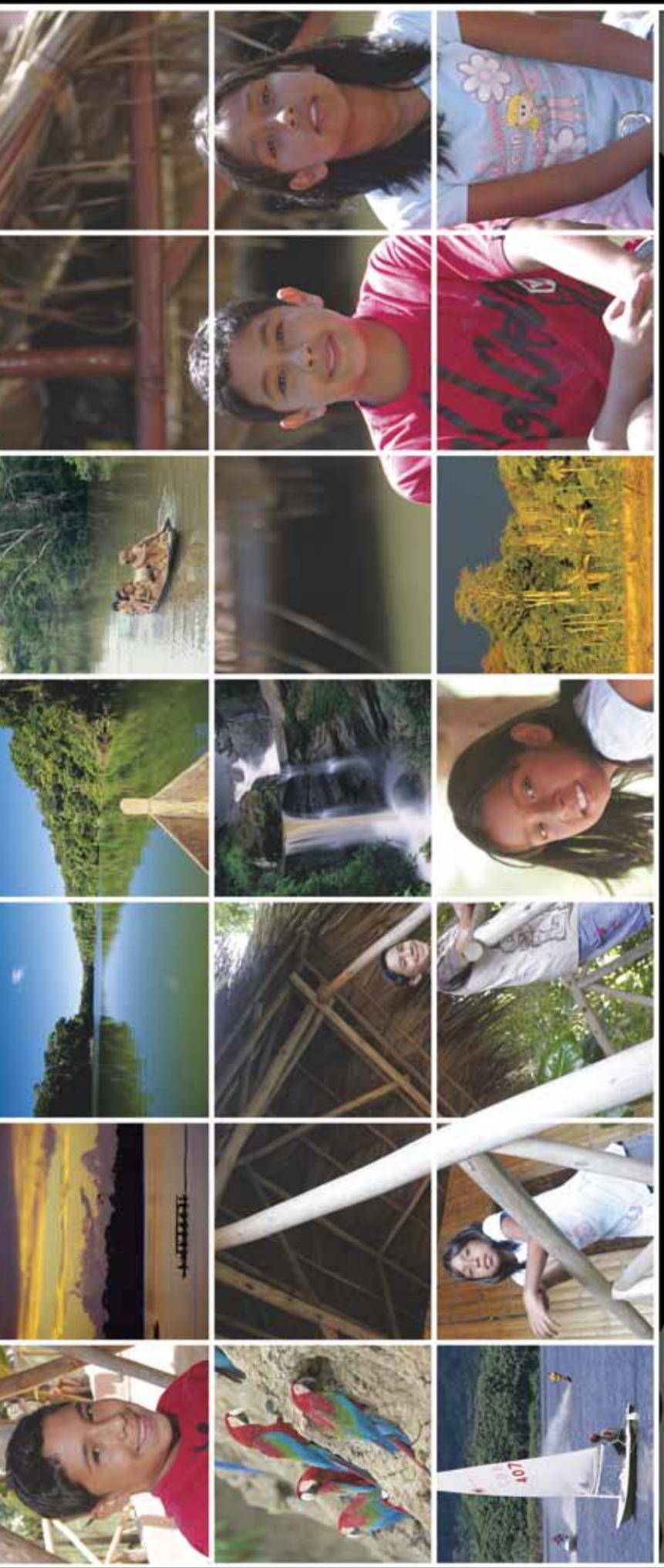
TASA-55
CO-22326-PM

Pesca de oportunidades
Fishing opportunities

ALC-UE y PTM 2008: entre Lima y Cusco

ALC-UE and PTM 2008: between Lima and Cusco

Bolivia US\$4.00 Colombia US\$4.00 Chile US\$4.00 Ecuador US\$4.00 Peru US\$10.00 Venezuela US\$4.00



EL TURISMO PROTEGE SUS TESOROS

Carmen y Alejandro también son tesoros del Perú

Los adolescentes que aparecen en estas fotos no han sido víctimas de explotación sexual

ÚNETE POR LOS NIÑOS. Si eres empresario del sector turismo y deseas unirte a las acciones de prevención de la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes llámanos al 5136100 o escríbenos a esma@mincetur.gob.pe

SOLDEICA
*Por más de cien años en el Perú
y el Mundo deja sentado
el auténtico sabor peruano*

Abrimos nuestros brazos a todo aquel que respete a nuestra gente y nuestras leyes

MinCETUR

El Perú Avanza

Unicef



SOLDEICA
*no sólo es Pisco,
es también
un sentimiento.*



Disfrútalo como quieras...

Director / Director
Julio César Llaque Moreno

Editor / Publishing
Javier Gutiérrez

Redactores / Editors
Andrés Flores
Marilyn Lavado
Beatriz López
César Ochoa
Sarah Prado
Abraham Taipe
Liliana Ubidía
Karla Velezmoreno

Diseño de Carátula / Title Page Design
Javier Salas

Diseño y Diagramación / Design and Diagramming
Carolina Cantella

Fotografía / Photography
Alex Ramón

Segundo Santa Cruz
José Vilca

Instituto Tecnológico Pesquero
Sociedad Nacional de Pesquería

Corrección / Editing
Flor Núñez del Arco

Traducción / Translation
Gregorio Elguera
Claudia Zegarra

Gerente de Publicidad y RR.PP. /
Publicity and Public Relations Manager
Genoveva Llaque Moreno

Ejecutivas de Publicidad / Publicity Executives
Pilar Boza
Cecilia Fiestas
Ana González
Ana María Hidalgo

Gerente de Ventas y Suscripciones /
Sales and Subscriptions Manager
María Teresa Llaque de Villanueva

Gerente de Administración / Administration Manager
Jary Vera Alvarado

Corresponsales en el Exterior /
Foreign Correspondents
Canadá / Canada: Gloria Torres
Bélgica / Belgica: Julio Cabrera

Oficina Editorial / Editorial Office
Av. Pio XII 243, Of. 201
Urb. Maranga - San Miguel
Telefax: (51-1) 464-4396
Publicidad / Advertising: (51-1) 561-2846
E-mail: exportar@exportar.com.pe
Web-Site: exportar.com.pe
Lima 32 - Perú

SUMARIO / SUMMARY



6

Contra la pobreza

Ricardo Vega Llona, presidente de la Comisión Organizadora de la V Cumbre ALC-UE, afirma que ha llegado el momento de actuar

Against poverty

Ricardo Vega Llona, chairman of the Organization Committee of the V Summit ALC-UE affirms that the moment to act has come

Capital aérea mundial

En cumbres ALC-UE y APEC 2008, Perú recibirá aviones de, prácticamente, todas las banderas

World air capital

In ALC-UE and APEC 2008 summits, Perú will receive flag airplanes from, practically, everywhere



Volver al pescado

El viceministro de Pesquería, Alfonso Miranda, analiza el presente y futuro de la pesca en el Perú

Returning to the fish

The Vice-minister of Fishing, Alfonso Miranda, analyzes the present and future of fishing in Peru.



16

Alimento para el mundo

Por su riqueza hidrobiológica, el mar peruano es la despensa alimentaria de la humanidad

Food for the World

For its hydrobiologic wealth, Peruvian sea is the food larder of the humanity



26

Días de mochila

Cusco cuenta con numerosas rutas que invitan a la aventura

Backpack days

Cusco has many routes inviting to adventure

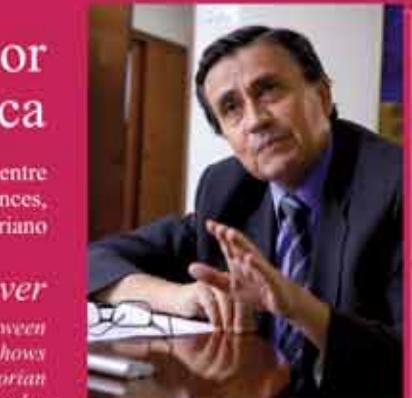


Mesas servidas

Deliciosas opciones para un año pleno de eventos como las cumbres ALC-UE, APEC y el PTM

Tables are set

Delicious options for a year full of events such as the Summit ALC-UE, APEC and PTM



Aniversario real

El posicionamiento de Perú en el Reino Unido, es un excelente referente para conquistar más mercados europeos

Royal Anniversary

Perú's positioning in the United Kingdom is an excellent reference to conquer more European markets

Lima de noche

Una novedosa manera de visitar la Ciudad de los Reyes cuando el sol se oculta

Lima at night

A new way to visit the City of the Kings when the sun hides





PUERTO DE EMBARQUE

Playas y misticismo Beaches and mysticism

Dicen que Piura tiene un romance con el tiempo, que por eso sus viejas ciudades parecen atraer tanto a los turistas nacionales como a los extranjeros. Y que aquel mundo mágico representado por los curanderos de las Huaringsas es tan real, que uno siempre tiende a volver. Y que sus playas, como Máncora, Cabo Blanco, Colán y tantos otros, también son un imán para el retorno.

Chulucanas no se queda atrás. Sus producciones en cerámica han sido reconocidas como producto bandera. Igualmente, destaca la orfebrería de raíces milenarias de Catacaos, conocida como la capital artesanal de Piura. Esta región cuenta con importantes restos arqueológicos como Narihualá, Chusis, Olleros, Vicus y Aypate.

Precisamente, las ruinas de Aypate, ubicadas en la provincia de Ayabaca, serán lanzadas al mundo con el apoyo de la Organización Mundial de Turismo (OMT) y la Agencia de Cooperación Holandesa (SNV), según anuncio reciente de las autoridades piuranas. Sin duda, la realización de cumbres mundiales en el Perú ha motivado a más de uno a colocar en la vitrina mundial destinos turísticos, diferentes al circuito sur.

It is been said that Piura has a romance with time. This is why its old cities seem to appeal both, national and foreign tourists. Likewise, the magical world represented by the healers of the Huaringsas is so real, that people always end up coming back. Its beaches,

such as Máncora, Cabo Blanco, Colán and so many others, are also a magnet for coming back.

Chulucanas does not stay behind. Its productions in ceramics have been recognized as flag product. Likewise, the gold work of millennial roots of Catacaos stands out, known as the handmade capital of Piura. This region is provided with important archaeological vestiges like Narihualá, Chusis, Olleros, Vicus and Aypate.

In effect, Aypate ruins, located in the province of Ayabaca, will be introduced to the world with the support of the World Tourism Organization (WTO) and the Netherlands Development Organization (SNV), according to a recent report from Piura authorities. Certainly, the achievement of world summits in Perú has motivated more than one of us to place in the world shop window tourist destinations, different from the south circuit.

Piura para invertir Piura to invest

En Piura se combinan el cielo azul del desierto con las mágicas bondades de una costa tropical. En su calurosa piel confluyen no solo las grandes corrientes marinas sino, también, las refrescantes inversiones nacionales y extranjeras. Por ello, es una de las regiones líderes de desarrollo económico en el Perú.

Con 240 mil hectáreas de tierras cultivables, la tierra piurana es un verdadero diamante en bruto a la espera de inversiones. Por lo pronto, produce limón, maracuyá, párrika, mango y banano orgánico, los que se exportan a Japón, a Estados Unidos y a la Unión Europea.

Piura guarda en sus profundidades terrestres, recursos energéticos de incalculable valor, como petróleo y gas natural. Bayóvar, incluso, ostenta yacimientos minerales radioactivos que, en el futuro, constituirán una nueva fuente de energía.



En el sector turismo, las áreas a potenciar con inversiones, son la pesca deportiva sostenible, en playas de ensueño como Cabo Blanco, Máncora y Punta Balcones. El mismo atractivo presenta el negocio de los productos artesanales.

In Piura, the blue sky of the desert and the magical wonders of a tropical coast are combined. In its warm skin, not only the big sea streams converge, but also the refreshing national and foreign investments. Therefore, Piura is one of the leading regions of economic development in Perú.

With 240 thousand hectares of arable lands, Piura is a true uncut diamond waiting for investments. At this moment, it produces lemon, passion fruit, paprika, mango and organic bananas, which are exported to Japan, the United States and to the European Union.

Piura keeps in its terrestrial depths, energy resources of incalculable value, such as oil and natural gas. Even Bayóvar shows mineral radioactive de-

Potencial exportador Potential exporter

La reunión del Grupo de Pesquería y del Grupo de Conservación de Recursos Marinos del APEC, le ha dado a Piura la oportunidad de consolidar su imagen como uno de los motores de desarrollo de la economía peruana.

Según un informe del Centro de Investigación Empresarial (CIE), de PERUCÁMARAS, las exportaciones de Piura totalizaron 852,9 millones de dólares hacia los países miembros del APEC, lo que representó un crecimiento del 12,6 % en relación al año anterior.

De otro lado, según reportes de Aduanas, gracias al alza internacional de los precios de los combustibles, la exportación del petróleo y sus derivados ha llegado a representar el 60% de las exportaciones piuranas. Otros productos clave son el mango, el banano orgánico y el limón. El primero de ellos lidera las exportaciones en cuanto a frutas se refiere.

Esta región cuenta con el puerto de Paita, uno de los más importantes del país, con un crecimiento significativo de tráfico, tanto de contenedores como de carga suelta. Así, durante el 2007, mo-

vilizó más de un millón de toneladas de carga. En la actualidad, este puerto está en pleno proceso de concesión.

The meeting between the Fishing Working Group and the Marine Resource Conservation Group of the APEC has given Piura the opportunity to consolidate its image as one of the engines for the development of Peruvian economy.

According to a report from the Centro de Investigación Empresarial (CIE), of PERUCÁMARAS, the exports of Piura totaled 852,9 million dollars towards the member countries of the APEC, which represented a growth of 12,6 % in relation to the previous year.

On the other side, according to Aduanas reports, thanks to the international rise of fuel prices, the exportation of oil and its by-products has gone so far as to represent 60% of Piura exports. Other key products are: mango, organic banana and lemon; being the mango the leader of exports regarding fruits.

In this region is located the port of Paita, one of the most representative ports in the country. It has a significant traffic growth of both, containers and free cargo. Thus, during 2007, it transported more than one million tons of cargo. Nowadays, this port is in process of concession.





Ricardo Vega Llona preside comisión organizadora del ALC-UE.
Ricardo Vega Llona leads the organization committee of the ALC-UE.

Como empresario, ¿qué mirada tiene sobre esta cumbre? Esta reunión es algo muy importante para el presente del Perú. Si hacemos bien el trabajo y hacemos bien una tarea interna, que está todavía pendiente, realmente puede ser un punto de quiebre en la lucha contra la pobreza y el cambio climático.

¿Cuál es la responsabilidad empresarial frente a la pobreza?

Su principal tarea es, básicamente, generar riqueza y cumplir con sus obligaciones legales. Que puede hacer más, no lo dudo. De lo que tenemos que cuidarnos es de los políticos que creen que los empresarios deben reemplazar al Estado en el tema social. La responsabilidad social es un asunto individual.

Un excelente ejemplo de compromiso social es el que lidera José Miguel Morales, al frente de la Asociación de Empresarios por la Educación. Un excelente ejemplo de compromiso social es el que lidera José Miguel Morales, al frente de la Asociación de Empresarios por la Educación.

Contra la pobreza

Against poverty

Ricardo Vega Llona, presidente de la Comisión Organizadora de la V Cumbre ALC-UE, afirma que ha llegado el momento de actuar

Ricardo Vega Llona, chairman of the Organization Committee of the V Summit ALC-UE affirms that the moment to act has come

¿Los temas de la Cumbre le suenan innovadores?

Las reuniones de ALC-UE se crearon hace diez años. Es una cita bianual. Al comienzo, los temas fueron eminentemente

políticos; pero desde hace dos años, en Viena, la mirada se empezó a dirigir hacia resultados directos hacia la población, al extremo que, paralela a la cumbre de jefes de Estado, recién se

va a desarrollar la segunda cumbre de empresarios. Y, precisamente, los temas son Bienestar, Desarrollo Sostenible e Inclusión.

¿Los países desarrollados recién se fijan en la pobreza? O ¿es que esta pobreza es tan alta que es inevitable mirarla?

Europa estuvo trabajando mucho internamente en su desarrollo económico interno. Lo ha conseguido. También ha conseguido un espectacular nivel de bienestar para su población. Por ello es que, cuando voltean a mirar a Latinoamérica y se percatan de la pobreza tan alta, deciden cooperar.

¿Qué relación existe entre Perú y la Unión Europea?

La UE es la principal fuente de inversión extranjera directa en el país y duplica, prácticamente, a la segunda, además de ser la mayor fuente multilateral de cooperación no reembolsable. En los últimos diez años, la UE contribuyó con 420 millones de euros para proyectos sociales en el Perú.

Estados Unidos y Europa son dos hermanos desarrollados. El primero le da prioridad a lo económico. El segundo a lo social. ¿Esto es así?

Lo que pasa es que en Europa hay países que han trabajado durante más tiempo el famoso estado de bienestar. Incluso, algunos analistas opinan que han caído en algunas exageraciones. Pero aparte de ellos, han demostrado tener gestos muy solidarios, como el hecho de apoyar a la ex Alemania oriental.

¿Y en el caso de Estados Unidos?

También tuvo lo suyo, con Roosevelt. Sus programas de desarrollo son espectaculares y sus programas de protección a las minorías son exageradas en muchos casos. Cada región tiene sus ventajas. Estados Unidos, pese a su crisis de hoy, tiene una de las mayores productividades del mundo.

En este contexto, ¿qué pasa con Latinoamérica?

La pobreza se disminuye a una velocidad muy lenta o no se disminuye en muchos casos, debido a que en nuestros

países ha habido una muy mala aplicación de políticas públicas, y muy pendulares. Aun con estilos diferentes, Estados Unidos y Europa tienen políticas que varían poco en el tiempo.

Pese a ser la despensa mundial en materia de alimentos, el hambre continúa...

Porque seguimos cometiendo muchísimos errores. En el caso del Perú, por ejemplo, en la década del setenta la pesquería era un fenómeno. ¿Y quién era el principal líder del sector? No un burgués peruano, sino un hijo de inmigrantes italianos, sin que ello suene despectivo. El Perú nunca logró generar una burguesía sólida y fuerte. Y si en algún momento la tuvo, se fue desmoronando por la mala política de desarrollo, por las marchas y contramarchas, por ese péndulo de horror que nos lleva de los controles estrictos a romper el semáforo.

Si el Perú está creciendo y mejora la economía de la gente, ¿no cree que debería disminuir el gasto en los programas sociales?

No, no, no. Porque el nivel de pobreza del país es delicado en el número y en niveles de ingresos. Lo que pasa es que hay obras públicas que son mucho mejores en la lucha contra la pobreza que un programa, por ejemplo, como JUNTOS. Pero, mientras esas inversiones llegan a las regiones, tiene que haber un apoyo social. Tiene que haberlo.

¿Qué trascendencia tendrá la Declaración de Lima?

Tenemos la firme voluntad de que este documento, que se suscribirá como corolario de la Cumbre ALC-UE, sea un documento de acción. Estoy convencido que esta reunión servirá para asociarnos entre países a fin de luchar contra la pobreza. Nuestra voluntad es actuar.

A s businessman, what do you expect from this Summit?
This meeting is very important for the present of Peru. If we do a good job and we carry out a good internal task, yet in progress, then this could really mean the breaking point in the struggle against poverty and climatic change.



programs are spectacular while its minorities-protection programs are exaggerated in several cases. Each region has advantages. The United States despite its currently crisis, has one of the biggest productivities of the world.

In this context, what happens with Latin America?

Poverty is slowly diminishing or, in some cases, is not diminishing at all. This is due to the very bad pendulum like-application of the public policies in the countries. Even with their different styles, the United States and Europe have policies which do not change much with time.

Despite being the world larder concerning to food, the famine persists...

That is because we continue making a lot of mistakes. In the case of Peru, for instance, fishing was a phenomenon in the seventies. Who was the leader of that sector? It was not a Peruvian bourgeois, but the son of Italian immigrants, no offense intended. Peru never accomplished to generate a solid and strong bourgeoisie. And if it did, it fell apart because of the bad development policy, the progress and setbacks and because of the horror pendulum which leads us from respecting the strict controls to breaking the traffic light.

If Peru is growing and the economy of the people is improving: don't you think the expense on social programs should diminish?

No, no, no. Because the poverty level in the country is delicate regarding the number and income levels. What happens is that there are public works that are much better in the struggle against poverty than a program like, for instance, JUNTOS. But, while these investments attain to the regions, there has to be a social support. There has to be.

What transcendence will the Declaration of Lima have?

We have the firm will that this document, which will be signed as corollary of the Summit ALC-UE, be a document of action. I am convinced that this meeting will be the asset to associate between countries in order to struggle against poverty. Our will is to act.

What is the managerial onus against poverty?

Its principal task is, basically, to generate wealth and to fulfill its legal obligations. Can it do more than that? I have no doubt. We have to be careful with politicians who believe that businessmen must replace the State in the social topic. The social responsibility is an individual matter. An excellent example of social commitment is the one José Miguel Morales leads, at the head of the Asociación de Empresarios por la Educación.

Do the topics of the Summit sound innovative to you?

The meetings of ALC-UE were created ten years ago. It is a biannual meeting. In the beginning, the topics were eminently political; but for two years now, in Vienna, the target started heading towards direct results to the population, to the extent that the second Summit of businessmen will recently be held at the same time with the Summit of the Heads of States. And the topics are precisely, Welfare, Sustainable Development and Inclusion.

Are the developed countries recently becoming aware of the poverty? Or is this poverty so exorbitant that it is inevitable to not notice it?

Europe was working so hard internally

for its economic internal development. It has achieved it. It has also achieved a spectacular welfare level for its population. Hence, when they turn to look to Latin America and notice such a high poverty, they decide to cooperate.

What is the relationship between Peru and the European Union?

The EU is the main source of direct foreign investment in the country, and it practically doubles the second one. Besides, it is the biggest multilateral source of non-reimbursable cooperation. In the last ten years, The EU contributed with 420 million euros for social projects in Peru.

The United States and Europe are two developed countries. The former gives Economy priority; the latter gives it to Society. Is this true?

What happens is that within Europe, there are countries which have work longer the famous welfare state. Some analysts even think that they have been victim of some exaggerations. But, despite all of this, they have shown very solidarity gestures, such as supporting the former East Germany.

And, in the case of the United States?

