

EXPORTAR

ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XXVI – No. 132 – Edición Internacional
www.exportar.com.pe



Alimentos del Perú para el mundo

*Lanzamos una despensa rica y variada en
ExpoAlimentaria 2022*

Food from Peru for the world

*We launched a rich and varied pantry at
ExpoAlimentaria 2022*

• **Café con aroma de éxito**
• **Successful aroma coffee**

• **Perú: minería en alerta**
• **Peru: mining on alert**

• **Piura: potencia turística**
• **Piura: tourist power**

Corporation Abregu S.A.C. 100% peruana, dedicada a la producción y comercialización de frutos exóticos como Pitahaya, Caqui y otros, que poseen diversos beneficios medicinales.

Reconocida por sus productos en el ámbito nacional e internacional, gracias a su trayectoria y experiencia en ofrecer productos naturales de alta calidad.

Su aporte al país es desarrollando líneas de negocio sustentables y ecoamigables como elementos principales de su política de responsabilidad social y medioambiental.

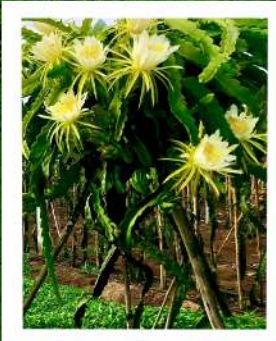


Líneas de Negocio

- Pitahaya Abregu.
- Vivero Abregu.
- Piscigranja Abregu.
- Fundo Abregu.
- Orquídea Abregu.

Comercialización

- Plantas de Pitahaya.
- Fruta fresca y derivados.
- Yogures - Néctares.
- Deshidratados.
- Cerveza artesanal.



Corporación Abregu S.A.C.
 Esperanza Baja, Lt. 36, Sección Lomas de Granados, Huaral, Lima - Perú.
 ventas@pitahayaabregu.com, WhatsApp +51 941 754 763,
 f Fundo Pitahaya Abregu,
 www.pitahayaabregu.com

Línea de Harinas Precocidas

Línea de Hojuelas Precocidas

GALIX TECH
 Food Processing Machinery

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

Casablanca Hu

Tu casa de campo te espera...

OFRECEMOS:

- Alojamiento
- Restaurante
- Salón de eventos

Casablanca Huacho 999 334 626 www.hotelcasablancahuacho.com

Edición / Edition No. 132 – Setiembre / September 2022

Director / Director
Julio César Llaque Moreno

Editor Periodístico / Journalistic Editor
César Ochoa Chávez

Redactores / Editorial Staff
Alicia Alvaro
Walter Rosas
Diego Soto

Diseño de Carátula / Title Page Design
Piero Pacheco

Diseño y Diagramación / Design and Diagramming
Piero Pacheco

Fotografía / Photography
Florenia Moreno
Segundo Santa Cruz
PromPerú

Corrección / Editing
Guadalupe Villanueva

Traducción / Translation
Consuelo Llaque

**Gerente de Comunicaciones /
Communications Manager**
Genoveva Llaque Moreno

Gerente Comercial / Comercial Manager
Romina Villanueva Llaque

Ejecutivos de Publicidad / Publicity Executives
Ana González

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

Colaboradores / Collaborators
Pedro Gamio Aita
Eliseo de los Ríos Perea
César Rodríguez Villanueva

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

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

Hecho el depósito legal en la B.N.P. N° . 2001 - 1963



6

Industria peruana de alimentos: cocinando la competitividad

Peruvian food industry: cooking competitiveness

Avances, regulaciones, informalidad e innovación. Analizamos estos y otros temas con Édgar Vásquez Vela, director del Centro de Investigación de Economía y Negocios Globales (Cien-Adex).

Advances, regulations, informality and innovation. We analyze these and other issues with Édgar Vásquez Vela, director of the Center for Research on Global Economy and Business (Cien-Adex).

10



Café con aroma de éxito

Successful aroma coffee

La feria Melbourne International Coffee Expo (MICE) de Australia, abre sus puertas a la marca “Coffees from Peru, Unique Specialties”

The Melbourne International Coffee Expo (MICE) fair in Australia, opens its doors to the “Coffees from Peru, Unique Specialties” brand.

12



Perú: minería en alerta

Peru: mining on alert

Necesitamos mejorar la minería en el Perú para captar y no perder los capitales que tanto se necesitan para el desarrollo del país.

We need to improve mining in Peru to capture and not lose the capital that is so needed for the development of the country.



16

Pitahaya Abregu

Pitahaya Abregu

El Fundo Abregu guarda consigo las maravillas de este fruto exótico y todas sus variedades, recibiendo al público que desee visitar y disfrutar de la naturaleza.

The Fundo Abregu keeps with it the wonders of this exotic fruit and all its varieties, receiving the public that wishes to visit and enjoy nature.

19



La cocina peruana tiene un norte

Peruvian cuisine has a north

La gastronomía de Piura está reflejada en sus maravillosos platos y en las personas que buscan enaltecer su grandeza en el mundo.

The gastronomy of Piura is reflected in its wonderful dishes and in the people who seek to exalt their greatness in the world.

22



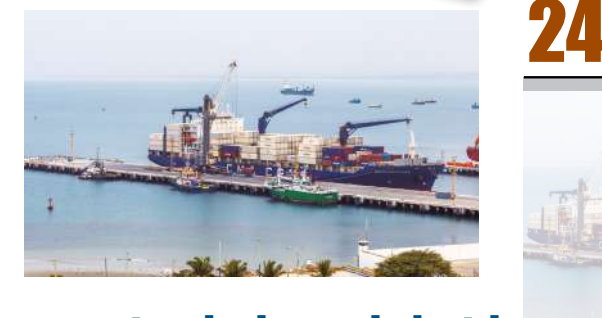
Piura: potencia turística

Piura: tourist power

El despegue turístico de esta importante región del norte del país no puede esperar más.

The tourist takeoff of this important region in the north of the country cannot wait any longer.

24



Piura: a potenciar la agroindustria

Piura: to promote agribusiness

Una mirada al desarrollo del agro y la agroindustria en esta importante región agrícola del Perú.

A look at the development of agriculture and agribusiness in this important agricultural region of Peru.

28



Casa Andina fideliza a sus clientes

Casa Andina builds customer loyalty

Una de las principales cadenas hoteleras del Perú lanza un programa de incentivos para fidelizar a los visitantes.

One of the main hotel chains in Peru launches an incentive program to retain visitors.

Guía turística
Touristic guide

CLICK AQUÍ
→





APEC 2024 a la vista



Como se anunció el febrero pasado, el Perú presidirá, por tercera vez, el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) en 2024. Ello implica que nuestro país mantiene el récord de ocho años entre liderazgos de APEC, el periodo más breve en que una economía ha vuelto a dirigir este importante foro. Este logro es una demostración más de la confianza que tienen en el Perú las otras veinte economías miembros. Cabe destacar que las exportaciones peruanas a APEC alcanzaron los US\$ 37 mil millones en 2021 (66.0% del total). Mientras que las importaciones representaron el 65.6% de importaciones del mundo, equivalente a US\$ 30 mil millones. Entre las economías miembro, los principales mercados de las exportaciones peruanas son China (30.2%), Estados Unidos (15.8%), Canadá (3.5%) y Corea del Sur (3.5%).

Dulce momento para el chocolate



Por su sabor y textura, el chocolate peruano poco a poco ha ido ganando te-

rreno en diferentes mercados del mundo. A julio de este año, la exportación peruana de chocolate ascendió a US\$ 25.7 millones, creciendo 69 % respecto a lo registrado en el mismo periodo de 2021. Desde el 2015 a julio del 2022, las exportaciones del chocolate peruano han sumado US\$ 180 millones. Durante ese tiempo, los envíos de este producto crecieron casi sostenidamente. Estados Unidos es el principal destino del chocolate peruano. Solo en los primeros siete meses del 2022, los envíos totalizaron US\$ 13.2 millones, 99 % más del generado en el mismo periodo del año pasado. En la lista continúa Canadá. Nuestros vecinos sudamericanos, Chile, Bolivia y Ecuador, son los siguientes en la lista.

Superfoods en Chile



Un total de 18 empresas peruanas lograron intenciones de negocios por US\$ 6.3 millones durante el desarrollo de la Misión Comercial Superfoods 2022, que se llevó a cabo a fines de agosto, en la ciudad de Santiago de Chile, destacó la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú). Contó con la participación de 67 importantes compradores chilenos, quienes interactuaron con compañías de las regiones de Tacna, Puno, Piura, Madre de Dios, La Libertad, Junín y Lima. La misión comercial contempló tres jornadas, dos de ellas con visitas a clientes y sus plantas, y una jornada completa de ruedas de negocio, donde se sostuvieron 237 reuniones entre nuestros proveedores y los importadores sureños, lo que trajo como resultado un potencial de compraventa, a 12 meses, por más de US\$ 6 millones.

Arajet vuela en Perú



La aerolínea dominicana de precios bajos Arajet, dio inicio a los vuelos directos entre Lima y Santo Domingo, República Dominicana, lo cual fortalecerá la conectividad aérea nacional hacia nuestro país. Arajet ingresa al mercado peruano con más alternativas para viajar sin escala hacia Santo Domingo, con dos frecuencias semanales (domingo y miércoles). Este ingreso fortalecerá la conectividad aérea internacional hacia nuestro país, generando no solo una mayor oferta para el turismo receptivo y emisor, sino una mayor demanda, acercando a los turistas hacia los diferentes atractivos que ofrecen ambos destinos. Perú se encuentra entre los cinco países emisores de turistas que han aumentado su visita a República Dominicana. Arajet recientemente inició operaciones en Cali, Barranquilla y Cartagena en Colombia, además de El Salvador y Aruba. En los próximos días sumará destinos en México, San Martín y Guatemala. A partir de octubre agregará vuelos desde y hacia Medellín y Bogotá, en Colombia y a Toronto y Montreal, en Canadá.

Avanzan 14 proyectos APP



Entre enero y setiembre de este año, 14 proyectos de Asociaciones Pú-

blico-Privadas (APP) por más de US\$ 1 200 millones han avanzado a la etapa de promoción para su estructuración y transacción, informó Proinversión. Con estas incorporaciones, ya suman 30 los proyectos APP y proyectos en activos que integran la cartera denominada “madura” y que puede ser adjudicada entre 2022 y 2023. Cabe mencionar que el valor total de la cartera madura en Proinversión bordea, con estos, los US\$ 7 700 millones. En lo que va del 2022, Proinversión adjudicó tres proyectos APP por cerca de US\$ 80 millones: Proyecto COAR Centro (que incluye la construcción de tres colegios de Alto rendimiento en Cusco, Huancavelica y Pasco) y dos proyectos eléctricos (Enlace Reque - Nueva Carhuauero y Subestación nueva Tumbes).

Buenos despachos de pisco



Las exportaciones de pisco del Perú sumaron 4 millones 643 mil dólares en el primer semestre de 2022, lo que representó un monto mayor en 81% respecto al similar periodo de 2021 (US\$ 2 565 000), según señaló la Gerencia de Agroexportaciones de la Asociación de Exportadores (Adex). Asimismo, indicó que Estados Unidos se mantiene como el líder en el ranking de destinos del producto peruano, al sumar US\$ 2 016 000, tras crecer 36.6% y concentrar el 43.4% del total, en el referido periodo. Le siguió España (481 000 dólares), Países Bajos (388 000 dólares), Francia (255 000 dólares), Bélgica (245 000

dólares) y Alemania (174 000 dólares), de un total de 35 destinos. Dentro de los 10 primeros puestos, resaltaron por su crecimiento de tres dígitos Alemania (757.6%), Francia (697%), Bélgica (498.1%), Colombia (335.8%), España (278.7%) y Reino Unido (238.4%). El gremio exportador señaló que la mayor demanda obedece al reconocimiento de la calidad de la bebida de bandera del Perú por parte de los consumidores.

