

# EXPORTAR

ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XXIV – No. 127 – Edición Internacional  
www.exportar.com.pe

7 1750689 724546 >



## Industria peruana competitiva

*Agroindustria, textil y metal-mecánica, sectores con mayor potencial.*



- Líderes ante la adversidad
- La Academia avanza
- Transición energética inteligente

## Aduana Digital MANDATO ELECTRÓNICO

ÁGIL, MODERNO Y SEGURO

Ahora, los dueños, consignatarios o consignantes pueden utilizar los medios electrónicos al encomendar el despacho aduanero a un agente de aduanas para atender los regímenes aduaneros de ingreso y salida.

### BENEFICIOS

- ▶ **Trámite fácil y sencillo**, a través de [www.sunat.gob.pe](http://www.sunat.gob.pe), usando el RUC y Clave SOL.
- ▶ **Cero costo**, elimina trámites presenciales y gastos notariales.
- ▶ **Versátil**, permite el registro para más de un agente de aduanas, regímenes o circunscripciones, por período de tiempo o por documento de transporte.
- ▶ **Automático**, el registro es inmediato, no requiere evaluación para su aceptación.
- ▶ **Mejora la competitividad**, reduce el tiempo del despacho aduanero.

Más información en: [www.sunat.gob.pe](http://www.sunat.gob.pe)

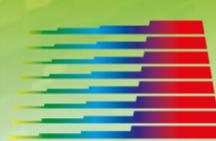
#JUNTOSSALDREMOSADELANTE



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

EL PERÚ PRIMERO

SUNAT



# La Colonial

FABRICA DE HILOS S.A.

*Hilamos Calidad desde 1945*



FIBRA DE ALGODÓN



FIBRA DE ALPACA



HILO MERCERIZADO



FIBRA DE SEDA



FIBRA DE LANA



FIBRA BAMBÚ

**FABRICAMOS HILADOS**

- ▶ **Mezclas:** Algodón con Baby Alpaca, Tencel, Viscosa, Lino Modal, Acrílico, Bamboo, Polyester, Coolplus, Polyester con iones de cobre y plata, Lana, Seda, entre otros.
- ▶ **Hilados:** Cardados, Peinados, Retorcidos, Gaseados, Mercerizados, Teñidos.
- ▶ **Hilos de Costura 100% Algodón**
- ▶ **Polipropileno**
- **HEATHER** • **MELANGE**
- **TRIBLEND** • **FANTASÍAS**

Búscanos en:





Av. Argentina 4151 - Callao - Perú  
Teléfono: (51-1) 613-0200  
[ventas@colonial.com.pe](mailto:ventas@colonial.com.pe)  
[www.colonial.com.pe](http://www.colonial.com.pe)



Somos una empresa dedicada a la comercialización de productos agrícolas transformados y empacados para consumo directo. Tenemos: licor de cacao, nibs de cacao, manteca de cacao, cocoa, frutas deshidratadas y cereales andinos, utilizamos como materia prima granos de cacao seleccionados de semillas florales: chuncho, oriollo y porcelana.



Cereales Andinos



Maca



Cacao



Chocolates



Frutas Deshidratadas



Jr. Teniente Romero Legua 112 - Chorrillos, Lima - Perú  
Telf. (511) 409 5734  
Email: [ventas@nutrybody.com](mailto:ventas@nutrybody.com)  
Ventas internacionales: [administracion@nutrybody.com](mailto:administracion@nutrybody.com)






## SUMARIO



6

### Líderes ante la adversidad

Paulo Pantigoso, Presidente Ejecutivo de EY Peru cuenta a EXPORTAR la experiencia vivida por su organización durante 9 meses y medio de pandemia, y sus retos futuros.



28

### La Academia avanza

Solidez institucional que ha permitido a través de 65 años la consolidación del Servicio Diplomático peruano.



### “Tenemos que deslindar con la ilegalidad, eso no es negociable”

Rómulo Mucho, expresidente del IIMP, nos habla de las incidencias durante pandemia y cómo ve el futuro de la minería en el país.



36



10



### Industria peruana competitiva

Director de la S.N.I., Consultor en temas económicos y Exconsejero comercial del Perú en Brasil, hablan sobre la realidad actual del sector industrial en nuestro país.

30



### La gastronomía debe unir al Perú

Rossy Masalias nos comenta su vida a través de la cocina y su sueño de un país unido.



38



### ASUS potenciará su presencia en Perú

Al igual que la conocida marca de computadoras, Taiwán es también un gran proveedor mundial de semiconductores, teléfonos móviles y pantallas para ordenadores.



20

### Ahora en el CITE Agroindustrial

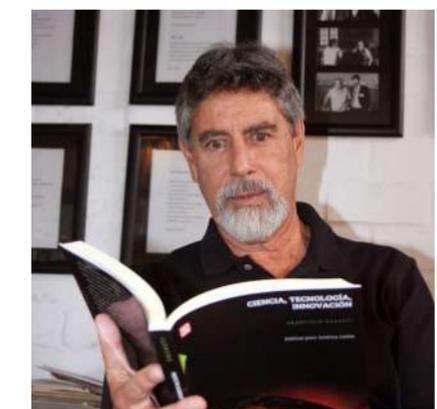
Manuel Morón, director del antiguo CITE Vid, con sede en Ica, se mantiene como el líder de una plataforma innovadora tras 20 años de creación.



34

### Transición energética inteligente

El actual Gobierno debe promover la electro movilidad y el uso del Gas Natural Vehicular y GNL, a la vez que derogar el decreto de urgencia sobre la devolución del ISC del diésel B5 y B20, los combustibles más contaminantes.



40

### Espacio para la ciencia

Francisco Sagasti da precisiones sobre un campo necesitado de atención.





## Primer Concurso de Vino Peruano Ica 2020.



Al Primer Concurso Nacional del Vino Peruano, se presentaron 103 muestras de vinos provenientes de Lima, Ica, Moquegua, Arequipa y Tacna, de las cuales 19 obtuvieron la medalla de oro, 21 la de plata y 12 la de bronce. Este primer concurso fue dirigido por el enólogo José Carlos Falconí del Centro Tecnológico de Innovación Vitivinícola (CITEVid). El jurado estuvo conformado por 12 expertos entre sommeliers y enólogos, los mismos que respetando el reglamento de la Organización Internacional del Vino (OIV), cataron las 103 muestras. Cabernet Sauvignon, Malbec, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Chenin Blanc fueron algunas de las variedades más conocidas que se hicieron presente en el Concurso. Sin embargo, los vinos con vides asociadas a nuestro destilado bandera como lo son la Quebranta, Moscatel, Negra Criolla, Italia, Albilla, fueron la novedad del evento. Variedades que destacaron en el Concurso marcando una tendencia que cada vez es más fuerte.

## Grupo Gloria ingresa al negocio de Cal en Ecuador



La empresa líder ecuatoriana, Unión Cementera Nacional (UCEM), que forma parte de la División de Cementos del Grupo Gloria, afianza su estrategia de desarrollo y crecimiento en dicho país con la instalación de una nueva línea de producción de cal con una capacidad de hasta 400 TN diarias. Julio Cáceres, gerente comercial de Cemento Yura, informó que el Grupo Gloria a través de UCEM ingresa al negocio de cales en el mercado ecuatoriano, consolidando así su liderazgo y mayor presencia en la región. La organización apunta a convertirse en uno de los proveedores más importantes de cales en Latinoamérica. El proyecto, es el resultado de una serie de inversiones ascendentes a US\$ 380 millones, que no sólo incluyeron la nueva línea de negocio cal, sino también la modernización de tecnología para la producción de cemento en sus dos plantas de Ecuador. El Grupo Gloria concretó la adquisición del 98% de las acciones de UCEM en el año 2018, firma líder ecuatoriana en la producción y comercialización de cemento, hormigón premezclado y prefabricado. Desde entonces, la organización ha estado concentrada en potenciar su capacidad de producción y modernización para lograr una mayor eficiencia productiva.

## ISO 9001 para Promoción Económica



El pasado 10 de diciembre, el Secretario General de Relaciones Exteriores, Embajador Francisco Tenya, recibió el Certificado de Renovación ISO 9001, otorgado por la empresa Certificaciones del Perú (Cerper) a la Dirección General de Promoción Económica, órgano de línea del Ministerio de Relaciones Exteriores, para su Sistema de Gestión de Calidad. La mencionada certificación abarca los diversos servicios que brinda a las empresas, gremios e instituciones públicas y privadas en el campo de la

promoción comercial, inversiones y turismo. Cabe resaltar que dicha Dirección General recibió por primera vez la certificación ISO 9001 el 25 de enero del 2006. De esta manera, la Cancillería, a través de su Dirección General de Promoción Económica (DPE), reafirma su compromiso de brindar servicios con altos estándares de eficiencia y satisfacción para la ciudadanía. Dentro de los referidos servicios se pueden mencionar la oportuna atención de solicitudes de información; el apoyo a la realización de eventos de promoción económica, misiones comerciales, de inversiones y de turismo; la divulgación de oportunidades de negocios; asistencia técnica a exportadores, inversionistas y agentes turísticos, entre otras actividades.

## Potato Road



El Perú, a través de su Embajada en la República de Corea, ha participado en la grabación del documental denominado "Potato Road". El documental ha sido producido por la cadena de televisión nacional MBC (Munhwa Broadcasting Corporation), una de las compañías líderes de radio y televisión coreana. "Potato Road" presenta platos elaborados con papas de seis países distintos, y uno de los episodios será dedicado a la papa peruana y su presencia en nuestra gastronomía. Además, el documental subraya el origen peruano de la papa vinculado con el Imperio Inca. También, son mostrados los principales platos de nuestra gastronomía que usan en su elaboración el producto oriundo del Perú, como son la causa, la papa ala huancaína, el ají de gallina, la carapulcra y el ceviche, preparados por chefs peruanos residentes en Corea. La participación del Perú se enmarca en el continuo esfuerzo del

Ministerio de Relaciones Exteriores en la promoción del Perú en el exterior. El primer capítulo del documental fue emitido el pasado 6 de noviembre y contiene las escenas destacadas de todo el programa. Al cual puede acceder a través del siguiente enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=3iGAuBXpnK8>

## Decanatura en Australia



El Embajador del Perú en Australia, Miguel Palomino de la Gala, asumió la decanatura del Cuerpo Diplomático en ese país. La Embajadora de Rumania y anterior Decana, Nineta Barbulescu, hizo entrega del cargo en una ceremonia realizada el 11 de diciembre pasado. Decano es el Jefe de Misión de mayor antigüedad en el Cuerpo Diplomático y tiene precedencia sobre los demás Embajadores acreditados a quienes representa. El Decano es portavoz del Cuerpo Diplomático ante las autoridades locales y tiene una posición privilegiada en ceremonias oficiales y actividades protocolares.

## Café de Junín a Europa



Prestigiosa marca de Países Bajos seleccionó la bebida del centro del país como eje de importante publicidad para estas fiestas. El café especial de Junín fue seleccionado por la prestigiosa empresa Giraffe Coffee Roasters de Rotterdam (Países

Bajos) como protagonista de su campaña navideña, a fin de llevar la alta calidad de la bebida peruana al Viejo Continente, informó PromPerú. El café cuidadosamente seleccionado proviene de la localidad de Santiago de Oropel, Huancayo. Producido por Wilber Aguilar y Dionisia Romero miembros de la Asociación de Agricultores del Valle de Paurán (Aavapa). "Siempre ponemos a los cafetaleros en el primer plano, así el neerlandés sabe exactamente de dónde viene el café que consume", señaló Maarten van der Jagt, fundador de la empresa y conocedor de cafés de especialidad. "Vemos que el café peruano va siempre mejorando, cada año conocemos a nuevos cafetaleros que nos maravillan y cautivan con la alta calidad de su producto. Los cafés de especialidad del Perú se destacan sin duda dentro de los mejores del mundo", agregó.

## Ruta exportadora 2020



Este año el programa de asistencia, atendió a 4 620 empresas y logró exportaciones por más de US\$ 4 942 millones a 152 mercados, informó PromPerú. Los productos peruanos promocionados en el exterior fueron 2 340, con un incremento de 11 % respecto a 2019. Entre los principales están los arándanos, paltas, uvas, café especial, mango, quinua orgánica, jengibre orgánico, banano orgánico y prendas de algodón, que se destinaron principalmente a Estados Unidos, China, Holanda, España, Alemania e Inglaterra. Del total de empresas participantes, el 75 % de los envíos realizados fueron generados por empresas del interior del país, y el 47 % de estas son lideradas por mujeres. Para el 2021, se espera superar las 1 500 empresas del Programa Ruta

Exportadora y potenciar las rutas especializadas de mercado, comercio electrónico y transformación digital. Además, se fortalecerá el programa Mipymes al Mundo Digital, donde se insertarán más de 800 empresas exportadoras y con potencial exportador a nivel nacional. Además, se tiene previsto la creación de 8 consorcios de exportación que representarán a más de 70 compañías. Finalmente, se desarrollarán más de 15 ruedas de negocio virtuales con la participación de alrededor de 470 empresas exportadoras y 580 compradores internacionales generando aproximadamente 2 000 citas de negocios.

## Premios de la Ruta exportadora 2020

El Mincetur y PromPerú reconocieron a 19 empresas de la Ruta Exportadora que durante el 2020 tuvieron un destacado desempeño en el comercio exterior con los siguientes premios: Nuevo Exportador: Silvia Fashion International S.A.C. Comercio Electrónico Transfronterizo: Industrias Alimenticias Cusco S.A. Mejora de la Calidad: Fina Alpaca S.R.L. Exportaciones Courier: Artesanías Inka Maki S.A.C. Mujer Exportadora: Shanantina S.A.C. Empresa Ecoeficiente: PSW S.A. Transformación digital: Corporación Ottaner S.A.C. Empresa Exportadora de la Macro Región Norte: Dexim S.R.L. Empresa Exportadora de la Macro Región Nor Oeste: Agrícola Bgs S.A.C. Empresa Exportadora de la Macro Región Centro: Elisur Organic S.A.C. Empresa Exportadora de la Macro Región Sur Oeste: Especiera Taca E.I.R.L. Empresa Exportadora de la Macro Región Sur Este: C.A.C. San Fernando. Empresa Exportadora de la Macro Región Oriente: Valley Coffee Trading S.A.C. Empresa Exportadora de la Macro Región Lima: Ethnic Fashion E.I.R.L. Diversificación de Mercados: Silkeborg Peru S.A.C. Internacionalización Empresarial: Inversiones Industriales Paracas S.A.C. Nuevo Mercado: Refrigerados Fishol & Hijos S.A.C. Innovador Exportador: 4Helix Labs S.A.C. y Consorcio Exportador: Consorcio Pisco Premium.

