



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA

Facultad de Administración de Empresas

Estudio descriptivo sobre

“Influencia de la Gastronomía Peruana a nivel mundial”

Trabajo de titulación que se presenta como requisito previo a optar el grado de:

Administrador de Empresas

Presentado por:

Marlon David Guzmán Martínez

Tutor: Andrés Paz Ortega

Bogotá D.C, Julio 2 de 2019

Tabla de contenido

1. Resumen.....	3
1.1 Palabras Claves	3
2. Abstract.....	4
2.1 Key words.....	4
3. Objetivo.....	4
4. Introducción.....	5
5. Marco teórico.....	6
6. Metodología de la investigación.....	12
7. Discusión de resultados.....	12
8. Conclusión.....	13
9. Referencias.....	15
10. ANEXO DIARIO DE CAMPO PERIPLO LIMA PERÙ 2019.....	16

1. Resumen

El presente informe aborda el tema de la gastronomía peruana y el gran aporte que ha tenido para contribuir con el desarrollo económico sostenible del país. Los diversos platos típicos son considerados en el mundo unos de los mejores, es por esto que muchos visitantes y locales le apuestan a la cocina peruana esperando de ellos calidad y servicio, así fortaleciendo la gran fama mundial y acogida que tiene la gastronomía de este hermoso país debido a sus platos.

En los últimos años la gastronomía peruana ha encontrado un espacio muy importante para el reconocimiento mundial todo esto se debe a la diversidad y buen sabor de sus platos, pero también hay que preguntarse qué tanto provecho le han sacado a estas ventajas.

1.1. Palabras claves

Gastronomía peruana, desarrollo sostenible, turismo.

2. Abstract

This report addresses the Peruvian gastronomy theme and the great contribution it has had to contribute to the sustainable economic development of the country. The various typical dishes are considered in the mudo some of the best, which is why many visitors and locals bet Peruvian cuisine waiting for them quality and service, thus strengthening the great world fame and welcome that this beautiful country has due to its dishes.

In recent years, Peruvian cuisine has found a very important space for world recognition. All this is due to the diversity and good taste of its dishes, but you also have to wonder how much profit these advantages have brought.

2.1.Key words

Peruvian gastronomy, sustainable development, tourism.

3. Objetivo

Este trabajo tiene como objetivo abordar la dimensión gastronómica peruana desde la administración de los recursos y su incidencia en el desarrollo sostenible.

4. Introducción

La gastronomía peruana está entre las 12 mejores cocinas del mundo, así mismo indica que esto se debe a dos hechos distintivos. En primer lugar a la extraordinaria biodiversidad del país con distintos microclimas, donde es posible conseguir una vasta variedad de insumos alimenticios a precios bajos y de buena calidad, y en segundo lugar a su fusión cultural. (“Peru: Just”, 2004).

En la actualidad, la gastronomía peruana ha sido reconocida y galardonada a nivel mundial a través de festivales gastronómicos realizados en Europa, América del Norte y América del Sur, considerado uno de los más importantes en el mundo, donde ha tenido oportunidad de presentar sus mejores platos y bebidas por reconocidos chefs peruanos, consiguiendo fortalecer su fama culinaria pues la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América Latina.

La cocina peruana es una de las más variadas del mundo, debido a que cuenta con 491 platos típicos que la llevó a tener el Récord Guinness de mayor variedad y cantidad de platos típicos en el mundo, de igual forma cuenta con más de 250 postres y más de 2500 tipos de sopa a lo largo de la costa peruana.

Toda esta variedad gastronómica se originó debido a la adaptación de productos en tiempos remotos, al manejo de la diversidad de ingredientes peruanos y a su apertura a influencias externas de otros continentes.

5. Marco teórico

Gastronomía en Perú

La gastronomía peruana es una fusión de varias culturas, siendo una de las más diversas del mundo, esto es debido a la historia, la biodiversidad y el ecosistema del Perú que han tomado partida desde sus inicios hasta la actualidad. Nuestros primeros pobladores que se forjaron hace diez mil años en el Perú marcaron el inicio de nuestra historia. A pesar de las épocas de apogeo y decadencia, lo único que se ha mantenido estable son nuestras placenteras maneras en las artes culinarias. (Comisión de la Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU)

La cocina peruana es apreciada como una de las más variadas y ricas del mundo, debido a la herencia pre incaico, incaico y a la inmigración española, africana, chinocantonesa, japonesa e italiana, cuenta con una gastronomía de exquisitos sabores de cuatro continentes, brindando una variedad inigualable e impresionante de platos típicos de arte culinario peruano en constante evolución con una infinidad de platos.

