



**RESTAURANTES, PISCO BAR,
DE GASTRONOMIA PERUANA EN GUATEMALA Y
APERTURA PRIMER PISCO COLLEGE
GUATEMALA, CENTROAMERICA Y EL CARIBE**



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



La diplomacia gastronómica es una legítima y novedosa herramienta que, por un lado, ayuda a reafirmar el prestigio culinario del Perú y, por otro lado, retroalimenta de manera mágica y constante la excelencia que hace honor a la inigualable y peruanísima fusión de su cocina. Oriundos ingredientes como el maíz, la papa, el ají (chile), tomate, camote y cacao entre tantos otros, sumados a sabores propios, con alimentos y secretos que desde el periodo Preinka e Inka, supieron amalgamar aportes españoles, árabes, africanos, chinos, europeos y japoneses para lograr con base a la creatividad y sabiduría milenaria un producto UNICO EN EL MUNDO: LA GASTRONOMIA DEL PERÚ.

Salud en honor a la exclusividad peruana del Pisco que data del 1,600. Un vocablo que en quechua significa Pájaro, y que fue adaptado al de las botijas que hizo honor a los alfareros entonces habitantes de la zona sur del Perú.

La historia no se inventa, no se cambia, no se transforman ni antojadizamente se patenta. Pisco se escribe con “P” de Patria, con “P” de papa y con “P” de PERÚ. Porque desde esa antigüedad tenemos Pisco pueblo; Pico ciudad; Pisco provincia, Pisco puerto; Pisco rio, Pisco valle.

Salud con un pisco puro, aromático, acholado, o mosto verde; salud con un legítimo PISCO SOUR DEL PERÚ, con un chilcano, con un capitán o con un Perú Libre; pero SIEMPRE con PISCO solo del PERÚ.



Amador Velásquez García – Monterroso
Embajador del Perú en Guatemala

Asociación de Gastronomía Peruana en Guatemala (APEGUATE)

El 07 de marzo del 2017, quedó constituida en la ciudad de Guatemala, la Asociación de Gastronomía Peruana en Guatemala (APEGUATE).

El objetivo de APEGUATE es el de contribuir a la mayor presencia y prestigio de la gastronomía peruana en Guatemala y, si posible, con transferencia del know-how peruano, al lanzamiento de la alta cocina guatemalteca. Actualmente, está constituida por 21 miembros, entre ellos, maestros chefs, dueños de restaurantes peruanos y distribuidores dealimentos.

APEGUATE hace una cordial invitación a todos los ciudadanos peruanos, guatemaltecos o de otra nacionalidad, residentes en Guatemala, a los que una el amor, el sabor, el buen gusto y la afición por la cocina peruana así como, además, el reconocimiento a la legitimidad peruana del pisco, a hacerse socios de APEGUATE, inscribiéndose a través del correo electrónico embaperuguate@gmail.com de la Embajada del Perú en Guatemala.





ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA PERUANA EN GUATEMALA -APEGUATE-

NOMBRE	SECTOR	EMPRESA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Presidente Honorario - Amador Velásquez García-Monterroso	Embajada del Perú en Guatemala	Embajada del Perú en Guatemala	+ 502 2339-1060	embaperuguate@gmail.com
Presidente Ejecutivo - Jaime Puente	Maestro Chef y Catering	Facultad de Gastronomía	+ 502 4991-9606	chefjaimepuente@yahoo.com
Coordinador Oficial - Carlos Rossi	Embajada del Perú en Guatemala	Área Promoción	+ 502 4220-9347	carlorossi@hotmail.com
Jonathan Landa	Restaurante	Inka Iskay	+ 502 2366-8569	incaiskay@yahoo.com
Alex Landa	Restaurante	Inka Iskay	+ 502 2366-8569	incaiskay@yahoo.com
Manuel Orellana	Restaurante	La Brasería	+ 502 2360-0274	labraseria@yahoo.com
Raúl Enrique Valdivia Guerrero	Restaurante	Taipá	+ 502 3028-4225	proyectorevg1262@hotmail.com
Alexandra Ross	Distribuidor Alimentos	Valle Fértil	+ 502 2386-0088	guatemala@vallefertil.com
Marco Albizures	Restaurante	La Victoria Fontabella	+ 502 2212-9262	marco.albizures@factoriaculinar ia.com
Marco Albizures	Restaurante	La Victoria Antigua Guatemala	+ 502 7832-6483	marco.albizures@factoriaculinar ia.com
Fabrice Garbero	Distribuidor Alimentos		+ 502 5558-1374	fabrice.garbero@lareunion.com. gt
Andres Rivera	Restaurante	Nikkei	+ 502 2336-5529	andres@multiculinary.com
Luis Enrique Rodriguez	Maestro Chef	Sabor Latina	+ 502 3458-2426	chef28luisenrique@gmail.com
Alan Castillo Álvarez	Restaurante	Estampa Peruana	+ 502 7736-8789	estampaperuana.xela@gmail.com
Carlos Amado Río	Restaurante	Nokiate	+ 502 2366-9888	nokiateit@gmail.com

María Gracia Rivasplata	Restaurante	Lima 502	+ 502 3043-7708	restlima502@gmail.com
Ándres Eliseo Méndez Caná	Instructor de Gastronomía Internacional y Nacional	INTECAP (Escuintla)	+ 502 5458-1180	chefandres1988@gmail.com
Jorge Huaman	Restaurante	Mito Cocina Nikkei	+ 502 5000-9304	Jorge.huaman@hz.gt
Diego Zapata	Chef	Mito Cocina Nikkei	+ 502 5055-0091	diegofroilan23@gmail.com
César Iván Navarro Navarro	Turismo Gastronómico	Eco Perú Travel E.i.r.l	+ 502 3079-9317	diegofroilan23@gmail.com
Juan Carlos Arévalo	Restaurante	La Victoria	+ 502 5919-0146	navaivan@gmail.com
Álvaro Iván Páez Valdez	Maestro Chef		+ 503 77405877	aipv20@gmail.com
Pablo León Huacayco	Restaurante	Perú con Alma	+502 5299-0111.	Inkagrillperu@live.com

OTROS RESTAURANTES:

- Mercedes Torres, Pollos a la Brasa, +502 4151-7880.
- Restaurante Chifa, ubicado en 10. Avenida 12-30, Zona 14, Centro Comercial La Noria, +502 2363-2230.
- La Cocina de la Titi, +502 5118-9042/ +502 4629-9694/ +502 3219-2449



PERÚ EN PASOS Y PEDALES

Otra iniciativa de la diplomacia gastronómica implementada por la Embajada del Perú en Guatemala, apoyada por medios de prensa, especialmente, de Emisoras Unidas; y, con reconocimiento a la gestión del Honorable Sr Ricardo Quiñónez, Alcalde Metropolitano de Guatemala; así como, inicialmente, de cuatro de los diecisiete restaurantes de comida peruana en esta ciudad capital (Jaime Puente, Sabor Latino, Taipá; y, Mito Cocina Nikkei), el domingo 5 de agosto del 2018, hizo del Perú el primer país extranjero participante de manera permanente en “Pasos y Pedales”.

Como saben, se trata del evento semanal y paseo dominical por excelencia que reúne a los guatemaltecos y quienes tenemos el honor de recibir su afamada y gratísima hospitalidad, para confraternizar todos los domingos de 10 a 14 horas, a pie, sin tráfico que nos interrumpa, a lo largo de las avenidas Reforma y Las Américas.