# Líderes ante la adversidad

*Paulo Pantigoso, Presidente Ejecutivo de EY Peru cuenta a EXPORTAR la experiencia vivida por su organización durante 9 meses y medio de pandemia, y sus retos futuros.*

La cara más atroz que nos mostró la pandemia es aquella devastadora que arrasó vidas y se llevó consigo un poco de cada uno de nosotros. Sin embargo, fue también, una gran oportunidad para volvernos más humanos y, de esta manera, conformar una sociedad con mejores valores. El mundo de los negocios no se vio ajeno a este cambio y hoy podemos hablar de una gran renovación en su interior.

## Afrontar una época difícil

Esta crisis sanitaria agarró de sorpresa a muchos empresarios. No obstante, pertenecer a una multinacional dedicada a dar recetas de cómo afrontar procesos, como fue el caso de EY Peru, ayudó a que este baldazo de agua fría se pudiera sobrellevar. Paulo Pantigoso Velloso Da Silveira nos comenta sobre sus principales estrategias y la actualidad de la empresa y sus relaciones.

En primer lugar, se comenzó por aplicar y compartir con la comunidad de negocios un informe sobre cuáles eran las mejores maneras de cuidar, sobre todo, a las personas, la caja, las cobranzas y a la capacidad operativa. Es así como, en tan solo 3 días contados desde el inicio de la cuarentena ya tenían al 98% del personal conectado por teletrabajo y a quienes se les había ya asignado un adecuado equipo tecnológico y reforzado en su conectividad.

Por otra parte, fue esencial que el equipo de colaboradores pudiera sentir la voz de los líderes de la organización. Es decir, mostrar cercanía sobre cómo afrontar la situación, ya sea mediante videoconferencias, mensajes de aliento o instrucciones brindadas. Así también, se le difundió cuáles serían las nuevas maneras y métodos bajo los que tendríamos que operar, en los cuales se le instruyó rápidamente.

“Ninguna persona se quedó huérfana de su correspondiente líder, para así evitar desinformaciones. Se reforzó con el aliento y mensaje siempre presente”, comenta Pantigoso.

Cabe destacar que aún hoy no se han recuperado los negocios perdidos por la presente crisis, pero la reducción inicial que llegó a casi un 40% ya ha podido ser contrarrestada gracias a un trabajo mejor hilvanado. Este constó de una rápida recuperación operativa y siempre brindando la mejor de las atenciones para los colaboradores.

Otro tema que se incentivó fue el cuidado de las finanzas, donde se invocó los seguros correspondientes, se tuvo mayor cercanía con los clientes para asegurar las cobranzas y se reforzaron los vínculos institucionales corporativos para tener una estrecha correlación en cuanto a las necesidades financieras y apoyo que se requirieran.

## La ‘nueva normalidad’ en el trabajo

El Presidente Ejecutivo de EY Peru opina sobre un tópico nada alejado para quienes laboran de forma remota: “sentimos que ahora trabajamos un poco más”. Esto debido a que, según expresa, “trabajamos más intensamente” porque no hay cortes que tengan que ver con transportarse y/o entrar y salir a reuniones, físicamente, y esto nos lleva a mantener una actitud de disponibilidad de tiempo que, en la mayoría de veces, es tomado como de mayor cantidad de reuniones virtuales al día.

En el caso de nuestra organización, actualmente, ya son 140 personas que trabajan algunos días físicamente en la oficina (modalidad mixta), debido a que los locales siempre se encuentran abiertos para quienes los necesiten. Además, recordemos que EY Peru es una empresa dedicada a la asesoría de negocios y esto,

en ocasiones, requiere de estar presente físicamente, aunque ahora se prioriza el trabajo remoto, a propia solicitud de los clientes pues ya existen herramientas que facilitan esta forma de trabajo. Asimismo “para las campañas de auditoría y de impuestos”, se estiman que no menos de 800 colaboradores ya asistirán a nuestras cinco oficinas.

Otro de los puntos que destaca el CEO de EY Peru es que existen muchos hábitos adoptados que cambiarán al mundo empresarial. Uno de ellos, quizás el que entró con más fuerza, fue la digitalización, ya que vemos un enorme crecimiento de emprendimientos surgidos gracias a ello. A esto se suma el hecho “de aprender a no malgastar el tiempo”, incrementar la eficiencia y dar un equilibrio a la vida familiar y empresarial.

De igual forma, el contaminar menos por la menor necesidad de transportarse para trabajar, “la puntualidad del zoom”; la innovación permanente, la disciplina financiera, el procurar alianzas, el focalizarse en lo importante, el intentar siempre hacer las cosas bien ‘a la primera’, ya sea porque es la única oportunidad que tienes o porque los costos de no hacerlo así han aumentado, llegaron para quedarse en el interior de todas las organizaciones que quieran recuperarse y progresar.

## Primero es la gente

A pesar de todo lo ya mencionado, el punto clave siempre serán las personas. El cuidado hacia los trabajadores y cómo el líder debe transmitir siempre solidaridad a ellos es lo primero. Es por ello que se debe aprender y tomar lo mejor de las enseñanzas de este año. Por ejemplo, en EY Peru implementaron desde el protocolo de salud a inicios de abril y hasta un playlist de música dedicada especialmente para su personal, donde se escuchaba los gustos de cada uno de ellos.





EY Peru ha reforzado ese sentimiento de solidaridad: el sentirse bien por dar a los demás.

Además, se solidarizaron con los colaboradores que habían tenido en su familia algún caso de Covid-19 y se brindó una misa solidaria en general para su salud.

Cabe resaltar que, al primer mes de iniciada la pandemia se colocó cámaras termográficas y se siguieron con los protocolos de saneamiento propuestos por el MINSA. Asimismo, se entregó a los colaboradores manuales de 60 páginas donde se expone cuáles son las nuevas normas que debieran de acatar.

Por otra parte, como organización, EY Peru ha reforzado ese sentimiento de solidaridad: el sentirse bien por dar a los demás. Se hicieron donaciones que en total superan el millón de soles y, dentro de ellas, destaca por su necesidad en esta época de crisis sanitaria, una planta de oxígeno para el Hospital II Vitarte de EsSalud, en un radio de atención y beneficio de dos millones de personas.

Pantigoso reiteró que también se donaron y entregaron, por mencionar algunos, 4 400 kits de atención mé-

dica al Hospital Rebagliati, así como 250 tablets, a través de Crea+, para un colegio rural en Talara. En el frente interno, se obsequiaron 90 laptops entre los colaboradores.

Por si fuera poco, colaboraron con la publicación de material que sirviera de apoyo y documentación para tener una

guía empresarial cerca de cómo superar esta época y cuáles han sido las estrategias utilizadas por las demás organizaciones para sobrellevarla. Igualmente, durante el 2020 EY Peru ha publicado más de 25 libros sobre reglamentos internacionales, publicaciones técnicas y “best practices”, y consultoría.



Planta de oxígeno donada al Hospital II Vitarte de EsSalud.

Asimismo, destacan sobre la gestión del talento humano de empresas en época de pandemia y uno llamado “Quipus y quipucamayoc”, el cual se presentó el pasado 25 de diciembre. La edición de lujo consta de 480 páginas y se puede acceder de manera totalmente gratuita para descargarla en versión digital desde la plataforma digital de la organización. De esta manera, EY Peru ha compartido conocimiento.

### 60 años en el Perú

EY Peru en la específica gestión de personas en tiempos de Covid-19 junto a la Cámara de Comercio Americana del Perú (Amcham) y la Asociación de Buenos Empleadores (ABE), desarrolló el reconocimiento que se otorgó a las empresas que mejor han sobrellevado esta época. De esta forma, nació “Liderando el cambio en la adversidad”, un reconocimiento que se dio a las historias más destacadas de experiencias vividas por las organizaciones.

Este se divide en 5 categorías, a través



de las cuales se logró destacar a quienes mejor se reinventaron en este periodo. Dentro de este reconocimiento sobresalen recomendaciones acerca de la manera en la que se ha protegido a los colaboradores protegiendo, cuidando y priorizando su salud, tanto física como mental.

En esa misma línea, EY Peru, continúa celebrando su 60 aniversario de presencia profesional en el Perú.

Pantigoso refiere que no se dejará de hacer donaciones para quienes más lo necesiten y tampoco de colaborar con aquellas asociaciones o colectivos que procuran incentivar cambios y acción dentro de la sociedad. Lo mismo sucederá con las publicaciones, donde se han trazado una meta de 30 publicaciones al año, como mínimo, y que van desde libros de temas técnicos como culturales.

Todo ello con la finalidad de compartir el conocimiento: objetivo fundamental que menciona Paulo Pantigoso. Así también expresa que aquello ayudará en la correcta formación de nuestros compatriotas a la hora de asumir los retos futuros. “El peruano es un emprendedor nato” y ahora ya aprendió a centrarse más en el cuidado de su salud. “Las personas deben asimilar cuál es la nueva forma de hacer negocios” y para eso, “al peruano le sobra ingenio”.

# PEVOEX

PEVOEX CONTRATISTAS SAC.

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

MOVIMIENTO DE TIERRAS

PERFORACIÓN, VOLADURA

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

8 EXPORTAR

EXPORTAR 9



# Industria peruana competitiva

*Director de la S.N.I., Consultor en temas económicos y Exconsejero comercial del Perú en Brasil, hablan sobre la realidad actual del sector industrial en nuestro país.*

**Francisco Martinotti Sormani**  
Las ventajas competitivas y la flexibilidad laboral.

El director de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI), Francisco Martinotti, nos comenta sobre la concepción actual que se tiene en el país sobre la industrialización. “Todo país que pretende tener un crecimiento sostenido tiene que industrializarse. Lamentablemente, esta concepción por una interpretación política-económica no ve con claridad que un proceso industrial es lo que realmente traerá bienestar al país. Debe haber una

promoción industrial, sin romper las leyes del mercado, que permita tener un crecimiento sostenido en el tiempo”.

El también presidente de FOGAPI, comenta sobre el apoyo que debemos dar a los diferentes sectores productivos que poseen ventajas comparativas. “Estas ventajas pueden ser potenciadas y convertidas en ventajas competitivas. Entre las ramas con mayor potencial están el sector metal-mecánico, el sector textil y el de la agroindustria”.

Sobre este último sector, Martinotti des-

taca que contamos con la ventaja del clima, que es mayormente estable en todas las regiones del país. De ahí que el sector haya logrado niveles de exportación que superan los siete mil millones de dólares anuales. “Como este, podríamos hablar del sector pesquero, maderero, entre otros. Pero que, de no lograr una transformación a través de la industria, seguiremos quedándonos en meros exportadores de materia prima y no de productos con valor agregado”.

Por otra parte, en cuanto al problema del alto porcentaje de trabajadores in-

formales en nuestro país, Martinotti afirma que este se presenta por la sobrerregulación del Estado. “Hay una visión que no busca proteger al trabajador, en el fondo nadie quiere ser informal, pero se da porque las normas existentes no tienen la flexibilidad requerida para que tanto empleador como el trabajador puedan optar por una libertad en el trabajo”.

Sumado a esto, existe una elevada burocracia para la obtención de licencias en el sector industrial, generando aún más obstáculos para la formalización.

“En el sector de la pequeña empresa, incluso llegan a ser necesarios los informales debido a la situación de incertidumbre que se vive. Cuando bajan las ventas, y por ende la producción, la carga laboral solo significa un sobre costo que recae en la no rentabilidad de la empresa, que incluso podría llevarla a la quiebra”, destaca el director de la SNI.

**Alejandro Indacochea Caceda**  
La cuarta revolución industrial se da en las relacionadas a la tecnología.

Sobre las demoras o trabas que impiden formar empresas en el sector industrial, Indacochea comenta que actualmente seguimos con un trámite burocrático desfasado, lo cual dificulta tener una empresa o negocio en el Perú. Y que a pesar de que se ha ido facilitando, todavía no se ubica en un lugar adecuado. “Se ha ido reduciendo el número de trámites, pero todavía es importante seguir mejorando e irnos convirtiendo en un Estado digital”.

A su vez, el presidente de Indacochea Asociados, califica al empleo informal como un problema serio en el país; ya que este radica en la rigidez del mercado laboral que existe en el Perú. “Tenemos que mejorar la legislación laboral, ya que está adaptada para 1990, época en que las empresas vivían para siempre. Esto ha cambiado y debemos ajustar la legislación laboral a la nueva realidad”.

Indacochea plantea que la industria per se tiene que ser repensada para poder progresar. “Hoy en día hablamos de una cuarta revolución industrial, siendo un cambio que se da a nivel global. Este mismo genera una competitividad que ya no se da en las industrias clásicas, si no en las relacionadas a la tecnología y el conocimiento. Estamos hablando del Internet de las cosas, un nuevo campo que todavía no está explorado en el país”.

Sobre los responsables de impulsar este desarrollo industrial, Indacochea ve una dualidad entre el sector privado y el estatal. “El que va invertir para la industrialización de nuestro país es el





sector privado, el Estado lo que hace es ser facilitador y generar un marco adecuado. Pero el que genera las industrias y el crecimiento es el sector privado”.

Para ponernos en contexto, Indacochea cita el ejemplo de la manufactura China, la clara dominante del mundo en el sector textil. “Tratar de desarrollar una industria ante este nivel de competencia sería complicado. Aun así, tenemos que desarrollar industria en aquellos sectores donde podamos tener crecimiento y una ventaja competitiva”.

