

## SÍNTESIS DE NOTICIAS

LUNES 28 DE JUNIO DE 2010

### MINISTRO

#### SE PROMULGÓ REGLAMENTO DE ANCHOVETA PARA CONSUMO DIRECTO

CHIMBOTE.- Con el propósito de preservar la sostenibilidad del recurso anchoveta, ordenar la pesca artesanal de esta especie, y garantizar la seguridad alimentaria del país, ayer se promulgó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP) del recurso Anchoveta y Anchoveta Blanca destinada al Consumo Humano Directo. "El ROP establece normas para una explotación racional, sostenible y sanitariamente segura de la anchoveta para el consumo humano directo, fomentando el desarrollo de la pesca como fuente de alimentación, empleo e ingresos", manifestó el ministro de la Producción, **José Nicanor Gonzales Quijano**. Destacó también que el nuevo dispositivo forma parte de un conjunto de medidas con impacto a nivel nacional, orientadas a promover e incrementar el consumo per cápita de anchoveta en la población, para lograr crecer de 2 a 4 kilos anuales hacia finales del año 2011. (Diario de Chimbote)

<http://www.diariodechimbote.com/modules.php?name=News&file=article&sid=44690>

#### REORDENAN PESCA DE ANCHOVETA

CHIMBOTE.- De acuerdo al nuevo Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP), publicado en el diario oficial El Peruano, los armadores de pesca artesanal solo podrán capturar el recurso anchoveta si tienen convenios suscritos para abastecer a uno o más establecimientos de procesamiento, según lo dio a conocer el ministro de la Producción, **José Gonzáles Quijano**, mediante una nota de prensa. "El ROP establece normas para una explotación racional, sostenible y sanitariamente segura de la anchoveta para el consumo humano directo", explicó Gonzáles. También señaló que ahora se podrá ejercer una mejor fiscalización de ese sector de la actividad pesquera. (Correo - Chimbote)

[http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi\\_id=26&txtSecci\\_id=72&txtSecci\\_parent=0&txtNota\\_id=381522](http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi_id=26&txtSecci_id=72&txtSecci_parent=0&txtNota_id=381522)

#### EL GOBIERNO ORDENA LA PESCA ARTESANAL DE ANCHOVETA

Ayer el gobierno, a través del Ministerio de la Producción, publicó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP) del Recurso Anchoveta y Anchoveta Blanca para Consumo Humano Directo. La idea del Ejecutivo es preservar la sostenibilidad del recurso y ordenar la pesca artesanal de esta especie. Además de incrementar el consumo per cápita de anchoveta en la población y crecer de dos a cuatro kilo anuales hasta finales del año 2011. El ministro de la Producción, **José Gonzales**, explicó que desde ahora sólo podrán acceder a la pesca de anchoveta los armadores de embarcaciones pesqueras artesanales que cuenten con un registro de pesca vigente. (Correo 7, Andina, Web Justo Medio, Web La República)

<http://www.justomedio.com/20192/reglamentan-pesca-artesanal-de-la-anchoveta>

<http://larepublica.pe/economia/27/06/2010/buscan-promover-consumo-de-anchoveta>

<http://www.andina.com.pe/Espanol/Noticia.aspx?id=D1zHfSkYr9U=>

#### PRODUCE REGLAMENTA PESCA Y CONSUMO DEL RECURSO ANCHOVETA

El Ministerio de la Producción (Produce) publicó este domingo el Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP) del Recurso Anchoveta y Anchoveta Blanca para Consumo Humano Directo que tiene como objetivo preservar la sostenibilidad del recurso, ordenar la pesca artesanal de esta especie y garantizar la seguridad alimentaria del país. Al respecto, el titular del sector expresó que "el ROP establece normas para una explotación racional, sostenible y sanitariamente segura de la anchoveta para el consumo humano directo, fomentando el desarrollo de la pesca como fuente de alimentación, empleo e ingresos", manifestó el ministro de la Producción, **José Nicanor Gonzales**. (La Razón 13)

<http://www.larazon.com.pe/online/indice.asp?tfi=LREconomia03&td=28&tm=06&ta=2010>