Ajjes para Uruguay



Se oficializó el ingreso de ajjes y pimientos peruanos al mercado de Uruguay luego de las gestiones realizadas entre el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) de Perú y la Dirección General de Servicios Agrícolas del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) de Uruguay. Las autoridades fitosanitarias uruguayas establecieron los requisitos fitosanitarios para la exportación de frutos del género Capsicum, como los ajjes y pimientos de diversas variedades. Para la exportación de estos productos a dicho mercado, los lugares de producción deberán registrarse ante el Senasa. Los envíos deberán contar con la certificación e inspección fitosanitaria en el Perú, además de contar con la autorización fitosanitaria de importación de Uruguay. Con la apertura de este nuevo mercado, la proyección es que el Perú se consolide como uno de las principales naciones exportadoras de este producto a nivel mundial, lo que beneficia, principalmente, a los productores de Lambayeque, La Libertad, Piura, Lima, Ica, Tacna y Arequipa.

Bubinzana
MAGICAL LODGE

Un placentero retiro ecológico en el corazón de Tarapoto

Jr. Progreso 680, Tarapoto, San Martín, Perú
Cel: (51) 991 062 999
reservas@bubinzanalodge.pe | Bubinzana Magical Lodge

Mejor atención personalizada
Seguridad e Higiene

— HOSPEDAJE —
NEIZAN
En el Corazón de la Merced

Jr. Tarma 448, Int. 1,
La Merced - Chanchamayo
(064)401067 / 945 688 504
Hospedaje Neizan



Industria peruana de alimentos: cocinando la competitividad

Peruvian food industry: cooking competitiveness

Avances, regulaciones, informalidad e innovación. Analizamos estos y otros temas con Édgar Vásquez Vela, director del Centro de Investigación de Economía y Negocios Globales (CIEN-ADEX).

Advances, regulations, informality and innovation. We analyze these and other issues with Édgar Vásquez Vela, director of the Center for Research on Global Economy and Business (CIEN-ADEX).

Recientemente, el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) conformó la “Mesa Ejecutiva para el Desarrollo del Sector de Alimentos y Bebidas Industrializadas”, para impulsar este sector que contribuye con el 3.7 % del PBI nacional. Ad portas de la feria Expoalimentaria 2022, donde 800 compradores de los 5 continentes llegarán al país para identificar proveedores confiables, analizamos aspectos centrales de este sector, como la informalidad, regulaciones y estándares.

Édgar Vásquez Vela, director del Centro de Investigación de Economía y Negocios Globales (CIEN) de la Asociación de Exportadores (ADEX), señala que la medida del Ejecutivo serviría para que, finalmente, el sector público y privado pongan sobre la mesa propuestas para resolver los problemas que no permiten el crecimiento. A la pregunta ¿cómo hacer que la producción de la sierra y de la selva también lleguen competitivamente a los mercados del mundo?, subraya que nos falta carreteras de penetración hacia los centros productivos, aeropuertos, puertos más desarrollados a escala nacional. “Hay una problemática que no podemos desatender”, refiere Vásquez.

Para alcanzar los estándares de exportación, la industria de alimentos nacional requiere alcanzar alta calidad. Sin embargo, diversos sectores sostienen que estamos

frente a una sobre regulación que genera sobrecostos y no contribuyen a una mayor eficiencia. “Una de las dimensiones de la competitividad tiene que ver con la facilidad de hacer negocios a través de los trámites, de sistemas públicos confiables y sin corrupción. Hoy nuevamente se está incrementando y haciendo más compleja la legislación en distintos ámbitos: legislación técnica, tributaria y laboral, entre otros, que generan desaliento a la inversión y a la iniciativa privada. Y con ello también de pérdida de competitividad frente a competidores globales que no sufren y ni adolecen de las mismas circunstancias”.

Agroexportación sigue creciendo

En ese sentido, Vásquez refiere que es aún más meritorio que, a pesar de ese escenario, tengamos agroexportadores que están logrando penetrar a los mercados y que nuevamente se alcanzará récords históricos en la exportación de productos agrícolas del Perú. “Este año vamos a bordear los US\$ 10 500 millones, lo que significará un crecimiento de 17%. Imaginemos qué podríamos hacer si tuviéramos un escenario más favorable”.

Para asegurar la calidad de los alimentos que se exportan, se tienen certificaciones como la ISO 22000 o la HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). ¿Los filtros de calidad son igual de exigentes para los productos alimentarios que se venden en el mercado nacional? Vásquez

subraya que la normativa multilateral no podemos discriminar respecto de las condiciones que solicitamos para productos nacionales o productos extranjeros.

“El problema no es el estándar, sino quien lo controla, la capacidad de control del estándar. Muchas veces el Estado ha empezado a regular siguiendo modelos foráneos, pero sin capacidad de control”. Aún así, Vásquez acota que la agroindustria peruana está en toda la capacidad de cumplir con los más altos estándares del mundo. “Lo estamos demostrando porque exportamos a más de 160 países, donde ingresan cumpliendo controles de entidades muy eficaces”.

Sobre las entidades sanitarias nacionales, como el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), dice que es importante que sigan fortaleciéndose para que los productos ingresen sin inconvenientes al mundo, pero que también deben robustecer su fiscalización interna, para que los peruanos consumamos alimentos bien controlados.

Seguridad alimentaria

Este año el Perú alcanzó el puesto uno como país con mayor inseguridad alimentaria en Sudamérica, según la FAO. ¿Qué puede hacer al respecto la industria alimentaria del país? ¿Por qué es importante la seguridad alimentaria en el Perú? “Probablemente el informe señala que el Perú tiene estos





Somos el noveno principal proveedor de frutas y el décimo sexto de vegetales.
We are the ninth largest supplier of fruits and the sixteenth largest supplier of vegetables.

problemas de seguridad alimentaria debido a productos que no producimos en escala suficiente". Indica, asimismo, que podemos ver el vaso medio lleno, pues el Perú nuevamente se ha vuelto una despensa de otro segmento. "Somos el noveno principal proveedor de frutas y el décimo sexto de vegetales. Además, somos fuente de granos andinos, de tubérculos, etc. Es decir, el Perú tiene en realidad al frente suyo el gran potencial de avanzar a completar su soberanía y la seguridad alimentaria".

Finalmente, sobre la Expoalimentaria 2022, destaca que, la motivación principal de la feria es relacionar a los exhibidores con los compradores. "Vamos a tener ruedas de negocios, pero además una serie de seminarios internacionales de alto valor con repre-

sentantes de distintos países: Reino Unido, Colombia, Ecuador, Chile, entre otros. También retomamos nuestro concurso de innovación en la industria alimentaria. La feria debe convertirse en un laboratorio de creación y promoción de los nuevos desarrollos e innovaciones en las industrias".

Recently, the Ministry of Economy and Finance (MEF) formed the "Executive Board for the Development of the Industrialized Food and Beverage Sector", to promote this sector that contributes 3.7% of the national GDP. Ad portas to the Expoalimentaria 2022 fair, where 800 buyers from 5 continents will come to the country to identify reliable suppliers, we analyze central aspects

of this sector, such as informality, regulations and standards.

Édgar Vásquez Vela, director of the Center for Research on Global Economy and Business (CIEN) of the Association of Exporters (ADEX), points out that the measure of the Executive would serve so that, finally, the public and private sectors put proposals on the table to resolve problems that do not allow growth. To the question how to make the production of the mountains and the jungle also reach the world markets competitively?, he underlines that we lack penetration roads to the more developed production centers, airports, ports on a national scale. "There is a problem that we cannot ignore", says Vásquez.

To meet export standards, the domestic food industry needs to achieve high quality. However, various sectors maintain that we are facing an overregulation that generates cost overruns and does not contribute to greater efficiency. "One of the dimensions of competitiveness has to do with the ease of doing business through procedures, reliable public systems and without corruption. Today, legislation is again increasing and becoming more complex in different areas: technical, tax and labor legislation, among others, which discourage investment and private initiative. And with it also a loss of competitiveness against global competitors that do not suffer and do not suffer from the same circumstances".

Agroexport continues to grow

In this sense, Vásquez says that it is even more commendable that, despite this scenario, we have agro-exporters that are managing to penetrate the markets and that historical records will again be reached in the export of agricultural products from Peru. "This year we are going to approach US\$ 10.5 billion, which will mean a growth of 17%. Imagine what we could do if we had a more favorable scenario".

To ensure the quality of the food that is exported, there are certifications such as ISO 22000 or HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Are quality filters just as demanding for food products sold in the national market? Vásquez emphasizes that the multilateral regulations cannot discriminate regarding



Este año creceremos 17%, US\$ 10 500 millones en agroexportaciones.
This year we will grow 17%, US\$ 10.5 billion in agricultural exports.

the conditions that we request for national products or foreign products. "The problem is not the standard, but who controls it, the control capacity of the standard. Many times the State has begun to regulate following foreign models, but without control capacity". Even so, Vásquez notes that Peruvian agribusiness is fully capable of meeting the highest standards in the world. "We are proving it because we export to more than 160 countries, where they enter complying with very effective entity controls".

Regarding national health entities, such as the National Agricultural Health Service (Senasa), he says that it is important that they continue to be strengthened so that products enter the world without problems, but that they must also strengthen their internal control, so that Peruvians consume food well. controlled.

Food safety

This year, Peru ranked first as the country with the greatest food insecurity in South America, according to the FAO. What can the country's food industry do about it? Why is food security important in Peru? "Probably the report indicates that Peru has these food security problems due to products that we do not produce on a sufficient scale." It also indicates that we can see the glass as half full, since Peru has once again become a pantry for another segment. "We are the ninth main supplier of fruits and the sixteenth of vegetables. In addi-

tion, we are a source of Andean grains, tubers, etc. In other words, Peru actually has in front of it the great potential to advance to complete its sovereignty and food security".

Finally, regarding Expoalimentaria 2022, it is highlighted that the main motivation of the fair is to relate exhibitors with buyers. "We are going to have bu-

siness roundtables, but also a series of high-value international seminars with representatives from different countries: the United Kingdom, Colombia, Ecuador, Chile, among others. We are also resuming our innovation contest in the food industry. The fair must become a laboratory for the creation and promotion of new developments and innovations in the industries".

Q'ULTIV
Chocolate Exótico Gran Pangoa
Cacaos Nativo, Criollo y Finos de Aroma.

70% CACAO BLUEBERRY
ORIGIN PANGOA VRAEM 45g

70% CACAO DARK
ORIGIN PANGOA VRAEM 45g

70% CACAO ACAJUATATO
ORIGIN PANGOA VRAEM 45g

Pionera en la zona, elaborando chocolates artesanalmente.
Perú concentra el 60% de variedades cultivadas en el Orbe.
Desde 2013 generando valor agregado con granos de origen.

Ventas y servicio de maquila: +51 917 677 889

Centro de Producción Agroindustrial Gran Pangoa S.A.C. / Pje. Los Cedros s/n, Pangoa, Satipo, Junín, Perú / Teléfonos: (51) 964 511 103 / 977 709 405 Gran Pangoa



Café con aroma de éxito

Successful aroma coffee

La feria Melbourne International Coffee Expo (MICE) de Australia, abre sus puertas a la marca “Coffees from Peru, Unique Specialties” | *The Melbourne International Coffee Expo (MICE) fair in Australia, opens its doors to the “Coffees from Peru, Unique Specialties” brand.*

El café es la bebida más popular del mundo y el Perú es el séptimo exportador global, una posición expectante que, a su vez, genera una gran responsabilidad. Por ello, desde que la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú) lanzó al mercado la marca Coffees from Peru en el 2018, la oficina de PromPerú en Australia, está trabajando activamente para abrir nuevos mercados en Oceanía.

