



PERÚ

Ministerio de la Producción

Produciendo Perú

Año 1. N° 5

3 de setiembre de 2018 / Boletín quincenal / Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional

Cata



Descubre cómo reconocer un buen café

Ver video



PRODUCE EN REGIONES

Pág. 6



Premier Villanueva y Ministro Pérez-Reyes inauguraron el CITE Minería y Medio Ambiente.

FESTIVAL DEL PAICHE

Pág. 7



PRODUCE promueve consumo sostenible del paiche silvestre.

Kit Digital Herramienta para impulsar tu empresa



Pág. 3



#PerúExcelenciaEnCafé

Café peruano: Orgullo de exportación

Por el Día del Café Peruano, **PRODUCE** anunció el lanzamiento de la segunda edición del concurso **Taza de Excelencia Perú**, la competencia con mayor prestigio de la industria del café nacional, en la que los productores participantes someten su producto estrella a un riguroso nivel de calificación.

Pág. 4



En primer semestre del 2018

Crece producción manufacturera por demanda interna

PRODUCE informa que la manufactura nacional logró un crecimiento de 5,7% entre enero y junio de este año gracias a la demanda interna, mayor dinamismo del sector construcción y el incremento de las exportaciones manufactureras.

10.7%

avanzó la producción de manufactura **primaria**

32.9% aumentó el procesamiento de **productos pesqueros**

5.4% creció la **refinación de minerales preciosos y no ferrosos**

16.7% incrementó la **refinación de azúcar**

7.1% aumentaron los **productos cárnicos** (carne de aves, vacunos, chorizos, etc.)

3.8%

creció la manufactura **no primaria**

7% creció la producción de **prendas de vestir**

172.4% creció la industria de **motores y generadores eléctricos**

22.8% aumentó la elaboración y **conservación de frutas y legumbres**

4.2% aumentó producción de **bienes intermedios**

3.3% crecieron los **bienes de consumo**

27.8% subieron los **bienes de capital**

21.1% subió la **molinería**



BENEFICIOS PARA LAS MYPES

PRODUCE: más bienes podrán ser adquiridos a través de Compras a MYPERÚ

El **Ministerio de la Producción** ampliará la propuesta de Lista de Bienes Manufacturados Especializados que pueden ser producidos por las MYPE de los sectores Metalmecánica, Madera, Textil-Confecciones y

Cuero, para ser adquiridos por entidades del Estado, a través del mecanismo **Compras a MYPERÚ**.

Esta medida beneficiará a un importante número de mypes de los sectores manufactureros, al generarles empleo y facilitar su acceso a nuevos mercados. La lista incluye bienes como carpetas, escritorios, aulas prefabricadas y kits escolares; así como uniformes escolares, para las fuerzas armadas y policiales; además de bicicletas, vitrinas, cajas de seguridad, calzado, correas, casacas, entre otros.



En cifras

✓ **13,783**

Mypes participantes de procesos desde el 2009

✓ **S/ 1,037**

millones en adquisiciones a las MYPE (del 2009 al 2017)

✓ **17,355**

contratos firmados con MYPE

Kit Digital

Herramienta para impulsar tu empresa

Si eres un emprendedor deseoso de hacer crecer tu empresa y, obviamente, obtener más ganancias, el Ministerio de la Producción tiene una solución para ti: la plataforma Kit Digital (www.kitdigital.pe).

Solo debes realizar tres simples pasos para utilizarla: registrarte con tu DNI y correo electrónico, ingresar a tu perfil creado y acceder a los servicios, cursos y herramientas.

Con el **Kit Digital**, podrás crear la maqueta de tu página web, obtener un dominio y un hosting, además de correos corporativos.

También podrás acceder a una tienda virtual propia y una pasarela de pagos. De igual modo, a módulos de administración web y móvil. Y para fortalecer sus competencias tendrás la oportunidad de llevar cursos online gratuitos, que se encuentran en la plataforma.



www.kitdigital.pe



Descubre la red Cite de **PRODUCE**



El Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), organismo técnico especializado del Ministerio de la Producción, contribuye a impulsar la productividad de las empresas, al brindar servicios de investigación, desarrollo, innovación, adaptación, transformación y transferencia tecnológica, a través de su red **CITE**.

