



Marca País:

Una herramienta de promoción del Perú

Fruit Trade 2023

Santiago de Chile



Suma valor al país como destino de turistas,
país exportador y receptor de inversión





Se presenta al mundo como
un **destino turístico** rico
en **historia y cultura ancestral.**

Perú

PERÚ ES:



POLIFACÉTICO



ESPECIALISTA



CAUTIVADOR

Descubrimos el potencial detrás de la palabra:

PERÚ

Suena único y musical

Tiene solo 4 letras

Se pronuncia igual en diferentes idiomas



Nazca





Caral

Mochica



Inca





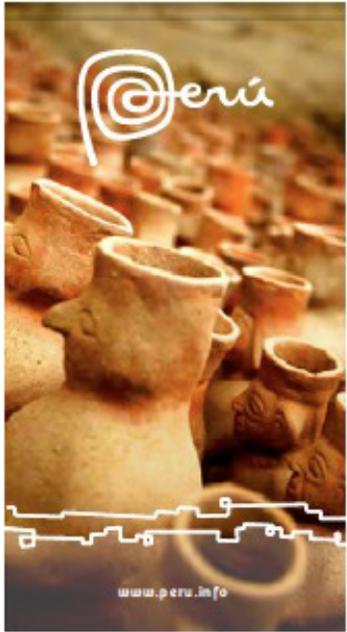


@

Perú

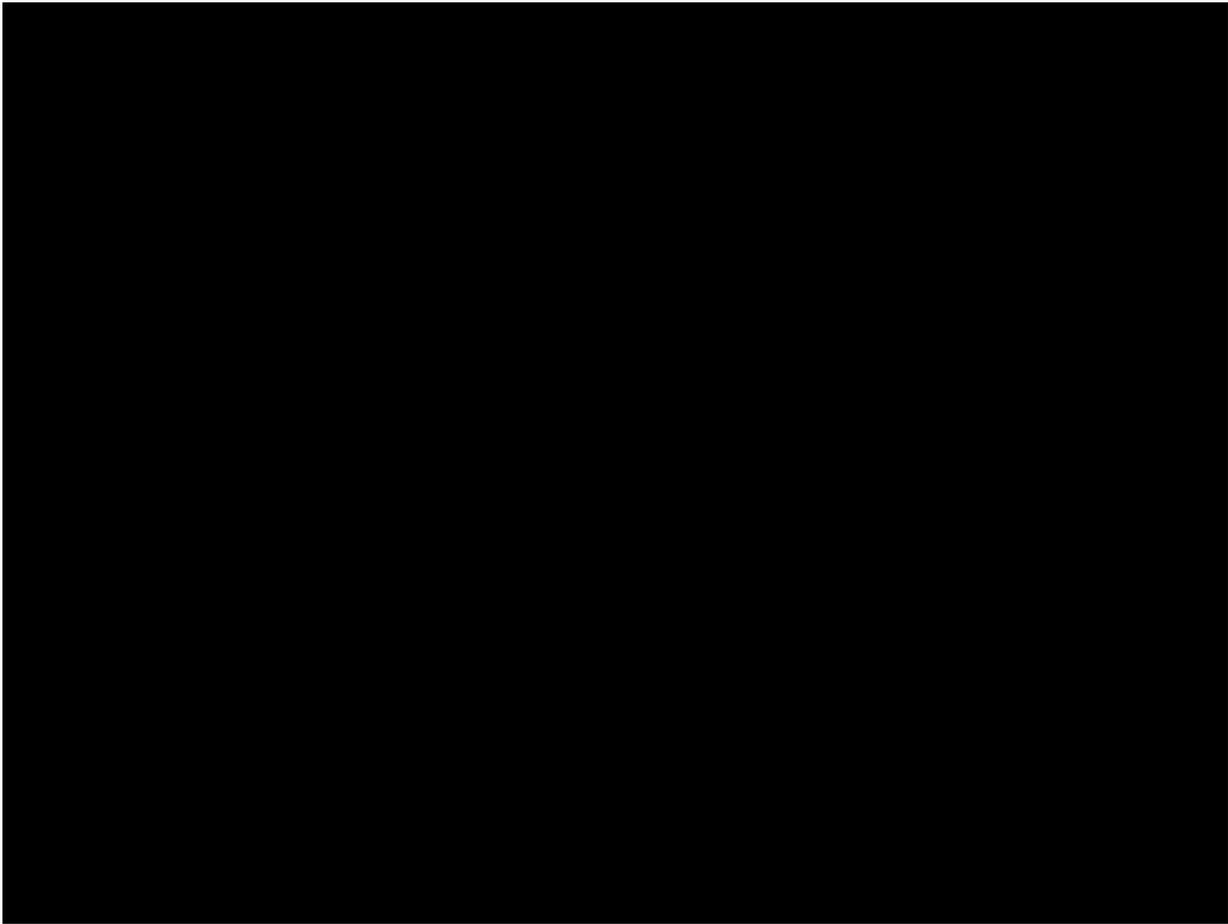


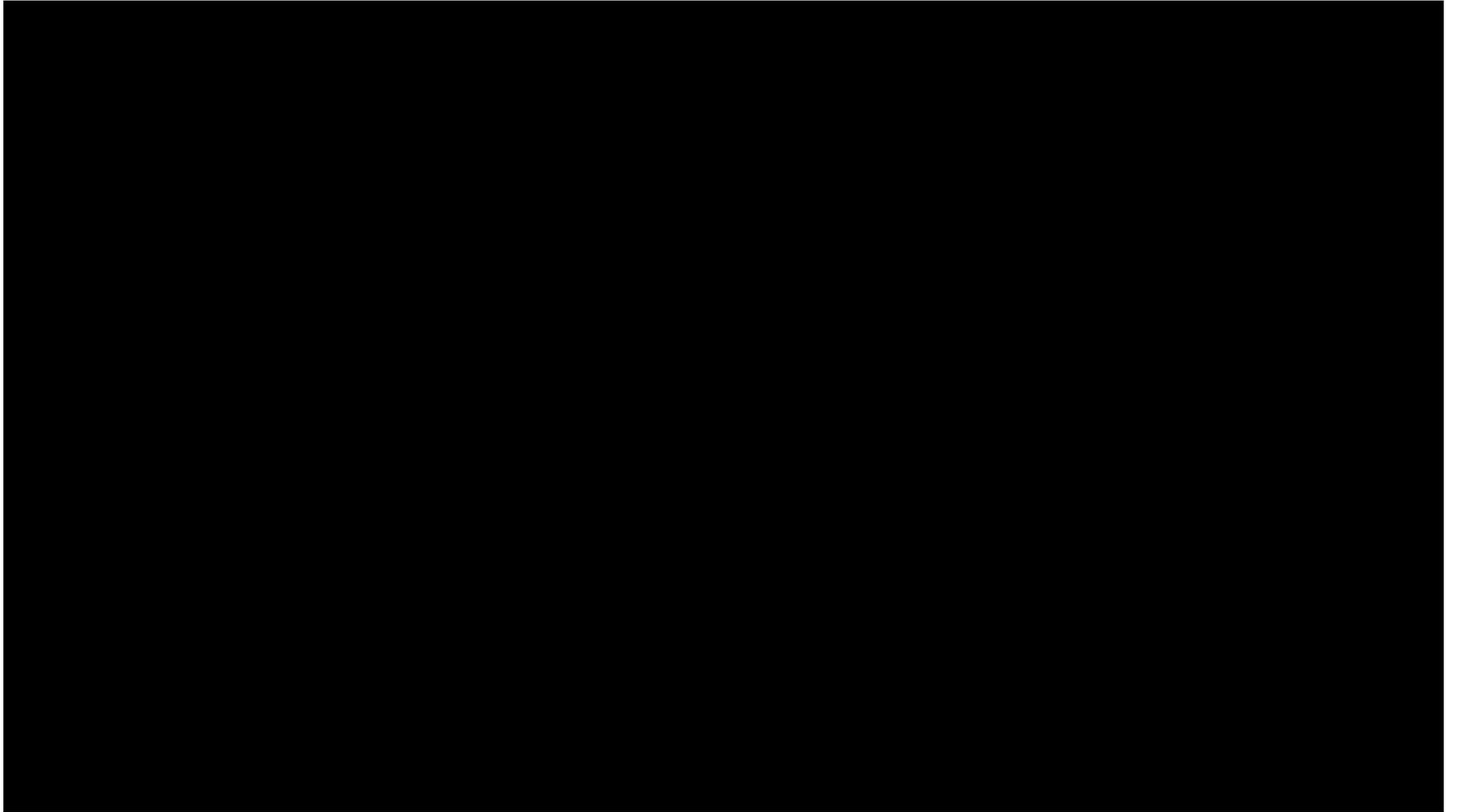




Lanzamiento









Opéra



Quoi que vous ayez besoin,
vous le trouverez aujourd'hui au Pérou.

www.peru.info

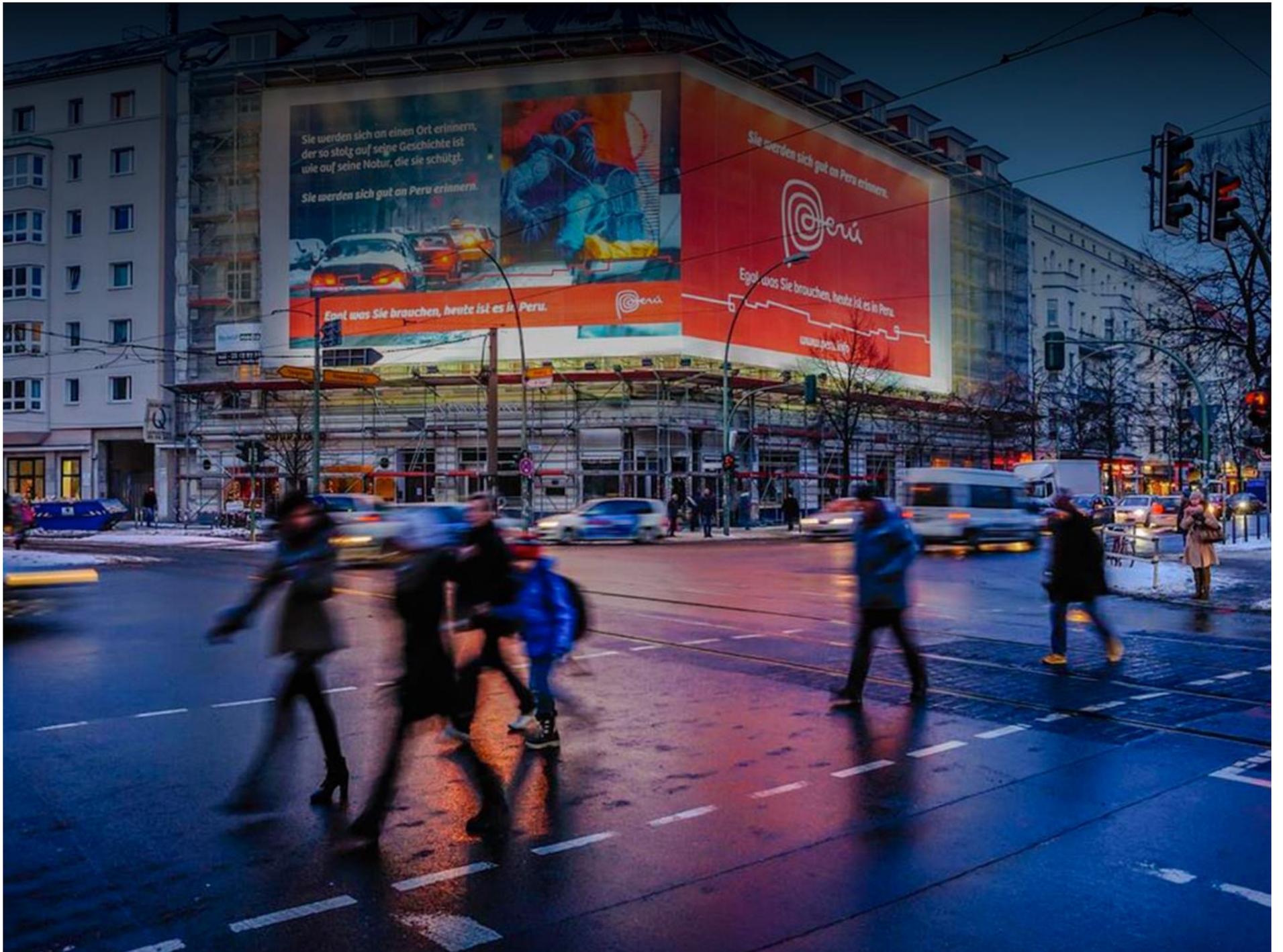


Quoi que vous ayez besoin,
vous le trouverez aujourd'hui au Pérou.
www.peru.info



Galerie







Whatever you need, is now in Peru.

Whatever you need, is now in Peru.

