

EXPORTAR

ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XXIII – No. 123 – Edición Internacional
XXIII – 123 – International Edition
www.exportar.com.pe



¡Nos vestimos de gala!

El Perú será sede de los XVIII Juegos Panamericanos, Lima 2019.

We dress partying!

Peru will be the host of the XVIII Pan American Games, Lima 2019.



Lima
2019
PARAPANAMERICANOS



- URP: Los primeros 50 años
- RPU: The first 50 years
- Fusión para el desarrollo
- Fusion for Development
- Retos para el chocolate
- Challenges to the chocolate

¡Participe ahora!

expotextil Perú 2019

XIII Feria Internacional de Proveedores
para la Industria Textil y Confecciones

Del 24 al 27 Octubre
Centro de Exposiciones Jockey
Lima - Perú

La exhibición traerá:



Exposición Comercial
4 días



Área de Exhibición
12,000 m²



Nº de Pabellones
5 Pabellones



Nº de Visitantes
+ 26,000



Se presentan
250 expositores



Semana de la Industria Textil:

III Diálogo Textil
2 Foros de discusión
con analistas y
panelistas reconocidos



XIII Conferencias Técnicas

21 Conferencias
dictadas por expertos
de primer nivel

XIII Conferencias Magistrales

4 Conferencistas Top



Semana de la Moda:

Fashion Show
12 desfiles

Special Collection
4 desfiles

Marca Auspiciadora
2 desfiles

Top Fashion Designers
06 diseñadores de renombre

Moda Sostenible
10 desfiles

**VIII Concurso Diseñador
de Vanguardia**
2 categorías

www.expotextilperu.com

Organiza:

Plastic Concepto
Organizador ferial

Partner:

concepto 360
Producción de Eventos, Congresos
y Publicaciones

Oficializan:



PERÚ Ministerio
de la Producción



PERÚ Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



AFEP
ASOCIACIÓN DE FERIAS DEL PERÚ



ESCUELA DE POSGRADO

FACULTAD:	MAESTRÍAS EN:	MENCIÓN EN:
Ciencias de la Administración	Administración	1.- Administración Estratégica de Empresas 2.- Finanzas 3.- Gestión de Proyectos Públicos y Privados 4.- Marketing y Gestión de Negocios Internacionales
	Administración Pública y Gobierno	1.- Gerencia Municipal - Regional 2.- Gerencia Pública Corporativa
Antropología	Antropología Jurídica	
Arquitectura	Urbanismo	Gestión Urbana
	Construcción	Gestión y Organización de la Construcción
Contabilidad	Contabilidad	1.- Auditoría Integral 2.- Política y Gestión Tributaria* 3.- Gestión y Control Gubernamental
Ciencias Agrarias Satipo	Desarrollo Sostenible	1.- Gestión de la Producción Orgánica y Agronegocios 2.- Medio Ambiente y Gestión de Territorio
Ciencias Aplicadas de Tarma	Gestión Educativa y Didáctica	
Ciencias de la Comunicación	Comunicación	Comunicación Estratégica y Responsabilidad Social
Ciencias Forestales y del Ambiente	Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible	
	Gestión Sostenible de Cuencas Hidrográficas	
Educación	Educación	1.- Enseñanza estratégica 2.- Gestión Educativa 3.- Educación Superior 4.- Psicología Educativa
Economía	Gestión pública	
Enfermería	Planificación y proyectos de inversión	
	Salud pública	
Ingeniería en Industrias Alimentarias	Tecnología de la Calidad de Alimentos	
Ingeniería Metalúrgica y de Materiales	Ingeniería Metalúrgica	
	Seguridad y Salud para el Trabajo	
	Gestión Integral: Calidad, Medio ambiente y Prevención de Riesgos Laborales	
	Ingeniería Química Ambiental	
Ingeniería Química	Ingeniería Ambiental	
	Gestión Minera	
Ingeniería de Minas	Seguridad y Medio Ambiente en Minería	
	Seguridad y Salud Ocupacional en Minería	
Ingeniería Mecánica	Ingeniería Mecánica	1.- Diseño de Tecnologías Apropriadas 2.- Gestión del Mantenimiento y la Sostenibilidad
	Tecnología Energética	
Ingeniería Eléctrica y Electrónica	Ciencias: Ingeniería Eléctrica	Sistemas Eléctricos de Distribución
Ingeniería de Sistemas	Ingeniería de sistemas	1.- Gerencia de Sistemas Empresariales 2.- Gerencia en Tecnologías de Información y Comunicación
Sociología	Gestión del Desarrollo Social	
	Responsabilidad Social, Relaciones Comunitarias y Gestión de Conflictos	
Trabajo Social	Políticas Sociales	1.- Género 2.- Promoción de la Infancia
Medicina Humana	Segunda Especialidad	1.- Cirugía General 2.- Pediatría 3.- Anestesiología 4.- Medicina Familiar y Comunitaria 5.- Medicina Oncológica 6.- Medicina Intensiva 7.- Radiología 8.- Ginecología y Obstetricia 9.- Medicina Interna 10.- Ortopedia y Traumatología 11.- Subespecialidad de Neonatología

FACULTADES:	DOCTORADOS EN:
Ciencias de la Administración	Administración
Ciencia Forestal del Ambiente	Ciencias Ambientales y Desarrollo Sostenible
Educación	Ciencias de la Educación
Enfermería	Ciencias de la Salud y Salud Pública
Ingeniería Química	Ingeniería Química Ambiental
Ingeniería de Minas	Seguridad y Control de Minería
Ingeniería de Sistemas	Ingeniería de Sistemas

► Informes e Inscripciones

COMISIÓN DE ADMISIÓN
Av. Mariscal Castilla N° 3909 El Tambo
- Huancayo, Ciudad Universitaria
Edificio Administrativo y Gobierno,
Teléfono: (51-64) 481069

ESCUELA DE POSGRADO
Jr. Grau N° 1365 - Teléfono: (51-64) 253158,
El Tambo - Huancayo

Horario de atención
Lunes a viernes:
• Mañanas: 08:00 a 15:00 horas.

Director / Director
Julio César Llaque Moreno

Editor Periodístico / Journalistic Editor
César Ochoa Chávez

Redactores / Editorial Staff
Pedro Criollo
Javier Guimet
Nereyda Munte

Diseño de Carátula / Title Page Design
Piero Pacheco

Diseño y Diagramación / Design and Diagramming
Piero Pacheco

Fotografía / Photography
Luis Cadillo
Florencia Moreno
Segundo Santa Cruz
PromPerú

Corrección / Editing
Estefanía Ayala

Traducción / Translation
Patricia Vallejos

Gerente de Comunicaciones / Communications Manager
Genoveva Llaque Moreno

Gerente Comercial / Commercial Manager
Romina Villanueva Llaque

Ejecutivos de Publicidad / Publicity Executives
Ana González

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

Colaboradores / Collaborators
Pedro Gamio Aita
César Rodríguez Villanueva

Corresponsales en el Exterior / Foreign Correspondents
Europa/Europe: Julio Cabrera Moreno

Oficina Editorial / Editorial Office
Av. Pío XII 243, Of. 201
Urb. Maranga, San Miguel
Telefax: (51-1) 452 7529
E-mail: ventas@exportar.com.pe
prensa@exportar.com.pe
administracion@exportar.com.pe
Web-site: www.exportar.com.pe
Lima 32 - Perú



Los primeros 50 años

The first 50 years

La Universidad Ricardo Palma renueva su compromiso por la formación de profesionales con calidad técnica, humana y social.

Ricardo Palma University renews its commitment to train professionals with technical, human and social quality.

6



Bienvenidos a El Catador

Welcome to "El Catador"

Un excelente motivo para visitar Ica y disfrutar de su gastronomía, vinos y piscos.

An excellent reason to visit Ica and enjoy its gastronomy, wines and piscos.

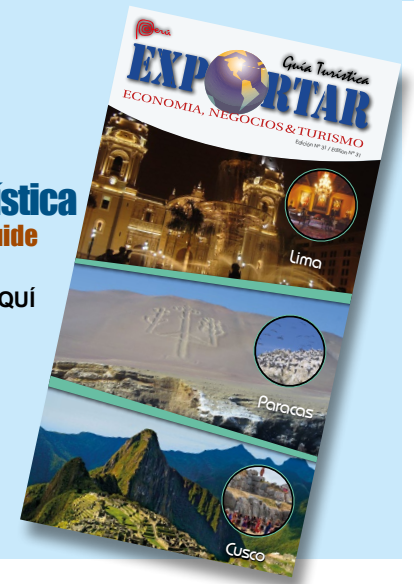
22



Guía turística

Touristic guide

CLICK AQUÍ



14



Fusión para el desarrollo

Fusion for Development

Agromin tiene una fórmula para el progreso: que la minería y la agricultura sean polos económicos del mismo nivel.

Agromin (Agriculture and Mining Convention) has a formula for progress: that both mining and agriculture are economic poles of the same level.

24



"Buscamos soluciones concretas"

"We look for concrete solutions"

Carlos Canales, presidente de la Cámara Nacional de Turismo, conversa sobre los obstáculos a superar en el sector.

Carlos Canales, president of the National Chamber of Commerce, talks about the obstacles to overcome in the sector.



Juntos por el cacao orgánico

Together for the organic cocoa

La Alianza Cacao Perú lanza campaña para promover el control de plagas sin el uso de pesticidas ni plaguicidas.

The Cocoa Peru Alliance launches a campaign to promote the pest control without using pesticides.

32



18



Café con alma ambiental

Coffee with an environmental soul

La Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) reconoció a la lideresa de una cooperativa peruana.

The Specialty Coffee Association of America (SCAA) recognized the leader of a Peruvian cooperative.

26



Aventuras en el desierto

Aventures in the dessert

Paseando por la Huacachina, una experiencia única.

Taking a walk by "Huacachina", a unique experience

40



Por la industrialización del Perú

In view of the Peruvian Industrialization

La Escuela Central de Posgrado de la Universidad Nacional de Ingeniería tiene la oferta de educación superior más importante del país.

The Central Graduate School of the Peruvian Engineering University (Universidad Nacional de Ingeniería) has the most important higher education offer of the country.



Exitosa edición de Perú Moda Europa



La Comisión de Promoción para la Exportación y el Turismo de Perú (PromPerú) informó que el evento Perú Moda Europa, celebrado durante la Semana de la Moda de Berlín, generó una proyección de negocios por 3.8 millones de dólares. Durante el evento 16 empresas exportadoras peruanas participaron de reuniones de negocios con 45 compradores de ocho países entre ellos como Italia, Holanda, Francia, Reino Unido, España, Rusia, Bélgica y Alemania. Algunos de ellos, representantes de firmas internacionales como Missoni, Victoria Beckham, Ted Baker, Ragman, Gocco, Harmont & Blaine y CWF, entre otras. Según informaron desde la organización, entre los productos más requeridos estuvieron las T-Shirts de algodón, sweaters y abrigos de alpaca, ropa para bebé y textiles para el hogar. El Ministro de Comercio Exterior y Turismo, Edgar Vazquez explicó que esta iniciativa forma parte de las estrategias para intensificar la internacionalización de la industria de confección peruana.

China abre sus puertas a la quinua



Los gobiernos de Perú y China suscribieron el protocolo de requisitos fitosanitarios para el ingreso de la quinua nacional a los mercados del gigante asiático, medida con la cual se beneficiarían a unos 20 000 productores de Cusco, Puno, Ayacucho, Huancavelica y Arequipa. La ministra de Agricultura, Fabiola Muñoz, participó de la firma del documento junto con

el ministro de la Administración General de Aduanas de China, Ni Yuefeng. La titular de Agricultura resaltó que este acuerdo favorece a miles de productores peruanos, especialmente los de la sierra sur, como Puno. "Esperamos que el primer envío a China se concrete lo antes posible", informó. Subrayó que el protocolo establece que el Perú cumple los requisitos fitosanitarios para el ingreso de la quinua a China, un mercado de amplias oportunidades para los productores peruanos. Además, dijo, tiene importancia porque abre las puertas para que otros productos peruanos como la castaña y la palta congeladas puedan llegar al gigante asiático. "Queremos que China conozca y consuma cada vez más productos peruanos. Estamos en esa tarea", añadió. El Perú es el primer productor y exportador de quinua en el mundo, posición que tiene desde el 2014, cuando desplazó a Bolivia al segundo lugar.

Surf Kayak en Huanchaco



Por primera vez, el Campeonato Mundial de Surf Kayak se desarrollará en nuestro país y la sede escogida es nada más y nada menos que el balneario de Huanchaco. Del 19 al 26 de julio, la capital de La Libertad recibirá a deportistas de todo el mundo, quienes exhibirán lo mejor de esta disciplina que combina

el kayak y el surf. Renato Campos, presidente de Inkayak Perú, precisó que el kayak surf es una disciplina nueva, creada hace 25 años y que en el Perú se practica hace 5 o 6 años. Consiste en utilizar la fuerza propulsora de las olas del mar para deslizarse sobre ellas con la ayuda de un kayak y una pala. "Somos un grupo de deportistas peruanos comprometidos con el Kayak Surf los que hemos traído este campeonato mundial al Perú, afortunadamente ha tenido mucha acogida". Hasta el momento hay 120 competidores inscritos, procedentes de Irlanda, Inglaterra, Francia, Gales, País Vasco, España, Estados Unidos, Australia, Japón, Italia, Argentina, Brasil y Chile, entre otros países. Como parte del Mundial de Surf Kayak, se vienen realizando coordinaciones para que los participantes realicen recorridos turísticos por los principales atractivos como las huacas del Sol y de la Luna.

Bienvenidos al Perú

Welcome to Peru

Juegos Panamericanos 2019: Lima está lista para organizar el tercer evento deportivo más importante después de las Olimpiadas.

Pan American Games 2019: Lima is ready to host the third most important event after the Olympics.

Lima será sede de los XVIII Juegos Panamericanos, mega evento deportivo que se realizará del 26 de julio al 11 de agosto próximos. De acuerdo a estimados del Comité Organizador de los Juegos (Copal), arribarían a nuestro país 175 000 visitantes extranjeros, quienes generarían ingresos por S/ 579 millones. Se espera que más de 70 000 turistas lleguen al país, de acuerdo a la Cámara Nacional de Turismo (Canatur).

Esto significará un gran aporte a la economía peruana, no sólo por los ingresos que se podrán percibir, sino también porque ayudarán a potenciar la imagen país internacionalmente. Los Juegos Panamericanos Lima 2019 constará de 39 deportes, 17 días de competencia, 41 países participantes y 6 680 atletas. Son 61 disciplinas de las cuales 22 son clasificatorias para los Juegos Olímpicos de Tokio 2020.

Las competencias se desarrollarán en 14 distritos de Lima y Callao en sedes como la Villa Deportiva Nacional (Videna), Complejo Deportivo Villa María del Triunfo, Villa Deportiva Regional del Callao, Polideportivo de Villa El Salvador, Punta Rocas, entre otros.

Esta competencia internacional está organizada por Panam Sports (antes Organización Deportiva Panamericana - ODEPA), órgano que rige los Juegos Panamericanos, cuya estructura y las acciones se definen por la Carta Olímpica. La primera edición de los Juegos Panamericanos se llevó a cabo en Buenos Aires, Argentina, en 1951. Desde aquella oportunidad, los juegos han sido realizados cada cuatro años en diversas ciudades de América.

Pocos días después de los juegos, y en la misma sede, se disputarán los Parapanamericanos. Todo está listo. Bienvenidos a Lima.



Lima will host the XVIII Pan-American Games, a mega Sporting event that will take place the coming July 26th to August 11th. According to the Games Organizing Committee (Copal) estimates, 175 000 foreign visitors would arrive to our country, which would generate revenues of S/ 579 million. It is expected that more than 70 000 tourists arrive to the country, according to the National Chamber of Tourism (Canatur).

This will mean a great contribution to Peruvian economy, not only for the income that can be received but also because they will help to boost country's image overseas. The Pan American Games Lima 2019 will consist of 39 sports, 17 days of competition, 41 participating countries and 6 680 athletes. There are 61 disciplines of which 22 are qualifying events for the Tokyo 2020 Olympic Games.

Competitions will be developed in 14 districts of Lima and Callao, in venues such as the National Sports Campus (Videna), Villa Maria del Triunfo Sports Complex, Callao Regional Complex, Villa El Salvador Sports Center, Punta Rocas, among others.

This international competition is organized by Panam Sports (formerly Pan American Sports Organization - ODEPA), the body that governs the Pan American Games, whose structure and actions are defined by the Olympic Charter. The first edition of the Pan American Games was held in Buenos Aires, Argentina, in 1951. Since then, the games have been held every four years in various cities of America.

Few days after the Pan American Games, the Parapan American Games will be held. Everything is ready. Welcome to Lima.

En el marco de las celebraciones por el 50° aniversario de la Universidad Ricardo Palma, el rector de esta casa superior de estudios, Iván Rodríguez Chávez, reafirma su compromiso por la mejora continua y por una formación técnica, humanista, con rostro social y proyección internacional. Desde su perspectiva, cumplir medio siglo de vida institucional significa solo un peldaño respecto a la perdurabilidad que persigue esta prestigiosa universidad.