Como recordarán, iniciamos esta presencia en la plaza Ramón Castilla de Las Américas; sin embargo, atendiendo el pedido recurrente de quienes nos acogen y de extranjeros residentes que encontraron esa ubicación alejada del corazón de dicho evento de relax dominical, y con el apoyo de la Alcaldía Metropolitana así como del fraternal apoyo de la embajada de la República de Honduras, a partir del domingo 4 de Agosto entrante, “Perú en Pasos y Pedales” se presentará – siempre de 10 a 14 Hrs cada domingo- en la Plaza República de Honduras.

El emblemático plato de bandera peruano, el ceviche, la papa a la huancaína, la causa a la limeña, ají de gallina, sánduches de lomo saltado, las butifarras, los anticuchos, y, entre otros, el suspiro a la limeña y las bebidas como Inca Kola, chicha morada (no alcohólica) y aquellas de Aje Maya, seguirán ofreciéndose y, muy probablemente, también se logrará el patrocinio para la presentación dominical de música y danzas del Perú.

Les recordamos que APEGUATE (ver su página en este Directorio) se constituyó para, entre otros, este fin. Esta es una de sus realizaciones concretas. También, logramos traer a un Chef peruano para colaborar con la “Mesa Gastronómica de Guatemala” (del INGUAT), a fin de coadyuvar, con la transferencia del know how peruano, para la más pronta internacionalización de la gastronomía guatemalteca.

El incremento de tres a diecisiete restaurantes de gastronomía peruana en Guatemala, es otra evidencia clara de los frutos de esta feliz iniciativa, amén de los delivery's que, a la fecha, ya suman tres sin perjuicio del “para llevar” en los otros diecisiete restaurantes que figuran en esta guía o directorio.

Gracias Guatemala por haber reconocido, por lapso indefinido, la legitimidad del Perú en la denominación de origen PISCO. En todos los restaurantes enlistados en este Directorio Usted puede pedir el legítimo, único y auténtico Pisco Sour, algarrobina, maracuyá sour, capitán y, entre otros, el ya afamado “chilcano” (pisco, ginger ale, gotas de limón, hielo y gotitas de angostura y SALUD).

Y, si desea convertirse en un “Pisco Connoisseur”, solo lea nuestro último acápite sobre la inauguración del “Primer Pisco College Guatemala, Centroamérica y el Caribe” en esta ciudad.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

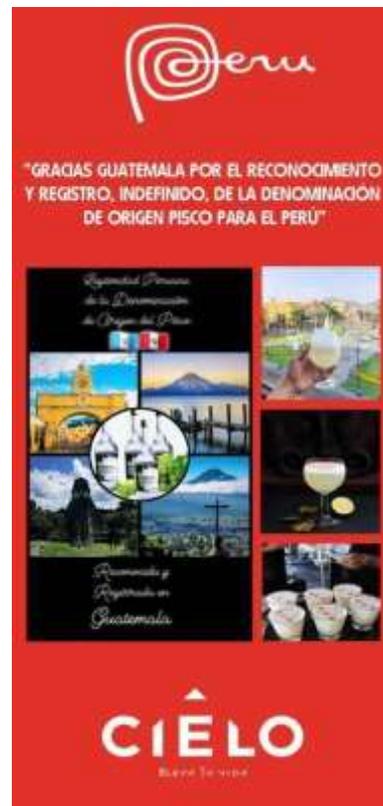
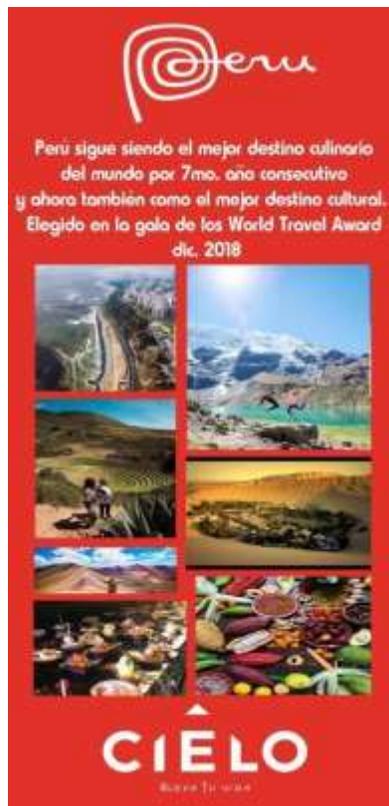
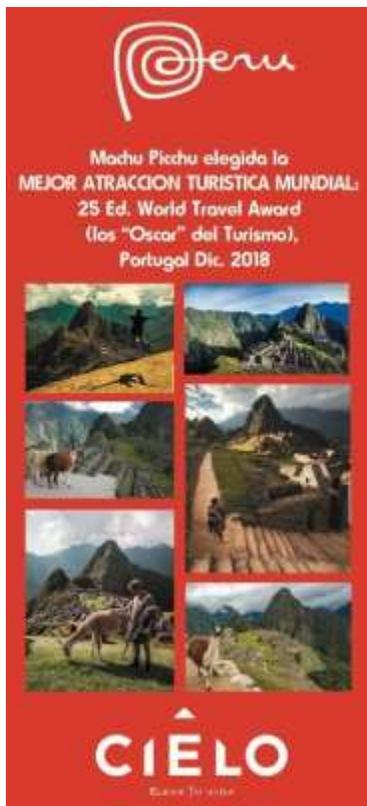
PERÚ EN "SABORES DEL MUNDO"

La Embajada del Perú en Guatemala, ha participado durante 4 años consecutivos en el reconocido evento gastronómico "Sabores del Mundo", que es organizado por el Cuerpo Diplomático acreditado en este país. Desde el año 2016, el Perú ha cautivado por su delicioso sabor en cada uno de los platillos típicos de nuestro país; y, por supuesto se ha deleitado cada año con el Legítimo Pisco. En este sentido, cada año el Perú recibe honores y felicitaciones por su participación en el mencionado evento llevado a cabo en la ciudad de Guatemala.

Cada año, la Embajada del Perú cuenta con la participación y apoyo de los Restaurantes Peruanos en Guatemala, que son parte de la Asociación Peruana Guatemalteca de Gastronomía (APEGUATE); así como, con la colaboración de la Empresa Peruana HZ Trading que importa el Pisco Portón entre otros, y por supuesto, con la ayuda de la empresa de bebidas peruanas Ajemaya que brindan gaseosas Big Cola y de Limón y agua pura y mineral.

Esta Embajada, siempre recibe un reconocimiento unánime por la excelente presentación del stand peruano y por la calidad de la gastronomía peruana, debido a que todos los asistentes pueden apreciar, además, lo mejor del Perú en turismo y gastronomía por medio de banners, fotografías, brochures, videos y trajes típicos que se exhiben durante todo el evento.

PERÚ Y SUS HERENCIAS AL MUNDO:



PERÚ SE LLEVÓ TRES GALARDONES EN LOS WORD TRAVEL AWARDS 2018



El gran crecimiento del turismo en el Perú quedó demostrado luego que el país obtuvo tres galardones en la gala internacional de la 25° edición de los World Travel Awards , informó la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú).