Con la red **CITE** se busca mejorar el aprovechamiento de los recursos y contribuir al incremento de la competitividad de los actores productivos, a través de **46 CITE**, distribuidas a nivel nacional.

La red CITE atiende estas cadenas productivas:

- Pesquero y acuícola
- Agroindustrial y alimentario
- Indumentaria
- Energía, materiales y minería
- Productivo
- Madera y forestal
- Industrias creativas
- Marketing y logística

Para mayor información ingresa aquí:

www.itp.gob.pe



II Concurso Taza de Excelencia Perú

Café Peruano: Orgullo de exportación



El ministro de la Producción, Raúl Pérez-Reyes, anunció el lanzamiento de la segunda edición del concurso Taza de Excelencia Perú, la competencia con mayor prestigio de la industria del café nacional, en la que los productores participantes someten su producto estrella a un riguroso nivel de calificación.

En el marco de las celebraciones por el Día del Café Peruano, celebrado el 24 de agosto, sostuvo que se espera que alrededor de 2500 muestras de café de calidad de todo el Perú participen en la competencia.

Los cafés ganadores del concurso Taza de Excelencia 2018 Perú participarán en noviembre en la subasta electrónica internacional de la Alliance For Coffee Excellence (ACE), conformada por 90 tostadores de la industria de cafés especiales del mundo.

"El año pasado en la subasta un productor peruano alcanzó los US\$10.000 por quintal de su café. Esperamos que esta cifra se supere en esta edición y, con ello, posicionar al café peruano como uno de los de mayor valor en el mundo", anotó Pérez-Reyes.



• PRODUCE impulsa la industria del café •

TAZA DE EXCELENCIA

Desulpado
Se desprende la cáscara del fruto o cerezo del café para obtener el café pergamino que luego es fermentado y lavado. Para cafés de alta calidad se recomienda que los frutos a desulpar estén completamente maduros a 20 grados brix.

Secado
Permite reducir la humedad de los granos de café pergamino de 60% hasta un 12%. En cafés de alta calidad se recomienda que el secado sea al sol.

Pilado
Permite desprender la cáscara denominada pergamino para obtener el café en grano verde. En cafés de alta calidad se recomienda realizarlo en plantas de proceso certificadas y con maquinarias calibradas.

Tueste
Se introducen los granos a un cilindro a través del cual reciben aire caliente, mientras el recipiente gira hasta que los mismos estén tostados por igual. Para un café de calidad la temperatura debe oscilar entre los 150°C y 225°C.

Molido
Se reduce el grano tostado a granulado o polvo para facilitar la preparación de la infusión, usando un molino o molinillo. Para un café de alta calidad el molido debe realizarse lo más cerca posible al tiempo del consumo.

Comprometidos con los productores cafetaleros



El 24 de agosto, como parte del **Día del café peruano**, el viceministro de MYPE e Industria, Javier Dávila, participó de la audiencia pública descentralizada de la comisión agraria del Congreso en Pichanaquí, región Junín, en donde ratificó el compromiso de **PRODUCE** de trabajar con las cooperativas de la zona para mejorar la calidad de sus productos emblemáticos como el café.

Producers a nivel nacional: **180,000**

Hectáreas cultivadas: **400,000**

Producción nacional: **6'200,000** de Quintales por año

INTERVENCIÓN DE PRODUCE EN LA cadena de valor del café

DIRECCIÓN DE DESARROLLO EMPRESARIAL
Asistencia técnico-productiva
Calidad
Asociatividad
Articulación comercial
Acceso a financiamiento

TU EMPRESA
Impulsa la formalización de los diferentes actores y emprendedores y fortalece su gestión empresarial.

INNÓVATE PERÚ
Financia iniciativas de investigación e innovación para su industrialización.