The United States also had its own issues with Roosevelt. Its development

Lima acogerá este año dos grandes citas de líderes mundiales: en mayo, la V Cumbre de América Latina y el Caribe-Unión Europea (ALC-UE); y en noviembre, el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC). Estos dos acontecimientos obligan a redoblar esfuerzos para garantizar una óptima atención en el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez.

El grueso de las delegaciones no oficiales arribará en vuelos comerciales. Se estima que 42 aviones privados aterrizarán en Lima para la cumbre de noviembre. En este escenario, la planificación será un factor clave, porque también se tendrá que pensar en el estacionamiento de los aviones de jefes de Estado y de Gobierno.

Avión presidencial

“Hasta el momento, solo se nos ha informado que ‘en su debido momento’ se nos indicará los horarios de llegada de naves oficiales, con el fin de adelan-

Capital aérea mundial

World air capital

En cumbres ALC-UE y APEC 2008, Perú recibirá aviones de, prácticamente, todas las banderas

In ALC-UE and APEC 2008 summits, Perú will receive flag air-planes from, practically, everywhere

tar o retrasar nuestros vuelos domésticos”, indica Carlos Palacín, presidente de la Asociación Peruana de Empresas Aéreas (APEA) y directivo de Aerocóndor.

Por su parte, Carlos Gutiérrez Laguna, gerente general de la Asociación de Empresas de Transporte Aéreo Internacio-

nal (AETAI) afirma que, en principio, se seguirá los protocolos específicos en el aeropuerto y en la atención de las aeronaves que traerán a las autoridades.

“Tengo entendido que se ha coordinado con la Marina, el Ejército y la Aviación Policial para que cedan sus espacios a fin de no mermar el espacio asignado a las



operaciones regulares”, dice Gutiérrez.

Se da por descontado que habrá un control más estricto en la circulación tanto en la zona interior como exterior del aeropuerto. Se espera que esta medida no afecte los vuelos comerciales.

Destinos internos

Según Palacín, en la actualidad se utiliza el 75% de la capacidad instalada para atender a unas 10 mil personas que, diariamente, se transportan por vía aérea en el país. “Si se incrementa la cantidad de pasajeros en desplazamientos internos, podemos cubrir esa demanda. Las aerolíneas nacionales podemos transportar hasta 12 mil pasajeros al día”, acota.

Entretanto, Gutiérrez Laguna advierte que es probable que en determinados días se congestione el espacio aéreo y se presenten demoras en los arribos y salidas de los vuelos comerciales.

Adelanta que, para evitar eventuales dificultades, se está coordinando con la entidad competente la programación de los vuelos no regulares en horarios en que no afecten las operaciones normales de las aerolíneas comerciales. “Por ejemplo, no programar arribos en las horas punta, es decir entre las nueve de la noche y una de la madrugada, y entre las seis y las diez de la mañana”, explica.

Flotas renovadas

Las flotas de las aerolíneas internacionales que operan en el Perú han mostrado un crecimiento significativo en los últimos tiempos. Así, por ejemplo, Taca Perú, que ha duplicado sus operaciones y ha sumado nuevos destinos, tiene una flota nueva compuesta por Airbus 319 (120 pasajeros), Airbus 320 (150 pasajeros) y Airbus 321 (194 pasajeros). Copa Airlines ha incrementado su flota con un Boeing 737-700 y realiza tres vuelos diarios a Panamá.

Entretanto, Avianca cuenta con una flota nueva de Airbus 320 y tiene dos frecuencias diarias a Bogotá. La línea holandesa KLM, que está operando diariamente con el Boeing 777 (327 pasajeros) en la ruta Lima - Ámsterdam,



Carlos Palacín, presidente de la Asociación Peruana de Empresas Aéreas (APEA).
Carlos Palacín, Chairman of the Asociación Peruana de Empresas Aéreas (APEA).

desde el mes de marzo ha incrementado en un 36% la oferta de vuelos.

Entre las aerolíneas regionales, Aerolíneas Argentinas realiza once frecuencias semanales con un Boeing 737-500 (108 pasajeros); Aeroméxico también ha renovado su flota con un Boeing 737-800 (150 pasajeros) y Air Canadá con un Boeing 767-300, con capacidad para 221 pasajeros.

“No solo es un tema de operación de flotas, sino de incremento de la oferta que permite una mayor variedad en los horarios de operación y los nuevos destinos que se van sumando desde el aeropuerto de Lima”, indica Gutiérrez.

Lima will have this year two great gatherings of world leaders: in May the V Cumbre de America Latina y el Caribe-Unión Europea (ALC-UE); and in November, the Foro de Asia Pacific Economic Cooperation (APEC). These two events require a

double effort to guarantee optimal assistance at Jorge Chávez Airport.

“I understand that coordinations have been done with the Navy, the Army and the Police Air Force so they can offer their parking lots without affecting the space assigned to regular operations”, Gutiérrez says.

It is a fact that there will be a stricter control over circulation in the inner zone as well as outside the airport. It is expected that this measure will not affect commercial flights.

Inner destinations

According to Palacín, at present it is used 75% of installed capacity for attending about 10 thousand people who are daily airborne over the country. “If the number of passengers traveling internally increases, we are prepared to cover that demand. Local airlines can transport up to 12 thousand passengers a day”, he says.

El avión presidencial de Estados Unidos estará nuevamente en Perú.
The Air Force One will be again in Peru.



Meanwhile, Gutiérrez Laguna warns it is probable that in certain days air space will get jammed and then delays on arrivals and departures of commercial flights could occur.

He forwards that in order to prevent difficulties, coordinations are being held with the competent body in charge of programming non-regular flights at times when there will be no problem with commercial airlines' normal operations. “For instance, there will be no flights programmed at rush hour, in other words, between nine o'clock at night and one o'clock in the morning; and between six and ten o'clock in the morning”, he explains.

Renewed floats

International airlines' floats operating in Perú has shown a significant growth in the last times. For example, Taca Perú, which has duplicated its operations and has added new destinations, has a new float formed by Airbus 319 (120 passengers), Airbus 320 (150 pas-

sengers), and Airbus 321 (194 passengers). Copa Airlines has incremented its float with a Boeing 737-700 and flies three times a day to Panamá.

Meanwhile Avianca, has a new float of Airbus 320 and has two flights a day to Bogotá. The Dutch airline KLM, which is operating daily with a Boeing 777 in the route Lima-Amsterdam, has increased since March in a 36% its flights' offer.

Among the regional airlines, Aerolíneas Argentinas has eleven weekly flights with a Boeing 737-500 (108 passengers); Aeroméxico has also renewed its float with a Boeing 737-800 (150 passengers); and Air Canada counts with a Boeing 767-300 with capacity for 221 passengers.

“It is not just a matter of float operations, but also about increasing the offer with a larger variety of operations' schedules and new destinations which are adding up from Airport of Lima”, Gutiérrez points out.



Volver al pescado

Returning to the fish

El viceministro de Pesquería, Alfonso Miranda, analiza el presente y futuro de la pesca en el Perú

The Vice-minister of Fishing, Alfonso Miranda, analyzes the present and future of fishing in Perú

En el contexto de la 19^a Reunión del Grupo de Trabajo de Pesca del APEC y la 21^a Reunión del Grupo de Trabajo de Conservación de Recursos Marinos, EXPORTAR conversó con el viceministro Alfonso Miranda.

En lo concreto, después del APEC Piura, ¿qué resultados se tendrá?

Esperamos que países tan avanzados, como Japón y otros, nos empiecen a comprar más anchoveta para consumo humano directo, de tal manera que, a través de sus programas sociales, puedan combatir de manera más efectiva el hambre en el mundo.

¿Cómo definiría la reunión de Piura?
Como una oportunidad importante para informar al mundo sobre los avances del Perú en el tema medioambiental y en la protección del ecosistema marino. Igualmente, para que la comunidad



Viceministro Alfonso Miranda espera que se incremente consumo de pescado en el Perú.

The Vice-Minister Alfonso Miranda expects an increase of fish consumption in Peru.

¿En algún momento los acuerdos en este tipo de eventos serán vinculantes?
Hoy no lo es. Pero así como el código de conducta de pesca responsable de la FAO no es vinculante ni obligatorio y, sin embargo, todos los administradores de la pesquería lo aplicamos para desarrollar nuestras actividades, así ocurrirá con los acuerdos de Piura. No habrá economía miembro de APEC que no quiera seguir sus preceptos y conclusiones.

Perú pesquero

¿El Perú es un país que consume pescado?

Somos un país ancestralmente consumidor de pescado. Nosotros encontramos en culturas como Caral y Sechin, vestigios de alimentación en base a pescados. Eso hay que reconocer y a ello hay que regresar.

¿Qué se está haciendo para elevar el consumo de productos pesqueros en las zonas altoandinas?

Hemos reactivado una serie de frigoríficos de EPSEP, en Cerro de Pasco, Huá-

nuco, Huancayo y Huancavelica para que se utilicen en la comercialización de esos productos. Además, en Abancay, Andahuaylas, Puno y en Pucallpa, la Sociedad Nacional de Pesquería ha hecho frigoríficos, beneficiando a las zonas pobres del país.

¿Por qué cree que la gente piensa en el pollo en lugar de pescado?

Porque falta reencontrarnos con los recursos que abundan en nuestro mar y son baratos. Tenemos anchoveta, caballa, pota y pejerrey, por lo menos, siete u ocho meses al año. Perico y bonito lo tenemos tres o cuatro meses. Tenemos que aumentar el volumen de consumo per cápita de productos hidrobiológicos, que ya está en 20,83 kilos. Esperamos superar los 24 kilos por habitante a fines de este gobierno.

La anchoveta, ¿qué papel desempeña en la lucha contra la desnutrición?

Es el pescado con el mejor contenido de ácidos insaturados del mundo, por lo tanto, está llamada a ser la gran proveedora de proteínas, sobre todo, para la población de menores recursos.

Sin embargo, hay ciertos prejuicios...

La creencia de que la anchoveta no era digerible por el ser humano, felizmente se va disipando. Se creía, también, que su alto contenido graso era dañino pero, en realidad, esa es su principal virtud, ya que se trata de ácidos grasos insaturados completamente beneficiosos para la salud.

¿En qué estado recomienda consumirla?

En todos los estados. Fresco, es lo más común; pero, también, se la puede consumir en conservas, tanto con aceite como con salsa de tomate. Igualmente en embutidos, hamburguesas y croquetas desarrolladas en el ITP.

Pesca ilegal

¿Qué se está haciendo para combatir la pesca ilegal, uno de los enemigos del desarrollo sostenible pesquero?

Se ha endurecido el reglamento sancionador. Al mismo tiempo, se busca ser mucho más disuasivo con los pescadores y con los pesqueros. La reincidencia



How would you define the meeting of Piura?

I would define it as an important opportunity to inform the world about the advances of Perú regarding the environmental topic and the protection of the marine ecosystem. Likewise, so that the international community recognizes the Peruvian fishing sector scientific support which is the Instituto Tecnológico Pesquero (ITP).

In concrete, after the Piura APEC: what will be the results?

We hope that developed countries, like Japan and others, start buying more Peruvian anchovy for direct human consumption, in a way that, through its social programs, they could defeat the famine in the world in a more effective way.

Will the agreements in this type of events be binding at any moment?

Today it is not. But just as the FAO conduct code of responsible fishing is neither binding nor obligatory and, nevertheless, all the fishing managers apply it to develop our activities, it will happen with the agreements of Piura. There will not be an economy member of APEC



*La salchicha de anchoveta es muy efectiva para combatir la desnutrición.
The Peruvian anchovy sausage is very effective to fight malnutrition.*

*that will not want to continue his pre-
scripts and conclusions.*

Fishing Perú Is Perú a fish-consumer country?

*We are an ancestrally fish consumer
country. We find in cultures like Caral and
Sechin, vestiges of feeding based on fish. It
is necessary to recognize that return to it.*

What are you doing to raise the con- sumption of fishing products in the High-Andean zones?

*We have reactivated a series of refri-
gerators of EPSEP, in Cerro de Pasco,
Huánuco, Huancayo and Huancavelica
to be used in the commercialization of
these products. Besides, in Abancay, An-*

*dahuaylas, Puno and Pucallpa, the So-
ciedad Nacional de Pesquería has pro-*

*duced refrigerators, which will benefit
the poor zones of the country.*

Why do you believe people think about chicken instead of fish?

Because it is necessary to meet again

with the resources that abound in our

sea and are cheap. We have Peruvian

anchovy, mackerel, pota and silver smelt

at least, seven or eight months a year. We

have Mahi Mahi and tuna three or four

months. We have to increase the volume

of consumption per cápita of hydrobio-

logic products, since it is already in 20,83

kilos. We hope to overcome 24 kilos per

inhabitant by the end of this government.

**The Peruvian anchovy: what role does it
play in the struggle against malnutrition?
It is the fish with the highest content of**

unsaturated acids of the world; therefore, it is destined to be the great supplier of proteins, especially, for the population of limited resources.

**Nevertheless, there are certain preju-
dices ...**

The belief that the Peruvian anchovy was not digestible by the human being is luckily vanishing. It was also believed that, its high content of fat was harmful but, actually, that is its principal value, since we are talking about unsaturated fat acids which are completely beneficial for the health.

**In what state do you recommend to
consume it?**

In all its states. Fresh, is the most common thing; but, it is also possible to consume it in conserves, with both, oil and tomato sauce. Also in sausages, hamburgers and croquettes produced in the ITP.

Illegal fishing

**What are you doing to defeat illegal
fishing, which is one of the sustainable
fishing development enemies?**

*The sanctioning regulation has been
hardened. At the same time, we are loo-
king to be more dissuasive with the fi-
shermen and with the fishing repres-
sentatives.*

*The recidivism means to loss the fish-
ing permission or the operation license
of the fishing establishment. It is not a
nice to say that annual economic sanc-
tions went from 20 million soles to
122 millions a year. But that demon-
strates the hard position of the Ministry
against illegal fishing.*

How does illegal fishing damage?

*Since it is illegal, is not declared, and
when that is the case, the Instituto del
Mar del Perú (IMARPE) cannot take it
into account. It damages because it is
a fishing that does not pay taxes when
unloaded. It also damages because in
the illegal fishing the workers do not
have access to the benefits of social
security or formal employment. And it
damages, because it generates a whole
corruption that, we are ready to fight
and to exterminate in the Ministry.*

**INVERSIONES
Perú Pacífico S.A.**

**Brindamos una gran variedad de productos al mundo,
con altos estándares de calidad.**

Productos peruanos para el mundo
Nuestra estratégica ubicación cerca al aeropuerto y terminales marítimos permite que las operaciones de comercio exterior se lleven a cabo sin demora alguna al igual que en el puerto de Paita; con el mismo proceso de comercialización de nuestros productos y la calidad de siempre.

Calle 5 Mz D Lt 9 Urb. Grimanesa - Callao - Perú • Telf.: (511) 415-1935 • Fax: (511) 415-1931 • E-mail: acomex@perupacifico.com.pe
www.perupacifico.com.pe

Corporación Selmar E.I.R.L.
Empresa líder en el mercado

Representante en el Perú de: **KAIJO**
Especializado en equipos de acústica

Of. Principal: Av. Oscar R. Benavides 4238
Urb. El Águila Bellavista - Callao (Ex Av. Colonial)
Tel.: (511) 562-1086, Fax: (511) 452-9285, Nextel: 831'2125
E-mail: ventas@corporacionselmar.com
Sucursal: Av. Enrique Meiggs 1891, Miraflores Alto, Chimbote
Tel.: (043) 353315, Nextel: 830'4799
E-mail: selmarch@corporacionselmar.com

Confort para toda la familia

**POSADA
EDELWEISS**

Habitaciones simples, dobles, triples, cuádruples y matrimoniales,
con baño privado y agua caliente. Teléfono con tarjeta, Lavandería,
Niñeras, Salón de Juego, Área para Parrillas, Cocina a Leña,
Estacionamiento Privado, Tour Guiado, etc.

Miraflores - Lote 58 (Entrada a Oxapampa)
Teléfono: 01-93241212
E-mail: posadadelweiss@hotmail.com
agenciasdelweiss@hotmail.com
www.posadadelweiss.com



Alimento para el mundo

Food for the World

Por su riqueza hidrobiológica, el mar peruano es la despensa alimentaria de la humanidad

For its hydrobiologic wealth, Peruvian sea is the food larder of the humanity

Extensas 200 millas de aguas frías y calientes se entrecruzan en las costas peruanas y forman un ecosistema ideal en el que coexisten millones de crustáceos, moluscos y peces. Una maravilla natural para la actividad pesquera. Una maravilla conocida como Mar de Grau, y una de las más grandes reservas de alimentos marinos en el mundo.

Hasta el momento, hay identificados en nuestro mar, unas 750 especies de peces, 872 de moluscos, 412 de crustáceos, 45 de equinodermos y 240 de algas, así como quelonios, cetáceos y mamíferos. De toda esta riqueza marina, sólo una pequeña fracción es explotada comercialmente.

Diversidad marina

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Perú se encuentra en el segundo lugar en la pesca mundial, después de China, y delante de países de primer orden como Estados Unidos y Japón. Asimismo, la FAO, en un informe del 2007, reconoció que el país avanzó a este importante lugar en el ranking, debido al aumento de la captura de la anchoveta.

La caballa, el jurel, el atún, el bonito, la pota o calamar gigante, la merluza, la anchoveta y, en especial, el jurel, han ingresado con fuerza al mercado europeo. Segundo cifras del Ministerio de la Producción (PRODUCE), el des-

embarque de recursos hidrobiológicos marítimos y continentales destinados al consumo humano directo, en enero y en febrero de este año, alcanzó un volumen acumulado de 267,300 toneladas métricas.

En el caso de la pota, que era un producto dirigido tradicionalmente a los mercados asiáticos hace quince años, hoy tiene un posicionamiento muy importante en toda Europa. Así, los mercados españoles están inundados de ese producto.



La anchoveta tiene gran acogida en mercados de España y de Inglaterra como un reemplazante de la anchoa, que presenta una crisis de abastecimiento. Hay un gran potencial de consumo humano directo, tanto para el mercado extranjero como para el local.

Mientras tanto, el langostino se viene recuperando en su producción debido a la tecnología utilizada y al mayor nivel de inversiones en el sector.

Panorama exportador

Las exportaciones pesqueras no tradicionales alcanzaron 107 millones de dólares en el primer bimestre, evidenciando un crecimiento de 21,7% con respecto a similar periodo del año precedente. Ello se explica por los mayores envíos y de forma sostenida, de los 10 principales productos que representan el 73,5%, entre los que destacan: filete de perico congelado, pota congelada y preparada.

Según PRODUCE, por mercados destino, las exportaciones del sector a la Unión Europea representaron el 30,5%; NAFTA 24,5% y Asia 22,4%. El bloque latinoamericano (14,1% de participación) registró una demanda de 15 millones de dólares, lo que significó un aumento de 15,5%.

Extensas 200 miles de aguas frías y calientes se entrecruzan en las costas peruanas y forman un ecosistema ideal en el que coexisten millones de crustáceos, moluscos y peces. Una maravilla natural para la actividad pesquera. Una maravilla conocida como Mar de Grau, y una de las más grandes reservas de alimentos marinos en el mundo.

So far, there have been identified in our sea approximately 750 species of fish, 872 of molluscs, 412 of crustaceans, 45 of echinoderms and 240 of seaweed, as well as quelonios, cetacean and mammalian. Of all this marine wealth, only a small fraction is commercially exploited.

Marine diversity

According to the Food and Agriculture Organization of the United Na-



tions (FAO), Peru is in second place in the fishing worldwide, after China, and before countries of first order such as the United States and Japan. The FAO also admitted, in a 2007 report, that the country reached this important place in the ranking, due to the increase of the Peruvian anchovy fishing.

Mackerel, horse mackerel, tuna, pota or giant squid, hake, Peruvian anchovy and, the horse mackerel in particular, have been well-introduced in the European market.

According to Ministerio de la Producción (PRODUCE) figures, in January and February of this year, the unloading of hydrobiologic maritime and continental resources, that were set aside for direct human consumption, reached an accumulated volume of 267,300 metric tonnes.

Fifteen years ago, the pota was a product directly addressed to Asian markets; however, nowadays it shows a very important position throughout Europe. Thus, Spanish markets are flooded with this product.

The Peruvian anchovy has a great de-

mand in Spanish and England markets as a replacement over anchovy, which has showed a supply crisis. There is a great potential of direct human consumption for the foreign market as well as for the local market.

In the meantime, prawn production is recovering thanks to the technology employed and to the higher level of investments registered in this sector.

Exporting view

The non-traditional fishing exports reached 107 million dollars in the first bimester, showing a growth of 21,7% in comparison to the similar period of the year before.

This is explained by the bigger and sustained delivers of the ten main products which represent the 73,5%. Among these products the frozen Mahi Mahi fillet and the frozen and prepared pota, stand out.

According to PRODUCE, by destination markets, sector exports to the European Union represented 30,5%; NAFTA 24,5% and Asia 22,4%. The Latin-American bloc (14,1% share) registered a demand of 15 million dollars, which meant an increase of 15,5%.



Joya alimenticia

Food treasure

Pequeña en tamaño y grande en calidad, la anchoveta es toda una potencia nutritiva

Small in size and big in quality, Peruvian anchovy represents a whole nutritious power

Es una especie marina que abunda a lo largo de todo el privilegiado litoral peruano. Su extracción, en los años setenta, convirtió al Perú en la primera potencia pesquera del mundo. El producto por excelencia era la harina de pescado.

Sin embargo, ello generó su depredación. Pero, gracias a programas estatales, se recuperó sustancialmente en las siguientes décadas. En consecuencia, el país vuelve a exportar al mundo las

bondades de su máximo prodigo marino: la anchoveta.

Consumo humano

Las bondades de la anchoveta no se limitan a la harina de pescado y aceite crudo, de consumo humano indirecto. Desde 1987, el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP) se planteó un reto, hasta ahora, con alentadores resultados: destinar a la anchoveta para el consumo humano directo. “La tarea fue romper la idea tradicional de que la

Hoy en día, países como España, Bélgica, Estados Unidos, Italia, Francia, Uruguay, Paraguay, Colombia y Brasil, reciben a la anchoveta con un nombre bien posicionado: sardinilla peruana. “Y los mercados se siguen ampliando, así como las presentaciones”, subraya Díaz.

Valor nutricional

La anchoveta es rica en vitaminas A y D, yodo y Omega 3; por eso, juega un

anchoveta era sólo para la industria harinera”, afirma Walter Díaz, asesor del despacho viceministerial de Pesquería.

