



COMPETITIVIDAD PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA CAJAMARQUINA

- Marcas y normalización
- Entrevista a Augusto Zingg
- Registro sanitario
- II Festival de derivados lácteos
- Cursos y oportunidades

Cajamarca

Mucho más que un destino turístico



Visita Cajamarca...
visita **el Quinde!!!**



Un Gran Centro Comercial...para una Gran Ciudad...
donde encontrarás de todo para ti...

Av. Hoyos Rubio Cdra. 7 s/n Telf.: 076-344370 / 076-344120
www.elquinde.com



HELADOS HOLANDA



CAJAMARCA



HELADOS HOLANDA

Los más exquisitos y cremosos helados a base de leche y frutas nativas de Cajamarca

Dirección de los locales:

-Cajamarca:

Plaza de armas (Jr. Amalia Puga 657), Sucursal en Jr. Amalia Puga 1058

-Centro comercial el Quinde

-Baños del Inca

Av. Manco Cápac 500

Teléfono 076-340113 Mail: heladosholanda@hotmail.com



Empaques de alta barrera, termocontraíbles, flexibles, fundas, films y termoformados.

Insumos, aditivos y sabores para la industria láctea.

Máquinas para empacado al vacío y para la producción de derivados lácteos.



alitecno S.A.C.
Soluciones integrales para la industria alimentaria.



Oficina Principal Lima: Jr. Tambo Real 264, Urb. Matellini, Chorrillos - Lima • Telf.: (01) 467 2662 - Fax: (01) 251 9651
Sucursal Arequipa: Calle León Velarde 104, Quinta Santa Eugenia, Casa N° 8, Yanahuara - Arequipa • Telf.: (54) 54 275480
alitecno Peru@alitecno Peru.com • www.alitecno Peru.com

Todos los cajamarquinos sabemos que tenemos los mejores productos lácteos del Perú. Nuestros quesos y manjarblancos son reconocidos y alabados por propios y ajenos. Basta que alguien diga “voy a viajar a Cajamarca” para que uno imagine los más ricos quesos mantecosos y dulces manjarblancos.

Muchos peruanos sueñan con encontrar sus quesos cajamarquinos favoritos en tiendas y supermercados: **demanda hay**. La pregunta que todos nos seguimos haciendo es: ¿cómo pasar de una industria local, que se mueve básicamente por la compra del turismo interno, a una industria líder a nivel nacional?

Parte de la solución a esta preocupación pasa por cuestionarnos: ¿hasta dónde queremos llegar? ¿cómo lo hacemos? ¿cuál es nuestro rol en esta tarea? Estas respuestas no solo deben ser acordadas por los productores, sino por todas las instituciones estatales, privadas y de cooperación que trabajan en la cadena de producción láctea cajamarquina. Mientras no exista esta ruta común y la pregunta siga irresuelta, habrán pocas iniciativas exitosas y serán, más que regla, casos excepcionales.