#### BUSCAN ORDENAR PESCA ARTESANAL DE ANCHOVETA

Con el propósito de preservar la sostenibilidad del recurso anchoveta, ordenar la pesca artesanal de esta especie y garantizar la seguridad alimentaria del país, el Ministerio de la Producción promulgó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero de la anchoveta. La norma establece una explotación racional, sostenible y sanitariamente segura de la anchoveta. (Perú.21-10)

<http://peru21.pe/impresia/noticia/mas-informacion/2010-06-28/278630>

#### PESCA DE ANCHOVETA

Produce publicó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero de la anchoveta para consumo humano directo, que norma la explotación racional, sostenible y sanitariamente segura. Sólo podrán extraer anchoveta, embarcaciones artesanales que tengan permiso y registro vigente. (Expreso 2 A)

[http://www.expreso.com.pe/edicion/index.php?option=com\\_content&task=view&id=105963&Itemid=34](http://www.expreso.com.pe/edicion/index.php?option=com_content&task=view&id=105963&Itemid=34)

## **PESQUERÍA**

### **CELEBRAN DÍA DEL SEVICHE EN EL BIC HUMBOLDT**

En el marco de la celebración por el Día del Seviche, la viceministra de Pesquería, **María Isabel Talledo**, informó que se ha incrementado el consumo de pescado en la población, a comparación de años anteriores. "Hoy podemos decir que estamos alrededor de 22 kilos y medio per cápita y esperamos que se siga incrementando", señaló. Anotó que una de las razones del incremento en el consumo de pescado, es la labor que realiza el Ministerio de la Producción, a través del Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), en coordinación con el sector privado. La viceministra de Pesquería participó en actividades por el Día del Seviche, que se realizó a bordo del BIC Humboldt. (CPN Radio, Canal N)

### **"LA ANCHOVETA TIENE UN GRAN VALOR NUTRICIONAL, POR ELLO DEBE SER CONSUMIDA"**

PUNO.- La mayoría de pobladores puneños están acostumbrados a consumir gran cantidad de carnes rojas (res, cordero, chanco y demás), así como carne de pollo, dejando de lado la importancia que constituye consumir pescado. Para la coordinadora zonal del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, Miriam Rodríguez Bellido, esto se debería al desconocimiento de la población acerca de las riquezas nutricionales que involucra consumir pescado y en especial la anchoveta, que es un producto que en la última década ha tenido una gran demanda en el mercado nacional como internacional.

#### **CORREO.- ¿Por qué considera que es importante consumir la anchoveta?**

En los últimos años nuestro país viene produciendo gran cantidad de este alimento. Por iniciativa del **Ministerio de la Producción**, desde el 2009 se viene aplicando una política de consumo en diferentes ciudades del altiplano peruano, entre ellas tenemos a San Román, Puno, El Collao, Azángaro, entre otras localidades, en donde los pobladores están siendo capacitados a nivel teórico y práctico referente a la limpieza, preparado y degustación de platos elaborados con este producto.

#### **CORREO.- ¿Cuáles son las propiedades de la anchoveta?**

La anchoveta es un pescado con alto valor nutricional, entre sus componentes encontramos un 56% de proteínas y abundante omega, a esto se suma la vitamina A, la cual debe ser aprovechada por los pobladores. (Correo – Puno – 27.06.10)

[http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi\\_id=18&txtSecci\\_parent=&txtSecci\\_id=72&txtNota\\_id=381164](http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi_id=18&txtSecci_parent=&txtSecci_id=72&txtNota_id=381164)

### **HOY SE CELEBRAN EL DÍA DEL SEVICHE**

Hoy se celebra el Día del Seviche, fecha que fue instituida por el Ministerio de la Producción desde el año 2008, con el objetivo de fomentar y difundir su consumo en el Perú y el extranjero. Este popular plato se prepara en diferentes departamentos del país con pescado, limón, cebolla y ají; su aparición y la exigencia del público dio origen a las denominadas "cebicherías" locales exclusivos donde se comercializa este delicioso potaje. Este potaje es un producto bandera cuya preparación constituye la forma más usual del consumo de pescado. (Ajá)