Whatever you need, is now in Peru.



Christmas is Jesus Christ

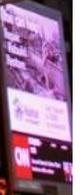
2100 Broadway

HAMBORNIER

FACE BROW

BARBEQUE

MTV

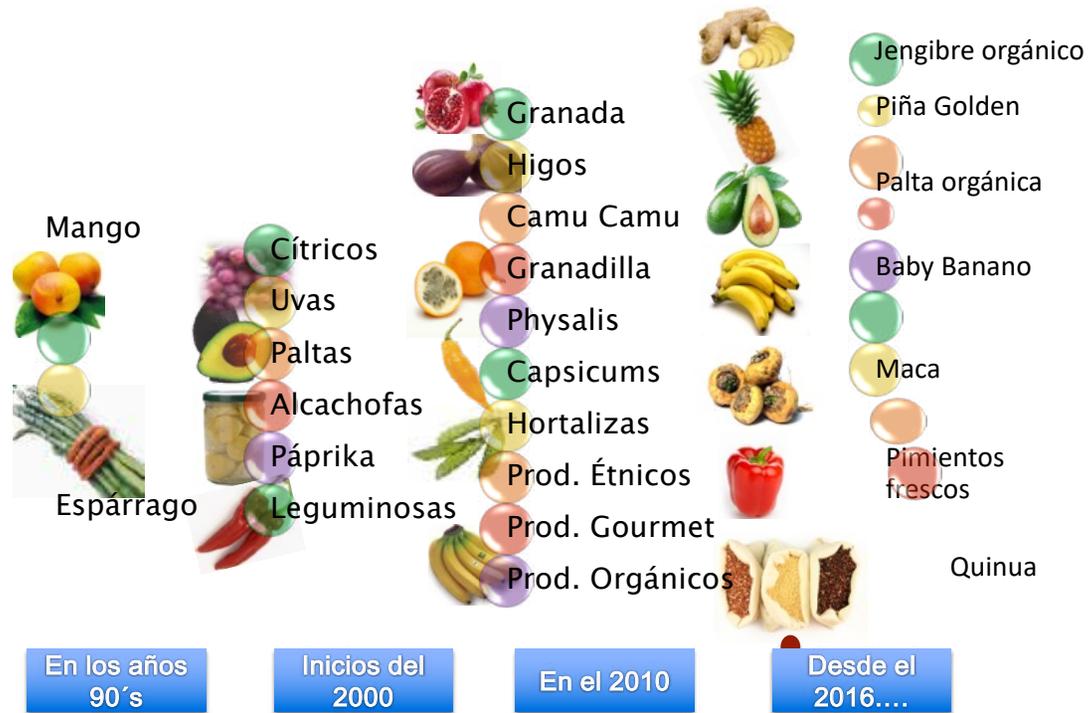




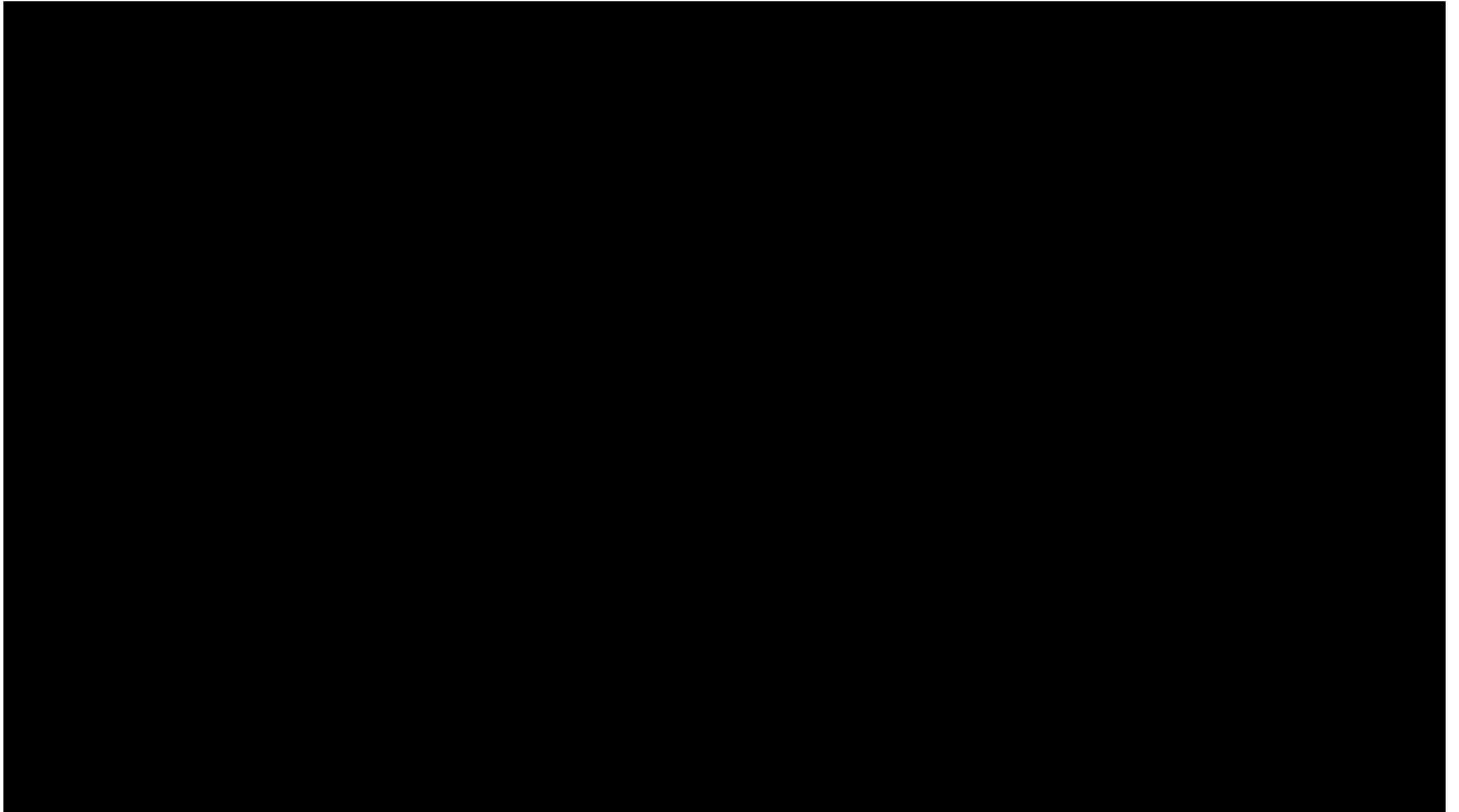
Submarcas por sectores priorizados



Evolución de la diversidad de productos exportables



Documental Hatun Phaqcha



Quinoa



Kiwicha



Papas nativas



Perú cuenta con **28** de los **32 climas del mundo** y **84** de las **117 zonas de vida del planeta.**

The bottom of the slide features a decorative graphic consisting of several overlapping, wavy, horizontal bands in various shades of green, creating a stylized, organic pattern.