“La industria por industria no tendría sentido, incluso en Estados Unidos,

China está ganando terreno. Pero si nosotros vamos a querer hacer un modelo industrial de hace 30 años, esto será imposible, tenemos que acomodarnos a una nueva realidad” afirma Indacochea.

**Antonio Castillo Garay**  
Se deben encender los motores de la economía.

Actualmente, para instalar una empresa como persona natural, el trámite puede demorar 3 días, incluso en los momentos actuales esto se puede hacer vía digital. Pero en el caso de empresas industriales, como nos comenta Antonio Castillo, asesor de la Sociedad Nacional

de Industrias (SNI), se necesitan permisos municipales y ambientales, llevando el trámite de 15 a 20 días. “La rapidez que se está logrando es gracias a la SUNAT, pero esto no termina por resolver el problema, hay que ser mucho más práctico”.

A su vez, Castillo expone que, si bien la burocracia es un problema para la industrialización, no es la principal, existiendo otros puntos clave a tomar en cuenta. “Necesitamos políticas sectoriales activas como tienen otros países, además de un marco promotor de compras públicas, contratos nacionales y una defensa contra el comercio ilícito y la subvaluación que ahora está enfrentando la industria”.

En cuanto al tema de la informalidad, Castillo afirma que es el propio sistema el que no ha permitido que se acceda al empleo formal en el país. “Necesitamos políticas activas y productivas que generen actividades de empleo. Hay que encender varios motores de la economía para solucionar el problema de la informalidad”.

Por otra parte, el asesor de la SNI afirma que una búsqueda de la diversificación productiva es una señal muy importante para el desarrollo del país. “Hay que buscarlo de forma mucho más activa en sectores como el pesquero, el forestal, el textil, entre otros que debemos impulsar. Por ejemplo, en Honduras con 3 millones de habitantes se exporta tres mil millones de dólares en confección textil. Mientras que el Perú solo llegamos a los mil doscientos millones”.

En anteriores épocas, donde hubo periodos de crecimiento importante del PBI, Castillo lamenta que no se aprovechó lo suficiente para generar una industrialización como es debido. “En el año 2014 el superciclo de materias primas no fue aprovechado lo suficiente para tener una mejor calidad en el aparato productivo. A pesar de ello, según las proyecciones que tenemos, esperamos una recuperación para el año 2022, y así volver a estabilizar la industria”.



*Visita Alto Mayo y descubre sus encantos*

*Naciente del Río TioYacu*

Localizado en la Selva Alta, en las faldas de una montaña. Sitio natural de aguas cristalinas y verdosas. Un pedacito del paraíso en Segunda Jerusalén, Rioja, San Martín.

**Segunda Jerusalén**  
Tioyacu Rioja, San Martín, Perú  
Móvil: (51) 935 431 710

**Bubinzana**  
MAGICAL LODGE

*Un placentero retiro ecológico en el corazón de Tarapoto*

Jr. Progreso 680, Tarapoto, San Martín, Perú  
Telf.: (51-42) 566 902 / Cel: (51) 996011322  
reservas@bubinzanalodge.pe / Buzinzana Magical Lodge

Visite la "Ciudad de las Orquídeas"

*Y disfrute de*

**Orquídeas del Mayo HOTEL**  
Español, Criollo y Run Simón

Jr. San Martín 432, Moyobamba, San Martín  
Telf. (51-42) 602569 / Móvil: (51) 942 848 177  
E-mail: orquideadelmayohotel@gmail.com  
orquideadelmayohotel@hotmail.com  
Orquidea del Mayo Hotel



# Exitosa e inclusiva

Cadena de valor de cacao-chocolate en el Perú, creció 13% anual durante 9 años y llegó a 90 000 productores.



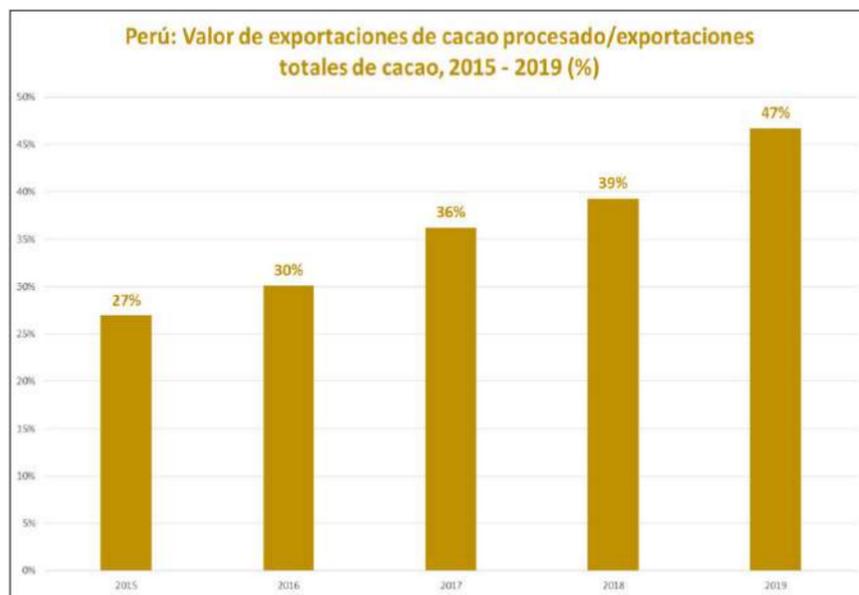
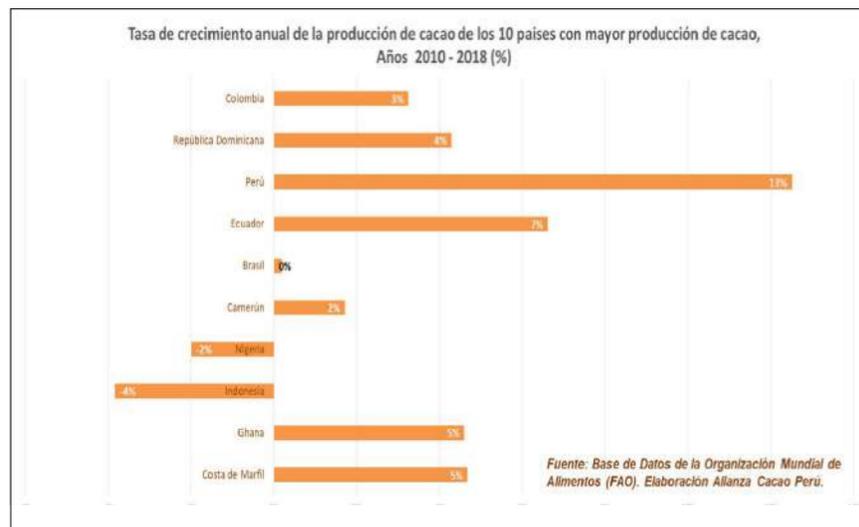
Por: José Iturrios Padilla (\*)

Mientras que entre el 2016 y el 2020 los salarios mínimos, que sirven como medida para el pago del jornal agrícola, subieron sólo 9.4%, en ese mismo período los ingresos de los pequeños productores provenientes de la venta del cacao crecieron en promedio un increíble 65%, y esto a pesar de las oscilaciones en los precios internacionales, el nuevo reglamento del cadmio en los derivados del cacao y los efectos del Covid-19.

## Cacao en Perú: crecimiento, valor agregado exportado y producto diferenciado de alto valor

El crecimiento promedio de la producción mundial de cacao entre los años 2010 al 2018 fue de 2.2% anual, mientras que la producción de cacao del Perú creció a un ritmo de 13% anual, la mayor en el mundo, seguida de Ecuador con 7% anual, Costa de Marfil y Ghana con 5% anual (ver Gráfico No. 1). Hoy Perú produce alrededor de 130 000 toneladas anuales en unas 200 000 hectáreas sembradas que pertenecen a unos 90 000 productores de cacao a nivel nacional.

Pero no sólo la velocidad de crecimiento de nuestro cacao es impactante, también lo es el cambio en la composición de nuestras exportaciones: mientras que en el año 2015 sólo el 27% del valor de nuestras exportaciones eran



con valor agregado, es decir derivados del cacao como manteca, polvo, licor o chocolate, en el año 2019 este porcentaje subió al 47% (ver Gráfico No. 2). El “driver” de nuestro crecimiento ha sido y seguirá siendo el mercado externo: un 86% de todo el cacao producido se exporta ya sea como grano o como producto terminado.

Por último, un 26% del valor de todo

lo que exportamos es cacao certificado orgánico o producto elaborado y semielaborado hecho con un cacao certificado como orgánico, de comercio justo, UTZ/RF y/o fino de aroma, sumando en total 75 millones de dólares (ver Gráfico No. 3).

Un gran trabajo colaborativo entre productores y empresas exportadoras, tanto privadas como cooperativas,



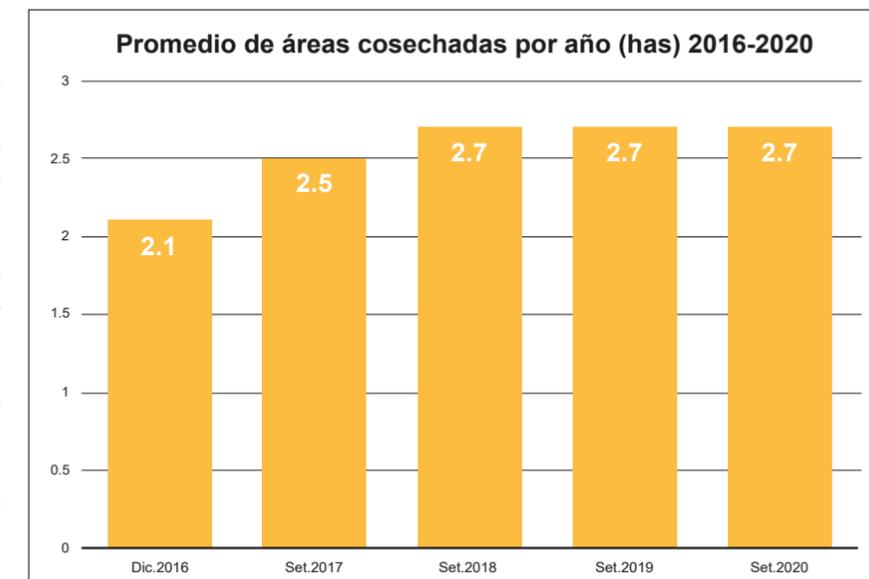
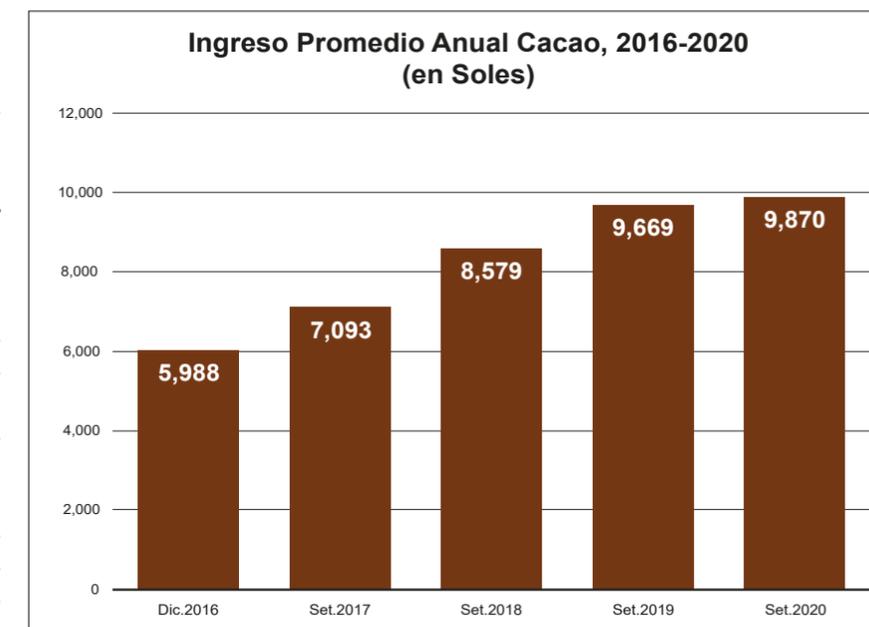
ha permitido posicionar nuestro país entre los ocho más competitivos del mundo en la producción y exportación de cacao y derivados.

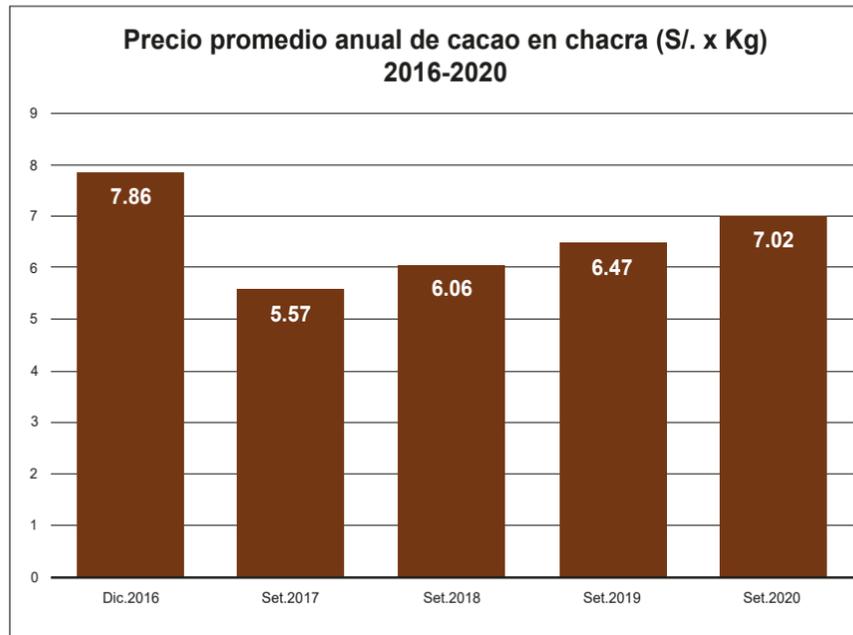
## Crecimiento e inclusión de los pequeños productores de cacao

Lo que hace aún más remarcable los logros antes mencionados, es que este crecimiento de la producción y exportación de cacao se ha visto acompañado por un aumento muy significativo de los ingresos de los pequeños productores de este cultivo en las zonas de San Martín, Huánuco y Ucayali: entre el año 2016 y el año 2020 los ingresos promedio de las familias provenientes de las ventas de cacao crecieron en un 65% (ver gráfico No. 4).