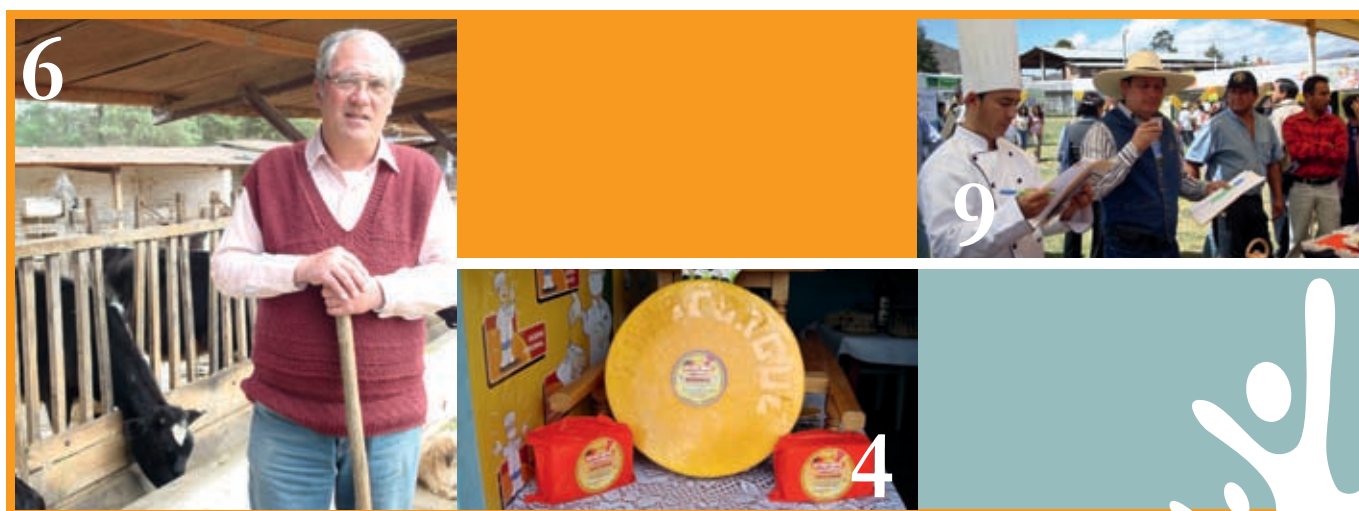
La revista Infoláctea busca convertirse en un medio compartido por todas las instituciones, productores y empresarios lácteos, para empezar a unir esfuerzos, discutir y diseñar estrategias, metas comunes y acercar a todos los que participamos en esta cadena de producción y deseamos trabajar para que los productos lácteos de Cajamarca ocupen el lugar que se merecen: ¡la mesa de todos los peruanos!

En este primer número tocamos un tema obligatorio en este horizonte común, **la formalización**. Tal vez el paso más tedioso, pero sin el cual no podemos avanzar.

Agradecemos el apoyo de Codelac (Coordinadora de derivados lácteos de Cajamarca) y de las instituciones y personas que han participado en esta edición e invitamos a todos nuestros lectores a enviarnos sus comentarios, ideas, sugerencias o artículos a: revista@infolactea.com.pe.

Abrimos este número con ¡nuestros mejores deseos de prosperidad y buena leche!

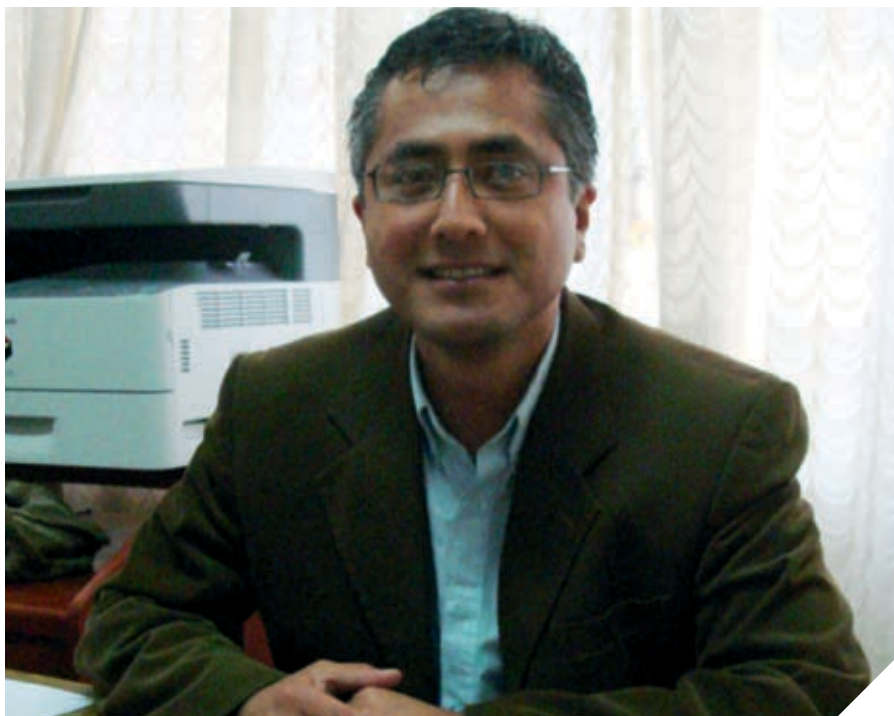
contenido ■



4. Apostando por los lácteos
5. Marcas y normalización
6. Retos de la ganadería en Cajamarca
8. Registro sanitario
9. II Festival de derivados lácteos en Cajamarca
10. Datos curiosos
11. Agenda

