

CHASQUI.PE



Llegó "El Niño" ¿Afectará a la sierra peruana?

**SIERRA EXPORTADORA
PREMIA EL
EMPRESARIATO
DE LA MUJER PERUANA**



[Pág. 2]

**LLEGO
"EL NIÑO"
ENTREVISTA A
ABRAHAM LEVY**



[Pág. 3]

**CHÍA GOLD:
LA SEMILLA
QUE VALE
ORO**



[Pág. 4]

SierraExportadora premia el emprendimiento de las MUJERES PERUANAS



En los últimos años, la presencia de la mujer en el mundo empresarial ha tenido un notable crecimiento. En la actualidad, la mujer ya no solo cumple la ardua tarea de ser madre y manejar con responsabilidad su hogar, ahora, tiene la capacidad de ser líder en su propia empresa; generando así una cadena para que otras mujeres puedan insertarse en el mercado laboral.

Para reconocer el trabajo de estas mujeres, Sierra Exportadora, organismo adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri), realizó el I Premio Nacional "Mujer Emprendedora 2015", el cual contó con la presencia de diversas mujeres del

interior del país dedicadas a los distintos rubros económicos como turismo, comercio, agroindustria y artesanía.

Optimismo ante momentos difíciles

María Guzmán Mariño ganó la categoría Pequeña Empresa por su agencia "Santa Catalina Tours", ubicada en la región Arequipa y fundada en 1986. Comenta que su empresa nació en una época donde el terrorismo, el cólera y la inflación se apoderaban del país. Sin embargo, siempre tuvo la esperanza de que este panorama desolador fuera a cambiar; y así fue.

La empresaria explica que, pese a la difícil situación, abrió una oficina en Arequipa,

en la calle Santa Catalina, por lo que la agencia lleva el mismo nombre. En esta oficina trabajó sola y luego lo hizo junto a una turista proveniente de Francia, a quien le robaron, pero que supo acoger a pesar de que no pasaba por una buena situación económica.

María aprendió mucho de su amiga francesa, como el orden y la planificación. Es así que empezó a ofertar viajes por un día de Arequipa hacia el Colca, en una movilidad que tenía capacidad para cinco 'pasajeros'.

Luego, el buen servicio generó el 'boca a boca' entre otros turistas y, ahora, de todo el mercado que cubre, la mayoría son extranjeros. Holanda, Estados Unidos, España y Canadá, son los principales países de donde llegan los turistas de su agencia y, próximamente, buscará atraer a los asiáticos.

Años después, con esfuerzo, logra construir tres hoteles, de los cuales dos están ubicados en Arequipa y uno en Lima. De esa manera, al año recibe un promedio de 15 mil turistas entre la agencia y sus tres hoteles y tiene 40 colaboradores entre administrativos, guías, choferes y promotores.

"Esta empresa creció poco a poco, contra toda la

adversidad de esa época, pero con una fortaleza de crecer y pensar que de lo negativo sale algo positivo. Ahora, el peruano tiene que saber que tenemos un país rico en cultura, gastronomía, agricultura y turismo; y desde el momento que entra un turista al país, el Perú percibe divisas, lo que significa que podemos ser generadores de múltiples trabajos", precisó Guzmán.

Libre en acciones y decisiones

En la categoría Microempresa ganó la empresaria Adriana Valcárcel Manga, destacada cusqueña y líder de la empresa "Cusco Mara", dedicada a la investigación, producción, elaboración y comercialización de productos elaborados en base a kiwicha en colores, quinua, kañiwa, maíces y habas.

Valcárcel estudió en la universidad la carrera

de Ingeniería Química, se graduó y salió de su natal Cusco en busca de nuevas oportunidades. En una empresa ubicada en Trujillo realizó sus prácticas profesionales, en donde todos los días debía hacer las mismas tareas rutinarias de laboratorio.

"Me pregunté: ¿Esto es para mí? Dije: No. Así que regresé a Cusco, visité a tres colegas y formé una empresa solo con sueños. Estudié en la Universidad Agraria La Molina, en Lima, sobre crónica y me enamoré de la Kiwicha", nos relata.

Tiempo después, la empresaria fue contactando con los productores, pero no había confianza al momento de hacer la compra del producto. Por ello, realizó una pequeña alianza estratégica con otros empresarios pequeños y, ya con un sitio propio, una chacra y un pequeño centro experimental,

convenció a otros agricultores para apostar por los granos andinos.