¿Cuál es el mensaje que la Universidad Ricardo Palma quiere dar al país por sus primeros 50 años de vida institucional?

En primer lugar, agradecemos a la sociedad peruana que siempre nos ha tenido como una opción de preferencia. Nosotros nos esforzamos para corresponder esa confianza y dar a nuestro alumnado una formación que les permita el desarrollo de sus capacidades, habilidades y destrezas, no solo como profesionales, sino también como buenas personas, buenos ciudadanos. Los cincuenta años nos sirven para hacer una mirada retrospectiva de lo que hemos hecho, con la finalidad de perfeccionar nuestros servicios. Tenemos una ruta de mejora continua en lo académico y administrativo.

Es un buen momento para plantearse nuevas metas...

Vivimos en una época de constante cambio. La universidad es una institución de gran envergadura e importancia. Los cambios siempre son coordinados para garantizar una continuidad. Se buscan nuevas carreras, aquellas que imponen el mundo globalizado y electrónico. Tenemos que estar con los sistemas vigentes. Nos quedamos con lo mejor, con los valores y tradiciones positivas, con nuestra identidad como peruanos. La mirada hacia adelante está puesta en esos términos. Atendemos los requerimientos que vienen de una sociedad en permanente cambio. A su vez, tratamos de cuidar la continuidad de la familia, el ejercicio de los valores, la formación integral de la persona, sea cual fuera la época.

Los primeros 50 años

The first 50 years

La Universidad Ricardo Palma renueva su compromiso por la formación de profesionales con calidad técnica, humana y social.

Ricardo Palma University renews its commitment to train professionals with technical, human and social quality.

¿Qué significa estar a la vanguardia? ¿Por qué es importante la proyección internacional?

Tenemos que servir adecuadamente a la sociedad, sea de modo directo o indirecto. En una época de incertidumbre y cambios debemos estar orientados y no descuidarnos de la formación humana. De otro lado, tenemos programas que provienen de convenios firmados con universidades del extranjero. Por ejemplo, con China, Francia, Italia, España, México, Argentina, Colombia y Brasil. No podemos vivir en forma aislada sino integrada.

En el sitio web de la URP se dice que quiere repetir el destino de universidades milenarias, como las de Bologna y de Salamanca, en cuyos modelos se basan...

En el país por diferentes factores las instituciones tienen vida corta, son pocas las que perduran. Tenemos el buen ejemplo de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, que es la primera universidad de América. Queremos que nuestra universidad sea centenaria, milenaria. Cumplir 50 años es un primer peldaño, el cual servirá de base y soporte para los demás. Trabajamos con perspectiva de estabilidad y continuidad. Ponemos todo de nuestra parte para pervivir en el tiempo. Hay un credo especial en ese sentido.

¿Cuál es el perfil del egresado y cuáles son sus cualidades para ser competitivo?

Nuestra razón como universidad es la de atender a los alumnos dándoles una

formación humana integral. Esa es la gran necesidad que tiene la humanidad. Vivimos un proceso de deshumanización que viene de siglos atrás y que está cosificando y robotizando. Procuramos que eso no ocurra. Formamos personas para que puedan desempeñarse en cualquier lugar y en cualquier población del interior del país. Vivimos la época de la globalización y debemos hablar sus lenguajes, que son la comunicación electrónica y el inglés para todas las carreras. Pero todo esto parte del empeño del propio alumno, quien tiene que estar dispuesto a aprender.

¿Cómo se proyecta la universidad en sus relaciones con la población?

Tenemos programas de interrelación con la sociedad. Entre ellos destacan uno de atención de la anemia en Manchay mediante la crianza de gallinas y la alimentación con huevos. También se dan charlas de salud y diversas capacitaciones. Hay campañas médicas de la Facultad de Medicina. Por su parte, la Escuela de Turismo tiene convenios con comunidades campesinas y municipalidades, a las cuales prestan atención sobre cómo atender al turista. La Facultad de Arquitectura realiza proyectos de desarrollo de pueblos, como instalaciones comunales. En general, todas las facultades atienden pedidos de la sociedad.

De otro lado, ¿cómo analiza los beneficios del licenciamiento de las universidades?

El licenciamiento es la autorización



Iván Rodríguez Chávez

que da el Estado a través de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (Sunedu). Este órgano está facultado para autorizar, supervisar, fiscalizar y sancionar a las universidades. Está cumpliendo con su rol tal cual lo señala la Ley. Fuimos la novena universidad que alcanzó el licenciamiento y estamos siendo objeto de supervisiones. Para nosotros eso está bien, no nos incomoda ni estamos en contra del control.

¿Cuál es la importancia de este proceso de acreditación?

El licenciamiento es por plazos, la resolución se da por seis años. El tema de acreditación es paralelo. Nosotros tenemos las acreditaciones de ABET e ICACID, especializadas en la rama de ingeniería. Asimismo, las facultades de Arquitectura; Administración y Gerencia, Psicología. El programa es que todas nuestras facultades se acrediten, todas están en ese proceso. Medicina Humana también está acreditada y dentro de un año se volverá a acreditar. Hoy la Ley Universitaria está estableciendo un licenciamiento especial para esta carrera. Esto proviene de modelos de Alemania y Estados Unidos, donde la universidad forma al médico pero es el Estado el que otorga el título. También hay otros requerimientos que están entrando a la universidad peruana progresivamente.

Usted preside la Asociación de Universidades del Perú – ASUP, una institución sin fines de lucro, conformada por 75 universidades públicas y privadas del Perú. ¿Cuál es la agenda de esta entidad?

Estamos trabajando estrechamente con las universidades en diversos temas, como la implementación de una vida cultural, con cursos de capacitación para profesores en diferentes áreas. Además, servimos de enlace con los órganos del Estado en general para que las universidades puedan contar con el acompañamiento y asesoramiento, con conceptos rurales de comunidad. La ASUP está activa y cumpliendo con su finalidad de agrupar a las universidades con las cuales hay una reunión mensual y de acuerdo a las necesidades.

In the context of the 50th anniversary of Ricardo Palma University celebrations, the dean of this university, Ivan Rodriguez Chavez, reaffirms his commitment for a continuous improvement and a technical, humanistic, a social focus and international projection. From this perspective, fulfilling half a century of institutional life, means only one step for the sustainability pursued by this prestigious university.

Which is the message that Ricardo Palma University would like to give to the country for its first 50 years of institutional life?

First of all, I would like to thank the Peruvian society that has always had our university as a preferred option. We effort ourselves to correspond that trust and give our students a training that will enable to develop their abilities and skills, not only as professionals, but also as good persons and good citizens. Fulfilling 50 years, it will serve us to make a retrospective look of what we have done, with the purpose of perfecting our services. We have a continuous improvement path in academic and administrative matters.

It is a good moment to consider new goals ...

We live in a time of constant change. The university is an institution of large-scale and importance. Changes are always coordinated to guarantee sustainability. New careers are seeking, those that impose the globalized and electronic world. We have to be with the current systems. We will stay with the best, with positive values and traditions, with our identity as Peruvians. The attention towards the future is focused on those terms. We assist the requirements that come from a permanent changing society. In turn, we try to keep family continuity, value exercise, integral formation of the person, whatever the time.

What does to be ahead mean? What does international projection mean?

We have to adequately serve the society, either direct or indirectly. In a time of uncertainty and changes, we have to be fo-



cused and do not neglect human training. On the other side, we have programs that comes from agreements signed with foreign universities. For example, with China, France, Italy, Spain, Mexico, Argentina, Colombia and Brazil. We cannot live isolated but integrated.

On the URP (Ricardo Palma University) web, it mentions that it wants to repeat the destination of millenary universities, like Bologna and Salamanca ones, where models are based...

Due to different factors, institutions have a short life in the country, and are few that last. We have a good example of National University of San Marcos, the first in the Americas. We want our

university to be centennial and millennial. Fulfilling 50 years is a first step, which will serve as a basis and support for others. We work with a perspective of stability and continuity. We put everything from our side to survive in time. In that sense, there is a special creed.

Which is the profile of the graduate and what are the skills to be competitive?

Our reason for being a university is to assist students giving an integral human training. That is the great need the humanity has. We live in a dehumanization process that comes from centuries ago, and that is objectifying and automating people. We

prevent that this does not happen. We form people to be able to work in any place and town in the interior of the country. We live an era of globalization and must speak their languages, that are the electronic communication and the English language in all the careers. But everything is part of the own student's commitment, that is willing to learn.

How does the university project its relations with the population?

We have interrelation programs with the society. Among them we can mention the anemia in Manchay, through chickens breeding and feeding with eggs. There are also health talks and various training sessions. There are medical campaigns of the Faculty of Medicine. Meanwhile, the Tourism School has agreements with farmers communities and municipalities, which pay attention on how to assist the tourists. The Faculty of Architecture designs projects for the development of towns, such as community facilities. In general, all faculties assist to society requests.

On the other hand, how do you analyze the benefits of university licensing?

Licensing is the authorization given by the State through the National Superintendence of Higher University Education (Sunedu). This body is empowered to authorize, supervise, control and sanction universities. It is fulfilling with its role as stated by Law. We were the ninth university that reached the licensing and are under supervisions. This is well for us, we are not uncomfortable or against the control.

What is the importance of this accreditation process?

The licensing is in terms, the resolution is given for six months. The accreditation issue is parallel. We have ABET and ICACID accreditations, specialized in the engineering branch. Also, the faculties of Architecture, Administration and Management, Psychology. The program is that all our faculties were accredited, all are in that process. Human Medicine is also accredited and within a year, it will be accredited.

Actually the University Law is establishing a special licensing for that career. This comes from Germany and United States models, where the university forms the doctor, but the State awards the title. There are also other requirements that are progressively entering to the Peruvian university.

You are the chairman of the Association of Universities in Peru – ASU, a non-profit institution, made up of 75 public and private universities in Peru. What is the agenda for this entity?

We are closely working with universities in different issues, such as the implementation of a new cultural life, with training courses for teachers in different areas. Also, we act as a link with the State bodies in general in order that the universities could count with support and advisory, with community rural concepts. ASUP is active and fulfilling with its purpose of grouping universities with a monthly meeting with them and according to the needs.

PEVOEX
PEVOEX CONTRATISTAS SAC.

Hemos expandido operaciones en:
minado a tajo abierto, construcción y recrecimiento de presas de relaves y obras civiles en general

PERFORACIÓN, VOLADURA

MOVIMIENTO DE TIERRAS

EXPLORACIÓN DE MINAS

PEVOEX CONTRATISTAS SAC
Dirección: Av. Circunvalación Club Golf los Incas N° 154
Of. 404, Santiago de Surco, Lima 33 - Perú
Tel: (511) 683-2277 Cel: 940-482807
E-mail: edgar.mucho@pevoex.com.pe / romulo.mucho@pevoex.com.pe
Web: www.pevoex.com.pe



Cambios aquí y ahora

Analistas hablan sobre los retos del país en el marco del Foro Industrial por el 123 aniversario de la Sociedad Nacional de Industrias.

En los últimos siete años, el Perú bajó del puesto 61 al 63 en el ranking del Informe de Competitividad Global del Foro Económico Mundial, tras un largo historial de avances. La reciente edición de este reporte, publicado en el 2018, destaca la estabilidad macroeconómica del país. Sin embargo,

al igual que en anteriores ediciones, muestra bajos indicadores en institucionalidad, infraestructura, educación, mercado laboral e innovación, puntos clave en países desarrollados e industrializados.

Según Diego Macera, gerente del Instituto Peruano de Economía (IPE),

para cambiar este contexto, el Gobierno debe iniciar reformas en la economía y en la estructura del Estado, para reducir las trabas burocráticas, los sobrecostos y la inseguridad ciudadana. El especialista sugiere, por ejemplo, modificar la estructura actual del sistema impositivo que, al ser complejo, no fomenta la inversión. “Por el con-

trario, promueve la evasión y el arbitraje”, indica.

Macera dice que no conoce ningún país que haya transitado hacia el desarrollo con una estructura basada en las micros y pequeñas empresas (mypes). “Deberíamos promover que las microempresas pasen a convertirse en pequeñas y medianas empresas. Asimismo, debemos ver cómo facilitamos el crecimiento y absorción de capital humano de negocios grandes, los cuales pagan buenos salarios y manejan una línea de carrera”, sostiene.

Estas reformas estructurales deben centrarse en simplificar y reducir la extensa legislación, sobre todo en temas relacionados a la industria.

“No tenemos una reflexión acerca de los problemas que genera toda la normativa. Nosotros hemos elaborado 3 650 leyes, mientras que Argentina, en el mismo periodo, un poco más de 350”, dice el congresista Pedro Olaechea.

Por su parte, Juan José Garrido Koechlin, director del diario El Comercio, sostiene que para promover la inversión es necesaria una reforma política que asegure un régimen estable e instituciones que lo protejan. “Y ahí caemos nuevamente en las reformas. Estas requieren de un acuerdo político. ¿Cómo establecemos este tipo de pactos donde no hay partidos políticos? Primero necesitamos una reforma de estas agrupaciones que permita impulsar los cambios”, sostiene Garrido.

Pero, ¿será posible alcanzar metas tan ambiciosas? Según Luis Salazar, director de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI), las autoridades y el sector privado lograron simplificar los procesos en la producción de insumos del sector agrícola y mejorar su situación laboral, gracias a que aumentó la demanda de empleo. A este se sumó que los mismos trabajadores exigían ciertos beneficios.

“Corrigieron un factor muy crítico del tema laboral y luego trabajaron en infraestructura (irrigaciones) y las ofrecieron al sector privado para que los administre”, explica el dirigente. “Lo hemos hecho con decisión política y con acuerdos para sacar adelante a la agricultura. Podemos hacer lo mismo con la industria, el turismo y diferentes sectores”.

Por su parte, Luis Torres, actual Presidente Ejecutivo de PromPerú, indica que existen buenos ejemplos de institucionalidad, como la política relacionada al comercio exterior a cargo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el cual ha logrado que el país se abra al mundo. Entre sus principales logros está el Puerto de Chancay, una iniciativa que nació en el 2010.

“Cuando nos presentaron el proyecto estaba mal diseñado. Recibimos un poco de ayuda y lo reorientamos. Lue-

go desarrollamos la estrategia y gracias a las condiciones que tiene el país, entre ellos, la apertura comercial y las negociaciones con China, pudimos aprovechar una cobertura importante y atrajimos una inversión de hasta 3 000 millones de dólares”, explica el representante de PromPerú.

Los cambios planteados también deben servir para asegurar las inversiones en el interior del país. En Ucayali, por ejemplo, el Gobierno Regional firmó la declaración de interés para la interconexión de las ciudades de Pucallpa y Cruzeiro Do Sul (Brasil) a través de un tren de integración, que promueve el intercambio de productos e inversión. “Pero necesitamos estabilidad jurídica, cada uno o dos años nos amenazan con quitarnos la Ley 27037 o Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”, cuenta Francisco Pezo, gobernador regional de Ucayali.



Un gremio sin pausa

El director de la Sociedad Nacional de Industrias analiza el sector productivo a propósito del 123 aniversario de esta organización gremial.



Leandro Mariátegui

Para Leandro Mariátegui, director de la Sociedad Nacional de Industrias, el Perú hoy no tiene una política industrial. Se basa en la premisa de que ningún país ha alcanzado su desarrollo exportando productos primarios. Además, subraya que las economías de servicios fracasaron en la primera década del siglo XXI, con las crisis americana del 2008 y española del 2011.

Mariátegui apuesta por el desarrollo de cadenas de valor y clúster productivos para generar valor agregado a los recursos y a las inversionistas. “Se requieren reglas claras para apostar en proyectos industriales que tengan payback (plazo de recuperación) a mediano y largo plazo”. Asegura que, entre los temas centrales a trabajar por el

desarrollo de la industria, está la flexibilidad en materia laboral, las tasas positivas competitivas con otros países, la mejor infraestructura y la estabilidad en materia regulatoria.

Marco regulatorio, educación...

Respecto al tema central de regulaciones, Mariátegui dice que se está pecando de exceso. “Cada año se generan en promedio 20 mil nuevas normas. El sobrecosto que genera atender las inspecciones de los organismos reguladores afecta nuestra competitividad”.

Sobre el sector educación, importante para la industria, el líder gremial asegura que hay una sobreoferta de universidades, de las cuales no todas alcanzan estándares

internacionales. “Pocas adaptan su currículo a las necesidades del mercado. En el caso de la educación técnica faltan institutos adecuadamente equipados. Sin embargo, destaco el caso del SENATI, el cual cuenta con su sistema de educación dual y con presencia en casi todo el territorio nacional”.

Finalmente, a nivel infraestructura, Mariátegui subraya que tenemos una brecha de 150 mil millones de dólares hasta el 2021, por lo que debemos priorizar vías de acceso, servicios públicos y puertos.

Industrias Perú

Recientemente, se desarrolló la décima versión de Industrias Perú, una plataforma comercial importante del sector manufacturas diversas, donde exportadores peruanos tienen la oportunidad de generar negocios. Al respecto, Mariátegui indica que se buscó promover negocios por más de US\$ 100 millones. “Para muchos fue la primera vez que abrieron mercados en el exterior”.