Desde entonces, ha logrado incrementar en 70% el valor las exportaciones y en 50% el volumen durante el periodo 2019-2021. En 2019 había 23 empresas exportadoras de café hacia Australia, cifra que se elevó a 32 este año, exportando granos con procesos más sofisticados y de nuevos orígenes. Una de las acciones de promoción que determinaron este logro fue la participación del Perú en la feria Melbourne International Coffee Expo (MICE) en el 2018, cuyas gestiones estuvieron a cargo de la OCEX Sidney en Australia.

Asimismo, se realizaron eventos virtuales durante la pandemia y se concretó la visita al Perú de diversos compradores internacionales. La visita más relevante fue realizada con el barista campeón mundial Sasa Sestic, quien visitó las regiones de San Martín, Cajamarca, Amazonas y Cusco en dos oportunidades. Su visita generó interés de las empresas importadoras por el encuentro de un nuevo origen de granos de café con sabores sofisticados.

“Hay una industria atrás del café que aún está por descubrirse en Perú. En la cadena del café, están el productor, el exportador, el importador, el tostador, el



barista, la tienda de café, los fabricantes de envases y el consumidor. Construyamos la industria local para impulsar el crecimiento en nuestras exportaciones”, indicó Mario Vargas, director de PromPerú en Australia.

El consumidor australiano es muy sofisticado para tomar café, por ello existen más de mil tostadores y 5 mil tiendas de café independientes alrededor de Australia. “Aprecian la sostenibilidad del proceso de producción, así como los envases que se usan en la industria. Australia no solo compra para su mercado, sino también tiene influencia en la región del Asia-Pacífico”, dice Vargas.

MICE 2022: café peruano de exportación

La ciudad más importante en la industria del café es Melbourne, sede de la próxima feria MICE, que congregará a más de 11 000 empresarios de la industria del café y donde se realizará el campeonato mundial de barismo, entre el 27 al 30 de setiembre de 2022. Allí, precisamente, participará el campeón peruano Renzo Ruiz.

PromPerú, con el soporte institucional de la Embajada de Perú en Australia, presentará un stand de oferta exportable con granos de café de nuevos orígenes tales como Lamas-San Martín, Santa Teresa-Cusco, Inambari-Puno, entre otras. Durante la feria se presentarán sesiones de

cata de café donde profesionales de la industria podrán degustarlos y compararlos con los granos de café de otros países productores. Asimismo, PromPerú realizará en Australia una presentación especial con la participación del campeón nacional y el embajador Vitaliano Gallardo.

El café es un sector que impacta económicamente en las regiones y con potencial exportador. Por ello, el Perú desarrolló el Plan Nacional del Café 2019-2030, publicado por el DS-010-2019, donde se resalta el crecimiento y potencial de la participación en el mercado australiano.

Coffee is the most popular beverage in the world and Peru is the seventh global exporter, an expectant position that, in turn, generates great responsibility. For this reason, since the Commission for the Promotion of Peru for Exports and Tourism (PromPerú) launched the Coffees from Peru brand on the market in 2018, the PromPerú office in Australia is actively working to open new markets in Oceania.

Since then, it has managed to increase the value of exports by 70% and the volume by 50% during the 2019-2021 period. In 2019 there were 23 companies exporting coffee to Australia, a figure that rose to 32 this year, exporting beans with more sophisticated processes and from new origins. One of the promotional actions that determined this achievement was the participation of Peru in the Melbourne International Coffee Expo (MICE) fair in 2018,



whose efforts were in charge of the OCEX Sidney in Australia.

Likewise, virtual events were held during the pandemic and various international buyers visited Peru. The most relevant visit was made with the world champion barista Sasa Sestic, who visited the regions of San Martín, Cajamarca, Amazonas and Cusco on two occasions. His visit generated interest from importing companies in finding a new origin of coffee beans with sophisticated flavors.

“There is an industry behind coffee that has yet to be discovered in Peru. In the coffee chain, there is the producer, the exporter, the importer, the roaster, the barista, the coffee shop, the packaging manufacturers and the consumer. Let's build the local industry to boost growth in our exports,” said Mario Vargas, director of PromPerú in Australia.

The Australian consumer is very sophisticated when it comes to drinking

coffee, which is why there are more than a thousand roasters and 5 thousand independent coffee shops around Australia. “They appreciate the sustainability of the production process, as well as the packaging used in the industry. Australia not only buys for its market, but also has influence in the Asia-Pacific region”, says Vargas.

MICE 2022: Peruvian export coffee

The most important city in the coffee industry is Melbourne, home of the next MICE fair, which will bring together more than 11 000 entrepreneurs from the coffee industry and where the world barista championship will be held from September 27 to 30, 2022. There, precisely, the Peruvian champion Renzo Ruiz will participate.

PromPerú, with the institutional support of the Embassy of Peru in Australia, will present a stand offering exportable coffee beans from new origins such as Lamas-San Martín, Santa Teresa-Cusco, Inambari-Puno, among others. During the fair, coffee tasting sessions will be presented where industry professionals will be able to taste them and compare them with coffee beans from other producing countries. Likewise, PromPerú will make a special presentation in Australia with the participation of the national champion and the ambassador Vitaliano Gallardo.

Coffee is a sector that has an economic impact on the regions and has export potential. For this reason, Peru developed the National Coffee Plan 2019-2030, published by DS-010-2019, which highlights the growth and potential of participation in the Australian market.



Perú: minería en alerta

Peru: mining on alert

Necesitamos mejorar la minería en el Perú para captar y no perder los capitales que tanto se necesitan para el desarrollo del país. | *We need to improve mining in Peru to capture and not lose the capital that is so needed for the development of the country.*

La minería es uno de los sectores que más aporta: representa el 60% del valor de nuestras exportaciones, el 16% del total de la recaudación tributaria y cerca del 10% del PBI. Sin embargo, está atravesando por tiempos difíciles debido a conflictos sociales, bloqueos de carretera y la paralización forzada de grandes operaciones (como las de Las Bambas y Cuajone). Marcial García de EY Perú, indica que todo esto sucede en medio de la incertidumbre política que alimenta la desconfianza entre los empresarios mineros.

Para García, aunque el Ministerio de Energía y Minas (Minem) anunció una cartera de 43 proyectos mineros por un monto de inversión que superaría los US\$ 53 000 millones, la realidad es otra. "Apenas 15 tienen marcada una fecha de inicio de construcción y, por tanto, tendrían posibilidad de concretarse, al menos en el corto plazo. El resto está paralizado o tiene graves problemas de viabilidad, como Conga y Tía María".

La coyuntura de buenos precios internacionales de la que aún gozamos -sostiene García- hace que muchos proyectos sean rentables y debieran impulsar la inversión minera. Sin embargo "el ruido político y la incertidumbre que tiene al Gobierno como protagonista están ahuyentando la inversión privada".

El Banco Central de Reserva del Perú estima que la inversión minera tendrá una contracción de 5% en el 2022 y de casi 16% en el 2023. Además, según la última encuesta anual de competitividad minera publicada por el Instituto Fraser de Canadá, el Perú cayó ocho peldaños, ocupando el puesto 42.



Marcial García

"No solo se trata de un sondeo, sino de síntomas de lo que está ocurriendo en el país y, sobre todo, de lo mal que nos ven los inversores mineros en aspectos tales como estabilidad política, seguridad ciudadana, huelgas, seguridad jurídica, acuerdos con las comunidades, regulación medioambiental, laboral y tributaria, calidad de la infraestructura, entre otros, que son claves para esta industria".

Tareas pendientes

"Lo mínimo que se le puede pedir al gobierno es que respete la seguridad jurídica que otorga predictibilidad a los agentes económicos. Es imprescindible también agilizar los trámites burocráticos e impulsar mejoras regulatorias para acelerar la ejecución de proyectos y, sobre todo, enfocar los esfuerzos en solucionar de manera definitiva los conflictos sociales, siendo ese el principal desafío".

Marcial García refiere que, pese a los temores de una recesión global y las perspectivas de una menor demanda de China (el mayor consumidor de metales del mundo), los precios de nuestros principales productos de exportación -como el cobre- aún están en un buen nivel. Esto sigue haciendo atractivas muchas inversiones mineras.

A pesar de la difícil situación que atraviesa el sector, en lo que va del año la inversión minera ha seguido creciendo. En el primer semestre del 2022, se superaron los US\$ 2 300 millones, lo cual representa un crecimiento de 10.9% respecto de lo invertido en el mismo periodo del año previo. "Sin embargo, si pronto no se hace algo para resolver los conflictos sociales y los problemas generados por el propio Estado, puede que acabemos perdiendo la oportunidad de captar los capitales que tanto se necesitan para el desarrollo de la minería en el país", finaliza García.

Mining is one of the sectors that contributes the most: it represents 60% of the value of our exports, 16% of total tax collection and close to 10% of GDP. However, it is going through difficult times due to social conflicts, roadblocks and the forced stoppage of large operations (such as Las Bambas and Cuajone). Marcial García of EY Peru, indicates that all this happens in the midst of political uncertainty that feeds mistrust among mining entrepreneurs.

For García, although the Ministry of Energy and Mines (Minem) announced a portfolio of 43 mining projects for an investment amount that would exceed US\$53 billion, the reality is different. "Only 15 have a construction start date marked and, therefore, would have the possibility of being completed, at least in the short term. The rest are paralyzed or have serious viability problems, such as Conga and Tía María".

The situation of good international prices that we still enjoy -García maintains- makes many projects profitable and should boost mining investment. However, "the political noise and the uncertainty that has the Government as the protagonist are scaring away private investment".



The Central Reserve Bank of Peru estimates that mining investment will contract by 5% in 2022 and almost 16% in 2023. In addition, according to the latest annual mining competitiveness survey published by the Fraser Institute of Canada, Peru fell eight rungs, ranking 42nd.

"It is not only a survey, but also symptoms of what is happening in the country and, above all, how badly mining investors see us in aspects such as political stability, citizen security, strikes, legal security, agreements with the communities, environmental, labor and tax regulations, infrastructure quality, among others, which are key for this industry".

Pending tasks

"The least that can be asked of the government is that it respect the legal certainty that gives predictability to economic agents. It is also essential to streamline bureaucratic procedures and promote regulatory improvements to speed up the execution of projects and, above all, focus efforts on defi-

nitively resolving social conflicts, this being the main challenge".

Marcial García states that, despite fears of a global recession and the prospects of lower demand from China (the world's largest consumer of metals), the prices of our main export products -such as copper- are still at a good level. This continues to make many mining investments attractive.

Despite the difficult situation the sector is going through, mining investment has continued to grow so far this year. In the first half of 2022, it exceeded US\$ 2.3 billion, which represents a growth of 10.9% compared to what was invested in the same period of the previous year. "However, if something is not done soon to resolve the social conflicts and the problems generated by the State itself, we may end up losing the opportunity to capture the capital that is so much needed for the development of mining in the country", he concludes García.





Para conocer la situación actual del sector turismo en el Perú, conversamos con Marienela Mendoza, presidenta del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima. Ella nos comenta que el sector se vio muy afectado por la pandemia y lo difícil que está siendo para el país salir de esta crisis, presente en todo el mundo.

“A nivel global todavía hay mucho déficit, pero también en el tema de oferta, porque muchas empresas turísticas tuvieron que cerrar. Sin la reactivación no se van a llegar a las cifras que tenía contemplado el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur). Es complicado también por la inflación a nivel mundial. Por ello esperamos que tanto el sector público como el privado puedan trabajar de la mano”.

En cuanto a los destinos turísticos más escogidos de nuestro país, Mendoza afirma que la estrella sigue siendo el Cusco, junto a destinos de aventura (Paracas e Ica), de sol y playa (Piura y Tumbes); e incrementándose las visitas a las áreas protegidas. También se observa un gran potencial en la selva central, y en la observación de aves, estando solo por debajo de Colombia en la región.