De esa manera, hoy cuenta con más de 30 productos con alto valor agregado en el mercado, los cuales "se venden como joyas del Cusco para el mundo", según cuenta.

En la actualidad, exporta a Costa Rica, Alemania, Estados Unidos, Japón e Italia. En tanto, a nivel nacional, ha logrado posicionarse en más de 60 puntos de venta como en la Cadena de Supermercados Peruanos S.A, Wong, Tottus, bioferias y tiendas naturistas.

La empresaria detalló que trabaja con Sierra Exportadora como alianza pública - privada, desarrollando dos planes de negocios para realizar el diseño y empaque de las galletas libres de gluten, a base de kiwicha, quinua, kañiwa y coca. ❖

Cuatro reconocimientos

Durante el evento, también se realizaron cuatro reconocimientos:

- **A la Trayectoria:** Clotilde Nuñez de Osore, de la región Junín, quien realiza el arte del burilado de mates estilo primavera en la región Junín.
- **A la Juventud:** Vivian Zúñiga, proveniente de Áncash, por su empresa "Kollca", que da valor agregado a los productos andinos y revalora los saberes ancestrales del tocosh y tarwi.
- **A la Innovación:** Janette Villena, de la región San Martín, cuya empresa "Agro Oriente Viveros" se dedica al cultivo, producción y comercialización de orquídeas, bromelias, heliconias y anturios.
- **A la Empresa Familiar:** Rosa Quiroz, quien dirige la empresa "Food Export" en la ciudad de Chiclayo, especializada al acopio y comercialización de legumbres y frijoles desde los años 80.



Llegó "El Niño" ... ¿Afectará a la sierra peruana?

Entrevistamos al experto en meteorología Abraham Levy para saber las repercusiones que tendrá el fenómeno meteorológico en los Andes peruanos.

Hace unos días, el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú (Senamhi) confirmó que este año los peruanos volveremos a experimentar el fenómeno de "El Niño", como consecuencia de las altas temperaturas generadas por el cambio en los patrones de movimiento de las corrientes marinas.

Sus efectos pueden ser devastadores, tal cual sucedió en el año 1998, cuando la infraestructura del norte costero del país quedó destruida por las lluvias extremas y los desbordos de los ríos.

En Sierra Exportadora, quisimos saber qué sucederá con nuestros productores en los Andes peruanos, si se verán afectados o no por la llegada de este fenómeno meteorológico que, como ya vimos en la última semana, ha generado huaicos, destrucción y muertes a su paso, como consecuencia de una falta de cultura preventiva.

Nos comunicamos con Abraham Levy, experto en meteorología y más conocido como "El Hombre del Tiempo", quien muy amablemente atendió nuestra llamada para darnos algunos alcances sobre las repercusiones de "El Niño" en la sierra peruana.

Si ya estamos en otoño, ¿por qué sigue haciendo tanto calor?

Antes de la entrevista, primero, mencionemos que lo que determina la temperatura del otoño, o de cualquier época del año, es la temperatura del mar. Si el mar está frío en lo que corresponde a julio o agosto, su temperatura se transmite al aire y, entonces, la brisa marina llegará hasta nosotros; ese frío que respiramos es el invierno; ocurre lo opuesto durante el verano, cuando el aire se vuelve cálido.

Abraham, ¿qué zonas son las que se verán afectadas con este "Niño"?

Para empezar, debemos decir que la repercusión del fenómeno varía por cultivos y por zona. Indudablemente, todos los valles de la costa se verán afectados, en la medida que estén más o menos cerca de los puntos más cálidos, en términos de la anomalía en la temperatura del mar.

En un fenómeno de "El Niño" importante, la anomalía (meteorológica) más considerable se dará en el norte del país,

digamos en el tercio norte costero (Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad).

¿Los efectos se sentirán en la sierra peruana?

El impacto es más notorio a menor altura sobre el nivel del mar; no es igual a 1,000 m.s.n.m. que a 0 metros, porque la fuente de calor anómala está más cerca.

En la sierra no hay problema, ninguno, porque el impacto de "El Niño" acaba en la Cordillera de los Andes.

¿Ninguna de las zonas andinas se verán afectadas? ¿Y las lluvias intensas?