Todo comenzó con la elaboración de La Saladita, un producto a base de anchoveta semideshidratada que fue reconocido internacionalmente por sus cualidades nutritivas. A partir de ello, se decidió dar un giro a la industria. Se elaboraron conservas de anchoveta en originales y variadas salsas hacia el mercado mundial.

papel preponderante. Es el pescado con el mejor contenido de ácidos insaturados del mundo, por lo tanto, está llamada a ser la gran proveedora de proteínas, sobre todo, para la población de menores recursos.

Además, es la destinada a entrar con fuerza en los programas de seguridad alimentaria de los países miembros del Foro Económico Asia-Pacífico (APEC), que concentra el 70% del comercio mundial de productos pesqueros. “Y no sólo a ellos, sino a las economías de su área de influencia”, recalca Díaz.

El consumo de anchoveta es ideal durante todas las etapas de desarrollo del hombre, especialmente, en la infancia. Por ejemplo, en el Callao se realizó un programa de desayunos a base de anchoveta, generando un aumento considerable en el coeficiente de nutrición de 3,68 %. Sin duda, el plato de anchoveta es el nuevo aporte peruano a la alimentación mundial, como alguna vez lo fue la papa.



Walter Díaz, asesor viceministerial.

Walter Díaz, Vice-ministerial adviser.

it was substantially recovered over the next decades. In consequence, the country is exporting once again the wonders of its maximum marine prodigy: Peruvian anchovy.

Human consumption

Peruvian anchovy attributes are not limited to the fishmeal and raw oil, of indirect human consump-



Peruvian anchovy is a marine specie that abounds along the whole privileged Peruvian coast. His extraction, in the seventies, turned Perú into the first fishing potency of the world. The fishmeal was the product par excellence.

However, that fact meant its depredation. But now, thanks to state programs,

Since 1987, the Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP) set a challenge, with encouraging results so far: to set aside the Peruvian anchovy for direct human consumption.

The task was to break the traditional idea that the Peruvian anchovy is for the flour industry”, affirms Walter Díaz, adviser of the Vice-ministerial Fishing office.

Everything started with the elaboration of La Saladita, a semi-dehydrated Peruvian anchovy-based product that was internationally known for its nutritive qualities. From that event, the industry changed. Tinned Peruvian anchovy were made in original and different sauces for the world market.

Nowadays, countries like Spain, Belgium, the United States, Italy, France, Uruguay, Paraguay, Colombia and Brazil, welcome the Peruvian anchovy with a well-positioned brand name: sardinilla peruana. “And the markets keep spreading, along with the Peruvian anchovy presentations”, emphasizes Díaz.

Nutritional value

The Peruvian anchovy is rich in A and D vitamins, iodine and Omega 3; thus, it plays a very important role. The Peruvian anchovy is the fish with the highest content of unsaturated acids of the world; therefore, it is destined to be the great supplier of proteins, mainly for limited resources populations.

Besides, it is destined to step with force in the food security programs of the member countries of the Asian Pacific Economic Cooperation (APEC), which concentrate the 70% of the world fishing products commerce. “And not only to

them, but to the economies of its influence area”, states Díaz.

Peruvian anchovy consumption is ideal during all the development stages of the man, especially during the infancy. For example, in Callao a Peruvian anchovy-based program of breakfasts was carried out, generating a considerable increase of 3,68% in the nutrition coefficient. The Peruvian anchoveta dish is, without a doubt, the new Peruvian contribution to the world food, as once it was the potato.



Energía más barata

Cheaper energy

Resultados de la Cumbre de APEC en Iquitos son más que alentadores para el futuro de la energía en el Perú

Outcomes of the APEC meeting in Iquitos are more than encouraging for Peru's energy future

Con gran éxito se desarrolló la XXXV Reunión del Grupo de Trabajo de Energía y Reuniones Asociadas (EWG, por sus siglas en inglés) del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC). Este evento internacional, uno de los principales en el marco del APEC Perú 2008, tuvo como escenario la exótica ciudad amazónica de Iquitos, en Loreto.

En este encuentro realizado del 3 al 7 de marzo, el grupo tuvo la oportunidad de implementar las instrucciones de los líderes del APEC y las directivas de la Octava Reunión de Ministros de Ener-

gía elaboradas en Darwin (Australia), en el 2007.

En el evento, presidido por el ministro de Energía y Minas, Juan Valdivia, se abordaron asuntos vinculados a la seguridad energética, los planes en marcha de eficiencia y ahorro de energía, la promoción y manejo de diversas formas de energía limpia o renovable y el mecanismo de desarrollo limpio, entre otros temas.

Las presentaciones efectuadas fueron elogiadas y concitaron gran interés en el auditorio, conformado por especia-

listas y empresarios cuyas economías, en conjunto, representan más del 50% del PBI mundial.

Presentaciones

La delegación peruana participó con la presentación del documento “Responsabilidad de suministro energético en emergencias”, así como en diversos tópicos de la reunión. Mientras tanto, el Gobierno Regional y el Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana ofrecieron dos presentaciones de los potenciales natural, ecológico y energético, destacando los potenciales forestal e hidroenergético del país.



Viceministro de Energía,
Pedro Gamio.
Vice-Minister of Energy,
Pedro Gamio.



Delegado de APEC muestra el potencial natural de Iquitos.
Delegate of APEC show natural potentiality of Iquitos.

Destacó, también, la presentación de la delegación de Japón con el documento Revisión Comparativa del Mecanismo de Eficiencia Energética, implantado en su economía desde el año 2005 y el que participan, además, Australia, Chile, Indonesia, México y Canadá.

En opinión de la Secretaría EWGAPEC, con sede en Australia, Perú cumplió a cabalidad con su rol de anfitrión de la nueva edición de la Reunión del Grupo de Trabajo de Energía APEC. Con esta reunión se afianzaron las relaciones de cooperación económica bilateral en energías renovables, gas natural y eficiencia energética, con países como Japón, China y Australia.

En el mismo escenario

Iquitos también sirvió de escenario para la XX Reunión del Grupo de Expertos EWG en la que, además, se desarrolló el Taller del Centro de Investigación Asia Pacífico. En este taller, los expertos presentaron, entre otros temas, los relativos a la evolución de la demanda y de la oferta de la energía de China, que presenta cifras de crecimiento energético realmente extraordinarias. Anualmente tiene una demanda que es 30 veces la que tiene el Perú.

El Foro de Negocios de Energía, asig-

nado íntegramente al Perú, fue dirigido por David Natusch, presidente de la Red de Negocios de Energía de APEC. Estuvo acompañado por el viceministro de Energía, Pedro Gamio Aita.

It was held with great success the XXXV Energy Work Group Meeting (EWG), within the Asia Pacific Economic Cooperation (APEC). This international event, one of the main ones within the APEC Perú 2008 frame, took place at the exotic Amazon city of Iquitos in Loreto.

At this gathering held from the 3rd to the 7th of March, the Group had the opportunity to implement the APEC's leaders' opinions and the guidelines of the Eighth Meeting of Energy Ministers elaborated at Darwin (Australia) in 2007.

In the event, chaired by the Energy and Mining Minister, Juan Valdivia, issues about energy safety, energy saving and efficiency ongoing plans, promotion and handling of the different forms of clean or renewable energy and clean development mechanisms, among others, were discussed.

The presentations were praised and they caught the attention of the auditorium composed by specialists and entrepre-

neurs whose economies as a whole represent more than 50% of world gross product.

Presentations

The Peruvian delegation participated presenting the paper “Liability on Energy Supply in Emergencies” as well as in different topics during the meeting.

Meanwhile the Regional Government and the Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana gave two presentations regarding energetic, ecological, and natural potentialities, highlighting the forest and hydro energetic potential of the country.

It also stood out the Japanese delegation's presentation with the paper “Comparative Revision of the Energetic Efficiency Mechanism”, implanted in their economy since 2005 including the participation of Australia, Chile, Indonesia, Mexico and Canada.

In opinion of the EWG APEC Secretariat with seat in Australia, Perú complied with its host's role at this new edition of the APEC Energy Work Group Meeting. This meeting reinforced the bilateral economic relationships on renewable energy, natural gas, and energy efficiency, with countries like Japan, China, and Australia.

On the same stage

Iquitos was also the scenario for the XX EWG Experts Group Meeting during which it was also held the Asia Pacific Research Center Workshop.

During this workshop the experts presented among other topics the ones related to the energy demand and offer evolutions in China, which presents energy growth figures really extraordinary. Annually, it has a demand that is 30 times the Peruvian one.

The Energy Business Forum, wholly assigned to Peru, was directed by David Natusch, Chair of APEC Energy Business Network. He was accompanied by the Energy Vice-Minister, Pedro Gamio Aita.



El TLC con Canadá, cuyo texto final será suscrito el 31 de mayo en el marco de la Reunión de Ministros de Comercio Exterior del APEC 2008, ha abierto una puerta de oportunidades para las exportaciones, en especial, las agroindustriales.

Según la Cámara de Comercio Canadá-Perú, en el 2007 las exportaciones no

Ruta canadiense

Canadian route

TLC con Canadá abre una gran posibilidad para exportar productos orgánicos

FTA with Canada opens a great opportunity to export diary



*Inversión canadiense supera los 4 mil millones de dólares.
Canadian investment is over the 4 thousand million dollars.*

tradicionales totalizaron 6 mil 292 millones de dólares, y fueron más dinámicas que las tradicionales, al registrar un crecimiento de 19,1%. Gran parte de esta cifra correspondió al rubro agropecuario textil.

TLC y agro

En el año 2007, los principales productos agroindustriales exportados fueron: mandarinas (3,5 millones de dólares),

mangos (2,5 millones de dólares), paltas (1,4 millones de dólares), alcachofas (1,2 millones de dólares) y espárragos en conserva (1,1 millones de dólares). Con la implementación del TLC, estos productos podrán ingresar libres de aranceles, lo que permitirá impulsar el agro peruano.

En lo que a importación peruana se refiere, la apertura comercial es una oportunidad para el ingreso de maqui-

naria y equipos para el sector agrícola. Ello permitirá mejorar los procesos, facilitar el desarrollo de más productos con valor agregado y elevar aún más los niveles de calidad.

Según la Cámara, una ventaja importante es que Canadá tiene canales de comercialización para el sector alimentos mucho más accesibles para las pymes peruanas, pues contemplan el apoyo a éstas.

Asimismo, hay un gran entusiasmo por el ingreso de productos orgánicos y certificados a precio justo, pues el mercado minorista en Canadá para alimentos orgánicos de frutas y verduras está valorizado en más de 550 millones de dólares por año, de los cuales el 80% es importado y va en aumento. Según la Cámara este sector consolidará el ingreso de productos como las mandarinas, espárragos, uvas frescas mangos y otras frutas congeladas, además de paltas y cebollas,

Mayor presencia

La presencia de Canadá en el Perú se refleja en las empresas mineras que, con el TLC, podrán tener un mayor desarrollo. Actualmente, la inversión canadiense rebasa los 4 mil millones de dólares y la expectativa es que alcance los 10 mil millones de dólares en los próximos años. Por lo pronto, la empresa TransCanadá, dedicada a transportar gas por oleoductos en Canadá y en Estados Unidos, estaría interesada en invertir en el país, según anunció el presidente Alan García.

Los productos que más importamos, fueron los cereales (trigo y cebada). También, legumbres como las lentejas y las arvejas (excepto para la siembra). La implementación del TLC permitirá el ingreso de estos productos libre de aranceles. Sin duda, un acuerdo comercial beneficioso para ambas naciones, que buscan el progreso y la consolidación mundial.

The final draft of the FTA with Canada, which will be signed on May 31st with occasion of the Reunión de Ministros de Comercio Exterior of the APEC 2008, has opened a door to opportunities for exports, specially, the Agro industrial ones.

According to the Camara de Comercio Canada-Perú, in 2007, non traditional exports represented 6 thousand 292 million dollars, and they were more dynamic than the traditional ones, registering a growth of 19, 1%. A great deal of this amount corresponded to the area of farming and textiles.

FTA and farming

In 2007, the main agro industrial produce

exported were tangerines (3,5 million dollars), mangoes (2,5 million dollars), avocado (1,4 million dollars), artichoke (1,2 million dollars) and canned asparagus (1,1 million dollars). With the FTA's implementation these products will come duty-free, and this will impel Peruvian farming.

Regarding Peruvian imports, the commercial opening is an opportunity for machinery and farming equipment entering. This will make possible improving processes, facilitate other added value produce's development, and raise quality levels even more.

According to the Camara, an important advantage is that Canada has commercialization channels for food which are more accessible for Peruvian pymes, for supporting them is considered.

Likewise, there is a great enthusiasm for the entering of organic and certified produce at good price since the retail market in Canada for organic fruit and vegetables is valued in more than 550 million dollars a year. Eighty percent is imported, and it is growing. According

to the Camara, this sector will consolidate the entering of produce like tangerines, asparagus, fresh grapes, mangoes, and other frozen fruit, besides avocado and onions.

Bigger presence

Canadian presence in Perú is reflected in mining companies that with the FTA will have larger development. At present, Canadian investment is over the 4 thousand million dollars, and it is expected to reach 10 thousand million dollars in the next years. So far, the company TransCanada devoted to gas transportation by gas pipelines in Canada and the United States would be interested in investing in the country as it was announced by President Alan García.

The most imported produce was cereals (wheat and barley). Also vegetables like lentils and peas) except for sowing. The implementation of the FTA will permit the entering of this produce duty-free. Without doubt a beneficial commercial agreement for both nations, which are looking for progress and world consolidation.

*Canadienses cautivados con nuestra oferta agrícola
Canadians captivated by our farming offer.*



Declaración de Pachacámac

Declaration of Pachacámac

Documento fue resultado de la V Reunión Ministerial de Turismo

Document was the result of the V Ministerial Meeting of Tourism

El turismo responsable es una vía para hacer respetar el medio ambiente y reducir los impactos negativos a través del compromiso y la participación de todos los prestadores involucrados en la actividad turística.

Así lo señala la Declaración de Pachacámac, suscrito por los ministros y funcionarios de alto nivel de turismo de las economías pertenecientes al Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico, luego de intensas jornadas de trabajo sostenidas en la Reunión Ministerial de Turismo que se realizó en Lima.

El documento también asegura el crecimiento continuo y sostenible de la industria del turismo, y genera ingresos

y empleo para comunidades locales, así como la promoción, conservación y preservación del medio ambiente.

Invitación a invertir

Uno de los protagonistas de esta importante cita, fue el presidente de la República, Alan García, quien afirmó que el Perú es un país presto a recibir inversiones en materia de turismo.

“En nombre de dos mil años de historia de este lugar, saludamos a los ministros de Turismo de todo el mundo, diciéndoles que esta es una tierra abierta a la inversión y a la presencia de todas las naciones y ciudadanos del mundo”, afirmó el mandatario durante la ceremonia de clausura en Pachacámac.



Luego de la suscripción del documento, la ministra de Comercio Exterior, Mercedes Aráoz, y los ilustres visitantes homólogos recorrieron el Complejo Arqueológico. Luego, en Mamacona, apreciaron los caballos peruanos de paso, mientras degustaban la exquisita gastronomía peruana.

The responsible tourism is a route to make respect the environment and to reduce the negative impacts through the commitment and the participation of all the lenders involved in the tourist activity.

So it is stated by the Declaration of Pachacámac, signed by the ministers and high level officials of Tourism of the economies that belong to the Asia Pacific Economic Cooperation, after intense days of work held in the Ministerial Meeting of Tourism carried out in Lima.

The document also guarantees the continued and sustainable growth of the Tourism industry, and generates income and employment for local communities, as well as the promotion, conservation and preservation of the environment.

Invitation to invest

One of the protagonists of this important event was the president of the Republic, Alan García, who affirmed that Peru is a country willing to receive investments on the tourism sector.

“On behalf of my two thousand years of history of this place, we greet the ministers of Tourism of the whole world, telling them that this is a land opened for investment and for the presence of all the nations and citizens of the world”, affirmed the President during the closure ceremony in Pachacámac.

After the signing of the document, the minister of Exterior Commerce, Mercedes Aráoz, and the renowned homologous visitors went around the Archaeological Complex. Then, in Mamacona, they appreciated the Peruvian paso horses, while they were trying the exquisite Peruvian gastronomy.

Disfruta el Sabor del Perú Milenario

Gran Buffet Peruano y exquisitos Platos A la Carta

“Desde hace 22 años venimos investigando, revalorando y preservando los más auténticos sabores del Perú. En cada plato entregamos toda nuestra pasión, conocimiento y creatividad que hoy te invitamos a disfrutar. Encontrarás desde lo clásico y tradicional hasta las más singulares creaciones”

FLAVIO S.
Flavio Solórzano
Chef Ejecutivo



El Señorío de Sulco
COCINA PERUANA

Malecón Cisneros 1470 (final Av. Pardo) Miraflores, Lima - Perú
Reservas: (511) 441 0183 / 441 0389

e-mail: restaurante@senoriodesulco.com • www.senoriodesulco.com



GARZA HOTEL

Estamos ubicados en el corazón de la ciudad

94 Habitaciones entre simples, dobles, triples y suites con Aire Acondicionado, TV Cable, Conexión a Internet Alámbrica o WiFi, Frío. Contamos también con Bar, Room Service, Salas de Conferencias y Eventos, Restaurant, Piscina, Casino, Mini Zoológico, Servicio de Lavandería, Estacionamiento Privado, Rent a Car.

Av. Bolognesi 756 Chiclayo, Perú • Central Telefónica: (51-74) 228172 • Fax: (51-74) 228171 • ventas@garzahotel.com • reservas@garzahotel.com
www.garzahotel.com



Miles de viajeros, nacionales y extranjeros, cansados del bullicio de la ciudad, se trasladan al interior del país para disfrutar de extenuantes caminatas en interminables recorridos al aire libre.

Cusco, con su geografía tallada por la naturaleza, es el escenario ideal para el disfrute de largas excursiones y de bellos paisajes. El Camino Inca y el Valle Sagrado son excelentes alternativas del amplio rango de posibilidades que el Perú ofrece.

Ruta incaica

El Camino Inca es la ruta de trekking más concurrida del Perú y una de las más espectaculares de América. Cada año, unos 25 000 caminantes de todo el mundo recorren sus extraordinarios y empedrados 43 kilómetros construido por los incas, para llegar a la impresionante ciudadela de Machu Picchu. El recorrido dura entre tres y cuatro días.

La travesía se inicia en la localidad de Qorihuayrachina, a la altura del kilómetro 88 de la vía férrea Cusco-Quillabamba. De allí en adelante se ingresa a climas y ecosistemas tan diversos como la puna altoandina y los bosques de neblina. También se debe superar dos abras o pasos a gran altura (el mayor de ellos, Warmiwañuska, a 4 200 msnm), antes de ingresar a Machu Picchu por el Inti Punku o Puerta del Sol.

Uno de los principales atractivos de la ruta es la red de asentamientos incaicos de granito labrado que se encuentran a lo largo del camino (Wiñay Wayna, Phuyupatamarca). Sus centenares de especies de orquídeas, aves multicolores y paisajes de ensueño, son el complemento ideal de esta ruta. La mejor época para recorrer el Camino Inca es entre mayo y septiembre.

Valle Sagrado

Ubicado entre los pueblos de Písac y Ollantaytambo, este valle se ha convertido en uno de los centros turísticos más importantes del país. Cuenta con una riqueza histórica inigualable, expresada en multitud de restos ar-



Días de mochila

Backpack days

Cusco cuenta con numerosas rutas que invitan a la aventura

Cusco has many routes inviting to adventure

queológicos y monumentos coloniales dispersos a lo largo del valle.

En el trayecto se encuentran diferentes pueblos que ofrecen infinitas posibilidades de distracción al turista, tales como caminatas, baños termales, viajes en balsas o kayacs por el río, vuelos en parapente o ala delta, cabalgatas, montañismo, etc.

Ejemplo de ello es Urubamba, ubicado en un fértil valle en las faldas del nevado Chicón. Se puede practicar numerosos deportes de montaña y turismo de aventura, así como emprender rutas de penetración hacia la zona selvática del Cusco.

*T*housand of travellers, national and foreign, tired of city noise, move to the inner country to perform extenuating hiking on endless outdoors routes. It is serious; Perú is a real adventure paradise.

Cusco, con su geografía tallada por la naturaleza, es el ideal escenario para disfrutar de largas caminatas y hermosos paisajes. El Camino Inca y el Valle Sagrado son excelentes alternativas entre las muchas posibilidades que Perú ofrece.

Inca route

Camino Inca es la ruta de trekking más visitada y una de las más espectaculares en América. Cada año, más de 25 000 caminantes de todo el mundo recorren sus extraordinarios y empedrados 43 kilómetros construidos por los incas para llegar a la impresionante ciudadela de Machu Picchu. El recorrido dura entre tres y cuatro días.

The trip starts at the village of Qori-huayrachina on kilometer 88 of Cusco-Quillabamba railroad. From there you get into climates and ecosystems so diverse as the highland Andean plateau and the mist forest. You also have to surpass two high altitude passes (the highest Warmiwañuska, at 4 200 msl) before entering Machu Picchu through Inti Punku or Gate of the Sun.

One of the main attractions of the route is the network of Inca small villages

made of carved granite that can be found along the path (Wiñay Wayna, Phuyupatamarca). Its hundreds of orchid kinds, multicolored birds and dream scenarios are the ideal complement to the route. The best time to walk the Camino Inca is between May and September.

Valle Sagrado

Located between the towns of Písac and Ollantaytambo, this valley has become one of the most important tourist centers in the country. It has an incomparable historic richness expressed through thousands of archeological

remains and colonial monuments scattered around the valley.

Along the way there are different villages offering infinite amusing possibilities to tourists such as long walks, thermal baths, rafting or kayaking in the river, hang gliding or parachuting, horseback riding, mountain climbing, etc.

An example of this is Urubamba, located in a fertile valley on the skirts of the snow-capped mountain Chicón. You can practice many mountain sports and adventure tourism as well as set out penetration routes to Cusco's jungle.