“Sobre el turismo gastronómico, se está trabajando de la mano del Mincetur y con los restaurantes y gremios para potenciar las propuestas que tenemos en dicho sector. En cuanto a Lima, Ica y Paracas siempre tienen una gran demanda en la capital, así como Puno y Arequipa”.

Del mismo modo, Mendoza comenta que el Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima organiza webinars de turismo y gastronomía. Allí se ven temas relacionados a al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), como la propiedad intelectual, obtener la marca país, preservar las cocinas regionales, etc.

“Tuvimos al expositor mexicano Vicente Ferreira, a Ángela Fernández desde

A reflotar el turismo

To revive tourism

El sector más golpeado de los últimos años aún presenta dificultades para volver a cifras pre-pandemia. Necesita el apoyo de todos para lograrlo.

The hardest-hit sector in recent years still has difficulties returning to pre-pandemic figures. He needs everyone's support to do it.



Marienela Mendoza

España, y tendremos a Derlis Esteche, ex ministro de Turismo paraguayo. De igual manera, en gastronomía tenemos capacitaciones sobre inocuidad alimentaria, preparando a su vez un gran foro gastronómico y premiaciones para los líderes del sector, a fin de año”.

Por otra parte, Mendoza habla sobre su empresa Super Tours Perú y la oferta de turismo saludable que ofrecen, enfocado a la salud integral del viajero, al cuidado de la alimentación y la preservación del medio ambiente. Ella afirma que asesoran al viajero a que escoja destinos saludables, sea para un viaje de pareja o de negocios.

Finalmente, Mendoza concluye que hasta la fecha no se ha llegado al 40 o 50% de la demanda de turismo receptivo, esperando lograr cifras pre-pandemia para el 2025. En cuanto al turismo nacional, si bien casi se ha normalizado, aún no superamos los niveles pre-pandemia, estimando alcanzar dichas cifras para el 2023.

“La inestabilidad política y la mala imagen que tenemos en el extranjero no ayudan a una reactivación más rápida; por ello debemos crear un clima de paz, tranquilidad y campañas específicas de promoción. Y de la mano del Gobierno, debemos conseguir



Ciudadela de Machu Picchu.
Citadel of Machu Picchu.

mejores incentivos y hacer alianzas con toda la cadena turística”.

To learn about the current situation of the tourism sector in Peru, we spoke with Marienela Mendoza, president of the Tourism Guild of the Lima Chamber of Commerce. She tells us that the sector was greatly affected by the pandemic and how difficult it is for the country to get out of this crisis, present throughout the world.

“Globally there is still a lot of deficit, but also on the supply side, because many tourism companies had to close. Without the reactivation, the figures that the Ministry of Foreign Trade and Tourism (Mincetur) had contemplated will not be reached. It is also complicated by inflation worldwide. For this reason, we hope that both the public and private sectors can work hand in hand”.

Regarding the most chosen tourist destinations in our country, Mendoza affirms that the star is still Cusco, along with adventure destinations (Paracas and Ica), sun and beach (Piura and Tumbes); and increasing visits to protected areas. Great potential is also observed in the central jungle, and in bird watching, being only below Colombia in the region.

“On gastronomic tourism, we are working hand in hand with Mincetur and with restaurants and unions to promote the proposals we have in that sector. As for Lima, Ica and Paracas are always in great demand in the capital, as well as Puno and Arequipa”.

Similarly, Mendoza comments that the Tourism Guild of the Lima Chamber of Commerce organizes tourism and gastronomy webinars. There are issues related to the National Institute for the Defense of Competition and the Protection of Intellectual Property (Indecopi), such as intellectual property, obtaining the country brand, preserving regional cuisines, etc.



Reserva Nacional Pacaya Samiria.
Pacaya Samiria National Reserve.

“We had the Mexican speaker Vicente Ferreira, Ángela Fernández from Spain, and we will have Derlis Esteche, former Paraguayan Minister of Tourism. Similarly, in gastronomy we have training on food safety, preparing in turn a great gastronomic forum and awards for the leaders of the sector, at the end of the year”.

On the other hand, Mendoza talks about his company Super Tours Peru and the offer of healthy tourism that they offer, focused on the integral health of the traveler, the care of food and the preservation of the environment. She affirms that they advise the traveler to choose healthy destinations, whether for a couple or business trip.

Finally, Mendoza concludes that to date 40 or 50% of the demand for receptive tourism has not been reached, hoping to achieve pre-pandemic figures by 2025. As for national tourism, although it has almost normalized, we still have not exceeded the pre-pandemic levels, estimating reaching these figures by 2023.

“The political instability and the bad image that we have abroad do not help a faster reactivation; therefore we must create a climate of peace, tranquility and specific promotional campaigns. And hand in hand with the Government, we must obtain better incentives and make alliances with the entire tourism chain”.

Pitahaya Abregu

Pitahaya Abregu

El Fundo Abregu guarda consigo las maravillas de este fruto exótico y todas sus variedades, recibiendo al público que desea visitar y disfrutar de la naturaleza.

The Fundo Abregu keeps with it the wonders of this exotic fruit and all its varieties, receiving the public that wishes to visit and enjoy nature.



Walter Abregu muestra orgulloso las variedades de pitahaya y caqui que se produce en el fundo.
Walter Abregu proudly displays the pitahaya and persimmon varieties that are produced on the farm.

El fundo de Corporation Abregu se ubica en Esperanza Baja, Sección Lomas de Granados, en la siempre hospitalaria provincia de Huaral. Aquí, entre campos verdes de diversos cultivos, se dedican a la producción y comercialización de productos como la pitahaya, el caqui y otros frutos exóticos. Walter Abregu, su gerente general, cuenta que iniciaron sus actividades hace cinco años.

“Al principio cultivábamos productos como el mango y cítricos, pero

pronto los reemplazamos por la pitahaya, un producto con muchos beneficios y buenas oportunidades comerciales. Hoy producimos seis variedades comerciales y ciento cincuenta (150) variedades en evaluación y abastecemos al mercado nacional, actualmente ingresa al país fruta de contrabando para abastecer la demanda interna”.

Walter Abregu resalta los beneficios del consumo de pitahaya, como ser

un excelente laxante natural. Asimismo, puede reducir el colesterol o bajar el nivel de azúcar en la sangre. Además de contener vitamina C, interviene en la formación de colágeno, controla la diabetes, combate la gastritis, entre otros, según la variedad del fruto.

“Todos nuestros cultivos los trabajamos orgánicamente, de la mano con la protección de medio ambiente, buscando preservar frutos como la pitahaya y sus

variedades. Dentro de las variedades rojas en evaluación, se logró producir en la época de invierno, normalmente la producción de las variedades rojeas es en verano”.

Corporation Abregu también produce plantas ornamentales para resaltar la belleza natural que poseen el campo. También están sumando otros frutos a su producción, aumentando las hectáreas de cultivo y creciendo cada año.

“Estamos instalando otros cultivos exóticos como jackfruit, caqui, litchi, longan, macadamia, dátiles e higos de exportación. Abastecemos a los mercados locales y de Lima. También procesamos derivados, como néctares, mermeladas, yogures, deshidratados, licores y cervezas”.

En cuanto a la importancia de la diversificación productiva y la innovación tecnológica, Abregu afirma que estos aspectos son claves para manejar de forma sostenible los cultivos de pitahaya. Hay que tener en cuenta que uno de los problemas del cultivo de pitahaya son los nemátodos es por eso que se realizan variadas pruebas con los tesis de las universidades.

Corporation Abregu no solo busca un

beneficio comercial sino también el bienestar social, generando productos saludables y poniéndolos al alcance del mercado nacional e internacional, desarrollando nuevas alternativas en la industria alimentaria. Asimismo, busca minimizar su impacto ambiental y ser una empresa innovadora en el sector, contribuyendo al progreso y desarrollo de la provincia de Huaral.

En contacto con la naturaleza

El vivero y la piscigranja son otros dos proyectos de Corporation Abregu. Con ellos se busca una experiencia vivencial, mostrando muchas plantas y peces ornamentales. Como una muestra de su preocupación y respeto por el ambiente, se cuenta con un proyecto de acuaponía, que consiste en regar las plantas con el agua de los peces, en una esmerada acción de reciclaje.

“Para el próximo año ya tendremos todas las instalaciones terminadas, tendremos peces kois, carpas, goldfish y otras especies tropicales que estamos aclimatando. Del mismo modo, tendremos plantas exóticas muchas veces desconocidas para los visitantes. Esperamos tener todo implementado para el verano del 2023”.

Walter Abregu afirma que todo esto forma parte del turismo vivencial

del que pueden disfrutar los que acudan al Fundo Abregu y deseen experimentar el contacto directo con la naturaleza. Quienes gusten de las flores podrán disfrutar de orquídeas o bromelias, mientras que los más pequeños quedarán fascinados con los coloridos peces.

The Corporation Abregu farm is located in Esperanza Baja, Lomas de Granados Section, in the always hospitable province of Huaral. Here, among green fields of various crops, they are dedicated to the production and marketing of products such as pitahaya, persimmon and other exotic fruits. Walter Abregu, its general manager, says that they started their activities five years ago.

“At first we grew products such as mango and citrus, but we soon replaced them with pitahaya, a product with many benefits and good business opportunities. Today we produce six commercial varieties and one hundred and fifty (150) varieties under evaluation and we supply the national market. Currently, contraband fruit enters the country to supply domestic demand”.

Walter Abregu highlights the benefits of consuming pitahaya, such as being



Extensos campos de cultivo de frutos exóticos para el mercado nacional.
Extensive fields of cultivation of exotic fruits for the national market.



Pitahayas de Huaral, fruto de un arduo trabajo que empezó hace cinco años.
Pitahayas from Huaral, the fruit of hard work that began five years ago.

an excellent natural laxative. It can also lower cholesterol or lower blood sugar. In addition to containing vitamin C, it is involved in the formation of collagen, controls diabetes, fights gastritis, among others, depending on the variety of the fruit.

“We work all our crops organically, hand in hand with environmental protection, seeking to preserve fruits such as pitahaya and its varieties. Within the red varieties under evaluation, it was possible to produce in the winter time, normally the production of the red varieties is in summer”.

Corporation Abregu also produces ornamental plants to highlight the natural beauty of the countryside. They are also adding other fruits to their production, increasing the hectares of crops and growing every year.

“We are installing other exotic crops such as jackfruit, persimmon, litchi, longan, macadamia, dates and figs for export. We supply the local and Lima markets. We also process derivatives,

such as nectars, jams, yogurts, dehydrated, liqueurs and beers”.

Regarding the importance of productive diversification and technological innovation, Abregu affirms that these aspects are key to sustainably managing pitahaya crops. It must be taken into account that one of the problems of pitahaya cultivation is nematodes, which is why various tests are carried out with university thesis students.



El fundo se prepara para recibir al público que busca conexión con la naturaleza.
The farm is preparing to welcome the public seeking connection with nature.

Corporation Abregu not only seeks a commercial benefit but also social welfare, generating healthy products and making them available to the national and international market, developing new alternatives in the food industry. Likewise, it seeks to minimize its environmental impact and be an innovative company in the sector, contributing to the progress and development of the province of Huaral.

In contact with nature

The nursery and the fish farm are two other projects of Corporation Abregu. With them, an experiential experience is sought, showing many plants and ornamental fish. As a sign of its concern and respect for the environment, it has an aquaponics project, which consists of watering the plants with the water from the fish, in a careful recycling action.

“By next year we will have all the facilities finished, we will have koi fish, carp, goldfish and other tropical species that we are acclimatizing. Similarly, we will have exotic plants often unknown to visitors. We hope to have everything implemented by the summer of 2023”.

