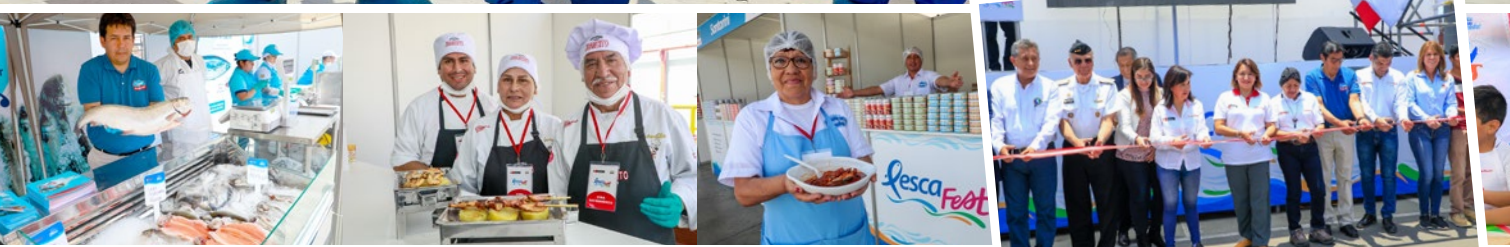


“I Feria Gastronómica de Pesca y Acuicultura PESCAFEST”

Pág. 4



- Se realizó del 31 al 03 de noviembre en el centro comercial Minka del Callao
- Feria buscó promover el consumo de productos del mar, río y lagos del Perú



Titular de PRODUCE participa en la décimo octava conferencia general de la ONUDI en Emiratos Árabes

Pág.2



PRODUCE decomisó más de 35 toneladas de recursos pesqueros en el norte y el sur del país

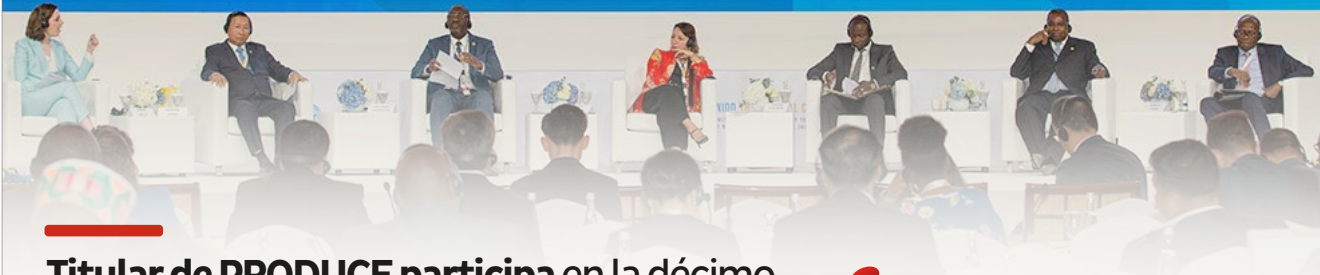
Pág. 6



Entrevista a María Uriol ganadora del V concurso "Come pescado con todo 2018"

Pág. 7

SEVENTH ISID FORUM: PARTNERSHIPS FOR INDUSTRY 2030



Titular de PRODUCE participa en la décimo octava conferencia general de la ONUDI en Emiratos Árabes

• ONUDI apoyará al Perú para desarrollar zonas industriales sostenibles, mediante la aplicación de tecnologías limpias

El Perú viene participando en Abu Dhabi, Emiratos Árabes, de la décimo octava Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, que tiene como tema "Industria 2030: Innovar, Conectar, Transformar nuestro futuro".

La delegación nacional está presidida por la ministra de la Producción, Rocío Barrios, y conformada por la presidenta ejecutiva del Instituto Nacional de Calidad (INACAL), Clara Gálvez, el Representante Permanente del Perú ante los Organismos Internacionales con sede en Viena, Eric Anderson y funcionarios de PRODUCE.

Durante su intervención en el debate general de la conferencia, Barrios resaltó la sólida e histórica relación que el Perú ha tenido siempre con la ONUDI, como un socio estratégico en la promoción del desarrollo inclusivo y sostenible, el empleo decente, así como también en la preservación del medio ambiente y la inclusión de la juventud y de las mujeres en los procesos de producción a largo plazo.

Asimismo, destacó los avances del Programa Alianza para Países (PCP) que el Perú mantiene con la ONUDI, y la prioridad que otorga el Gobierno al componente de parques industriales inclusivos y sostenibles en el país, lo que llevó a celebrar la "Conferencia Internacional sobre Parques Industriales" el pasado mes de junio en el Perú, con la participación del Director General, Li Yong, ocasión que sirvió para presentar ejemplos exitosos de parques industriales como motores impulsores del desarrollo económico y social en diferentes partes del mundo.