ITP
Industrialización a través de la aplicación de tecnologías y buenas prácticas



MADRE DE DIOS

PRODUCE: ITP
invertirá este año
más de S/ 38
millones en
mejoras de
infraestructura y
nuevos CITE

- El ministro de la Producción inauguró el CITE privado Minería y Medio Ambiente.

El ministro de la Producción, Raúl Pérez-Reyes visitó la ciudad de Madre de Dios, donde, junto al presidente del Consejo de Ministros, César Villanueva, y los ministros de Energía y Minas del Ambiente, Francisco Ísmodes y Fabiola Muñoz, participó de la inauguración del **CITE privado Minería y Medio Ambiente**, iniciativa del Centro Tecnológico Minero (CETEMIN). El CITE Minería y Medio Ambiente, que es parte de la red de CITE del ITP, brindará a los pequeños mineros y mineros artesanales de la región servicios de análisis químico y metalúrgico, así como asistencia en la mejora de sus procesos de

extracción mineral con tecnologías limpias y eficientes.

El ministro Pérez-Reyes indicó que su cartera viene trabajando en el fortalecimiento de los Centros de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica (CITE). Por ello, se tiene previsto invertir más de S/ 38 millones en mejoras e implementación de estos espacios que promueven el desarrollo productivo y la innovación. En esa línea, anunció que inaugurará, en los próximos meses, los CITE Cuero y Calzado de Lima y Arequipa. ■



IQUITOS

Ver video

Ministro recorre
Cites en Loreto
y anuncia inicio de
obras en DPA
La Punchana

El ministro Raúl Pérez-Reyes realizó una visita de trabajo a la región Loreto, donde anunció el inicio de obras del proyecto de modernización del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA) La Punchana y visitó las instalaciones del CITE Productivo Maynas del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP). En el lugar recorrió la planta de producción de frutas tropicales como el

camu camu y observó el proceso de transformación de productos a base de paiche y gamitana.

En el Centro de Acuicultura “Nuevo Horizonte” de Fondepes, verificó la aplicación de nuevas tecnologías de cultivo de especies amazónicas como paco, gamitana, paiche, doncella, sábalo cola roja, entre otras. ■



PRODUCE promueve consumo sostenible del paiche

Ver video



El 23 de agosto, durante su visita a la ciudad de Iquitos, el ministro Raúl Pérez-Reyes participó del **Festival del Paiche Silvestre**, organizado por la ONG Despensa Amazónica, del chef Pedro Miguel Schiaffino, que busca incentivar el consumo sostenible del paiche silvestre en la región, así como impulsar la demanda responsable de esta especie en el país.

El ministro recordó que, durante años, el paiche fue una especie explotada de manera irracional en la Amazonía peruana, lo que mermó las poblaciones silvestres. Sin embargo, dijo que, gracias al trabajo conjunto de las comunidades de pescadores artesanales y de las autoridades, empleando instrumentos para un manejo pesquero responsable, se ha logrado la repoblación del paiche en el medio natural.

Con el fin de continuar impulsando el desarrollo de esta especie, a través del Viceministerio de Pesca y Acuicultura, se trabaja en la ejecución de tres instrumentos, como el programa de Extensión Acuícola, la Formalización de emprendimientos acuícolas y la aplicación de un Plan de Acción para el desarrollo de la acuicultura en Loreto.



"El paiche es un producto de primera línea a nivel mundial y tenemos que cuidarlo. Desde **PRODUCE**, estamos desarrollando estrategias para impulsar su comercialización, de manera sostenible, a través del **ITP.**"

Raúl Pérez – Reyes
Ministro de la Producción

De la selva su pescado:
EL PAICHE
Arapaima gigas

Es el segundo pez de agua dulce más grande del mundo

Lo encuentras en la cuenca del río Amazonas

No posee espinas intramusculares

Productos derivados del cuero del paiche: zapatos, bolsos, carteras y artesanías

PERÚ Ministerio de la Producción

EL PERÚ PRIMERO