Es de conocimiento en todo el mundo que la cocina peruana ha encontrado ya un espacio dentro de las más reconocidas del mundo, toda persona que visite y de un tour por el Perú, es conquistado por la riqueza culinaria .

La tendencia en las personas para consumir productos naturales sanos y el reconocimiento de la gastronomía peruana por su sabor y por el uso de insumos naturales, variados y frescos lleva a concluir que invertir en un restaurante de comida marina es una excelente apuesta ya que el boom para el comercio de comida es la tradición, lo casero y lo hecho a la antigua (Semana Económica. Las tendencias de la gastronomía peruana en el 2016. Comentarios sobre el Reporte Global)

En el mercado limeño, el 36% de las personas dice que el ceviche es el plato que más le gusta¹⁸. Su consumo aumenta en los meses cálidos y en los meses fríos se sirven otros platos calientes como parihuelas, chupes, chilcanos y sudado.(Diario Perú 21. El éxito tiene el sabor del ceviche. 30 de diciembre de 2013. www.peru21.pe)

Además, un estudio de Opinión y Mercado IMA reveló que los limeños comen más de 40.5 millones de platos de ceviche al mes, es decir registra un consumo per cápita de cuatro platos al mes por persona.¹⁹ Por la alta demanda de comida marina en el mercado limeño las posibilidades de negocio son amplias y la cantidad de restaurantes que ofrecen este tipo de comida no es necesariamente un impedimento para invertir en el negocio debido a la alta rotación de los consumidores. (Diario Gestión. Ceviche: ¿Cuántos platos consumen los limeños al mes? 27 de junio de 2016. www.gestion.pe)

La gastronomía peruana, es considerada a nivel mundial en un gran nivel y muy significativa, además de que los visitantes tienen un análisis positivo con respecto al costo teniendo en cuenta que en países extranjeros el gusto por la gastronomía peruana no se ve relegada por el precio al que se ofrece.

En el año 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura, elevó la gastronomía del país al rango de Patrimonio Nacional. Para un cierto número de científicos sociales y de expertos en el tema, este nombramiento refleja el interés generalizado por esta expresión cultural. Durante los diez últimos años, la sociedad peruana nunca había comentado tanto acerca de la cocina nacional y de sus chefs, considerados como verdaderos artistas. Especialmente en medios urbanos, la cocina constituye un verdadero terreno de entendimiento. (Matta, 2012) .

La gastronomía genera eslabonamientos con otras industrias conexas como el transporte de alimentos, turismo, manufactura de utensilios y menaje, fábricas de sillas, mesas, manteles, y las industrias del acero y la madera. Si se mide sólo el valor que generan los restaurantes, el estudio revela que el 2009 hubo un consumo de 12 mil 350 millones de soles, equivalente al 4,2% del PBI, casi la producción agrícola de todo el 2008. Asimismo el estudio muestra que la gastronomía involucra directa e indirectamente a unos cinco millones de personas, el 20% de la Población Económicamente Activa (PEA), en toda la cadena productiva que involucra extracción, industria, comercio y servicio. (Apega: Sociedad Peruana de Gastronomía [http:// www.apega.pe](http://www.apega.pe))

Día a día, el ecosistema productivo en torno a la cocina peruana empezó a tomar forma. Actualmente, el turismo gastronómico, uno de los íconos exportadores de Perú hacia el mundo, mueve más de \$5.000 millones de dólares al año, según datos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

De igual manera, la gastronomía peruana se ha convertido en un motor clave de empleo. Por destacar, solo en Lima cerca de un 5% de la población económicamente activa trabaja para la industria de restaurantes y hoteles, registrando cerca de 135.000 empleos en restaurantes.

Perú es considerada como la Capital del sabor y el buen comer, posee una gran diversidad de platos típicos ofrecidos en distintos lugares como restaurantes, hoteles de 5 estrellas, cubicherías, pollerías, mercados, “huariques” y chifas (restaurantes de comida china).