Estrategia

Perú, Super Food Territory

El Perú produce más de 30 valiosos superfoods, lo cual nos posiciona como referente de alimentos saludables únicos y de alto valor.



**Super
Foods
Peru**





Sorprenden al mundo por sus singulares sabores y espléndidas propiedades

Los superfoods son una familia de alimentos que concentran grandes cantidades de vitaminas, minerales, aminoácidos y antioxidantes.

Objetivos

- Conectar los súper alimentos con el Perú como sinónimo de calidad y confianza.
- Identificar fácilmente los súper alimentos que produce el Perú.
- Posicionar al Perú como país líder en súper alimentos a nivel mundial.



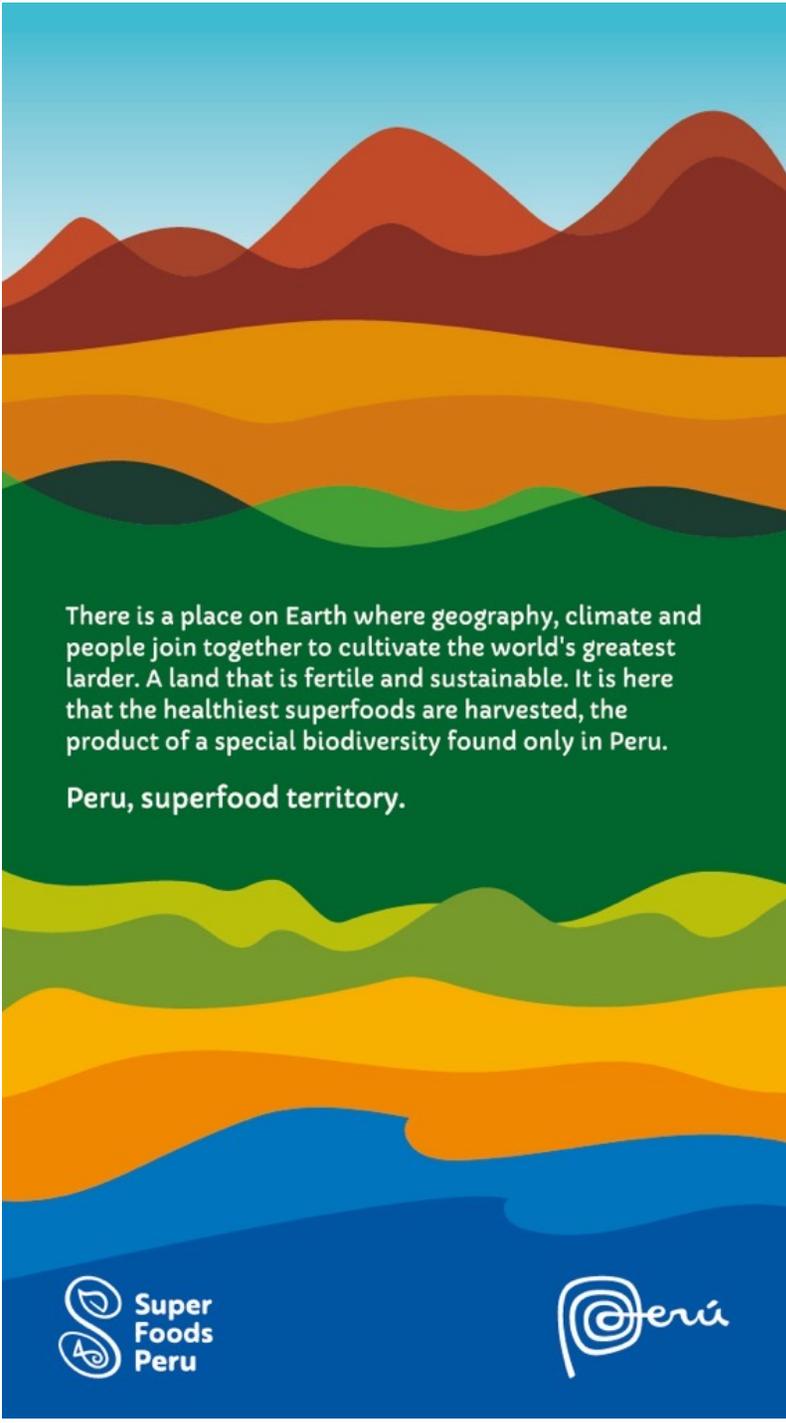
¿Qué queremos comunicar?

- Estilo de vida saludable
- Diversidad
- Centro de origen
- Adaptación
- Símbolo universal



Posicionamiento

- Calidad superior y un beneficio directo en la salud y bienestar del consumidor, también representa un alimento hecho con responsabilidad y en condiciones de sostenibilidad.
- País en crecimiento, con el conocimiento ancestral en la producción y procesamiento de alimentos, pero también moderno, con alta tecnología y atractivo a las inversiones extranjeras en el sector.
- Productos son singulares y de calidad, que cuentan una historia relacionada a la sostenibilidad y responsabilidad social y ambiental.
- Valores: Consumo responsable, Confiabilidad / Calidad, Desarrollo sostenible de los productos, Eficiencia productiva.



There is a place on Earth where geography, climate and people join together to cultivate the world's greatest larder. A land that is fertile and sustainable. It is here that the healthiest superfoods are harvested, the product of a special biodiversity found only in Peru.

Peru, superfood territory.



Super
Foods
Peru

Perú se convierte en
líder global
en exportación de
Super Foods



Espárrago



Palta



Mango



Chirimoya



Lúcuma



Mandarina



Pescados azules



Camu Camu



Uvas
Red Globe



Aguaymanto



Arándanos



Quinua



Maíz morado



Sacha inchi



Maca



Cacao





**Super
Foods
Peru**

www.peru.info



**Peru,
superfood
territory.**







Perú, territorio superfoods

6 RAZONES POR LAS QUE EL PERÚ PUEDE SER UN LÍDER GLOBAL EN SUPERFOODS

Hace miles de años, la fusión de la tierra con la sabiduría del hombre andino dio una cosecha especial en el Perú. Sus frutos, hijos de la biodiversidad y de una innovación ancestral privilegiada —única de nuestro país—, son parte de la familia que hoy se conoce en el mundo como superfoods: alimentos naturales, orgánicos, saludables, ideales para la nutrición.