Entre las principales propuestas de la Sociedad Nacional de Industrias, las cuales han sido socializadas en todos los estamentos, Mariátegui cita las siguientes: En el rubro laboral, se busca la flexibilidad que permita la formalización de 12 millones de trabajadores. Asimismo, un salario mínimo definido técnicamente en el Consejo Nacional de Trabajo (CNT), sujeto a criterios de productividad y a situación económica. En materia tributaria, propone un impuesto a la renta corporativo, acorde al promedio mundial; y que esté sujeta a reglas de recaudación. Finalmente, sugieren generar políticas que permitan tener un sistema tributario sencillo y simplificado; y definir un Plan Nacional de Infraestructura priorizando obras urgentes y viables de ejecución a un año.

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
ESCUELA DE POSGRADO

EPG
Escuela de Posgrado

ADMISIÓN MARZO/AGOSTO

DOCTORADOS Y MAESTRÍAS

INSCRIPCIÓN VIRTUAL : www.lamolina.edu.pe/Posgrado/

¡ Primera Universidad Pública Licenciada - SUNEDU !
¡ Primer Doctorado Acreditado en el Perú - SINEACE ! (**)

CULTIVANDO AL HOMBRE Y AL CAMPO

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

DOCTORADOS

- Nutrición
- Ciencia de Alimentos

MAESTRÍAS

- Acuicultura (*)
- Nutrición
- Nutrición Pública
- Tecnología de Alimentos

(*) Anual (Solo en Marzo)
 (**) Bianual (Cada 2 años)

ECONOMÍA

DOCTORADOS

- Economía de los Recursos Naturales y el Desarrollo Sustentable (**)

MAESTRÍAS

- Administración
- Agronegocios
- Economía Agrícola
- Economía de los Recursos Naturales y del Ambiente
- Estadística Aplicada

CIENCIAS AGRARIAS

DOCTORADOS

- Agricultura Sustentable
- Ciencia Animal

MAESTRÍAS

- Agricultura Sustentable
- Entomología
- Fitopatología
- Horticultura
- Innovación Agraria para el Desarrollo Rural
- Manejo Integrado de Plagas
- Mejoramiento Genético de Plantas
- Producción Agrícola
- Producción Animal
- Suelos

MEDIO AMBIENTE

DOCTORADOS

- Ciencias e Ingeniería Biológicas (*)
- Ingeniería y Ciencias Ambientales
- Recursos Hídricos (*)

MAESTRÍAS

- Bosques y Gestión de Recursos Forestales (*)
- Ciencias Ambientales
- Conservación de Recursos Forestales (*)
- Ecología Aplicada
- Ecoturismo (*)
- Gestión Integral de Cuentas Hidrográficas
- Meteorología Aplicada
- Recursos Hídricos
- Riego y Drenaje

INFORMES:
 Av. La Molina s/n, La Molina - Lima, Perú
 Apartado Postal 12-056
 Teléfono: (51-1) 614-7800 - Anx: 409/528
 936 780 789

Teléfono directo: 614-7142
 admisionepg@lamolina.edu.pe
 www.lamolina.edu.pe/Posgrado

AdmisionEpgLaMolina

epg_unalm

Diseño y Fabricación de Plantas Industriales para:

- Molienda
- Extrusión
- Deshidratado
- Granos Andinos

GALIX TECH
Food Processing Machinery

Grageadora

Extrusora

Tostadora

Winnower

Secadora Circular

Cangilon

Molino

Lavadora

Calle Celso Salvador 7890 San Pedro Saños, Huancayo. Paseo de la República 291, Of. 1204-B, Lima
Tel.: (064) 367149 / **Cel.:** +51 996 611 989 / 967 680 218 967 680 181
E-mail: contacto@galixtech.com, gerencia@galixtech.com, informes@galixtech.com
www.galixtech.com



La agricultura, ganadería y la minería son actividades compatibles y mutuamente necesarias en el Perú. De hecho, son sinérgicas y serán las palancas de un desarrollo territorial sostenible y durable. Esas son las principales conclusiones de Agromin 2018, una convención nacional e internacional que se desarrolló en junio del 2018 en la ciudad de Trujillo.

La convención dejó lecciones que deben ser tomadas en cuenta para una política de Estado. “La minería puede ayudar a mejorar la producción y productividad en la actividad agrícola y pecuaria. Es posible replicar en la sierra el éxito de la agricultura lograda en la costa”, sostiene el ingeniero Rómulo Mucho, presidente del Comité Organizador de esta convención.

Las propuestas de Agromin son claras: más minería, más agricultura, más diversificación productiva con valor agregado, “Así generaremos mayores exportaciones”, subraya Mucho.

Para el fundador de Agromin se tiene que fortalecer las experiencias y resultados en gestión de cuencas y armonizar el enfoque del ordenamiento y desarrollo territorial para conectar con los mercados, bajo una planificación flexible y realista. “Debemos hacer una gestión eficiente de las cuencas, cuyo aprovechamiento beneficie a todos los que viven allí. La idea es generalizar las buenas prácticas y lograr con voluntad los objetivos de transformación productiva”.

El principal mensaje que quiere dar el ingeniero Mucho es que los sectores de agricultura y minería están llamados a asumir un rol protagónico, promoviendo reformas estructurales con los gobiernos locales, regionales y alianzas con múltiples actores.

Como una muestra de que es posible una alianza entre la costa y la sierra, Mucho menciona como ejemplo la experiencia de la mancomunidad entre Huancavelica e Ica, regiones que concertaron eficazmente la gestión de recursos hídricos. “En la próxima edición de Agromin integraremos la Amazonia y zonas marino-costeras”, adelanta.



Rómulo Mucho

Fusión para el desarrollo

Fusion for Development

Agromin tiene una fórmula para el progreso: que la minería y la agricultura sean polos económicos del mismo nivel.

Agromin (Agriculture and Mining Convention) has a formula for progress: that both mining and agriculture are economic poles of the same level.

La primera edición de esta convención dejó otras importantes conclusiones, entre ellas:

- Implementar el financiamiento de los programas de desarrollo rural, bajo el esquema de fideicomiso (con la participación del gobierno, sectores privados y comunidades) y asegurar su estabilidad en el tiempo.
- Superar los vacíos normativos en manejo agrícola y ganadero propios de las

zonas aledañas a la actividad minera, para facilitar procesos sostenibles y durables.

- Fortalecer la participación de la mujer en los procesos mineros y agrícolas.
- Fomentar estrategias para revertir la informalidad y mejorar el Índice de Desarrollo Humano.

Reactivar las inversiones en minería y agrícolas, aprovechando las lecciones,

enseñanzas y experiencias que nos brinda la AGROMIN.

La segunda edición de AGROMIN será nuevamente en la ciudad de Trujillo, en junio del 2020. Volverá a reunir a empresarios, emprendedores, profesionales, políticos, educadores, investigadores, estudiantes, autoridades civiles, representantes de los diferentes poderes del Estado, organizaciones de base y gremios. “Agro y minería, ambas actividades son indisolubles, no compiten, son complementarias y se estimulan. Además, optimizan el uso del agua como factor indispensable para su desarrollo y permanencia”, finaliza Mucho.

Agriculture, livestock and mining are compatible and mutually necessary activities in Peru. In fact, these are synergistic activities and will be the levers of a sustainable and long-lasting territorial development. These are the main conclusions drawn in Agromin 2018, a national and international convention that took place in Trujillo city on June 2018.

The convention left us lessons to take into consideration for a State policy. “Mining can help to improve production and productivity in agriculture and livestock activities. It is possible to replicate in the mountains the success achieved in the coast”, says engineer

Romulo Mucho, president of the Organizing Committee of this convention.

Agromin proposals are clear: more mining, more agriculture, more productive diversification with added value, “In this way we will generate more exports”, said Mucho.

For the founder of Agromin, in order to connect with the markets it is necessary to strengthen the experiences and results in watershed management and harmonize the approach of territorial regulation and development, under a flexible and realistic planning. “We must do an efficient management of the watersheds, which use will benefit all people living there. The idea is to mainstream good practices and achieve with determination the objectives of productive transformation”.

The main message that engineer Mucho would like to give is that agriculture and mining sectors are called to assume a leading role, promoting structural reforms with local and regional governments and alliances with multiple actors.

As an evidence that an Alliance between the coast and the mountain is possible, Mucho mentions the commonwealth experience between Huancavelica and Ica as an example, regions that effectively coordinated the water resources management. “In Agromin next edition, we will integrate the Amazon and marine-coastal zones”, he added.

The first edition of this convention has left other important conclusions, among them:

- To implement the financing of rural development programs, under a trust model (with the participation of the government, private sectors and communities) and to ensure stability over time.
- To overcome regulatory gaps in agricultural and livestock management, typical for the surrounded areas of mining activity, to facilitate sustainable and long-lasting processes.
- To strengthen woman participation in mining and agricultural processes.
- To promote strategies to reverse informality and to improve the Human Development Index.

To reactivate investments in mining and agriculture, to take advantage of the lessons, teachings and experiences offered by AGROMIN.

The second edition of AGROMIN will be celebrated again in Trujillo in June 2020. It will join businessmen, professionals, politicians, educators, researchers, students, civil authorities, representatives of different powers of the State, grassroot organizations and guilds. “Agriculture and mining are both unbreakable activities, do not compete, they are complementary and stimulated. In addition, they optimize the use of water as a vital factor for their development and tenure”, concluded Mucho.



Durante el 2018, las exportaciones del sector pesquero en el Perú alcanzaron US\$ 3 300 millones, de los cuales el 40% fueron productos para consumo humano directo, ya sea congelados, envasados o fresco-refrigerados. Esto significó un crecimiento del 27.2% en productos con valor agregado, sumando US\$ 1 320 millones.

“Esperamos que este año podamos mantener estos niveles de venta. Eso dependerá del comportamiento de la producción y de los precios de nuestros principales productos exportados, como la pota, langostinos y conchas de abanico”, dice Karl Berger, Coordinador del Departamento de Productos Pesqueros en PromPerú. “Sería importante sobrepasar los US\$ 1 450 millones”.

Para apuntar a ese objetivo, este año una importante delegación peruana viajó al Seafood Expo Global, el evento más importante del mundo en productos pesqueros, realizado en Bruselas, Bélgica, a inicios de mayo. En este evento, que congrega a miles profesionales del rubro, fue una ventana de oportunidades únicas para los empresarios pesqueros nacionales.

Berger dice que por más 20 años PromPerú ha organizado la participación peruana en esta famosa feria global. “Este esfuerzo ha permitido que tengamos presencia ante los compradores de productos pesqueros de diversas partes del mundo, generando oportunidades comerciales para el crecimiento del sector”, asegura.

Gracias a esta iniciativa, el Perú se encuentra bien posicionado en el ámbito comercial pesquero. Además, nuevas empresas peruanas se han ido sumando a la delegación cada año,



La buena pesca

La oferta marina peruana en la vitrina del mundo: Seafood Expo Global

por lo que es de sumo interés mantener esa imagen.

Mercado europeo

El mercado del Viejo Continente es muy importante para el Perú. Un 36% del valor de las exportaciones pesqueras no tradicionales tiene su destino en distintos países de Europa, lo que suma un poco más de US\$ 470 millones. España es nuestro principal comprador.

Además de consumir muchos productos pesqueros, España cuenta con una gran industria que aprovecha su plataforma para dar un alto valor agregado a los pescados y mariscos peruanos,

pues los distribuye por toda Europa. Otros mercados de importancia son Italia, Francia y Alemania.

“Entre los productos que proyectan un crecimiento en exportaciones están la pota congelada en diversas presentaciones, además de los langostinos y conchas de abanico”, indica Berger. Subraya que estos atraen más la atención de los importadores durante la feria. “Tenemos además una interesante oferta de envasados, como conservas de pescado y anchoas. También promovemos productos de la acuicultura, como la trucha y el paiche”.

Los empresarios del sector pesquero conocen bien las principales ferias especializadas en el mundo, y aprovechan la oportunidad y facilidades que brinda PromPerú para ser parte de estas citas. “Nos toca promover junto con el sector privado eventos en otras partes del mundo, para buscar negocios y lograr una mayor diversificación de nuestras exportaciones. Debemos conocer otras formas de presentaciones que demanda una industria tan dinámica como la alimentación”, concluye Berger.

Galix Tech es una empresa peruana de máquinas de alta performance para el procesamiento inocuo y certificado de productos alimenticios con estándares internacionales de calidad. Sus más de 20 años de experiencia en el desarrollo y fabricación se basan en un trabajo la innovación constante. Su política es trabajar con materiales, insumos y accesorios de la más alta calidad, que ofrezcan garantía de un buen funcionamiento.

“Tenemos un gran equipo de técnicos e ingenieros que ponen toda su capacidad para lograr innovaciones. Construimos máquinas según el requerimiento y necesidades de nuestros clientes”, dice Gino Torres Peinado, gerente general de Galix Tech. Torres subraya que su equipo de desarrollo está evaluando constantemente el funcionamiento de sus máquinas para lograr una mejora continua. “También estamos pendiente de las necesidades de nuestros clientes, para que sus productos mantengan la calidad y los estándares que necesitan para su exportación”.

Las máquinas de Galix Tech demuestran versatilidad, capacidad, eficiencia y durabilidad. Como soporte cuentan con un excelente servicio de mantenimiento y repuestos. “El conocimiento y experiencia de nuestro equipo de ventas asegura que nuestro cliente compre la máquina adecuada para cada proceso”. Galix Tech tiene experiencia, personal calificado y precios competitivos que garantizan al inversionista la rentabilidad del producto.

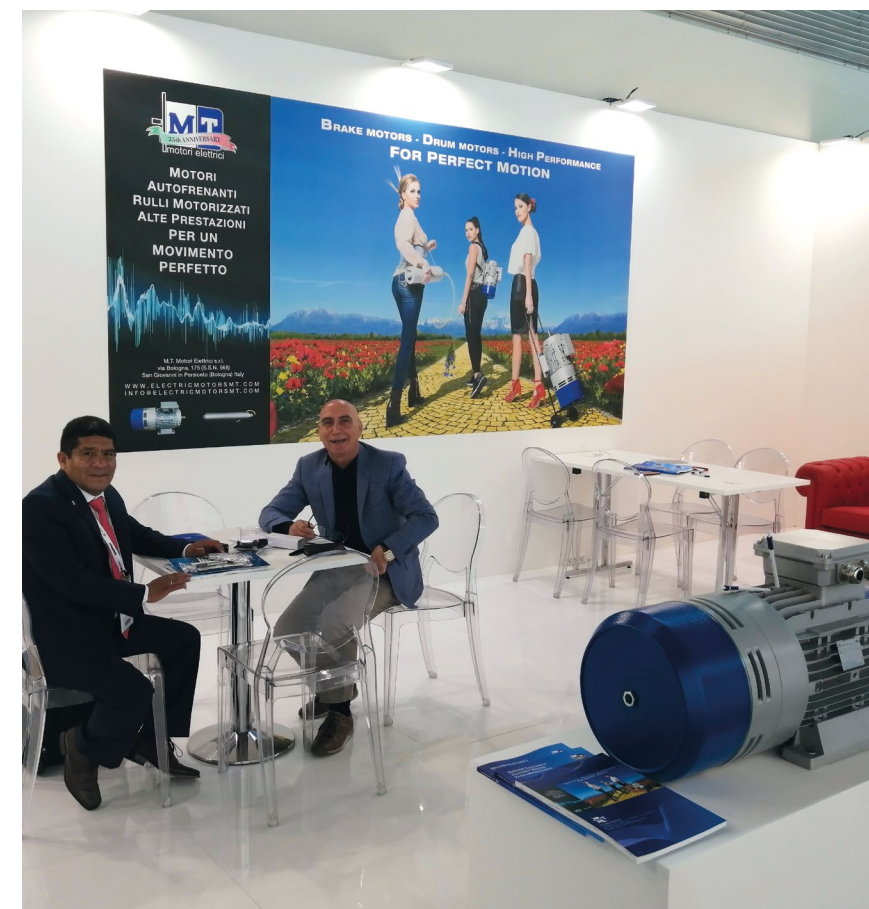
“Nuestro objetivo es fabricar con estándares europeos. Actualmente vendemos a Bolivia y estamos en negociaciones con Ecuador y Colombia”. La compañía ha recibido el aporte del financiamiento de Innóvate Perú y del Programa de Apoyo a la Internacionalización (PAI) para fabricar sus propios prototipos.

Participación en Macfrut

Recientemente, Galix Tech ha participado en el Macfrut 2019, en Italia. Allí se buscó traer tecnología de europea y alianzas estratégicas con empresas italianas. Entre sus principales clientes para procesar cereales andinos, hierbas aromáticas y frutas están Algarrobos

Maquinarias rentables

La importancia y rentabilidad de la tecnología para procesar alimentos.



Orgánicos, Kumara Foods, Ecoandino, Agro Branggi, Siagro, entre otras.

De su experiencia en Macfrut, Torres indica que Europa nos lleva muchos años de ventaja en tecnología. “Italia se ha especializado en equipos y máquinas de precisión, pues abastecen a grandes fabricantes con sistemas CNC de Europa y China. Para la industria alimentaria, producen maquinarias para dulces, frutas y cacao”.