El encanto de su cocina cautiva los paladares de los visitantes y locales con una extensa carta de platos, en la que el pescado es representativo y el cebiche, un orgullo nacional, también se encuentra el tiradito el cual es una versión del cebiche sin cebolla, y la parihuela, caldo de pescado con mariscos, son típicos platos marinos, en donde también encontramos el arroz con mariscos, pescado a la chorrillana, conchitas a la pamesana, choritos a la chalaca, jalea mixta, tequeños rellenos con pulpa de cangrejo, causa rellena de atún, arroz chaufa de pescado, pastas con salsa de mariscos, entre muchos más.

Los africanos contribuyeron a la cocina peruana con el uso de vísceras de res que originaron los célebres anticuchos, brochetas de corazón de res frito sobre parrillas al carbón; el “cau cau” que es un guiso de mondongo y papas, y el tacu tacu, frijoles cocidos mezclados con arroz, con carnes o mariscos de relleno o por encima.

La fusión peruano-hispana logró platos como la causa limeña, un puré de papa relleno con carne de ave, mariscos o palta y tomate; el tamal, una cocción de maíz molido sazonado y relleno con gallina o cerdo; y el ají de gallina, un guiso de ají, leche, pan y especias con pechugas desmenuzadas, platillos muy reconocidos a nivel mundial.

La influencia china también formó nuevas propuestas culinarias que, sin duda alguna logra deleitar el paladar con exquisitos platos como el arroz chaufa, cocido y frito en salsa de soya con

pequeños trozos de pollo, cerdo, huevo y cebolla china; y el lomo saltado, fritura de papa, carne, cebolla, tomate y ají, sazónada con salsa de soya.

Los postres no se pueden quedar atrás en estos están la mazamorra morada, el arroz con leche, el suspiro a la limeña, el turrón de doña Pepa y los picarones, representan el lado dulce que acompaña la comida; el refresco de maíz morado, conocido como chicha morada, la cerveza y la Inca Kola, agua gaseosa de color amarillo, son bebidas tradicionales de Perú.

El desarrollo de la cocina peruana trasciende el ámbito culinario, impactando de forma positiva en diversos sectores como la producción agraria y pesquera, la industria de alimentos e insumos y la demanda de formación en institutos de gastronomía y turismo. Además, la gastronomía se ha convertido en motor de crecimiento del país, generando unos S/.25 mil millones al año. En el primer trimestre del año 2015, el rubro de restaurantes y alojamiento creció en 2,9% respecto al 2014, incremento superior al del producto bruto interno (1,7%). A pesar de que existen todavía factores que paralizan el desarrollo de este rubro, como lo es la falta de cifras unificadas y detalladas sobre el progreso de la industria, la gastronomía peruana articula diversos aspectos no solo económicos sino sociales, fomentando una cultura de identidad y respeto por lo nuestro que hace algunos años no se veía tan presente. Más allá de distingos sociales y regionales, crece el orgullo por la comida peruana, se comenta en la calle y se convierte en tema de creciente interés y debate. Por esta razón, la cantidad de restaurantes y 9 cocineros que se jactan de utilizar insumos peruanos y de aplicar estilos de cocina peruana ha ido en aumento. Es una de las pocas expresiones nacionales que no genera discusión ni antagonismos. (Valderrama, 2012)

Como menciona Contreras, el aprendizaje y la investigación son indispensables a la hora de construir una carrera exitosa en el rubro de la gastronomía, y, sobre todo, mantener en alto la buena imagen de la comida peruana en el mundo. Lamentablemente, la mayoría de los cocineros ven vulnerables sus derechos como trabajadores por el afán de pertenecer al equipo de un restaurante de prestigio donde puedan aprender y escalar en su carrera. La informalidad laboral es un problema relacionado con la actividad económica que permanece ajena a los marcos legales y normativos del Estado, se le describe mejor como una variable para la que no existe una medida exacta y

completa, pero a la que es posible aproximarse a través de indicadores que reflejan sus diversos aspectos. (Loayza, 2008)