PTM 2008: Entre Lima y Cusco

PTM 2008: Between Lima and Cusco

The most important international event of the tourism sector is called Peru Travel Mart (PTM), annually organized by the Cámara Nacional de Turismo (Canatur) and currently declared Flag event by the Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

El evento internacional más importante del sector turismo se llama Peru Travel Mart (PTM), es organizado anualmente por la Cámara Nacional de Turismo (Canatur) y fue declarado evento de Bandera por el ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

A diferencia de años anteriores, este año se eligieron cuatro puntos de encuentro - Lima, Cusco, Valle Sagrado y Machu Picchu - a fin de que los operadores internacionales participantes vivan por dentro la experiencia del turismo histórico, místico, gastronómico y mucho más. Culminado el evento, se espera que los operadores mundiales que antes no vendían al Perú como destino turístico empiecen a hacerlo. Podrían vender, por ejemplo, un Cusco lleno de caminos para la aventura.

In contrast to previous years, this year four meeting points have been chosen - Lima, Cusco, Valle Sagrado and Machu Picchu - so that the international participating operators can live the experience of historical, mystical, gastronomic tourism and much more. Being concluded the event, it is hoped that world operators who previously did not sell Peru as a tourist destination start doing it. They could sell, for instance, a Cusco full of ways for adventure.





Machu Picchu, o montaña vieja, es la muestra de una ciudad planificada.
Machu Picchu, which means old mountain, it is the sample of a planned city.

Historia en piedra

History on stone

En Cusco, cada centímetro habla sobre la grandeza del Imperio Incaico

In Cusco, every inch talks of the greatness of the Incas

Sin duda, la Capital Arqueológica de América es el orgullo mayor de todo peruano cuando de hablar de turismo histórico se trata. Es también un testigo del tiempo que le sabe hablar a todo aquel que quiere conocer el pasado del Perú.

Machu Picchu, entretanto, es la joya de la corona, una de las nuevas siete maravillas del mundo; esta historia viviente domina la naturaleza desde las alturas.

Piedra sobre piedra

Machu Picchu, que significa montaña vieja, no sólo es la muestra de la gran arquitectura inca con sus dos zonas muy bien definidas: agrícola y urba-

nística. Con sus grandes muros, torreones, palacios, templos y andenes, es la muestra de una ciudad planificada.

Pero, como el misterio todavía envuelve al origen de la gran ciudad inca, también existen otras teorías respecto a la función que cumplió durante el imperio.

Para el arqueólogo Luis Lumbreras, fue el mausoleo del Inca Pachacútec, porque se trataba de un santuario de rango superior donde vivieron entre 200 y 300 habitantes, presumiblemente de linaje.

En el tiempo de los Incas, luego de días y horas de andar por el Qapaq Ñan o Gran Camino Inca, se ascendía a través

de unos estrechos peldaños hasta un gran pórtico. Era el Inti Punku. Desde allí se admiraba todo Machu Picchu, con el Huayna Picchu resguardándolo. Actualmente, los turistas que realizan el Camino Inca, admirán ese gran paisaje emblemático.

En la zona urbana se puede observar una serie de palacios y templos construidos con grandes bloques de piedra colocadas una sobre otra sin ningún tipo de amalgama.

En la época que fueron habitadas tenían techo formado por armazones de troncos, como los actuales techos a dos aguas, recubiertos por ichu seco que

los protegía de las lluvias.

En el área agrícola, las grandes terrazas o andenes sirvieron de campos de cultivo en la escarpada montaña. Sin duda, ejemplo del trabajo admirable de construcción con muros de contención. Los andenes también servían para contener las erosiones producidas por las lluvias.

Más historia

Pero el Cusco, himno a la historia, es también Písac, pintoresco pueblo con el mejor sistema de andenería de la época incaica, ubicado en las faldas del cerro Intihuatana, en la margen derecha del Valle Sagrado de los Incas. Cerca al pueblo se encuentra el Parque Arqueológico de Písac, conjunto de restos arqueológicos conformados por fortalezas militares, torreones, observatorios astronómicos, almacenes, palacios, avenidas, callejones, etc.

Otro gran legado inca es Ollantaytambo. Este pueblo cuenta con importantes centros arqueológicos como el Templo al dios Sol, el Icamisana, los Baños de las Ñustas, las chullpas de Cachicata y un grupo de terrazas muy empinadas, al pie del cerro.

Por su parte, Yucay fue el lugar preferido por la realeza incaica, debido a su excelente clima. Cuenta con numerosas construcciones incaicas en las que sobresale el Palacio del Inca Sayri Túpac. Y Calca no se queda atrás, ya que tiene el complejo arqueológico de Huchuy Cusco.

Without doubt, the Archeological Capital of America is the pride of every Peruvian when it is about historic tourism. It is also a witness of time who knows how to speak to anyone who wants to know the past of Perú.

Machu Picchu, meanwhile, is the jewel of the crown, one of the new seven wonders of the world; this living history commands nature from the heights.

Stone over stone

Machu Picchu, which means old moun-

tain, is not only a sample of the Inca great architecture with its well defined two areas: farming and urban. With its great walls, towers, palaces, temples and andenes, it is the sample of a planned city.

But, because mystery still covers the origin of the great Inca city, there are also other theories regarding the function Machu Picchu had during the Empire. For the archeologist, Luis Lumbreras, it was the mausoleum of Inca Pachacútec, for it was a sanctuary of superior rank where about 200 to 300 people lived, presumably, nobles.

In the Inca times, after days and hours of walking by the Qapaq Ñan or Gran Camino Inca, people climbed up through narrow stairs to a great gate. It was the Inti Punku. From there all Machu Picchu could be admired with the Huayna Picchu protecting it. At present, tourists who walk along the Camino Inca can admire this great emblematic scenery.

In the urban zone, a series of palaces and temples built with great blocs of stones placed one over the other without any kind of plaster can be observed. In the time they were inhabited, they had roofs formed by logs frames, like the current two-water roofs, covered by dry ichu to protect them from the rain.

Actualmente, los turistas que realizan el Camino Inca, admiran este paisaje emblemático. At present, tourists who walk along the Camino Inca can admire this emblematic scenery.



Territorio místico

Mystic territory

Para los turistas que buscan experiencias vinculadas a la armonía del cuerpo y del alma, Cusco es una buena opción

For the tourists who look for experiences linked to the harmony of the body and soul, Cusco is a good option



Captar la energía de los Apus en la capital incaica, es cosa de todos los días. En sus alrededores se encuentran cuatro altares en los que se rendía culto a los cuatro elementos naturales: Tambomachay, para conectarse con el agua; Puca Pucara, dedicado al viento; Q'enqo, que servía para contactar al fuego; y Sacsayhuamán, en conexión con la tierra.

El Santuario de Machu Picchu es otro centro energético que concentra un magnetismo importante. En su interior se vislumbra el monolito Intihuatana o reloj solar, considerado un gran centro de energía y eje de conjunción cosmogónica. Sus vértices están orientados a los cuatro puntos cardinales del planeta. Desde tiempos ancestrales, ritos de culto al sol, a la luna, al agua, al viento y a la piedra, han sido realizadas en diferentes construcciones de este recinto histórico.

Tipón y Raqchi son otras dos fuentes cargadas de espiritualidad y misticismo. En Tipón hay un templo donde se venera el agua; es una edificación de piedra que concentra un especial magnetismo que transmite energía al aura humana. El templo de Wiracocha, en Raqchi, la edificación inca más alta (13 m), cuenta con una pirámide trunca de gran significación en la concepción religiosa andina que rendía culto al sol.

El Complejo de Sacsayhuamán es un excelente punto para realizar sesiones de meditación y veneración. Cada año esta fabulosa explanada se convierte en sede de una de las fiestas más importantes de Cusco: El Inti Raymi o Fiesta del Sol. Según refieren, la veneración al Sol aseguraba la continuidad y renovación de la vida y la salud. Se realiza cada 24 de junio y es un impresionante espectáculo de color, cánticos y danzas.

La festividad del Q'oyllur Riti es otra importante manifestación de la religiosidad andina. Miles de fieles peregrinan, por varios días, a través de parajes accidentados hasta llegar a Sinakpara, a los pies del nevado Q'oyllur Riti, en el distrito de Ocongate. Durante el recorrido cargan piedras, como una forma de expiación para librarse de ansiedades, frustraciones

y pecados. Finalmente, los peregrinos lavan sus manos con las cristalinas aguas que descienden del nevado, como una forma de purificar alma y cuerpo.

Mamacha Carmen

El culto a la Virgen del Carmen, patrona de los mestizos, es otra de las celebraciones llenas de fervor y misticismo. Desde el 15 hasta el 17 de julio de cada año, cientos de devotos llegan hasta el pueblo de Paucartambo, ubicado a cuatro horas de Cusco, para venerar a su patrona, la Mamacha Carmen.

Como es costumbre, en la Plaza Mayor se realiza la escena del bosque: decenas de actores lanzan a la gente paquetes con frutas, granos y hojas de coca, como una muestra de su riqueza alimentaria. Posteriormente, la Mamacha Carmen es llevada al puente Carlos III, bendiciendo los cuatro puntos cardinales. Finalmente, los fieles se dirigen hasta el cementerio del pueblo a fin de rendirle culto a las almas. Esta fiesta simboliza la guerra contra los demonios, de la cual los fieles salen triunfantes.

Receiving the Apus's energy in the Incan capital is an everyday experience. In its surroundings there are four altars in which four natural elements were worshiped: Tambomachay, to be connected with the water; Puca Pucara dedicated to the wind; Q'enqo, which served to contact fire; and Sacsayhuamán, to get connected with the ground.

Machu Picchu Sanctum is another energy center which concentrates an important magnetism. In its interior you can glimpse the Intihuatana monolith or solar clock, considered a big energy center and cosmogonic conjunction axis. Its vertexes are oriented towards the four cardinal points of the planet. From ancestral times, cult rites to the sun, the moon, the water, the wind and the stone, have been carried out in the different constructions of this historical place.

Tipón and Raqchi are two different sources which are full of spirituality and mysticism. In Tipón there is a temple where the water is venerated; it is a stone build-

ing that concentrates a special magnetism which transmits energy to the human aura. The Wiracocha temple, in Raqchi, which is the tallest Inca building (13 m), has a truncated pyramid of huge significance in the religious Andean conception which worshiped to the sun.

Sacsayhuamán Complex is an excellent place to practice meditation and do veneration sessions. Every year this fabulous esplanade turns into the venue of one of the most important holidays of Cusco: Inti Raymi or Fiesta del Sol. According to what is has been said, the veneration to the sun assured the continuity and renewal of life and health. It is carried out every June 24th and it is an impressive show of color, canticles and dances.

The festivity of Q'oyllur Riti is another important manifestation of the Andean religious fervor. Thousands of congregation members make a pilgrimage, during several days, across rough places up to Sinakpara, to the foot of the Q'oyllur Riti snow-covered mountain, in the district of Ocongate. During the trip they load stones, as a way of atonement to escape from anxieties, frustrations and sins. Finally, the pilgrims wash their hands with the crystalline waters descending from the snow-covered mountain, to purify the soul and body.

Mamacha Carmen

The worship to the Virgen del Carmen, Saint of mixed raced people, is another of the celebrations full of fervor and mysticism. Every year, from 15th to 17th of July, hundreds of devout come to Paucartambo village, located at four hours from Cusco, to venerate their Saint, Mamacha Carmen.

As part of a custom, the forest scene takes place in the Main Square: dozens of actors throw to the people packages with fruits, grains and coca leaves, as a sign of his food wealth. After that, Mamacha Carmen is taken to the bridge Carlos III, blessing the four cardinal points. Finally, congregation members address to the local cemetery in order to worship the souls. This holiday symbolizes the war against demons, from which the congregation members are the victorious.



“En la variedad está el gusto”, reza el dicho popular, y la cocina peruana ofrece toda esa variedad que la ha convertido en la punta de lanza de nuestros atractivos turísticos. No en vano es una de las de mayor personalidad en el mundo, además de tener una herencia importante de culturas milenarias.

Lima, por su parte, es conocida como la capital gastronómica de Sudamérica, por la perdurabilidad de su cocina, herencia de la culinaria prehispánica, colonial y el aporte de las mejores cocinas de Oriente y de Occidente.

Prueba de ello, son el seviche, causa limeña, ají de gallina, carapulcra, lomo saltado, cau cau, tacu tacu, arroz chaufa, anticuchos, tamales, papa rellena, pollo a la brasa, escabeche, entre otros. En postres, son imprescindibles el suspiro a la limeña, mazamorra morada, arroz con leche, turron de doña Pepa.

Este abanico de sabrosas opciones podrá encantar paladares durante la V Cumbre América Latina, El Caribe y la Unión Europea, el Foro Económico Asia-Pacífico y el Peru Travel Mart.

Sabor a cumbre

Adecuando su prestigio gastronómico a la visita de tantos y tan importantes funcionarios, César Alcorta, del restaurante Brujas de Cachiche, ha conjugado los sabores asiáticos y peruanos en una creación personal: el Tiradito APEC.

Este plato luce, por un lado, seviche de ají limo, tiradito al rocoto y choclo desgranado -sabores típicos de nuestro mar-que, cruzando una frontera de puré de camote glaseado, van al encuentro de un seviche achifado, makis peruanos. Todo esto enmarcado en tajadas de palta por el lado peruano y de nabo encurtido por el lado oriental.

En este restaurante, la creatividad está a la par de su innovadora carta de comida clásica criolla, que rescata ingredientes milenarios del Perú y los ofrece en exquisitas composiciones gastronómicas como es su lomo saltado con tacu tacu de championes o de frijoles negros.

Otros puntos fuertes de su carta, son los preparados de pescados y mariscos: seviches y tiraditos de la Casa, medallones de atún al saúco, filete de atún sellado al culantro y al ají, entre otras delicias.

Por su parte, Adolfo Perret, propietario del restaurante Punta Sal, adelanta que los ilustres visitantes podrán degustar, a partir de mayo, de la “Corvina APECTitosa”, concebida como carta de presentación del potencial y de la identidad del Perú.

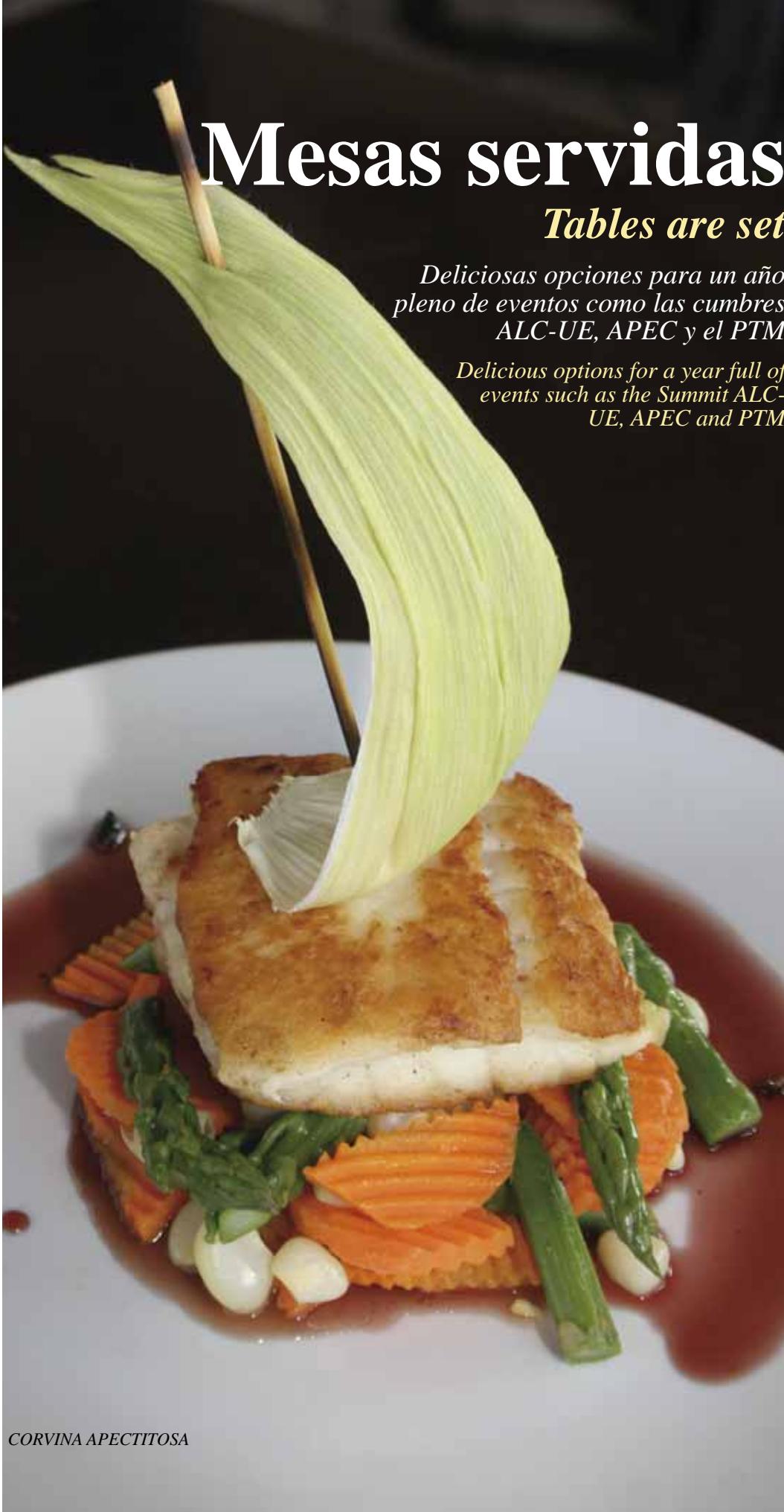
La corvina, “el mejor pescado del litoral” en palabras del creador de este plato, descansa sobre una cama de vegetales crujientes compuesta de espárragos, choclo desgranado y zanahorias. El plato se completa con una miel de higos de la zona sur del país.

Perret explica el espíritu de su composición: “Quise incluir los espárragos, porque son nuestro primer producto de exportación; y el maíz, porque es parte de nuestra identidad. Además, la presentación del plato –que luce una panca de choclo a manera de vela– invita al comensal a embarcarse en una ruta de sabores inolvidables”.

“Variety is the spice of life”, says the popular saying, and Peruvian cuisine offers all the variety that has turned it into the spearhead of our touristic attractions. Not in vain it represents one of the major personality cuisines in the world; it also has an important legacy of millennial cultures.

Lima, in turn, is known as the gastronomic capital of South America, for the perdurability of its cuisine, legacy of the pre-Hispanic and colonial culinary, and the contribution of the best cuisines of East and Occident.

The seviche, causa limeña, ají de gallina, carapulcra, lomo saltado, cau cau, tacu tacu, arroz chaufa, anticuchos, tamales, papa rellena, pollo a la brasa, escabeche among others, are prove of that. When it comes to desserts the suspiro a la limeña, mazamorra morada, arroz



Mesas servidas

Tables are set

Deliciosas opciones para un año pleno de eventos como las cumbres ALC-UE, APEC y el PTM

Delicious options for a year full of events such as the Summit ALC-UE, APEC and PTM



con leche and turrón de doña Pepa are essential.

This range of tasty options will delight palates during the V Summit Latin America, The Caribbean and the European Union, the Asia Pacific Economic Cooperation and Peru Travel Mart.

Summit flavor

Adapting his gastronomic prestige to the visit of so many people and so important officials, César Alcorta, from Brujas de Cachiche restaurant, has combined Asian and Peruvian flavors in a personal creation: the Tiradito APEC.

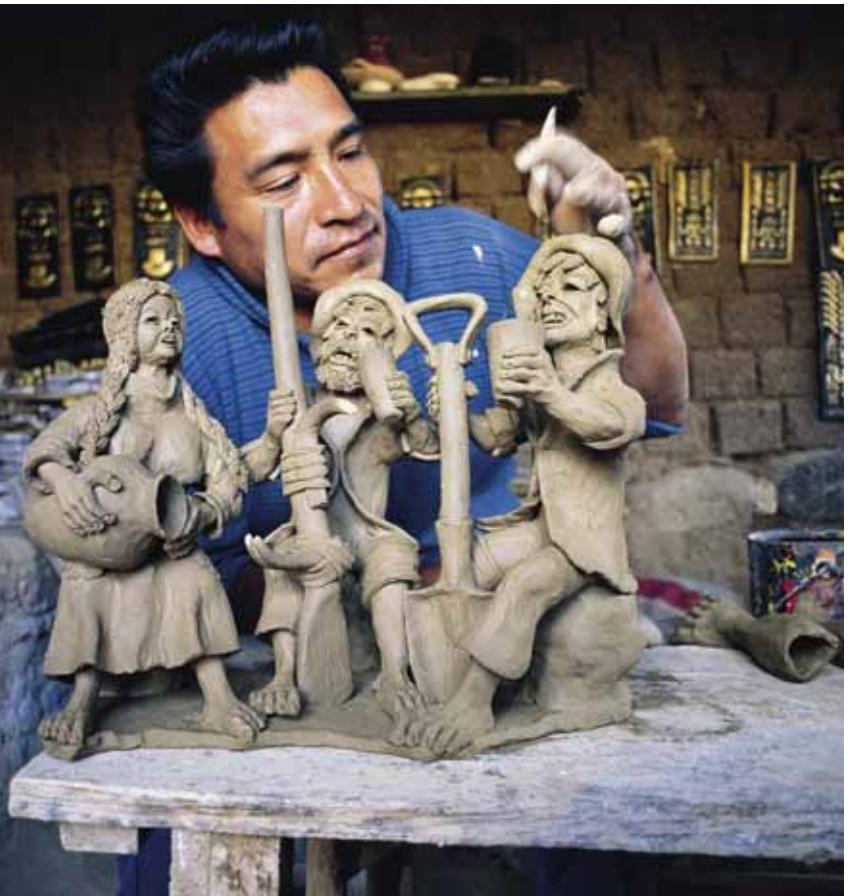
This dish has, on the one hand, seviche of limo chili, tiradito with rocoto and un-grained sweet corn - typical flavors of our sea - that, passing the border of glazed sweet potato purée, meets an achifado seviche, Peruvians makis. All this framed with avocado slices on the Peruvian side and with pickled turnip on the oriental side.

In this restaurant, the creativity goes hand in hand with his innovative menu of classic Creole food, which rescues millennial ingredients of Peruvian culture and offers them in exquisite gastronomic preparations like its lomo saltado



En Cusco, una de las calles más difíciles de recorrer, es la que lleva hacia el Barrio de San Blas. Primero, porque es una cuesta muy marcada y con escalones empedrados. Segundo, porque está a más de tres mil metros sobre el nivel mar.