Este crecimiento se explica por una combinación de tres factores: un aumento promedio de 30% en las áreas sembradas y cosechadas por cada familia entre el 2016 y el 2020 (ver Gráfico No. 5), una mejora en los precios pagados en chacra por el cacao de un 27% entre el 2017 y el 2020 (ver Gráfico No. 6) y un aumento en los volúmenes cosechados del 43%.

La mejora en los ingresos provenientes de la cosecha y venta del cacao ha hecho que el cacao se convierta en la principal fuente de ingresos de los pequeños productores de estas regiones, pasando de explicar el 36% de los

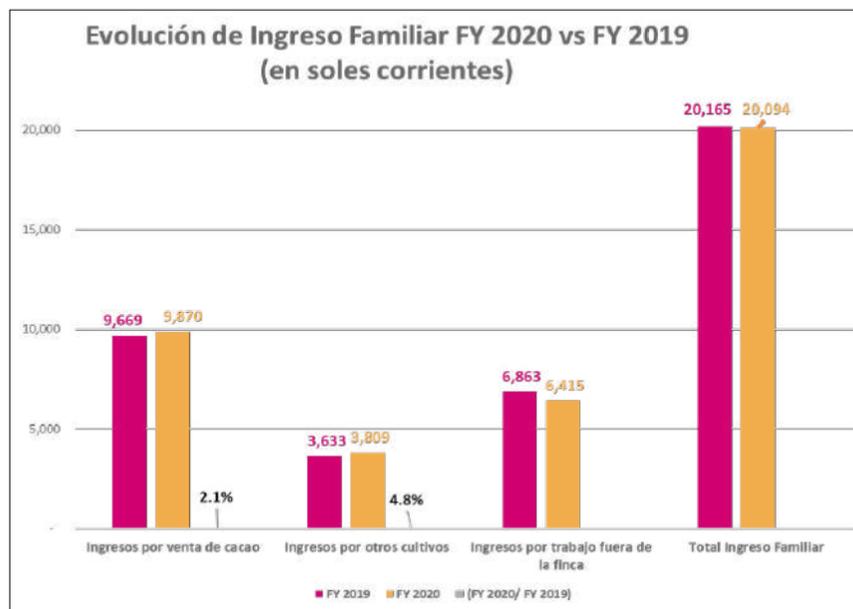
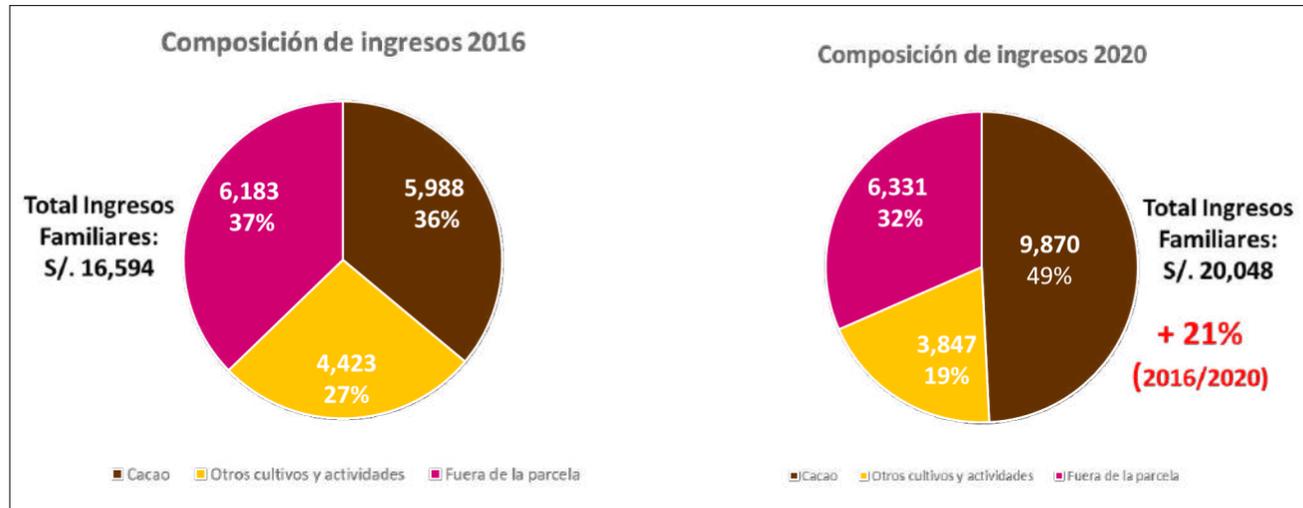




ingresos familiares a explicar casi el 50% de los mismos (ver Gráfico #7). Este hecho permitió que el ingreso familiar de los productores de cacao se mantuviera constante en el 2020 a pesar de los impactos del Covid-19 en nuestro país (ver Gráfico No. 8).

#### Pequeña agricultura y negocios grandes en exportación de cacao

La experiencia de una pequeña agricultura asociada a un producto que tiene mercado y para el cual somos competitivos, permite mostrar que trabajando de la mano los agricultores y las empresas exportadoras, privadas y cooperativas, es posible tener una cadena de valor de nivel mundial, exitosa y a la vez inclusiva, es decir



una en la cual los beneficios alcanzan a todos los eslabones de la cadena, en especial al pequeño agricultor.

Nota: Estos resultados provienen de las Encuesta Anuales de Verificación de la “Alianza Cacao Perú 2016-2020”, una iniciativa público-privada apoyada por USAID y que forma parte de la estrategia Ruta Alternativa de DEVIDA. Trabajamos promoviendo Buenas Prácticas Agrícolas entre los productores que abandonaron la coca ilegal y la reemplazaron por el cacao en las regiones de San Martín, Huánuco y Ucayali.

(\*) Director de Alianza Cacao Perú.



# Lista de Oro 2021

*Revista Condé Nast Traveler; elige a Perú dentro de los destinos preferidos para viajar en el 2021.*

PromPerú se complace en informar que el prestigioso medio de viajes Condé Nast Traveler eligió a Perú dentro de su selecta lista de oro (The 2021 Gold List), que incluye a los mejores destinos de viaje para el año del Bicentenario del Perú.

La nómina es elaborada por los editores de la revista que, sin duda, conocen los lugares más emblemáticos y fascinantes del mundo, así como servicios turísticos de alta calidad. Es por ello que una vez más nos llenamos de orgullo al saber que nuestro país se encuentra siempre considerado como un destino de viajes único y con altos estándares de calidad turística.

“En esta era de distanciamiento social, he estado añorando más los Andes peruanos. Cualquiera que lo haya visitado probablemente pueda adivinar por qué. No es solo la belleza de la gente, la cultura y la comida, sino la sensación de calma que proviene de estar entre esas montañas que perforan ese cielo sin límites”, señaló Jesse Ashlock, editor de Condé Nast Traveler.

La lista, además, incluye las opciones preferidas de los editores respecto a sus hoteles favoritos en todo el mundo, una variedad de experiencias excepcionales (cruceros, vuelos, restaurantes, bares y destinos) junto con las razones personales por las que los prefieren.



Perú se encuentra ubicado en la lista junto a otros destinos como Philadelphia, Washington D.C., Kauai Hawái (Estados Unidos); Roma y Costa Amalfitana (Italia), Waiheke Island (Nueva Zelanda) y St. Barts (Isla San Bartolomé). Los interesados pueden encontrar la lista completa aquí: <https://www.cntraveler.com/the-bests/gold-list>.

Como se sabe, para mantener al Perú en la mente de los viajeros internacionales PromPerú lanzó la campaña 100% 'Sueño, luego viaje' (Dream, then travel), disponible en siete idiomas. En esta, se muestra los principales atractivos de nuestro país y recuerda a los turistas del mundo que nos estamos preparando para volver a recibirlos con los brazos abiertos, respetando los protocolos de bioseguridad establecidos por las autoridades locales. Asimismo, recientemente el Perú recibió el sello Safe Travels de manos del Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés), que nos identifica como un destino seguro a nivel internacional.

#### El turista estadounidense

Estados Unidos es el segundo país emisor de turistas hacia el Perú, pero es el mercado que más divisas aporta en este sector. El 2019, la cifra de viajeros procedentes de ese país fue de 656 991, y las principales actividades que realizan se orientan a la cultura, aventura y naturaleza.

# Superfoods para el mundo

Nutry Body exporta sus productos a Estados Unidos, Francia, Suecia, Finlandia y Australia.



Iván Salas Mansilla

Iván Salas Mansilla, fundador y gerente general de Nutry Body S.A.C., comenzó su sueño en el 2004: poder ofrecer una gran gama de productos orgánicos y de origen peruano. Hoy, 16 años después, es una realidad. Su empresa exporta a tres continentes distintos y, en nuestro país, participa dentro del 60% y 70% del mercado, teniendo entre sus principales compradores a los mercaderes de las capitales de varias regiones del Perú.

Cuando todo comenzó, Salas quería ofertar aquellos alimentos ener-

géticos que se siembran en el ande, tales como la maca, la quinua, la cañihua, la kiwicha. Se fueron acercando, poco a poco, observando qué certificaciones debían cumplir para negociar con esta clase de productos, visitando la selva y conociendo a la gente. Es allí donde chocarían con el cacao y este sería el inicio de su primera gran exportación.

Si bien, Nutry Body comenzó con la maca y otros cereales andinos, sería el cacao el que lo ayudó a crecer como organización. Gracias al boom de com-

pra por parte de Corea, la empresa logró renovar toda su maquinaria. De esta manera, su primer pequeño local creció convirtiéndose en industria y así comenzaron a producir una serie de productos que le ayudaron a ampliar su oferta.

En la actualidad, ofrecen 45 alimentos orgánicos. En su mayoría son mezclas de los productos base. Es decir una fusión de aquellos primeros frutos que comenzaron con Nutry Body, tal como cacao con maca, cacao con quinua, extruidos de quinua,



de kiwicha o de cañihua. Igualmente, también el bañado de estos mismos, como el cacao cubierto de pasas, almendras o aguaymanto.

Además, entre lo que más exportan se encuentra la maca en polvo, el mix de cacao, la algarroba en polvo y las barras de chocolate. Todos ellos tienen como destino final tres de los cinco continentes, pues Nutry Body cuenta con socios en el sur de Francia y en California. Así también, envía sus productos hacia países de Europa como Suecia y Finlandia; y hacia el gigante oceánico Australia.

Por otra parte, Iván Salas menciona que, dentro de su organización, las capacitaciones constantes son uno de los temas más importantes. La razón es que muchos de sus nuevos integrantes son de origen extranjero y necesitan familiarizarse con los productos oriundos de nuestro país. De la misma forma, deben conocer a cabalidad todo el proceso por el que tienen que pasar los alimentos antes de ser exportados.

Es así como el fundador de Nutry Body apunta que es necesario culminar con la línea de automatización de

polvo y manteca de cacao, por ejemplo. Luego de ello se pasa a la línea de empaqueo y distribución. Es así, con una separación de las labores dentro de la organización, que han llegado a tener una mayor eficacia en la producción.

Otro de los puntos comentados por Salas Mansilla, es el hecho de que su empresa tiene una certificación de comercio justo. Entonces, ¿de qué manera se ve reflejado en su actuar diario? Él explica que, como referencia se tome a las acciones de la empresa en Atalaya, donde compran cacao.

En este lugar, cuando fueron por primera vez, acordaron pagar todos los kilogramos del producto que los socios les habían vendido. En adición a ello, decidieron darles agasajos y canastas familiares a todos los participantes. Fue esta, una manera en la que Nutry Body podía hacerles ver lo importante que era contar con una certificación orgánica para los alimentos. Adicionalmente, aquella bonificación sirvió para que los agricultores puedan comenzar con la siguiente cosecha en mejores condiciones.

Finalmente, gracias al correcto manejo de las relaciones externas con los

importadores y vendedores de la materia prima, Nutry Body no se ha visto afectada en la época de pandemia. Por el contrario, según dice Salas, las exportaciones han tenido una mayor demanda. Por esta razón, nunca se ha dejado de pagar el precio justo a los productores.

Siendo este último un problema grave que se ha incrementado en muchas empresas durante esta crisis sanitaria, pues argumentan el menor precio pagado en la situación actual. Hecho que trae como consecuencia la desaparición de algunos alimentos, tal y como sucedió con la col china. Producto que antes costaba 4 soles, aproximadamente, pero se dejó de producir y hoy tiene un precio de 25 soles. Es debido a esto que Salas Mansilla, exhorta a los dueños de organizaciones del rubro de alimentos a pagar precios justos, asegurando de esta manera su normal abastecimiento.

Para culminar, recuerda que pueden ingresar al Sitio Web ([www.nutrybody.com](http://www.nutrybody.com)) o redes sociales ([www.facebook.com/nutrybodysac](http://www.facebook.com/nutrybodysac)) de Nutry Body para conocer toda la gama de productos que ofrece y la forma de adquirirlos.



# Ahora en el CITE Agroindustrial

*Manuel Morón, director del antiguo CITE Vid, con sede en Ica, se mantiene como el líder de una plataforma innovadora tras 20 años de creación.*



Manuel Morón

Hace dos décadas se creó el CITE Vid, un centro de innovación tecnológica ubicado en el distrito de Salas Guadalupe. Su nombre se debía a que estaba especializado en el área vitivinícola, es decir, todo lo relacionado con el conocimiento, estudio y cultivo de la vid; que a partir del 2012 amplió sus funciones para todo el sector agroindustrial, motivo de su actual denominación.