Ellos crecen en nuestra pachamama y viven en nuestro mar. Han encontrado su hogar en los fértiles campos peruanos, y sean de origen nativo o foráneo —como el cacao, los mangos, la paila y los arándanos—, son ricos para los peruanos y un tesoro alimenticio para la humanidad. Y es que, como dicen muchas leyendas, el Perú es tierra de alimentos sagrados.

El mundo en un solo lugar

El Perú posee 28 de los 32 climas que existen en el planeta. Sea en las faldas de los Andes, los desiertos del sur —especialmente Ica— o los bosques amazónicos, hortícolas, berries y frutos de estación son parte de los cultivos producidos localmente. Hay también plantas, hierbas aromáticas, granos y cereales. Todos ellos son antagónicos peruanos que van por el mundo dejando su sello de calidad, confianza y trazabilidad en cada mesa.

La anchoveta es rica en ácidos grasos como Omega 3 y Omega 6. Previene la anemia, el Alzheimer y la depresión. También reduce los riesgos cardiovasculares y cerebrales.

- 
Biodiversidad y vida
 Somos número uno en agrobiodiversidad. Tenemos 64 de las 103 zonas de vida existentes en el planeta, y en nuestros bosques crean alimentos libres de químicos.
- 
Capacidad técnica y exportación
 En el Perú conviven técnicas ancestrales con modernas tecnologías agrícolas. Se cuenta con las últimas certificaciones y certificaciones de calidad y seguridad alimentaria que exige el mercado, lo que permite que sus exportaciones sigan creciendo de manera sostenible, sin afectar el medio ambiente.
- 
Trazabilidad e innovación
 Para garantizar una producción de calidad, en el Perú se ha implementado una cadena de procesos alineados con los nuevos hábitos de consumo. Con la tecnología de última generación se asegura desde el primer momento.
- 
Sabiduría ancestral
 Tenemos hasta 4500 especies nativas de zonas costeras. Muchas de ellas, como la quina y la uña de gato, hacen que el Perú sea el primer país en conocimientos de medicina tradicional.
- 
Gastronomía Premium
 Nos gusta repetir el plato. No una ni dos, sino hasta cinco veces. Desde 2012, en que se creó el premio al Mejor Destino Culinario de Sudamérica, el Perú ha sido el único ganador consecutivamente de este valioso galardón.
- 
Destino de inversión
 El mercado mundial demanda nuevos alimentos, sabores y presentaciones. Y el Perú destaca por sus agroexportaciones. No en vano, la inversión extranjera ha puesto la mira en los agroexportadores locales, con cifras relevantes: el en 2025 obtuvimos 1300 millones de dólares, en 2015 crecimos a más de 5107 millones.

La super despensa del planeta

El Perú ha cultivado superalimentos desde tiempos milenarios. Hoy conserva zonas de cultura viva en todo su territorio y siembra granos y frutos con espléndidos beneficios para la salud y el bienestar.



SUPER QUINUA
Combate la desnutrición, favorece el tránsito intestinal y previene el cáncer de colon.



SUPER PALTA
Mejora la digestión y protege la visión. Es ideal para una dieta baja en grasas.



SUPER HACA
Sirve como estimulante natural, estabiliza y controla la presión arterial y sirve como afrodisíaco natural.



SUPER CAMU CAMU
Reduce el estrés, previene los ataques al corazón y tiene efectos beneficiosos en el fortalecimiento del sistema inmunológico, piel y ojos.



SUPER UVAS
Combate el azúcar, previene la anemia, la hipertensión arterial, la osteoporosis y los cálculos.



SUPER AGUAYHANTO
Purifica la sangre, reduce el envejecimiento, mejora el sistema inmunológico y el desempeño de las funciones del corazón.



SUPER ESPÁRRAGOS
Fortalece el sistema inmunológico, estimula el corazón y sirve como diurético natural.



SUPER HAÍZ HORADO
Reduce la presión arterial y controla la diabetes. Además, previene enfermedades del corazón y neuropatías.



SUPER ARÁNDANOS
Favorece la circulación y el tránsito intestinal, previene enfermedades relacionadas a las vías urinarias.



SUPER CACAO
Aumenta la producción de la hormona de la felicidad, previene el envejecimiento y las enfermedades degenerativas como el Alzheimer.

Alimentos con alma

Naturales y llenos de energía, los superfoods son la receta ideal para darle un saludable impulso a nuestras vidas.



LOS SUPERFOODS SON TAN PODEROSOS PORQUE...

- Son sanos**
Juegan un papel fundamental en la prevención del estrés y muchos enfermedades de nuestra sociedad. Incluso pueden ayudar con algunas condiciones médicas.
- Son nutritivos**
Poseen altos niveles de energía concentrada y una enorme cantidad de nutrientes naturales, balanceados y fáciles de asimilar. Muchos de ellos también son orgánicos.

Son saludables
Contribuyen al buen funcionamiento del sistema inmunológico y son un "suplemento" natural para las personas que buscan mejorar su estilo de vida.

Desde 2004, cuando la industria de alimentos y bebidas en Estados Unidos introdujo el término "super food" en el mercado —entendido como el de los superfoods—, su crecimiento no se ha detenido. De hecho, solo entre 2011 y 2015 los lanzamientos de nuevos alimentos y bebidas de superfoods que incluyeron super frutas y super granos —alimento en 2012—, su manufactura ha sido constante en los campos empresariales, su oferta, una rica cosecha que sigue obteniéndose por las mesas del mundo.

Hay los superfoods son parte del menú de la industria alimentaria global. No son una moda y menos una tendencia vinculada a alimentos orgánicos o naturales. En un mundo donde la gastronomía se siente, se ve y se escucha cada vez más, los superfoods son la gran revolución que la nutrición esperaba. Y hoy, especialmente, están en busca de todos.