En esa línea, la ministra anunció que la Estrategia Nacional para los Parques Industriales se ha incorporado como un pilar importante en el Plan Nacional de Competitividad y Productividad (PNCP), en el que la asistencia de ONUDI, además, para el diseño de una Política Industrial Nacional será de gran valía y apoyo para proyectar al país hacia una industria moderna inclusiva y competitiva, como un eficiente instrumento de lucha contra la pobreza.

Firma de convenio con ONUDI

En el marco de sus actividades, la ministra Barrios también fue invitada a participar como panelista en el "VII Foro de Desarrollo Industrial Integral y Sostenible: Alianzas para la Industria 2030", en el que se refirió a la importante contribución de la ONUDI para apoyar las estrategias nacionales de un desarrollo económico productivo y competitivo a nivel internacional, mediante la construcción de alianzas con socios y donantes locales e internacionales en la implementación



de los diversos proyectos del PCP a larga escala.

Asimismo, dicha ocasión fue propicia para la firma del "Convenio de Implementación para el Desarrollo de Zonas Industriales Sostenibles" entre la ministra de la Producción y el Director General de la ONUDI, Li Yong, el cual cuenta con el aporte financiero del Global Environmental Fund (GEF).

Este acuerdo tiene como propósito desarrollar zonas industriales sostenibles, mediante la aplicación de tecnologías limpias, que reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero y mejoren la gestión racional de químicos en las zonas industriales.



Se amplían hasta el año 2022 los beneficios tributarios para promover la inversión en desarrollo e innovación tecnológica en las empresas

El gobierno publicó el Decreto de Urgencia N° 010-2019, "Decreto de Urgencia que modifica la Ley N° 30309, Ley que promueve la investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación tecnológica" por tres años adicionales, hasta el 31 de diciembre del año 2022, enfocando con mayor énfasis este beneficio en la Micro y Pequeña Empresa (MYPE).

Las medidas tomadas en el marco de este Decreto de Urgencia consideran las recomendaciones formuladas por los participantes en la Mesa Ejecutiva de Innovación, para quienes la investigación e innovación son imperativos para elevar la productividad, que es la variable más importante para el desarrollo e inclusión de las MYPES del país. Además, dado que existía cierta incertidumbre respecto a la brevedad de los plazos para hacer una adecuada evaluación de los proyectos presentados, estos plazos se han ampliado.

Asimismo, las medidas del Decreto de Urgencia se encuentran en línea con la Política Nacional de Competitividad y Productividad, en su Objetivo Prioritario de "Generar el desarrollo de capacidades

para la innovación, adopción y transferencia de mejoras tecnológicas", y cuyo lineamiento de política 3.3 establece que se debe "Promover el uso de los incentivos tributarios para Investigación y Desarrollo".

La norma modifica el beneficio tributario que estaba vigente hasta este año, haciéndolo más atractivo y eficiente, especialmente para las empresas de menor tamaño (ingresos que no superan las 2300 UIT), que suelen tener mayores costos relativos para la administración, formulación y ejecución de proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico y/o innovación tecnológica (I+D+i). Estas empresas podrán acceder a una deducción adicional que será 50% superior al resto de empresas.

Actualmente, se viene trabajando con Concytec, Produce, los Cites del ITP y la SUNAT en la adecuada difusión de estos beneficios tributarios y su adecuada articulación con otras políticas sectoriales.



Cerca de 2 mil MYPE a nivel nacional se beneficiarán con más de 200 millones de soles en adquisiciones gracias al Programa de Compras a MYPERú

- Se destinarán S/ 131 millones para adquisiciones a las MYPE de las distintas regiones del interior del país

El Ministerio de la Producción a través del Decreto Supremo N° 303-2019-EF y Decreto de Urgencia N° 004-2019, autorizó el financiamiento para la adquisición de bienes para el Ministerio del Interior y el Ministerio de Salud, a través de la modalidad de Núcleos Ejecutores, en el marco del Decreto de Urgencia N° 058-2011, por un total de S/ 252, 255,697 millones.