En Macfrut contactó con dos fabricantes de máquinas para obtener concentrados de frutas. “Estamos en negociaciones para la instalación de una planta en la zona productora de frutas exóticas

de nuestro país”. Torres subraya que también pudo conocer la experiencia de las asociaciones de productores de frutas y verduras. “Reúnen a más de 200 productores y, como agrupación, tiene capacidad para abastecer mercados interno y países europeos”. El empresario indica que estas asociaciones negocian precios sin perjudicar a los productores, obteniendo muchas ventajas como agrupación. “Tienen capacidad para financiar sus plantas de tal manera que la calidad de la fruta es uniforme y atractiva. Debemos concientizar a nuestros agricultores de que la única manera de que el agro sea rentable es fortaleciendo a las asociaciones”.



La gerente general de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, Esperanza Dionicio, ha sido nombrada la primera campeona de sostenibilidad de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA), un reconocimiento que respalda su esfuerzo por el crecimiento sostenible en la industria del café.

Sobre este reconocimiento, Dionicio señala que fue el mejor regalo de su vida. “Significa que es posible trabajar con valores y principios cooperativos. Hemos demostrado que las empresas cooperativas sí funcionan”. Para esta lideresa, los consumidores bien informados sobre la agricultura orgánica y comercio justo hacen posible que exista un sector que crece económicamente. “Son la base para desarrollar el aspecto ambiental y social”.

Con el premio la CAC Pangoa desarrollará proyectos sociales, productivos y de calidad de café. Asimismo, de educación, salud, renovación de cafetales y de producción de abonos orgánicos. Dionicio subraya que al tener tostadores de comercio justo, quienes visitan Pangoa, comparten sus conocimientos y logran desarrollar la industria de café y cacao.

Al ser la CAC Pangoa una organización de comercio justo, les permite organizarse bien en aspectos asociados, económicos, ambientales, comerciales y laborales. Todo comenzó el año 2003 -cuenta Dionicio- con la voluntad de exportar, pero los socios sabían que significaba una gran responsabilidad. “Se debían comprometer a traer su café, a cumplir los estándares de las certificadoras y, lo más importante, a no mentir. Es así como por primera vez vino Dean's, un importador tostador”.

Dean's trajo una presentación del café de Pangoa en un empaque presentable. A partir de entonces tuvieron contacto con otros clientes de comercio justo de Estados Unidos, Inglaterra y Canadá, con quienes tienen relaciones de largo plazo. “Nunca se ha incumplido, los socios son conscientes de que existe una programación y cumplen con traer



Esperanza Dionicio

Café con alma ambiental

Coffee with an environmental soul

La Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) reconoció a la lideresa de una cooperativa peruana.

The Specialty Coffee Association of America (SCAA) recognized the leader of a Peruvian cooperative.

su café. Era increíble la alegría de todos nosotros por recibir a un cliente que compraba en condiciones de comercio justo”.

El desarrollo del país demanda un desarrollo sostenible, ello implica respetar a las comunidades, medio ambiente y sociedad. Por ello desde sus inicios la CAC Pangoa tuvo como socios a

miembros de la comunidad Nomatsigenga. “Actualmente tenemos 149 socios nativos y 541 colonos, quienes somos los que hemos venido de la sierra a colonizar sus tierras”.

Dionicio cuenta que cuando realizan actividades conjuntas de integración se respetan mutuamente. “Tenemos territorios ocupados y desarrollamos nuestras acti-

vidades en función de nuestras culturas, respetándonos unos a otros”, subraya.

Esta convivencia es facilitada por la filosofía cooperativa que demanda la aplicación de principios y valores, el respeto por las creencias, la solidaridad y la no discriminación. “Directivos y colaboradores están capacitados para entendernos que estamos insertados en este mundo globalizado”, finaliza Dionicio.

The general manager of Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa (Coffee Agrarian Cooperative Pangoa), Esperanza Dionicio, has been named as the first sustainability champion of the Specialty Coffee Association of America (SCAA), a recognition that supports her effort for the sustainable growth in the coffee industry.

Dionicio said that this recognition was the best award of her life. “It means that it is possible to work with values and cooperative principles. We have shown that cooperative companies really work”. For this leader, well informed consumers of organic farming and fair trade, enable a sector that economically grows. “These are the base to develop an environmental and social aspect”.

With this award, the CAC Pangoa (Coffee Agrarian Cooperative) will develop social projects, productive and coffee of quality. Also educational, health, coffee renewal projects, as well as production of organic fertilizers. Dionicio said that having fair trade toasters, that visit Pangoa, share their knowledge and can develop the coffee and cocoa industry.

Being the CAC Pangoa a fair trade organization, it allows them to organize well in associative, economic, environmental, commercial and labor aspects. It all started in 2003, says Dionicio, with the will to export, but the partners knew this meant a great responsibility. “They had to commit to bring their coffee, fulfill with the certifiers’ standards, and the most important not to lie. It is in this way that a toaster importer Dean’s came for the first time”.

Dean’s brought a presentation of Pangoa’s coffee in a presentable package. Since then, they had contact with other fair trade customers in United States, England and Canada, with whom they keep long term relationships. “There has never been any failure, the partners are conscious that there is a schedule and they comply

in bringing their coffee. It was incredible the joy of all of us when receiving a customer that bought in fair trade conditions”.

Country growth demands a sustainable development, this implies to respect the communities, environment and society. Therefore, since its inception, CAC Pangoa had as their partners the members of the Nomatsigenga community (ethnicity that live in the central jungle of Peru). “We actually have 149 native partners and 541 settlers, who have come from the mountains to colonize their lands”.

Dionicio tells that when joint activities of integration are done, they mutually respect. “we have occupied territories and develop our activities according to our cultures, respecting each other”, he said.

This coexistence is facilitated by the cooperative philosophy that demands the application of principles and values, the respect of others beliefs, the solidarity and non-discrimination. “Managers and collaborators are trained to understand that we are all inserted in this globalized world” ended Dionicio.



LORETO PARA EL MUNDO



Del 15 al 18 Agosto

Lugar: Colegio Mariscal Oscar R. Benavides - Iquitos
Horario: 10:00 am - 09:00 pm

Feria de Exhibición.

Ruedas de Negocios Nacionales e Internacionales de Comercio y Turismo.

Foros de Amazonía: Competitividad, Sostenibilidad, Invierte e Intercultural.

Festival Gastronómico.

Demostraciones Culinarias.

Presentaciones Culturales.

Gran Estelar.

/ExpoAmazonicaLoretoOficial2019

www.expoamazonica.com

Licenciamiento Institucional ratifica excelencia académica de la UNCP

Rector afirma que el siguiente proceso es la internacionalización de la universidad.



El 01 de marzo de 2019, es una fecha histórica para toda la comunidad universitaria. Aquel día la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria-Sunedu, otorgó a la emblemática UNCP el ansiado Licenciamiento Institucional mediante Resolución del Consejo Directivo N° 022-2019-SUNEDU/CD, publicado en el diario oficial El Peruano, ello como respuesta al cumplimiento de los estándares exigidos por Sunedu en las ocho Condiciones Básicas de Calidad (C.B.C.) y sus 55 indicadores.

Es decir, demostraron tener claro sus objetivos institucionales, académicos, evidenciaron mantener una oferta educativa, así como, poseer una categórica infraestructura y equipamiento reflejadas en sus aulas, laboratorios, bibliotecas, talleres, servicios médicos, de-

portivos, ambientes psicopedagógicos, entre otros ambientes para el máximo beneficio de los estudiantes.

Especialistas de la Sunedu, también comprobaron que cuentan con políticas, normas y procedimientos para el fomento y realización de la investigación como una actividad esencial de la universidad, los docentes que realizan investigación se encuentran registrados en el REGINA (Registro de Investigadores en Ciencia y Tecnología del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica-SINACYT), gracias a la realización de importantes proyectos. No obstante, los docentes calificados cuentan con grados de Magister y Doctor como la Ley N° 30220 lo exige.

Gracias al compromiso, esfuerzo y responsabilidad asumido por autorida-

des, docentes, estudiantes y personal administrativo se cumplió a cabalidad y al 100 % las exigencias de la Sunedu, prueba de ello es que no se formularon observaciones en la etapa previa al otorgamiento del licenciamiento institucional.

Después de ello, el rector de la UNCP, Dr. Moisés Vásquez Caicedo Ayas, afirma que se encuentran camino a la acreditación de más escuelas académicas y rumbo a la internacionalización de la universidad. “Hemos realizado alianzas estratégicas con universidades extranjeras que permitirán desarrollar proyectos de investigación, innovación y emprendimiento para el desarrollo socioeconómico de la región Junín, a través de la creación del Parque Científico Tecnológico del Centro del Perú”.

Bienvenidos a El Catador

Un excelente motivo para visitar Ica y disfrutar de su gastronomía, vinos y piscos.



Jorge Luis Carrasco Gonzales, uno de los Catadores de la Bodega.



todos disfrutan de una inolvidable estadía disfrutando de los servicios e instalaciones.

experiencia en enoturismo, con guión interpretativo veraz, respetuoso, ameno y dominio del

entorno. Los paseos culminan con la degustación de productos agro-industriales. Todo esto es gratuito

para aquellos que llegan entre 9:00 a.m. y 7:00 p.m. de lunes a domingo. Bienvenidos.

Al llegar a El Catador serán recibidos por personal identificado con polos rojos, quienes dan la cálida bienvenida y guían a los visitantes por el circuito de los campos, pisa de uva, fermentación, destilado y cata. Son profesionales de amplia



Al fallecer Cristel Gonzáles Missa en 1972, Jorge Carrasco Polar, su esposo, hereda el terreno donde hoy se ubica la bodega El Catador, abriendo los destinos de este tradicional lugar hacia el circuito turístico de Ica. Hoy es un espacio con legado cultural donde se elaboran piscos y vinos, el cual se extiende en el distrito de Subtanjalla, a 10 minutos del centro de la ciudad.

macerados, mermeladas, tejas y chocotejas, entre otros.

Los hijos y nietos de los fundadores han sabido mantener el legado de El Catador, contando hoy con un restaurante donde los visitantes pueden disfrutar de lo mejor de la gastronomía iqueña y peruana.

Allí se sirven exquisitos potajes típicos como los pallares, frijoles, sopa seca, carapulca y ensalada de pallares. Igualmente, dulces típicos tradicionales conocidos en el valle, como las tejas, chocotejas, paciencia, besitos, revolución caliente y otros. Cuenta con la atención de la familia, quienes están al servicio del visitante para que

El Catador ha creado su propia historia, siendo pionero con el sistema de pisado, fermentación y destilación de aguardiente, como antaño llamaban al Pisco. Además de producir piscos y vinos, se elaboran cremas de pisco de distintas frutas endémicas, pisco sour semipreparado, maracuyá sour,

Vive la experiencia El Catador

EL CATADOR.
Desde 1856 llevando las riendas del enoturismo en Ica.

EL CATADOR
#SOMOSCATADOR

Gastronomía
Disfrute de la mejor gastronomía iqueña y peruana. Platos a la carta y menús turísticos.

Nuestros productos
Piscos, vinos, cremas, otros licores. Tejas, chocotejas y artesanías disponibles en nuestra tienda online.

Degustación
Las visitas y tours a nuestra Vieja Bodega son gratuitos al igual que la degustación de nuestros productos. Si requiere de un Guía (español o inglés) acérquese a nuestra Cava o llámenos por teléfono. Atendemos todos los días.

Fundo 3 Esquinas 102, Subtanjalla, Ica-Perú
Bodega: (056) 403516 - Todos los días de 9 a.m. – 7 p.m.
Restaurante: (056) 403553 - Todos los días de 10 a.m. – 5 p.m.
Visitas guiadas: (51) 933 524 674 **Atención al cliente:** (51) 984 774 286
 EL CATADOR
www.elcatador.pe

“Buscamos soluciones concretas”

“We look for concrete solutions”

Carlos Canales, presidente de la Cámara Nacional de Turismo, conversa sobre los obstáculos a superar en el sector.

Carlos Canales, president of the National Chamber of Commerce, talks about the obstacles to overcome in the sector.

La Cámara Nacional de Turismo (Canatur) trabaja para generar mejores condiciones y un mayor flujo de turistas en el Perú. Carlos Canales, su presidente, recalca la importancia de reconocer los inventarios turísticos regionales y lo urgente que resulta conocer las necesidades de los turistas extranjeros.

¿Cuál es la orientación de su gestión, su política de trabajo?

Buscamos trabajar con todos los actores del sector. Con este esfuerzo conjunto, más la diversificación de la oferta del circuito Noramazónico, creemos que podremos superar los dos dígitos de crecimiento para el 2020. Tenemos una agenda pública-privada que se está ejecutando gracias al Ministerio de Economía y Finanzas y al Mincetur. Buscamos destrabar y solucionar los grandes problemas que impiden un turismo de mayor calidad, una mejor distribución de la riqueza y una menor inequidad social.

¿Cómo va el avance turístico del circuito Noramazónico?

Acabamos de obtener un préstamo no rembolsable del gobierno suizo para desarrollar la región San Martín. Proyectamos un plan piloto que diversifique la oferta turística, haga crecer la calidad de los servicios y profesionalice a los actores nacionales. Estará articulado con los gobiernos regionales y locales, las unidades de gestión de destino, gremios, el sector privado, y con asociaciones dedicadas a la conservación.

¿Aún piensa que el Perú debe tener un Ministerio de Turismo?

Es importantísima una política de Es-



Carlos Canales

tado que consolide al sector turístico como una de las principales actividades económicas del país. Si bien el actual ministro de Comercio Exterior, Edgar Vázquez, trabaja con el sector privado, la rotación de ministros no garantiza la continuidad de las decisiones.

¿Hacia qué debería estar orientada esa política?

Debe ser una política que diversifique la oferta turística y desarrolle nuevos nichos de mercado. Además, que crea y cumpla con la normatividad, infraestructura y promoción adecuadas. El Mi-

nisterio de Turismo puede ser una posibilidad de lograr esos objetivos, siempre en coordinación con otros ministerios.

¿Cuánto beneficiará el turismo de compras?

Desde hace 10 años venimos impulsando el turismo de compras. Calculamos que en un mes estará reglamentada la ley. Con ello se incrementará el gasto de los extranjeros mediante una devolución del IGV. Este proceso será realizado por operadores internacionales que harán la devolución anticipada, como en otros países. Esto será vital para incrementar el ingreso promedio de gastos de los visitantes. Hoy, el ingreso registra, aproximadamente, entre US\$ 1 000 y US\$ 1 100 por persona, con la implementación podríamos llegar a US\$ 1 500.

¿Cómo enfrentar al turismo informal?

Penosamente, hubo muchas pérdidas humanas por utilizar servicios turísticos informales. Por ello, hemos promovido junto con los sectores de Transporte y Turismo una norma que nos permitirá proteger a los turistas y promover la formalización de las empresas de transporte. La trabajamos técnicamente a través de una consultoría desde que iniciamos la gestión. Debería estar saliendo en las próximas semanas.

The National Chamber of Commerce (Canatur) works to generate better conditions and a greater flow of tourist in Peru. Its president, Carlos Canales, underlines the importance of recognizing regional tourist schedules and how urgent is to know foreign tourists needs.

Which is the management orientation, its work policy?

We are seeking to work with all the sectors actors. With this joint effort, plus the diversification of Noramazonico (North amazon) circuit, we believe that we can surpass the two growth digits for 2020. We have a public-private agenda that is being executed by the Ministry of Economic and Finance and Mincetur (Peruvian Ministry of Foreign Trade and Tourism). We seek to unlock and solve the major problems that avoid a higher quality tourism, a

better wealth distribution and a less social inequity.

How is the Noramazonico tourist circuit progress?

We have just obtained a non-refundable loan of the Swiss government to develop San Martin region. We project a pilot plan to diversify the tourist offer, increasing the quality of the services, and professionalize national players. This will be articulated with regional and local governments, destination management units, unions, private sector, and associations dedicated to region conservation.

Do you still think that Peru should have a Ministry of Tourism?

A State policy that consolidates the tourism sector as one of the main economic activities is very important. Although the actual ministry of Foreign Trade, Edgar Vasquez, work with the private sector, rotation of ministers do not guarantee the continuity of decisions.

What should that policy be focused?

It must be a policy that diversifies the tourist offer and develop new market niches. In addition, that creates and fulfill with the appropriate regulation, infrastructure and promotion. The Ministry of Tourism can be a possibility to achieve those objectives, always in coordination with other ministries.