Perú

Super Foods Peru

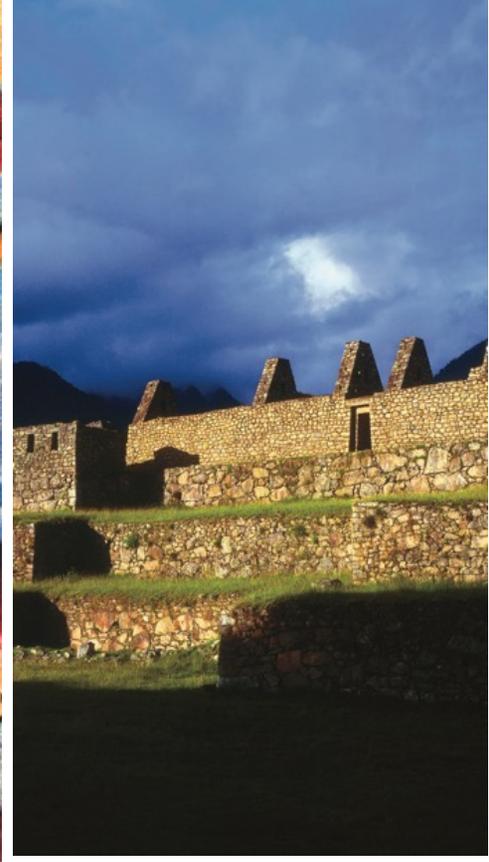
Visit us:
Fruit Logistics 2017
Perú Pavilion
Hall 25, stand B13
February 8 - 10

agro@promperu.gob.pe
www.peruexport.com.pe

Gastronomía y Superfoods



Historia y Cultura





Perú mucho gusto

- Marca con la que se promociona la gastronomía peruana tanto en el Perú como en el extranjero.
- Bajo esta marca se realizan eventos gastronómicos en diversas partes del Perú, en diferentes momentos del año.
- Con esta marca, también se ha participado en plataformas especializadas en el extranjero, como Madrid Fusión.



Hace veinte años, la cocina peruana era un secreto bien guardado solo conocido por los ciudadanos peruanos. Ahora es una referencia obligatoria entre las cocinas del mundo.

¿Cómo se convirtió Perú en un punto de referencia gastronómico, un **destino turístico gastronómico** de primer orden y un importante exportador de súper alimentos?

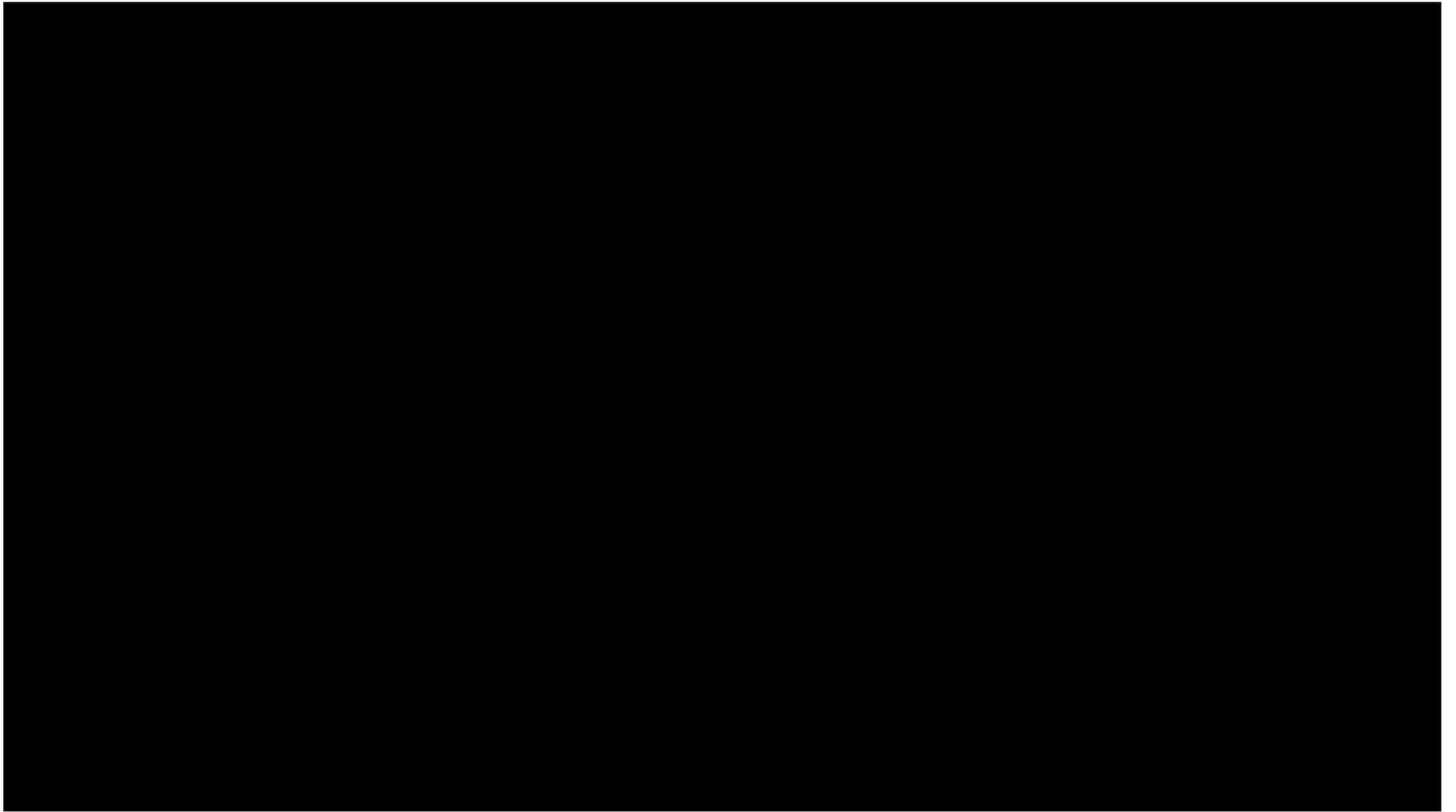
Cocineros como referentes mundiales

Generación con Causa: Cocineros jóvenes que decidieron tener sus propios restaurantes, con la ilusión de seguir construyendo el camino de nuestra cocina con amor, respeto, talento y libertad.

- ✓ **1era Generación:** Quienes adelantados a su tiempo, gritaban a los cuatro vientos acerca de la necesidad de encontrar en lo nuestro, la belleza, el orgullo, el valor, la inspiración.
 - Cucho La Rosa, Javier Wong, Arturo Rubio, Bernardo Roca Rey, Isabel Álvarez, Teresa Izquierdo, Humberto Sato, Emilio Peschiera, etc.

- ✓ **2da Generación:** Llegaron en el momento preciso con un mundo dispuesto, para articular y construir las bases del prestigio mundial de nuestra cocina.
 - Gastón Acurio, Rafael Osterling, Héctor Solís, Jose del Castillo, Pedro Miguel Schiaffino, Flavio Solórzano, Rafael Piqueras, etc.