Esta situación obliga al visitante a realizar un gran esfuerzo que, luego, será muy bien recompensado por la belleza del lugar. Y porque allí están los grandes maestros de la artesanía cusqueña.



Jesús andino

Las imágenes de la Virgen, santos y del Niño Jesús, todos con cuellos alargados y coloridas vestimentas, son las principales características de las obras de Hilario y Georgina Mendivil. Ellos, en la década de los sesenta, iniciaron un trabajo artístico que, con el tiempo, les ha valido el reconocimiento internacional como Grande Maestros. Su escuela la heredaron sus hijos y sus respectivas familias.

Es, sin duda, el Nacimiento del Niño Jesús con la Virgen María, San José y los animales del famoso establo, la más bella muestra de la imaginería cusqueña.

Estas verdaderas obras de arte se pueden apreciar en los más importantes museos de arte popular y salas de diversas empresas.

Para admirar tan espléndidas obras, se puede visitar en la Plazaleta de San Blas, el Museo Taller Hilario Mendivil.

Dedos maestros

Master fingers

Las obras de los artesanos cusqueños tienen sello propio y combinan la religión con el mundo andino

Works of artisans from Cusco have an own seal and they combine religion with the Andean World

En Lima, el Museo de Artes y Tradiciones Populares del Instituto Riva-Agüero, y la Sala de Arte Tradicional Peruano "Joaquín López Antay", del Congreso de la República.

La imagen del Niño Jesús que aparece plasmada en las pinturas virreinales de la Escuela Cusqueña (rostro dulce, cabellos rizados y pómulos sonrojados), pasó a ser el Niño Manuelito, gracias a las talentosas manos del maestro Antonio Olave. Esta imagen se ha convertido en una de las más admiradas y reclamadas por los miles de turistas que visitan su taller, en San Blas.

Don Antonio también ha creado imágenes de la Virgen ataviada con túnicas doradas, así como retablos de madera que asemejan a los famosos altares de las iglesias cusqueñas bañadas en pan de oro.

Cada uno de los grandes maestros inició sus trabajos con diversos tipos de pastas, combinando el yeso con harina (algunas veces) y ataviando las imágenes con vestimentas de tela engomada.

Seres de arcilla

Las obras de Edilberto Mérida se inspiran en la fuerza telúrica de los andes y en la vitalidad de la sociedad que lo rodea. Es así que, trabajando con la arcilla en sus colores naturales, muestra un Cristo humanizado con rostro andino, con grandes manos y grandes pies. Algunos llaman a esto Arte Grotesco. Lo cierto es que sus figuras causan gran admiración por la fuerza que transmiten.

Mérida fue el creador de una serie de pequeñas esculturas que representaban diversos oficios o profesiones, así como personajes de la vida cotidiana cusqueños. Para admirar estas obras, nada mejor que visitar la Galería Taller Museo, en el famoso barrio artesanal.

Las obras de estos y otros grandes maestros han recorrido miles de exposiciones en los más renombrados museos a nivel mundial y todos aquellos que los han apreciado no dejan de admirarlos. Cuando visite Cusco, suba la cuesta y contemple el arte más puro de estos tiempos.

In Cusco, one of the most difficult streets to walk is the one that leads to San Blas neighborhood. First, because it is a very steep slope with paved stairs, and second, because it is at more than three thousand meters over sea level.

This circumstance forces the visitor to perform a great effort that will be later rewarded by the beauty of the place. And you can also find up there the great masters of handicraft in Cusco.

Andean Jesus

The images of the Virgin, saints, and Child Jesus, all of them with long necks and colorful garments, are the main characteristics of Hilario and Georgina Mendivil's works. They, in the 70s, started an artistic work that with time has given them international acknowledgement from Great Masters. Their style was inherited by their sons and their respective families.

It is, without doubt, the birth of Child Jesus with Virgin Mary, Saint Joseph, and the animals of the famous barn, the most beautiful sample of Cusco's imagination. These real works of art can be appreciated at the most important popular art museums and halls of different companies.

To admire such splendid works, you can visit at the San Blas Square, the Museo Taller Hilario Mendivil. In Lima, you

can visit the Museo de Artes y Tradiciones Populares of the Instituto Riva Agüero, and the Sala de Arte Tradicional Peruano "Joaquín López Antay" of the Republic's Congress.

The image of Child Jesus that appears on vice royal paintings of the Escuela Cusqueña (sweet face, wavy hair and reddish cheekbones) turn into Child Manuelito thanks to the talented hands of Master Antonio Olave. This image has become one of the most admired and demanded ones by thousands of tourists visiting his workshop in San Blas.

Don Antonio has also created images of the Virgin dressed in golden gowns as well as wooden altarpieces which look like the famous gold gilded altars in Cusco's churches.

Each one of the great masters started its works with different types of plaster, mixing plaster and flour (sometimes) and dressing up images with glued cloth garments.

Clay beans

The works of Edilberto Mérida are inspired in the Andes strength and in the vitality of the surrounding society. This way, working with clay in its original colors, he shows a human Christ with Andean face, big hands and feet. Some people call it grotesque art. What is true is that its figures cause great admiration for the strength they transmit.

Mérida was the creator of a series of small sculptures representing different trades and professions as well as characters of Cusco's daily life. To admire these works nothing better than visiting the Galería Taller Museo in the famous artisans' neighborhood.

Their works of art and other great masters' works have been in thousands of expositions at the most well-known museums all over the world and people who have appreciated them cannot stop admiring them as well. When visiting Cusco, climb up the slope and contemplate the purest art of these times.

Todo en Productos para el Hogar al Mejor Precio



www.jhubertdecor.com



jhubert
INVESTMENT

Jhubert les ofrece una amplia gama de productos útiles para la decoración del hogar bien diseñados como:

- Organizadores de espacio
- Fundas para electrodomésticos
- Manteles, individuales,
- Felpudos
- Cortinas de sala, dormitorio y baño.
- Productos para el dormitorio.
- Todo esto y mucho mas...

Húsares de Junín 1197, Jesús María, Lima - Perú

Telf: 472-9744 / 426-4163

Nextel: 40473668 / 940478815 / 983677521

Cel: 99064-8887

jhubertdecor@gmail.com / ventas@jhubertdecor.com

www.jhubertdecor.com



Lima de noche

Lima at night

Una novedosa manera de visitar la Ciudad de los Reyes cuando el sol se oculta

A new way to visit the City of the Kings when the sun hides

Visitar el Centro Histórico bajo el manto negro de la noche, es una experiencia, además de apacible, nostálgica, ya que permite ver una ciudad más sosegada y ordenada, una Lima de antaño.

Hoy en día, más de un operador turístico ha implementado una nueva alternativa de turismo, los ya conocidos tours “City Night” o “Lima de Noche”, interesantes recorridos que permiten disfrutar de la arquitectura de los principales monumentos históricos de la capital bajo la luz de la luna.

Sobre ruedas

Recorrer la ciudad en, por ejemplo, un

moderno transporte de dos niveles con techo abierto o en un auto de colección de la década de los cuarenta, es una novedosa manera de visitar Lima de noche y conocer sus atractivos, historia y encantos. Para ello, existen diversas alternativas: todo depende de lo que uno esté buscando y de cuánto esté dispuesto a invertir.

En algunos casos, el recorrido comprende un paseo por las principales plazas, iglesias, palacios, parques, calles y monumentos de la ciudad. Durante el trayecto se hace una alto en el famoso Hotel Bolívar, donde se puede disfrutar de un pequeño aperitivo. El paseo, de tres horas y media, culmina con la emo-

ción del Circuito Mágico del Agua.

Otra manera diferente de conocer Lima es a bordo de un cómodo y elegante Chevrolet Special de Luxe del año 41. Este paseo, nada convencional, se inicia en la huaca Huallamarca (San Isidro) que, según las culturas que la habitaron (Lima, Ishma e Inca), tuvo diversas funciones: templo, cementerio y aldea.

Tras recorrer el monumento y visitar el museo de sitio (con momias, fardos funerarios, vasijas, instrumentos musicales y de textilería), el siguiente destino es el Parque de la Muralla, que cuenta con una linda vista, restaurantes y tiendas de souvenirs. El recorrido incluye un paseo por la Plaza Mayor y sus mediaciones.

La excursión por el imponente Centro Histórico de Lima, permite contemplar atractivos como la Catedral de Lima, el Palacio Arzobispal, el Palacio de Gobierno, la Estación de los Desamparados, el Convento de San Francisco, el Palacio de Justicia, el Palacio Francés, la Plaza San Martín, la Plaza Grau, entre otros.

Circuito Mágico del Agua

Ubicado en el Parque de la Reserva, este atractivo hace gala de un multicolor espectáculo a base de la pulverización del agua y proyección de luces y de multimedia. Está constituido por 13 fuentes de aguas danzantes que alegran a los visitantes y que disfrutan del espectáculo especial de agua, color, luces y rayos láser.

El agua se impulsa a velocidades controladas, llegando a formar una muralla de partículas sobre la cual en ciertos momentos se proyectan imágenes y figuras formadas con rayos láser, así como hologramas que dan la sensación de volumen. Esta obra ha obtenido el Récord Guinness en el número de piletas instaladas en un parque cerrado.

Visiting the Historic Center under the night's dark blanket is an experience, besides peaceful, also nostalgic because it allows people to see a quieter and organized city, Lima of the old times.

These days, more than one tourist operator has implemented a new tourist option, the already well-known “City Night” tour or “Lima de Noche”, interesting tours that allow people to enjoy the architecture of the main historic monuments in the capital city under the moonlight.

Over wheels

To cross the city in, for example, modern double-deck transportation with no roof or in a collection car from the 40s is a new way to visit Lima at night and get to know its attractions, history and charms. For this purpose, there are different alternatives: it all depends on what you are looking for and how much you are ready to pay.

In some cases, the tour comprehends a ride through the main squares, churches, palaces, parks, streets and memorials in the city. During the tour there is a stop at the famous Hotel Bolívar where you can enjoy an appetizer. The three and a half hour ride ends with the emotion of the Circuito Mágico del Agua.

Another different way to know Lima is aboard a comfortable and elegant 1941 Chevrolet Special de Luxe. This ride, not very conventional, starts at Huaca Huallamarca (San Isidro) that, according to the cultures which inhabited it (Lima, Ishma and Inca) had different functions: temple, cemetery, and village.

After walking around the monument and visiting the site museum (with mummies, funeral bundles, pottery, musical instruments and textiles), the next destination is Parque de la Muralla which has a beautiful view, restaurants and souvenir shops. The tour includes a ride around the Plaza Mayor and its surroundings.

The tour across the imposing Centro Histórico de Lima allows people to contemplate attractions like Lima's Cathedral, the Palacio Arzobispal, Palacio de Gobierno, Estación de Desamparados,

the Convento de San Francisco, the Palacio de Justicia, the Palacio Francés, the Plaza San Martín, and the Plaza Grau, among others.

Circuito Mágico de Aguas

Located at Parque de la Reserva, this attraction shows a multicolor spectacle based on water pulverization, light projection, and multimedia. It is formed by 13 fountains of dancing waters which cheer up visitors who enjoy a water, colored, and light and laser beam special spectacle.

The water is impelled at controlled speeds, forming a wall of particles over which during some minutes, images and laser figures are projected as well as holograms producing volume sensation. This work has gotten the Guinness Record regarding the number of fountains installed in a closed park.



Tour nocturno

Night Tour

Mirabús: Las salidas son de miércoles a domingo a las 6 p.m., del Parque Kennedy, en Miraflores. The tour lasts three and a half hours.

Lima Visión: Los buses parten desde su módulo ubicado en el Centro Comercial Larcomar, a las 6:30 pm.

Circuito Mágico del Agua: Atención de lunes a domingo de 11 a.m. a 5:30

p.m. y de 7 p.m. a 10 p.m.

Mirabus: the departures are from Wednesday to Sunday at 6 p.m. at Kennedy Park in Miraflores. The tour lasts three and a half hours.

Lima Visión: Buses depart from their stand located at Centro Comercial Larcomar at 6:30 p.m.

Circuito Mágico del Agua: attention from Monday to Sunday since 11 a.m. until 5:30 p.m. and since 7 p.m. until 10 p.m.

Comer con los ojos

Eat with the eyes

La Locanda, un espacio de la gastronomía mediterránea en el Swissôtel Lima

La Locanda, a space for Mediterranean gastronomy in the Swissôtel lima

Desar que la luz del sol brille e inunde todo el ambiente, relaje y genere una sensación cálida mientras se disfruta lo mejor de la gastronomía mediterránea no es algo que ocurra en cualquier lugar. La Locanda sabe cómo agradar a sus clientes, pues como dice su chef Francesco Manzone, “primero se come con los ojos, después con el olfato y, finalmente, con el paladar”.

“De regreso a mi casa me tomo una copa de vino, y pienso para el día siguiente qué voy a crear, qué plato voy a ofrecer”, afirma Manzone, italiano casado con una peruana, y que tiene como dos de los platos estrellas del restaurante a la Marsigliese y el Mousse de chocolate blanco con zanahoria.

Cinco tenedores

La Marsigliese, el más solicitado en La Locanda, está elaborado en base a mero a la plancha, colocado sobre polenta de tomate deshidratado con juliana de camarón, y bañado en salsa de estragón al Sauvignon Blanc. Al mejor estilo mediterráneo.

En postres, el Mousse de chocolate blanco con zanahoria es irresistible desde la primera mirada. La innovación y la calidad caracterizan la carta del restaurante, así como el empleo de los mejores y más variados ingredientes para elaborar exquisites mediterráneas.

“La Locanda es nuestro restaurante cinco tenedores. Su valor agregado radica en su visión internacional, no es un restaurante más dentro de un hotel. Contamos, por ejemplo, con un chef experto en hoteles”, afirma Ivan Hoyle, director de Alimentos y Bebidas del Swissôtel Lima.

*Todo el Mediterráneo en un plato de La Locanda: la Marsigliese.
All the Mediterranean in a dish at La Locanda: the marsigliese.*



Difusión gastronómica

El Swissôtel Lima se caracteriza por presentar a sus clientes los mejores y más variados platos de la cocina europea, innovando y cuidando la calidad y presentación. Pero, también difunde, alrededor del mundo, lo mejor de la gastronomía peruana.

Reto Steinemann, chef ejecutivo del hotel, cuenta que el Swissôtel de Chicago fue escenario de un exitoso festival de comida peruana. “A la gente le gustó bastante, se quedaron sorprendidos con los sabores”, explica, para luego definir a la gastronomía peruana como muy deliciosa, sabrosa y muy variada. “Una de las mejores del mundo, que falta difundir aún más”.

Para un cliente no sólo son importantes el sabor y la presentación. La calidad de los ingredientes y el cuidado en la elaboración de los platos es un criterio indispensable. En ese sentido, La Locanda es garantía de calidad ya que el Swissôtel Lima cuenta con la certificación Security Quality Food (SQF) para todos sus restaurantes.

Eso significa calidad en todo el proceso, desde la compra de los insumos e ingredientes hasta la presentación final al cliente. “En Sudamérica y Centroamérica esta certificación sólo la tiene el Swissôtel Lima”, explica Arturo Aivar, gerente de Aseguramiento de la Calidad del hotel.

Innovación, variedad y calidad, tres características que hacen de La Locanda el lugar ideal para deleitarse con lo mejor de la gastronomía mediterránea.

Let the sunlight shine and flood over all the atmosphere, relaxing and leaving a warm sensation while you enjoy the best Mediterranean gastronomy is not something that happens at any place. La Locanda knows how to please its customers, and as his chef, Francesco Manzone says, “first you eat with the eyes, later with the sense of smell, and finally with the palate”.

“When I go back home I have a cup of



Innovación, variedad y calidad: Mousse de chocolate blanco con zanahoria.

Innovation, variety, and quality characterize the mousse of chocolate blanco con zanahoria.

wine, and I think what I will create next day, what dish I will offer”, Mazone says, an Italian married to a Peruvian and who has as star dishes at the restaurant the marsigliese and the mousse de chocolate blanco con zanahoria.

Reto Steneimann, the hotel’s executive chef, tells us that the Chicago Swissôtel had been the scenario of a successful Peruvian food festival. “People liked it very much, they were surprised by the flavours”, he explains and then he defines Peruvian gastronomy as delicious, tasty, and very varied. “One the best in the world that has to be better spread”.

Regarding desserts, the mousse de chocolate blanco con zanahoria is irresistible at first sight. Innovation and quality characterize the restaurant’s menu as well as the use of a great variety of ingredients to elaborate Mediterranean delicacies.

“La Locanda is our five fork restaurant. Its added value is in its international vision. It is not just another restaurant in a hotel. We have, for example, a chef expert on hotels”, says Ivan Hoyle, Beverage and Food Director at Swissôtel Lima.

Gastronomic diffusion

Swissôtel Lima is characterized by introducing to its clients the best and the most varied dishes from the European cuisine, innovating and taking care of quality and presentation. But it also

spreads around the world the best of Peruvian gastronomy.

Reto Steneimann, the hotel’s executive chef, tells us that the Chicago Swissôtel had been the scenario of a successful Peruvian food festival. “People liked it very much, they were surprised by the flavours”, he explains and then he defines Peruvian gastronomy as delicious, tasty, and very varied. “One the best in the world that has to be better spread”.

For a client, taste and presentation are not only important. The quality of ingredients and the care put on dishes elaboration is an indispensable criterion. In this sense, La Locanda is guarantee of quality since Swissôtel Lima counts with the certification Security Quality Food (SQF) for all its restaurants.

SQF means quality along the whole process, since the purchase of input and ingredients until the final presentation to the client. “In South America and Central America this certification is only possessed by Swissôtel Lima”, explains Arturo Aivar, Quality Assuredness Manager at the hotel.

Innovation, variety, and quality, three traits that make La Locanda the ideal place to enjoy the best of Mediterranean gastronomy.

**RESTAURANTE
SALONES DOÑA ROSITA E.I.R.L.**
restaurant turístico

"¡Sazonamos con Amor!"

Disfrute agradables momentos acompañado de exquisita comida y excelente atención en sus elegantes y cómodos salones coloniales.

- **Comida Criolla, Pescados Mariscos Parrilladas y nuestra especialidad en sabores continentales.**

Atención:
Martes a Domingos
11 a.m. A 5 p.m.

ACEPTAMOS: VISA y AMERICAN EXPRESS

Av. Vizcarra y Guzmán 851
(Costado Museo Tumbas Reales de Sipán)
Lambayeque - Perú
Reservaciones: (074) 281268
www.restaurantesalonesdonarosita.com

Pisco Orgánico

Carretera Panamericana Sur Km. 298,
Camino de Reyes s/n, Fundo La Caravedo,
Salas Guadalupe - Ica - Perú
T. 9833-4729 / 9836-5944
lacaravedo@viabcp.com
pedidosperu@lacaravedo.com
www.lacaravedo.com

Los envases de vidrio son solicitados cada vez más por los distintos segmentos del mercado en el Perú. Una muestra de ello es que Owens Illinois, empresa estadounidense especializada en la fabricación de vidrios, inauguró su segunda planta en el país, con una inversión que demandó 40 millones de dólares.

No solo el sector agroindustrial y el mercado de las cervezas han decidido optar por los envases de vidrio, ya sea porque este material impide que los olores sean perennes o por su maleabilidad al momento de su fabricación. La industria de la belleza también ha depositado su confianza en este tipo de envases.

Mundo de belleza

Según Ramón Alvarado, gerente general de Vidrios y Cristales S.A., la utilización de envases de vidrio en los productos de belleza, se debe a que el público prefiere visualizar con claridad lo que va a adquirir. Gracias a su transparencia el vidrio, obtenido de la fusión a unos 1,500°C de arena de sílice (SiO_2), carbonato sódico (Na_2CO_3) y caliza ($CaCO_3$), cumple con ese requisito.

Alvarado refiere que si bien el vidrio aún no ha desplazado al plástico en lo que se refiere a envases, el incremento de la demanda hace pensar que ello podría ocurrir en el mediano plazo.

En cuanto a los tamaños más solicitados, los envases de vidrio de 100 mililitros son los más requeridos. Y si de colores se trata, son muy variados y se adaptan al producto que deberán contener por lo que se hace cada vez más frecuente disponer de perfumes, desodorantes y de algunos otros cosméticos en este tipo de envases.

Glass containers are more and more requested by the different market segments in Peru. A sample of this is that Owen Illinois, American company specialized in the making of glass, opened its second plant in the country, with an investment that reached 40 million dollars.



*La industria de la belleza ha depositado su confianza en los envases de vidrio.
The beauty industry has put its confidence on glass containers.*

Tiempos transparentes

Transparent times

Crece la demanda del vidrio en el mercado peruano

Glass demands in Peruvian market grows

Not only the agro industrial sector and the beer market have decided to use glass containers since this material prevent odors from being permanent or for its malleability when being produced. The beauty industry has also put its confidence on this type of containers.

and limestone ($CaCO_3$) at about 1500° C, complies that requirement.

Alvarado says that even though glass has not yet displaced plastic regarding containers, the increase on demand makes us think that could happen in the medium run.

Regarding the most demanded sizes, the 100 milliliter glass containers are the most demanded ones. If we talk colors, they are numerous and they can be adapted to the product they will finally contain. That is why it is becoming frequent the availability of perfumes, deo-dorants, and some kind of cosmetics in this kind of container.



Rango internacional

International rank

Universidad Inca Garcilaso de la Vega institución de proyección mundial en los sectores académico, científico y cultural

Universidad Inca Garcilaso de la Vega, an institution of international projection in the academic, scientific and cultural fields

La Universidad Inca Garcilaso de la Vega (UIGV) es una institución de educación superior que es líder en el sistema universitario peruano con 43 años de experiencia formando profesionales competitivos.

Una de sus grandes fortalezas, que la distingue de otras instituciones de su rubro, es su acentuada vocación de descentralizar el conocimiento con calidad y excelencia académica.

En ese contexto, la UIGV mantiene convenios con entidades nacionales e internacionales, cuyo objetivo es el intercambio de experiencias con sus colegas estudiantes o posgraduados para la acertada toma de decisiones en el des-

empeño profesional, de tal manera que la Universidad, a través de sus egresados, ha logrado insertarse en el mercado internacional.