Walter Abregu affirms that all this is part of the experiential tourism that can be enjoyed by those who come to Fundo Abregu and wish to experience direct contact with nature. Those who like flowers can enjoy orchids or bromeliads, while the little ones will be fascinated by the colorful fish.

La cocina peruana tiene un norte

Peruvian cuisine has a north

La gastronomía de Piura está reflejada en sus maravillosos platos y en las personas que buscan enaltecer su grandeza en el mundo. | *The gastronomy of Piura is reflected in its wonderful dishes and in the people who seek to exalt their greatness in the world.*



Adolfo Perret

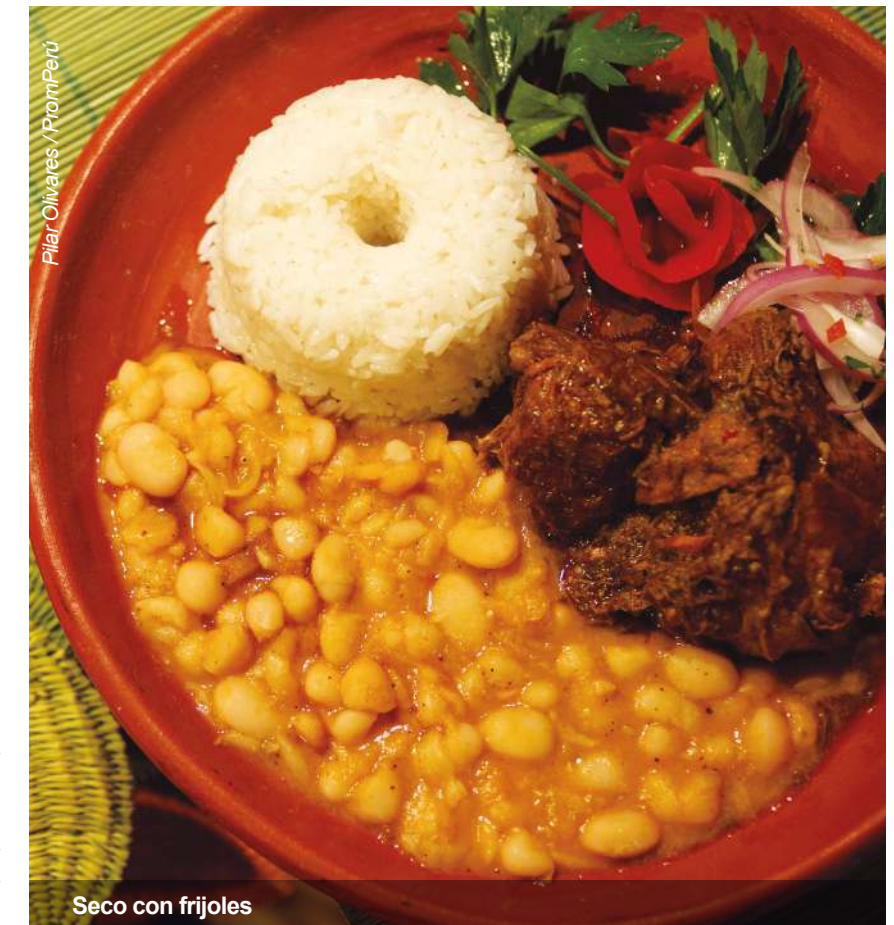
Piura, una región sabrosa por naturaleza, guarda un recetario capaz de impresionar a los paladares más exigentes. El famoso chef Adolfo Perret, en su libro “Piura, la cocina peruana tiene un norte”, rinde tributo a los sabores de la

tierra que lo vio nacer. Su deseo es que, al leer su obra, todos puedan saborear y beber las voces populares de la cocina del pueblo piurano.

“El calendario piurano está poblado y ligado a fiestas en honor a santos, vírgenes y celebraciones católicas como la de El Señor Cautivo de Ayabaca o la Semana Santa en Catacaos, en los cuales los platos se convierten en ofrendas y en sostén de los feligreses para que su fe no falte”.

Destaca la iniciativa “Del Campo a tu mesa”, pues gracias al apoyo del gobierno regional y de las municipalidades, se brinda un espacio ideal con público para productores y agricultores. De hecho, en Piura se puede encontrar una gran diversidad de frutas debidamente certificadas y con registro sanitario de la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa).

Perret afirma que sería importante replicar estas ferias en todas las provin-



Seco con frijoles



Katy Vegas

cias de Piura con la idea de fomentar el turismo gastronómico, para lograr mayores emprendimientos y generar bienestar social en la población.

“Como piurano y cocinero norteño me encantaría invitarlos a disfrutar de los ceviches de pescado, la ronda piurana con el majado de yuca, los siete potajes, el seco de cabrito, entre muchos otros. Siempre encontrarán a un piurano o piurana querendona que les servirá y hará disfrutar de su estancia, de la vida, del sabor y el calor norteño”.

Ceviches y más

Katy Vegas, directora general de Ceturgh Perú, el primer y único instituto de gastronomía, hostelería y turismo de la región, destaca al ceviche como platillo estrella de Piura, dada la gran variedad de pescados, así como el limón, con el cual se obtiene un sabor único.

“Entre los principales platos típicos que tenemos está el seco de chabelo, el majado de yuca, las cachemas encebolladas, ceviche de mero o congrio, el copús, el atamalado, entre otros. Del mismo modo, en Semana Santa, se consume mucho la malarrabia y la sopa de novios”.

Vegas comenta que los restaurantes y bares en la región han sido duramente afectados por la pandemia, pero que los piuranos se han reinventado, aprendiendo a trabajar con delivery. Actualmente, la situación está mejorando, con visitas de todo el Perú y del vecino país de Ecuador.

“El reportaje que hizo National Geographic sobre la ruta de las picanterías en Piura fue a raíz de un proyecto del que estuve a cargo por el Día de la Gastronomía Piurana. Trabajamos en una ruta regional, capacitando a muchas picanterías. Se realizó un video muy interesante”.

Vegas destaca el trabajo del chef Irving Piñin de Ceturgh Perú, quien ha participado en eventos como el Salón de Chocolate de París, revalorando lo que produce la región. Del mismo modo, Ceturgh Perú participó en una feria mundial en Dubái, llevando los mejores productos para dejar en alto a Piura y al Perú.

La tradición culinaria

Karla Barcena, dueña del Restaurante Don Parce, afirma que entre los platos más consumidos por los turistas que llegan a su local, está el ceviche de mero y de cachema, el seco de chavelo, el majado de yuca, la carne aliñada, la malarrabia y los chifles, entre otros.



Cebiche de pescado

Barcena cree que la recuperación del sector gastronómico en la región será progresiva. A medida que retorne la normalidad, los clientes irán retomando confianza. Eso sí, considera que algo bueno que nos deja esta pandemia: el hábito de la desinfección en todos los procesos.

La empresaria gastronómica explica que existe una necesidad de promoción y apoyo para los restaurantes regionales, como el realizado por National Geographic. Con su reportaje gastronómico sobre la ruta de las picanterías, ayudó a que la gastronomía peruana siga siendo considerada entre las más deliciosas de mundo.

Piura, a tasty region by nature, has a recipe book capable of impressing the most demanding palates. The famous chef Adolfo Perret, in his book “Piura, Peruvian cuisine has a north”, pays tribute to the flavors of the land where he was born. His wish is that, by reading his work, everyone can savor and drink the popular voices of the cuisine of the Piuran people.

“The Piuran calendar is populated and linked to festivals in honor of saints, virgins and Catholic celebrations such as El Señor Cautivo de Ayabaca or Holy

Week in Catacaos, in which the dishes become offerings and support for the parishioners to May your faith not fail”.

The initiative “From the Field to your table” stands out, because thanks to the support of the regional government and the municipalities, an ideal space is provided with the public for producers and farmers. In fact, in Piura you can find a wide variety of fruits duly certified and with a sanitary registry from the General Directorate of Environmental Health (Digesa).

Perret affirms that it would be important to replicate these fairs in all the provinces of Piura with the idea of promoting gastronomic tourism, to achieve greater undertakings and generate social welfare in the population.

“As a Piuran and northern chef, I would love to invite you to enjoy the fish ceviches, the Piuran round with mashed yuca, the seven stews, the dried kid, among many others. You will always find a piurano or piurana from Querendona who will serve you and make you enjoy your stay, life, the flavor and the heat of the north”.

Ceviche and more

Katy Vegas, general director of Ceturgh Peru, the first and only institute of gastronomy, hospitality and tourism in the region, highlights ceviche as the star dish of Piura, given the great variety of fish, as well as the lemon, with which it is obtained. a unique flavor.



Seco de chavelo



Tamarindo azucarado

“Among the main typical dishes that we have is the seco de chabelo, majado de yuca, cachemas with onions, grouper or conger eel ceviche, copús, atamalado, among others. In the same way, during Holy Week, malarrabia and boyfriend soup are consumed a lot”.

Vegas comments that restaurants and bars in the region have been severely affected by the pandemic, but that Piurans have reinvented themselves, learning to work with delivery. Currently, the situation is improving, with visits from all over Peru and the neighboring country of Ecuador.

“The report that National Geographic did on the route of the picadoras in Piura was the result of a project that I was in charge of for the Day of Piuran

Gastronomy. We work on a regional route, training many picadors. A very interesting video was made”.

Vegas highlights the work of chef Irving Piñin from Ceturgh Peru, who has participated in events such as the Paris Chocolate Show, revaluing what the region produces. Similarly, Ceturgh Peru participated in a world fair in Dubai, bringing the best products to Piura and Peru.

Culinary tradition

Karla Barcena, owner of the Don Parce Restaurant, affirms that among the dishes most consumed by tourists who come to her place, is the grouper and cachema ceviche, the dry chavelo, the cassava mashed, the seasoned meat, the malarrabia and chifles, among others.

Barcena believes that the recovery of the gastronomic sector in the region will be gradual. As normality returns, customers will regain confidence. Of course, he considers that something good that this pandemic leaves us: the habit of disinfection in all processes.

The gastronomic entrepreneur explains that there is a need for promotion and support for regional restaurants, such as the one carried out by National Geographic. With her gastronomic report on the spicy restaurant route, she helped Peruvian cuisine continue to be considered among the most delicious in the world.

Piura es una de las regiones de mayor potencial social, económico y turístico a nivel nacional. Cuenta con casi todos los pisos ecológicos. Nace en la costa bañada por aguas cálidas -por estar cerca de la línea ecuatorial- y pasa por un bosque seco tropical, adornado por valles enclavados en el desierto, alimentados por los ríos que bajan desde la sierra y desde el vecino país del Ecuador. Los microclimas formados generan abundante flora y diversa fauna. Además, en cada espacio hay costumbres ancestrales que son parte de nuestra identidad y dignas de admirar, pues viven en contacto y armonía con nuestra naturaleza.

Sin embargo, la situación actual no es la mejor, puesto que ha tenido las autoridades que desaprovecharon oportunidades para generar un trabajo articulado de turismo. Para César Leigh, gerente general del Grupo Leigh Perú y especialista en marketing turístico, para potencial el valor de la región, primero las autoridades deben tener una apertura para trabajar de la mano con el sector privado, pues son quienes reciben, atienden y generan la mejor imagen de un lugar para los turistas.

“Por ello, el Estado debe incentivar que los destinos sean lo mejor receptivos posible. Museos y estadios abiertos, teatros activos, cultura viva, accesos, servicios y caminos óptimos”, subraya Leigh. Asimismo, resalta que se tiene que coordinar con las instituciones de servicios, para que se mantenga la ciudad verde e iluminada. “Solo así, pensando en quienes generan el turismo y en quienes visitan la ciudad, se podrá generar turismo receptivo. De lo contrario sólo seguirán siendo ciudades de paso”.