Comité Editorial

Dirección: Carol Aliaga, María Sol Blanco (Proyecto Infoláctea, Soluciones Prácticas-ITDG). **Colaboradoras:** Doris Mejía, Giuliana Miranda. **Revisión:** Alejandra Visscher. **Diseño:** Carmen Javier. **Corrección:** Jaime Vargas Luna, Mario Cossío



Gonzalo Valdera Urteaga

Subgerencia de desarrollo económico
Gobierno regional de Cajamarca

Apostando por los lácteos

Gobierno regional y municipalidades inician proyecto para fortalecer la cadena de derivados lácteos

Un camino para alcanzar una visión común del territorio es la identificación concertada de sus principales potencialidades, convocando a la mayoría de instituciones públicas, privadas y sociedad civil organizada. Este camino es conveniente pues no parte de amplios y tediosos diagnósticos de la realidad para priorizar los proyectos y estrategias a implementar. Así, la región Cajamarca elabora la Agenda regional de desarrollo económico, que prioriza actividades económicas tomando como base su nivel de aporte a la generación de empleo, rentabilidad, su potencial para acceder a mercados competitivos, etc.

Entre las actividades económicas priorizadas, encontramos la elaboración de derivados lácteos, tradicionales en la región, vinculada a tres zonas productoras de leche de vaca: sur (Cajamarca, San Marcos, Cajabamba, San Pablo, San Miguel, Contumazá y Celendín), donde están los mayores centros de producción de derivados lácteos; centro (Bambamarca, Chugur y Hualgayoc), donde encontramos queso fresco

y tipo suizo que se orienta a las ciudades de Trujillo, Chiclayo y Lima; y norte (Chota y Cutervo) que produce queso fresco, mantecoso y andino tipo suizo, destinados a las ciudades de la costa norte y Lima. Cajamarca ocupa el tercer lugar en la producción de leche en el país, con el 17% de la producción nacional, luego de Arequipa y Lima.

Esta actividad es uno de los principales ejes productivos, pues posee altas ventajas competitivas frente a otras actividades en el sector y tiene alta demanda en mercados locales, nacionales e internacionales. Sin embargo, y tomando en cuenta el enfoque de cadenas productivas¹, aún no se han logrado altos niveles de calidad, ya que en muchas ocasiones la leche es adulterada con agua o harinas, el transporte en vehículos no acondicionados limita su distribución y las condiciones de entrega. Los produc-

tores y organizaciones de productores muestran prácticas inadecuadas en la elaboración y sus niveles de organización y emprendimientos son bajos. Uno de los principales retos que se plantean para esta actividad, es lograr la denominación de origen del queso cajamarquino (tipo suizo y mantecoso). Esto servirá para diferenciar nuestro producto en los distintos mercados.

En este sentido se plantea el Programa regional de competitividad en la Agenda regional de desarrollo económico con el proyecto: *Fortalecimiento de la cadena de los derivados lácteos*. Este proyecto se desarrollará en 3 años, a partir de 2008, con una inversión del gobierno regional de S/. 750 000 y de las municipalidades provinciales y distritales de S/. 687 000, sumando S/. 1 437 000. Ello contribuirá a la implementación de buenas prácticas de manufactura de derivados lácteos así como al diseño de estrategias que permitan su diferenciación en el proceso de comercialización, beneficiando a los productores, organizaciones de productores y consumidores en general.

¹ Conjunto de agentes económicos interrelacionados por el mercado desde la provisión de insumos, producción, transformación y comercialización hasta el consumidor final.