- ✓ **3ra Generación:** Consiguieron para nuestra cocina los más altos galardones internacionales, y nos pusieron al nivel de reconocidos cocineros franceses, españoles, japoneses.
 - Virgilio Martínez, Pía León, Mitsuharu Tsumura, Jaime Pesaque. Y los que vendrán después.



Líderes como **destino culinario**,
la **gastronomía** se ha convertido
en el soporte para el **avance económico**
de cientos de peruanos.



Perú



Generación con CAUSA

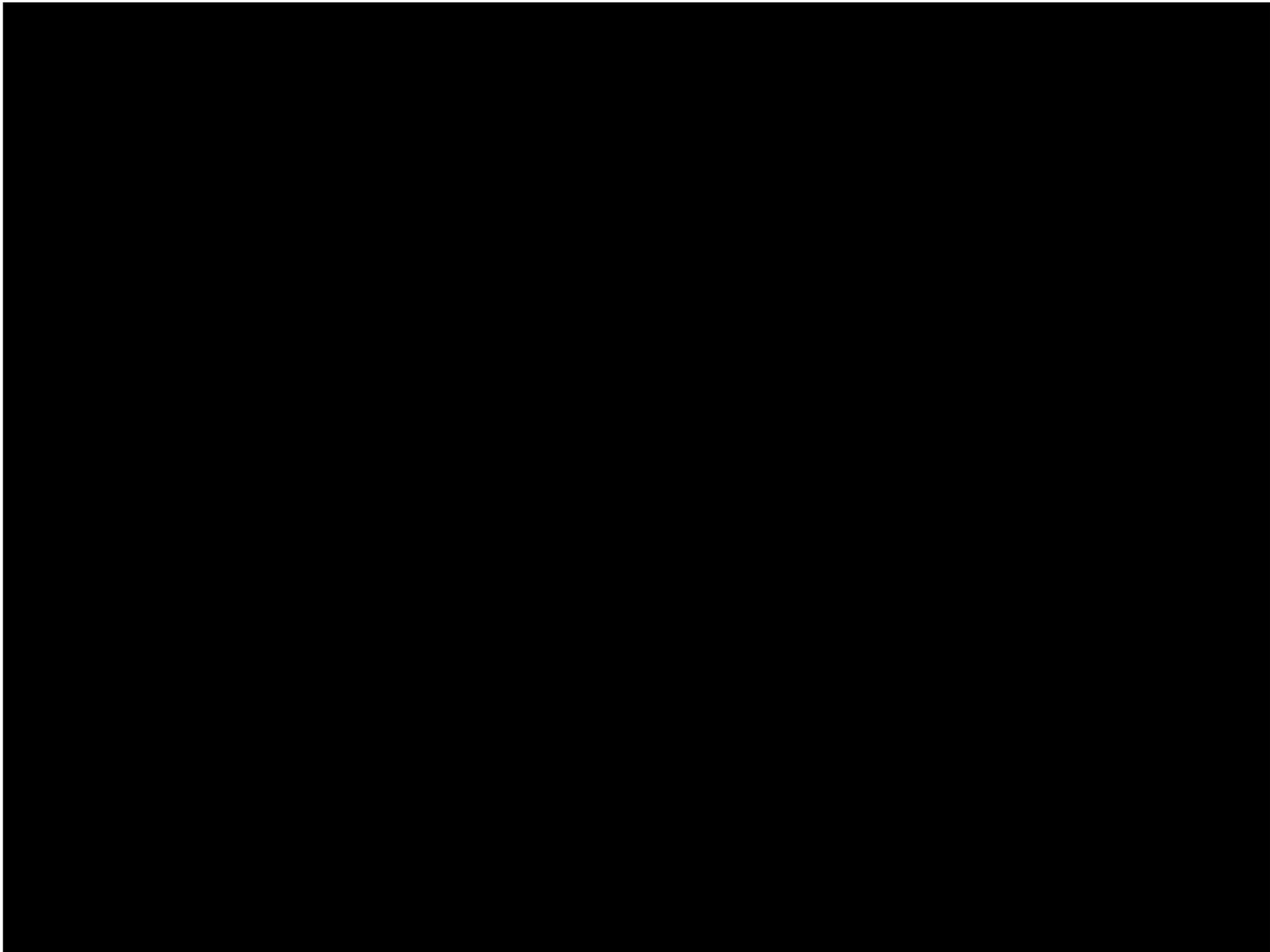
"Hoy estamos aquí, generación con causa, dando vida a un movimiento fundado en el diálogo y la unión, para trabajar juntos a favor de la cocina peruana y del Perú".



La generación con causa está representada por más de 50 jóvenes cocineros de Lima y provincias que tienen como misión continuar con la consolidación de las bases de la gastronomía peruana. Estos jóvenes cocineros serán quienes mantendrán la tradición de nuestra cocina y la llevarán a otros niveles, potenciados por su curiosidad y creatividad para sorprender al mundo a través de los sabores peruanos de manera responsable. Estos talentos de la cocina peruana participarán activamente en las diferentes presentaciones que realice el país a nivel internacional, tanto para representarnos, como para que dar a conocer su propuesta gastronómica.