### **PRECIO DE PESCADO, CEBOLLA Y LIMÓN CONTINÚAN ESTABLES Y ALIENTAN PREPARACIÓN DE SEVICHE**

En el Día del Seviche, los precios de las distintas variedades de pescado, cebolla y limón, así como de camote, choclo y otros insumos se mantienen estables en diferentes mercados de Lima, lo que alienta la preparación para rendir homenaje a este popular plato de la gastronomía peruana. Tal es el caso del Mercado Central de la avenida La Marina, en San Miguel, donde, por ejemplo, el kilo de pescado en su variedad de toyo se ofrece a S/. 16.00, de bonito a S/. 9.50, de jurel a S/. 7.00; mientras que el kilo de limón se expende entre S/. 1.50 y S/. 2.00, según el puesto. (Andina)

<http://www.andina.com.pe/Espanol/Noticia.aspx?id=hP0Cx5sTMGs=>

### **PRODUCTORES AREQUIPEÑOS ABASTECEN DE TRUCHAS A PUNO**

La truchicultura es una actividad económica moderna que ha seducido a varios hombres arequipeños, los que no han dudado en emprender este negocio y han obtenido buenos resultados. Ángel Vera Silva es uno de ellos. Empresario arequipeño que se ha ido consolidando en el negocio de la truchicultura y actualmente vende a Puno más de un millón 500 mil alevinos al año. Todo un récord que le arranca una sonrisa del rostro. Asegura que las truchas que comercializa son ecológicas, es decir, cuida su alimentación así como la calidad de agua en la que viven. Ayer participó en la feria de productores que se realizó en Miraflores y confesó que la dedicación es una de las exigencias que demanda todo negocio propio. Reveló que compran ovas de Estados Unidos, las que posteriormente trasladan hasta las lagunas de Mamacocha en Chalhuanca y otra en Sibayo. (Diario El Pueblo – Arequipa )

<http://www.elpueblo.com.pe/>

### **REALIZAN FERIA GASTRONÓMICA DE PECES TROPICALES EN KIMBIRI**

En el marco de las festividades por el Día de San Juan y la Feria Nacional del Cacao y Café, el Proyecto Crianza de Peces Tropicales de la municipalidad distrital de Kimbiri en el valle de los ríos Apurímac y Ene (VRAE) llevó a cabo la Primera Feria Gastronómica de Peces Tropicales con el objetivo de incrementar el consumo de los recursos ictiológicos que la zona posee. Torres Palomino, alcalde de Kimbiri, comentó que con el proyecto Crianza de Peces Tropicales que viene impulsando su comuna, se está repoblando

periódicamente al río Apurímac para devolverle la riqueza ictiológica que antaño tuvo. En ese sentido, Hernán Huacachi responsable del proyecto Crianza de Peces Tropicales mencionó que con la degustación de platos típicos a base de carne de pescado, en especial de la variedad 'paco', se busca impulsar el hábito al consumo de peces nativos de la zona y disminuir así los niveles de desnutrición crónica existentes en niños y adolescentes. (Web Enlace Nacional)

<http://enlacenacional.com/2010/06/28/realizan-feria-gastronomica-de-peces-tropicales-en-kimbiri/>

### **DESORDEN E INSALUBRIDAD EN DESEMBARCADERO**

TALARA.- Luego de una minuciosa inspección, el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) encontró una serie de observaciones, en el desembarcadero de Talara, debido al desorden e insalubridad que se registraba entre los trabajadores y pescadores de dicho local. Según el informe de observaciones suscrito por el representante del (ITP), Silvana Gómez Wong, en el interior de desembarcadero encontró varios ambulantes en la zona de desembarque, que promueven el desorden y la insalubridad. Asimismo, constató que los trabajadores carecían de uniforme de trabajo (guantes, tapa boca, botas, mandiles, gorro); incluso comprobó, que los obreros desconocían el manejo de accesorios logísticos de la sala de procesamiento (manijas, palancas). Además, la auditora recomendó el uso de hielo, para evitar que contaminantes microbiológicos ingresen a las salas de operaciones. El administrador del desembarcadero, Eduardo Chapa Sosa, comentó que los ambulantes ingresan al muelle a bordo de las embarcaciones y se instalan de manera silenciosa. Asimismo, aseveró que los trabajadores se rehúsan a usar el uniforme, pues el 50% lo utiliza y el otro 50% no. (Diario El Tiempo de Piura)