Por séptimo año consecutivo, Perú se quedó con el premio a Mejor destino culinario.

Promperú recordó que, en los últimos años, la planificación y ejecución de la promoción de la cocina peruana ha logrado resultados sobresalientes: en la actualidad, tenemos a tres establecimientos peruanos en la lista de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.



El segundo trofeo llegó gracias a Machu Picchu, tras ser considerado por los críticos, y los turistas internacionales que nos visitan, como la Mejor atracción turística.

El santuario comprende complejos arqueológicos y una gran variedad de ecosistemas, motivo por el que ha sido declarado “Patrimonio de la Humanidad y Patrimonio Mundial” de la Unesco desde 1983.

El tercer galardón para el Perú fue por Mejor destino cultural, por mérito al patrimonio arqueológico grande, valioso y bien conservado que posee el país. Además, nuestro territorio cuenta con una vibrante y activa vida cultural contemporánea, con museos y galerías de arte que muestran lo mejor de la producción de los artistas peruanos.

Los World Travel Awards, considerados los “Oscar del Turismo”, según el prestigioso diario estadounidense The Wall Street Journal, se llevó a cabo en el Pátio da Galé de Lisboa (Portugal) y contó con la presencia de destacados líderes de opinión, medios de comunicación internacionales y empresarios más influyentes del sector.

Estos premios llevan 25 años de trayectoria reconociendo la excelencia en todos los sectores de la industria turística y de viajes alrededor del mundo. Los ganadores son elegidos gracias a la votación del público en la plataforma online de la organización, conformado por profesionales del turismo, empresarios del sector y diversos viajeros.

Aporte al PBI

El turismo en el Perú aporta el 3.9 % al PBI nacional y genera alrededor de 1.3 millones de empleos formales, en especial en mujeres y sectores de las pequeñas y medianas empresas, beneficiando de manera directa a las poblaciones locales.

EL SECRETO DE LA COCINA PERUANA

Actualmente son tres los restaurantes peruanos que se encuentran en la lista de Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo: Central (5° puesto), Maido (8) y Astrid & Gastón (33); y son 10 restaurantes los que se encuentran en la lista de Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina: Maido (1), Central (2), Astrid & Gastón (8), Osso Carnicería y Salumería, La Mar, Isolina, Rafael, Malabar, Fiesta y Ámaz.



Fuente: Agencia Peruana de Noticias (Andina)

<http://andina.pe/agencia/noticia-peru-es-mejor-destino-culinario-del-mundo-y-machu-picchu-mejor-atraccion-turistica-692409.aspx>

Manual de Cocina a la Criolla:

<https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://www.embajadadelperu.com.gt/wp-content/uploads/2019/04/Nuevo-manual-de-cocina-a-la-criolla-1903-1.pdf&hl=es>

SEMANA DEL CHILCANO

DEL 11 AL 17 DE ENERO



Fuente: <https://semanadelchilcano.com/>
<https://peru21.pe/vida/gastronomia/semana-chilcano-tienes-celebracion-pisco-peruano-fotos-452669>

DÍA NACIONAL DEL PISCO SOUR

Por Resolución Ministerial 161-2004-PRODUCE, con fecha 22 de abril de 2004, se instituyó "el primer sábado del mes de febrero de cada año, como el Día del Pisco Sour, a nivel nacional".

El pisco sour es un agradable cóctel hecho con pisco, jugo de limón y diversos agregados. El antecedente de la bebida se ubica en el Virreinato del Perú donde se habría mezclado el pisco con limón alrededor del siglo XVIII cerca de la Plaza de Toros de Acho, para luego crearse el pisco punch mezclando pisco, limón y piña en el bar Bank Exchange en San Francisco.

Si bien el pisco del Perú se produce desde fines del siglo XVI, el cóctel llamado pisco sour se originó en el Perú en los años veinte del siglo XX en el Bar Morris, en la calle Boza 847, en el Jirón de la Unión del centro de Lima, en el cual se ofrecía como una novedad el pisco sour, inspirado en el whisky sour. Allí habría sido preparado por los bartenders peruanos Alfonso Bregoye, Graciano Cabrera y Alberto Mezarina; por otro lado, José Antonio Schiaffino sostiene, en *El origen del pisco sour*, que el inventor de la fórmula fue el californiano Víctor V. Morris, propietario del Bar Morris, que había abierto sus puertas en 1915 y que dejó de existir en 1933.

Este trago fue creado agregando, a la tradición inglesa del sour, varios otros ingredientes, que en conjunto, equilibran la acidez del limón del Perú. Desde entonces y por su sabor, este aperitivo se ha difundido sin cesar no solamente en el Perú sino en los países a donde llegó gracias a los restaurantes de comida peruana que ahí existen.



Fuente: De Perú

<https://www.deperu.com/calendario/90/dia-nacional-del-pisco-sour>

DÍA DE LA ALGARROBINA



El día 15 de marzo se celebra el Día de la Algarrobina, un alimento nutritivo y delicioso que principalmente se produce en el norte del Perú.

“La algarrobina es el alimento ideal para niños y deportistas porque aporta mucha energía. Es un prebiótico, además tiene fibra, es antioxidante, contiene una buena cantidad de calcio y permite tener una mejor digestión”

Fuente:

<https://andina.pe/agencia/noticia-en-dia-de-algarrobina-conozca-sus-beneficios-703320.aspx>

DÍA DEL DULCE PERUANO

Con el objetivo de revalorar y difundir nuestros postres de antaño, que conquistan el paladar de chicos y grandes, cada cuarto sábado de abril se realizará una festividad por el Día del Dulce Peruano, siendo la estrella del pasado año 2018: La mazamorra morada limeña.

Esta festividad es organizada por la Asociación Dulce Perú y la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN), se desarrollará en el distrito de Magdalena de Mar en el Malecón Castagnola desde las 11:00 am. hasta las 8:00 pm.

"La celebración del 'Día del Dulce Peruano' es un paso en la meta para que Lima sea reconocida como la capital gastronómica de América Latina.



Fuente:

<https://diariocorreo.pe/gastronomia/dia-del-dulce-peruano-los-peruanos-somos-dulceros-814291/>

DÍA DE LA PAPA PERUANA



Cada 30 de mayo se celebra el Día Nacional de la Papa por Resolución Suprema N°009-2005-AG. La papa es un producto 100% peruano, que se originó en los Andes y se convirtió en fuente de alimento de todo el mundo.

La papa tiene un alto valor nutricional, es fácil de preparar y muy versátil para elaborar una infinita de platos deliciosos al paladar.

Es importante destacar que la FAO declaró en el año 2008, como el Año Internacional de la Papa gracias a una iniciativa peruana. La Comisión Multisectorial de celebración está presidida por el Ministerio de Agricultura.

Fuente:

<https://www.chiquianmarka.com/dia-nacional-de-la-papa-peruana.html>

DÍA DEL POLLO A LA BRASA



Mediante la Resolución Ministerial No. 0441-2010-AG, el Ministerio de Cultura del Perú declaró la celebración del Día del Pollo a la Brasa, el tercer domingo del mes de Julio.

El fin de esta actividad es rendir homenaje al delicioso platillo popular de la gastronomía peruana y fomentar el consumo en el ámbito Nacional e Internacional.