Creado en el año 2000, el centro tecnológico cuenta con la única bodega es-

cuela en el Perú que ha permitido incubar más de cien empresas productoras de pisco. En una entrevista realizada en el 2019 a su director ejecutivo, Manuel Morón, pudimos conocer un poco más sobre los inicios del CITE Vid, teniendo este último un rol destacado para llegar a lo que es hoy en día.

Morón destaca la gran importancia que tuvo la primera directiva, compuesta por Carlos Zamorano, Julio Sotelo, José Américo Vargas y demás perso-

nas de primer nivel que ayudaron al desarrollo del centro de innovación tecnológica. Una de las bases que tuvieron fue tratar de forma cercana a los productores, logrando así su confianza desde el primer momento: a su vez, se buscaba trabajar con organizaciones de renombre, como la Cooperación Española, que apoyó al CITE Vid desde sus inicios.

Del mismo modo, contaron con el apoyo y participación de universidades

lizando, investigando y brindando asesoramiento en el manejo de cultivos, procesamiento y transformación industrial de productos. De la misma forma, buscan asesorar sobre el control de plagas que pudieran necesitar los agricultores.

La gente que trabaja en el CITE Agroindustrial está compuesta en su mayoría por jóvenes con doctorados y másteres, los cuales siguen aportando a lo que ha hecho y sigue haciendo su director Manuel Morón. Este último sigue enfocado en el progreso del sector a través de la innovación y el desarrollo tecnológico.

## Una visión a futuro

Entre las metas y objetivos que mantiene el CITE Agroindustrial encontramos el promover la innovación e impulsar la competitividad industrial, buscando así contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional. También se enfocan en generar investigación, transferencia tecnológica, capacitaciones y asistencia técnica para el desarrollo de productos, así

como para la optimización de procesos. Bajo la dirección de Morón, el CITE se ha visto favorecido con un equipamiento de primer nivel, trabajando con tecnología de punta que servirá para el progreso toda la región. Por otra parte, continúan participando en diversos eventos y congresos nacionales que permiten compartir experiencias con los mejores exponentes internacionales relacionados al sector.

Uno de esos eventos, donde el CITE Agroindustrial tuvo un papel importante, fue el realizado en abril del 2019, el cual terminó por establecer el Récord Guinness por la degustación de pisco más grande en el mundo. Organizado por la Universidad San Ignacio de Loyola, el Gobierno Regional de Ica y el CMO Group.

“Fue un evento que puso en vitrina a nivel mundial al auténtico pisco. Justamente un día antes, el fundador de la USIL, Raúl Diez Canseco, estuvo aquí visitando su placa conmemorativa, otorgada por inaugurar la bodega

como San Martín de Porres, San Ignacio de Loyola, Cayetano Heredia, entre otras. Actualmente, el CITE Agroindustrial mantiene un trabajo coordinado con el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), cuya anexión empezó en el año 2013: ya que hasta ese entonces el CITE Vid pertenecía a un subsector del sector producción.

Hoy en día, el CITE Agroindustrial cuenta con técnicos y profesionales expertos en diferentes rubros agrícolas, desarro-





escuela en el 2002”, rememora Manuel Morón sobre lo que fue en sus inicios el CITE Vid y de cómo empezaron a construir lo que hoy en día es uno de los centros tecnológicos más importantes del país.

#### Especializados en transferir conocimientos y tecnología.

Conversamos también con Nelly Salas, encargada de Dirección en el CITE Agroindustrial, sobre el desarrollo que tuvo el centro de innovación tecnológica hasta la actualidad. Ella nos comenta sobre la importancia que tuvo su primera etapa como CITE Vid y lo que esperan lograr a corto plazo.

“Esta primera etapa de arduo trabajo de parte de nuestro equipo y de las pequeñas empresas, logró beneficiar a cinco mil productores, brindando transferencia de nuevas tecnologías y conocimientos. Con el proyecto de inversión pública que culminará este 2021 se espera ampliar el ámbito de acción a las regiones de Huancaavelica, Ayacucho y Junín”.

El CITE Agroindustrial tiene como especialidad transferir nuevas tecnologías para las pequeñas y medianas empresas que deseen recibir capacitación y una transferencia tecnológica que beneficie a su propio desarrollo y

emprendimiento, destacando las oportunidades que se brinda al empresario. “Los principales beneficios que ofrecemos es el fortalecimiento de las cadenas agroindustriales del sector, promoviendo la innovación a través de la investigación, la asistencia técnica, el desarrollo de productos y la optimización de procesos. Buscamos elevar la competitividad y productividad de las empresas agroindustriales, fomentando la asociatividad empresarial y mejorando la calidad de vida”, destaca Salas.

En esta época de pandemia, el tema sanitario es vital para quienes trabajan con alimentos, muestra de ello es la promoción e implementación de protocolos y certificados de inocuidad, como el GAP o HACCP, de parte del CITE Agroindustrial. Nelly Salas nos habla sobre la importancia de este tema para el centro tecnológico.

“Los especialistas del CITE Agroindustrial revisan la normativa, proponen diferentes protocolos para asegurar la inocuidad y salubridad, esto ha permitido que las empresas del sector ingresen nuevamente a la vida comercial. Gracias a estos protocolos de prevención apoyamos la reactivación de la economía, haciendo que las Mipymes puedan adaptarse a las nuevas exigen-

cias, siendo más de 50 empresas las beneficiadas” afirma Nelly Salas.

Actualmente, el CITE Agroindustrial viene ejecutando los proyectos de Extensión y de Inversión Pública, ambos buscan eliminar las barreras de acceso para las empresas y generar una mayor competitividad. Sobre esto último, Salas destaca el trabajo que viene realizando el centro tecnológico para afrontar uno de los principales problemas del sector.

“Con estos proyectos buscamos fortalecer las capacidades y necesidades de las empresas de manera competitiva, tanto en la calidad como en la inocuidad alimentaria. Asimismo, otra de las necesidades latentes es la eficiencia y eficacia de los procesos productivos, esto para tener empresas sostenibles y que ayuden a reducir el impacto ambiental generado en sus procesos productivos, lográndose mediante soluciones innovadoras”.

En los últimos años, Ica ha sido reconocida mundialmente por el éxito que ha logrado con la uva. Y es que, desde el presente siglo, los productores de la región y de todo el Perú apostaron por la calidad de sus productos realizando diferentes estrategias comerciales a fin de satisfacer a sus clientes internacionales.

“Existen otros productos con gran demanda internacional como los espárragos verdes, la mandarina, la granada, la pecana, el arándano, el tomate, la cebolla y la palta; siendo este último el cultivo que más terreno está ganando en la variedad Hass. Actualmente, la tendencia es mejorar los rendimientos e investigar con nuevas variedades”, comenta la encargada de Dirección en el CITE.

Tal y como se observa, los esfuerzos de este centro tecnológico están orientados a la investigación que contribuya a mejorar el rendimiento de diversos productos y darle valor agregado a los mismos, con el objetivo de mejorar la competitividad de la región. Esto, que empezó hace 20 años con la creación del CITE Vid, continúa hoy en día con el CITE Agroindustrial.



## Nazarenas en el Gold List 2021

El Hotel Belmond Palacio Nazarenas, ubicado en Cusco, se ha convertido en el hotel favorito de viajeros de lujo de todo el mundo. Así lo refleja el resultado obtenido en “CONDE NAST TRAVELLER’S 2021 GOLD LIST” donde ha sido el único hotel ubicado en Perú considerado en la categoría “Los mejores hoteles y resorts de México y Sudamérica”, ya que la propiedad es una gema de los hoteles peruanos, con detalles sorprendentes en cada rincón y estructura elegante e histórica, que hacen de la estada una experiencia inigualable.

Los editores de la revista lo consideraron por su singular belleza y elogiaron sus servicios, como: los baños con hierbas andinas, reconocidas por sus propiedades curativas y el oxígeno en cada habitación para ayudar a sus huéspedes a aclimatarse a los más de 3 000 metros de altitud en el que se encuentran. Además, recalcaron su origen como convento y las características propias del pasado Inca que convergen en la estética lujosa del hotel sin perder su identidad.

Este reconocimiento muestra el compromiso de Belmond en ofrecer experiencias únicas en destinos cautivantes como Cusco, manteniendo estrictos estándares de calidad y priorizando el bienestar de sus huéspedes.

Belmond Palacio Nazarenas invita a los peruanos a disfrutar de la experiencia inigualable del hotel con tarifas súper atractivas.

*La Revista CONDE NAST TRAVELLER reconoce a Belmond Palacio Nazarenas del Cusco en la Lista de Oro 2021.*

#### Acerca de Belmond

Belmond Ltd., parte del grupo de lujo líder de talla mundial LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton, ha sido pionera en viajes de lujo por más de 40 años, formando una pasión por auténticos escapes dentro de una cartera de experiencias únicas en algunos de los destinos más inspiradores y enriquecedores del mundo. Desde la adquisición del icónico Hotel Cipriani en Venecia en 1976, Belmond ha seguido superando los límites de la industria, llevando a exigentes viajeros del mundo por sorprendentes e inolvidables viajes que abarquen tierra, mar, aventuras y relajación, con fama internacional. La cartera de 46 propiedades se extiende por 24 países, incluyendo tres Safari Lodges de lujo, tres cruceros fluviales y siete trenes de lujo, que comprenden el icónico Venice Simplon-Orient-Express, y el legendario restaurante ‘21’ de Nueva York. Desde referentes históricos de ciudades como el Belmond Cadogan Hotel y el Belmond Copacabana Palace hasta retiros ocultos en el Belmond Cap Juluca y el Belmond La Résidence d’Angkor, cada incomparable propiedad tiene su propia



historia atemporal que contar, además los distintivos de la marca recorren cada uno de ellos: herencia, artesanía y una reputación por un servicio genuino y espontáneo en un lugar sin igual crean experiencias excepcionales que conmueven el alma. [www.belmond.com](http://www.belmond.com)

Sigue a Belmond: Twitter • Facebook • Instagram



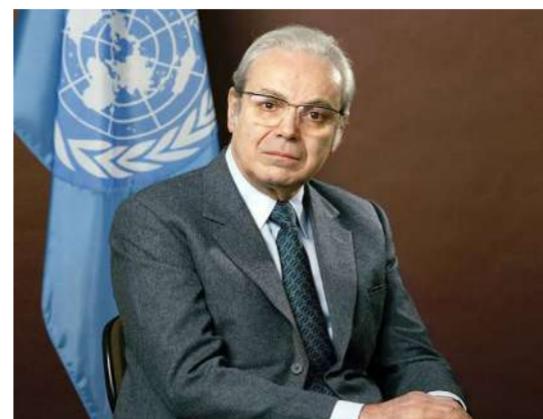
# 65 Años de la Academia

*Compromiso, capacitación y vocación de servicio de sus integrantes.*

Este 2020 se han cumplido 65 años de la creación de la Academia Diplomática del Perú “Javier Pérez de Cuéllar” (ADP). Esta es una institución que a lo largo de estos años ha formado a grandes diplomáticos que nos han representado y representan internacionalmente en diversas negociaciones que involucran al Perú. Para conocer y sentir un poco más de cerca este aniversario debemos conocer algunos aspectos relevantes que han sucedido a lo largo de estos años.

## Origen

Fue creada el 18 de agosto de 1955 con el nombre de “Academia Diplomática del Perú” con el Decreto Supremo No. 326. La ceremonia de inauguración fue el 4 de noviembre del mismo año en el auditorio de la Biblioteca Nacional. El 24 de noviembre de 2005 se ratificó la creación de la ADP pero bajo el nombre de “Embajador Igor Velázquez Rodríguez”. Después de 6 años, el 20 de abril del 2011 el gobierno decidió volver a modificarlo con el nombre que



se le conoce hasta la actualidad. Academia Diplomática del Perú “Javier Pérez de Cuéllar”.

## Funciones

La ADP tiene como objetivo fundamental formar aspirantes al servicio diplomático peruano y capacitarlos constantemente. Es el órgano de formación profesional del Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú. Este es el único lugar en donde una persona se puede formar para ser un diplomático que represente al Perú.

## Grados académicos y tiempo de estudio

Los aspirantes a diplomáticos estudian 4 semestres basados en temas de diplomacia y relaciones internacionales. Los diplomáticos que se graduaron hasta el año de 1995 obtuvieron el Título de Diplomático de Carrera y de Licenciado en Relaciones Internacionales. Después del año mencionado no solo reciben este título sino también el grado Académico de Maestría en Diplomacia y Relaciones Internacionales.