Según el Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI), tres de cada cuatro trabajadores de la Población Económicamente Activa (PEA) que se encuentra ocupada se desempeña en un empleo informal (75%), esta cifra resulta más alarmante si se considera que en el caso de los más jóvenes y de las personas mayores de 65 años, nueve de cada diez trabaja de manera informal. La economía informal tiene dos dimensiones distintas y a la vez complementarias: el sector y el empleo. Por un lado, el sector informal se refiere a las unidades productivas no constituidas en sociedad que no se encuentran registradas en la administración tributaria. Por otro lado, el empleo informal hace referencia a aquellos empleos que no gozan de beneficios estipulados por ley como seguridad social, gratificaciones, vacaciones pagadas, etc. (INEI, 2014)

Gracias a la diversidad climática que posee este país se da el cultivo del maíz rojo, fréjoles negros, maní, ají pequeño limo, pescado, moluscos. Una segunda fuente de proteínas la constituyeron los cuyes y camélidos, también se hallan cuatro o cinco tipos de maíz, tres tipos de papa, hojas de coca, seis u ocho tipo diferentes de zapallo, semillas de caigua, cinco o seis tipos de ají, entre otros y frutas como la lúcuma, el paca y la chirimoya, todo estos ingredientes contribuyentes al desarrollo de la gastronomía Peruana.

Si bien se intercambiaban insumos agrícolas entre las distintas regiones, no todos los habitantes de la ciudad tenían acceso a una dieta alimenticia rica en proteínas pues las desigualdades se establecen a partir de la formación de la civilización con la división de estratos sociales jerarquizados. “Periódicamente en la ciudad de Caral se realizaban actividades sociales, económicas y religiosas para afirmar el prestigio de la sociedad y garantizar las relaciones dentro y fuera del estado”. (Shady, 1999, p.39).

Desde hace aproximadamente 10 años el país viene experimentado un pujante desarrollo productivo vinculado al sector alimentario, el cual busca -entre otras cosas- reconocer el trabajo de la tierra y el mar a través de la preservación de ingentes recursos provenientes de muchas zonas

del país. El desarrollo económico ha hecho posible esto. La preservación y producción de insumos, así como su puesta en valor, se debe también a factores objetivos (muy particulares del país) como la geografía y el clima, que son elementos determinantes (ocho pisos ecológicos y más de 84 microclimas) que hacen que muchos insumos sean únicos en la región, lo que ha permitido su libre desarrollo y variedad, aunado todo esto también a las elaboraciones muy propias de cada zona, sumándole a ello la mixtura cultural (multirracial y pluricultural) que envuelve al país a través de su historia y sus movimientos migrantes. Es por ello que, por ejemplo, el año 2013 se señaló en CNN que el tour gastronómico por Cusco y Lima es uno de los mejores del mundo:

“Nuestra comida se ha convertido en uno de los más grandes atractivos turísticos de nuestro país. Luego de que el Perú fuera elegido el mejor destino culinario del planeta en los World Travel Awards, un recorrido específico es el que hoy resalta. El portal de noticias de CNN eligió a un paseo por Lima y Cusco, organizado por la empresa Epitourea, como uno de los mejores tours gastronómicos exóticos del mundo” (Fuente 2013).

En la actualidad la gastronomía peruana goza de un reconocimiento a nivel mundial por su variedad y fusión de sabores en sus platos los cuales llevan innumerables tipos de ingredientes y productos que se han desarrollado por la mayor parte de los restaurantes tanto al interior como al exterior del país. La cocina peruana es la clara muestra de esa simbiosis cultural y racial que caracteriza al Perú de modo que esas mismas particularidades hacen que su atractivo y expectativa al respecto tengan un mayor desarrollo en el sector turístico del país.

6. Metodología de la investigación

Se inició este ejercicio a través del enfoque cualitativo donde se realizaron observaciones de los distintos restaurantes del sector en Lima y se recopilaron datos sobre la calidad de menús, gustos, preferencias, ingredientes, mezclas, sabores, textura, fortalezas, debilidades, precios de los diferentes platos y servicio.

Por otro lado, se investigó bibliografía y se buscaron estudios sobre gastronomía peruana y la importancia que tiene alrededor del mundo. De igual manera, se usaron fuentes de información publicadas en artículos donde se puede evidenciar que la gastronomía peruana se encuentra en una ventajosa posición a nivel mundial, todo esto a su riqueza, originalidad, y diversidad en la preparación de sus platos. Por último, se analizaron artículos y libros relacionados con el tema de la gastronomía donde se pudo recolectar información para el análisis y desarrollo de la investigación.