Fuente:

<https://www.deperu.com/calendario/1120/dia-del-pollo-a-la-brasa>

DÍA INTERNACIONAL DEL PISCO

Cada cuarto domingo de julio, desde 1999, se conmemora esta especial fecha en la que se rinde homenaje a nuestro brebaje por excelencia. La festividad se desarrolla desde 1999, año en que a través de la Resolución Ministerial N°055-99-ITINCI/DM instituyó esta fecha con el fin de valorar esta bebida que es Patrimonio Cultural de la Nación.



Fuente: Perú 21

<https://peru21.pe/lima/pisco-peruano-fiesta-dia-nacional-nuestra-bebida-celebra-hoy-89472>

DECLARAN EL PRIMER VIERNES DE SEPTIEMBRE DE CADA AÑO COMO "DÍA DE LOS AJÍES PERUANOS"

Fruto

El fruto de Ají es una baya que varía en color y tamaño, se agrupan en redondeados y alargados, con peso variando desde escasos gramos hasta 100 gramos o más los pesos menores corresponden mayormente a las variedades de frutos picantes y los de mayor peso a las de frutos dulces.



El interior del Ají es hueco y posee semillas amarillas que contienen alcaloide piperina (5-10 %) que le proporciona el característico gusto picante.

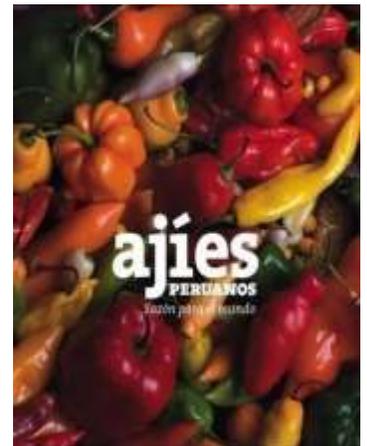


El Ministerio de Agricultura y Riesgo (MINAGRI) declaró el primer viernes de septiembre de cada año como "Día de los ajíes peruanos", con el propósito de fortalecer el posicionamiento comercial nacional e internacional de este producto utilizado en la gastronomía.

También se impulsará a nivel nacional, regional y local la realización de festivales, concursos, celebraciones, ferias y encuentros alusivos al "Día de los Ajíes Peruanos", para dinamizar la economía nacional, fortaleciendo la actividad comunitaria en el entorno rural; la innovación gastronómica.

Del mismo modo, se busca incentivar el consumo sostenible de los ajíes y el cuidado de la biodiversidad; así como el reconocimiento de la importancia del factor cultural como eje del desarrollo económico local.

El Perú es cuna de la producción de ajíes, y uno de los países que se caracteriza por poseer una gran diversidad de ajíes nativos, producto de nuestra gran biodiversidad y cultura culinaria; destacando el ají amarillo, ají panca y el rocoto, empezando a tomar relevancia el ají charapita y ají montaña de la selva peruana.



Fuente: PERÚ INFORMA



EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA



PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN
GASTRONÓMICA PERUANA EN GUATEMALA





EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA



RESTAURANTES PERUANOS UBICADOS EN LA **ZONA 14** DE LA CIUDAD DE GUATEMALA



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...



EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA



RESTAURANTES PERUANOS

UBICADOS EN LA

ZONA 10

DE LA CIUDAD DE GATEMALA



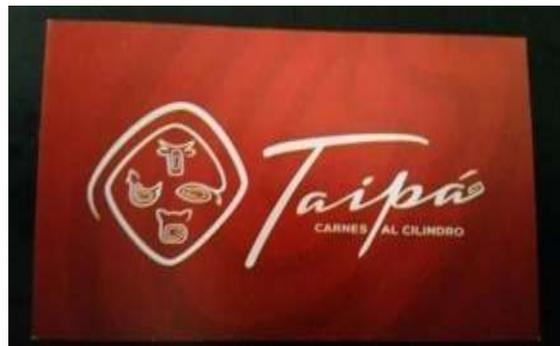
LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...



EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA

RESTAURANTE PERUANO UBICADO EN LA
ZONA 9

DE LA CIUDAD DE GUATEMALA



RESTAURANTES PERUANOS UBICADOS EN LA
ZONA 4

DE LA CIUDAD DE GUATEMALA



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...



EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA

**RESTAURANTES PERUANOS UBICADOS EN LA
ZONA 16
DE LA CIUDAD DE GUATEMALA**



**RESTAURANTES PERUANOS UBICADOS EN
CARRETERA A EL SALVADOR**



**LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...**



EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA

RESTAURANTES PERUANOS UBICADOS EN EL EXTERIOR DE
LA CIUDAD DE GUATEMALA
ANTGUA GUATEMALA



INCA
RESTAURANTE

LA VICTORIA
SANGUCHERIA PERUANA · PISCO BAR

XELA



Estampa Peruana
RESTAURANTE · BAR

LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...

DESDE EL PERÚ LOS MEJORES PLATILLOS PARA GUATEMALA



**GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN
EL MUNDO...**

melí meló

fusión peruana

En Melí Meló somos un restaurante de raíces peruanas, donde nos encanta entregarte deliciosos platos, diferentes, llenos de tradición y cargados de toda nuestra creatividad.

Nuestro menú tiene platos tradicionales como los ceviches, las causas, el seco de cordero, el ají de gallina, pero no nos quedamos con los sabores convencionales... los fusionamos con raviolos, ñoquis, comida de origen oriental, italiano... en fin... la idea es que los vayas descubriendo y te enamores de nuestra cocina.

Teléfono: (502) 51513535 - 23098172

Dirección: 5a. Ave. 7-62 Zona 14 Euroshop Local 15 Guatemala

Correo electrónico: Melimelogourmet@gmail.com

Página Web / Facebook: www.facebook.com/melimelofusionperuana/

Persona de Contacto: Sra. Carla Vinatea

Horario: 12:30 a 15:30 y 19:00 a 22:00



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Teléfono: 2368-0616

Dirección: Zona 14 centro comercial Plaza laNoria.

Correo electrónico: Cevichef.guatemala@gmail.com

Página Web / Facebook: <https://es-la.facebook.com/cevichegt/>

Persona de Contacto: Yefferson López (5697-3343)

Horario:

Lunes a miércoles 12:00 a 18:30 p.m.

Jueves y viernes 12:00 a 20:00p.m.

Sábado 12:00 a 18:30p.m.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

Chifa

Chifa es un Restaurante familiar en donde se desea brindar una fusión de comida China con influencia peruana.

Especialidad de la casa: Lomo Salteado, Chi JauKai y Kam Lu Wantan

Teléfono: +502-2363-2230

Dirección: 10 avenida 12-30, zona 14 Centro Comercial La Noria
Correo electrónico: chifagate@gmail.com

Página Web / Facebook: Chifa Guatemala

Persona de Contacto: Arturo Salvatierra/ Jefferson López



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



nokiate it

Nokiate es un restaurante con un concepto extraordinario, resultado de una mezcla de historia y herencia tanto asiática como latinoamericana, así como el fuerte sentido de estilo y hospitalidad que representan tan distinguidas culturas. Nuestro concepto es una mezcla dinámica de la esencia de la cocina, tanto asiática como latina, basada en varios elementos de sabores, técnicas culinarias, y el uso de los ingredientes locales más frescos.