<http://www.eltiempo.pe/junio2010/edicion-28-06-2010/noticias/regional-300.html>

### **CINCO EMBARCACIONES SE SALVAN EN PISCO**

SAN ANDRÉS, PISCO.- Desde las 13:30 horas del sábado se iniciaron los fuertes vientos paracas en la provincia, reduciendo la visibilidad en algunos sectores, y provocando temor en los pobladores por el oscurecimiento del cielo y fuerte oleaje anómalo. Esto ha provocado que aún esté cerrado el Puerto General José de San Martín, retrasando el comercio marítimo y recibiendo la orden las embarcaciones de gran calaje que se dirijan mar adentro para evitar mayores percances. (Correo – Ica)

[http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi\\_id=27&txtSecci\\_parent=0&txtSecci\\_id=71&txtNota\\_id=381886](http://www.correoperu.com.pe/correo/nota.php?txtEdi_id=27&txtSecci_parent=0&txtSecci_id=71&txtNota_id=381886)

### **EL CEBICHE INVADIÓ EL CENTRO DE LIMA**

Cuando se trata del cebiche, no cabe la espera. Así parece que lo entendieron decenas de personas que se dieron cita ayer en el Gran Boulevard de las Cebicherías del Perú, instalado para la ocasión en la alameda Chabuca Granda, en el Cercado de Lima, con la finalidad de festejar por anticipado el día nacional de este emblemático plato, que se celebra hoy. (...) El evento fue organizado por la Asociación Peruana de Restauradores Marinos y Afines del Perú (Armap) y AcidoUnGusto Comunicaciones, con el apoyo de la Municipalidad de Lima y el **Ministerio de la Producción**, entre otras entidades. En el lugar se reconoció a las 36 mejores cebicherías del Perú, elegidas a través de la web en un concurso organizado por Armap, que registró 700.000 votos y al que se presentaron 850 restaurantes. Los más votados fueron la Choza Náutica (Lima), Los Roccas (Callao) y el Ajicito (Chimbote). (El Comercio A3, La República 21, Expreso 12, La Primera 8, La Razón 13, El Peruano 10, Trome 7, Ajá 5)

<http://elcomercio.pe/impresa/notas/cebiche-invadio-centro-lima/20100628/501961>

<http://www.larepublica.pe/archive/all/larepublica/20100628/21/node/275151/total/13/pagina>

### **PUERTOS PESQUEROS CON BUEN VIENTO**

Pilar en la cadena de valor de los productos pesqueros son los puertos, escenario donde se concentra el 20% de las operaciones del sector. Existen 200 puntos desembarque de pescado fresco en nuestro país, de los cuales 49 son desembarcaderos pesqueros artesanales ubicados en la costa. Ese apetitoso pescado frito, ese cebiche o esa jalea mixta que degustamos en familia o con los amigos frente al televisor mientras disfrutamos del campeonato mundial de fútbol, tiene mucho que ver con los desembarcaderos pesqueros, lugar donde se acopian, por ejemplo, 15,000 toneladas métricas de jurel y otras tantas de caballa al mes, según el Régimen Provisional para la extracción de recursos marinos del **Ministerio de la Producción**. (Gestión – Suplemento Desarrollo Pesquero – 2)

### **SOCIOS ESTRATÉGICOS**

Los puertos pesqueros se erigen como verdaderos socios estratégicos para la consolidación de la actividad pesquera, y deben seguir potenciándose, pues nuestro país, con sus 2,250 kilómetros de costa, ofrece muchas posibilidades para su desarrollo. (Gestión – Suplemento Desarrollo Pesquero – 2)