Marcas y normalización

Formas creativas para desarrollar las potencialidades de los nuevos mercados



Vivimos en un mundo competitivo, que exige preparación para sobrevivir en la dinámica de la economía mundial y enfrentarnos a sus retos para no quedar al margen del desarrollo. A partir de la apertura a nuevos mercados con las firmas de tratados comerciales, las empresas de nuestro país necesitan herramientas para aprovechar la expansión exportadora, generando con ello nuevas condiciones de desarrollo económico.

Contar con nuevos mercados para la venta de nuestros productos genera incremento de ventas e ingresos, aparición de más empresas y puestos de empleo y mejora de salarios, contribuyendo a la reducción de la pobreza. Pero para acceder a estos beneficios se requiere cumplir con las exigencias de los grandes mercados, basadas en la diversificación de la oferta y en productos con valor agregado elaborados bajo ciertos estándares de calidad. Esto implica fomentar la confianza en la asociatividad, colocar en el mercado productos de acuerdo a los requisitos de los consumidores, especialmente su inocuidad. Para esto se requiere es-

tandarizar la calidad en los niveles de producción y realizar un control exhaustivo que permita niveles mínimos de error, así como aplicar procesos de mejora continua.

Para tal fin existe la normalización, actividad orientada a establecer soluciones técnicas a situaciones repetitivas. Consiste en la elaboración, difusión y aplicación de normas técnicas, documentos técnicos que se adquieren en Indecopi y contienen especificaciones de calidad, terminología, métodos de ensayo, información de rotulado y aspectos que debe conocer y aplicar un empresario de acuerdo a sus necesidades de calidad. La normalización facilita el comercio interno y externo, convirtiéndose en sinónimo de confianza y elemento de promoción de exportaciones, pues permite al productor la diferenciación de productos, reduciendo variabilidad y costos. Además, mejora la gestión, facilita la comercialización y transferencia tecnológica y asegura a los consumidores la sanidad de los productos, simplificando la comparación y elección entre ofertas.

Del mismo modo, se debe indicar que incursionar en nuevos mercados requiere contar con una marca, signo distintivo destinado a individualizar y diferenciar los bienes y/o servicios de una empresa o persona determinada con la finalidad de que sean reconocidos en el mercado por el público consumidor; lo que implica que debe ser registrada para poder tener derechos sobre ella y protegerla de cualquier copia. Las marcas están relacionadas con el rotulado de los productos que deben considerar los empresarios (productores, fabricantes y comerciantes) para facilitar sus exportaciones, pues permiten identificar el origen y fabricante de un producto. Asimismo consiguen la lealtad de los clientes, constituyéndose en una referencia para el consumidor y fundamentales para realizar publicidad diferenciada de los competidores; en síntesis, antes de ver este tema como un costo, se debe considerar como un beneficio para el empresario.

Milagros Jacqueline Castillo Trigo
Jefe de Indecopi-Cajamarca

Retos de la ganadería en Cajamarca



Polémica entrevista al Ing. Augusto Zingg sobre el futuro de la actividad ganadera en Cajamarca

Cuéntenos sobre su experiencia como ganadero en Cajamarca...

Me inicio en el año 69, así que como ganadero en Cajamarca, ya prácticamente tengo 40 años. Observo cómo poco a poco se va destruyendo la ganadería por el tipo de estructura de tierra que tenemos. En el 69, la década del setenta e incluso la del ochenta, habíamos formado FONGAL, el Fondo de fomento para la ganadería lechera de Cajamarca, teníamos prácticamente 64 000 litros de entrega diaria de leche de 800 productores, un promedio de 80 litros por productor. En la actualidad tenemos 270 000 litros. Si bien ya hemos superado hace rato los 70 mil litros, son manejados por cerca de 7 500 proveedores de leche, entonces, analizándolo, eso es gran parte del problema del minifundio, porque hoy tenemos promedios menores a los 40 litros por productor.

¿Apostaría entonces por la ganadería en Cajamarca?