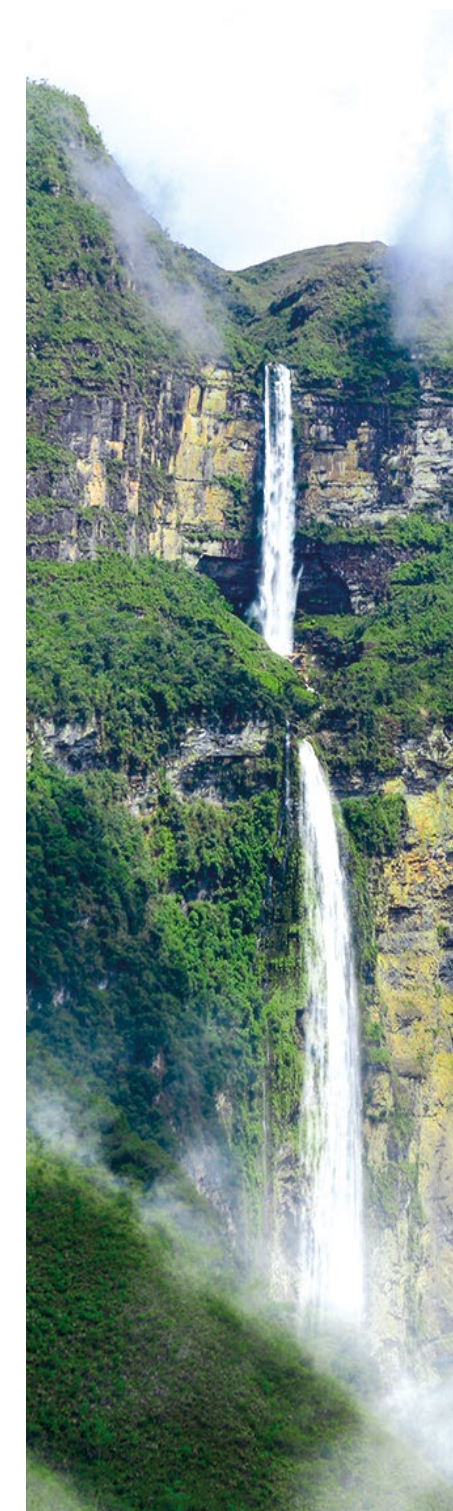
How much benefit the shopping tourism will generate?

For 10 years on we have been promoting the shopping tourism. We calculate that in a month this will be regulated by law. This will increase visitors' expenditure through the Sales Tax (IGV) refund. This process will be carried out by the international operators who will make the early return, as in other countries. This will be vital to increase the average increase of visitors' expenses. Today, income registers between US\$ 1 000 y US\$ 1 100 per person, with the implementation we could reach the US\$ 1 500.

How can be faced the informal tourism?

Unfortunately, there were many human losses using informal touristic

services. Consequently, we have promoted together with the Transportation and Tourism sectors a rule that will enable us to protect the tourists and to promote the formalization of transportation companies. We technically work it through a consultancy since we started the sector management. This should be in force in the coming weeks.





Aventuras en el desierto

Aventures in the dessert

Paseando por la Huacachina, una experiencia única.

Taking a walk by "Huacachina", a unique experience

Mi nombre es Rubén Camargo, soy propietario de Viajes Ica, operadora de servicios turísticos. Les contaré sobre la calurosa ciudad de Ica y sobre el recorrido en uno de los paisajes desérticos más hermosos de todo el mundo. Se trata del Oasis de América, la Huacachina, donde encontramos dunas impresionantes y de diferentes tamaños, las cuales son aprovechadas para emocionantes aventuras en vehículos acondicionados. Con ellos se recorre y conoce este hermoso lugar.

Tras 10 minutos de intenso recorrido en carros areneros o buggies llegamos a un punto estratégico para la sesión de fotografías. Empezamos registrando el desierto y luego la espectacular vista de la ciudad de Ica. Luego nos dirigimos a las dunas destinadas para la práctica del sandboarding, el cual ha tenido un crecimiento progresivo en los últimos años.

Este deporte de aventura es practicado de tres formas diferentes. Por lo general se recomienda que se practique tirado boca abajo sobre la tabla artesanal de madera.

Algunos atrevidos turistas, quienes conocen un similar deporte sobre hielo (snowboarding) lo hacen sobre una tabla especial. Estos deportistas sorprenden con sus piruetas. A las tablas le aplican cera, haciéndola más veloz y espectacular.



Hay otras opciones, como el trekking, el paseo en caballo y el camping. Todo es cuestión de entregarse a la aventura.

Luego nos detenemos en un punto estratégico para visualizar la puesta del sol o atardecer. Después de esta espectacular vista giramos la cámara para la foto panorámica del balneario de Huacachina, finalizando así el recorrido.

Ahora nos dirigiremos a la laguna Huacachina, un exótico oasis de belleza



natural. Es ideal para quien busca una actividad más relajante. Se puede dar un paseo por las aguas verdes, que no puede faltar en un itinerario de viaje. Se dice que estas aguas cuentan con propiedades curativas.

Mientras tanto, alrededor hay palmeras, tamarindo y dunas de arena que se elevan a varios metros de altura, creando un paisaje único y representativo del sur del país. Cada rincón es propicio para una postal de ensueño.

My name is Ruben Camargo, I am the owner of "Viajes Ica", a tour operator. I will tell you about the warm city of Ica and the route in one of the most beautiful deserts in the whole world. It is the Oasis of America "Huacachina", where we find amazing dunes of different sizes, which are used for exciting adventures in condi-

tioned vehicles. You travel with them knowing this beautiful place.

After 10 minutes of intense tour in sand cars or buggies, we reach to a strategic point for the photo shoot. We started by registering the desert and the spectacular view of Ica city. Then we go to the dunes for the practice of sandboarding, which has had a progressive growth in recent years.

This adventure sport is practiced in three different ways. In general, it is recommended to practice lying face down on the wooden craft board. Some daring tourists, who practice a similar ice sport (snowboarding) do it on a special board.

These athletes surprise with their spins. Wax is applied to the tables, making it faster and more spectacular.

There are other options, such as trekking, horse riding and camping. Everything is a matter of surrendering to the adventure.

Then we stop at a strategic point to visualize the sunset or evening. After this



spectacular view, we rotate the camera for the panoramic photo of the Huacachina spa, ending the journey.

Now we will get to the Huacachina lagoon, an exotic oasis of natural beauty. It is ideal for those that are searching a more relaxing activity. You can take a walk through the green waters, which cannot

be missed in a travel itinerary. It is said that these waters have healing properties.

Meanwhile, there are palm trees, tamarinds and sand dunes in the surroundings, that rise several meters high, creating a unique and representative landscape of the south of the country. Each corner is favorable for a dream postcard.

LA CASA DE Bamboo
Great Coffee Tasty Food
English Breakfast - Cappuccino - Chocolate Bonnies - Veggie
And Much More

Av. Perotti s/n, Huacachina, Ica, Perú
Cel.: (51) 940794532 / Cel.: (51) 944255871
lacasadebamboo1@gmail.com/ La Casa de Bamboo

HUACACHINA MAXIMA DIVERSION
Viajes ICA

Urb. De Huacachina 178, Huacachina, Ica, Perú
Cel.: (51) 942159478 / Cel.: (51) 989091179
ruben1985_06@hotmail.com / rubencamargozapata

Ante los permanentes cambios tecnológicos y la creciente competitividad del mundo globalizado, la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Centro del Perú (EPG-UNCP) continúa perfeccionando su propuesta educativa a fin de que sus especialistas eleven constantemente su capacidad de generar conocimiento e innovación.

El doctor Bartolomé Sáenz Loayza, director de la EPG-UNCP, subraya que su institución, como una unidad académica 100% autofinanciada, está estableciendo una nueva política institucional “más dinámica y ambiciosa” para obtener un campus propio, dentro de unos tres años.

Recalca, también, que está trabajando para robustecer el valor académico y científico de sus maestrías y doctorados. “En estos tiempos, si queremos que el Perú se integre a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) requerimos un sistema de innovación y desarrollo fundado en la investigación. Esa es la visión básica de la Escuela de posgrado como política general”, asegura.

Gran infraestructura

La Escuela de Posgrado (EPG) ha implementado una serie de equipamientos de última generación, como un moderno auditorio asentado en un área de 4 048 m², el cual posee una capacidad para albergar a 500 personas. También se han creado otros ambientes destinados a la biblioteca, sala de profesores, ascensores, estacionamiento vehicular y comedor. Esta infraestructura facilitará la realización de diversas actividades académicas.

De acuerdo con el doctor Sáenz Loayza, ello permitirá coordinar de manera más directa con las unidades de posgrado, antes dispersas. Actualmente, la institución está en proceso de implementar diversos laboratorios exclusivos, especialmente para las labores de investigación.

“Requerimos laboratorios para todas las unidades de maestría y posgrado, por ejemplo, para las unidades Agraria y de Protección del Medioambiente. Respec-

Posgrado de altura

La Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Centro del Perú: innovación y desarrollo fundados en la investigación.



Dr. Bartolomé Sáenz, director de la Escuela de Posgrado de la UNCP

to de los estudios de las unidades especializadas en ingeniería, es imprescindible tener un constante proceso de innovación”, acota el director de la EPG-UNCP.

Investigación es la clave

En lo concerniente a la investigación, la EPG está fomentando el aumento de las investigaciones emprendidas por sus especialistas de cada unidad formativa; y que estas se orienten y apliquen al desarrollo de la región y la nación. Además, se está incentivando que los egresados escriban más artículos científicos y los publiquen en las revistas indexadas.

En ese sentido, Sáenz Loayza asegura que en la actualidad han registrado significativos avances al respecto. Asegura que los objetivos trazados se están

alcanzando, pues entre el 2015 y 2018 han comprobado que las publicaciones se han incrementado hasta en un 40% respecto a lo trabajado en el pasado.

“Estamos generando una nueva visión política y académica, inclusive administrativa, de tal modo que las unidades de posgrado se unan más y realicen un trabajo más en conjunto, más articulado y multidisciplinario en cuanto a investigación, para que el desarrollo sea más efectivo y eficiente en todo el país”, reitera.

Igualmente, explicó que, a fin de incrementar las investigaciones científicas, están coordinando con la Mesa del Rectorado de Investigación, el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (Concytec) y otras

entidades del extranjero dedicadas a la investigación en Alemania, España, Ecuador, México y Colombia.

Así, también, dijo que su institución tiene convenios con ocho universidades de diferentes países: Brasil, Chile, Estados Unidos y Canadá.

Capacitación de alto nivel

La EPG-UNCP ofrece 47 maestrías y siete doctorados en diferentes menciones. En las maestrías se cursan especialidades, como Antropología, Ciencias Agrarias, Ciencias Aplicadas, etc. En los doctorados: Ciencias Forestales del Ambiente, Educación, Enfermería y demás. Las sedes de la Escuela de Posgrado se hallan en Tarma y Satipo. Se brinda el servicio a los egresados todas las facilidades.

Reciben a más de 2 500 estudiantes provenientes de todo el Perú, principalmente de Arequipa, Piura, Cusco, San Martín, Amazonas, Lima, Áncash y Puno. El doctor Sáenz Loayza también asegura que la cantidad

de estudiantes que ingresan a las especialidades de posgrado es mayor que los que ingresan a los cursos de pregrado.

Todas las unidades del posgrado, según sus especialidades, organizan congresos, eventos, cursos de especialización y diplomados. Ellos permiten una constante formación y capacitación. “Estamos integrándonos a la empresa y al Estado. Nuestros eventos están vinculados con los rubros de exportación e innovación productiva, y con aquellos aspectos productivos que exija la realidad social”.

Para uniformizar los esfuerzos y agilizar los trámites internos, la Escuela de Posgrado está creando una base de datos estadísticos. De esta manera, tendrá, por ejemplo, un sistema actualizado de información para iniciar los procesos de acreditación de sus programas.

El director de la EPG-UNCP subraya que, junto con cada uno de los directo-

res de las unidades de posgrado, están trabajando para obtener una Escuela más dedicada a la investigación y con una plana docente de mejor calidad formativa práctica y académica. “No buscamos docentes academicistas, sino a aquellos que hayan investigado e implementado sus investigaciones, que tengan trabajo de campo, eso es lo que realmente se comparte en las maestrías y doctorados”, enfatizó.

Finalmente, la Escuela de Posgrado forma parte de la Red de Escuelas de Posgrado de las universidades nacionales, tal que, de manera conjunta con otras escuelas de posgrado emerjan con más fuerza a la investigación y desarrollo nacional a base de la innovación e implementación de nuevas tecnologías en el desarrollo industrial de nuestro país y nos insertemos a la OCDE lo más pronto posible. Además, la Escuela de Posgrado se integrará dinámicamente a la implementación del Parque Tecnológico de la UNCP, el primer parque tecnológico del Perú, ya creado por Ley.



Desde hace una década, Industria Perú cumple su objetivo de generar oportunidades de negocios para unos 200 proveedores peruanos y 180 compradores internacionales. Joaquín Schwalb, especialista de Manufacturas Diversas de PromPerú, subraya que cada año se ha mejorado los factores comerciales, bases de datos de compradores y relación con las oficinas comerciales.

El especialista indica que existen cerca de 60 recurrentes con tres o más participaciones. “Hemos conseguido prestigio y una buena representación de la oferta exportable. Nos tienen confianza, la cual se apoya en un equipo de profesionales, un buen presupuesto y la experiencia de los eventos previos”.

Sí se puede

Joaquín Schwalb asegura que, aunque la industria peruana aún no está posicionada, ya está obteniendo reconocimiento de la región en mercados como Bolivia, Chile y Ecuador. “Todavía hay mucho camino para figurar en el mapa de proveedores de productos de manufactura. Tenemos ventajas, se requiere persistencia y confianza en nuestras fortalezas”.

En cuanto a los proveedores de la minería, subraya que ha ido creciendo gracias al constante desarrollo tecnológico. “El sector se ha fortalecido porque compite con países del mundo industrializado”.

En ese sentido resaltó la labor de Industria Perú. “Este es el evento central, porque aquí no están yendo a un mercado a atender una reunión, sino vienen de todos los mercados del mundo; y, hay el convencimiento de que sí se puede”.

Confirma la experiencia

Los proveedores peruanos reconocen la labor de Industria Perú en la expansión de sus empresas. Aquí, cinco testimonios:



10 años de Industria Perú

Pormenores de la décima edición de una plataforma comercial importante del sector manufacturas diversas.



Roxana Obregón, gerente general de Laboratorios La Cooper, señala que su participación en dos ruedas de negocios ha sido muy beneficiosa. “Se han asegurado de que vengan personas específicas, muy interesadas en nuestros productos”.

Los insumos y los productos cosméticos que su laboratorio produce se han exportado a Colombia, Uruguay, Ecuador y Canadá. Actualmente están trabajando para masificar su propia marca.

Giovanna Espinoza, directora Comercial de Mincó, dice que Industria Perú hace una búsqueda tenaz para generar múltiples oportunidades. Su empresa exporta estructuras y metales de construcción a Colombia, Panamá, Chile, y Bolivia, donde están llevando una estructura para Entel. A nivel nacional, han trabajado para los Juegos Panamericanos. Actualmente trabajan un muelle para la empresa Marcobre.



Carlos Wong, gerente de exportaciones de PEVISA, dice que realizó contacto con interesados en las empaquetaduras para motor que producen. “Es un apoyo importante para nuestra estrategia de venta y estrategia global de desarrollado”. Hoy exportan el 85% de su producción a 28 países.



César Chaca, ejecutivo comercial de Hidrosta, realiza un balance positivo, puesto que desde hace siete años fueron considerados para participar en las ruedas de negocio. “Trabajamos en Chile, Argentina, Brasil, México y en Centro América”. Su empresa produce las bombas de impulsor centrífugo helicoidal, las cuales funcionan para diversas industrias. Desean reforzar su marca y abarcar los mercados paraguayo y uruguayo.



César Saldaña, gerente general de Cidelco, ha participado en cuatro reuniones. Obtuvo importantes contactos y ahora exporta a Bolivia, Colombia, Chile y Argentina. Su empresa fabrica filtros prensa, que sirven para separar los sólidos de los líquidos, en las acti-

vidades mineras, específicamente para la filtración de relaves. “Hicimos el filtro más grande fabricado en Perú para la minera Gran Colombia Gold”.



Eduardo Johnson, gerente general de Plasti Oled, participa desde hace cinco años. “Ingresamos al mercado internacional gracias a que han traído a

compradores potenciales. Es importante porque está generando alianzas comerciales en todos los sectores”. Dice que los importadores han conocido la calidad del producto peruano. Su empresa exporta a Panamá, Bolivia, Ecuador, Honduras, Nicaragua y Colombia.



Ocex Ecuador

Siete años apoyando a Industria Perú.

Victor Salazar, especialista de comercio exterior en la OCEX Quito, saluda la labor de las oficinas comerciales y expresó su satisfacción por el desempeño que ha tenido su gestión. “Empezamos con cinco importadores y actualmente hemos traído a veinte”. Las empresas ecuatorianas provienen de los rubros de minería, embalajes, comercialización de autopartes y equipamiento para la industria alimentaria.

Informa que, para septiembre, realizarán una misión de exportación de servicios en Guayaquil y Quito, junto con la Gerencia de Servicios de PromPerú. Hacia octubre, en el rubro de manufacturas diversas, se ejecutará la segunda edición de Industrias Perú.

Asimismo, efectuarán la Semana del Pisco, un evento orientado a posicionar el pisco y a capacitar a los importadores ecuatorianos, lo que

incluye la formación de los barmans en el manejo de esa bebida. “Ha crecido el consumo de pisco en Ecuador, y no se limita a los restaurantes y bares peruanos”, resalta.