Este esfuerzo del Gobierno está orientado a promover la producción y productividad a favor de las micro y pequeñas empresas, con el fin de garantizar el dinamismo económico del país, beneficiando a las MYPE de los sectores textil-confecciones, metalmecánica, madera y cuero-calzado. El referido financiamiento ha sido promovido por el Ministerio de la Producción en coordinación con los Ministerios del Interior y Salud, y serán canalizadas a través de la modalidad de Núcleos Ejecutores, que beneficiarán a cerca de 2 mil MYPE de los sectores referidos, estimando un impacto en el empleo de 18,000 puestos de trabajo de manera directa.

Es preciso indicar que, dentro del proceso de adquisición de uniformes y calzado para el Ministerio del Interior, se destinarán S/ 131,415, 499 millones para adquisiciones a las MYPE de las distintas regiones del interior del país.

Dato

S/ 22 millones vendieron las MYPE a los Juegos Panamericanos 2019, a través de Compras a MYPERú.



Lo más visitado
 Nuestra gastronomía se hizo presente con la anticuchería "Juancito" que llegó desde Jesús María para deleitar a todos los asistentes con unos anticuchos hechos a base de pulpo y pota, preparados especialmente para la feria, que destacaban por su alto contenido en proteínas y su baja cantidad en calorías. Las conservas tuvieron también un lugar en la feria con la empresa "El Maná" y su enlatado de anchoveta resaltando su alto contenido en omega 3 y hierro para combatir el colesterol y la anemia.



"I Feria Gastronómica de Pesca y Acuicultura PESCAFEST"

- Se realizó del 31 al 03 de noviembre en el centro comercial Minka del Callao
- Feria buscó promover el consumo de productos del mar, ríos y lagos del Perú



Titular de PRODUCE Rocío Barrios, inauguró el pasado 31 de octubre el PESCAFEST, feria que buscó promover el consumo de productos del mar, ríos y lagos del Perú, que se desarrolló en el Centro Comercial Minka, en el Callao. Durante su participación, Barrios informó que los desembarques del sector pesca crecieron 49.6% en el mes de setiembre, alcanzando los 86.2 miles de TM, siendo mayor en 28.6 miles de TM respecto de lo registrado en similar mes del 2018. Indicó que el rubro de Consumo Humano Directo creció 49.5%, resultado que respondió al incremento en el desembarque de recursos destinado a la industria de congelado (+129.8%), en estado

fresco (+13.1%) y curado (+13.1%). "Por especie, destaca la mayor descarga de pota, langostinos, jurel, lisa, concha de abanico, entre otras. Asimismo, es importante señalar que es el cuarto mes de crecimiento del sector", añadió. Junto a reconocidos cocineros peruanos, representantes de gremios empresariales y de la comunidad científica y educativa, la titular de PRODUCE firmó los 10 compromisos para la Pesca y Consumo Responsable en el país. Como preservar las especies de mar, ríos y lagos, protegiéndolas de su posible disminución o extinción, no pescando, transportando, comercializando, ni consumiendo ejemplares juveniles; respetar los

periodos de veda temporales y permanentes de los diferentes recursos hidrobiológicos, entre otros. PESCAFEST contó con distintas zonas, como "Pesca Educa" donde los niños aprendieron sobre el consumo de pescado de una manera divertida y lúdica a través de cuentacuentos, dibujos y más. "Mi Pescadería" se hizo presente con la venta y promoción de pescado a precios de feria, concursos gastronómicos, ruedas de negocios, shows infantiles, conciertos así como la participación de los diferentes programas y OPD de PRODUCE fueron parte de esta "I Feria Gastronómica de Pesca y Acuicultura PESCAFEST 2019".



Destinan medio millón de soles para incrementar en más de 150% el tamaño de la trucha en Junín

• Proyecto beneficiará a 16 comunidades de la Sociedad Agrícola de Interés Social, Túpac Amaru

El Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), del Ministerio de la Producción destinará S/ 549,575 en Junín para el desarrollo de un proyecto de mejoramiento del cultivo de truchas arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), que busca aumentar el peso de la especie en más de 150%.

Se debe señalar que, por lo general, una trucha pesa 300 gramos, pero con el proyecto se alcanzará los 814 gramos por unidad en un periodo de 13 meses.

PNIPA explicó que a través de ovas premium mejoradas con transferencia tecnológica en Estados Unidos, se busca

obtener truchas con mejor peso y bajo estrictos estándares de sanidad y tecnología, todo esto en alianza con Ovaseed SAC, la Universidad Nacional Agraria La Molina y la Sociedad Agrícola de Interés Social (SAIS) Túpac Amaru.