Según estadísticas a marzo de 2022, la llegada de visitantes extranjeros al Aeropuerto Internacional Jorge Chávez fue de 1'496 819. Sin embargo, el aeropuerto de Piura, Guillermo Concha Ibérico, no registra llegadas internacionales. Para Leigh la respuesta es simple: “a las autoridades en Piura no les ha preocupado hacer una ciudad atractiva, pues se centran en obras que les dejan diezmos y para favorecer a quie-

Piura: potencia turística

Piura: tourist power

El despegue turístico de esta importante región del norte del país no puede esperar más.

The tourist takeoff of this important region in the north of the country cannot wait any longer.



César Leigh

nes les solventaron la campaña, pero no buscan el desarrollo”.

El especialista en marketing turístico, señala que esta industria va directamente a los bolsillos de los ciudadanos, de los contribuyentes. “Cuando alguien llega a una ciudad como Piura, toma un taxi, llega a un restaurante, a un hotel, y luego sale a visitar la ciudad, sus parques y atractivos -sí los hubiese-, es decir, lo que genera es movimiento comercial sin que pase por las autoridades”.

Por eso, asegura Leigh, cuando un destino no es atractivo, las personas se van a otro lugar que sí lo es. En este caso, pasan directamente a las playas y así la ciudad de Piura -con un aeropuerto rodeado de informalidad- pierde lo que

podría ser una gran fuente de ingresos. “Por eso, incluso las llegadas a cada ciudad deben ser emocionantes, atractivas. Hay que capacitar desde los colegios sobre la importancia del turismo a través de una buena ciudadanía puede contribuir al desarrollo”.

Piura is one of the regions with the greatest social, economic and tourist potential at the national level. It has almost all ecological floors. It is born on the coast bathed by warm waters -because it is close to the equator and passes through a tropical dry forest, adorned by valleys nestled in the desert, fed by the rivers that flow down from the mountains and from the neighboring country of Ecuador. The microclimates formed generate abundant flora and di-



Sandboard en Medano blanco en Piura.
Sandboarding in Medano Blanco in Piura.

Leonel Ortiz / PromPerú

verse fauna. In addition, in each space there are ancestral customs that are part of our identity and worthy of admiration, since they live in contact and harmony with our nature.

However, the current situation is not the best, since the authorities have missed opportunities to generate articulated tourism work. For César Leigh, general manager of the Leigh Peru Group and specialist in tourism marketing, to potentialize the value of the region, the authorities must first have an openness to work hand in hand with the private sector, since they are the ones who receive, serve and generate the best image of a place for tourists.

“For this reason, the State must encourage destinations to be as receptive as possible. Open museums and stadiums, active theatres, live culture, optimal access, services and paths”, Leigh underlines. Likewise, she emphasizes that it is necessary to coordinate with the service institutions, so that the city is kept green and illuminated. “Only in this way, thinking about those who generate tourism and those who visit the city, can receptive tourism be genera-

ted. Otherwise, they will only continue to be transit cities”.

According to statistics as of March 2022, the arrival of foreign visitors to the Jorge Chávez International Airport was 1,496,819. However, the Piura airport, Guillermo Concha Ibérico, does not register international arrivals. For Leigh, the answer is simple: “the authorities in Piura have not been concerned about making an attractive city, since they focus on works that give them tithes and to favor those who paid for their campaign, but they do not seek development”.

The tourism marketing specialist points out that this industry goes directly into the pockets of citizens, of taxpayers. “When someone arrives in a city like Piura, takes a taxi, arrives at a restaurant, a hotel, and then goes out to visit the city, its parks and attractions -if any-, that is, what it generates is commercial movement without going through the authorities”.

That's why, says Leigh, when a destination is not attractive, people go to another place that is. In this case, they go directly to the beaches and thus the city of Piura

-with an airport surrounded by informality- loses what could be a great source of income. “That is why even the arrivals in each city must be exciting, attractive. Schools must be trained on the importance of tourism through good citizenship, it can contribute to development”.



Renzo Tasso / PromPerú

Yate con turistas en recorrido para avistamiento de ballenas
Yacht with tourists on tour for whale watching



En junio del 2018, Piura representaba el 8% de la riqueza generada por la agricultura total del país. Ese año, gracias al boom de los productos agrícolas de exportación, la tasa de empleo en “La ciudad del eterno calor” sobrepasó el 90%.



Ilich López

Ilich López, director de la Dirección Regional de Agricultura de Piura; Joaquín Balarezo, gerente general de Sunshine Export, empresa peruana líder en la exportación de mango y palta; y César Morocho, presidente de la Asociación Peruana de Productores y Exportadores de Mango (APEM), explican la situación de la agroindustria piurana y el boom exportador, con miras al futuro.



Joaquín Balarezo

Piura: a potenciar la agroindustria

Piura: To promote agribusiness

Una mirada al desarrollo del agro y la agroindustria en esta importante región agrícola del Perú.

El presente y proyecciones

Al 2022, los principales productos agrícolas que Piura exporta son los bananos orgánicos, mangos, arándanos, uvas de mesa, café, cacao, entre otros, la mayoría destinados a los mercados europeos y asiáticos. Asimismo, resaltan por su mayor valor agregado, frutos como el mango, el que se comercializa deshidratado, fresco y en conserva; el limón, del que se extrae aceites esenciales, cortezas y jugos; la panela, el café, el cacao y la maracuyá.

Según Ilich López, la chirimoya, pitahaya, lúcuma, maracuyá, melones y granadillas destacan como potenciales productos de exportación, así como la tara y el jengibre, con los que se realizan pruebas de cultivos de adaptación. Sin embargo, López manifiesta preocupación debido al cambio climático y al conflicto armado entre Rusia y Ucrania, que generan un alza en los precios de los fertilizantes. A esto se suma las políticas poco claras del gobierno sobre el sector, que podrían impactar negativamente e incrementar las brechas de desempleo en Piura, tal como lo hizo la pandemia de la Covid-19.

Impacto de la pandemia

El 2020, la pandemia no solo impactó negativamente en la salud de las personas en todo el mundo, también en la economía de los países. En el Perú, frenó la consolidación del boom exportador en Piura. Según el Banco Central de Re-

A look at the development of agriculture and agribusiness in this important agricultural region of Peru.

serva del Perú, la economía del país se contrajo en 9.4% respecto al año 2019.

Una de las consecuencias de la pandemia fue la imposibilidad de las empresas agroexportadoras peruanas de participar en ferias internacionales como Fruit Logística, Biofach, Anuga, Sial, entre otras. “Estas nos permiten tener una mayor visión respecto al futuro sobre nuevos insumos, productos, clientes y mercados para las empresas agroexportadoras nacionales”, explica César Morocho. Y agrega que son espacios ideales para fortalecer vínculos y generar sinergias entre compradores y vendedores”.

ZED Paita

Hace más de 10 años se creó la Zona Especial de Desarrollo-ZED Paita, zona primaria aduanera y plataforma logística. En este espacio, todos los

bienes y servicios son exonerados del IGV (18%) y del impuesto a la renta hasta en un 30%. “Para nosotros es muy importante contar con ZED-Paita, su ubicación es estratégica, y nos conecta actualmente con más de 160 países. Además, por este puerto salen producciones de siete regiones de nuestro país y, a su vez, nos conecta con Brasil, a través de la Interoceánica”, señala Ilich López.

De otro lado, en plena reactivación de la actividad económica y con el fin de reimpulsar el boom agroexportador en la región piurana, es importante implementar escuelas de capacitación para pequeños productores agrícolas para mejorar su productividad. “Es importante

que el Estado organice y promueva talleres y escuelas que capacite a los agricultores, pues tienen una alta demanda. Actualmente, es una desventaja que haya una limitación en la mano de obra calificada. El agricultor quiere aprender y mejorar. Nosotros como empresa privada ofrecemos escuelas, talleres y congresos, pero no nos damos abasto”, finaliza Balarezo.

In June 2018, Piura represented 8% of the wealth generated by the country's total agriculture. That year, thanks to the boom in agricultural export products, the employment rate in "The City of Eternal Heat" exceeded 90%.

Ilich López, director of the Regional Directorate of Agriculture of Piura;



Por el puerto de Paita salen producciones de siete regiones del Perú.
Productions from seven regions of Peru leave through the port of Paita.



César Morocho

Joaquín Balarezo, general manager of Sunshine Export, a leading Peruvian company in the export of mango and avocado; and César Morocho, president of the Peruvian Association of Mango Producers and Exporters (APEM), explain the situation of Piura's agribusiness and the export boom, with a view to the future.

The present and projections

By 2022, the main agricultural products that Piura exports are organic bananas, mangoes, blueberries, table grapes, coffee, cocoa, among others, most destined for European and Asian markets. Likewise, they stand out for their greater added value, fruits such as mango, which is marketed dehydrated, fresh and preserved; the lemon, from which essential oils, rinds and juices are extracted; panela, coffee, cocoa and passion fruit.

According to Ilich López, cherimoya, pitahaya, lucuma, passion fruit, melons and granadillas stand out as potential export products, as well as tara and ginger, with which adaptation crop tests are carried out. However, López expresses concern due to climate change and the armed conflict between Russia and Ukraine, which are causing fertilizer prices to rise. Added to this is the government's unclear policies on the sector, which could negatively impact and increase unemployment gaps in Piura, just as the Covid-19 pandemic did.

Impact of the pandemic

In 2020, the pandemic not only had a negative impact on the health of people around the world, but also on the economy of countries. In Peru, it stopped the consolidation of the export boom in Piura. According to the Central Reserve Bank of Peru, the country's economy contracted by 9.4% compared to 2019.

One of the consequences of the pandemic was the inability of Peruvian agro-export companies to participate in international fairs such as Fruit Logística, Biofach, Anuga, Sial, among others. "These allow us to have a greater vision regarding the future regarding new inputs, products, clients and markets for national agro-export companies," explains César Morocho. And he adds that they are ideal spaces to strengthen ties and generate synergies between buyers and sellers".

ZED Paita

More than 10 years ago, the Special Development Zone-ZED Paita was

created, a primary customs zone and logistics platform. In this space, all goods and services are exempt from VAT (18%) and income tax up to 30%. "For us it is very important to have ZED-Paita, its location is strategic, and it currently connects us with more than 160 countries. In addition, productions from seven regions of our country leave through this port and, in turn, it connects us with Brazil, through the Interoceanic Highway", says Ilich López.

On the other hand, in full reactivation of economic activity and in order to boost the agro-export boom in the Piura region, it is important to implement training schools for small agricultural producers to improve their productivity. "It is important that the State organize and promote workshops and schools that train farmers, since they are in high demand. Currently, it is a disadvantage that there is a limitation in skilled labor. The farmer wants to learn and improve. We, as a private company, offer schools, workshops and conferences, but we can't keep up", concludes Balarezo.



Piura exporta mangos, bananos, arándanos, uvas de mesa, café, cacao, entre otros. Piura exports mangoes, bananas, blueberries, table grapes, coffee, cocoa, among others.

La sazón de Don Parce no se copia

El restaurante piurano de comida criolla alerta a sus clientes sobre un intento de suplantación, invitándolos a que conozcan su nuevo local.



A un en pandemia, Restaurante Don Parce mantuvo su calidad y preocupación por sus clientes, por lo que su antiguo local, ubicado en la calle Tacna (costado del Museo Grau), tuvo que cerrar para encontrar un mejor lugar para sus comensales. Esto ocurrió en mayo del 2020, tras 18

años de excelente servicio y fantásticos platillos.