Cada experiencia al comer en Nokiate -it es una ocasión para ¡celebrar! Ofrecemos una experiencia de "compartir" toda una variedad de platos, permitiendo la oportunidad de experimentar sabores al máximo. En Nokiate-It, el comer y beber con familia y amigos es un acto de compartir donde la conversación, ¡los sabores y el ambiente proporcionan la oportunidad de "nokiarte"!

Teléfono: 23661333-23669888

Dirección: 3ª. AVENIDA 14-07 ZONA 14

Correo electrónico: nokiateit@gmail.com

Página Web / Facebook: Nokiate.com/NOKIATE

Persona de Contacto: Carlos Amado Rio



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



El restaurante Inca Iskay presenta una gastronomía muy tradicional, criolla, y autentica. Con una gran variedad de exquisitos platos de carne, pollos, mariscos y pescados. Siendo el "ceviche" nuestro plato bandera. ¡Cada bocado será una explosión de sabores!

Especialidad de la casa: Ceviche clásico. Desde la frescura del mar, trocitos de pescado, camarón y pulpo frescos, marinado en jugo de limón y especias, acompañado de cebolla morada, camote glaseado, papa, cancha y choclo

Teléfono: (502) 2366-8569

Dirección: 14 Calle 0-61 Zona 10 Ciudad de Guatemala, Guatemala

Correo electrónico: incaiskay@yahoo.com

Página Web / Facebook: <https://www.facebook.com/inca.iskay>

Persona de Contacto: Alex Landa

Horario: 11:00 a.m. a 22:00 p.m.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

LA VICTORIA

SANGUCHERIA PERUANA · PISCO BAR

Somos un restaurante peruano, buscamos replicar el sabor completo del Perú. Iniciamos con una carta de Sanguches dándole la temática de Sanguchería, sin embargo, tenemos platos representativos del Perú. No buscamos hacer mezclas con ingredientes locales, queremos ser lo más Perú posible. Tenemos un ambiente agradable, espacios abiertos, mucho color, frases divertidas y Pisco Bar.

Especialidad de la Casa: Sanguches y Piscos.

Teléfono: (502) 2212-9262

Dirección: Centro Comercial Fontabella ubicado en 4ta. Avenida entre 12 y 13 calle, zona 10.

Correo electrónico: contacto@factoriaculinaria.com

Página Web / Facebook: <https://www.facebook.com/LaVictoriaGT>

Persona de Contacto: Marco Albizures

Horario:

Lunes a miércoles: 12:00 a 21:00;

jueves a sábado: 12:00 a 23:45;

domingo: 12:00 a 17:00 horas.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



MITO

COCINA NIKKEI

MITO es el lugar ideal para compartir entre amigos o en reuniones de negocio de los mejores platillos de la Cocina Nikkei. Nuestro objetivo principal es ofrecer la mejor comida peruano-japonesa utilizando los mejores ingredientes y fusionándolos con los ingredientes locales.

Especialidad de la Casa: Cocina Nikkei (peruano-japonés) / Cocina Peruana

Teléfono: +502-2228-6123 / +502-5852-1189 / +502-5000-9304

Dirección: 13 Calle "A", 7-19, Plaza Tiffany, Zona 10

Correo electrónico: mito.guatemala@gmail.com

Página Web / Facebook: MITO Cocina Nikkei

Persona de Contacto: Anna Sarnowska



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Teléfono: 2508-0725

Dirección: Diagonal 6 12-42, zona 10, Edificio Design Center local 118.

Correo electrónico: Cevichef.guatemala@gmail.com

Página Web / Facebook: <https://es-la.facebook.com/cevichegt/>

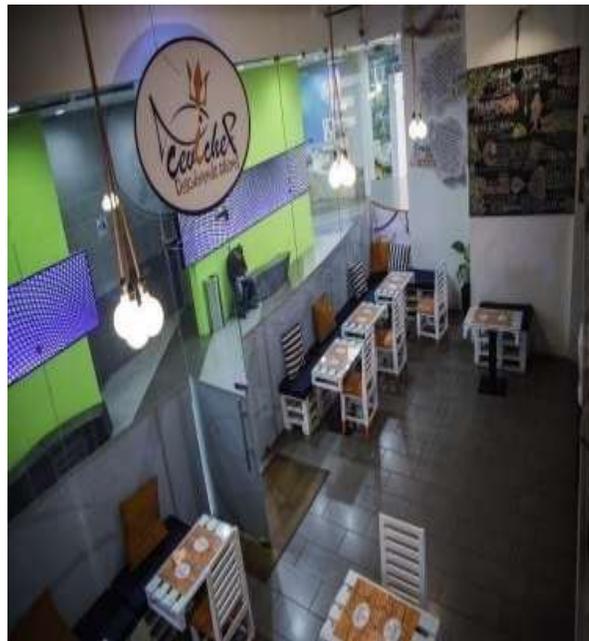
Persona de Contacto: Yefferson López (5697-3343)

Horario:

Lunes a miércoles 12:00 a 18:30 p.m.

Jueves y viernes 12:00 a 20:00p.m.

Sábado 12:00 a 18:30p.m.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

PERÚ CON ALMA

Cocina Peruana - Sushi Bar

Teléfono: 22129189

Dirección: 2da av 10-34 zona 10
Plaza The Village

Correo Electrónico: Inkagrillperu@live.com

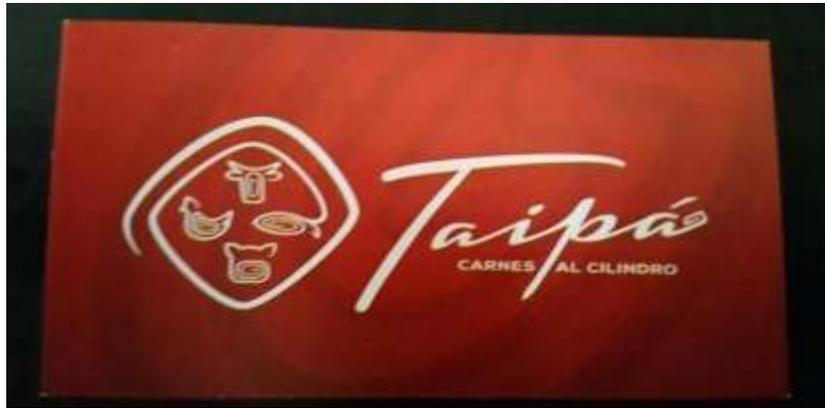
Persona de Contacto: Pablo León Huacayco

Horario:

Lunes a domingo de 11:30 am a 9:30 pm



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Especialidad de la casa: Carnes al cilindro.

Teléfono: (502) 3028-4225

Dirección: 6ª. Calle B 5-40, 2º. Nivel zona 9

Página Web / Facebook: https://www.facebook.com/pg/taipaguatemala/about/?ref=page_internal

Persona de Contacto: Sr. Raúl Valdivia

Horario: 07:30 a.m. a 16:00



Anticuchos



Ceviche de Pescado



Pollo al Cilindro

LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Somos un Restaurante de Cocina Latina Fusión nuestro Principal Objetivo es de poder brindar un pedacito de sabor de cada rincón de Latinoamérica a cada cliente.

Teléfono: (502)23310279 23612692

Dirección: Vía 4 1-71 zona 4

Página Web / Facebook: Sabor Latino

Persona de Contacto: Luis Rodríguez / Samuel Ramírez

Horario:

Lunes y martes: 07:00 a 17:00

Miércoles y jueves: 07:00 a 21:00

Viernes 07:00 a 1:00 a.m.