Sí, pero buscando los tipos adecuados. Los ganaderos en Cajamarca tienen que cambiar su mentalidad. Por ejemplo, hoy tenemos el precio de la novillina sobre los 50 soles por saco, 1.25 soles el kilo, cuando normalmente la novillina cuesta el 60% del precio de la leche. Cuando agarramos el maíz, que costaba tres cuartas partes del precio de la leche, notamos que ahora está en 1.05 soles por kilo, incluido IGV. ¿Qué tenemos que hacer? Cambiar el tipo de ganado, buscando animales más pequeños, en lugar de estar pensando en sacar 10 mil litros

con animales que dan 40 litros, vacas de 800 kilos, se tiene que tener 1.2 o 1.3 vacas por hectárea, pero no es sostenible porque esas vacas necesitan como mínimo 15 a 20 kilos de concentrado diario, concentrado que está 140% más alto que el precio de la leche. Pero no solo es cuestión de decir: subo el precio de la leche del productor, cuando tenemos detrás 300 mil personas que viven de la ganadería lechera en el país, 26 millones de consumidores, ¿no? En Cajamarca hace 40 años la ganadería era la base sustentable, de cada 10, nueve vivíamos en el campo y uno era de la ciudad, generalmente maestro, director, empleado público, trabajaba en una dependencia. Hoy esto se ha invertido, 2 ó 3 viven en el sector pecuario.

Se tiene que pensar cómo solucionar esto, particularmente teniendo como base tipos de ganado diferentes, animales máximo de 460 kilos, que nos permiten 2.5 vacas por hectárea. Con animales de 12 a 14 litros promedio podemos hacer tranquilamente 10 mil litros. En cambio, con una vaca que nos da 40 litros, tenemos un ingreso de 37 soles, pero con un gasto de 27 soles. La alimentación solo debe ser el 50% de los gastos totales. Tenemos que cambiar a vacas chiquitas, delgaditas, no del tipo americano, tipo Wisconsin, ¡no debemos! Ese es uno de los grandes errores que se tiene, yo le digo, incluso en nuestra universidad. Lamentablemente no se quiere enfocar, solamente se habla de competitividad y productividad cuando hablan de vacas de 40 litros. Una vaca de 12 ó 13 litros puede ser más competitiva y más productiva que una vaca de 40.

Con los lácteos nos estamos quedando limitados, ¿puede ser la formalización un tema que atañe a este sector?

La tributación al país no es mala, pero tendríamos que pensar en mejorarla con una especie de compensación hacia un tratado de libre comercio interno, hacia nuestro país. Buscando una tributación acorde con la realidad. En la actualidad lo que lo mata a toda la producción nacional es el impuesto general a la venta que es 17% + 2% de promoción muni-



cipal. Yo propuse años atrás que cambie al 5%: 3% al gobierno central, 1% al gobierno regional y 1% al gobierno local. De manera que sea una forma de compensar este factor. Los aranceles diferenciados están entre 12, 14 y 16%, casi todos ahora con menor cantidad y otros en cero a través de los tratados de libre comercio, que harían que solito se compensara este defecto y podríamos ver que los organismos que tenemos en el Estado serían menos "coimeables", porque simple y llanamente la gente trata de eludir, excluir y evadir.

Podríamos decir que la tributación es igual o tiene que ver mucho con la formalización...

Sería necesario que los productos agropecuarios estén gravados, pero no al 19% sino al 5%, has visto los comprobantes de pago de la experiencia de Portugal. Siempre y cuando lo veamos también y que no sea un aliciente, sino una forma de protección nacional. Evitar las evasiones siempre y cuando los productos agropecuarios estén gravados al 5%, pero tengamos claro que no menos del 90% del insumo tiene que ser nacional. Si tú ves el reglamento de la Ley 27360, del año 2002, lo dice bien claro, para beneficiarse de la Ley de promoción agraria,

quien desarrolla actividades de cultivo o crianza debe emplear insumos agropecuarios de origen nacional al menos en un 90%. Esto nos acercaría al 95% de Portugal o de otras partes, y no tendríamos pretexto para no salir adelante. Eso sí, no existiría nadie exonerado: todo el mundo a pagar tributos.