7. Discusión de resultados

Se considera también que una de las claves fundamentales del éxito mundial de la gastronomía peruana, consiste en la masiva emigración de peruanos en todo el mundo. Se dice que un 10% de la población ha dejado el país por diferentes motivos. Personas y líderes emprendedores, grandes chefs y cocineros populares peruanos percibieron en la riqueza de su gastronomía la oportunidad de llevar una vida mejor y poder cumplir con sus sueños. De tal manera que se han abierto a grandes oportunidades y tomando riesgos que permitan la apertura de grandes espacios culinarios y alrededor del mundo.

La naturaleza y la identidad propia de la gastronomía peruana es sin duda otra razón que manifiesta su éxito a nivel mundial. La mezcla de sabores y texturas, la función de increíbles ingredientes, su variedad de recetas y materias primas resulta ya ganadora para competir y sacar ventajas favorables en el espacio culinario a nivel mundial. Por otro lado, Perú y su cocina son un

ejemplo vivo de la fusión, concepción el cual gira la cocina moderna en todo el mundo. En este país se convive y se mezclan en armonía, la herencia andina, las tradiciones japonesas y chinas, incluso españolas. Decir Perú es decir fusión. Y los cocineros de todo el mundo, ansiosos de nuevas sensaciones y conocimientos, han encontrado en esta cocina latinoamericana una fuente inagotable de inspiración y novedades. Y grandes chefs a nivel mundial alardean lo increíble y novedosa que es la cocina peruana.

El crecimiento económico de Perú durante los últimos años también es causa de esta riqueza y gran poder que ha tenido la gastronomía a nivel mundial. El gobierno del país andino ha incrementado la relevancia de esta cocina en sus campañas turísticas, a la par que sus cocineros acaparan invitaciones a grandes congresos gastronómicos y presencia en los medios de comunicación. Gastón Acurio es sin duda, la cara internacional más visible de su cocina. Vocero incansable de los sabores de su país, su restaurante más conocido es ASTRID & GASTÓN.

Fue precisamente el afán del chef por expresar sus orígenes, su peruanismo el que convirtió a este espacio, inaugurado en 1994, en un imprescindible y en uno de los mejores restaurantes del mundo, según la lista The World's 50 Best Restaurants, hasta ahora. Es por esto que la influencia que ha tenido la gastronomía peruana en el mundial es sin duda, aumentar el turismo, aprovechando sus ventajas competitivas y permitir de esta manera traspasar fronteras y abrir puertas que le permitan oportunidades económicas a todo un país.

8. Conclusiones

En conclusión, podemos determinar que la gastronomía Peruana ha sido influyente en el crecimiento económico de este país, debido a que ha impulsado la visita de turistas a nivel nacional y/o restaurantes peruanos a nivel mundial por la variedad de platillos, ingredientes diversos, mixtura de sabores.

Gracias a mi experiencia visitando este país logre darme cuenta y conocer más afondo por qué la comida peruana se encuentra posicionada entre las mejores del mundo, sus sabores, texturas, presentación de sus platos, ingredientes le dan fama y reconocimiento, es por esto que la gastronomía ha tenido un papel importante en el desarrollo económico del país, teniendo

sostenibilidad en el tiempo por su innovación creatividad y mezcla de sabores representado en sus platos típicos.

Tomando notas del chef más reconocido de la región como es el Señor Gastón Acurio, considero que en la innovación se encuentra la salida al éxito y progreso de una familia, empresa o país, perder el miedo a reencontrarnos con nuestra propia identidad y crear valor a partir de ella, nos permite demostrar que somos capaces de abrir nuevos caminos y crear una nueva y mejor imagen del país alrededor del mundo.