## La importancia de la vocación para ser diplomáticos.

Como en toda carrera profesional a elegir, la vocación debe ser lo que prime. Un deseo de ayudar a los demás y representar a tu país debe estar presente. La Primera Secretaria Sandra Rodríguez Sánchez, Subdirectora de Investigación y Cooperación Internacional en la ADP, nos comenta cómo nació en ella esta vocación:

“Durante mis estudios en la facultad de derecho tuve la oportunidad de participar en el programa SECIGRA en el Ministerio de Relaciones Exteriores, lo que me permitió conocer de primera mano el trabajo que realizan y realizamos los diplomáticos promoviendo y defendiendo los intereses del Perú en el ámbito internacional a través de la red de embajadas, consulados y representaciones permanentes”

La Ministra Consejera Milagros Miranda Rojas, Directora Adjunta en la ADP, afirma que:

“Al terminar el colegio, decidí que que-

ría ser diplomática. Al igual que Sandra me interesaban mucho los temas de derecho internacional público, relaciones internacionales y la política exterior del Perú. Estudié Derecho en la PUCP, fui Jefe de Prácticas de Derecho Internacional Público y también hice SECIGRA en Cancillería en el departamento de Naciones Unidas. Todas esas experiencias reforzaron mi vocación por ser parte del Servicio Diplomático de la República”

## Las dificultades de la pandemia y las celebraciones

El contexto actual que vivimos ha obligado a que las diferentes instituciones, empresas, organizaciones, etc. Hayan tenido que adaptarse a las nuevas tecnologías de forma súbita. La ADP no ha sido la excepción y no ha dejado de funcionar durante la pandemia. Milagros Miranda nos dice:

“Es importante destacar que la Academia Diplomática no ha visto interrumpidos sus trabajos y su labor de formación en los 65 años de vida institucional, manteniéndose como la única vía de acceso al Servicio Diplomático de la República. Sus logros institucionales también pueden apreciarse en las contribuciones que realiza cada uno de nuestros diplomáticos para el desarrollo del Perú y el logro de los objetivos de Torre Tagle y del país”

En cuanto a la celebración por los 65 esta se pudo llevar a cabo de manera virtual, como lo comenta la Consejera Catherine Vennard Zapata, Subdirectora de Planes y Programas en la ADP, menciona:

“La pandemia no frustró los planes de celebración por los 65 años de la ADP. La Academia se supo adecuar a la circunstancia y organizó un seminario virtual de primer nivel sobre la Formación de los Diplomáticos en la Era Digital, tema de mucha relevancia para los tiempos actuales”

Cada año se busca potenciar a través del aniversario a diferentes personalidades que ayuden a motivar a los estudiantes, trabajadores y docentes. El Consejero

Ricardo López Luque, Subdirector de Estudios de la ADP, dice:

“El año pasado se dedicó esta celebración a la primera Embajadora del Servicio Diplomático Carmela Aguilar, siendo un homenaje extensivo a todas las diplomáticas peruanas. Este año se realizó una actividad virtual titulada: La Formación de los Diplomáticos Peruanos en la Era Digital, destacando los nuevos retos y enfoques que la transformación digital demandan a la capacitación que debemos brindar a nuestros alumnos”

A pesar del contexto en el que vivimos ellos han sabido salir adelante utilizando diversas plataformas entre ellas el Zoom que ha permitido continuar con sus actividades.

## Valores y principios que debe tener un futuro diplomático

Los valores y principios para ser diplomáticos es amplia, pero si utilizamos una palabra para definirlo todo, sería: compromiso. López Luque menciona que:

“La especificidad radica en que la carrera diplomática demanda un compromiso de vida con el Estado. En ese sentido considero que un funcionario debe ser honesto, responsable, solidario, trabajador, tener vocación de servicio, entre otros. En principio debe ser un patriota, amar su cultura y a su nación”

Entre los valores López Luque también enfatiza en que:

“El perfil que se busca entre los interesados privilegia la empatía, la colaboración, la vocación de servicio, la responsabilidad, el compromiso, entre otros criterios que se ajustan a los valores institucionales del Ministerio de Relaciones Exteriores.”

## Las postulaciones y promociones

En estos últimos 5 años ha habido cambios importantes en cuanto a la cantidad de postulantes. El incremento se debe gracias a las actividades de promoción que desarrolla la Subdi-



La Embajadora Carmela Aguilar acudiendo a presentar sus Cartas Credenciales como Embajadora del Perú en Portugal, en enero de 1980.

rección de Planes y Programas. López Luque menciona:

“En efecto, en el año 2016 se inscribieron 228 postulantes, cifra que se incrementó constantemente hasta llegar 329 inscritos para el concurso de admisión del 2020, lo que significa un incremento del 70% en los últimos 5 años. Cabe señalar que se viene registrando una proporción paritaria en cuanto a hombres y mujeres que postulan a la ADP”

En cuanto a la totalidad de promociones y funcionarios que han brindado al ministerio, López Luque nos comenta:

“Cabe señalar que al presente año, la Academia Diplomática a formado 57 promociones, que han aportado a nuestro Ministerio más de mil funcionarios (1 051 en total) eficientes y sobresalientes, pero sobre todo profesionales con profundo amor por el Perú”

#### Conclusiones

Es por esto y más que la Academia

Diplomática del Perú “Javier Pérez de Cuéllar” celebra cada año de la mejor forma su aniversario. El trabajo que hacen es realmente importante, ya que forman no solo educativamente sino en valores a sus futuros egresados.

Finalmente se puede observar que el

resultado tan positivo que ha conseguido esta institución se debe a la suma de fuerzas de todas las personas que han estado presentes durante estos 65 años aportando lo mejor de sí. Entre directores, subdirectores, docentes y estudiantes. Han llevado y seguirán llevando muy en alto el nombre del Perú.



La primera promoción, "Raúl Porras Barrenechea", egresó en 1958 y estuvo integrada por una dama y 18 caballeros.

## ¿En medio de un panorama incierto, es la confianza tu activo más valioso?

La nueva normalidad ha traído desafíos pero a la vez oportunidades para reinventarnos y darle un mejor enfoque a nuestra cadena de valor. En EY te ayudamos a alcanzar tu máximo potencial de negocio con un enfoque a largo plazo e innovador en auditoría, impuestos, estrategia, transacciones y consultoría.

Building a better working world

ey.com/pe

/EYPeru

@EYPeru

/company/ernstandyoung

@ey\_peru

/EYPeru

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

# La Academia avanza

*Solidez institucional que ha permitido a través de 65 años la consolidación del Servicio Diplomático peruano.*

En abril del 2015 el exCanciller del Perú, Allan Wagner Tizón, asumió el cargo de director de la Academia Diplomática del Perú “Javier Pérez de Cuellar”, hoy cinco años después reflexiona sobre tan importante institución peruana, en la que aporta con su vasta experiencia como diplomático. A continuación nuestra conversación con él.

**Un diplomático, es aquel servidor público que representa al país en diplomacia y relaciones internacionales, ¿de qué manera lo definiría usted?**

Un diplomático, antes que nada, es un servidor público y sus funciones son representar, negociar y promover, básicamente, en los distintos cargos que pueda desempeñarse. Y si trata de un consulado su función principal es la de cautelar los derechos de los peruanos en el lugar donde se encuentra acreditado.

Es una profesión que requiere una preparación especial y, al mismo tiempo, como decía Nicholson, es un arte pues tiene mucho que ver la manera cómo la persona se conduce y establece las relaciones humanas ante el país donde se encuentre. Finalmente, esto va a resultar en su capacidad de lograr objetivos para el beneficio del Perú.

**¿La importancia que tiene para la sociedad es una de las razones por las que se decidió que sea una carrera de posgrado?**

Bueno, cuando yo cursé la Academia Diplomática era de pregrado. Ahora es de posgrado y comparando mi experiencia como alumno, yo creo que esa ha sido una evaluación natural en la medida en que la carrera diplomática ha ido expandiendo sus áreas de trabajo. Antes estaba muy concentrada en el área jurídica. Básicamente,



Allan Wagner Tizón

los alumnos de la Academia eran estudiantes de la facultad de derecho de diversas universidades y eso ha ido evolucionando.

Por esas razones y por todo lo que estamos atravesando en la actualidad, resulta más conveniente que quienes postulen a la Academia sean personas que ya tengan una carrera por sí mismos. Enriquece a la formación de los alumnos porque cada uno trae sus conocimientos específicos con rela-

ción a su educación previa y luego desarrolla una serie de materias que son propias de la maestría que la Academia imparte.

**¿De qué manera ha afectado la presente crisis sanitaria al proceso de admisión y a las clases regulares en la ADP?, ¿Se utiliza alguna nueva plataforma virtual o se continúa con aquella que utilizan los alumnos en el exterior?**

La plataforma se ha potenciado. Los

cursos de la Academia Diplomática siempre han sido presenciales, de manera que lo que nos tocó hacer esta vez fue utilizar esta herramienta con la que ya contábamos para impartir cursos de perfeccionamiento. Sin embargo, no hemos perdido el método de enseñanza que aplicamos de manera presencial, el cual es por competencias. Es decir, hay un debate entre los alumnos y el profesor, dejando atrás la clase magistral.

**¿Hacia dónde debe orientarse en el futuro la acción de la diplomacia del Perú, en relación al impacto que tendrá la coyuntura actual sobre la economía y las relaciones exteriores?**

Lo que se acerca en las relaciones internacionales es, por un lado, insertarse en las cadenas de valor propuestas por la actual competencia internacional entre Estados Unidos y China, y ser parte del proceso de reactivación económica del Perú. Al mismo tiempo, colocar el tema sanitario en un primer lugar dentro de la agenda internacional. Junto a eso se venía produciendo el debilitamiento del sistema multilateral.

Además, como consecuencia de los últimos acontecimientos, EE.UU. se ha retirado de la Organización Mundial de la Salud y se teme que puede haber un debilitamiento del sistema multilateral. Eso es un inconveniente para países de ingreso medio como el nuestro, pues no pueden llevar a cabo políticas de poder, sino políticas de cooperación. Para eso se requiere organismos multilaterales con los cuales se pueda intercambiar los intereses y encontrar soluciones a los problemas.

Asimismo, la era digital abre un nuevo capítulo de la cooperación internacional, uno en el ámbito de la ciencia. Hoy, la pandemia, lo que ha puesto en claro es la importancia del conocimiento científico. De hecho, que al aparecer el virus y no saber cómo manejarlo denota que había una serie de necesidades en este aspecto. Por ello, ha adquirido un nuevo relieve y ese va a ser otro tema importante de la agenda internacional. Para eso justamente estamos incorporando en la

malla curricular de la Academia una serie de cursos y seminarios que traten estos temas.

**En relación a la malla curricular, ¿cuáles son los principales cambios implementados dentro de su gestión como director de la ADP?**

Se reajustó la malla curricular de tal manera de concentrar en el primer año de estudios los cursos básicos formativos y en el segundo año todo aquello que tenga que ver con habilidades blancas. Sumando al cambio de método de enseñanza, se dejó atrás la clase magistral y se pasó al método por competencias. Convertir el aula en un área de debate con lecturas previas. Esto permite desarrollar pensamiento crítico, aptitud en el diálogo y visión prospectiva. Características que ayudan en a la capacidad de negociación.

**¿Cuál es el rol de un diplomático respecto a la promoción y el desarrollo que deben tener las pequeñas y medianas empresas, que son tan importantes en la economía del país?**

En general, la diplomacia ha venido cumpliendo una labor de promoción en el sector junto al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Este, a través de sus consejeros comerciales abarca la productividad de las Mypes y es ahí donde la diplomacia ha venido actuando. En ese sentido, deberá cumplir un rol de ayuda a estas empresas para que se posicionen en el mercado internacional, insertándose en la cadena de valor que se está dirigiendo en la actualidad.

**¿Qué reflexión haría en su calidad de director de la Academia Diplomática del Perú “Javier Pérez de Cuellar”, en el año que la ADP conmemora 65 años de vida institucional?**

Es importante que se haya mantenido la Academia durante todo este tiempo sin ninguna interrupción, pues ha sido la piedra angular y única vía de ingreso al servicio diplomático. Esto ha permitido que toda la estructura del sector se mantenga organizada a través de las diversas categorías de mérito por las cuales se accede y que todos los diplomáticos tengamos una base común.





# La gastronomía debe unir al Perú

*Rossy Masalias nos comenta su vida a través de la cocina y su sueño de un país unido.*

Comenzó su carrera como instructora en gastronomía hace ya 30 años. Al inicio fue en un taller de cocina, donde comenzó a brindar sus enseñanzas y hacer entender que la cocina no solo son recetas, sino un estilo de vida. Es así como dentro de todo este tiempo ha podido cumplir muchos retos y estar más cerca de alcanzar su sueño: un Perú unido y descentralizado.

Cuando daba sus primeros pasos como formadora de nuevos chefs, Rossy Masalias nos comenta que siempre estuvo decidida a mostrar el rol de integración e identidad que podía llegar a tener la gastronomía dentro de nuestra sociedad. Con el pasar de los años veía como el Perú se iba haciendo conocido en el mundo, gracias a participaciones en congresos, exposiciones, festivales internacionales. Es así como viajó a

promover la cocina peruana y su cultura gastronómica a países como Panamá, Chile, Colombia, Ecuador, Argentina, México, Cuba, Estados Unidos, Italia, Suiza y China. Una labor que se inició hace 30 años hasta la actualidad. Son muchos los profesionales que ha formado y que hoy dan a conocer nuestros productos autóctonos, técnicas ancestrales e infinidad de platos abanderados alrededor del mundo.

## De técnicos a profesionales

Cuando comenzó a impartirse la carrera de gastronomía dentro de nuestro país, se hizo como carrera técnica, pues en Latinoamérica, sobre todo entre nosotros los peruanos, se tenía otra perspectiva respecto a cocinar ya que era de una forma empírica, se heredaba la sazón de madres a hijas y se preparaba una comida casera, típica de cada región, habían pequeños restaurantes de cocina criolla y su personal no era profesional a diferencia de Europa donde era una carrera muy cotizada y bien remunerada.

Sin embargo, como señala la profesora de la Universidad San Ignacio de Loyola y fundadora del Círculo Gastronómico -Arte, Sabor & Cultura-, la creciente inmersión y reconocimiento de la cocina peruana en diversas e importantes mesas de todo el mundo, propició a que se convirtiera en una carrera de moda. Es así como, en los primeros años y ante la gran demanda, aparecieron muchas instituciones donde estudiar esta carrera tecnológica, al mismo tiempo originaba más competencia entre cocineros.

Por esa razón, se decidió la profesionalización de esta carrera técnica fuera una carrera facilitando también hacer maestrías. Además, ahora hay más especializaciones dentro de la gastronomía y se ha pasado a posicionar dentro del mundo laboral, pues un chef no solo tiene que saber de cocina, sino que necesita saber cómo crear y liderar un restaurante y para ello requiere de conocimientos de administración, gestión de restaurantes, nutrición, servicios de alimentos y bebidas, catering, eventos gastronómicos, idiomas entre otros.

De la misma manera, no solo se trata de elaborar una comida agradable, sino que debe tener un valor nutricional agregado, pues, como recuerda Rossy, la gastronomía es el combustible de nuestra vida. Y hoy el ser humano gracias a los avances en la medicina ha prolongado su vida, por lo que la buena alimentación debe asegurar una buena calidad alimenticia. Un gran reto y mu-





cha responsabilidad para los profesionales de la gastronomía.