Sábado: 11:00 a 18:00.

Domingo: cerrado.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



LIMA 502 es un concepto familiar, 100% PERUANO donde queremos brindar la mejor experiencia gastronómica con una variedad de ingredientes peruanos, trabajados para sorprender, en un ambiente que los desconectará de lo cotidiano.

Especialidad de la Casa:

Ceviches, Tiraditos, Causas, Sudados, Criollos, y todo tipo de platos peruanos.

Teléfono: 2234-5823

Dirección: VIA 5 2-43 ZONA 4 EN CASA DEL AGUILA

Correo electrónico: restlima502@gmail.com

Página Web / Facebook: @LIMA502 (facebook)

Persona de Contacto: María Gracia Rivasplata Zagazeta



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Teléfono: 2233-0752

Dirección: Boulevard Rafael Landívar 37-01, C.C. Plaza Varieta- zona 16- Guatemala

Correo electrónico: Cevichef.guatemala@gmail.com

Página Web / Facebook: <https://es-la.facebook.com/cevichegt/>

Persona de Contacto: Yefferson López (5697-3343)

Horario:

Lunes 12:00 a 19:30 p.m.

Martes y miércoles 12:00 a 20:30

Jueves a sábado 12:00 a 21:30p.m.

Domingo 12:00 a 18:30p.m.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



Teléfono: 6634-0648

Dirección: Km. 15.5 Carretera a El Salvador, Condado Concepción, local 21- Guatemala

Correo electrónico: Cevichef.guatemala@gmail.com

Página Web / Facebook: <https://es-la.facebook.com/cevichegt/>

Persona de Contacto: Yefferson López (5697-3343)

Horario:

Lunes a miércoles 12:00 a 20:30 p.m.

Jueves a sábado 12:00 a 21:30

Domingo 12:00 a 18:30p.m.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



INCA RESTAURANTE

Inca restaurante presente una gastronomía muy tradicional, criolla, y auténtica. Con una gran variedad de exquisitos platos de carne, pollos, mariscos y pescados. Siendo el “ceviche” nuestro plato bandera. ¡Cada bocado será una explosión de sabores!

Especialidad de la casa: Ceviche clásico. Desde la frescura del mar, trocitos de pescado, camarón y pulpo frescos, marinado en jugo de limón y especias, acompañado de cebolla morada, camote glaseado, papa, cancha y choclo.

Teléfono: (502) 7832-0272

Dirección: 4ta. Avenida Sur Casa # 8 Antigua, Guatemala

Correo electrónico: IncaRestaurante@yahoo.com

Página Web / Facebook: <https://www.facebook.com/inca.restaurante>

Persona de Contacto: Sra. Devia Sandoval de Landa

Horario:

Martes a domingo: 11:30 a 22:00 horas.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

LA VICTORIA

SANGUCHERIA PERUANA · PISCO BAR

Somos un restaurante peruano, buscamos replicar el sabor completo del Perú. Iniciamos con una carta de Sanguches dándole la temática de Sanguchería, sin embargo, tenemos platos representativos del Perú. No buscamos hacer mezclas con ingredientes locales, queremos ser lo más Perú posible. Tenemos un ambiente agradable, espacios abiertos, mucho color, frases divertidas y Pisco Bar.

Especialidad de la Casa: Sanguches y Piscos.

Teléfono: (502) 7832-6483

Dirección: 6ª. Calle Poniente, Casa No.24, Antigua Guatemala

Correo electrónico: contacto@factoriaculinaria.com

Página Web / Facebook: <https://www.facebook.com/LaVictoriaGT>

Persona de Contacto: Marco Albizures

Horario:

Lunes a miércoles: 12:00 a 21:00;

jueves a sábado: 12:00 a 23:45;

domingo: 12:00 a 17:00 horas.



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...



El primer Restaurante de Comida Peruana en Xela. Con un grato y acogedor ambiente familiar, fácil de llegar y en una zona segura. Nuestros platos están elaborados con las recetas originales, especialidad en Ceviches, Lomo Saltado, Ají de Gallina, Anticuchos, Chupe de Camarones entre otros platos y dentro de los postres tenemos Leche Asada, Crema Volteada y el famoso Suspiro Limeño. Y no se puede olvidar de nuestra bebida de bandera: El Pisco y el infaltable Pisco Sour.

Teléfono: 52403472 /77368789

Dirección: 2 Calle D1-36 Zona 9 Xela, Quetzaltenango

Correo electrónico: Estampaperuana.xela@gmail.com

Página Web / Facebook:

www.facebook.com/estampaperuanagt

Persona de Contacto: Alan Castillo Alvarez



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

RESTAURANTES PERUANOS CON SERVICIO A DOMICILIO



POLLOS A LA BRASA (MERCEDES TORRES):

- 4151-7880



LA COCINA DE LA TATI:

- 5118-9042/ 4629-9694/ 3219-2449



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO...

EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA
EMBAJADA DEL PERU

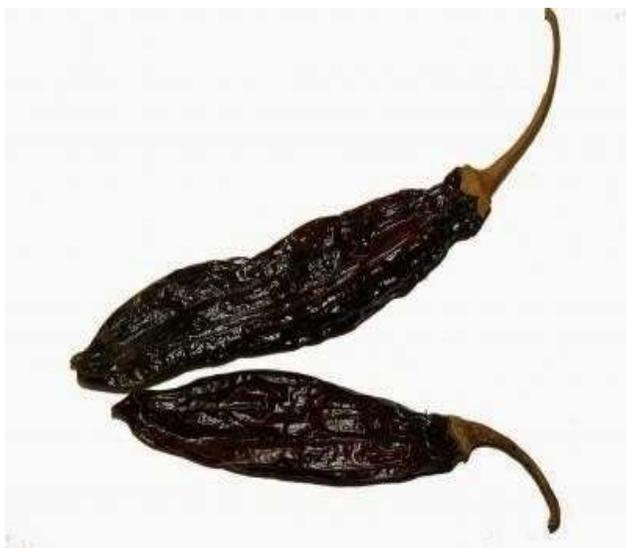


AJÍES PERUANOS

Sazón para el mundo

CONOCE MÁS SOBRE UNO DE NUESTROS
PRODUCTOS EMBLEMÁTICOS.

Panca



Originario de la Costa peruana, en particular de las zonas central y sur. Es el principal ají deshidratado o ají seco del Perú. Se seca en la misma planta y su consumo fresco es mínimo. En los mercados, se vende en su forma seca. Se usa entero o molido y, por ser uno de los ajíes menos picantes, pero de color intenso, es perfecto para la preparación de salsas y aderezos.

Presentaciones de exportación:
fresco, entero deshidratado, polvo, conserva y pasta.

Nombres comunes:
Ají seco del Perú, panca, especial, rojo, negro

Nombre científico:
Capsicum chinense

Grado de pungencia:
muy baja

Diversidad:
baja

Observaciones:
grande y de color morado cuando está fresco; y de color marrón oscuro casi negro, alargado, colgante, un poco arrugado y en punta cuando está seco.

Regiones:
costa central y sur, en particular Lambayeque.