Además, se realizará una investigación adaptativa que buscará capacitar a pobladores de 16 comunidades de Túpac Amaru, que representan cerca de 30 mil familias, a fin de que puedan emprender nuevos y mejores negocios acuícolas en base a la trucha con un mejor escalamiento comercial.



PRODUCE decomisó más de 35 toneladas de recursos pesqueros en el norte y el sur del país

Solo en Arequipa fueron decomisadas 9.6 toneladas de macroalgas que no contaban con certificado de procedencia

El Ministerio de la Producción, a través de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción, decomisó más de 35 toneladas de recursos hidrobiológicos en Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Áncash y Arequipa, entre el 25 y el 31 de octubre del año en curso.

En Chimbote, se decomisaron 13.5 toneladas de anchoveta no apta para consumo humano directo, que fue encontrada al interior de una planta conservera; asimismo, en Casma, durante la fiscalización a unas empresa se hallaron cuatro toneladas de caballa que no estaban consignadas en la guía de remisión.

En Piura, 2.1 toneladas de caballa y 350 kg de cabrilla juvenil fueron incautadas en el Terminal Pesquero de Sullana, mientras que en Bayóvar se decomisó 1 tonelada de caballa juvenil a una embarcación pesquera que

intentaba descargar el recurso mediante una chalana.

En trabajo conjunto con la Policía Nacional del Perú, en el Terminal Pesquero José Olaya, se intervino una cámara isotérmica que transportaba 1.4 toneladas de caballa juvenil, que fueron decomisadas; mientras que en la caleta Puerto rico de Bayóvar fue intervenida una cámara isotérmica con 2.3 toneladas de caballa y jurel juveniles.

Por su parte, en la playa de Mórrope, 1.2 toneladas del recurso palabrillas fueron halladas en abandono y, al encontrarse vivas, fueron devueltas a su medio natural con el apoyo de personal de la Dirección General de Capitanías y Guardacostas y de la Dirección de medio Ambiente de la Policía Nacional del Perú.

Asimismo, se decomisaron 250 kg de falso

volador en Chilca, 500 kg de langostino y 515 kg de concha de abanico en Trujillo, 475 kg. de lorna en Chimbote, 690 kg de palabrillas, 45 kg de suco y 215 kg de caballa en Chiclayo.

En el sur del país

Por último, en Arequipa fueron decomisadas 9.6 toneladas de macroalgas que no contaban con certificado de procedencia, de las cuales 7.1 toneladas se encontraban en una planta de procesamiento, 1.6 toneladas se hallaron abandonados en playa Las Cruces, mientras que 390 kilos fueron hallados al interior de una camioneta en la Playa Piedra Blanca.

Se debe señalar que todo lo decomisado que se encontraba apto para el consumo humano fue donado a familias de bajos recursos económicos, mientras que lo que no era apto para el consumo fue desechado.



Entrevista a la ganadora del V concurso "Come pescado con todo 2018" del Programa Nacional a Comer Pescado

MARIA URIOL, LA COCINERA QUE HACE DE LA COMIDA POPULAR UN ARTE

¿Cómo nació su pasión por la cocina?

Todo inicio cuando veía a mi madre cocinando, de verla disfrutar la preparación de cada plato era de inspiración, es más ella decía que a la cocina hay que ponerle sabor y si es posible bailar. Me piden que tome la presidencia del comedor cuando me encontraba estudiando diseño arquitectónico, sé que dos cosas muy distintas pero como digo la cocina es como la arquitectura, pues adornar un plato es como decorar un ambiente

¿Qué le ha permitido el comedor popular?

Muchas satisfacción, porque por acá han pasado muchas personas que han querido aprender más sobre la cocina y yo les enseño, por más que sea un comedor popular uno siempre se tiene que dar lo mejor. También ayudar a los demás, como digo quien llega al comedor no se va sin comer y siempre preparando platos a base de pescado, mis hijas han sido alimentadas en el comedor incluso mis nietos. Otro de los logros que el comedor me ha dado es

haber podido ganar el concurso del ministerio de la Producción y así seguir con mis proyectos de enseñar a mis compañeras para que sus comedores también surjan.

¿Cómo definiría la cocina?

Para mí la cocina como decía mi padre es la vida, cocinar me hace sentir a gusto, así sea un comedor popular el plato tiene que estar presentable, agradable, para que las personas lo coman con gusto. Un día me dijeron que yo no sabía cocinar, que la gente se iba cuando yo cocinaba pero fui aprendiendo y hoy enseño a quien quiera aprender, animando hoy a mis compañeras a también por ejemplo participar en el concurso "Come pescado con todo" nuestra comida, nuestro arte culinario es maravilloso.