#### Una nueva política

Un rotundo “No” fue la respuesta de Masalias cuando se le consultó sobre si son correctas las políticas laborales que rigen a los profesionales de la cocina. “Como quisiera que pasen tan solo una semana trabajando en un restaurante. Calor, presión, cansancio. Inicias labores muy temprano y terminas cuando se ha dejado el restaurante completamente limpio y listo para iniciar al día siguiente. Es realmente agotador”, refiere.

Todo lo que se relaciona con la cocina es trabajo en equipo, se necesita de mucha atención para manejar la salida de los platos, en orden, a tiempo y en

perfectas condiciones de presentación. Además, como se mencionaba, un chef profesional hoy en día, es una persona que debe estar plenamente preparada dentro de muchos aspectos y ser capaz de cubrir cualquier puesto en caso de ser necesario.

En palabras de Rossy, serían “varias profesiones en una sola persona” porque, adicionalmente al trabajo administrativo y de producción para sacar adelante un restaurante, “también se debe saber el manejo y limpieza de los equipos, capacidad de solución de problemas en el momento, etc”.

“Somos obreros y artistas”, reconoce la instructora, quien pide se mejoren las políticas laborales de los profesionales gastronómicos, solicita ponerse la

mano en el corazón y valorar lo que ellos le están dando al Perú, reconocido en los últimos años como el mejor destino culinario del mundo, con una gastronomía de exportación. Una razón más para darles reconocimiento y mejores condiciones de trabajo a los profesionales de la gastronomía, hoy verdaderos embajadores del Perú en el mundo.

#### Costa, sierra y selva unidas

Un pasaje duro para todos los peruanos fue la época del conflicto armado interno. Sin embargo, recordarlo siempre es necesario pues es un deber aprender de esa devastadora experiencia. Rossy Masalias nos cuenta que, en aquella época fue la gastronomía la que dio ánimo a nuestra sociedad agobiada por el terrorismo

“fue como la mamá que cocina rico cuando menos dinero hay”.

Surgen institutos y escuelas de alta cocina en Lima y provincias, el Perú salió de esa depresión y comenzó a dar a conocer sus productos agrícolas autóctonos revaluados.

Se inicia la estilización de nuestra cocina peruana, se estandarizan nuestras recetas, nacen nuevos platos, creativos y fusionados con cocina china, japonesa e italiana. Y gracias a nuestra cocina popular en manos de profesionales, movimientos como cocina novoandina y todas las industrias que la apoyaron se inició un rescate de productos autóctonos como la papa nativa, la quinua y sus variedades, la kiwicha, maca, mashua, oca, ajíes, chuño, etc.

Fue así como la cocina tuvo el poder de alegrar un episodio triste de nuestra historia y hasta hoy sigue aportando laureles en lo que a gastronomía se refiere.

La globalización ha permitido que nuestros profesionales enriquezcan más sus conocimientos culinarios y a sentirnos orgullosos de las riquezas de nuestra tierra.

La cocina peruana popular es el resultado del trabajo de cocineras y cocineros en cada provincia que le dieron un toque particular a su cocina de acuerdo a la zona y a sus productos. Esa tradición fue heredada de generación en generación.

La gastronomía peruana va evolucionando, se necesita utilizar todos los productos que se cultivan, sobre todo los vegetales para enriquecer nuestros platos tradicionales de manera que estaremos haciendo recetas más equilibradas y más nutritivas.

“Es como una casa con tres hermanos, cada uno con habilidades diferentes”, sostiene Rossy Masalias. De esta manera, se puede sacar el máximo provecho a todos los alimentos que nos brinda nuestra tierra. Los profesionales ya no solo preparan los platos tradiciona-

les, sino que añaden un valor nutritivo en carbohidratos, proteínas, se añaden vegetales, menos frituras, se ve la procedencia de los alimentos.

De esta manera, Rossy nos habla de su sueño de ver a un Perú unido, un intercambio cultural entre la gente de la costa, sierra y selva, con igual oportunidad de desarrollo y no padeciendo con el centralismo. Mejorar las condiciones del agricultor que son nuestros proveedores de la materia prima. Procurar que todos los jóvenes del Perú tengan las mismas oportunidades de estudiar y crecer sin salir del lugar que tanto aman y si salen, que sea para adquirir más conocimiento, no porque no puedan desarrollarse.

Finalmente, menciona que antes de pensar en ir a otros países, nos atrevamos a conocer nuestra propia realidad, a relacionarnos con la tierra y sus secretos. Porque un peruano que conoce su cultura y tradición puede hablar mejor de sus riquezas. El Perú es una despensa, somos nosotros los que debemos darlo a conocer al mundo.

**Cacao Maravillao**

Comer chocolate puede tener una influencia importante sobre el estado de ánimo, por lo general conduce a un aumento de sensaciones agradables y una reducción de la tensión.

Dos de Mayo 824, Moyobamba, San Martín  
Phone: (51-42) 351270 / Móvil: (51) 942 970 896  
E-mail: rino9756@yahoo.it  
Cacao Maravillao

**BOHORQUEZ**

Tradición Pisquera desde 1968

Producción de Piscos, vinos, cremas y cerveza artesanal

La Solano D 14, Los Aquijes, Ica, Perú  
Cel.: (51) 998384180  
Taberna Bohorquez / Calle Junín 601, Ica, Perú  
piscosbohorquez@hotmail.com  
Pisco "BOHORQUEZ" - Ica - Perú  
www.piscosbohorquez.com

# Transición energética inteligente

*El actual Gobierno debe promover la electro movilidad y el uso del Gas Natural Vehicular y GNL, a la vez que derogar el decreto de urgencia sobre la devolución del ISC del diésel B5 y B20, los combustibles más contaminantes.*



Por: Pedro Gamio Aita (\*)

En el Acuerdo de París sobre cambio climático, el Perú se comprometió a evitar el crecimiento de sus emisiones en un 30% al 2030. Para lograrlo, se decidió además de frenar la deforestación, pro-

mover el uso de energías limpias, la gradual mayor participación de las energías renovables en el mercado eléctrico, que incluye la electro movilidad y el uso del Gas Natural Vehicular y GNL, para el transporte de carga y personas. Esto debe ser nuestra transición energética. Inteligente y eficaz. Sin embargo, se necesita desde el Estado enviar las señales adecuadas en política pública para lograr la migración hacia las tecnologías con bajas o menores emisiones, sobre todo en el transporte público.

Paradójicamente todavía está vigente un decreto de urgencia en el que establece la devolución del Impuesto Selectivo al

Consumo (ISC) aplicable a la adquisición de diésel. Con el Decreto de Urgencia No. 012-2019, se ordena que la devolución a los transportistas del servicio de pasajeros y de carga sea equivalente a 53% del ISC incluido en el precio de venta del diésel B5 y diésel B20, por un plazo de 3 años aplicable desde el 1 de enero de 2020. La devolución del ISC se efectúa en función de los galones de combustible diésel adquiridos por el transportista, del distribuidor mayorista y/o minorista, o el establecimiento de venta al público de combustibles. Esta norma significa un retroceso, está alentando el uso del diésel, el combustible más contaminante. En la mayoría de países los beneficios tributarios son diri-

gidos a vehículos que utilizan combustibles más eco amigables que el diésel, la norma va contra los acuerdos suscritos por el Perú. En el fondo neutraliza el índice de nocividad, gravar más el combustible más contaminante.

Sufrimos un transporte público caótico con unidades viejas y dependientes del diésel, Lima es la segunda ciudad más contaminada de América Latina, impactando directamente en la salud de las personas. El combustible más usado en el Perú es el diésel. Las mayores emisiones de CO2 (dióxido de carbono) se presentan en los combustibles diésel utilizados principalmente por buses y camiones. La contaminación ambiental en Lima es generada en un 70% por la polución del parque vehicular obsoleto y el uso excesivo de diésel. De otro lado el incremento de las importaciones de petróleo y derivados nos muestra una tendencia creciente a los combustibles mayoritariamente importados y más contaminantes. Exportamos un combustible más limpio y económico como el gas natural e importamos el más caro y contaminante, como es el diésel. El GNV emite respecto al diésel hasta 99% menos de material particulado y 30% menos de CO2. Sólo la conversión de 5 000 buses para cubrir el 35% de los viajes de transporte público generará ahorros por S/ 291 millones y disminuir las emisiones por 64 303 tCO2e (huellas de carbono) por año. Se han tomado algunas decisiones correctas, como el bono del chatarreo, financiamiento con las tasas más competitivas, falta grifos y centros de carga en la carretera Panamericana, excepción de pico y placa, entre otras medidas.

En electro movilidad, mucho ruido y pocas nueces, falta un plan maestro urbano, para tener contratos de provisión del servicio, de largo aliento. Todavía hay una barrera en el costo. Evaluemos el análisis costo beneficio del ensamble local, recordemos que es una experiencia que ya falló en el pasado. En vehículos menores como mototaxis, la electro movilidad es una oportunidad. Se ha avanzado con la regulación de



las electrolineras. Se debe promover el servicio de recarga como clientes libres del mercado eléctrico, independientes de la flota. El 5% de meta al 2030 es muy modesto. Debería ser 10%. Sólo 5 buses eléctricos circulan en ciudades como Lima y Arequipa, en el Perú.

Debemos sacar adelante nuestra Transición Energética hacia un crecimiento con menores emisiones de GEI y menor contaminación, como Alemania, Corea, Japón o Chile.

(\*) Exviceministro de Energía.



De qué manera se ha ido afianzando el Perú como un país minero en estos últimos años? ¿Qué proyectos destacaría?

La minería se ha venido consolidando, aun frente a las dificultades de los permisos del Estado que han obligado a un rápido aprendizaje. Además, se ha mejorado la gestión social de las empresas. El mayor desafío creo es convencer al gobierno de turno, que mencione a la minería como un importante gran aliado para la reactivación económica y que se permita que el portafolio de proyectos avance en la línea de tiempo que esperamos. Asimismo, debemos destacar el inicio de la construcción del proyecto Quellaveco, Mina Justa, las ampliaciones de Toquepala y Toromochó, seguido de otras que han sostenido el crecimiento económico que muestra una ralentización en los últimos años.

¿Cómo calificaría el presente de la minería en nuestro país? ¿De qué manera le ha afectado o cree que afectará la crisis política constante en la que nos hemos visto enfrascados?

La minería requiere un plan sostenible a largo plazo. Se necesita, con madurez, entender que sigue siendo un gran activo y aliado para la reactivación después de la caída económica causada por la pandemia. Presenta enormes riesgos en el corto y mediano plazo por la presencia cada vez más activa de grupos políticos enemigos de la minería en el gobierno y la creciente sobre expectativa de las comunidades locales sobre los terrenos superficiales y cómo participar en los proyectos mineros. Asimismo, otros factores son los desafíos tecnológicos presentes en la gestión del agua y energía; la pandemia, que hizo que aumenten costos y el mayor uso de la tecnología para hacer frente a leyes de mineral que decrecen.

¿La época de pandemia tuvo una incidencia directa en la minería peruana? ¿Qué soluciones se llevaron a cabo para poder realizar las actividades con normalidad?

El gobierno decretó la paralización casi total de la minería peruana y eso reduciría la producción y las exportaciones en un 18%. Además, las empresas, voluntariamente, han contribuido con las comunidades y pueblos de su entorno con suministros médicos, alimentos y hasta con plantas de oxígeno. Luego de 2 meses, se fue reactivando por fases, lentamente, hasta alcanzar un 95% aproximado. Se tuvo que adaptar todo a los protocolos estrictos de salud para evitar contagios de los trabajadores, habiéndose superado con éxito.

# “Tenemos que deslindar con la ilegalidad, eso no es negociable”

Rómulo Mucho, expresidente del IIMP, nos comenta las incidencias de la pandemia y cómo ve el futuro de la minería en el país.



Rómulo Mucho

¿Qué opciones o nuevas vías se deberían emprender en el Perú para seguir consolidándose como un país minero?

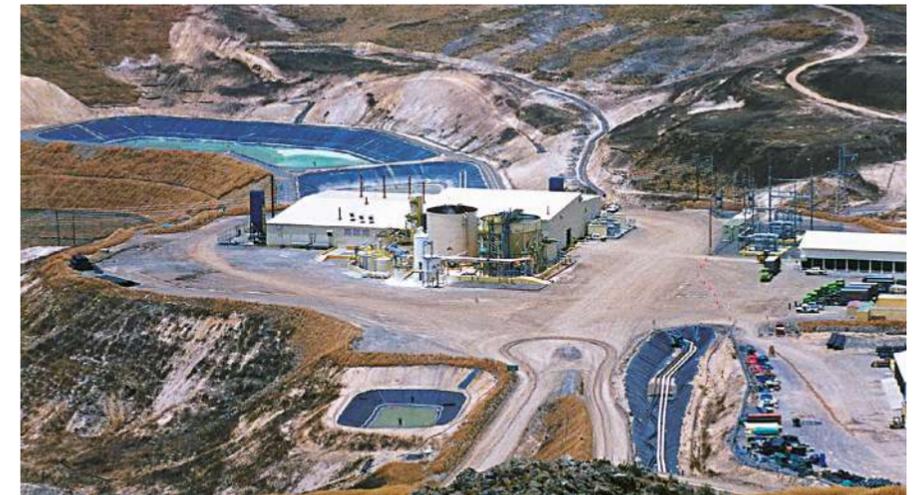
Un cambio de discurso para presentar la minería hacia la sociedad con una mirada holística que la haga ver como parte de nuestras vidas. Más con hechos y obras que con aportes millonarios. Por otro lado, podemos mencionar que tenemos un descubrimiento de Litio en Puno. Proyecto estratégico desde el punto de vista de producción del metal del futuro, avanzando más que otro metal hacia la industrialización y fabricación de baterías de iones de litio. De otro lado, habría que seguir promoviendo las exploraciones para encontrar más yacimientos minerales y se debería aplicar tecnología de punta para modernizar y automatizar sus operaciones. Otra gran tarea pendiente es la diversificación de la economía para no seguir dependiendo de los metales.