The infographic includes a small image of a yellow spoon with a dark red sauce, a color scale bar with a black dot at the low end, and a map of Peru with the central and southern coastal regions highlighted in red.

Rocoto



Es la única especie de capsicum con semillas negras, las cuales pueden conservarse hasta por tres años si se hace de forma adecuada. Se emplea fresco, y en aderezos y salsas. Se comercializa en su forma natural, pero también en pasta y en polvo.



Presentaciones de exportación:
fresco, entero deshidratado, polvo, conserva y pasta.

Nombres comunes:
Rocoto

Nombre científico:
Capsicum pubescens

Grado de pungencia:
alta



Diversidad:
media

Observaciones:
de tamaño mediano, muy carnoso, de color rojo, jugoso y de aroma característico.

Regiones:
andes bajos y de altitud media así como sierra central.



Limo



Oriundo de la costa y de la Amazonia, el ají Limo es el más variado del Perú: no existe uno, sino muchos. Su excelente aroma y agradable picor lo convierten en un ingrediente perfecto para la preparación de condimentos, salsas y encurtidos.



Presentaciones de exportación:
fresco y conserva.

Nombres comunes:
Ají limo, paringo, miscucho, bola, picante

Nombre científico:
Capsicum chinense

Grado de pungencia:
muy alta



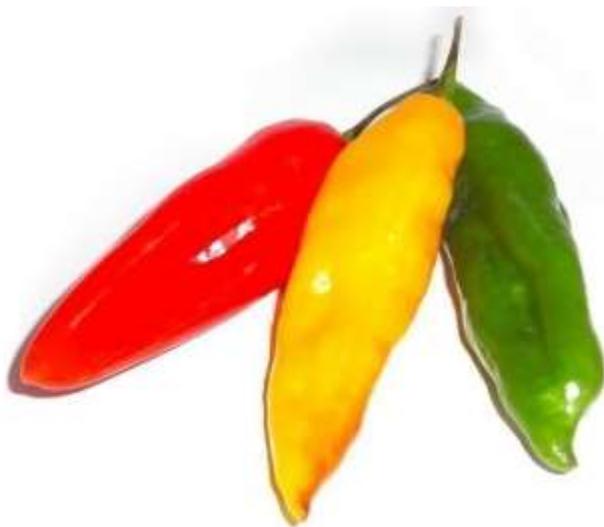
Diversidad:
muy alta

Observaciones:
de forma esférica o alargada; muy aromática; y de diversos colores; rojo intenso, anaranjado, amarillo, verde, blanco o morado.

Regiones:
Tumbes, Piura y Lambayeque.



Arnaucho



Originario del norte chico del Perú, es tal vez un tipo e ají Limo, pero un poco más grueso y en forma de trompa. Suele consumirse fresco o cocido.

Nombres comunes: Arnaucho	
Nombre científico: <i>Capsicum chinense</i>	
Grado de pungencia: alta	Diversidad: media
	
Observaciones: parecido a un pimiento pequeño, pero atrampado y de colores verde, morado, anaranjado y rojo.	
Regiones: Áncash y Lima.	



EMPRESA DOÑA IRENE (Ajíes Peruanos Frescos)



JESSY DE BARRIOS

Tel: +502 5639-3509

muchogustoperu13@gmail.com

EL ARTE DE LA COCINA PERUANA EN GUATEMALA EMBAJADA DEL PERU



ALGUNAS RECETAS PERUANAS PARA PREPARAR EN CASA

- **Ajı de Gallina:** <https://www.comedera.com/receta-de-aji-de-gallina/>
- **Anticuchos:** <https://comidasperuanas.net/anticuchos/>
- **Ceviche Mixto:** <https://cevicheperuano.net/receta-ceviche-mixto/>
- **Lomo Saltado:** <https://www.tvperu.gob.pe/novedades/con-sabor-a-peru/como-preparar-un-lomo-saltado>
- **Papa a la Huancaína:** <https://comidasperuanas.net/papa-a-la-huancaina/>

Manual de Cocina a la Criolla:

<https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://www.embajadadelperu.com.gt/wp-content/uploads/2019/04/Nuevo-manual-de-cocina-a-la-criolla-1903-1.pdf&hl=es>

HZ TRADING S.A



JORGE HUAMAN PINILLOS

Tel: +502 5000-9304

Jorge.human@hz.gt

CONTACTO DE VENTA:

Tel: +502 5039-2179

ventas@hz.gt

PÁGINA WEB:

www.hz.gt

HZ TRADING S.A

INCA KOLA EN GUATEMALA



**La bebida
de sabor
nacional
Ya está en
Guatemala**



**42814545
5039 2179**

Producto 100% Peruano

Contacto de Venta:

5039-179

EMBAJADA DEL PERÚ EN GUATEMALA

*Legitimidad Peruana
de la Denominación
de Origen del Pisco*



*Reconocida y
Registrada en
Guatemala*



Registro de la Propiedad Intelectual

Ministerio de Economía

DR

Expediente No.2018-08326. REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL:

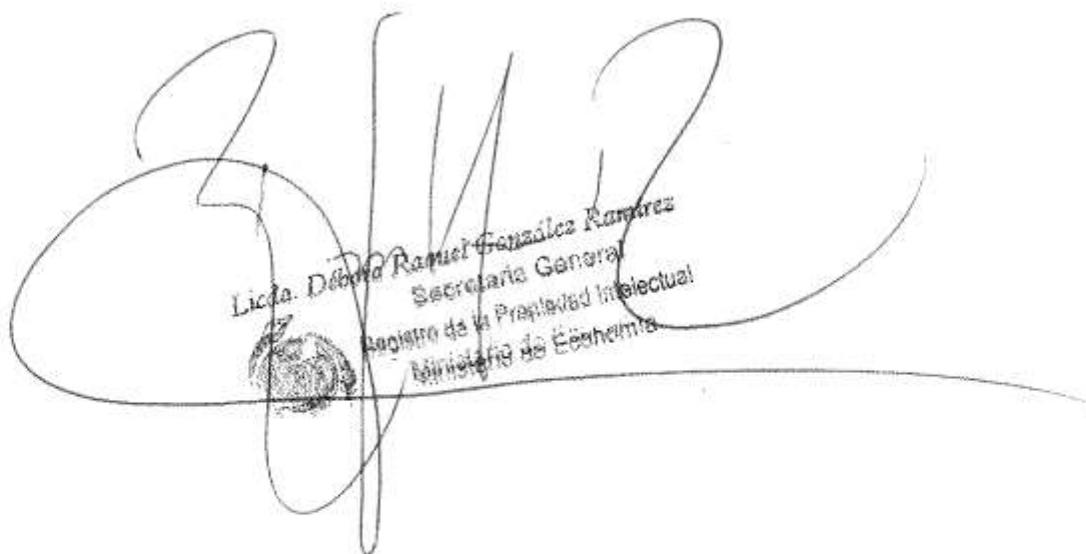
Guatemala, tres de enero de dos mil diecinueve.-----