Usted habla de los tratados de libre comercio, ¿cómo deberíamos prepararnos para esto?

Bueno en eso yo sí soy espartano, el que no quiere estar preparado, no me importa que muera, porque simple y llanamente, como te decía, no se puede pensar en mejorar las condiciones y el bien común de 25 millones. Hay uno o dos millones que no quieren salir adelante, y yo digo, ¿por qué no quieren? Porque se han acostumbrado a estirar la mano, y así como ellos hay muchos que estiran la mano para que otros le resuelvan su problema, y si el peruano no se acostumbra a resolver sus propios problemas no vamos a ningún lado.

Entrevista María Sol Blanco
Coordinadora de Proyecto Infoláctea



Registro sanitario

Es evidente que en Cajamarca existe la necesidad de lograr un reconocimiento general por derivados de calidad garantizada, relacionado directamente con el cumplimiento de aspectos de higiene y sanidad, como el registro sanitario. Este es un documento obligatorio que todo alimento procesado debe tener para ser comercializado, que garantiza su inocuidad y calidad ante los consumidores. Un producto registrado ingresa al sistema de Digesa (Dirección general de salud ambiental) y es sometido a vigilancia sanitaria, es decir, el monitoreo del cumplimiento de las especificaciones técnicas declaradas en el expediente para inscripción en el registro del producto (procedimientos, condiciones del establecimiento, ingredientes, etc.).

La Dirección ejecutiva de salud ambiental de Cajamarca y el personal técnico de la Unidad de higiene alimentaria y zoonosis, brinda orientación sobre requisitos, procesos, tiempos y costos a

productores y empresarios para obtener el certificado de registro sanitario de sus derivados lácteos.

Además ofrece asistencia técnica *in situ* sobre flujos, procedimientos, sistemas de calidad, buenas prácticas de manufactura, programas de higiene y saneamiento e implementación del sistema HACCP, para asegurar la calidad de los productos. De esta manera, no sólo fiscalizamos sino enseñamos, apoyamos y orientamos a los productores y empresarios para mejorar sus derivados.

Actualmente, un gran inconveniente que tienen los productores y empresarios en la obtención del registro sanitario, es el requisito de presentar los resultados de análisis microbiológicos de los derivados ya que este debe ser realizado en un laboratorio acreditado por Indecopi y Cajamarca solo cuenta con uno. Una recomendación para los interesados con respecto a la toma de muestras de los

productos a ser llevados al laboratorio, es realizarla bajo un procedimiento que evite cualquier contaminación del producto durante el muestreo y su traslado hacia el laboratorio, alterando las condiciones reales de la elaboración de los derivados. Esta dificultad puede ser evitada, si el productor o empresario solicita los servicios gratuitos de asesoría y acompañamiento del personal técnico de la DESA.

El registro sanitario es un procedimiento bastante sencillo. Según el TUPA (Texto único de procedimientos administrativos) de Digesa, debe emitirse a los 7 días hábiles de la presentación de los requisitos. Actualmente este plazo no se cumple por diferentes factores. Sin embargo, Digesa ha optimizado sus tiempos y últimamente entrega el documento y el certificado de registro sanitario en un periodo de 20 días. Cabe mencionar que se hacen los esfuerzos necesarios para que el próximo año el tiempo sea mucho más corto.

II Festival regional de derivados lácteos en Cajamarca

“Desde que en Tongod y Catilluc los pequeños productores decidimos agruparnos para ofrecer un producto de mejor calidad al mercado, el crecimiento y las mejoras han sido notorias”.

Luis Ramos, Asociación de productores de derivados lácteos de Tongod y Catilluc.