Lamentablemente, en dicho lugar han aparecido personas inescrupulosas que intentan usar la buena imagen de la familia Don Parce, aprovechando la coyuntura y funcionando bajo un nombre parecido. Esto ha causado confusión al público, haciendo creer que se trata de los anti-

guos dueños. Ante esto, Restaurante Don Parce ha comunicado lo siguiente:

"Nos hemos trasladado a nuestro local en Calle Arequipa 943, segundo piso, Piura, frente a Ripley, para seguir ofreciéndote la misma calidad, exquisita carta y esmerada atención. Que no te sorprendan, nuestra calidad y servicio es único e inconfundible".



Procesa los mejores granos de finos aromas de nuestra Selva Peruana Tingo María, para obtener deliciosos chocolates con variados sabores y rellenos con frutas tropicales.

Atendemos servicio de maquila y marca blanca +51 935 907 737

Agroindustrial Milan S.A.C.
 PP.JJ Víctor Raúl Mz I Lt. 15, Tingo María, Huánuco, Perú
 Celular +51 950 617 045, E-mail: agroindustriasmilansac@gmail.com
 f Milan Peruvian Chocolates



Reynaldo Chamorro

Casa Andina fideliza a sus clientes

Casa Andina builds customer loyalty

Una de las principales cadenas hoteleras del Perú lanza un programa de incentivos para fidelizar a los visitantes.

One of the main hotel chains in Peru launches an incentive program to retain visitors.

Casa Andina, ha lanzado un programa de fidelización: Casa Andina Life, único en una cadena peruana hotelera, que ofrece la acumulación de puntos a todos los viajeros frecuentes, los cuales pueden ser canjeados en habitaciones o restaurantes. “Estos se pueden aplicar no solamente en los hoteles de Casa Andina, sino también con otros hoteles asociados. Al unirlos a nuestro programa expandimos la cadena y también los beneficios para nuestros

clientes”, subraya Reynaldo Chamorro, gerente regional Norte de Casa Andina.

Precisamente, esta cadena de hoteles tiene una buena proyección de crecimiento para el cierre del 2022 en la región norte, con miras a alcanzar niveles previos a la pandemia. Esta recuperación se debe a las actividades relacionadas con la industria, el comercio, el agro y la minería, que favorecen a sus hoteles ubicados en Trujillo, Chiclayo,

Piura, Talara y Tumbes. “Estamos en un claro avance”, subraya.

Casa Andina comenzó en la región Sur, con hoteles destinados al turismo receptivo en Cusco, Puno y Arequipa, teniendo como base a Lima. “A partir del 2010, cuando hubo una crisis en Machu Picchu, ampliamos el portafolio e ingresamos en el norte a través de Chiclayo, mediante el Gran Hotel Chiclayo, convirtiéndolo en nuestra sede”.

Pronto la cadena expandió sus sedes a Trujillo y Piura, donde se sumaron dos hoteles, el Standard y el Premium de Piura. También se sumó Talara, principalmente dirigido hacia un público relacionado a la refinera de la zona. Por último, se construyó Casa Andina Select Zorritos en Tumbes, uno de los mejores hoteles de playa que existen en el norte del Perú. Este conjunto de propuestas cubre las expectativas de los clientes más exigentes, que valoran la buena atención y gastronomía, así como la placentera estancia.

Cuidado del ambiente

“El cuidado del medio ambiente es una de las prioridades de Casa Andina. Buscamos reducir nuestra huella con políticas establecidas. Tenemos nuestra primera medición y queremos llegar al 2025 o 2026 con una clara reducción”.

Finalmente, Chamorro considera que los accesos y la seguridad son puntos muy importantes, los cuales el Estado tiene que garantizar. Afirma que buen sistema de transporte terrestre y marítimo, así como la seguridad ciudadana, están entre los aspectos que más valoran las personas al momento de planificar un viaje. En ese sentido, demanda a las instituciones trabajar en conjunto con los empresarios, para el beneficio del sector.

Casa Andina has launched a loyalty program: Casa Andina Life, unique in a Peruvian hotel chain, which offers the accumulation of points to all frequent travelers, which can be exchanged for rooms or restaurants. “These can be applied not only in Casa Andina hotels, but also with other associated hotels. By joining them to our program, we expand the chain and



Casa Andina Premium Piura

also the benefits for our clients”, underlines Reynaldo Chamorro, North Regional Manager of Casa Andina.

Precisely, this hotel chain has a good growth projection for the end of 2022 in the northern region, with a view to reaching pre-pandemic levels. This recovery is due to activities related to industry, commerce, agriculture and mining, which favor its hotels located in Trujillo, Chiclayo, Piura, Talara and Tumbes. “We are in a clear advance”, he stresses.

Casa Andina began in the South region, with hotels for receptive tourism in Cusco, Puno and Arequipa, with Lima as its base. “Starting in 2010, when

there was a crisis in Machu Picchu, we expanded the portfolio and entered the north through Chiclayo, through the Gran Hotel Chiclayo, making it our headquarters”.

Soon the chain expanded its headquarters to Trujillo and Piura, where two hotels were added, the Standard and the Premium of Piura. Talara also joined, mainly aimed at an audience related to the refinery in the area. Finally, Casa Andina Select Zorritos was built in Tumbes, one of the best beach hotels in northern Peru. This set of proposals covers the expectations of the most demanding clients, who value good service and gastronomy, as well as a pleasant stay.

Environmental care

“Caring for the environment is one of Casa Andina's priorities. We seek to reduce our footprint with established policies. We have our first measurement and we want to reach 2025 or 2026 with a clear reduction”.

Finally, Chamorro considers that access and security are very important points, which the State has to guarantee. He affirms that a good land and maritime transport system, as well as citizen security, are among the aspects that people most value when planning a trip. In this sense, he demands that the institutions work together with the businessmen, for the benefit of the sector.



Casa Andina Select Zorritos



La UCV crece a nivel internacional

The UCV grows internationally

Universidad César Vallejo es responsable de que sus estudiantes alcancen la excelencia profesional y logren el éxito académico en el entorno global.

Universidad César Vallejo is responsible for its students to achieve professional excellence and achieve academic success in the global environment.



Alcibiades Sime

modelo formativo en el que los dos últimos semestres, y en algunas carreras, los 4 últimos semestres, el estudiante ingresa al desarrollo de prácticas pre-profesionales. “Como constituyen experiencias curriculares, cuentan con asignación docente, acompañamiento, supervisión y monitoreo permanentemente en el centro de prácticas, para garantizar que el estudiante pueda desarrollar capacidades y competencias adecuadas”, subraya Sime.

Para ello, se cuenta con convenios interinstitucionales con entidades receptoras para los estudiantes. Asimismo, se tiene más de 100 convenios internacionales con universidades del extranjero que permiten el intercambio estudiantil.

Con una infraestructura moderna y óptima para los estudiantes, la Universidad César Vallejo sigue creciendo, tanto en infraestructura -se están construyendo nuevos edificios en tres de sus campus- como en alcance y prestigio internacional: hoy la universidad cuenta con 2 500 estudiantes ecuatorianos y tiene cada vez más alumnos de Colombia.

Por el desarrollo turístico

Parte de la formación de la carrera de Administración en Turismo y Hotelería, campus Piura, implica que los estudiantes tengan que vincularse con los distintos distritos, provincias y destinos turísticos que tiene la región para potenciar estos destinos. “Fuimos convocados para participar del Plan de Desarrollo Turístico Local (PDTL) de Paita.

la vanguardia. “Soy un convencido de que estas nuevas tecnologías, específicamente la virtualidad, han venido para quedarse”. Y menciona como ejemplo a las carreras de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura, que cuenta con simuladores de alta tecnología, en las cuales el estudiante simula realidades y situaciones que le permiten formarse profesionalmente. Esa misma apertura a la virtualidad se tiene en las facultades de Ciencias de la Salud, Humanidades y Ciencias Empresariales.

Proyección social académica

La Universidad César Vallejo tiene un

La UCV se fundó el 12 de noviembre de 1991 en la ciudad de Trujillo, como un emprendimiento que buscaba transformar la educación. El campus de Piura cuenta con 16 carreras profesionales, 6 programas de maestría y dos programas de doctorado, así como 5 carreras en el programa de Formación para Adultos.

Alcibiades Sime, director general de la Universidad César Vallejo, campus Piura, explica que, en un contexto de apertura a las nuevas tecnologías para la educación a distancia, la UCV Piura se encuentra a

Gracias a ello, los alumnos hicieron un trabajo muy importante de colaboración. En contacto con la realidad pudieron desarrollar capacidades y competencias del perfil del egresado vallejiano”.

Con ello, la UCV garantiza una vida universitaria en plenitud, donde el estudiante desarrolla una vida académica, en aulas y laboratorios de amplitud y con herramientas innovadoras, la que combina con actividades deportivas, culturales, lúdicas y artísticas, como teatro y danza. Preocupados por las habilidades duras y las habilidades blandas, actualmente imprescindibles para el desarrollo del estudiante.

The UCV was founded on November 12, 1991 in the city of Trujillo, as an enterprise that sought to transform education. The Piura campus has 16 professional careers, 6 master's programs and two doctoral programs, as well as 5 careers in the Adult Training program.

Alcibiades Sime, general director of the César Vallejo University, Piura campus, explains that, in a context of openness to new technologies for distance education, the UCV Piura is at the forefront. “I am convinced that these new technologies, specifically virtuality, are here to stay”. And he mentions as an example the careers of the Faculty of Engineering and Architecture, which have high-tech simulators, in which the student simulates realities and situations that



allow him to train professionally. That same openness to virtuality is found in the faculties of Health Sciences, Humanities and Business Sciences.

Academic social projection

César Vallejo University has a training model in which the last two semesters, and in some careers, the last 4 semesters, the student enters the development of pre-professional practices. “As they constitute curricular experiences, they have a teaching assignment, support, supervision and monitoring permanently in the internship center, to guarantee that the student can develop adequate skills and competencies”, Sime underlines.

For this, there are inter-institutional agreements with receiving entities for stu-

dents. Likewise, there are more than 100 international agreements with foreign universities that allow student exchange.

With a modern and optimal infrastructure for students, the César Vallejo University continues to grow, both in infrastructure -new buildings are being built on three of its campuses- and in scope and international prestige: today the university has 2 500 Ecuadorian students and has more and more students from Colombia.

For tourism development

Part of the formation of the Tourism and Hospitality Administration career, Piura campus, implies that students have to link with the different districts, provinces and tourist destinations that the region has to promote these destinations. “We were summoned to participate in the Local Tourism Development Plan (PDTL) of Paita. Thanks to this, the students did a very important job of collaboration. In contact with reality they were able to develop skills and competencies of the Vallejo graduate profile”.

With this, the UCV guarantees a full university life, where the student develops an academic life, in spacious classrooms and laboratories and with innovative tools, which he combines with sports, cultural, recreational and artistic activities, such as theater and dance. Concerned about hard skills and soft skills, currently essential for student development.



Invertir para un turismo con futuro

La Universidad Ricardo Palma contribuye a la recuperación del sector formando a los nuevos talentos y presentando proyectos de inversión a largo plazo.



Carlos Villena

Con motivo del 53° Aniversario de la Universidad Ricardo Palma, conversamos con Carlos Villena, director de la Escuela de Turismo, Hotelaría y Gastronomía, para analizar los logros de este importante centro de formación. Con 25 años de existencia, la Escuela forma parte de la Organización Mundial del Turismo y de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelaría, Gastronomía y Turismo. “Debemos ser una de las 3 o 4 escuelas de turismo que llevan la delantera de las 57 que existen en el país, siendo acreditadas internacionalmente y licenciadas por Sunedu”, dice Villena.

La URP tiene en su Consejo Consultivo a profesionales del turismo y gastronomía como Blanca Chávez, Marisol Acosta, Luis Lumbreras, entre otros que brindan su conocimiento y experiencia profesional en el sector, ayudando a formular el nuevo plan de estudios para la Escuela de Turismo que se implementará el 2023. Cabe destacar que esta última tiene hasta el 2025 el Certificado de Acreditación expedido por el Consejo Académico del IAC-CINDA.