Entre los últimos convenios suscritos entre la UIGV y diversos países del mundo, figuran: Convenio Marco de Cooperación con la Universidad de Teramo, Italia; en materia de investigación, extensión y enseñanza aplicada en las áreas de Pregrado y Posgrado.

Otro de ellos es con la Universidad de Galilea, Israel; mediante el cual, ambas instituciones se comprometieron a cooperar en investigación y educación. De la misma forma, se desarrollarán en conjunto ocho diplomados de carácter innovador para el desarrollo de ambas naciones. El más reciente es el suscrito con el Centro Educativo Cultural Perú – China.

Bajo la administración del rector, Dr. Luis Cervantes Liñán y a través de lo que se conoce como pasantías estamos a la espera de estudiantes de la Universidad Lille 2 de Francia quienes se integrarán a la Clínica Estomatológica.

Del mismo modo, contamos con un selecto grupo de estudiantes garcilasinos de las facultades de Ciencias Farmacéuticas y Bioquímica así como de Estomatología, quienes próximamente viajarán a esta Universidad para verter todos sus conocimientos adquiridos en las aulas.

Por otro lado, la UIGV es una universidad abierta al mundo e incorpora al seno de sus claustros a destacados personajes que presentan notoria relevancia en el mundo académico, científico y cultural.

Está por ejemplo, la incorporación como Profesores Honorarios de la Facultad de Educación, a los miembros del Consejo Iberoamericano en Honor a la Calidad Educativa (CIHCE), quienes estuvieron en nuestra capital a propósito de la realización del 1er. Seminario Internacional de Nuevas Propuestas Educativas.

Si tuviera que hablar de las cualidades de cada facultad que integra esta gran familia garcilasina, no terminaría pues tiene en sus autoridades, su plana docente y no docente la calidad y excelencia que nos diferencia de otras universidades", sostuvo el rector, Dr. Luis Cervantes Liñán.

De otro lado, la Universidad Inca Garcilaso de la Vega, ha recibido gran cantidad de reconocimientos por parte de diversas instituciones. Una de las más recientes es la otorgada por la Asociación Civil Empresa Peruana del Año como "Líder Institucional Educativo del Año".

Otro importante galardón fue el Pre-

mio al Mérito Nacional "Los Mejores del Perú 2007", "Birrete de Plata" y el "Latin American Quality Awards 2007" reconocimiento otorgado en la República de Panamá luego de una rigurosa selección en la que se nombró a la UIGV como líder a nivel Latinoamericano en el campo educativo.

Estamos preparados para afrontar los retos que nos demanda este nuevo siglo denominado, la era del conocimiento. Los Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas, no es solo una frase, es una filosofía que la aplicamos siempre en el ejercicio profesional, para capacitarnos en cada especialidad para servir de manera eficiente a nuestra sociedad", sostuvo el rector de la Universidad. (P.R.)

The Universidad Inca Garcilaso de la Vega (UIGV) is a high education institution which is leader in the Peruvian university system with 43 years of experience forming competitive professionals.

One of its main strengths, which distinguishes it from the others, is its accentuated vocation to decentralize knowledge with quality and academic excellence.

In this context, the UIGV has agreements with national and international

Doctor Luis Cervantes Liñán, rector de la UIGV.
Dr. Luis Cervantes Liñán the Principal of UIGV.



bodies with the objective of exchanging experiences among student and post-graduated colleagues to achieve assertive decision making during professional development. This way, the university through its graduates, has entered the international market.

Among the last agreements signed between the UIGV and different countries in the world we have: The Cooperation Frame Agreement with the Teramo University in Italy in the areas of research, extension and teaching applied to the fields of Pre-degree and Post-degree.

Another one is with the Galilea University in Israel, through which, both institutions are committed to cooperate in research and education. Just the same, eight innovative degrees will be developed in order to improve the development of both nations. The most recent one is the agreement subscribed with the Perú-China Cultural Education Center.

Under the administration of the Principal, Dr. Luis Cervantes Liñán, and through what is known as internship, we are expecting students from Lille 2 University in France who will incorporate to the Esthomatology Clinic.

Likewise, we have a select group of stu-

dents from Universidad Inca Garcilaso de la Vega in the faculties of Pharmacy and Bio-chemistry as well as in esthomatology, who will travel soon to that university to share all the knowledge learned in their classrooms.

On the other hand, the UIGV is a university opened to the world and it incorporates to its classrooms distinguished characters with notorious relevance in the academic, scientific and cultural fields.

For example, the incorporation of three Honorary Professors to the Education Faculty, members of the Educational Quality Honor Ibero-American Council (CIHCE) who were in our capital city during the First International Seminar for New Educational Proposals.

If I had to talk about the qualities of each faculty forming part of this great Garcilazian family, I would not stop because it has in its authorities, professors, staff the quality and excellence that makes us different from other universities," said the principal, Dr. Luis Cervantes Liñán.

Besides, the Inca Garcilaso de la Vega University has received a great amount of acknowledgements from different institutions. One of the most recent ones has been awarded by the Company of the Year Civil Association as "Educational Institutional Leader of the Year."

Another important award was the Award to National Merit "The Best of Perú 2007", "Silver Graduation Hat", and the "Latin Quality Awards 2007" an acknowledgement granted in Panama after a strict selection in which the UIGV was appointed leader in South America within educational range.

We are prepared to face the challenges of the new century known as the era of knowledge. "New Times, New Ideas" is not just a simple phrase, it is a philosophy which has to be applied to our professional development, to train ourselves in every specialty in order to serve more efficiently to our society," pointed out the University principal.



Prendas de fabricación peruana tienen gran aceptación en Venezuela.
Peruvian made garments have great acceptance in Venezuela.

Algodón al llano

Cotton to the plains

Textiles peruanos encuentran en Venezuela un mercado rico y estable

Peruvian textiles have found in Venezuela a rich and stable market

Por su calidad, fineza y variedad, el algodón peruano es una de las fibras más prestigiosas en el mundo y es comparado con el algodón egipcio. Camisas, polos, faldas, corbatas, entre otras prendas, se lucen en importantes tiendas y son referentes de gran calidad.

Si bien Estados Unidos sigue siendo el principal mercado para la exportación de textiles peruanos, Venezuela ha logrado colocarse como el segundo mercado en importancia. Su participación relativa aumentó significativamente de 7,5% en enero del 2007, a 25,4% en enero del 2008.

Cambio de rumbo

¿Qué ha motivado tal interés hacia el mercado venezolano? Según el presidente del Comité de Confecciones de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI), José Luis Peroni, la incertidumbre ante una ampliación del ATPDEA y las cada vez mayores órdenes de producción, impulsaron el cambio de rumbo de los productores. Cabe indicar que la caída de exportaciones textiles a Estados Unidos pasó de 58,9% en enero 2007 a 46,6% en enero 2008.

Por su parte, Francisco Murro Florian, gerente de ventas de la Compañía Universal Textil, señala que la desaceleración de la economía estadounidense y la disminución del tipo de cambio, han sido las razones por las que se han atrevido a mirar mercados más rentables como son los casos de Venezuela y de Brasil.

Otro factor que ha influido, son los incentivos que ofrece la Comisión de Administración de Divisas de Venezuela (CADAVI), que permite al importador acceder a un cambio de dólar preferencial. "Estas medidas nos han permitido cumplir con las exigencias de prendas como son pantalones para damas y para caballeros hechos de algodón y políviscosa", explica Murro Florian.

Consolidación latina

El ingreso de Venezuela como socio comercial para los productores textiles, pone sobre la mesa la importancia de consolidar las exportaciones hacia países limítrofes. Ambos expertos coinciden en señalar que apuntar a esos mercados debería ser parte de una estrategia comercial, pues las culturas son similares, las tallas son parecidas y la cercanía ayuda en el tema de costos.

"Aunque el volumen de exportación no es grande, los países cercanos pagan mejores precios. Asimismo, nos ayudan a diversificar el mercado y rentabilizar nuestras exportaciones", afirma Murro.

El dirigente de la SNI señala que mantener estos enormes resultados con Venezuela, depende de su permanencia

como miembro de la Comunidad Andina (CAN), pues su retiro impactaría en las exportaciones textiles: "Si esto ocurriera, los más afectados serían los pequeños y medianos fabricantes, pues son ellos quienes se han visto beneficiados con este boom exportador".

Because of its quality, fineness, and variety, Peruvian cotton is one of the most prestigious fibers in the world and it is compared to the Egyptian cotton. Shirts, T-shirts, skirts, ties, among other garments are displayed at important shops and they are quality reference.

Although the United States is still our main market with regard to Peruvian textiles exports, Venezuela has placed itself as the second market in importance. Its relative participation grew significantly from 7,5% in January 2007 to 25,4% in January 2008.

Course's change

What has motivated such interest from the Venezuelan market? According to

the Chair of the Sociedad Nacional de Industrias (SNI), José Luis Peroni, the uncertainty regarding an extension of the ATPDEA and the increasing production orders impelled a change on the producers' course. It is important to say that the drop on textiles exports to the United States went from 58,9% in January 2007 to 46,6 in January 2008.

By his side, Francisco Murro Florian, Sales Manager of the company Universal Textil, points out that the slow down of American economy and the drop on the exchange rate are the reasons why they have decided to look at more profitable markets like the Venezuelan and Brazilian ones.

Another factor that has influenced is the incentives offered by the Comisión de Administración de Divisas de Venezuela (CADAVI) which allows the importer the access to a preferential exchange rate. "These measures have allowed us to fulfill demands on garments like pants for ladies and gentlemen made of cotton and poly-viscosa",

explains Murro Florian.

Latin consolidation

Venezuela's entry as textile producers commercial partner, puts on the table the importance of exports consolidation to bordering countries Both experts coincide that aiming to those markets should be part of a commercial strategy since cultures are similar, sizes are alike and being near helps when costs are the topic.

"Although the exports volume is not big, nearby countries pay better prices. Likewise, they help us to diversify the market and make our exports profitable" Murro affirms.

The SNI official points out that keeping these huge results with Venezuela depends on its permanence as member of the Comunidad Andina (CAN) since its withdraw will have an impact on textile exports: "If this happened, the most affected ones would be the small and medium manufacturers because they were the ones that benefited from this exports boom".

HOTEL RUINAS
Cusco - Perú

Just two blocks from
the Plaza de Armas

Hotel Ruinas
Calle Ruinas 472 Cusco - Perú
Tel. +51 (84) 260644
Fax. +51 (84) 236391
E-mail: info@hotelruinas.com
www.hotelruinas.com

IL PICCOLO POMODORO
LA PIZZA PAZZA S.C.R.L.

Con el amor y el calor
de siempre, los esperamos
para degustar nuestros
deliciosos platos a lo italiano

Av. Caminos del Inca 1473, Las Gardenias
Surco - Perú
275-5355
E-mail: ilpiccolopomodoro@yahoo.es



La satisfacción con la que el ministro de Agricultura, Ismael Benavides, anunció que Perú será nuevamente exportador de azúcar, no fue para menos. Después de cinco años, se retomó la senda exportadora de este producto, con 20 mil toneladas destinadas a Haití y a otros países de la zona caribeña.

Esta perspectiva alentadora, es resultado de la inversión privada que recibió una inyección de capital de 360 millones de dólares, logrando un aumento del 50% en la productividad desde 1996. Sólo en el año 2007, la producción nacional alcanzó un crecimiento de 8,99% respecto al año precedente, siendo la tasa más alta en los últimos 13 años y se prevé para finales de año, un crecimiento mayor.

Cifras de producción

El mercado nacional lo lidera el Grupo Gloria, con una participación del 33%, habiendo culminado el 2007 con una cifra superior a las 300 mil toneladas. Precisamente, una de sus azucareras, Casa Grande, exportará 12 mil toneladas de azúcar refinada. Su otra empresa, Cartavio, evalúa su ingreso al mercado exportador de azúcar blanca.

Esto resulta importante pues, anteriormente, se colocaba unas cincuenta mil toneladas de azúcar a granel en el mercado estadounidense, las que se refinaban allí para luego ser dirigidas al consumo humano. Ahora el producto peruano tiene valor agregado: irá en bolsas de 50 kilos cada una y se comercializará directamente en los destinos mencionados. Con esta operación, el Grupo Gloria ingresa a competir con sus similares de Colombia y Guatemala.

De otro lado, tanto Casa Grande como Cartavio vienen desarrollando técnicas que las hacen muy rentables. La primera ha crecido en áreas de producción, previendo, para este año, 20 mil hectáreas de cultivo; y la segunda, con 6 800 hectáreas cultivadas, es la más competitiva del país, debido a sus rendimientos.

Por su parte, la empresa agroindustrial Tumán, proyecta sembrar este año mil



Dulce noticia

Sweet news

Veinte mil toneladas de azúcar van rumbo a países centroamericanos

Twenty thousand sugar tons are going towards Central America countries

hectáreas de caña de azúcar adicionales, que se sumarán a las mil sembradas en el 2007. Precisamente, durante el ejercicio pasado tuvieron una producción de 134 mil 590 bolsas de azúcar más con relación al primer semestre, registrando un récord de producción en diciembre, al obtener 120 kilos por tonelada.

Desde 1996, la industria del azúcar ha generado un millón de jornales en el campo y mejorado las condiciones laborales para unos 21 mil empleados, impactando positivamente a cerca de medio millón de personas que habitan en los 70 poblados ubicados alrededor de esta actividad.

The satisfaction shown by the Minister of Farming, Ismael Benavides, when he announced that Perú will be again a sugar exporter, was not little. After five years, we have retaken the ex-

This is important because, in the past, 50 thousand bulk sugar tons were allocated in the American market, and they were refined there to be forwarded later to human consumption. Now the Peruvian product has added value: it will be placed in 50 kilo bags and it will be directly commercialized to the mentioned destinations. With this operation Grupo Gloria starts competing with its peers in Colombia and Guatemala.

On the other hand, Casa Grande as well as Cartavio, are developing techniques that are making them very profitable. The first has grown in production areas expecting this year 20 thousand tons of crops; and the second with 6 800 cultivated hectares, is the most competitive in the country thanks to its performance.

By its side, the agro industrial company Tumán is planning to plant this year additional thousand hectares of sugar cane that will be added to the thousand already planted in 2007. Precisely, during the last campaign they had a production of 134 thousand 590 sugar sacks more compared

to the first semester achieving a production record in December when they got 120 kilos per ton.

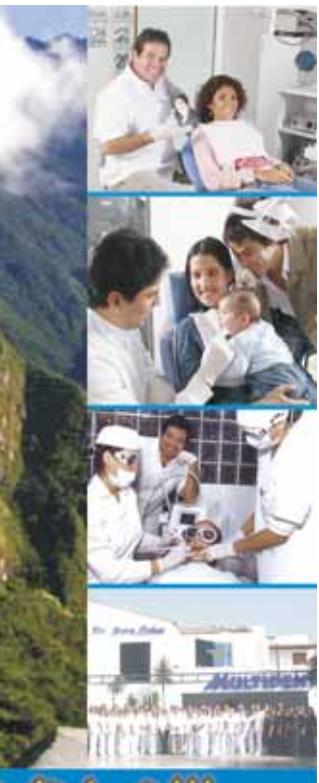
Since 1996, the sugar industry has gen-

rated a million wages in the field and it has improved work conditions for about 21 thousand employees, impacting positively on nearly half a million people living in 70 villages linked to this activity.

cado atractivo el norteamericano. Un detalle importante, es que la producción de azúcar no se verá afectada, porque se trata de un recurso renovable.

Ethanol is biofuel considered the energy of the future. It is mainly produced by sugar cane plants' fermentation. For this reason Peruvian sugar companies have become appealing to national and foreign investors.

Today we are talking of Colombian, Ecuadorian, and Mexican groups interested in be part of this industry to develop production which will be orientated to exports, being the American market one of the most attractive. An important detail is that sugar production will not be affected because this is a renewable resource.



Dental Tour Perú
MULTIDENT

Cuando pienses en volver ... sonríe, piensa en Multident !!!

www.multidentperu.com LIMA: 319-0510 USA: 1-800-2599309



Cumbre minera

Mining summit

“Perú desplazará a Chile como primer productor de cobre”, asegura la SNMPE

“Perú will displace Chile as first copper producer”, assures the SNMPE

Las principales empresas internacionales que brindan productos y servicios para el desarrollo de la minería mundial, participaron en EXPOMIN 2008, realizado en Santiago de Chile desde el 14 y hasta el 18 de este mes. En esta décima versión, también se realizaron presentaciones de nuevos equipos, de avances tecnológicos; y fue una gran oportunidad para el establecimiento de importantes conexiones comerciales.

“Lo que buscamos en este tipo de eventos, es desarrollar una infraestructura física y de servicios que garantice la operatividad eficiente, integrando to-

dos los rubros y actividades en cuanto a oferta y demanda: expositores y visitantes”, informa el gerente del evento, Carlos Parada.

Trabajo conjunto

Reconocida como una de las mejores vitrinas mundiales en su rubro, el EXPOMIN 2008 se fijó como meta alcanzar negocios por 1 300 millones de dólares.

Sobre la potencialidad del sector minero, el presidente de la Sociedad Nacional de Minería, Petróleo y Energía (SNMPE), Ysaac Cruz, manifiesta que el crecimiento es continuo y, poco a

poco, está convirtiendo al Perú en un país líder en producción. “A nivel latinoamericano, el Perú es el principal productor de metales, salvo en el cobre”, asegura.

Respecto a este metal, señala que el Perú se encuentra en segundo lugar en este momento: “Si entran en operación las nuevas minas, estamos seguros que alcanzaremos a Chile en producción. Yo creo que en la próxima década podemos estar alcanzando y superando la producción de cobre de Chile”.

El trabajo coordinado de PromPerú, las Cámaras Binacionales Perú-Chile y Chile-Perú, así como la embajada de Perú en Chile, hicieron realidad la participación de la mayor cantidad posible de empresas. Igualmente, se realizó una inversión compartida en los gastos del montaje, así como en la elaboración del Directorio de Expositores del Perú.

Carlos García, coordinador de Manufacturas Diversas, de PromPerú, explica que el Pabellón Perú, de 250 metros cuadrados, fue preparado para albergar en una muy buena distribución, los 23

estands de la delegación, además de un ‘counter’ de bienvenida y otro de proveedor de servicios logísticos entre Perú y Chile. Igualmente, una sala de reuniones para que los empresarios pudieran tener reuniones paralelas.

Si se hace una evaluación de las empresas peruanas participantes proveedoras de la minería, se llegará a la conclusión que se trataron de las principales del sector. No es para menos, cada EXPOMIN es una vitrina de lujo para el primer sector exportador del Perú.

The main international companies which provide products and services for world mining development participated in EXPOMIN 2008 that took place from the 14th to the 18th of this month. In this 10th version there were also presentations of new equipment, technological advances, and it was a great opportunity to establish important commercial connections.

“What we look for in this kind of events

is to develop a physical and service infrastructure which can ensure efficient operability, integrating all sectors and activities regarding offer and demand: visiting expositors”, informs the Event Manager, Carlos Parada.

Joint work

Recognized as one of the best window cases in its area, EXPOMIN 2008 had as objective do business up to 1 300 million dollars.

About the mining potentiality, the Chair of the Sociedad Nacional de Minería, Petróleo y Energía (SNMPE), Ysaac Cruz, affirms that the growing is continuous and that little by little Perú is becoming a production leader. “At South America level, Perú is the main producer of metals except for copper”, he assures.

With regard to this metal, he points out that Perú is in second place right now: “If the new mines start operating, we are sure that we can catch up with Chile regarding production. I think that in the next decade we will catch up with Chile

and pass Chile’s copper production”.

Coordinated work of PromPerú, Cámaras Binacionales Perú-Chile and Chile-Perú as well as the Peruvian Embassy in Chile made true the participation of a greater number of companies. Likewise, there was a joint investment on assembly expenses as well as on the elaboration of a Peruvian Expositors’ Directory.

Carlos García, PromPerú’s Manufacturas Diversas’ Coordinator explains that Pavillion Perú, with 250 square meters, was prepared to host in a very good distribution, 23 stands for the delegation besides a “welcoming” counter and another of logistics services between Perú and Chile. Likewise, there was a Conference Room so entrepreneurs could have parallel meetings.

If we do an evaluation of participating Peruvian companies which are mining suppliers, we will get to the conclusion that they were the main ones in the sector. Every EXPOMIN is a luxurious show case for the first exporting sector of Perú.

Delegación peruana

Peruvian delegation

Entre los miles de expositores provenientes de 25 países y, por lo menos, tres mil marcas que aseguraron su participación en EXPOMIN 2008, estuvieron en representación del Perú: Acero Operadores, Amanco Perú, Cic, Empresa Maderera Sullana S.A., Exsa, Fabtech, Filtros Lys, Fima y Fundición Ferrosa.

Igualmente, estuvieron Haug, Hidrostal, Instituto de Ingenieros de Minas del Perú, Lemerox, Metalúrgica Peruana S.A., Ops & S, Reactivos Nacionales S.A., Royal Steel S.A., Soldexsa, Solot Peru

S.A.C., Tecnología Minera, Tecsup.



Among the thousand of expositors coming from 25 countries and, at least,

three thousand brands assuring their participation in EXPOMIN 2008, there were Peruvian representatives: Acero Operadores, Amanco Perú, Cic, Empresa Maderera Sullana S.A., Exsa, Fabtech, Filtros Lys, Fima, and Fundación Ferrosa.

Likewise, there were present: Haug, Hidrostal, Instituto de Ingenieros de Minas del Perú, Lemerox, Metalúrgica Peruana S.A., Ops & S, Reactivos Nacionales S.A., Royal Steel S.A., Soldexsa, Solot Peru S.A.C., Tecnología Minera, Tecsup.



Es uno de los eventos de mayor importancia del sector aurífero y de mayor relevancia internacional en los campos minero-metallúrgico y financiero. Se trata del Octavo Simposium Internacional del Oro, que se realizará del 20 al 22 de mayo en Lima.

Esta nueva cumbre aurífera tiene como objetivo primordial mostrar el desa-



rrollo que ha logrado la minería en el Perú durante los últimos años, lo que ha convertido a nuestro país en el primer productor de oro de América Latina y el quinto en el mundo.