9. Referencias

- APEGA. (2013). Boom Gastronómico en el Perú. 2015, de Sociedad Peruana de Gastronomía Sitio web: www.apega.pe
- APEGA. (2014). Crecimiento de la Gastronomía Peruana. 2015, de Sociedad Peruana de Gastronomía Sitio web: www.apega.pe
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ). (2014). Perfil del turista extranjero 2013. PROMPERÚ, Lima. Fecha de consulta: 05/01/2015. Disponible en: <http://media.peru.info/IMPP/2013/TurismoReceptivo/DemandaActual/PerfilTuristaExtranjero2013.pdf>
- Loayza, N. (2008). Causas y consecuencias de la informalidad en el Perú. Revista Estudios Económicos. [Versión electrónica] Recuperado el 18 de julio de 2016, de <https://cyberletras.files.wordpress.com/2012/08/gastronomc3ada-desarrollo-e-identidadcultural.pdf>
- Matta, Raúl 2012: “El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica”, desiguALdades.net Working Paper Series No. 28, Berlin: desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.
- Shady, R. (1999). La religión como una forma de cohesión social y manejo político en los albores de la civilización en el Perú. Citado en: Villavicencio, M. (Comp.) (2007). Seminario Historia de la Cocina Peruana. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Valderrama, M. (2012). Ahora debemos Profesionalizar la-Gastronomía. La República, pp-4-5.

ANEXO: DIARIO DE CAMPO PERIPLO LIMA PERÚ 2019

Domingo 9 de junio de 2019

El vuelo salió aproximadamente a las 6 am hacia Lima Perú, con muchas expectativas y una gran emoción por conocer una nueva cultura en estos 7 días de visita. Llegamos al aeropuerto de Lima, nos esperaba el bus y nuestra actividad empezó dando un tour por el centro de Lima, conocimos parte de su historia, la infraestructura colonial, sus parques y estatuas memorables de la historia peruana.

Llama mucho la atención el clima de Lima, siempre nublado, días grises, la mañana es igual la tarde, pareciera como si fuera a llover pero no, hay mucha nubosidad sobre todo en tiempos de invierno.

Ese día era para descansar y preparados para el día siguiente a empezar nuestras actividades académicas.



Lunes 10 de junio de 2019

Empezaríamos nuestras actividades académicas, del hotel rumbo a la universidad de lima, no sé, pero el tráfico en Lima es un poco pesado, muy lento y fue difícil llegar a tiempo.

Una vez llegamos a la universidad de Lima nos dieron la bienvenida y de una vez nos suministraron los materiales de trabajo. Es una universidad muy bonita muy moderna por sus instalaciones e infraestructura llena de edificios y zonas verdes maravillosas.

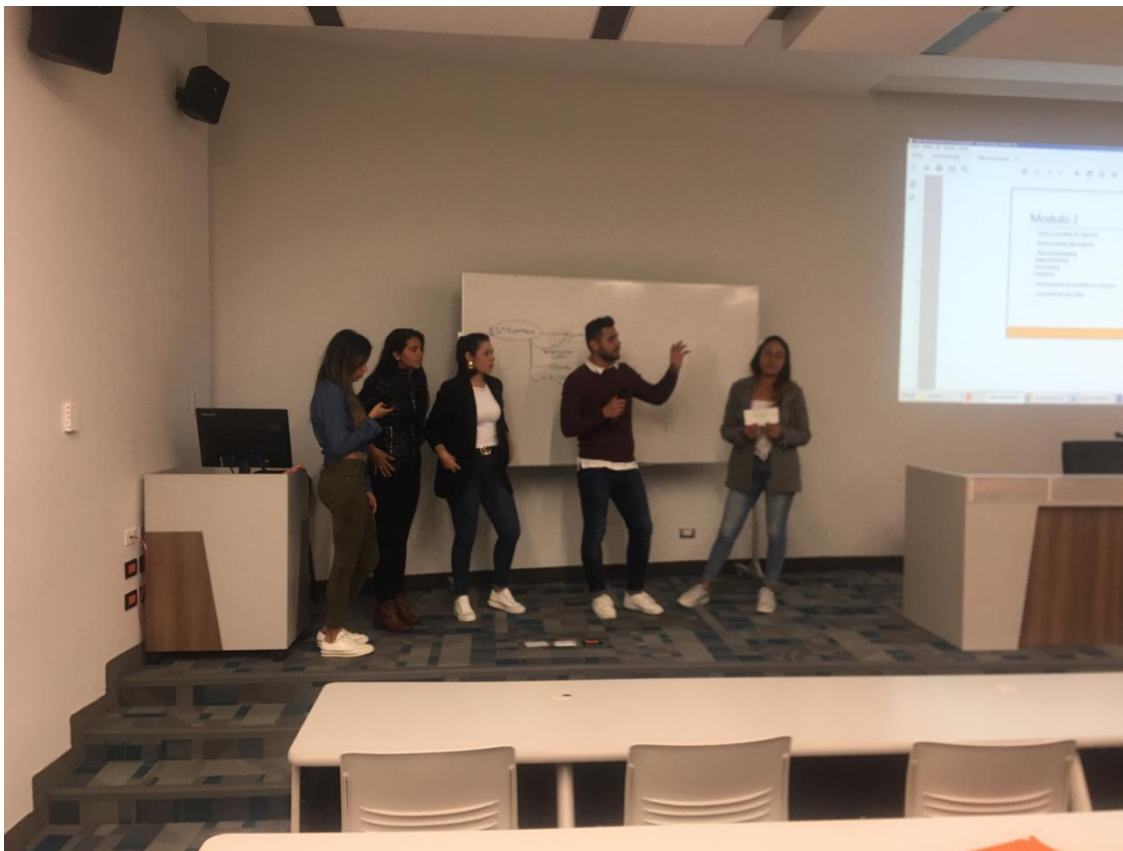
En las actividades académicas, algunos temas expuestos por los docentes de dicha universidad no eran de novedad para nosotros debido a que estos temas se vieron en Colombia, pienso que sirvió para afianzar los conocimientos ya adquiridos.