### **RIQUEZA DEL MAR A LA MESA**

En distintos formatos, ya sea conserva o congelados, el consumo de la anchoveta ha venido incrementándose paulatinamente en el Perú. Así, en el 2009 se dio cuenta de un consumo per cápita anual de dos kilos. Claro está, el Estado sigue apuntando a incrementar su consumo y llegar a los 3.5 kilos. Así,

desde del **Ministerio de la Producción** se han puesto en marcha múltiples estrategia para promover el consumo de esta especie. (Gestión – Suplemento Desarrollo Pesquero – 14-15)

#### **A PUNTO DE CONCLUIR CUOTA**

Hasta el jueves de la semana pasada Pesquera Diamante extrajo el 85% de la cuota que le fue asignada por el Produce para la primera temporada de pesca del año. “Si no hay ningún cambio radical en la temperatura, en unos 15 días terminaremos de capturar toda nuestra cuota (7,59% de las 2,5 millones de TM establecidas por el Imarpe)”, dijo Ricardo Bernal, director de la pesquera de la familia Ribaud. Preciso que luego de registrar picos de hasta US\$2.000 la TM en el verano, el precio de la harina de pescado se ha estabilizado. (El Comercio – Día 1 – 18)

<http://elcomercio.pe/impres/notes/punto-concluir-cuota/20100628/501799>

#### **SIN DESPERDICIO ACUÍCOLA**

A mediados de marzo Refrigerados Iny empezó a operar en Paita su primera planta residual de harina, que tiene una capacidad de producción de 8 tm/h. Elie Barsimantov, gerente general de la pesquera, señaló que su objetivo es utilizar los residuos de sus productos acuícolas, convertirlos en harina y aprovechar los altos precios de este commodity que en el verano pasado registró precios récord. Por otro lado, dijo que el 2010 será un buen año para el sector acuícola y que Iny volverá a insistir con su línea de productos preparados. Al cierre del presente ejercicio, esperan facturar US\$35 millones. (El Comercio – Día 1 – 18)

<http://elcomercio.pe/impres/notes/sin-desperdicio-acuicola/20100628/501828>

#### **OLAS GIGANTES ESPANTAN A PESCADORES**

Olas de más de dos metros de altura alarmaron ayer a los pescadores de La Punta, Ventanilla y Chorrillos quienes, durante varias horas, evitaron salir a la mar. (Trome 7)

#### **MYPE E INDUSTRIA**

##### **INDECOPI RATIFICA DERECHOS ANTIDUMPING A VASOS DE PAPEL CARTÓN CON POLIETILENO DE CHILE**

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) confirmó hoy que quedan fijados en 3.50 dólares por kilogramo los derechos antidumping impuestos sobre las importaciones de vasos de papel cartón con polietileno originarias y/o procedentes de Chile, producidos y/o exportados por B.O. Foodservice o B.O. Packaging. De esta manera, confirmó una resolución del 23 de febrero del 2009 que modificó la cuantía de dichos derechos. (Andina)

##### **PRODUCCIÓN DE COBRE CAYÓ 4.31% EN MAYO MIENTRAS QUE LA DE ZINC AUMENTÓ 6.25%**

La producción nacional de cobre fue de 103,415 toneladas métricas finas (TMF) en el mes de mayo del 2010, lo que significó un descenso de 4.31 por ciento en comparación a la producción reportada en mayo del 2009 (108,077 TMF), informó hoy el Ministerio de Energía y Minas (MEM). (Andina)

<http://www.andina.com.pe/Espanol/Noticia.aspx?id=41PvcmvRn5g=>

#### **MYPES CON MÁS REPRESENTACIÓN**

El **Ministerio de la Producción** aprobó que las asociaciones de micro y pequeñas empresas (mypes) participen con por lo menos un representante en las entidades públicas vinculadas a ellas, con espacios de representación a nivel nacional, regional y local. Esto en el marco del Reglamento de la Ley que regula la participación y la elección de los representantes de las mypes en los espacios de representación de entidades públicas. La vigencia de la representación será por dos años. En 60 días se tendrá el reglamento. (Gestión 8)