Juntos por el cacao orgánico

Together for the organic cocoa

La Alianza Cacao Perú lanza campaña para promover el control de plagas sin el uso de pesticidas ni plaguicidas. | *The Cocoa Peru Alliance launches a campaign to promote the pest control without using pesticides.*



El 2017 el Perú exportó 20 mil toneladas de cacao orgánico certificado, un producto muy apreciado en el mundo. Sin embargo, a noviembre del año pasado, esa cifra apenas alcanzaba las 8 mil toneladas. Esta reducción obedece al rechazo de la Unión Europea a productos que contengan residuos de plaguicidas y herbicidas, pues sus estándares de sanidad se están elevando cada vez más.

Con los nuevos límites el riesgo de perder vínculos comerciales con Europa y otros países compradores es alto. Con la pérdida de las certificaciones orgánicas, además, se deja de recibir un precio diferenciado por la venta del cacao. De hecho, cada lote exportado

es analizado para identificar trazas de pesticidas, herbicidas y fungicidas.

Ante este panorama, la Alianza Cacao Perú, una iniciativa público-privada apoyada por USAID, lanzó a inicios de año una campaña para promover el manejo integrado de plagas en las regiones San Martín, Ucayali y Huánuco.

“Estamos promoviendo el uso de tres tipos de control que no requieren el uso de plaguicidas ni herbicidas. Se trata de los controles cultural, mecánico y biológico”, dice José Uturrios, director nacional de Alianza Cacao Perú.

En suma, se trata de soluciones al alcance de las familias productoras. El

control cultural (abonamiento y podas), el control biológico (aplicación de controladores como la *Beauveria Bassiana* y *Trichoderma*), el control mecánico y físico (la remoción total de frutos afectados y embolsado de rumas de cacao con plagas o enfermedades).

Uturrios dice que, ante la pérdida de un 30% de su producción debido a las plagas, los productores optan por emplear agentes químicos, los cuales dejan residuos en el cacao, cerrando la posibilidad de que su producto alcance los mejores mercados y con precios competitivos. “Nosotros priorizamos el uso de controles que permiten que las plantaciones conserven su riqueza biológica controlando las plagas”.

Hugo Palma, gerente de Agronegocios y Medio Ambiente de Alianza Cacao Perú, subraya que de los tres controles que promueven, el biológico es el que más buscan promover. “Se trata de la implantación de hongos, bacterias e insectos benéficos que combaten a los agentes dañinos”.

Palma dice que la masificación de estas prácticas va a permitir en el corto y largo plazo mejorar la producción en las tres regiones donde trabajan. “Sin duda va a mejorar la imagen del cacao orgánico peruano y, sobre todo, minimizará el impacto frente a las restricciones cada vez más exigentes de la Unión Europea”.

Para una mayor difusión de estas prácticas entre entidades y productores, se ha publicado el libro *Manejo Integrado de Plagas (MIP) en el cultivo del cacao*, donde de manera didáctica se explican el origen de las plagas y los tres tipos de control que se están promoviendo.

La Alianza Cacao Perú capacitó y compartió experiencias con los equipos técnicos de ROMEX, Machu Picchu, ACOPAGRO, Cooperativa Alto Huallaga, Central Cacao de Aroma, ALLIMA Cacao, entre otros socios. Además cuenta con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), para uniformizar mensajes e involucrar a todos los actores de la cadena del cacao a comprometerse con la difusión del manejo integrado de plagas.

In 2017, Peru exported 20 thousand tons of certified organic cocoa, a very popular product in the world. However, on November last year, that figure barely reached 8 thousand tons. This reduction is due to the European Union's rejection of products that contain residues of pesticides and herbicides, as their sanitation standards are increasing more and more.

With new limits the risk of losing commercial links with Europe and other buying companies is high. In addition to the loss of organic certifications, a differentiated price for the sale of cocoa is no longer received. In fact, each cargo exported is analyzed to identify traces of pesticides, herbicides and fungicides.

In the light of this scenario, the Cocoa Peru Alliance, a public-private initiative supported by the USAID, launched earlier this year a campaign to promote integrated pest management in San Martín, Ucayali and Huánuco regions.

“We are promoting the use of three types of control that do not require the use of pesticides or herbicides. It is about cultural, mechanical and biological controls”, said Jose Uturrios, national director of the Cocoa Peru Alliance.

In sum, it is about solutions available to producer families. The cultural control (fertilizing and pruning) biological control (application of controllers such as *Beauveria Bassiana* and *Trichoderma*), the mechanical and physical control) the total removal of affected fruits and packaging of cocoa beans with pests or diseases).

Uturrios says that in the light of the loss of a 30% of their production due to the pests, producers opt to use chemical agents, the ones that leave residues in the cocoa, removing the possibility that their product can enter to the best markets and with competitive prices. “We give priority to the use of controls that permit that plantations could conserve their biological wealth by controlling pests”.

Hugo Palma, manager of Agribusiness and Environment Division of Cocoa Peru Alliance, said that of the three con-

trols that they promote, the biological is the one they most seek to promote. “It is about the implementation of beneficial fungi, bacteria and insects that fight against the harmful agents”.

Palma says that the massification of these practices will allow in the short and long term to improve the production in the three regions where they work. “With no doubt, it will improve the image of Peruvian organic cocoa, and above all, it will minimize the impact in the face of the ever increasing demanding restrictions of the European Union”.

To ensure a greater dissemination of these practices among entities and producers, the book *Integrated Pest Management (MIP) in the cultivation of cocoa* has been published, where the origin of pests and the three types of control that are being promoted have been didactically explained.

The Cocoa Peru Alliance trained and shared experiences with technical equipment of ROMEX, Machu Picchu, ACOPAGRO, Cooperativa Alto Huallaga, Central Cacao de Aroma, ALLIMA Cacao, among other partners. It also has the support of the Peru's National Agricultural Safety Service (SENASA), to standardize messages and to involve all actors of the cocoa chain to commit with the dissemination of integrated pests management.



Retos para el chocolate

Challenges to the chocolate

Los empresarios y productores de cacao buscan nuevos mercados y trabajan por reducir los niveles de cadmio en sus cultivos.

Cocoa businessmen and producers search new markets and work to reduce cadmium levels in their crops.



A propósito de la realización de la Décima Edición del Salón del Cacao y Chocolate, donde las autoridades, gremios y entidades multilaterales involucradas promueven el consumo de estos productos, resulta pertinente analizar la situación de la industria.

A inicios de año, la Unión Europea (UE) estableció nuevos límites de cadmio para los productos derivados del cacao que ingresaran a su mercado.

Aunque al inicio esta situación preocupó a los productores y exportado-

res locales, por tratarse de uno de sus principales mercados, el impacto no ha sido considerable. De hecho, seis meses después la relación comercial fluye casi con normalidad.

Según José Iturrios, director de la Alianza Cacao Perú -iniciativa público-privada apoyada por USAID para promover la producción del cacao, plátano y madera en las regiones San Martín, Huánuco y Ucayali- el producto más afectado fue el polvo de cacao.

“Un 20% del cacao peruano se convierte

en chocolate y el resto en polvo o manteca. El Perú exporta diez millones de dólares de este primer derivado. Sin embargo, estamos vendiéndolo a compradores que pueden combinarlo y rebajar los niveles de cadmio”, explica Iturrios.

Para hacerle frente a los cambios, los sectores público y privado conformaron una mesa de trabajo y coordinaron una serie de actividades. Por su parte, Alianza Cacao Perú lanzó el proyecto Cacao Seguro para identificar las mejores prácticas y reducir la presencia de cadmio en los cultivos.

“Necesitamos dotar a los agricultores de la tecnología suficiente para lograr altos rendimientos en su parcela. Tenemos las herramientas, proveedores y un excelente clima. Sin embargo, nos hace falta acercarnos a los productores y promover el crédito, como una medida de financiamiento”, añade Iturrios.

Los altos estándares de sanidad de la UE también rechazan los productos que contienen residuos de agroquímicos. Los productores identificaron que estos llegan a sus cultivos por contaminación cruzada.

Según Elías Cruz, presidente de la Asociación Peruana de Productores de Cacao-APPCACAO, esto se aprecia en parcelas de Amazonas y del Valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem), donde el cacao se cultiva junto con el arroz y la hoja de coca, dos especies en las que suelen emplearse grandes cantidades de herbicidas.

“Estos insumos (agroquímicos) suelen juntarse con el agua de las lluvias y así llegan a las raíces del cacao. Cuando un grupo de especialistas hizo un análisis de la planta y de sus granos, descubrieron que son muchos lotes los que fueron contaminados”, cuenta el representante del gremio de cacaoteros, el cual agrupa a treinta cooperativas y más de 35 000 agricultores en trece regiones del Perú.

Del mismo modo, como parte de una iniciativa para combatir el cambio climático, APPCACA promueve el uso de insumos orgánicos y la reducción de la quema de árboles. Debido a que el cultivo del cacao es una actividad de subsistencia, a menudo no cumple con los requisitos de las empresas chocolateras locales, obligándolas a generar sus propios insumos.

Eduardo Lanfranco, gerente general de Cacaosuyo, empresa fabricante de chocolate, considera que para mejorar esta situación el Estado y los organismos multilaterales deben aplicar políticas e inversiones de largo plazo y capaci-

tar a los agricultores. Al mismo tiempo, incluir en los grandes proyectos a las entidades de su rubro. Considera que hace falta una mayor promoción del chocolate peruano para generar un cambio cultural en el mercado interno, acostumbrado a golosinas económicas y de menor calidad.

Para Lanfranco, otro problema es la colocación de octógonos de advertencia, tal como lo establece la Ley de Alimentación Saludable. “Mi producto contiene azúcar, pero ¿por qué tienen que obligarme a colocar que contiene grasa saturada si el único proceso que hice fue tostar el cacao





para convertirlo en chocolate?”, sostiene el empresario.

Concerning the Tenth Edition of the Cocoa and Chocolate Show where involved authorities, associations and multilateral entities promote the consumption of these products, it is relevant to analyze the situation of the industry.

At the beginning of the year, the European Union (EU) fixed new cadmium limits for cocoa products that will enter to its market. Although initially this situation worried the local producers and exporters because it is one of its main markets, the impact has not been considerable. In fact, six months later, commercial relationship is flowing almost normally.

According to Jose Iturrios, Cocoa Peru Alliance director, a public-private initiative supported by USAID to promote the production of cocoa, banana and Wood in San Martin, Huanuco and Ucayali regions- the most affected product was the cocoa powder.

“A 20% of Peruvian cocoa turns into chocolate and the rest into powder or butter. Peru exports ten million dollars of this first derivative. However, we are selling to buyers that can combine it and reduce cadmium levels”, explained Iturrios.

To cope with the changes, public and private sectors conformed a working table and coordinated a series of activities. For its part, Cocoa Peru Alliance launched a Project called Safe Cocoa to identify the best practices and reduce the presence of cadmium in the crops.

“We need to provide the farmers with enough technology to obtain high performance in their parcels. We have the tools, suppliers and an excellent weather conditions. However what is missing is to approach to the producers and promote credit, as a financial measure”, added Iturrios.

The high health standards of the Euro-

pean Union also reject products containing agrochemical residues. Producers identified that these arrive to their crops due to cross contamination.

According to Elias Cruz, president of the Peruvian Association of Cacao Producers – APPCACAO, this can be seen in Amazonas and the Valley of Apurimac, Ene and Mantaro (Vraem) rivers, where cocoa grows along with rice and coca leaf, two species in which usually large amounts of herbicides are used.

“These inputs (agrochemicals) are often combined with rainwater and thus reach to the cocoa roots. When a group of specialists made an analysis of the plant and its grains, they discovered that many lots were contaminated”, says the cocoa guild representative, which groups thirty cooperatives and more than 35000 farmers in thirteen regions of Peru.

In the same way, as part of an initiative to fight climate change, APPCACAO promotes the use of organic inputs and the reduction of tree burning. Considering cocoa farming is a subsistence activity, it does not often comply with local chocolate companies’ requirements, forcing them to generate their own inputs.

Eduardo Lanfranco, general manager of Cacaosuyo, a chocolate manufacturer, considers that in order to improve this situation, the State and multilateral organizations should apply long term policies and investments, and train farmers. Also, to include in large projects to the entities of its field. He believes that a great promotion of Peruvian chocolate is needed to generate a cultural change in the domestic market, accustomed to economic and low quality candies.

According to Lanfranco, another problem is to put warning octagons in the products, as established by the Healthy Eating Law. “My product contains sugar, but why do they have to force me to place containing saturated fat if the only process I made was to toast cacao to turn into chocolate?”, said the businessman.

Sacha Inchi para el mundo

Your majesty, the Sacha Inchi

Una semilla oleaginosa que revoluciona el mundo con sus bondades. | An oilseed that revolutionizes the world for its properties.

José Anaya Yabar es un empresario e investigador de alimentos funcionales de la Amazonía. Es pionero en las investigaciones sobre el sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L), una semilla oleaginosa con múltiples propiedades. Anaya es fundador de la empresa Agroindustrias Amazónicas, productora del aceite extravirgen Inca Inchi, ganador de varias medallas de oro por su calidad. En esta entrevista nos relata el origen y los resultados exitosos que ha tenido la industria del aceite de esta semilla. Un éxito que proviene de las propiedades del producto, pero también del esfuerzo de quienes decidieron investigarla para promover su cultivo y procesamiento.

El aceite Inca Inchi ha obtenido los máximos reconocimiento internacionales en los certámenes en los que ha participado. ¿Cómo empezó todo?

El sachá inchi era usado hace miles de años en la Amazonía. Las comunidades nativas la consideraban fuente de energía. Con el paso de los siglos llegó a ser conocido por los incas como atestiguan las cerámicas precolombinas. Inchi significa semilla; y Sacha, monte, es decir es una semilla silvestre. Inca Inchi es semilla del Inca. En 1978 el biólogo César Valles Panduro comenzó a estudiarla desde el punto de vista botánico. Continuó investigando y se convirtió en socio fundador de Agroindustrias Amazónicas.

Uno de los nutrientes fundamentales del sachá inchi es el Omega 3....

Al inicio no sabíamos si tenía, así que investigué con ayuda de dos universidades extranjeras. Tras ello se confirmó que el sachá inchi contenía altos índices de Omega 3. A esto se suma que era alto en antioxidantes y en proteínas.



Es un alimento superior, hablemos de su composición y ventajas.

La quinua de los Andes, el trigo de Europa, el arroz de Asia, por ejemplo, tienen 14% de proteína. El sachá inchi tiene 65%. Su proteína tiene altísima digestibilidad. La soya, la primera oleaginosa del mundo, solo alcanza el 42% una vez extraído el aceite. Algo muy importante: una de las ventajas del sachá inchi es que empieza a producir a los ocho meses. No se tiene que esperar tres años, como el cacao. El sachá inchi se cosecha 2 o 3 veces al mes. Desde el punto de vista social, económico, tradicional y ecológico es muy superior.

Para lograr este avance, usted dice que tuvo que convencer a los agricultores para continuar...

Desde luego, fue difícil. A los agricultores

muchas empresas y ONGs les habían decepcionado. Era un denominador común. Había poca gente interesada, resultó difícil convencerlos. Se trababa de un cultivo que nadie conocía. Les compramos toda su cosecha, había que cumplir la palabra. La cosecha se usó para experimentar. Con esa poca semilla se trabajó la parte industrial, para diseñar las máquinas. El 50% de las máquinas fue diseñado por nosotros mismos. El 2004 extraíamos el aceite. Al hacer pequeñas exportaciones logramos la primera medalla de oro con Inca Inchi. En 2005 el sachá inchi fue declarado Patrimonio Natural de la Nación.

¿Lo considera un éxito personal?

Este éxito no lo vinculo a mí porque no lo hago solo. Muchos se esfuerzan. Yo desperté el interés de muchas personas. Todos tenemos una habilidad, la mía fue convencer, buscar los elementos

convincientes de este producto. El producto convence. El chef Gastón Acurio comenzó a utilizarlo, en el extranjero también. Están comenzado a consumir, ahora se ha logrado más.

¿Cómo ingresaron a Europa?

Tenemos el caso de la semilla tostada. Todo alimento que no se ha consumido hasta 1997 es alimento nuevo para la Unión Europea, así se haya producido allá. Como nunca nadie había llevado sachá inchi era un producto nuevo. Nos costó ocho años ingresar. Agroindustrias Amazónicas abrió el mercado europeo para el sachá inchi. Paralelamente el gobierno y la cooperación internacional también lo intentaban. Nosotros, como empresa privada, en alianza con una empresa francesa, lo logramos en diciembre de 2012. Finalmente se borró de la lista de los alimentos nuevos. De otro lado, desde el 2004 vendemos aceite de sachá inchi para cosmética y alimentación.

¿Cómo han evolucionado los mercados y las empresas peruanas en el negocio?

Nuestra marca Inca Inchi se conoce bien, es prestigiosa, conocida en los mejores mercados debido a su calidad. Si bien hay muchas empresas en Perú y en el extranjero nosotros somos calidad y hacemos investigación permanente. Investigamos la semilla por dieciocho años, con antecedentes de más de veinte.

Ahora bien, tenemos varios productos que vamos a lanzar. Hay que ser cuidadosos y prudentes. En los próximos 2 o 3 años vamos a tener una calidad que definitivamente será superior. En cuanto a ventas, hemos tenido en los 2 últimos años un impulso muy grande.