Otros objetivos

El evento busca promover el conocimiento del potencial de los recursos naturales del Perú y su importancia para los países en desarrollo. Igualmente, difundir las tendencias y perspectivas de la industria minera aurífe-

Oro en Lima

Gold in Lima

En mayo, la capital será sede del Octavo Simposium Internacional del Oro

In May, this capital city will be venue of the Octavo Simposium Internacional del Oro

ra, generar nuevas oportunidades de negocio en minería en la región, resaltar el potencial geológico y minero de América Latina y, de manera especial, del Perú.

De este modo, será una muy buena ocasión para conocer información sobre nuevos proyectos en la región, la situación del mercado, las perspectivas de precios, además de una visión integral de su influencia en la marcha de la economía mundial.

Otro de los objetivos que persigue, es contribuir a la integración empresarial mediante la formación de alianzas estratégicas en un mundo globalizado y al intercambio de conocimientos a nivel institucional y académico.

El comité organizador del evento lo preside la doctora Verónica Marsano, vicepresidenta de Minera Aurífera Retamas S.A. Como en anteriores ocasiones, este simposio cuenta con el respaldo del Ministerio de Energía y Minas,

el Banco Central de Reserva del Perú y la Sociedad Nacional de Minería, Petróleo y Energía (SNMPE), así como con el auspicio de prestigiosas empresas nacionales e internacionales.

Cabe recordar que, en 1994, el Comité Aurífero de la SNMPE, lideró a un grupo de empresarios mineros con gran visión de futuro para realizar el Primer Simposium Internacional del Oro.

Debido al éxito alcanzado en el primer encuentro minero, en el que participaron más de ochocientos personas procedentes de los cinco continentes, el Comité Aurífero de la SNMPE asumió el compromiso de realizar las futuras ediciones del Simposium en el Perú.

*I*t is one of the most important events in the gold sector and of great international relevance in the mining-metallurgical and financial fields. It is the Octavo Simposium Internacional del Oro that will take place from the 20th to the 22nd of May in Lima.

Another of the objectives is to contribute to entrepreneurial integration through strategic alliance in a global world and

This new gold summit has as main objective to show the development that mining has achieved in Perú in the last years, what has made our country the first gold producer in Latin America and the fifth in the world.

Other objectives

The event looks forward to knowing the potential of natural resources in Perú and its importance for developing countries. Likewise, to spread trends and perspectives of gold mining industry, generate new opportunities of mining business in the region, highlight geological and mining potential of Latin America and, specially, Peru's.

This will be a good opportunity to learn information about new projects in the region, the market situation, prices perspectives, besides a comprehensive vision of its influence in the world economy.

Due to the success of the first mining meeting with more than 800 participants from the five continents, the Comité Aurífero de la SNMPE committed to carry out future meetings of this symposium in Perú.

the interchange of knowledge at institutional and academic level.

The event's organizing committee is chaired by Verónica Marsano, Vice-President of Minera Aurífera Retamas S.A. Like in previous occasions, this symposium is sponsored by the Ministerio de Energía y Minas, the Banco Central de Reserva del Perú, and the Sociedad Nacional de Minería, Petróleo y Energía, and it also counts with the sponsoring of prestigious national and foreign companies.

It is important to remember that in 1994, the Comité Aurífero of the SNMPE led a group of mining entrepreneurs with great future vision to carry out the Primer Simposium Internacional del Oro.

Due to the success of the first mining meeting with more than 800 participants from the five continents, the Comité Aurífero de la SNMPE committed to carry out future meetings of this symposium in Perú.

Universidad Inca Garcilaso de la Vega
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas

Únete a Garcilaso porque la diferencia está en la exigencia

Carreras Profesionales

- Administración
- Economía
- Ciencias Contables
- Ciencias de la Comunicación
- Turismo y Hotelería
- Derecho
- Ciencia Política
- Farmacia y Bioquímica
- Enfermería
- Educación
- Ingeniería Administrativa
- Ingeniería Industrial
- Psicología
- Trabajo Social
- Ingeniería de Sistemas y Cómputo
- Ingeniería de Telecomunicaciones
- Estomatología

Maestrías

- Ciencias Sociales
- Ciencias de la Salud
- Ciencias
- Educación
- Derecho y Ciencia Política
- Ciencias Empresariales y de la Gestión

Doctorados

- Administración
- Contabilidad
- Economía
- Derecho
- Educación
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Psicología
- Salud Pública
- Estomatología

Segunda Especialización

- Cirugía Bucal Máximo Facial
- Periodoncia
- Ortodoncia
- Ortodoncia y Ortopedia Maxilar

Informes e Inscripciones

Oficina de Admisión:
Av. San Felipe 890 - Jesús María
Teléfonos: 460 - 2976 / 460 - 1586 / 471 - 1748
Anexos 1167 / 1168

www.uigv.edu.pe



Confort al máximo

Maximum comfort

Las soluciones modulares mejoran la calidad de vida en los campamentos mineros

Modular solutions improve quality life at mining camps

La modernización de las minas existentes, la firma de contratos para la exploración de petróleo, así como la ampliación de los mercados de gas natural y construcción, han impulsado el crecimiento de las construcciones modulares, temporales y definitivas.

Esa es una de las razones por las que la empresa Tecno Fast Atco, empresa especializada en brindar servicios de arquitectura, de ingeniería y de construcción modular al sector minero, ha decidido invertir dos millones de dólares en la edificación de una planta de producción de módulos y diseño en Lurín, al sur de Lima.

Calidad de vida

“Somos conscientes que un trabajador satisfecho logra mejores niveles de productividad”, afirma Rafael Fernández-Stoll, presidente del directorio de Tecno Fast Atco. “Por eso, nuestros productos son especialmente diseñados para mejorar la calidad de vida y los ambientes de trabajo en las empresas”, explica.

En los países en los que opera, esta empresa levanta oficinas de terreno, comedores, dormitorios, salas de recreación, baños-lavaderos para ser usados hasta por veinte personas en simultáneo, vestuarios, almacenes, módulos de archivo, salas de guardia, etc. Igualmente, salas de clase y comedores para las escuelas; y sucursales estacionales para los bancos.

Tecno Fast Atco nace de la asociación de la empresa canadiense ATCO con la empresa Tecno Fast, empresa sudamericana líder en el campo de las soluciones modulares. En 2007, la facturación

de Atco, en sus más de 20 subsidiarias alrededor del mundo, fue de 2 900 millones de dólares.

Modernization of existing mines, signing of oil exploration contracts as well as the expansion of natural gas and construction markets have impelled the growing of modular constructions, temporary and definitive.

That is one of the reasons why the company Tecno Fast Atco, specialized on providing architectural, engineering, and modular construction services to the mining sector, has decided to invest two million dollars in the put up of a production factory for modules and design at Lurín, southern Lima.

Quality life

“We are aware that a satisfied worker

achieves better levels of productivity”, states Rafael Fernández-Stoll, Chair of Tecno Fast Atco. “That is why our products are specially designed to improve life quality and work environment in companies”, he explains.

In the countries where it operates, this company puts up ground offices, dormitories, diners, recreation halls, bath-laundry halls to be used by 20 people at the same time, changing rooms, warehouses, filing modules, guard rooms, etc. Likewise, classrooms and dining halls for schools, and branch offices for banks are built.

Tecno Fast Atco was born from the association of the Canadian company ATCO with Tecno Fast, a South American company leader in the area of modular solutions. In 2007, ATCO’s billing, in more than 20 subsidiaries around the world, reached 2,900 million dollars.



Tecno Fast Atco apuesta por el máximo confort, afirma Rafael Fernández-Stoll.

Tecno Fast Atco bets for maximum comfort, explains Rafael Fernández-Stoll.

Con los productos que ofrece Jhubert, decorar la casa ya no es sinónimo de imposible, costoso o difícil. En 2007 esta empresa lanzó al mercado una completa línea de productos novedosos con los que, literalmente, se puede vestir la línea blanca de cocina, adornar la mesa, organizar el baño, limpiar los pisos y ahorrar espacio.

Así, lo que más demanda tiene son fundas para artefactos e inodoro, organizadores de espacio, zapateras, roperos armables, individuales, cestos, felpudos, alfombras de baño, manteles, etc. A través de su “tienda virtual” (www.jhubertdecor.com) obtiene cada vez más clientes del exterior.

Exportar con calidad

“La ventaja de nuestros productos es que son útiles, resistentes y novedosos, sobre todo por el diseño y utilidad”, afirma Erick Ruiz, gerente de Jhubert Investment, cuyos productos tienen gran aceptación en Ecuador. “Queremos llegar a toda la Comunidad Andina”.

En vista que el Perú vive el boom de las construcciones y habrá muchas casas por decorar, la empresa abrirá en julio de 2009 la primera gran tienda especializada en decoración.

Ruiz recuerda que su ingreso al mercado internacional fue resultado de su participación en una feria de ADEX. Los estudios realizados en Ecuador revelaron que sus productos entrarían a competir con los chinos a un precio más bajo, aprovechando que lo peruano tiene acogida en dicho país.

“En menos de un año hemos multiplicado por ocho nuestras ventas”, afirma Ruiz. La visión de Jhubert es crear una cultura en que el diseño de interiores no sea considero algo sumptuoso sino cotidiano y práctico. (P.R.)

With all the products offered by Jhubert, decorating the house is no longer a synonym for impossible, expensive or difficult. In 2007 this enterprise launched a whole innovative product line with



Erick Ruiz y sus grandes anhelos de expandir el mercado.

Erick Ruiz and his big desires to expand the market.

Vistiendo la casa

Furnishing the house

Empresa Jhubert Investment expande y consolida novedosos productos para el hogar

Jhubert Investment enterprise expands and consolidates innovative products for your house

which, literally, is possible to furnish the white goods of the kitchen, decorate the table, organize the bathroom, clean the floors and, therefore to save space.

Thus, products such as appliances and toilet covers, space organizers, shoes organizers, self-assembly wardrobes, placemats, baskets, doormats, bathroom rugs, tablecloths, etc. are in demand. Through its “virtual shop” (www.jhubertdecor.com) Jhubert gets more and more overseas clients.

To export with quality

The advantage of our products is that they are useful, resistant and original; especially for their design and utility”, affirms Erick Ruiz, Jhubert Investment manager, whose products have big success in Ecuador. “We want to reach the entire Andean Community.”

Due to the construction boom Peru is living, and therefore with many houses to be decorated, Jhubert will open the first big decoration-specialized store in July 2009.

Ruiz remembers their entrance in the international market as a result of their participation in a fair organized by ADEX.

The studies made in Ecuador revealed that their products would begin to compete with the Chinese at a lower price, since Peruvian products are well received by that country.

“In less than one year we have multiplied by eight our sales”, affirms Ruiz. Jhubert vision is to create a culture in which interior design will not be considered as something sumptuous but daily and practical.



Aniversario real

Royal Anniversary

El posicionamiento de Perú en el Reino Unido, es un excelente referente para conquistar más mercados europeos

Perú's positioning in the United Kingdom is an excellent reference to conquer more European markets



Palacio de Buckingham.
Buckingham Palace.

El 21 de abril, el Reino Unido, cuna de grandes artistas y de imponentes construcciones medievales, se viste de gala. Se conmemora el cumpleaños número 82 de la Reina Isabel II, quien es la imagen principal de uno de los países más desarrollados del mundo y, para muchos, el centro de negocios de Europa. No en vano Lon-

dres es el centro financiero de la Unión Europea.

Si bien Perú y el Reino Unido están separados geográficamente, el intercambio comercial entre ambos los ha unido. Hoy buscan consolidar esta relación e impulsar el desarrollo económico y social con miras al futuro.

El asesor comercial de la Cámara, Rafael Zacnich, señala que el principal atractivo del mercado británico es el precio que paga por los productos, pues la libra esterlina es una de las monedas más fuertes del orbe.

Asimismo, los atractivos turísticos que ofrece el Perú cumplen con las expec-

Socio comercial

Su ubicación estratégica lo coloca como el mercado más grande y prometedor para las exportaciones del Perú. Según la Cámara de Comercio Peruano-Británica, al cierre del 2007 el intercambio comercial fue de unos 360 millones de dólares. Si bien los principales productos exportados fueron minerales, el sector agrícola comienza a ocupar un lugar preferencial.

tativas del visitante inglés. Según Elizabeth Hakim, coordinadora de Reino Unido y Norteamérica en PromPerú, un 99% de los turistas británicos queda satisfecho con su visita.

Presencia británica

La embajadora del Reino Unido en Perú, Catherine Nettleton, señala que su país se encuentra en el tercer lugar del ranking de stock de inversión extranjera directa en Perú, con un monto de 2 900 millones de dólares. Estos se centran básicamente en los sectores mineros, comunicaciones, finanzas y energía.

El sector turismo resulta una plaza bastante atractiva para las inversiones británicas. "Hoy en día, Orient Express Hotels Trains and Cruises, con sus cadenas de hoteles en Lima, Arequipa y Cusco, es una de las principales inversoras de capital británico", comenta Zacnich.

Respecto al sector comunicaciones, las inversiones británicas se han posicionado en el Perú con cerca de 202 millones de dólares en el año 2007. De otro lado, el Perú es uno de los países más atractivo para las inversiones en proyectos medioambientales de parte de países de la Unión Europea.

"Hay dos empresas británicas que han invertido con socios peruanos en rellenos sanitarios alrededor de Lima. El plan es que, en un futuro no muy lejano, puedan producir energía a partir del metano que vienen capturando de dichos rellenos", resalta la embajadora.

The 21st of April, the United Kingdom, cradle of great artists and imposing medieval constructions gets dressed magnificently. It is the commemoration of Queen Elizabeth the Second 82nd Birthday, who is the main image of one of the most developed countries in the world, and for many people the business center in Europe. Not in vain London is the financial center of the European Union.

Although Perú and the United Kingdom

are geographically separated, commercial exchange between both has linked them. Today, they are looking forward to consolidating this relationship and impel economic and social development looking towards the future.

Commercial partner

Its strategic location places the United Kingdom as the largest and most promising market for Peruvian exports. According to the Cámara de Comercio Peruano-Británica, by 2007, the commercial exchange was about 360 million dollars. Although the main exported products were minerals, the farming sector starts to occupy a preferential place.

The Cámara's commercial advisor, Rafael Zacnich, points out that the British market's main attraction is the price they pays for products since the Sterling Pound is one of the strongest currencies in the world.

Likewise, the tourist attractions offered by Perú fulfill a British visitor's expectations. According to Elizabeth Hakim, coordinator of the United Kingdom and

North America at PromPerú, 99% of British tourists are satisfied with their visit to Lima.

British presence

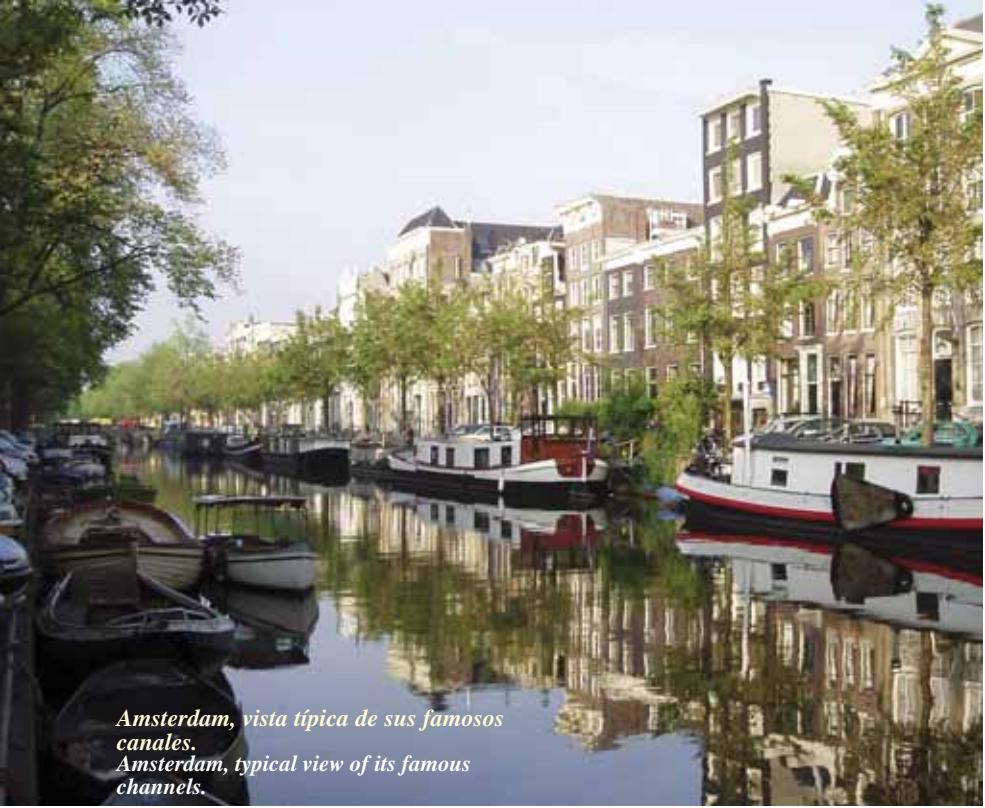
The British Ambassador in Perú, Catherine Nettleton, points out that her country is in the third place regarding the stock ranking of direct foreign investment in Perú with a figure of 2 900 million dollars. These are basically centered in mining, communication, finances and energy sectors.

Regarding communications, British investment has positioned in Perú with nearly 202 million dollars in 2007. On the other hand, Perú is for countries from the European Union, one of the most attractive countries for investing on environmental projects.

There two British companies which have invested with Peruvian partners in sanitary dumpsters around Lima. The plan is that in a not too far future, energy could be produced from methane that those dumpsters are capturing", remarks the Ambassador.



*La reina Isabel II simboliza a toda una nación.
Queen Elizabeth II symbolizes a whole nation.*



Amsterdam, vista típica de sus famosos canales.
Amsterdam, typical view of its famous channels.

Fiesta de países

Party of countries

Holanda e Israel tienen algo en común: celebran su fiesta nacional en abril

The Netherlands and Israel have something in common: they celebrate their National Day in April

La mayoría identifica a Holanda con los tulipanes, los molinos y los zuecos. Pero este pequeño país, que oficialmente se denomina el Reino de los Países Bajos, ocupa el octavo lugar mundial en el índice de naciones exportadoras e inversoras, y es un pequeño gran reino. Su fiesta nacional es el 30 de abril, Día de la Reina (Koninginnedag).

Sus socios comerciales más importantes son Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Francia y el Reino Unido. Sus principales exportaciones son maquinarias y equipos de transporte. Su estratégica ubicación a orillas del Mar del Norte le otorga una trascendental función portuaria y lo convierte en un importante centro para las empresas que operan mundialmente.

Por el puerto de Rotterdam transitan anualmente 327 millones de toneladas de bienes, lo que le convierte en el mayor puerto del mundo; mientras que el aeropuerto de Schiphol, en Ámsterdam, es el cuarto aeropuerto de carga de Europa. Por todo ello, Holanda es conocida como la “puerta de entrada a Europa”.

Tierra santa

Enclavado en el Medio Oriente, Israel es uno de los destinos religiosos más visitados del orbe. Posee numerosas industrias de alta tecnología dedicadas al cortado y pulido de diamantes, manufactura de productos sintéticos, procesado de minerales y manufactura de armamentos. Cultiva algodón de fibra larga de alta calidad y ha instalado granjas especializadas en la cría de tru-

chas, carpas y otros peces.

En el campo de la moda, cuenta con una reconocida reputación; el turismo es considerado como industria fundamental. Precisamente, el turismo de salud es otra razón para visitar el punto más bajo del planeta: el mar Muerto. La fiesta nacional de Israel es el 21 de abril.

Most people identify the Netherlands with tulips, the mills, and the clogs. But this small country, which is officially called the Reign of The Netherlands occupies the eighth place in the exporting and investors nations' rank. The Netherlands' National Day is on April 30th, Queen's Day (Koninginnedag).

The Netherlands' most important commercial partners are Germany, Belgium, Luxembourg, France, and the United Kingdom. Its most important exports are machinery and transportation equipment. Its strategic location on the shores of the Sea of the North grants this country a transcendent port function and it makes it an important center for companies operating worldwide.

By Rotterdam port 327 million tons of goods pass every year, which makes this port the largest in the world; meanwhile Schiphol Airport in Amsterdam is the fourth cargo airport in Europe. Because of this, The Netherlands are known like the “entrance door to Europe”.

Holy Land

Located in the Middle East, Israel is one of the most visited religious destinations in the world. It has many high technology industries devoted to cutting and polishing diamonds, synthetic products' manufacturing, minerals' processing, and weapons' making. They cultivate long fiber cotton of high quality, and they have installed farms specialized on trout, carp and other fish breeding.

In fashion, they have a well-known reputation; tourism is considered a fundamental industry. Precisely, health tourism is another reason to visit the lowest point in the planet: the Death Sea. Israel's National Day is on April 21st.

Inversiones Perú Pacífico (IPP) es una de las empresas de exportaciones hidrobiológicas más importantes del Perú. Tiene doce años de experiencia en el mercado y gran reconocimiento mundial. Forma parte del grupo Golden Pacific, que tiene los rubros de Agricultura e Hidrobiológico. Juntos, han facturado en el 2007, por más de 10 millones de dólares.

Está consolidada en las tres zonas más



José Cuadros, gerente general de Inversiones Perú Pacífico S.A.

José Cuadros, general manager of Inversiones Perú Pacífico S.A.

importantes de pesca en el Perú, centradas en el puerto de Matarani, donde se iniciaron las operaciones de producción y exportación; en el puerto del Callao, donde se encuentran sus oficinas administrativas y su nueva planta de procesamiento y congelamiento; y en Paita.

Delicias para exportar

“Nos especializamos en presentar al mundo la riqueza de nuestro mar, a través de productos de gran variedad y frescura, y de alto valor nutritivo”, afirma su gerente general, el ingeniero José Cuadros, quien destaca que IPP obtuvo por tres años consecutivos, premios de Calidad y de Gestión.

IPP, que proyecta exportar a Europa Occidental y a África, ha desarrollado productos terminados como steak, strips de pota y hamburguesa de calamar. “También trabajamos con truchas, bivalvos y

Éxito pesquero

Fishing success

Empresa Inversiones Perú Pacífico busca exportar, ahora, a Europa Occidental y a África

The company Inversiones Perú Pacífico seeks to export, this time, to Western Europe and Africa

and Hydrobiology fields. Together, they have invoiced for over 10 million dollars in 2007.

