



Consulado General del Perú  
Guayaquil-Ecuador

**CONTENIDO  
PÁGINA 2**

“Festival de la Vendimia de Ica en el mes de marzo”

“Día de la Algarrobina: 15 de Marzo.”

“Cóctel de Algarrobina.”

**Desarrollémonos juntos.**

# Boletín

*Oportunidades de Negocios, Inversión y Turismo*

Boletín N° 22

MARZO 2017

## “Promoción del Perú en Cámara de Comercio de Guayaquil”

*El Consulado del Perú en Guayaquil participó el 16 de febrero pasado con un Stand en el evento “Casa Abierta” organizado por la Cámara de Comercio de Guayaquil en su local institucional.*

*En esta oportunidad, se promovió como oferta turística principal “La Ruta Moche”, los Programas Integrales de la Escuela de Modas “Chio Lecca Fashion School” recientemente establecida en Guayaquil y se ofreció en degustación productos peruanos como el refresco “chicha morada” de la marca “La Negra”, salsa huancaina preparada de la marca “Alacena” y dulces, como Turron de Doña Pepa. También participó la Oficina Comercial de nuestra Embajada en Quito.*

*Para los asistentes que manifestaron su interés de obtener los productos arriba mencionados, los invitamos a visitar las siguientes páginas:*

<http://www.alicorp.com.pe/alicorp/marcas/consumo-masivo/salsas.html>

<http://www.plazavea.com.pe/bebida-instantanea-en-polvo-chicha-morada-rinde-2l-sobre-35gr/p>



## “Semana Santa en Ayacucho”



*En Ayacucho se concentra el mayor punto de atracción de la Semana Santa en el Perú. Destaca no sólo por sus retablos, sus 33 iglesias y casonas coloniales sino también por sus costumbres ancestrales que se ven reflejadas en la inquebrantable fe del pueblo.*

*Ayacucho conmemora la Semana Santa durante diez días, donde la población se moviliza con fervor para participar en ceremonias religiosas, además de culturales, artísticas y comerciales. Después de Sevilla (España), Ayacucho es considerada como la segunda ciudad del mundo para visitar durante la tradi-*

*cional Semana Santa. Para mayor información visitar:*

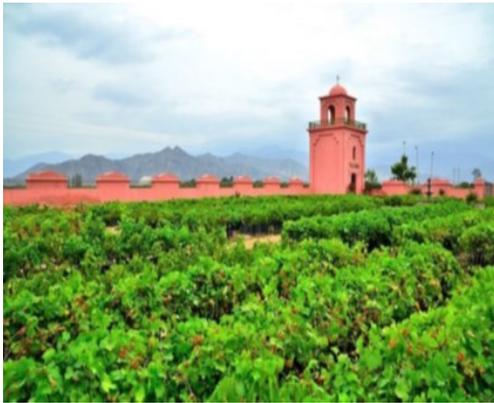
<http://www.viajesartours.com/web/>

<http://wilytours.com/>

<http://www.royalstravel.com/>

Síguenos en: **facebook**

## “Festival de la Vendimia de Ica en el mes de Marzo”



La Feria Internacional de la Vendimia de Ica se celebra en Marzo en ese departamento ubicado a 303 kms. al Sur de Lima. Se organizan ferias, concursos, desfiles de carros alegóricos, festivales musicales, fiestas y se elige a la Reina de la Vendimia, quien inicia la pisa de la uva para extraer el zumo que se convertirá en Pisco. En Ica también existen las llamadas “tour del vino” o visitas a las principales bodegas como Tacama (<http://www.tacama.com/>), Vista Alegre (<http://www.vistaalegre.com.pe/>), Ocucaje y Queirolo ([ventas.enotours.peru@santiagoqueirolo.com](mailto:ventas.enotours.peru@santiagoqueirolo.com)).

Antes de llegar a Ica en el kilómetro 248 se encuentra el Balneario y Reserva de Paracas y si se sigue 150 kms. al Sur de Ica se puede visitar las líneas de Nazca.

La empresa Cruz del Sur ofrece su servicio continuo a Ica con sus buses de la línea “Inca Line Express”. Para mayor información sobre agencias de viaje y hoteles en Ica, se recomienda visitar:

<http://www.huacachinatours.com/>

<http://www.perunascatours.com/>

<https://www.youtube.com/watch?v=UBDqCpDlcs>

<http://www.casa-andina.com/>

<http://www.lasdunashotel.com/>

## “Día de la Algarrobina: 15 de marzo”

Desde el 2003 la Municipalidad Provincial de Piura conmemora el 15 de marzo como el Día de la Algarrobina a fin de promover su consumo local, regional y nacional.

La algarrobina es el jarabe que se obtiene de los frutos maduros del árbol del algarrobo que crece especialmente en los departamentos de Piura, Lambayeque y Tumbes. Este jarabe es una gran fuente de vitaminas, calcio, fósforo, hierro, magnesio, potasio, etc. Además de servir en la preparación del conocido cóctel de algarrobina, se utiliza en ensaladas de frutas, helados, jugos y postres.

Para adquirirlo contactar a:

<http://www.incasfood.com/>

<http://www.camcopiura.org.pe/>



## “Cóctel de Algarrobina”



*Ingredientes (para 6 personas):*

*¾ de taza de Pisco.*

*½ taza de Algarrobina*

*1 lata de leche condensada (397 gr.)*

*2 yemas de huevo*

*Canela molida*

*16 Cubos de hielo o más al gusto*

*Preparación:*

*Licuar todos los ingredientes, menos la canela, en una licuadora. Agregar los cubos de hielo y seguir licuando. Rectificar el sabor y añadir lo que parezca necesario. Servir en copas individuales y espolvorear con canela.*



**Consulado General del Perú  
Guayaquil-Ecuador**

**FUNCIONARIOS DEL CONSULADO GENERAL  
DEL PERU EN GUAYAQUIL**

**CONSUL GENERAL  
MINISTRO EDUARDO BERNALES MEZA**

**CONSUL GENERAL ADSCRITA  
MINISTRA CONSEJERA YVETTE NOEMI BEOUTIS CANDAHUANA**

**VICE CONSUL  
SEGUNDA SECRETARIA STEFANY CEPEDA GONZALES**

*Contacta con nosotros*

Dirección	Teléfonos
Av. Francisco de Orellana Edificio Centrum (CLARO) Piso 13	(5934) 263 4014 / 263 4035/ 263 4042 (Solo Emergencia: 0999424664)
Correos electrónicos	Mapa
conperuguayaquil@gmail.com	

[www.consuladoperuguayaquil.com](http://www.consuladoperuguayaquil.com)