¿La producción y el consumo se han masificado?

Es cierto. Han surgido empresas en Perú. En 2013 Digesa había registrado 215, sin embargo, las productoras no llegaban a veinte. Las demás eran empresas comercializadoras. El producto tiene éxito, nosotros estamos satisfechos con el avance. El mercado mundial es grande. Los mejores mercados son la Unión Europea, Estados Unidos, Suiza, México, Canadá, China y Japón. El Perú no puede solo. En cuanto a productos, el sachá inchi tiene tres competidores, la linaza, la chía y la perilla. El sachá inchi es superior a todas. Tiene antioxidantes más duraderos.

¿Le parece bien dictar normas para proteger un producto oriundo?

Allí existe un concepto equivocado de agricultores, empresarios y funcionarios. Vivimos en un mundo globalizado, es difícil impedir la circulación de bienes, materiales y conocimiento. Es imposible. La mejor protección es hacer investigación y ser los mejores. Cuando hay eso nada impide que tengamos las

mejores oportunidades. Debemos ver que el Perú tiene ventajas. Por ejemplo, Canadá no tiene tantos climas como el Perú, que es más privilegiado. Esa es la ventaja que tenemos que sacar. No promover una ley de restricción.

¿Qué ventajas competitivas debemos aprovechar?

En China producen maca pero su composición no es tan buena como el producto en su clima natural. Otro ejemplo. Algunas empresas producen quinua en la costa. Eso me parece ambición, optan por la cantidad, pero en cuanto a valor nutricional no destacan. En cambio, lo producido en la altura sí tiene valor. Ante el estrés de la altura, calor y demás la planta genera respuesta natural para defenderse. De allí provienen los nutrientes. Nuestros suelos y climas nos dan esa ventaja. No hagamos cultivos importados como la palma aceitera. Los productos de Brasil son inferiores porque la selva peruana es más alta. Hay que aprovechar los nevados, las quebradas, valles... Tenemos 84 climas y microclimas, ahí radica nuestra riqueza. Podemos competir con los chinos o con cualquier otro país. Concentrémonos en hacer bien lo que nos corresponde.

Jose Anaya Yabar is a businessman and functional food researcher of the Amazon region. He is a research leader of the sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L) an oilseed with multiple properties. Anaya is also the founder of the company Agroindustrias Amazonicas, producer of the Inca Inchi extra virgin oil, and winner of various gold medals for its quality. In this interview, he explains in detail about the origin and successful outcomes obtained from this seed oil industry. A success that comes from the properties of this product, but also the effort of the people who decided to investigate it to promote its cultivation and processing.

Inca Inchi oil has obtained the maximum international recognition in competitions in which it has participated. How it all began?

Sachá inchi was used thousand of years ago in the Amazon region. Native communities considered it an ener-

gy source. Over the centuries, it came to be known by the Incas as evidenced by the pre-Columbian ceramics. Inchi means seed, and Sachá, mountain, in other words wild seed. Inca Inchi is the seed of the Inca. In 1978 the biologist Cesar Valles Panduro started to study this seed from the botanic point of view. He continued investigating and became a founding partner of Agroindustrias Amazonicas.

One of the essential nutrients of the sachá inchi is the Omega 3.....

At the beginning we did not if it had, so we investigated with the support of two foreign universities. After that it was confirmed that the sachá inchi contains high levels of Omega 3. A further consideration is that it was high in antioxidants and proteins.

It is a superior food, let's talk about its composition and advantages.

For example, the quinoa of the Andes, the wheat of Europe, the rice of Asia have a 14% of protein. The sachá inchi has 65% with a protein of a high digestibility. The soy, the first oleaginous of the world, only reaches the 42%, once extracted the oil. Something very important: One of the advantages of the sachá inchi is that it starts to produce after 8 months. It does need to wait three years, as the cocoa. The sachá inchi reaps 2 or 3 times a month. It is very superior from the social, economic, traditional and ecological point of view.

To obtain this progress, you say that you had to convince the farmers to continue ...

Of course, it was difficult. Many companies and NGOs had disappointed them. This was a common denominator. There were few people interested, it was hard to convince them. It was a crop that nobody knew. We bought all their harvest, we had to fulfill the word. The harvest was used for experiment. With that little seed, we worked the industrial part to design the machines. The 50% of the machines were designed by ourselves. On 2004 we extracted the oil. When making little exports, we obtained the first

gold medal with Inca Inchi. On 2005, the sachá inchi was declared Natural Heritage of the Nation.

Do you consider this a personal success?

I do not associate this success to myself because I do not work alone. Many people work hard. I awoke the interest of many people. All have a skill, mine was to convince, find the convincing elements of this product. The product convinces. Chef Gastón Acurio started using it, also abroad. People are starting to use it, now much has been achieved.

How did you enter this product to Europe?

We have the case of the toasted seed. For European Union, every food not consumed until 1997 is considered a new food. As nobody had exported sachá inchi, it was a new product. It has taken eight years to enter. Agroindustrias Amazonias opened the European market to the sachá inchi. Meanwhile, the government and the international cooperation also tried to do it. We, as a private company, in alliance with a French company achieved it on December 2012. Finally, this product was struck off the list of new food. Furthermore, since 2004 we sell sachá inchi oil for cosmetics and food purposes.

How both markets and Peruvian companies have grown in the business?

Our trademark is well-known, it is prestigious, known in the best markets for its quality. Even though there are many companies in Peru and abroad, we are quality and we make a permanent research. We investigated the seed for eighteen years, with a background of more than 20 years. Meanwhile we have various products that we are going to launch. We have to be careful and prudent. In the next 2 or 3 years we are going to have a quality that will be definitely superior. At what regards the sales, we have had a huge boost in the 2 last years.

Production and Consumption have massively increased?

It is true. Companies in Peru have

emerged. The General Direction of Agricultural Services (Digesa) has registered 215, however, the number of producers do not reach 20. The rest are trading companies. The product has success, we are satisfied with the process. World market is big. The best markets are Europe Union, United States, Switzerland, Mexico, Canada, China and Japan. Peru can not alone. Regarding the products, sachá inchi has three competitors: linseed, chia, and perilla. Sachá inchi is superior to all of them. It has more lasting antioxidants.

Do you agree to issue rules to protect a homegrown product?

It exists a wrong concept from the farmers, businessmen and officers there. We live in a global world, it is difficult to prevent the circulation of goods, materials and knowledge. It is impossible. The best protection is to do research and to be the best. When that occurs, nothing will stop us to have the best opportunities. We have to see that Peru has advantages. For example, Canada does not have so many climates than Peru, it is most privileged. We have to take advantage of that. Do not promote a restraint act.

What advantages do we have to benefit?

Maca is produced in China but its composition is not good as the product in its natural climate. Another example. Some companies produce quinoa in the coast region. I consider this an ambition, they opt by the quantity, but they do not highlight its nutritional value. In contrast, it has value what is produced in the altitude regions. Face to the altitude stress, heat and the rest conditions, the plant generates a natural response to defend itself. Thereof nutrients come from. Our soils and climates give us that advantage. Do not do imported crops like the oil palm. Products that come from Brazil are inferior because the Peruvian jungle has more altitude. We have to take advantage of the snow peaks, streams, valleys... We have 84 climates and micro-climates, our wealth comes from that condition. We can compete with all Chinese countries or any other country. Let us focus in doing our part right.



Por la industrialización del Perú

In view of the Peruvian Industrialization

La Escuela Central de Posgrado de la Universidad Nacional de Ingeniería tiene la oferta de educación superior más importante del país.

The Central Graduate School of the Peruvian Engineering University (Universidad Nacional de Ingeniería) has the most important higher education offer of the country.

Estar a la vanguardia de la educación demanda una constante revisión y actualización de los conocimientos. En ese sentido, la Escuela Central de Posgrado de la Universidad Nacional de Ingeniería (ECP-UNI), cuenta con una oferta educativa de vanguardia y alineada a las necesidades de industrialización y desarrollo del país.

Este centro superior cuenta con un método con visión epistemológica y científica actualizada. “Generamos una oferta enfocada a los aspectos más relevantes de la realidad científica, tecnológica, social y ambiental del Perú para lograr el desarrollo sostenible”, indica Elmar Franco, director de la ECP-UNI.

La ECP-UNI busca el crecimiento constante de los sectores productivos. “Tenemos el reto de acercarnos a los diferentes sectores productivos con nuevos doctorados, con líneas de investigación en estos sectores. Contamos con planificación estratégica con prospectiva, con una visión de futuro basada en las diferentes tendencias del desarrollo mundial”, subraya Franco.

Tanto en las maestrías y doctorados, la ECP-UNI ha firmado importantes convenios con universidades de todo el mundo. Por ejemplo, con el Massachusetts Institute of Technology (MIT) de Estados Unidos. Cuenta además con un acuerdo de cooperación académica con la Universidad de Sao Paulo (Brasil), un convenio marco de colaboración con la Universidad Rey Juan Carlos (España), así como con acuerdos con



Dr. Elmar Javier Franco Gonzales, Director de la Escuela Central de Posgrado-UNI

centros de estudio de México, Japón, Alemania, Francia, España, entre otros.

Una alta especialización acarrea grandes frutos. En esa línea, la ECP-UNI ha entregado al país importantes investigaciones que coadyuvan con el desarrollo del país. En el doctorado para Ingeniería de Sistemas se creó una propuesta de plataforma semántica con reconocimiento de voz para discapacitados visuales.

En la maestría para Ingeniería de Sistemas se creó una propuesta de sistema de información general para el

sector de seguridad y vigilancia (basado en una solución de inteligencia de negocios). Esta investigación refleja la necesidad de contar con análisis de sistemas de información como instrumento de apoyo a la gestión de las organizaciones, con miras a la mejora de la productividad.

En Ingeniería Industrial se investigó sobre redes neuronales artificiales y simulación como modelo predictivo que determine las propiedades físicas del concreto de alta resistencia. La aplicación de esta investigación aho-

rrará tiempo y recursos para validar la calidad de los materiales usados en la construcción.

El desarrollo del país demanda un desarrollo sostenible, lo cual implica respetar a las comunidades, medio ambiente y sociedad, valores que se aplican en la ECP-UNI. “Son parte de nuestra cultura”, finaliza Franco.

Being at the forefront of the education requires a permanent review and update of knowledge. In that sense, the Central Graduate School of the Peruvian Engineering University (Universidad Nacional de Ingeniería (ECP-UNI)), has an outstanding avant-garde educative offer and aligned to the needs of industrialization and developing of the country.

This center of higher education has a method with an updated epistemological and scientific view. “We generate an offer focused on the most relevant aspects of the scientific, technological, social and environmental reality of Peru to obtain a sustainable development”, said Elmar Franco, director of the ECP-UNI.

The ECP-UNI is searching the constant growth of the productive sectors. “Our goal is to approach to different productive sectors with new doctoral programs, with research projects in these sectors. We have a strategic planning with prospective with a future vision, based on the different trends of the worldwide development”, highlights Franco.

In both the master and doctorate degrees, the ECP-UNI has signed important agreements with universities around the world. For example, with the Massachusetts Institute of Technology (MIT) of the United States. It also has an academic cooperation agreement with Sao Paulo University (Universidad de Sao Paulo - Brazil), a framework partnership agreement with the King Juan Carlos University (Universidad Rey Juan Carlos – Spain), as well as agreements with study centers of Mexico, Japan, Germany, France, Spain, among others.

A high specialization leads great fruits. On that line, the ECP-UNI has delivered to the country important researches contributing to its development. In the doctorate for Systems Engineering, a

proposal of semantic platform was created with voice recognition for visual disabled people.

In the master’s program for Systems Engineering, a proposal of general information system was created for the security and monitoring sector (based on business intelligence solution.). This research reflects the need of having an information system analysis as a supporting tool for the management of the organizations, with the aim of improving the productivity.

In the program of Industrial Engineering, an investigation of artificial neuronal network and simulation was done as a predictable model that determines the physical properties of the high resistant concrete. The application of this research will save time and resources to validate the quality of the materials used in the construction.

The country growth demands a sustainable development, which implies to respect the communities, the environment and the society, values that are applied by the ECP-UNI. “These are part of our culture”, ended Franco.



Más control, mejor educación

Recogemos impresiones sobre el licenciamiento y acreditación en el marco de Ley Universitaria.

El licenciamiento y la acreditación son parte de una reforma educativa que ha emprendido el Estado para elevar y garantizar la calidad educativa de las universidades. ¿Cuáles son las impresiones acerca la Ley Universitaria?



Luis Sicheri, decano de la Facultad de Ingeniería y Negocios de la Universidad Norbert Wiener, saluda la iniciativa estatal y subraya que el Estado siempre debió supervisar la calidad educativa. “El problema del Perú ha sido permitir que se hayan hecho empresas para lucrar no para educar”.

Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma, también felicitó la nueva normativa, la cual consideró beneficiosa. Respecto de la obligación investigativa de las universidades, puso como ejemplo a su institución, la cual cuenta con un Vicerrectorado de Investigaciones.

Una visión diferente

“La internacionalización del sistema universitario es una necesidad, hay que

asumirla, enfrentarla y desarrollarla”, enfatiza Rodríguez Chávez. En tanto, Sicheri resalta que la visión que el extranjero provee al alumno ayuda a que retorne con mentalidad emprendedora”.

Y en cuanto a la educación a distancia, Sicheri informa que la nueva ley lo permite hasta en 50%, y que en un sistema globalizado es imprescindible. “En todos los países la gente estudia más por medios virtuales que presenciales. No estoy de acuerdo que sea 100% virtual porque el contacto humano es importante”.

La acreditación, señal de calidad

“La acreditación significa que se está haciendo algo de calidad, pasar un examen sobre lo que estás enseñando. Todas las carreras deben ser acreditadas”, responde el representante de la Universidad Norbert Wiener.

No obstante, observa que aún no está claro si se puede realizar con acreditadoras internacionales o necesariamente con el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (Sineace). “Algunas carreras ameritarían una acreditación global, como la de Administración, pues con una acreditadora internacional adquiere un nivel de expertiz superior”.

Asimismo, Sicheri muestra su satisfacción respecto de que cada dos años se tiene que volver a pasar los exámenes de acreditación. “Una cosa es cumplir con lo que te pide la acreditadora y otra mantener el nivel de calidad de las carreras año tras año”.

Rodríguez Chávez, asegura que la acreditación “es una necesidad” para su institución. “Contamos con las acre-

ditadoras ABET e ICACIT para los cinco programas de ingeniería. Todas las carreras deben acreditarse y todas están en proceso de acreditación, incluido Medicina”.

Finalmente, Sicheri deja claro que el problema educativo peruano debe solucionarse desde los cimientos formativos. “Me parece muy bien que tomemos en serio el tema del licenciamiento y de la acreditación, pero creo que hay que empezar con los colegios. La educación está descontextualizada con el mundo. Los chicos no entienden lo que leen, lo que trae problemas en la educación universitaria”, recalca.



Calidad para todos

El doctor Homero Anco, rector de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, apoya la decisión del Estado respecto del proceso de licenciamiento. Considera que así se garantiza las condiciones básicas de calidad que toda universidad debe brindar en infraestructura, plana do-

cente, líneas de investigación, servicio de laboratorios, etc.

“En estos tiempos, democratizar la universidad significa que debe haber equidad. No puede haber una universidad para ricos y otra para pobres; debe existir una universidad de calidad para todos, en esa medida, el licenciamiento viene ayudando”.

No obstante, señala que debe existir una relación más articulada entre el Estado y las universidades públicas para que se fortalezcan en cada una de sus necesidades, que varían según la institución. De esta manera, indicó, las universidades públicas podrían acceder a fondos concursables, y convertirse en referentes nacionales, como en México, Brasil o Chile.

“Debe haber una política de Estado, como lo hizo Chile, que, durante 15 años, mediante una deuda con el Banco Interamericano de Desarrollo, inyectó recursos a sus universidades hasta convertirlas en universidades de clase mundial. Esto debe ser una visión para el Bicentenario”, destacó.

Igualmente, felicita que entre todos los rectores de las universidades públicas y el Ejecutivo hayan constituido el Uni Ejecutivo, por el cual articularán esfuerzos en beneficio de la universidad pública peruana.



Herederos de un gran pisco

Pisco Tres Generaciones: tradición, calidad y nuevos horizontes



Producido en su bodega vitivinícola Doña Juanita, ubicada en el fundo Tres Esquinas, Ica, los piscos Tres Generaciones han sido elogiados y premiados en certámenes nacionales e internacionales. Con su moderna bodega que tiene certificación Haccp, esto es tener presente la inocuidad en todos los procesos de la elaboración del pisco, personal calificado y 15 hectáreas de viñedos cultivados con uvas 100% pisqueras: quebranta, torontel y albilla, tienen claro que su pasión es el pisco.

“Somos una industria familiar organizada y en crecimiento”, sostiene Cecilia Gonzales Martínez, socia y gerente comercial de la empresa. Hoy exportan a Suiza, Italia, Holanda y pronto a Estados Unidos. “Desde la época de los bisabuelos y siguiendo el legado familiar, elaboramos pisco de alta gama; es nuestra misión

defender la preparación del buen pisco y proteger su denominación de origen”.