#### **PROPONEN IMPORTAR PYMES PERUANAS A EE.UU.**

“El TLC no tiene como objetivo que sólo las grandes compañías se beneficien, sino que queremos ver también a más mypes peruanas operando en EE.UU. pero para ello las compañías peruanas deben volverse más sofisticadas y también estudiar posibles joint ventures” Myron Brilliant, vicepresidente de Asuntos Internacionales de la Cámara de Comercio de EE.UU. (Expreso 2 A, El Peruano 6)

#### **GARCÍA CRITICA A COFIDE POR NO DAR PRÉSTAMOS**

El presidente Alan García criticó a la Corporación Financiera de Desarrollo (Cofide) por solo entregar préstamos a las grandes empresas y a las firmas ya instaladas, y no a los pequeños emprendedores que tienen ideas de negocio. “Es su obligación, ministra (de Trabajo, Manuela García), ir y jalarle los pelos a Cofide, para que abra un capítulo en favor de los jóvenes capacitados por Projoven y les entregue capital semilla”, manifestó el jefe de Estado. Consideró que el Banco de la Nación (BN) también debe ser un verdadero ‘banco del Estado’ y entregar pequeños capitales. (Perú.21-10, Gestión 6, Correo 11, La Primera 6)

<http://peru21.pe/impres/noticia/garcia-critica-cofide-no-dar-prestamos/2010-06-28/278627>

## **OPORTUNIDADES DE NEGOCIO**

Ropa descartable para el Ejército Peruano El Ejército Peruano requiere ropa descartable hasta por un monto de S/. 138,900.00. Los interesados tienen hasta el 19 de julio para registrarse en la licitación. La buena pro se entregará el 6 de agosto. Si desea participar puede descargar las bases del concurso y acceder a mayor información en [www.crecemype.pe](http://www.crecemype.pe) (La República 16)

<http://www.larepublica.pe/archive/all/larepublica/20100628/16/node/275107/total/28587/pagina>

## **DESPACHO ADUANERO ENTRARÁ EN VIGENCIA EN FEBRERO DEL PRÓXIMO AÑO**

Desde el 1º de febrero del 2011 entrará en vigencia el Reglamento del Régimen Aduanero Especial de Envíos de Entrega Inmediata, el cual debió entrar en vigencia el 1º de julio del 2010, según un Decreto Supremo publicado ayer por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF). Para esa fecha deberán entrar en vigencias las obligaciones e infracciones aplicables a las empresas de servicio de entrega rápida dispuesta en el DL 1053, que contiene la Ley General de la Aduanas. Según el MEF, el cambio de fecha garantiza un mejor nivel de servicio a los usuarios de comercio exterior por aplicarse nuevos y más desarrollados sistemas. (La República 14)

<http://www.larepublica.pe/archive/all/larepublica/20100628/14/node/275132/todos/14>

## **YA NO HABRÁ EXCUSAS, SUNAT CERRARÁ EMPRESAS QUE NO ACUDAN A CITACIONES**

No acudir a una citación hecha por la Sunat o acudir fuera de plazo es considerada una infracción a la obligación de permitir el control de la Administración Tributaria. Esta infracción es sancionada con la imposición de una multa y, en el caso de las empresas, con el cierre de los establecimientos. Si bien en términos generales las sanciones de cierre se aplican por un lapso máximo de 10 días, la Sunat, en una última resolución, (192-2010/Sunat) ha precisado que el periodo de cierre aplicado en estos casos es de cinco días. (Gestión 7)

## **CIEN POLICÍAS AL DÍA CUIDAN GAMARRA**

Gamarra cuenta con protección policial de cien efectivos al día, los que se despalazan en operativos durante las mañanas, tardes, noches y madrugadas. El objetivo es prestar seguridad a comerciantes y clientes de ese emporio comercial, aseguró el jefe de la Séptima Dirección Territorial PNP, Jorge Guerrero Marchán. (Correo 3, La Primera 14)