It is consolidated within the three most important fishing zones in Peru: in the port of Matarani, where the production and exportation operations began; in the port of Callao, where its administrative offices and its new processing and freezing plant are; and in Paita.

Delights to export

“We specialize in presenting the world the wealth of our sea, through products of great variety and freshness, and of high nutritious value”, affirms its general manager, engineer José Cuadros, who emphasizes that IPP received the awards of Quality and Management for three consecutive years.

IPP, which is planning to export to Western Europe and Africa, has developed finished-products such as steak, potta strips and squid hamburger. “We also work with trouts, bivalves and marinated products, in vacuum-packed presentations and packs with supermarket designs”, emphasizes the engineer Cuadros. In Europe they will place anchovy in conserve.

To export we have the authorization of the ITP (Peru), FDA (the United States), European Union, Senasa Argentina and DIPOA (Brazil). We also have the support of HACCP and BASC”, affirms the engineer Cuadros. Currently, IPP is working on the implementation of the Management System for the Quality in order to apply the ISO 9000.

Las relaciones entre Perú y Ecuador están mejor que nunca. Esta premisa se desprende de las declaraciones del embajador de Ecuador en el Perú, Diego Ribadeneira Espinoza, quien manifiesta que el intercambio comercial se ha sextuplicado en los últimos diez años.

Pero la preocupación de ambos países no se centra solo en mejorar las cifras del creciente intercambio comercial, sino que los esfuerzos también están dirigidos a trabajar el Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza suscrito a partir del Acuerdo de Paz, específicamente, lo que a desarrollo de las comunidades fronterizas se refiere.

“Las áreas de frontera entre Perú y Ecuador han estado postergadas por décadas. Son zonas muy pobres y no se han desarrollado como otras áreas de estos dos países. Por eso, estamos trabajando de manera conjunta en nuestra frontera común”, refiere el embajador, tras poner hincapié en la necesidad de aunar esfuerzos para aplicar proyectos conjuntos en materia de educación.

Plan por dentro

El costo total del Plan Binacional es de tres mil millones de dólares y, a la fecha, solo para inversión en área fronteriza se ha conseguido superar los mil millones de dólares. Sin embargo, no es fácil contar con el dinero. Inicialmente, se pensó que el plan podía ser financiado íntegramente por la comunidad internacional, pero los donantes pueden cooperar sólo hasta cierto nivel. La diferencia la tienen que poner las empresas privadas y el Ejecutivo de cada país.

Dentro de este plan, en lo que concierne al desarrollo fronterizo, está contemplada la ejecución de obras de comunicación como carreteras, obras de riego para favorecer las áreas agrícolas y contra la contaminación de los ríos.

Como se recuerda, los presidentes de Perú y de Ecuador acordaron, el año pasado, prorrogar la vigencia del plan binacional por cinco años más. En este tiempo se espera poder trabajar en los

Mejor que nunca

Better than ever

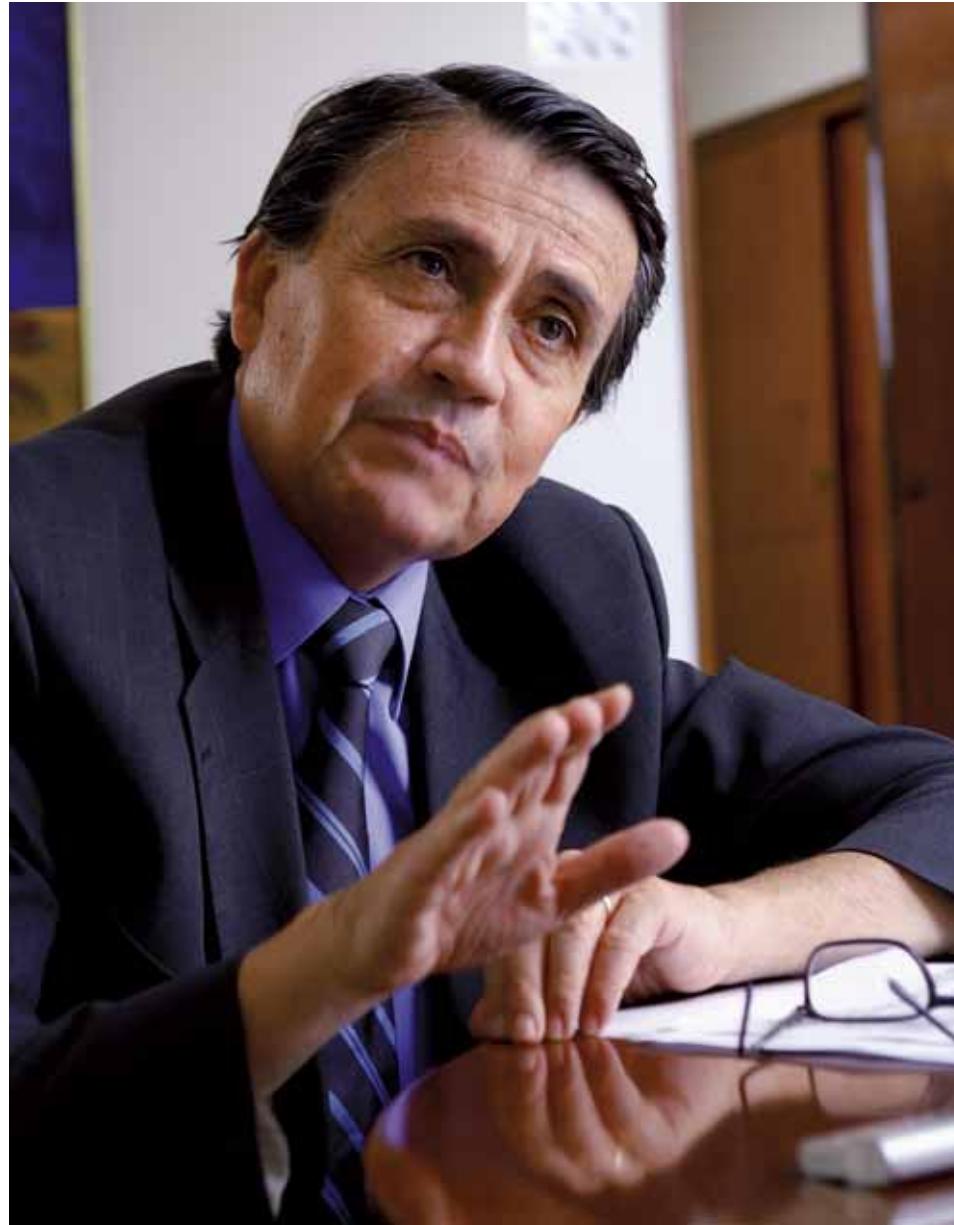
Desarrollo fronterizo entre Perú y Ecuador muestra avances, afirma embajador ecuatoriano

Frontier development between Perú and Ecuador shows progress, states Ecuadorian Ambassador

proyectos de desarrollo fronterizo. “Los resultados se están dando y esperamos que, en ese período, sea aún mayor el beneficio de esas poblaciones”, indica.

Para la implementación del plan binacional, ha sido muy importante la reunión de gabinetes binacionales encabezados por los respectivos presidentes

*Embajador Ribadeneira destaca los avances del Plan Binacional de Desarrollo.
Ambassador Ribadeneira highlights three progress of the Plan Binacional de Desarrollo.*



y que se realizó en junio del año pasado en Tumbes, y cuya segunda edición se realizará en octubre, en Machala.

Perú y Ecuador son los dos únicos países sudamericanos que han institucionalizado la reunión de gabinete, que es un mecanismo que permite la solución de problemas permanentemente y que, además, irá construyendo una amplia red de proyectos en beneficio de las poblaciones fronterizas.

“Yo creo que el mecanismo de gabinetes binacionales va a ayudar mucho para el desarrollo de los proyectos conjuntos, porque los ministros van a encargarse del monitoreo y así todo va ir avanzando”, vaticina Ribadeneira.

La buena voluntad de ambos países por estrechar amistades, es notoria. Para muestra un botón: el acuerdo suscrito para regularizar a los peruanos en Ecuador. Gracias a ello, los peruanos que trabajan en ese país pasarán a ser legales y podrán acceder a un mejor salario.

The relationship between Ecuador and Perú is better than ever. This premise comes from the Ecuadorian Ambassador in Perú, Diego Ribadeneira Espinoza, who says that the trade exchange has grown six times in the last ten years.

But both countries' concerns are not only centered in improving the figures of the increasing commercial exchange but also in the fact that the efforts are directed to work for the Plan Binacional de Desarrollo de la Región Fronteriza subscribed as part of the Acuerdo de Paz, specifically, what corresponds to border communities development.

“The border areas between Perú and Ecuador have been postponed for decades. They are very poor areas which have not developed like others areas in these two countries. That is why we are working together in our common frontier”, says the Ambassador after emphasizing the necessity of joining efforts to apply joint projects regarding education.

Plan by the inside

The total cost of the Plan Binacional is three thousand million dollars, and so far, just in what corresponds to investment in the border area the amount has exceeded one thousand million dollars. Nevertheless, it is not easy to get the money. Initially, it was thought that the plan could be wholly financed by the international community, but donors can contribute up to a certain level only. The balance has to be put by private companies and the government of each country.

Within this plan, with regard to border development, it has been considered the execution of communication works like roads, irrigation works to favor farming

For the bi-national plan implementation, the meeting of bi-national cabinets headed by their Presidents in June last year at Tumbes has been very important. Its second edition will be in October at Machala.

Perú and Ecuador are the only two South American countries which have institutionalized a cabinet's meeting, which is a mechanism that permits solving problems in a permanent way and it will keep on constructing a projects' network to benefit frontier populations.

“I believe that bi-national cabinets' mechanism will help a lot to develop joint projects, for Ministers will be in charge



Ecuador tiene uno de los volcanes más activos del mundo: Cotopaxi.
Ecuador has one of the most active volcanoes in the world: Cotopaxi.

areas and against river pollution.

As it can be remembered, the Presidents

of Perú and Ecuador agreed on, last year, extending the bi-national plan for five years more. During this time it is expected to work on frontier development projects. “The results are showing up and we hope that in this period, the benefits for the population can be even bigger”, he says.

of monitoring and this way everything will go smoothly”, Ribadeneira anticipates.

The good will of both countries for deepening their friendship is notorious. For example, the agreement subscribed to legalize Peruvians in Ecuador. Thanks to it, Peruvians working in that country will be legal and will have access to a better salary.

Destino común

Common destination

Perú y Ecuador fortalecen sus economías complementarias

Peru and Ecuador strengthen their complementary economies

Las relaciones comerciales entre el Ecuador y el Perú tienen su marco jurídico en los Acuerdos de Paz de Brasilia de 1998, en el Convenio de Aceleración y Profundización de Libre Comercio del mismo año y en su Instrumento de Ejecución de 1999.



Alejandro Dávalos, agregado comercial de Ecuador en Perú.
Alejandro Dávalos, commercial attaché of Ecuador in Peru.

Igualmente, en las decisiones pertinentes de la Comunidad Andina.

A raíz de ese acuerdo, el intercambio comercial se intensificó notablemente. Así, en el 2007, ascendió a 1 880 millo-

nes de dólares, con una balanza positiva a favor del Ecuador de 1 140 millones de dólares.

Compras y ventas

“El Perú es nuestro segundo socio comercial luego de Estados Unidos”,

dios; 80 millones a bienes de consumo, y 28 millones a bienes de capital y materiales de construcción.

El 86% de las exportaciones ecuatorianas en el 2007, correspondieron a petróleo y sus derivados, y el 14% restante a unas mil partidas arancelarias, entre las que sobresalen cocinas de uso doméstico, refrigeradoras, tableros de madera, atún, café, aceite de palma, chicles y confitería, medicamentos, cajas de papel y cartón, preparaciones de jabones y productos de limpieza, y calzado deportivo.

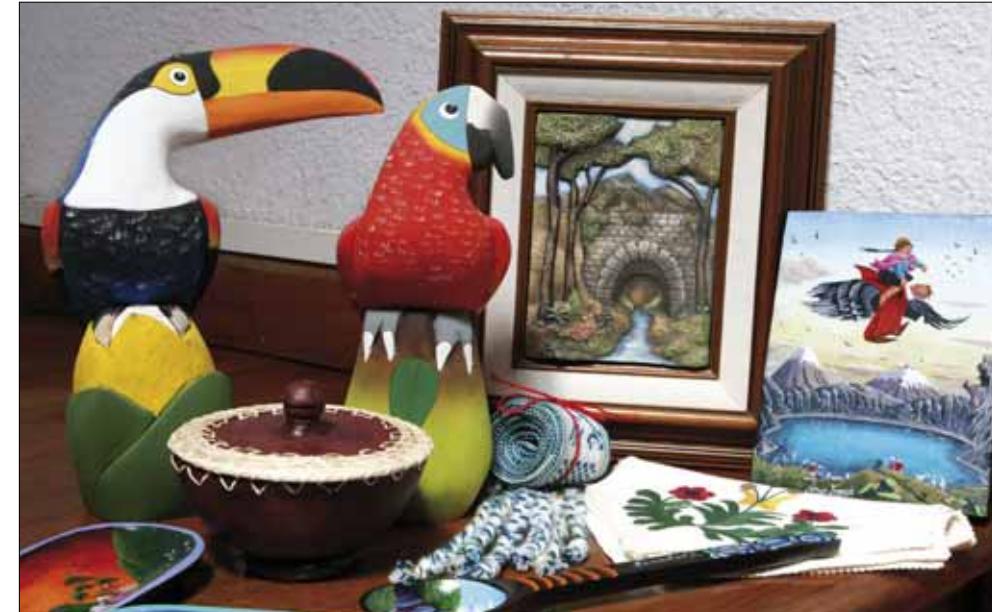
En el 2006 ese 14% correspondió en valor a 145 millones de dólares, en tanto que en el 2007 fue de 200 millones de dólares, evidenciándose un aumento considerable de casi el 40% en las exportaciones no petroleras entre ambos años.

Por su parte, en ese año Perú le exportó por 370 millones de dólares, destacando la venta de nafta, cátodos y secciones, productos de cinc, productos de cobre, aceites lubricantes, pañales y compresas higiénicas, galletas dulces, acrílicos, botellas y frascos.

“Ambos mercados son complementarios, y el potencial de crecimiento de las exportaciones de ambos países es inmenso, con beneficios para ambas economías, sus empresarios y consumidores”, afirma Dávalos.

*T*he commercial relations between Ecuador and Peru have their juridical frame in the Brasilia Agreements of Peace of 1998; in the Agreement of Acceleration and Deepening of Free Commerce of the same year; and, in its Instrument of Execution of 1999. Likewise, they have their juridical frame in the pertinent decisions of the Andean Community.

From that agreement, the commercial exchange notably intensified. Thus, in 2007, it rose to 1 880 million dollars, with a positive scale of 1 140 million dollars favoring Ecuador.



Purchases and sales

“Peru is our second commercial partner after the United States”, affirms Alejandro Dávalos, commercial attaché of Ecuador in our country. In 2007, Ecuador exported to Peru for a total of 1 510 million dollars. From this total, 1 402

millions corresponded to raw materials and intermediate products; 80 millions to consumer goods, and 28 millions to capital goods and construction materials.

The 86% of the Ecuadorian exports in 2007, corresponded to oil and its by-

products, and the 14% remaining to approximately one thousand tariff items, standing out the kitchens for domestic use, refrigerators, wood boards, tuna, coffee, palm oil, chewing gums and confectionery, medicines, carton and paper boxes, soaps preparations and cleaning products, and sports footwear.

In 2006, that 14% corresponded to 145 million dollars, while in 2007 to 200 million dollars, being demonstrated a considerable increase of almost 40% in non-oil exports between both years.

Peru, in turn, exported it for 370 million dollars that year, emphasizing the sale of naphtha, cathodes and sections, zinc products, copper products, lubricating oils, diapers and sanitary napkins, sweet cookies, acrylic, bottles and jars.

“Both markets are complementary, and the growth potential of exports in both countries is enormous, with benefits for its economies, its businessmen and consumers”, affirms Dávalos.

Inversiones Investments

nities and projects of investment in the Ecuador, you can consult the electronic page www.ecuadorinvest.org.

More than thirty Ecuadorian companies have opened offices and installed production plants in Peru, contributing to dynamize the bilateral relation through the investment of important amounts and through the generation of work sources.

Among these companies are mentioned: The Financial Bank, Confiperú, FV Franz Viegener, FADESA, Marathon Sport, Hidalgo Hidalgo, Indurama, CARSA, La Llave, Novopan, OPPFILM, Inversiones Rin (Zhumir) and Servicios Técnicos Petroleros SERTECPET. En Ecuador también se han instalado empresas peruanas. Entre las más importantes, figuran Unique-Yanbal, Alicorp y Gloria.

“Las oportunidades de inversión en el Ecuador son variadas y muy atractivas en sectores como agroindustria, pesca, acuicultura, minería, forestal y turismo, con subsectores tan diversos como frutas y hortalizas, pulpas y concentrados de frutas, tilapia o generación hidroeléctrica”, destaca Dávalos. Agrega que para información detallada sobre oportunidades y proyectos de inversión en el Ecuador, se puede consultar la página electrónica www.ecuadorinvest.org.

Más de treinta empresas ecuatorianas han abierto oficinas e instalado plantas de producción en el Perú, contribuyendo a dinamizar la relación bilateral a través de la inversión de montos importantes y de la generación de fuentes de trabajo.



En ALC-UE

ADVANCE, la marca nacional de PCs y notebooks facilitará 220 equipos desktop de última generación a delegados y periodistas asistentes a la V Cumbre ALC-UE. El convenio de auspicio fue suscrito por Fortunato Quezada, coordinador general de la Cumbre y Carlos Durand, presidente de Advance Computer Corporation.



Premio para UIGV

En mérito a su labor en beneficio de la educación, la Universidad Inca Garcilaso de la Vega, recibió el galardón Empresa Peruana del Año 2007. Igualmente fueron distinguidos el rector, Luis Cervantes; el decano de la Facultad de Educación, Carlos Oyola y el Jefe de Relaciones Públicas de la UIGV, Jorge Luis Espinoza.

Donación

La empresa CREDITEX donó a la Facultad de Ingeniería Química y Textil de la UNI cuatro máquinas que servirán para las prácticas de laboratorio de los estudiantes. Estas también se emplearán para realizar pruebas y mediciones necesarias en la investigación para la mejora de la producción textil en el Perú. Aparecen en la foto Julia Salinas, Andres von Wedemeyer y Luis Cabello.



Almuerzo y premio

En el marco del IX Almuerzo Agroexportador fueron premiados Luis Torres, del MINCETUR, como Funcionario Público Destacado; y Juan Varillas, de Gandules S.A. como Empresario Agroexportador del Año.



Casa Andina

Con una inversión superior a los 15 millones de dólares, esta cadena peruana de hoteles inauguró su primer hotel cinco estrellas en lo que fue el Miraflores Cesar's Hotel. El gerente general de Casa Andina Hoteles es Juan Stoessel.



Tren papa

Llegaron a Lima las primeras 60 toneladas de papa a bordo de un tren. El llamativo vehículo denominado "Tren Papa" permitirá ahorrar hasta 30% en flete de transporte.



Cambio en AHORA

Margot Moscoso asumió la presidencia de la Asociación Peruana de Hoteles y Restaurantes. La ceremonia de cambio de mando se realizó en medio de un almuerzo de camaradería en el que también participó la titular del MINCETUR, Mercedes Aráoz.



Visit USA 2008

Más de mil agentes pudieron conocer las propuestas turísticas de las compañías promotoras de viajes hacia los Estados Unidos. La ocasión también sirvió para entregar el premio "Excelencia en Estrategia Comercial 2008", correspondiendo este a Assist Card.

Radiografía pesquera

Fishing X-ray

- Las 21 economías de la cuenca del Asia Pacífico abarcan el 60% del comercio y de la producción pesquera del mundo, y más del 90% de la producción global en acuicultura.
- El sector pesquero contribuyó con dos mil millones de dólares a las exportaciones totales peruanas en el 2007.
- En el 2007, las exportaciones de productos marinos para consumo humano directo, ascendieron a 500 millones de dólares.
- En los dos primeros meses del año, se exportó 3,82% más que en similar periodo del 2007.
- En los dos primeros meses de 2008, las empresas Tecnológica de Alimentos S.A. y Pesquera Hayduk lideraron las exportaciones pesqueras.

- The 21 economies of the Asia Pacific basin constitute 60% of commerce and fishing production of the world, and more than 90% of the global production in aquaculture.*
- The fishing sector contributed with two billion dollars to the total Peruvian exports in 2007.*
- In 2007, exports of marine products for direct human consumption rose to 500 million dollars.*
- In the first two months of the year, an increase of 3,82% was registered in exports in comparison to the similar period of 2007.*
- In the first two months of 2008, Tecnológica de Alimentos S.A. and Pesquera Hayduk led the fishing exports.*



**Ranking de empresas pesqueras exportadoras
(Enero-Febrero 2008) /
Ranking of Fishing Exporting Enterprises
(January-February 2008)**

| EMPRESA ENTERPRISE | EVOLUCION % 2006-2007 EVOLUTION % 2006-2007 | Millones US\$ Million US\$ |
|-------------------------------|--|-------------------------------|
| Tecnológica de Alimentos S.A. | 37,95 | 66,75 |
| Pesquera Hayduk | 23,07 | 34,42 |
| Corporación Pesquera Inca | 76,16 | 31,56 |
| Austral Group | 12,05 | 27,70 |
| Pesquera Diamante, | 25,67 | 17,52 |
| Pesquera Industrial El Ángel | 273,92 | 14,81 |
| CFG Investment | 14,59 | 14,55 |
| Pesquera Exalmar | 19,54 | 12,79 |
| Marvesa | 176,51 | 12,03 |
| Colpex International | 20,54 | 10,11 |

Fuente / Source: COMEXPERÚ

Un nuevo concepto en Exhibición





Komfort le brinda Colchones con la última tecnología en ergonomía y con exclusivos tapices para brindarles placer y descanso perfectos

Nuestras Tiendas

Fábrica

Av. Argentina 4636 Callao
Telf.: 451-3130
tdafabrica@komfort.com.pe

San Isidro

Las Begonias 666
Telf.: 442-0080

Miraflores

Av. José Pardo 620
Telf.: 447-7155

Surco

Av. Caminos del Inca 257
Telf.: 372-5114

Lince

Av. Arenales 2128
Telf.: 470-5611