Martes 11 de junio de 2019

Normalmente nos levantábamos a las 6 am y listos para empezar otro día, dispuestos a aprender.

Fuimos nuevamente a la universidad de Lima, tratamos temas un poco más diferentes con respecto al Marketing y Marca. Se realizó una actividad muy dinámica dentro del salón y se aprendió lo visto.



Miércoles 12 de junio de 2019

Este día visitamos el ministerio de cultura del Perú, nos presentaron parte de la historia del Perú, había en ese momento una exposición de pinturas y dibujos de la amazonia el cual representaban los mitos y leyendas abordadas por pescadores y nativos de esa región.

Es de admirar el arraigo y el sentir que tiene un país de sus costumbres y tradiciones forjando su esencia y sus raíces ancestrales sin pena alguna, orgullosos de sus tradiciones y costumbres. Esto sentí en ese momento.



Jueves 12 de junio de 2019

El día jueves visitamos la planta de INKA COLA (COCA-COLA). La entrada a esta empresa fue un poco tediosa debido a unos inconvenientes con la hora de ingreso, así que nos tocó esperar 1 hora en el bus mientras lograban resolver todo. Ya dentro, nos dieron la bienvenida conocimos sus instalaciones y nos mostraron cada etapa de sus procesos operativos; embotelladora, limpieza, lavado, clasificación, llenado, empaquetado etc. Fue una experiencia única, nunca había conocido tan cerca los procesos de COCA-COLA y me parecieron increíbles por su innovación en los procesos y el impacto que causan a nivel social, económico y ambiental.



Viernes 13 de junio de 2019

En las horas de la mañana recibimos el diploma y certificación del periplo por parte de la universidad de Lima. Por la tarde tuvimos la oportunidad de conocer Miraflores, un hermoso sector de Lima muy exclusivo con vista al mar pacifico. Conocimos un centro comercial llamado Larcomar donde encontramos restaurantes, almacenes de ropa, calzado, tiendas deportivas, zonas de diversión etc.



Sábado 14 de junio de 2019

Este día fue libre y lo aprovechaos para ir a los mejores restaurantes y conocer los platos típicos de la región. Con esto se pudo ratificar la buena fama que tiene la gastronomía peruana, en verdad es exquisita (creo que me dio hambre nuevamente).

También se aprovechó para comprar souvenirs para llevar a familiares y amigos. En las horas de la tarde casi noche visitamos el circuito mágico de agua un lugar lleno de fuentes de agua e iluminado con luces de muchos colores. El show muestra parte de la historia y cultura del Perú, su música y danzas. Es un show muy espectacular lleno de imágenes en el agua que representa la historia y elementos insignias del Perú. Este fue nuestro último día en Lima y en verdad nuestra experiencia fue maravillosa a pesar de los inconvenientes que existieron en la programación del itinerario, se conoció otra cultura, costumbres, historia y su gastronomía que va más allá de lo exquisito.