En el 2002 se formó la Coordinadora de derivados lácteos de Cajamarca (Codelac), que promueve el trabajo colectivo con actores comprometidos con el desarrollo del sector de derivados lácteos e impulsando la calidad y competitividad en las micro, pequeñas y medianas empresas de zonas rurales y urbanas de la región. En este marco organizó el II Festival regional de derivados lácteos el 26 de julio en la ciudad de Cajamarca para promocionar el consumo de derivados lácteos en la población y premiando a sus mejores productores. Las categorías premiadas fueron: queso tipo suizo, mantecoso, fresco, mejor stand y mejor comida gourmet.

En queso tipo suizo, se reconoció la calidad de Productos Lácteos Tongod, la Asociación de productores de derivados lácteos de Tongod y Catilluc, y Agronor, recibiendo un refractómetro y canastas con insumos donados por Interenzimas DMS; en queso mantecoso: Productos Lácteos Tongod (1º), Industria Mackey (2º), y Agronor (3º), que recibieron una batea de acero inoxidable y canastas con insumos; y en queso fresco: Amiroloc, Productos Lácteos Tongod y la empresa Huacariz, quienes obtuvieron un refractómetro y canastas con insumos. Los mejores stands, por originalidad, decoración y variedad de productos, fueron: Industria de productos alimenticios Mackey y APDL de Tongod y Catilluc, que ganaron un alojamiento por dos noches en el Hotel San Vicente y Hotel El Mirador gracias a Caretur; y el concurso de comida gourmet lo ganaron: el Comité de madres unidas de la comunidad de Santa Bárbara (1º) y el restaurant La Campiña (2º), ganando un pasaje Cajamarca-Lima, gracias a Caretur.

En el festival sobresalieron la calidad de los productos y la presentación de los stands, demostrando la importancia de la unidad, ya que la mayoría de premiados fueron asociaciones que apoyan la mejora de la producción y comercialización de derivados lácteos en Cajamarca. El evento fue posible gracias al auspicio de la Universidad Alas Peruanas, el gobierno regional de Cajamarca, la asociación Los Andes, Soluciones Prácticas-ITDG y Fongal, y al compromiso y trabajo de los 19 integrantes del Codelac e instituciones que apoyaron.





Celebración por el día internacional de los museos

Celebrando el día internacional de los museos, el proyecto Museo del queso organizó concursos infantiles de dibujo y pintura, cuento y pancartas en los que participaron más de 200 niños de tercer, cuarto, quinto y sexto grado de primaria, provenientes de 12 instituciones educativas, con el objetivo de contribuir a la recuperación y desarrollo de los derivados lácteos de Cajamarca.

Ayúdanos a construir el Museo del queso cajamarquino

Te invitamos a participar en la implementación del museo. Avísanos si tienes o conoces a alguien que tenga fotografías o artefactos antiguos relacionados a la cadena productiva ganadera y que puedan formar parte de la colección del museo. ¡Únete y sé parte de este gran proyecto cultural cajamarquino!

Contacto: Arq. Judith Padilla Malca
Oficina de coordinación del Museo del queso
Cedepas Norte
Teléfonos (51-76) 36 5628 - 976 607 566



El quesito cajacho*

Una vez un quesito vivía en un fundo en la ciudad de Cajamarca, donde tenía muchos amigos como las vacas. Pero lamentable fue su condición de salud cuando el quesito sufría enfermedades pues era un quesito cochino, pero con los consejos de sus padres y amigos tuvo un cambio en su actitud, comenzó a preocuparse por su aseo personal y así logró ser el más limpio en todo el fundo, luego salió de viaje a la ciudad y después el quesito fue bautizado. Se realizó una gran fiesta por tal acontecimiento. Sus padrinos muy contentos de tener un ahijado como el quesito le entregaron su certificado de salubridad, lo que garantizaba sus muy buenas condiciones de salud, fue entonces cuando consiguió su visa al extranjero; él se puso muy contento porque tenía un objetivo al salir de Cajamarca, dejar el nombre de su ciudad tan alto como le fuese posible, al obtener su internacionalización, logrando de esa manera el reconocimiento en todo el mundo y dando de que hablar a las personas por su buen aroma y sabor.

Por todo lugar por el que pasaba dejó una gran huella, el nombre de Cajamarca, pues lo llamaban Quesito Cajacho.