En un momento en el que el mercado está plagado de destilados de elaboración dudosa, esta empresa iqueña seguirá trabajando por la calidad del pisco. Continuará con su marca Tres Generaciones y relanzará su marca originaria Tres Esquinas, la cual estará al alcance de los jóvenes. “Los jóvenes consumen más, debemos darles productos con menores precios, pero eso no significa darles productos adulterados”, dice la experta.

La empresa ha emprendido una campaña de marketing para ampliar el conocimiento de sus marcas en alianza estratégica con La Olla de Juanita, el restaurante que por 26 años ha maridado sus delicias con un gran pisco.



Iván Salas

Apuesta por la sostenibilidad

Lo mejor de nuestros productos desde los lugares más recónditos de la costa, sierra y selva peruana.

Nutry Body es una empresa con 15 años en el mercado. Produce alimentos orgánicos en base de granos y cereales, como cacao, quinua, kiwi-cha, cañihua, maca y más. El 70% de su producción se exporta a Estados Unidos, España, Chile, Bélgica, Francia y Suecia. Entre sus productos destacan las harinas de cereales, chocolates bitter, frutas deshidratadas, licores de cacao, etc.

El empresario explica que, actualmente, el reto de su empresa es lanzar productos con los requerimientos del código alimentario de Europa. “Lanzar nuevos productos es complicar el paladar de los europeos. El negocio es ajustarse a los códigos y que los productos estén al alcance”, dice Iván Salas, gerente general de Nutry Body.

Salas indica que instalará nueva maquinaria y que están buscando socios estratégicos a fin de distribuir sus productos. Además, dice que están a la espera de la apertura del Salón de Chocolate, para dar a conocer sus chocolates producidos con altas cantidades de antioxidantes, aguaymanto y frutos azules del bosque.

Un país orgánico

El gerente general de Nutry Body se muestra preocupado porque nuestro país, que produce productos orgánicos, no tiene agricultores ni consumidores de esos productos. “Venden lo que producen bien y lo que comen es cualquier producto. ¿Cómo vamos a ser un país orgánico si vamos a comer productos industrializados?”.

Con un viraje de comportamiento, asegura, se respetaría el equilibrio ambiental. “Si compras orgánico, hay sostenibilidad; si hay sostenibilidad, cuidas el medio ambiente; si cuidas el medio ambiente, detienes el cambio climático; si detienes el cambio climático, vamos a tener 50 a 60 años más de tierra. Todo esto no está dentro de la educación de los agricultores”.

Explica que la sostenibilidad puede ser posible con innovación tecnológica, una mejor distribución del producto dentro del área del agricultor, prescindiendo de pesticidas y con funcionarios idóneos que sí respeten el medioambiente.

Buenas prácticas

Con el objeto de difundir una alimentación de calidad entre los agricultores y ciudadanos de Atalaya (Ucayali) y las zonas aledañas, el empresario tiene un programa radial con apoyo de los tres niveles de gobierno. A través de este propone buenas prácticas para que los pobladores sean autosostenibles y prescindan de comprar productos industrializados. Así, se instruye, por ejemplo, en cómo generar granjas propias o cómo cultivar alimentos orgánicos.

“Los alimentos vienen en camiones, sin cuidado, animales con guano, criados en pésimas condiciones, cargados de antibióticos, enfermedades. Siendo autosostenibles van a producir mejor, se van a alimentar mejor y así pensarán en el mundo ecológico”, resalta.



Nyrta Lévano
 NUESTRO ORIGEN, NUESTRA TIERRA
 PISCOS – VINO – PISCOS – MACERADOS

Visita nuestra Bodega
 Distrito Los Aquijes C.P. Sunampe Mz P Lote 02 (al costado del Restaurante Viña Sunampe)
 nyrtalevano@hotmail.com
 Bodega Vitivinícola Nyrta Lévano www.vitivinicolanyrtalevano.com

Pedidos: 998385941
 Ventas por mayor y menor.
 Entregas a provincias de todo el Perú.

El Sitio
 Anticuchos y brochetas
 Iquitos - Perú

Calle Sargento Lores 404, Iquitos, Perú
 Telf.: (51-65) 235350 / Snack "El Sitio"
 E-mail: sucampos24@hotmail.com

PANGOA®

DESDE 1977

Today, this village grateful to Mother Land, shares its most precious “treasure” with all the people who expect to enjoy a fascinating coffee and organic cacao. Pangoa, discovers our history...

Coffee Production
 Production areas: Pangoa, Mazamari, Río Tambo, and Santo Domingo de Acobamba
 Varieties: 60% Arabica coffee beans (Caturra, Bourbon, Typica and Pache) and 40% híbridos.
 Exportable Offer: 20 000 quintal (QQ) of coffee.
 Harvest time: March-September
 Quality in Cup: Clean cup, with source notes, citrus acidity, and creamy body
 Organoleptic characteristics: Fragrance and Aroma to soft chocolate, sweet floral of creamy body with brilliant citric acid, and when you taste it you feel the real coffee sensation.

Cacao Production
 Production areas: Pangoa
 Variety: Native of Pangoa
 Exportable Offer:
 -200 MT of Organic Cacao.
 -200 MT of Conventional Cacao.
 Harvest time: All year long.
 Fermentation: > a 80%
 Organoleptic characteristics: It has an intense chocolate flavor, it is creamy with fine fruit acid, apricot and apple with post taste sweet fruit.

AGRARIAN COFFEE COOPERATIVE PANGOALTA.
 600 Los Cafetaleros Ave.
 San Martín de Pangoa, Satipo, Junín, Perú
 (51-64) 543017
 Exports: Albino Núñez
 (51) 930 225 749 / Phone: (51-64) 543234
 E-mail: caccpangoa@caccpangoa.com
 Local Sales: Virgilio García
 (51) 996 491 497 / Phone: (51-64) 543013
 E-mail: ventas@caccpangoa.com

Existe un pueblo solidario de tierras fértiles, cuyas familias siembran, cosechan y seleccionan los más finos granos con pasión y esmero para producir un café y cacao de sabor inigualable. Hoy este pueblo, agradecido con la Madre Tierra, comparte su más preciado “tesoro” a todas las personas que esperan disfrutar de un fascinante café y cacao orgánico. Pangoa, descubre nuestra historia...

Producción de Café
 Zonas de producción: Pangoa, Mazamari, Río Tambo y Santo Domingo de Acobamba.
 Variedades: 60% Arábica (Caturra, Bourbon, Típica y Pache) y 40% híbridos.
 Oferta Exportable: 20,000 QQ de café.
 Época de cosecha: Marzo – septiembre
 Calidad en taza: Limpia, con notas de origen, acidez cítrica y cuerpo cremoso.
 Características organolépticas: Fragancia y aroma a chocolates suaves, dulce floral de cuerpo cremoso con una acidez cítrica brillante y cuando lo degustas sientes sensación del verdadero café.

Producción de Cacao
 Zonas de producción: Pangoa.
 Variedades: Nativo de Pangoa.
 Oferta Exportable: 3
 250 TM de Cacao Orgánico.
 200 TM de Cacao Convencional.
 Época de cosecha: Todo el año.
 Fermentación: > a 80%
 Características organolépticas: Presenta un intenso sabor a chocolate, es cremoso con fina acidez frutal, albaricoque y manzana con notas de post gusto dulce frutal.

There is a supportive village of fertile lands whose families sow, reap, and select the finest grains with passion and dedication in order to produce coffee and cacao of incomparable taste.

ExpoTour 2019

Promoción de la Selva Central en Lima.

José Jorge Durand, impulsor de la promoción turística de la Selva Central al finalizar el exitoso evento, conversó con EXPORTAR.

“Como ustedes han visto de cerca, iniciamos el octavo EXPOTOUR con la Ensalada de Frutas de 18 toneladas que los asistentes al evento han recibido en bolsas, platos, tazones, hasta en baldes. Hemos compartido 18 toneladas de frutas, que tuvo un valor de S/ 74 000. Que con el apoyo de la Municipalidad Provincial de Chanchamayo y las diferentes instituciones públicas y privadas, se ha hecho realidad”, manifestó el propietario de Chanchamayo Highland Coffee.

Igualmente, la provincia de Satipo presentó el Chocolate más grande del mundo gracias a la colaboración de las Municipalidades de Mazamari y Pangoa, y Devida. Los productores cacaoteros hicieron posible presentar un chocolate de 86 metros de largo por uno de ancho, 4 600 kilos de chocolate, con 60% de cacao, elaborado por la empresa Nutry Body del empresario Iván Salas.

Por su parte la Asociación de Productores “Gruta de Huagapo”, de la provincia de Tarma, distrito de Palcamayo, ha presentado la Ensalada de Hortalizas más grande que llamó mucho la atención al público, todos han saboreado de manera gratuita la deliciosa ensalada.

“Los cuatro días del ExpoTour 2019, fueron exitosos, se cumplieron los objetivos: el primero promover e incrementar el flujo turístico en la selva central. El segundo promover el consumo inter-



no del café, el chocolate y otros productos de la región. Hemos cumplido la misión, han venido muchos periodistas, mucho público y eso es muy bueno.

Visítenos el fin de semana o el próximo feriado largo, los esperamos con los brazos abiertos en la Selva Central” finalizó José Jorge Durand.



I Congreso Empresarial Amazónico - CEA

Con la finalidad de unificar criterios en pro del desarrollo de la Amazonía, las Cámaras de Comercio de las regiones Loreto, Amazonas, San Martín, Ucayali y Madre de Dios, se han unido para organizar el CEA, evento anual a realizarse en Pucallpa el 4 y 5 de octubre del 2019, que busca reunir a empresarios y emprendedores para que junto a los diferentes actores políticos, sociales y empresariales creen un modelo que permita el desarrollo sostenible, cumpla con los más altos estándares de calidad y sea amigable con el medio ambiente.



En la foto: Carlos Durand, Francisco Pezo, José LLontop, Samuel Dyer, Roberto Refulio, Samuel Bocangel y Daniel Arias.

Dos destinos más

Sky Airline Perú suma a Ayacucho y Tumbes a sus rutas nacionales.

De este modo, la aerolínea low cost conectará a Lima con nueve regiones. José Raúl Vargas, gerente general de la empresa, proyecta movilizar, entre ambos destinos, más de 60 mil personas. Luego de dos meses de haber iniciado operaciones en el país, Sky Airline Perú anunció a Ayacucho y Tumbes como sus dos nuevos destinos nacionales, desde el 24 y 26 de julio respectivamente. Actualmente, la línea aérea llega desde Lima a Arequipa, Cusco, Iquitos, Piura, Pucallpa, Tarapoto y Trujillo.



EEUU y China: principales destinos de las exportaciones peruanas

En los últimos doce meses (junio 2018 – mayo 2019), Perú exportó bienes por más de US\$ 46 mil millones, siendo China el principal destino (29%) debido a la magnitud de su demanda de minerales y productos pesqueros. En general, Asia concentra el 47% de las exportaciones peruanas.

En los últimos doce meses, las exportaciones no tradicionales superaron los US\$ 13 mil millones. Dichos envíos llegaron a 179 mercados (principalmente países de América), siendo EE.UU. el principal destino (28%), seguido por la Unión Europea (24%).

Principales destinos de exportación por sectores (últimos 12 meses)														
Sectores	Minería		Hidrocarburos		Agropecuario		Pesca		Textil		Total		No Tradicional	
PAÍSES	China	43%	EE.UU.	28%	UE	36%	China	47%	EE.UU.	50%	China	29%	EE.UU.	28%
	India	9%	UE	17%	EE.UU.	32%	UE	17%	UE	12%	EE.UU.	15%	UE	24%
	UE	8%	Brasil	10%	Ecuador	4%	EE.UU.	6%	Chile	5%	UE	14%	Chile	6%
	Suiza	8%	Panamá	8%	Chile	3%	Japón	5%	Brasil	5%	India	5%	Ecuador	6%
	EE.UU.	7%	Japón	7%	Colombia	3%	Corea	5%	Colombia	4%	Japón	5%	Colombia	5%
	Otros	25%	Otros	31%	Otros	22%	Otros	20%	Otros	24%	Otros	33%	Otros	32%
US\$ Millones	26 239		3 891		6 686		3 603		1 419		46 343		13 265	

Fuente: Reporte Mensual de Comercio (Mayo 2019) - Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Empresas peruanas en 164 mercados

Entre enero y mayo de 2019, las empresas pesqueras aumentaron sus exportaciones (23%) destacando Pesquera Diamante (72%), Pesquera Exalmar (70%) y Tecnológica de Alimentos (30%).

Las ventas de la minería se redujeron (-13%). Pese a ello, la cuprífera Southern (+10%), la aurífera Yanacocha (13%), y la Siderúrgica Shougang (48%) incrementaron sus exportaciones. Los envíos de Minera Las Bambas (cobre) se recuperaron en mayo (+2%) tras varios meses de conflictos sociales; sin embargo, en el acumulado enero-mayo aún mostraron una caída significativa (-43%).

En la agroindustria, las empresas que lideraron las exportaciones fueron: Vitapro (alimentos para camarones), Virú (alcachofas), Camposol (arándanos y paltas) y Danper (espárragos).

No.	Empresas	Ene-May 2018	Ene-May 2019	Var. %	No. de Mercados
Exportaciones					
Minería					
1	Compañía Minera Antamina S.A	1 581	1 306	-17%	11
2	Sociedad Minera Cerro Verde S.A.A.	1 227	1 139	-7%	6
3	Southern Perú	794	871	-10%	15
4	Trafigura Perú	729	645	-12%	7
5	Minera Las Bambas	1 121	623	-43%	7
Agropecuario					
11	Vitapro S.A.	80	79	-1%	8
12	Virú S.A.	64	61	-4%	36
13	Camposol S.A.	59	60	2%	20
14	Danper Trujillo S.A.C.	36	59	4%	34
15	Gloria S.A.	37	44	18%	42
Pesquero					
21	Tecnología de Alimentos	163	213	30%	27
22	Copeinca S.A.C.	84	118	40%	10
23	Pesquera Exalmar S.A.A.	69	117	70%	23
24	Pesquera Diamante S.A	60	103	72%	21
25	Pesquera Hayduk S.A.	84	94	11%	30
Petroleo y Gas Natural					
31	Perú LNG	407	298	-27%	7
32	Refinería La Pampilla	470	296	-37%	6
33	Pluspetrol Perú Corp.	336	283	-16%	4
34	Petroperú	189	221	17%	11
35	Repsol Marketing S.A.C.	131	121	-8%	18
Químico					
41	OPP Film S.A.	59	57	-2%	23
42	Quimpac S.A.	54	38	-30%	21
43	Zinc Industrias Nacionales	29	26	-10%	34
44	Southern Perú	18	23	33%	3
45	Corporación del Centro	20	21	8%	27

Fuente: Reporte Mensual de Comercio (Mayo 2019) - Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Exportaciones regionales a 122 mercados

Las exportaciones regionales del interior del país, que representan 65% de lo que Perú exporta, llegaron a 122 mercados entre enero y mayo de 2019. Los principales destinos fueron: China (38% de participación), EE.UU. (10%) y Suiza (7%). Asimismo,

según UBIGEO, al menos nueve regiones cerraron al alza: Piura, Cajamarca, Lambayeque, Tumbes, Moquegua, Ica, Ayacucho, Huánuco y San Martín.

En mayo de 2019, las exportaciones de las regiones de la selva crecieron en 20.3%, lideradas por las regiones

de Loreto (186%), San Martín (83%) y Amazonas (14%). Pese a ello, entre enero y mayo de 2019, las exportaciones del interior del país descendieron a US\$ 11 712 millones, debido a los menores envíos de la selva (-22.5%), el sur (-18.5%), el norte (-4.3%) y el centro del país (-0.2%).

UN SOLO CONTROL AL INGRESAR Y SALIR DEL PAÍS

Perú → Chile

Perú ↔ Bolivia

Perú → Ecuador

CENTRO DE ATENCIÓN EN FRONTERA



**AHORA TU PASO POR LA FRONTERA
ES MÁS RÁPIDO Y SEGURO,**
gracias a los nuevos
Centros de Atención en Frontera
administrados por la SUNAT.



BICENTENARIO
PERÚ 2021

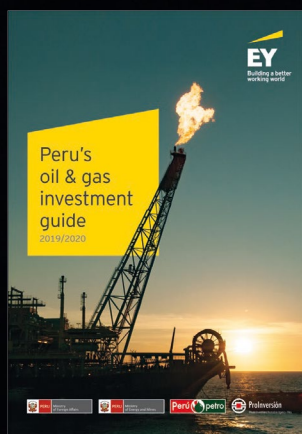
EL PERÚ PRIMERO

SUNAT
Juntos cumplimos con el Perú



Building a better
working world

¿Cómo la energía
se transforma en
un generador de
crecimiento
sostenible?



Descarga la Guía de Inversión
en el Perú para el sector
hidrocarburos 2019/2020

- /EYPeru
- @EYPeru
- /company/ernstandyoung
- /EYPeru
- perspectivasperu.ey.com
- ey.com/pe

The better the question. The better the answer. The better the world works.