## **EMPEZÓ A EXPORTARSE AGUAYMANTO ORGÁNICO**

Se inició la exportación del aguaymanto orgánico a Alemania, a través de la alianza estratégica entre pequeños agricultores y la Municipalidad de la localidad de San Pablo, el Gobierno Regional de Cajamarca y la empresa AgroAndino. El primer cargamento fue de 500 kilos de este fruto deshidratado. El aguaymanto es un fruto altamente cotizado en los mercados internacionales, dada su gran versatilidad para la actividad culinaria y su exótica apariencia. (Gestión 11)

## **AGROMAR ENTRARÁ A COMPETIR EN EL MERCADO DE JUGOS Y NÉCTARES**

La costa norte del país destaca por su buen clima para la producción de frutas. Así Agromar se focalizó en Piura con productos característicos de la zona como el mango y limón, sumando desde hace una década el maracuyá. Para este año, la empresa facturaría en torno a los US\$ 15 millones y apostará por dejar de ser solo abastecedor de concentrados y bases de frutas para la industria, por lo que, además de modernizar sus cuatro plantas en Piura, añadirá una quinta en Pachacamac para la producción de jugos y néctares con marca propia. (Gestión 12)

## **II EXPO PYME**

La Cámara de Comercio de Lima (CCL) realiza el miércoles 30 el II Expo Pyme CCL: Herramientas Indispensables para el Desarrollo de las Pymes: capacitación y asistencia técnica con empresarios y expertos en el tema. Será en Giuseppe Garibaldi 396. Jesús María. Ingreso Libre. (La República 17)

## **INVERSIÓN PERUANA EN CHILE**

US\$ 3,000 es el monto que los empresarios peruanos hanrán invertido en Chile hacia fines de este año, según estima el Comité Empresarial Chile – Perú-. (El Comercio – Día 1 – 4)

## **EXPORTACIONES AL ECUADOR AUMENTAN 64%**

Las exportaciones a Ecuador se vienen recuperando y en el primer cuatrimestre del año sumaron US\$271.4 millones, 64% más que en similar período del año pasado, informó la Asociación de Exportadores (ADEX). Indicó que este aumento se explica, principalmente, por el incremento de los envíos de productos derivados de petróleo y a la recuperación del sector de bienes no tradicionales. (Perú.21-10)

<http://peru21.pe/impresia/noticia/exportaciones-al-ecuador-aumentan-64/2010-06-28/278629>

## **EXPANSIÓN EN EL ÁREA DE PURIFICACIÓN DEL AIRE**

Con 15 años de experiencia en el sector de la purificación de aire, la compañía chilena Airlife busca ampliar sus operaciones en el país luego de concretar, este año, negocios con la Procesadora Laran, dedicada al mercado de frutas, el Casino Golden Palace y Euroshop. (El Comercio – Día 1 – 10)

<http://elcomercio.pe/impresas/notas/expansion-area-purificacion-aire/20100628/501852>

### **VENTA DE CALAMINAS CRECE 84%**

En los primeros cinco meses del año, la línea de calaminas de Aceros y Techos S.A. (Acetesa) creció 84% impulsada por un repunte en la demanda de los sectores C y D y la reestructuración de su área de distribución, que le permitió llegar a más ciudades del país. Un desempeño muy similar mostró Hormiga, la otra unidad de negocios de la familia Dyer encargada de brindar servicios especializados en ingeniería, fabricación y montaje en estructuras de acero. (El Comercio – Día 1 – 20)

<http://elcomercio.pe/impresas/notas/venta-calaminas-crece-84/20100628/501755>

### **MALL DINAMIZA SANTA ANITA**

La construcción del Mall Aventura Plaza del distrito de Santa Anita ya ha comenzado a dinamizar el comercio en lo que será su zona de influencia: la intersección de la Vía de Evitamiento y la Carretera Central. Según se supo, frente al futuro centro comercial —cuya edificación comenzará en enero del 2011— ya se ha iniciado la construcción de un gran centro logístico que apuesta por aprovechar el flujo comercial que debe generarse en la zona a partir de octubre del próximo año, cuando se inaugure el mencionado mall. (El Comercio – Día 1 – 4)

[http://elcomercio.pe/impresas/notas/off\\_1/20100628/501797](http://elcomercio.pe/impresas/notas/off_1/20100628/501797)