Eduardo Moisés Huamán Cosme (11 años)
Institución educativa "San Marcelino Champagnat"

* Cuento presentado al "Concurso infantil de cuento sobre el queso cajamarquino".



Cursos y oportunidades

Concurso: ¡Formálizate y gana! Del 2 de junio al 28 de noviembre

Busca facilitar e impulsar el proceso de formalización de los productores y empresas de derivados lácteos cajamarquinos. Organizan: Coordinadora de derivados lácteos de Cajamarca (Codelac) y el proyecto Infoláctea, con la colaboración de Indecopi, DESA y Produce, y las oficinas de desarrollo económico de las municipalidades provinciales de Cajamarca, Celendín, Hualgayoc, San Miguel y San Pablo.

Información y bases: Jr. Las Casuarinas 738, Urb. El Ingenio
Telefax: (076) 364024 - 368759. Celular: (076) 976 499 154 RPM: #514155
Contacto: Carol Aliaga Rojas, caliaga@solucionespracticas.org.pe



Curso de actualización: Manejo de enfermedades metabólicas en el ganado vacuno lechero



Curso de actualización a cargo del experto en ganadería, Dr. Hans Andresen y organizado por Peruláctea.

Sede: Universidad Nacional de Cajamarca (UNC)
Clases presenciales: 27 y 28 de setiembre
Modalidad a distancia (virtual) dirigida a profesionales y estudiantes de carreras afines a la ganadería lechera
Inicio: 22 de setiembre
Mayores informes en: <http://www.perulactea.com/capacitacion/?p=39>

Participa en expoAGRO 2008 - Arequipa

La décima edición de expoAGRO, se llevará a cabo del 29 de noviembre al 7 de diciembre en las instalaciones del centro ferial Cerro Juli en Arequipa.

Como se sabe, expoAGRO es el evento agropecuario más importante de la macroregión sur al presentarse como un espacio de intercambio comercial, cultural, académico y social del sector agrario. El objetivo de esta feria, es que agricultores y ganaderos, empresas e instituciones y profesionales académicos vinculados al agro puedan mostrar los resultados de su trabajo para conocer y evaluar el nivel de desarrollo alcanzado y posteriormente fortalecer o corregir algunos aspectos de este avance.

El evento incluye la exhibición de los mejores ejemplares de ganado de diferentes especies, productos agrícolas, adelantos tecnológicos, transferencia de conocimientos, representaciones artístico-culturales, etc.

Para mayor información, ya sea inscripción de animales, venta de stands u otros, pueden comunicarse al (054) 285890, o escribir al correo: sadarequipa@yahoo.es.





InfoLactea.com
Integramos al sector lácteo peruano

Servicio de información técnica para el sector lácteo peruano

● ¿Qué beneficios te ofrecemos?

- Resolver gratuitamente tus consultas a través de nuestro Servicio de Consultas Técnicas "Respuestas Prácticas", integrado por reconocidos especialistas del sector.
- Archivo digital de publicaciones sobre producción láctea.
- Información estadística, legal y técnica.
- Boletines electrónicos.
- Información sobre oportunidades de capacitación y de proyectos.
- Consultoría especializada.
- Afiliación gratuita a través de nuestra página web.

● ¿Quiénes pueden formar parte?

Promotores agropecuarios y agroindustriales, productores a pequeña y mediana escala, comerciantes, agroindustriales, microempresarios, proveedores de insumos, técnicos, trabajadores de campo y de desarrollo, empresas financieras relacionadas a la cadena de producción láctea.



Proyecto
financiado por:



Contáctenos:

En Lima:
Giuliana Miranda
Dirección: Av. Jorge Chávez 275, Miraflores
Teléfonos: (511) 444-7055, 446-7324, 447-5127
informes@infolactea.com

En Cajamarca:
María Sol Blanco
Dirección: Jr. Las Casuarinas 738
Urb. El Ingenio, Cajamarca
Telefax: (51-76) 364-024, 368-759, 366-661
informes@infolactea.com

www.infolactea.com