Las lluvias intensas son normales en esta época del año y es por ello que se invoca a tomar las precauciones desde los meses de noviembre o diciembre. Sin embargo, las precipitaciones fuertes están por terminar, literalmente.



Abraham Levy, experto en meteorología y más conocido como "El Hombre del Tiempo"



"El Niño" impacta en el verano, básicamente, por el tema de las lluvias, pero ya están retirándose, salvo en la sierra de Cajamarca, Piura y La Libertad, que tendrán todavía algo más de precipitaciones, pero que ya se empezarán a retirar como corresponde en los inicios de abril. Más allá de la quincena de abril ya habrá muy pocas lluvias en la sierra, salvo en la sierra norteña.

¿Eso quiere decir que nuestros productores y pobladores en esa zona pueden sentirse tranquilos?

Esto va a continuar, en tanto continúen las lluvias por el norte, yo calculo que unas dos o tres semanas más, cuando deberían terminar las precipitaciones, si es que no sigue o se fortalece el calentamiento del mar de forma desmedida; si esto sucediera, la cosa se prolongará un poco más.

En el centro y el sur de la sierra el tema de las lluvias va a terminar muy pronto. Sin embargo, estamos aún en plena emergencia, por ejemplo, en Puno, ha habido una granizada tremenda y ha llovido 30 milímetros, ¡una barbaridad!

Hoy (miércoles), se ha bloqueado la carretera de Chilite, entrada a Cajamarca. Problemas relacionados a la infraestructura vial son los únicos que podrían presentarse en los Andes peruanos, es decir, el ingreso o salida de pasajeros y productos, tal como hemos visto a raíz de los huaicos en Chosica.

¿Tendrá la misma magnitud que el sucedido en 1998?

Es muy temprano para determinar su magnitud. Se ha dicho que este año será débil, pero yo no creo que sea tanto así. De todas formas, es muy prematuro (para determinarlo), porque recién se ha hecho el anuncio.

Entonces, nos despedimos del otoño... ¿Y del invierno?

Vamos a tener un otoño atenuado. En las próximas semanas, van a bajar las temperaturas, pero vamos a tener mediciones superiores a lo normal. El calentamiento del mar prolongado y que produce lluvias en los Andes bajos, cambia el panorama climático y se espera que se dé por varias semanas más, en el mejor de los casos, hasta junio.

El fenómeno de "El Niño" y su lado positivo

Durante su visita de inspección y coordinación a Piura, el ministro de Agricultura y Riego (Minagri), Juan Benites Ramos, destacó el lado positivo del fenómeno de "El Niño" en el Alto Piura.

"En la zona de La Matanza (Morropón), la gente ha recibido como bendición estas lluvias, pues, después de dos años de sequías, los reservorios se están llenando y podrían durar hasta dos años. Sin embargo, sabemos que siempre hay escasez de agua, entonces no podemos dormirnos y tenemos que trabajar en la recuperación de los pozos", mencionó el ministro Benites.

El titular del Minagri llegó a la región piurana para anunciar que las inversiones del Poder Ejecutivo en la zona norte del país sumarán S/. 55 millones, los mismos que serán destinados al Programa de Prevención del Fenómeno de El Niño de este año.



¿Qué podemos hacer para mitigar los desastres?

Hay que seguir monitoreando, pues esto se está desarrollando de forma vertiginosa. Ahora (miércoles), en Chimbote, hay una marejada increíble donde el malecón está lleno de agua. Hay una serie de manifestaciones que aún no alcanzamos a comprender muy bien.

Sin duda alguna, esto va a tener impacto en la economía peruana y ese es el tema de fondo, siendo los sectores más afectados el pesquero y el agrícola. Es en comunicación donde tenemos que trabajar, informando a los productores qué cosa no deben sembrar o cómo cuidar sus cultivos.

Gracias, Abraham, por la entrevista ❖

Chía Gold: La semilla que vale oro

Un nuevo integrante se une a la familia de Sierra Exportadora y coloca sus productos en "La Tiendecita Andina".



El mercado peruano le da la bienvenida a otra empresa que ha decidido apostar por la producción y comercialización de productos andinos. Les presentamos a "Granos Gold del Perú" S.A.C., recientemente creada hace un año, pero que ya cuenta con dos marcas que las representan en las tiendas: Yurak y Chía Gold.

En esta ocasión, les hablaremos de la segunda, la cual viene en diferentes tamaños y presentaciones, haciendo uso de tres tipos de chía: roja, blanca y negra.