¿Considera posible el hecho de que, en algún momento, dejemos de dar en concesión tantos proyectos para pasar a ser nosotros quienes seamos los principales extractores y distribuidores de los minerales?

Eso sería mucho más beneficioso para el país o, por lo menos, que el Estado participe con acciones en los proyectos futuros, pero para eso habría que cambiar la Constitución y desterrar la corrupción. Hacer del Estado un empresario minero no ha dado resultado por la mala gestión, la corrupción y por la interferencia de los gobiernos en las empresas. Si se practicara la meritocracia, estaríamos en capacidad de avanzar en esta propuesta.

¿De qué manera afecta la minería ilegal e informal a la economía peruana? ¿Qué acciones efectivas se han tomado para contrarrestar esto?

Tenemos que deslindar con la ilegalidad,



eso no es negociable. Respecto a la informalidad, seguimos creyendo que el Estado tiene que hacer un mayor esfuerzo del que ha hecho hasta ahora. Tiene que hacer una retroalimentación y cambiar de estrategia. La minería informal no va a desaparecer, porque emplea cientos de miles de peruanos y aporta también con el consumo a la economía.

¿Cómo calificaría la realización AgroMin?

AgroMin ha nacido para hacer entender a la población que las dos actividades son complementarias y que han estado juntos desde los albores del desarrollo humano. Encontrar una alianza y convergencia entre estas actividades económicas traería múltiples beneficios para las comunidades aledañas a los proyectos y operaciones mineras y al país en general.

¿Qué tan importante es convencer a los que no creen que el Agro y la Minería pueden convivir, no compiten entre ellas, son complementarias y pueden generar más exportaciones cada una de ellas? Muy importante si encontramos una

sinergia entre estas dos actividades. Estaríamos dando un paso muy importante en la generación de divisas, generación de empleo, mejora en la calidad de vida y retroceso de la pobreza. Es decir, ayudaría a cerrar brechas y desigualdades, se gestionaría mejor los conflictos, habría paz social y el país ganaría fácilmente un 2% de crecimiento adicional cada año.

¿Qué expectativas tiene sobre la realización de la segunda versión de AgroMin 2021, en el año del Bicentenario del Perú?

Las expectativas que teníamos inicialmente para llevar a cabo la segunda versión en este año eran mucho mayores que la primera. Hemos hecho un gran trabajo de difusión, de establecer contactos con empresas, comunidades, universidades, instituciones, Embajadas y prensa para explicarles que las metas a lograr beneficiaban enormemente al país. Hemos reprogramado para junio del 2021, pero mucho dependerá de la duración de la pandemia, la llegada de la vacuna contra el Covid-19 y las facilidades que existan para hacerlo de manera presencial.





# ASUS

## IN SEARCH OF INCREDIBLE



Chewei Chang

# ASUS potenciará su presencia en el Perú

*Al igual que la conocida marca de computadoras, Taiwán es también un gran proveedor mundial de semiconductores, teléfonos móviles y pantallas para ordenadores.*

**E**XPORTAR entrevistó al Country Product Manager de ASUS Perú, Chewei Chang, quien destaca que el comprador se siente influenciado por la buena imagen que tiene de Taiwán a la hora de comprar una computadora ASUS. Manifiesta que en el 2021 planean expandir su portafolio

de productos para llegar a cubrir la demanda de todos los diferentes tipos de consumidores. Y están comprometidos en crear nuevos productos gaming, que Perú tiene gran potencial en la región.

**¿Cómo se verán beneficiados ASUS y sus clientes, respecto a la buena rela-**

**ción comercial entre Perú y Taiwán en la actualidad?**

Los clientes definitivamente se van a beneficiar de la buena relación entre Perú y Taiwán. Esto gracias a la Oficina Económica y Cultural de Taipei en el Perú, que siempre ayuda a que más personas sepan acerca de nuestro país,

resultando indirectamente en una mejor percepción de la imagen de ASUS como marca. Es así que, muchos clientes perciben el prestigio de la marca y se sienten más seguros al saber que ASUS es taiwanesa, confiando más en nuestros productos de calidad y servicio post venta.

**Es probable que en un futuro los peruanos podamos disfrutar de toda la gama de productos tecnológicos que ofrece ASUS? ¿Qué tan cerca está de lograrse este objetivo?**

Actualmente en nuestro portafolio pueden encontrar los más altos estándares en laptops de consumo y la mejor performance en laptops gaming dentro el mercado peruano, pero ASUS no se detendrá ahí, ya que estamos siempre esforzándonos en traer lo último y más novedoso de la tecnología a Perú. En el 2021 estamos planeando expandir nuestro portafolio de productos para llegar a cubrir la demanda de todos los diferentes tipos de consumidores, tales como AIO (All in one), usadas para educación o uso casual en el hogar.

**De qué manera aprovechará ASUS la creciente demanda de laptops y tablets por el trabajo y educación remotos?**

En estos días cada vez más y más personas entienden la importancia de tener una computadora en su vida diaria. Pero muchas veces tener una computadora no es suficiente, se necesita tener una computadora que

pueda ayudar a cumplir sus tareas y lograr sus objetivos. Esta es la oportunidad perfecta para darles a conocer a más personas en el Perú acerca de nuestra marca. ASUS se ha enfocado en Facebook, Instagram y diversos medios de comunicación digital para dar a conocer al consumidor la gran calidad y su innovadora tecnología, resaltando nuestras pantallas dobles, panel táctil con pantalla y laptops con estándares de grado militar. Todas estas características que demuestran la calidad e innovación de nuestra marca. Gracias a ello, ASUS fue reconocida como la mejor marca de computadores en el mundo por el famoso medio Laptopmag.com mediante una revisión que incluyó cinco aspectos: consumidor final, diseño, servicio al cliente, innovación y valor del producto, destacando así frente a una feroz competencia.

**El segmento gaming tiene una gran acogida en Perú y es uno en los que más destaca ASUS, ¿cómo piensan incentivar esta relación?**

Nuestra marca ROG (Republic of Gamers) es la marca número uno del mundo en laptops gaming, es así que estamos comprometidos en crear los mejores productos de gaming, haciendo posible que los gamers y entusiasta del mundo entero puedan acceder a la experiencia más completa dentro del juego. Nuestros estudios muestran que la demanda de computadoras gaming se ha incrementa-

do exponencialmente en los últimos años, esto causado en parte debido a que las nuevas generaciones necesitan una mayor movilidad sin perder la performance de una computadora de escritorio de alto desempeño, es así que nos enfocamos en proveer soluciones para que ese público pueda transportar su laptop libremente y cumplir todas sus tareas. Por otra parte, la innovación en tecnología de ASUS se ha incrementado tremendamente, haciendo posible una funcionalidad superior en nuestras computadoras. Para lograr ello nos esforzamos en traer las mejores configuraciones y tecnología de punta a Perú, haciendo que puedas encontrar nuestros últimos lanzamientos a la par con otros mercados, ya que creemos que Perú tiene un gran potencial en la región. Además a ello, ASUS ha estado invirtiendo en lanzamientos de productos y diversos eventos digitales en redes sociales para estar siempre en el top of mind de las nuevas generaciones.

**En relación a los smartphones, segmento hoy dominado por la marca china Huawei, ¿cuál es la estrategia que empleará ASUS para posicionarse en el mercado peruano?**

El segmento de smartphones es un mercado inmenso, algo que definitivamente ASUS no puede ignorar, pero nuestra estrategia en estos momentos es construir un negocio sólido en la industria de laptops antes de expandirnos en otros segmentos.



# Espacio para la ciencia

Francisco Sagasti da precisiones sobre un campo necesitado de atención.

Efectivamente, es nuestro actual Presidente de la República entrevistado por EXPORTAR en abril 2011, cuando ya se conocía que Keiko Fujimori y Ollanta Humala debían definir la presidencia del Perú para los años 2011-2016. A continuación la conversación sobre el tema científico.

¿Cuándo fue la última vez que escuchó hablar de investigaciones en ciencia y tecnología de relevancia hechas en el Perú? Cualquiera que se haga esa pregunta tendrá que indagar mucho antes de encontrar la respuesta, que lamentablemente siempre es decepcionante pues el Perú invierte muy poco en estos rubros.

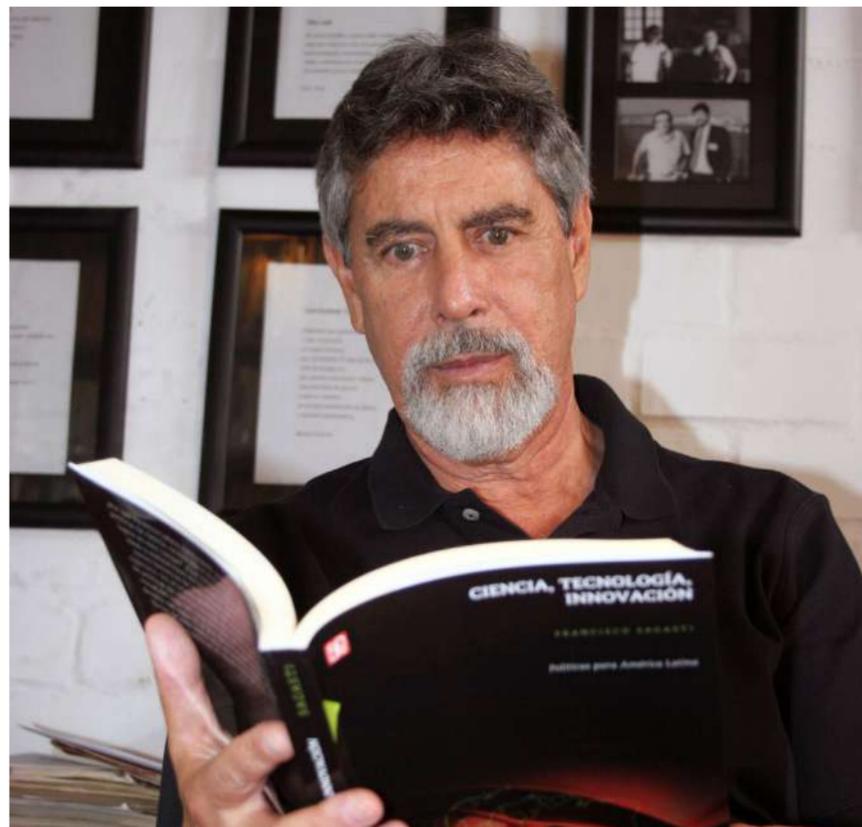
El investigador Francisco Sagasti conversó sobre éste tema a propósito de la reciente publicación de su libro “Ciencia, Tecnología e Innovación”. Al respecto nos confiesa que aunque la idea la concibió hace tiempo, recién hace 7 años el libro tomó finalmente forma.

“He tenido el privilegio de empezar a trabajar el tema de las políticas orientadas al desarrollo de ciencia y tecnología durante las décadas de los 50 y 60 y de conocer a los protagonistas de ello como Jorge Saba, Marcel Roche, Amílcar Herrera, Enrique Oteiza, entre otros grandes personajes que empezaron a trabajar el tema”, dice Sagasti.

## Evolución regional

El experto agrega que es sorprendente el gran número de personas de la nueva generación que están interesados en investigar el tema, pero que desconocen la experiencia anterior. Por ello sostiene que en el libro ha detallado la manera en que evolucionó la ciencia, la tecnología, la producción y la innovación a nivel mundial y a nivel latinoamericano.

“Este libro es un testimonio de los sucedido en la región y hace una evaluación de las razones por la cual América



Latina no ha logrado avances en ciencia y tecnología a pesar de haber sido muy creativa en el campo de diseño de políticas para esos fines”, señala.

Para Sagasti hay un divorcio entre las ideas y las prácticas, pero ahora al comienzo de la segunda década del siglo XXI Latinoamérica está en posición de dar un gran salto en ciencia y tecnología. “Esto se da en parte por lo que hemos aprendido y en parte por el entorno internacional que está cambiando y los que eran los líderes mundiales están perdiendo ese sitio en favor de nuevos jugadores”, manifiesta.

## Inversión científica

En el caso de China se calcula que el número de autores de dicho país ya han superado en cantidad a sus homólogos estadounidenses. Mientras que en el caso de Brasil se in-

vierte más del 1.5% del PBI en investigación, ciencia y tecnología y se proyecta que en dos años será de 2 a 2.5%, un caso parecido al de Irán que invierte el 4% de su PBI y va en camino de aumentarlo.

“En el Perú podemos hacer eso y dar un gran salto pues ya se ha identificado en qué campos, áreas e instituciones se debe prestar atención, y en vez de invertir los US\$ 140 millones que invertimos actualmente -cifra menor a la invertida en 1980- podemos pasar a los US\$ 800 millones sin perder ni un centavo”, apunta.

Sagasti recuerda que curiosamente el último gobierno en dar importancia a la ciencia e investigación fue el gobierno militar de Juan Velasco, pues fue en ese periodo cuando se crearon los institutos de investigación y se dieron los fondos necesarios para los mismos.

> Comunícate en inglés y destaca en tu vida profesional



> Inglés para empresas

## Beneficios

- Enseñanza personalizada.
- Únicos con programas a medida para cada necesidad.
- Profesores altamente calificados.
- Clases presenciales llevadas a entornos remotos para mayor seguridad.
- Seguimiento e informes continuos del progreso del alumno.
- Múltiples certificaciones internacionales ya que somos centro evaluador para exámenes Cambridge English y evaluadores de ELASH y TOEIC.



## Informes

986 628 067 / 986 628 079 / 994 061 569

www.euroidiomas.edu.pe/mundo-corporativo

corporativo@euroidiomas.edu.pe

euroidiomas



EY Law presenta la **Guía FinTech Perú 2020/2021**, una publicación que revela:

- La situación actual de la industria.
- Los habilitadores legales.
- Los retos del sector financiero en la región.



Descarga la guía  
escaneando el QR  
o [haz clic aquí](#)