Se tiene a la vista para resolver la solicitud presentada con fecha cinco de septiembre de dos mil dieciocho por la abogada Fabiola Ninoshka Urrutia Santizo, en su calidad de Mandataria Especial Judicial y Administrativa con Representación del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), solicitando el registro de la denominación de origen PISCO originaria de Perú, para identificar aguardiente a base de uvas y la categoría del producto es bebida espirituosa, cuyas características obran en la solicitud, donde también se consigna la descripción de la zona geográfica y el vínculo con las características del producto. DEL TRÁMITE DE LA SOLICITUD: Una vez que el Registro determinó que la entidad solicitante se ajustó a las disposiciones de la Ley de Propiedad Industrial, contenida en el decreto número 57-2000 del Congreso de la República, y sus reformas, ordenó la publicación de correspondiente edicto por una sola vez en el diario oficial. El edicto contiene la información pertinente conforme a la ley de la materia y la advertencia de que para efecto de su conocimiento por parte de terceros, la solicitud se puso a disposición por medios electrónicos. El edicto se publicó en el Diario de Centro América el veintitrés de octubre de dos mil dieciocho y vencido el plazo de dos meses contados a partir de la fecha de su publicación, no fue presentada ninguna oposición, por lo que es procedente resolver lo que en derecho procede. POR TANTO: Este Registro, con base en lo considerado, leyes citadas y lo que para el efecto preceptúan los artículos 4, 5, 6, 7, 13, 25, 27, 28, 78, 79, 80, 81, 83, 84 y 87 de la Ley de Propiedad

Industrial, decreto número 57-2000 del Congreso de la República y sus reformas, al resolver DECLARA: I) CON LUGAR la solicitud de registro de la Denominación de Origen PISCO, para proteger aguardiente a base de uvas y la categoría del producto es bebida espirituosa; II) La Denominación de Origen PISCO queda reconocida y protegida por plazo indefinido en tanto permanezca protegida en su país de origen y subsistan las condiciones que la motivaron, con la advertencia de que su uso deberá realizarse en la forma que ha sido aprobada; III) Se ordena la publicación en el diario oficial, a costa de la solicitante, de un aviso de esta resolución. La protección de la denominación de origen surtirá efectos al día siguiente de dicha publicación. IV) Se ordena proceder a la inscripción de la Denominación de Origen PISCO en el libro correspondiente, cuando se acredite por la solicitante la publicación del aviso antes mencionado. Notifíquese.



Licenciada Sylvia Ruiz Hochstetter
Registradora
Registro de la Propiedad Intelectual
Ministerio de Economía



Licda. Débora Raquel González Ramírez
Secretaria General
Registro de la Propiedad Intelectual
Ministerio de Economía





REGISTRO DE
LA PROPIEDAD
INTELECTUAL
Ministerio de Economía

201808326

EXP: 2018-08326

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
CERTIFICADO DE DENOMINACION DE ORIGEN

A solicitud de:

**INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA
COMPETENCIA Y DE LA PROTECCIÓN DE LA
PROPIEDAD INTELECTUAL (INDECOPI)**

se reconoce, inscribe y protege:
la denominación de origen PISCO

país de origen del distintivo Perú

INSCRITA AL: número 84 Folio 85 Tomo 1 DE DENOMINACION DE ORIGEN

Fecha de la resolución que confiere la protección: 30/01/2019

Producto al cual se aplica:

AGUARDIENTE A BASE DE UVAS Y LA CATEGORÍA DEL PRODUCTO ES BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Condiciones a que queda sujeta la protección :

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUEDA RECONOCIDA Y PROTEGIDA POR PLAZO INDEFINIDO EN TANTO PERMANEZCAN PROTEGIDA EN SU PAÍS DE ORIGEN Y SUBSISTAN LAS CONDICIONES QUE LA MOTIVARON, CON LA ADVERTENCIA DE QUE SU USO DEBERÁ REALIZARSE EN LA FORMA QUE HA SIDO APROBADA.

La presente inscripción se hace a la solicitud de:

FABIOLA NINOSHEKA URRUTIA SANTISO, como MANDATARIA ESPECIAL JUDICIAL Y ADMINISTRATIVA CON REPRESENTACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (INDECOPI)

Ciudad de Guatemala cinco de febrero del dos mil diecinueve

Sylvia R. Hochstetter
Licenciada Sylvia R. Hochstetter
Registradora
Registro de la Propiedad Intelectual
Ministerio de Economía

PRIMER PISCO COLLEGE GUATEMALA CENTROAMERICA Y EL CARIBE:

El 27 de Julio del 2019, en ocasión del CXCVIII Aniversario de la Independencia del Perú, se efectuó el lanzamiento del tercer Pisco College del Perú en el mundo.

Es un nuevo concepto que proporciona capacitación integral sobre el exclusivo destilado de uva peruano. La embajada del Perú en Guatemala agradece al Intecap, a HZ Trading, a AJE GROUP AJEMAYA, al restaurante MITO; y, a la Asociación Guatemalteca de Criadores y Propietarios del Caballo Peruano de Paso (AGCPCPP), por el apoyo brindado para lograr este lanzamiento y feliz iniciativa.

Se trata del tercer Pisco College que el Perú abre en el mundo.

Serán las instalaciones del Bar Escuela del Intecap en donde se dictará la primera sesión, el 20 de Agosto próximo. Clases sobre la historia, legítima y auténtica denominación de origen peruana del pisco; una cata; un entrenamiento en coctelería; y, la aplicación del pisco en gastronomía, completará la currícula educativa y de capacitación de la primera promoción.

Se otorgará el título de "Pisco Connoisseur" a quienes completen esta primera experiencia del "Pisco Spirit of Perú"

Se prevé reeditar esta experiencia en otra sede del Intecap incluido el interior de Guatemala; así como en los otros países de Centroamérica y el Caribe.

A continuación, la "Ficha de Inscripción" en caso consideres conveniente concursar para una vacante en dicho "Pisco College Guatemala, Centroamérica el Caribe".



LA GASTRONOMIA PERUANA NOS HACE DIFERENTES; PRUEBA LO MEJOR, UNICO Y ESPECIAL EN EL MUNDO



Embajada del Perú
Guatemala



FICHA DE INSCRIPCION

En ocasión del CXCVIII Aniversario de la Proclamación de la Independencia del Perú, el sábado 27 de julio del 2019, en la sede del Restaurante Mito: 13a Calle "A", 7-19, Plaza Tiffany, Zona 10, se efectuó el lanzamiento oficial del "Primer Pisco College para Guatemala, Centroamérica y el Caribe".

Si desea formar parte de las sesiones sobre historia y denominación de origen; cata; coctelería; y, aplicación a gastronomía, lo invitamos a llenar en esta página los espacios en blanco, firmar y transmitir esta página al correo electrónico que abajo se indica:

Todo el que apruebe recibirá Diploma de reconocimiento como "Pisco Connoisseur"

Nombre y apellido _____ No. de Doc. de Identificación _____

Barman/Bartender () Sommelier () Chef () Mixólogo () Enólogo () Amante de la gastronomía peruana ()

Puede marcar, si desea y corresponde, más de una alternativa

Correo electrónico _____ Celular _____

Nacionalidad _____

Agradeceré considerarme Aplicante para cupo en las sesiones que desarrolle en Guatemala al "Primer Pisco College Guatemala, Centroamérica y el Caribe"

FIRMA

(Transmitir a sramirez@embajadadelperu.com.gt)

La Embajada del Perú se reserva la selección de los candidatos en función de las plazas vacantes. El primer curso se dictará en el Bar Escuela del INTECAP el 20/08/2019 de 8:00 a 12:00 p.c.