¿Qué experiencia le dejó participar en el concurso "Come pescado con todo"?

Decidí participar porque me avisaron que iba a ver un concurso del Programa a Comer Pescado del ministerio de la Producción y me anime a participar preparando un picante de trigo con caballa, sin saber que después de pasar

todas las etapas iba a ganar. Yo animo a mis compañeras a que participen de las capacitaciones que el ministerio da porque son muy buenas!



Dato

El comedor popular "Mercedes del progreso" se encuentra ubicado en el distrito de Carabayllo y los precios de los platos van desde los 2 a 4 soles.



Dale "Me gusta", comparte y comenta nuestras publicaciones en redes sociales



Innovate Perú Summit 2019

El Programa Nacional Innovate Perú de PRODUCE realizará del 21 al 22 de noviembre el mayor evento sobre innovación y emprendimiento innovador que tendrá lugar en el Perú. Congregará a más de 400 actores del ecosistema nacional e internacional para conectarse y crear oportunidades de transformación y colaboración. Durante dos días la innovación será la protagonista como elemento transformador en los diversos sectores productivos para avanzar hacia un Perú competitivo.



Comisión Multisectorial para el seguimiento del Programa de Alianza para Países - PCP Perú será liderada por PRODUCE

El Gobierno peruano creó la Comisión Multisectorial para el seguimiento del Programa de Alianza para Países - PCP Perú, que será liderada por el ministerio de la Producción y tendrá vigencia hasta el 15 de diciembre de 2022. El objetivo de dicha comisión es realizar el seguimiento a la Fase de Implementación del PCP Perú, y a los proyectos a ejecutarse en el marco de dicho programa; a fin de asegurar el alineamiento de proyectos a las prioridades del país, hacia una industria competitiva, sostenible e inclusiva.



PRODUCE autoriza pesca exploratoria de anchoveta en la zona norte-centro por un plazo de 10 días

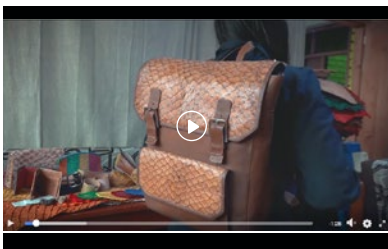
Se autorizó al Instituto del Mar del Perú (IMARPE) la ejecución de una pesca exploratoria del recurso Anchoveta y Anchoveta blanca en la zona Norte - Centro del mar peruano, a partir del 6 de noviembre y por un plazo de 10 días calendario. A través de la Resolución Ministerial N° 477-2019-PRODUCE, el ministerio indicó que esta actividad se realizará utilizando embarcaciones de cerco de mayor escala y con la finalidad de actualizar la información sobre la distribución de la anchoveta, estructura por tallas y la incidencia de otras especies en dicha zona.



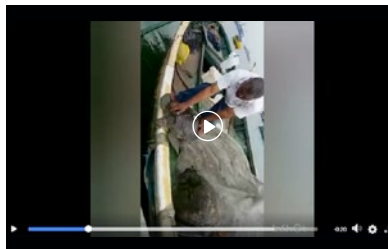
Ministerio de la Producción inauguró nuevo centro de video vigilancia y sistema de monitoreo

En presencia de la titular del sector, Rocío Barrios, se inauguró el nuevo centro de video vigilancia y sistema de monitoreo de PRODUCE, la moderna tecnología que brindará seguridad en todos los ambientes del ministerio, consta de 76 cámaras y 4 pantallas de monitoreo además de cableado de datos y video, cuyo valor de inversión fue de S/ 349 913.00.

VIDEOS DEL MES



En el mes del Emprendimiento Peruano, te invitamos a conocer a QAYA, un negocio sostenible que apostó por elaborar productos de gran calidad con cuero de pescados, como el paiche y doncella, que logró formalizarse gracias al programa Tu Empresa y que recibió la asesoría técnica del Instituto Tecnológico de la Producción.



En el cuidado de las especies protegidas los pescadores artesanales también son nuestros aliados por una Pesca y Consumo Responsable, como es el caso de Ventura Gonzales que liberó dos tortugas marinas que estaban atrapadas en sus redes, mientras realizaba su faena en Chorrillos.



El Perú Primero. Los esfuerzos del gobierno también se enfocan en impulsar la competitividad de las MYPE peruanas, brindando transferencia tecnológica a través de la Red CITE, además de incrementar sus ventas con programas como Compras a MYPERÚ.