### **RENTABILIZANDO LA RELACIÓN CAFÉ – LIBROS**

Café Britt Perú decidió ingresar al negocio de las librerías y este miércoles abrirá un primer local en el aeropuerto internacional Jorge Chávez. José Antonio Vásquez, gerente regional de Café Britt Perú informó que X-plora Books es un formato destinado a turistas nacionales y extranjeros donde, además de libros en español e inglés, se ofrecerán 7.000 ítems de viaje, artesanías y souvenirs relacionados con la imagen del Perú. (El Comercio – Día 1 – 8)

<http://elcomercio.pe/impresas/notas/rentabilizando-relacion-cafe-libros/20100628/501783>

### **YANACOCHA TODAVÍA PIENSA EN CERRO QUILISH, SEGÚN JP MORGAN**

Un informe de JP Morgan sobre la situación de la Compañía de Minas Buenaventura señala que esta empresa cuenta con oportunidades de crecimiento en las diferentes unidades mineras que tiene en el Perú, reportó la agencia Bloomberg. Asimismo, indica que Yanacocha, de la cual Buenaventura tiene un 43.65% de participación, ve potencial de considerar nuevamente al yacimiento aurífero Cerro Quilish como parte de su portafolio. (Gestión 11)

### **AVANCES DE MILPO**

El director de Compañía Milpo, Norbert Lind, señaló que en un plazo proyectado de dos a tres años, el incremento de la producción de concentrados en las tres unidades mineras que conforman el Grupo Milpo (incluido Atacocha) hace suponer que Milpo podría transformarse en el tercer productor de concentrados de zinc en el mundo. (Gestión 10)

### **PROYECTO PASTO BUENO**

(BLOOMBERG) La minera exploradora Malaga Inc de Canadá e Hidropesac de Suiza, anunciaron resultados preliminares de su estudio de factibilidad para el desarrollo de potencial hidroeléctrico de su mina de tungsteno Pasto Bueno, localizada en Áncash. Las empresas señalan que un permiso de concesión hidroeléctrica temporal les permitirá estudiar la factibilidad para construir una planta usando los recursos hídricos de los ríos Pelagatos y Plata. (Gestión 10)

## **ACTUALIDAD**

### **LA HORA DE LOS JÓVENES EMPRENDEDORES**

El Gobierno abrirá un nuevo capítulo en la inserción laboral juvenil otorgando créditos a quienes se capacitaron en el Programa PROJOVEN y deseen poner en marcha sus pequeñas empresas, anunció ayer el presidente Alan García, quien pidió a los jóvenes tener fe y confianza porque el país transita por un crecimiento económico "exponencial" y es respetado en el mundo. "Tenemos un banco de juventud, hay que darle un crédito semilla, hay que hacer confianza, ya dieron muestra de que quieren tecnificarse, progresar y prosperar; si traen un buen plan de negocios entre dos o tres, hay que darles capital para que avancen y generen más empleo", afirmó durante el acto de clausura de la convocatoria N° 16 del Programa PROJOVEN. (El Peruano 3)

### **EL EJECUTIVO EVALUARÁ VOTO UNIVERSAL EN UNIVERSIDADES**

El Poder Ejecutivo evaluará las diferentes posiciones sobre la autógrafo que consagra la votación directa, universal y secreta en las universidades y, de ser necesario, podría eventualmente hacer algunas observaciones, adelantó el jefe del Gabinete, Javier Velásquez. (El Peruano 2)

### **TREN ELÉCTRICO EMPEZARÁ A OPERAR CON 60 VAGONES EN JULIO DEL 2011**

Las obras de construcción del Tren Eléctrico avanzan a toda máquina, pero la adquisición a tiempo del suficiente número de locomotoras que le asegure una frecuencia de viajes aceptable, es un escollo que el Ejecutivo trata de resolver contra el reloj. Julio del 2011, es la fecha límite que se ha impuesto el gobierno para terminar la obra -en el tramo inconcluso entre puente Atocongo y el hospital 2 de Mayo- e inaugurar ese servicio desde Villa El Salvador hasta la avenida Grau. (Gestión 2)