“La acreditación internacional es un proceso voluntario en la que nos autoevaluamos y trazamos planes de mejora conti-

nuos en el profesorado, equipamiento y tecnología. Fue por ello que recibimos a un profesor de la escuela de turismo de la Universidad Católica de Montevideo, a la directora del Colegio Mayor de Turismo de México y al director del Instituto de Turismo de la Universidad de Chile; entrando inclusive en un proceso de re-acreditación por 5 años más”.

La URP tiene 218 convenios con universidades públicas y privadas de EE.UU., España, Francia, México, Argentina, Colombia, entre otros; y recibe en su mayoría a estudiantes colombianos, incluso en época de pandemia, así como estudiantes franceses y mexicanos. Villena afirma que, desde el 2016, la escuela ha recibido unos 20 estudiantes del extranjero, especialmente para aprender gastronomía.

“Nuestra propuesta para la reactivación del turismo en el Perú, presentado en el congreso que realizó Canatur en diciembre del 2021, fue generar 3 nuevos grandes proyectos a largo plazo donde el sector público realice obras de infraestructuras básicas como carreteras o aeropuertos, y el sector privado tenga incentivos para que pueda instalarse en 3 grandes regiones. Siendo la primera de estas, Tumbes y Piura, al que bautizamos como el pequeño Miami, pensando en que pudiera haber cientos de hoteles en la costa”.

El segundo proyecto del que habla Villena es el antiguo Circuito Nororiental, que consiste en una franja que va desde Trujillo, Chiclayo y Piura, llegando a Tarapoto, Moyobamba e Iquitos. “Esta es la joya de la corona del Perú, ya que comprende el turismo de aventura y de naturaleza, mercado buscado hoy en el mundo. El último proyecto es en la Selva Central, la joya de los limeños que quieren ir a Tarma, Chanchamayo, etc. Al sumarse los tres proyectos se puede alcanzar 150 mil empleos en 10 años. Sin duda, el turismo contribuye al desarrollo del país”.

En mayo último, se realizó un conversatorio sobre el proyecto de reactivación del turismo en el Perú, documento suscrito por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), contando con personalidades de diversas regiones del país”.



Universidad
César Vallejo

UCV PIURA: MAESTRÍAS PARA EXTRANJEROS CON MENTE EMPRENDEDORA

El campus Piura de la Universidad César Vallejo cuenta con una maestría para que alcances el éxito.

Solo para los que quieren salir adelante. Una frase que siempre te va a comprometer a esforzarte al máximo para alcanzar las metas que tienes pendiente y después de una crisis sanitaria mundial que afectó nuestra vida profesional y laboral, ese esfuerzo debe ser el doble para sacar adelante nuestros objetivos.

De esta forma, la Universidad César Vallejo con más de 30 años de experiencia en el rubro educativo, viene entregando programas académicos de alto impacto, las mejores metodologías y tecnología de vanguardia para formar a los futuros profesionales que llevarán las riendas de su país.

Un campus de nivel internacional

El campus Piura con su cálido clima y su cercanía a la frontera norte del Perú, viene logrando que cerca de 3 000 estudiantes extranjeros, que en su mayoría son ecuatorianos, emprendan un recorrido de 12 horas de viaje para poder estudiar una maestría que les permita potenciar sus conocimientos y trascender en sus organizaciones. Haciendo que en la Escuela de Posgrado de la UCV Piura, el 66.33% de sus estudiantes sean extranjeros.

Grado de cuarto nivel con Senescyt

Los egresados que cursen su maestría en el extranjero, podrán validar luego su título en el Senescyt (Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación), que es el órgano educativo que regula la oficialidad de las maestrías en Ecuador. Tal como lo hizo Pilar Limones Solís, Dra. en Educación, que registró su

Escuela de
Posgrado
Piura-Perú



título con el número 6043185370 o al igual que Mónica León Celi, Dra. en Ciencias de la Educación y registrada con el número 6043186457. Ambas profesionales ecuatorianas, obtuvieron de la Escuela de Posgrado de la UCV Piura, óptimas habilidades directivas y de gestión que les permitirá liderar las exigencias del mundo actual.

Programas de alto impacto

Dentro de las maestrías de mayor demanda en el Campus Piura se encuentran la maestría de Gestión Pública y la de Administración de Negocios-MBA que a lo largo de estos últimos 5 años han venido siendo de las más destacadas por nuestros estudiantes extranjeros.

Si quieres marcar la diferencia como profesional, trascender en tu organización y hacer que tus ideas tomen acción, estudia una maestría que te permita seguir impulsando tu crecimiento y el de tu familia en el Campus Piura de la Universidad César Vallejo.

Consulta con tu asesor

+51 957 384 699

Buró de Convenciones de Iquitos

Su relanzamiento es una importante noticia que permitirá consolidar el turismo de reuniones en el oriente peruano. Como es sabido, Iquitos cuenta con importantes elementos que lo convierten en un destino atractivo para el segmento RICE a nivel internacional.



Tatiana La Madrid, Maylla Lloclla, Tony Mori, Amora Carbajal, Eduardo Azabeche, Ursula Vega, presidenta del Buró de Convenciones de Iquitos; Edgar Tello y Cecilia Correa.

Peruvian Culinary Experiences

Primera rueda de negocios de turismo gastronómico que busca impulsar al Perú como un destino líder en turismo gastronómico a nivel global. Empresas peruanas se reunieron con compradores de Europa, Estados Unidos y Latinoamérica.



Karina Sánchez, gerente comercial de Turismo Santa Fé Viajes Premium



Yair Pantoja de Viajes de Gala, tour operador de México.

Expertos en refrigeración industrial

Friepacking obtuvo el Premio al Mejor Stand en la Categoría “Maquinarias” en ExpoAlimentaria 2022.



Bruno Crisanto, Jesús Chávez, Junior Montalvo, Misael Estrada, Álvaro Pablo Flores, coordinador de Marketing e Imagen. Chávez, Ricardo Flores, Carlos Smith, Manuel Lujan, Pablo Flores, Jhon Rojas, Fernando Barrios y Piero Estrada.



Edgar Vásquez, Julio Pérez, Amora Carbajal, Richard Caballero y Mariela Balcazar.

Enaco en ExpoAlimentaria 2022

La Empresa Nacional de la Coca, comercializa la hoja de coca en diferentes presentaciones. Energizante y reconstituyente natural, combate el estrés, la depresión. Ayuda en el tratamiento de la artritis, osteoporosis y con la oxigenación del organismo.

Patronato Pikimachay

Organización civil sin fines de lucro, creada con el objetivo de poner en valor a Ayacucho. A través de proyectos que realiza busca el bienestar y desarrollo integral de los ayacuchanos.



Carlos Añaños, presidente del Patronato Pikimachay, acompañado de ciudadanos ayacuchanos.

Agroexportaciones aumentaron 22.9%

Sumaron US\$ 5 120 millones en primeros siete meses del presente año.

Agroexportaciones Enero-Julio 2022	Valor (millones de US\$)	Crecimiento respecto a Enero-Julio 2021
Tradicional	558	+ 212.2%
No tradicionales	4 562	+ 14.4%

Las agroexportaciones mantienen su ritmo hacia arriba. En los primeros siete meses del año (enero-julio), las exportaciones agrarias sumaron US\$ 5 120 millones, lo que representó un aumento de 22.9% en comparación a lo registrado en el mismo periodo del año 2021, según informó el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri).

El crecimiento de las agroexportaciones tradicionales se debió a las mayores colocaciones registradas de café sin tostar y sin descafeinar (US\$ 529 millones) y melaza de caña (US\$ 4.4 millones), cuyas ventas aumentaron en 255.7% y 14.1% respectivamente. Estos dos productos explicaron el 96% de las agroexportaciones tradicionales.



Los principales productos del ranking agroexportador no tradicional en el periodo analizado fueron:

Producto	Valor (millones de US\$)	Participación
Paltas	712	15.6%
Uvas Frescas	600	13.2%
Mangos Frescos	208	4.6%
Arándanos Rojos Frescos	198	4.3%
Espárragos Frescos o Refrigerados	151	3.3%
Alimentos de Animales	133	2.9%
Mango Congelado	128	2.8%
Cítricos	115	2.5%
Frutas Frescas	90	2.0%
Aceite de Palma en Bruto	75	1.6%
Bananas incluidos los Plátanos	73	1.6%
Cacao en Grano	69	1.5%
TOTAL	2 552	56% de la oferta exportable no tradicional

Lima - Perú

AGRIEXPO

NUEVA IMAGEN DE LA FERIA TECNOAGRO PERÚ

20 · 21 · 22
OCTUBRE 2022

CÍRCULO MILITAR DEL PERÚ
SEDE SALAVERRY,
JESÚS MARÍA, LIMA

11^{VA} EXHIBICIÓN INTERNACIONAL DE TECNOLOGÍAS PARA LA AGRICULTURA, AGROINDUSTRIA Y AGROEXPORTACIÓN

¡VISITA LA FERIA AGROTECNOLÓGICA MÁS GRANDE DEL PERÚ Y ENCUENTRA UNA AMPLIA VARIEDAD DE PROVEEDORES DE 12 PAÍSES PARA LA AGRICULTURA, AGROINDUSTRIA Y AGROEXPORTACIÓN!

REGÍSTRATE SIN COSTO EN : WWW.AGRIEXPOPERU.COM.PE

¡TÚ TAMBIÉN VIVE LA EXPERIENCIA AGRIEXPO PERÚ Y SÉ PARTE DE NUESTRAS ACTIVIDADES EN SIMULTÁNEO!

03
ACTIVIDADES EN PARALELO

XI CONIAGRO
CONGRESO INTERNACIONAL DE AGROTECNOLOGÍAS
20 - 21 - 22 OCTUBRE 2022

VII AGROMEETING
REUNIÓN DE NEGOCIOS CON PROVEEDORES DE AGROTECNOLOGÍAS
21 - 22 OCTUBRE 2022

AGROSORTEOS
SORTEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
20 - 21 - 22 OCTUBRE 2022

ORGANIZA: Grupo TARGET S.B.C. ORGANIZACIÓN DE FERIAS Y EVENTOS

PATROCINA: TECNOFAST SPACE SOLUTIONS

ALIADO ESTRATÉGICO: GOBIERNO REGIONAL DE LIMA, DIRECCIÓN REGIONAL DE AGRICULTURA (DRAL)

APOYO INSTITUCIONAL: IPEX, inia, PROMAGRO, DIPROAGRO

AUSPICIAN: IPESA, JOHN DEERE, ipesa HYDRO, MEGAN, MORGILLO, sermi, RD RENTAL, maruplast, HYDRATECH, EVANS, EPLI S.A.C., STIHL, accuaproduct, ASAB, SEMPR, TEC, VIDAGRO, jacto, KAISER Corporation, BÖNHÖFFER, cidelsa, IESTA, Flora-gard, RIVERCON, ORBES AGRICOLA, DEUTZ FAHR, PETRONAS, PIMENTEL, HIDRÁULICA, HIDROMECH Ingenieros S.A.C., CHASKI, FELCO, Husqvarna

MEDIOS DE DIFUSIÓN: HORIZONTE, AgriBrasilis, AGR PERÚ, AgroNegociosPerú, EXPORTAR, agro exportaciones & Medio Ambiente, AGRO, Redagícola



Universidad
César Vallejo

Escuela de
Posgrado

Estudia tu Posgrado en la UCV

Es tiempo de trascender en
tu organización.

Tenemos estos programas para ti:

- Maestría en Gestión Pública
- Maestría en Administración de Negocios-MBA
- Doctorado en Gestión Pública y Gobernabilidad

**INSCRIPCIONES
ABIERTAS**

Consulta con tu asesor

 **+51 949 682 985**