Como la chía, no hay otra

"Tiene 700% más de omega3 que el salmón, 100% más fibra que las hojuelas, 800% más de fósforo que la leche, 500% más de calcio asimilable que la leche, 1400% más de magnesio que el brócoli, 100% más potasio que los plátanos y 200% más hierro que la espinaca", menciona Yamilee Prado, gerente de ventas de Granos Gold Perú S.A.C., y con

ello nos deja en claro que se trata de un gran alimento.

En la actualidad, la chía es muy conocida por sus propiedades singulares, en su mayoría las relacionadas a la pérdida de peso. La podemos encontrar en diferentes presentaciones y a todo precio, el cual dependerá de qué tan orgánico sea el producto.

Sin embargo, no siempre la chía que compramos es de buena calidad y a esto se le suma la falta de conocimiento que tienen las personas sobre esta semilla y cuál es el proceso de limpieza que debe seguir. Una semilla que no es limpiada de forma adecuada puede enfermarte y, como es obvio, no podrás aprovechar su alto valor nutricional.

La chía también ayuda a bajar los triglicéridos que se concentran en la sangre, controla el azúcar, previene problemas cardiovasculares y retrasa el envejecimiento por su alto contenido de antioxidantes, entre otros beneficios que trae su consumo.

Hace unos meses, este producto estuvo en el ojo de la tormenta, pues algunos

estudios señalaban que era perjudicial consumirla. Sin embargo, dichas informaciones fueron aclaradas y los médicos y nutricionistas siguen recomendando su uso, pero dejan en claro que no se puede abusar de ella. Con dos cucharadas diarias es más que suficiente, pero su poder de retener líquidos hace que muchas personas la consuman en exceso para "engañar" al estómago. Es un regulador del sistema digestivo, no es un quemador de grasas.

Productores y empresarios, todos ganan

En "Granos Gold del Perú" tienen como premisa generar

cadena productiva donde cada uno de quienes la integran se vean beneficiados. Partiendo de esta premisa, sus principales aliados son los más de 150 agricultores de Andahuaylas (Apurímac) que forman parte de la "Cooperativa Agro Industrial de Andahuaylas".

Luego de salir de las chacras, las semillas pasan por un exhaustivo proceso de limpieza en Lima. Su próximo destino es el consumidor nacional e internacional. A pesar de que la chía no se ha exportado mucho durante el 2014 - básicamente porque no existe mucha producción orgánica -, la empresa ya tiene planeado exportarle a Europa y Estados

Unidos, previa certificación, la misma que ya está en proceso. "Chía Gold" es un producto 100% peruano que trabaja con chía ecológica. Si bien aún no cuentan con producción orgánica, al momento de su cultivo y cosecha se ponen en uso las mismas buenas prácticas que reciben los productos orgánicos.

¿Tiene contraindicaciones?

Como ya hemos repasado, sus propiedades son muchas, además de sorprendentes. No obstante, también tiene algunas contraindicaciones. Los médicos sugieren no consumirla a los pacientes que están tomando medicamentos contra la hipertensión o hipotensión, debido a que las semillas tienen el efecto de disminuir la tensión arterial y pueden potenciar o revertir la medicina.

Del mismo modo, se sugiere que las personas que están próximas a pasar una intervención quirúrgica no usen chía, pues tiene un fuerte poder anticoagulante, el cual eleva el riesgo de la aparición

de hematomas y hemorragias.

¿Dónde la consigo?

Si quieres un producto de calidad y que te garantice todos los beneficios que debe tener una buena chía, entonces debes confiar en "Chía Gold", la cual ha ingresado a "La Tiendecita Andina", franquicia comercial de Sierra Exportadora que se viene expandiendo en Lima y que, muy pronto, contará con puntos de venta en los distritos de Surco, La Molina, Chorrillos, Comas, además del ya presente en el Gran Mercado Mayorista de Santa Anita (puerta 3 peatonal). Sus buenas prácticas durante toda la cadena productiva, su búsqueda constante de darle mayor valor agregado a sus productos, así como su conciencia social en beneficio de los productores de los Andes peruanos, han hecho que Sierra Exportadora los reciba con los brazos abiertos y se genere una lazo que se fortalecerá en el tiempo, tal cual sucede con los más de 40 productos que ya están colocados en "La Tiendecita Andina". ❖