Conoce a los chefs



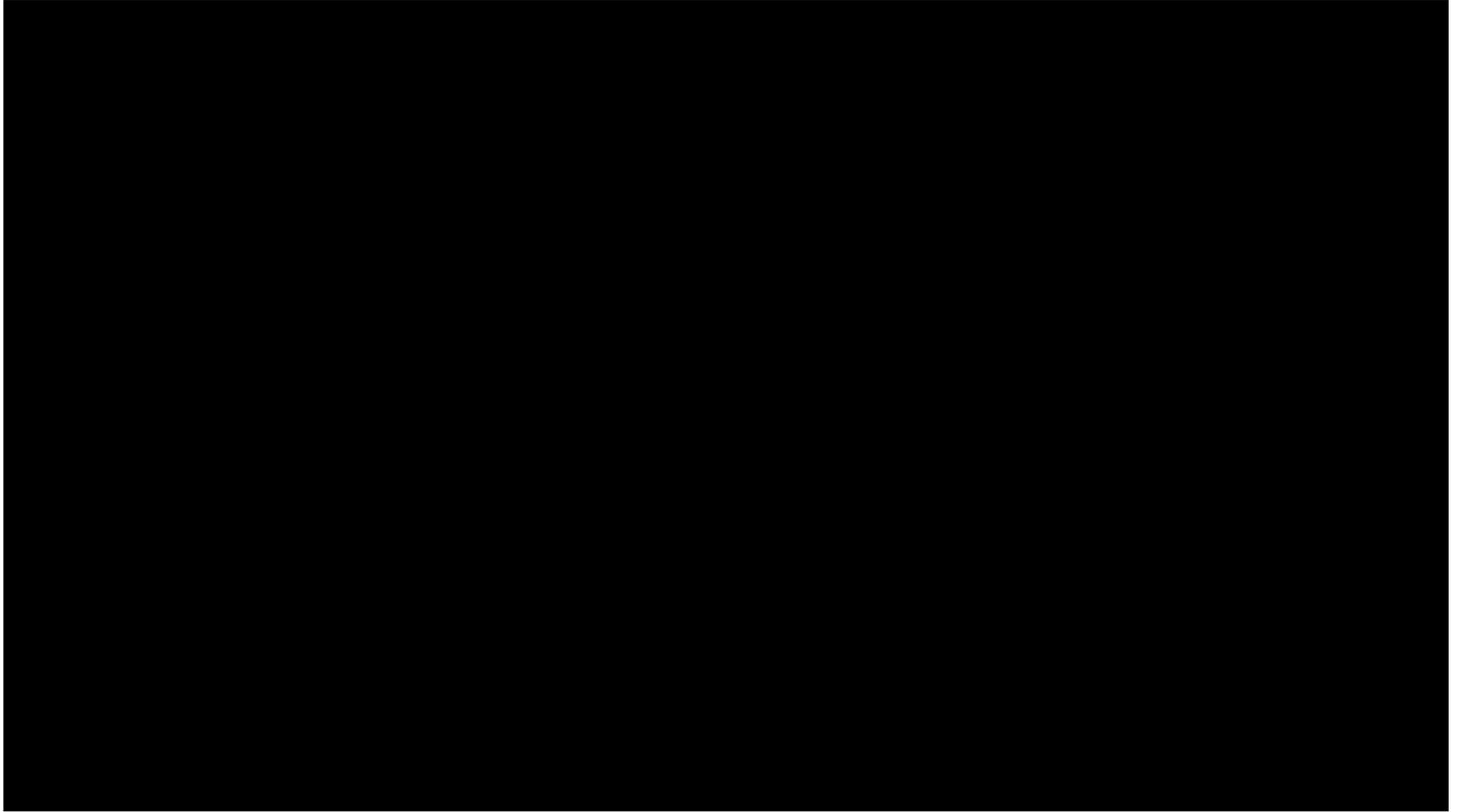


IMAGINA MÁS
www.peru.info



Gracias





Gracias



Las ventas de **productos agropecuarios** alcanzaron US\$ 8 436 millones, destacando los envíos de uvas frescas, arándanos y paltas frescas. Con estos resultados el Perú se mantiene como el principal exportador de arándanos y uvas a nivel mundial. En los últimos diez años, las ventas de productos agropecuarios han crecido a una tasa promedio anual de 10,7 por ciento, con lo que el valor exportado de 2022 fue aproximadamente tres veces más que el de 2012. Este crecimiento del sector agroexportador refleja las mayores cosechas y rendimientos para productos de gran demanda internacional.

Cuadro 28

PRINCIPALES PRODUCTOS AGROPECUARIOS NO TRADICIONALES

(Millones US\$)

Productos más vendidos	2012	2022	Var. % Promedio 2013-2022
Uvas frescas	366	1 363	14,0
Arándanos 1/	0	1 355	62,3
Paltas frescas	136	893	20,7
Espárragos frescos	343	371	0,8
Mangos frescos	117	300	9,8
Alimentos para camarones y langostinos	112	264	9,0
Mandarinas	55	223	14,9
Cacao crudo: otros usos	65	159	9,4
Mangos preparados o en conserva	30	148	17,4
Alcachofas en conserva	114	129	1,2
Aceite crudo de palma 1/	0	125	22,2
Alimentos congelados	20	118	19,6
Banano orgánico	82	117	3,6
Cebollas frescas	54	106	6,9
Espárragos preparados	144	103	-3,3
Páprika entera	65	101	4,5
Subtotal	1 705	5 874	13,2
Total	3 059	8 436	10,7

1/ Variación porcentual promedio 2014-2022

Fuente: BCRP y SUNAT.

PROGRAMA DE LICENCIAS

Constituye otra de las herramientas para involucrar al sector privado y otras instituciones en la difusión de la marca Perú.

El licenciatarario puede ser una persona natural o jurídica con un negocio que solicita el derecho de uso de la marca Perú a través de una licencia.



Para ser licenciatarario, se evalua:

Formalidad

Responsabilidad Fiscal y Comercial

Referencias (Calidad y Reputación)

Relevancia de Uso

En Productos: Hecho en el Perú

Responsabilidad Social

LAS EMPRESAS QUE LLEVEN LA
MARCA DEBEN SER UN **EJEMPLO** Y
AYUDAR A IMPULSAR LA IMAGEN
DEL PAIS

El trámite es gratuito

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción	100 g
Porciones en el envase	20
Cantidad por ración	
Calorías 260	Calorías de Grasa 230
%Valor Diario*	
Grasa Total 24 g	47%
Grasa Saturada 6g	12%
Trans Fat 0g	0%
Coolesterol 0mg	0%
Sodio 1880mg	38%
Carbohidratos Totales 6g	1%
Fibra dietética 1.6g	3%
Azúcar 0g	0%
Proteínas 1g	2%

*Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser menores o mayores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Ingredientes: Aceituna, agua, sal, ácido láctico, ácido acético, sorbato de potasio y benzoato de sodio.



Olivalle

El sabor de nuestra naturaleza

Aceituna Negra Entera

Peso Neto 2.9 kg

Almacenar en lugar fresco.
Refrigerar después de abierto.
Mantener el producto en su líquido original.



Producido por: AGROINDUSTRIAS NOBEX S.A.
Av. Los Faisanes 148 Urb. La Campiña Chorrillos
Lima 09 - Perú

Consultas y sugerencias: 2520424

RUC: 20342015168

Registro Sanitario N4003307N/NAARNB

PRODUCTO PERUANO

www.olivalle.pe

peso neto
2.0 kg



Empresas exportadoras

En el programa de licenciarios juegan un rol importante en la difusión internacional de la marca país aquellas empresas dedicadas a las exportaciones.

Cada año, aproximadamente el 30% de las empresas que solicitan la licencia de uso de la marca país se dedican a la exportación.



Empresas exportadoras

Para estas empresas, llevar la marca Perú es un signo distintivo que garantiza el origen y calidad de sus productos.

