



**PROGRAMA
PRIMER CONGRESO REGIONAL
DEL PISCO AREQUIPA - MAJES 2023**



**Promoción, comercialización y difusión de la cultura del Pisco.
Taller demostrativo de cata y maridaje del Pisco.**



1. Objetivos

Promover la cultura del Pisco en el ámbito nacional e internacional.
Fortalecer el crecimiento de la MiPymes del sector del Pisco de la región Arequipa, mediante la promoción, difusión y comercialización del Pisco.

2. Fechas

Del martes 07 al jueves 09 de marzo 2023.

3. Modalidad de ejecución

Participación presencial.

4. Inversión

S/. 60.80 (sesenta con 80/100 soles).

5. Ponentes

Alfonso Tuesta Velásquez

Formación Académica

- Ingeniería Económica Universidad Nacional de Ingenierita, Diploma en Alta
- Gerencia en el Instituto. Máster en Innovación y Emprendimiento en la Universidad de Salamanca

Experiencia Profesional

- 2004 Ministro de la Producción
- Entre 2002 y 2004 fue presidente de la Asociación de Exportadores (ADEX)
- De 2011 a 2018 fue Presidente Ejecutivo de Sierra y Selva Exportadora

Lyris Monasterio

Formación Académica

- Ingeniero en Industrias Alimentarias y Master en Viticultura y Enología
- Wine & Spirits Taster

Experiencia Profesional

- Bebidas espirituosas Destilería Peruana, 10 años a cargo de la evaluación física, química y organoléptica de ron, gin, vodka, aguardientes de caña, anisados y whisky
- Jurado en los concursos nacionales, elaboración de propuestas técnicas
- Docente y asesora

Yael Lizárraga de Vuilleminroy

Formación académica

- Ingeniera Agrónoma, Universidad Agraria La Molina, Lima, Perú.
- Especialista en el ámbito de la ganadería, agricultura y agro alimentos.

Experiencia profesional

- Asesora internacional en el marco del programa europeo AL-INVEST.

- Identificación de oportunidades comerciales internacionales.
- Misiones de inteligencia de mercado en Francia, Suiza, Italia para las Pymes Latinoamericanas.
- Análisis de Pymes en su proceso de internacionalización.
- Docente de la Universidad la Sorbonne – París – Francia.

Giovanna López Muñoz

Formación Académica

- Diplomado Internacional en Gestión en Turismo Vitivinícola; con doble certificación de la Universidad Juan Bautista de Perú y la Umaza de Argentina.
- Diplomado de Bodegas de Pisco para la Exportación, en ADEX.

Experiencia profesional

- Catadora y Especialista en Pisco y otros Destilados del mundo. Sommelier Profesional. Catadora de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Docente de Bar y Coctelería Internacional.
- Doble Reconocimiento como Mejor Docente del Instituto Gastronómico DGALLIA.
- Presentaciones nacionales e internacionales de Cata - Maridaje Coctelería clásica e internacional

Livio Pastorino Wagner

Formación Académica

- Sumiller Escuela Peruana de Sommeliers Prom Millésime

Experiencia Profesional

- Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
- Presidente en Asociación Peruana de Catadores «ASPERCAT»
- Miembro del Panel de Jueces Noches de Cata con Pisco
- Docente en el Instituto del Vino y del Pisco Idivp de la Universidad de San Martín de Porres (2020).
- Editor de la revista El Pisco es del Perú

Nancy Felicitas Murillo Chire

Formación Académica

- Carrera Turismo y Gastronomía UCSM Universidad Católica Santa María - Arequipa

Experiencia profesional

- Chef instructor en gastronomía, especializado en diseñar, planificar y evaluar procesos de enseñanza y aprendizaje, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro. Todas las acciones que realiza están basadas en buenos valores de honestidad, mejoramiento continuo, respeto y confianza.



Mario Melendez Calmet

Formación Académica

- Lic. Administración y Marketing

Experiencia Profesional

- Empresario Agroindustrial, y Gerente General de la Empresa St. Mark Eirl, productora de Piscos y Vinos Marques de Torán, desarrolló el potencial de la empresa en la elaboración de **Piscos y Vinos orgánicos**, productos cosechados en sus propios viñedos en equilibrio con el medio ambiente, hasta la producción final envasando los Piscos y vinos «Marqués de Torán».

Mario Antonio Casas Berdejo

Experiencia Profesional

- Fundador y Vice Presidente de **APROVCAR**
- Fundador y Presidente del Patronato de la Vitivinicultura Tradicional y Artesanal de la Provincia de Caravelí
- Fundador y Presidente de la Ruta del Pisco de Arequipa, Ruta norte Caravelí – Camaná
- Presidente Patronato de la Vitivinicultura Tradicional y Artesanal de la Provincia de Caravelí
- Gestor y miembro de la iniciativa para la elaboración e inclusión de la Birla vitivinícola, para la Producción Artesanal del Perú

César Uyen

Formación Académica

- Geólogo

Experiencia profesional

- 41 años en el sector de la Agricultura y desde el 2002 Viticultura
- Fundador y Presidente de la Asociación Nacional de los Productores de Pisco

Anthony Palacios Paz

Formación académica

- Ingeniero Agrónomo, Enólogo
- MBA Universidad Nacional de Rioja – España
- Maestría Viticultura, Enología y mercados – Universidad de Udine

Experiencia Profesional

- Responsable viñedo Instituto de Educación Superior Tecnológico Público de Omate
- Manejo y control en la producción de Pisco y vino
- Jefe de Proyecto certificación HACCP en la producción de Pisco

María Cascon Gastelumendi

Formación Académica

- Diploma de desarrollo sostenible, Universidad de Nantes Francia



- Master en Muscadet Trust Ecole du Vin Paris – Francia

Experiencia Profesional

- Fundadora del International Terroire
- 15 años de experiencia en el sector del comercio y el Marketing, de los cuales 10 años en el sector de la vitivinicultura

María Dunner

Formación académica

- Diploma federal de cocina en Suiza

Experiencia profesional

- Profesora de cocina peruana en Suiza MQ de PlainPalais
- Chef de cocina para más de 3000 cubiertos, Festival de Fátima
- Experiencia Profesional de 30 años, importadora de productos frutas y hortalizas de Perú

Rocío Córdova

Experiencia profesional

- Coordinadora del Departamento de Industrias Culturales, Artes, Interculturalidad y Patrimonio Inmaterial.

6. Desarrollo de programa

HORA	Martes, 7 de marzo 2023.
09:00 hrs.	Registro de los participantes
09:10 hrs.	Apertura del Congreso Palabras de bienvenida Representante CITEagroindustrial Majes Palabras de bienvenida de autoridades
09:15 hrs.	Presentación general del programa y de los ponentes
09:30 hrs.	Proyectando la mundialización del Pisco. Iniciativas de comercialización del Pisco. Alfonso Velásquez Tuesta (Ponencia Virtual)
10:00 hrs.	Denominación de Origen, normativa del Pisco. Lyris Monasterio (Ponencia Virtual)
10:30 hrs.	Enoturismo como estrategia de venta y marketing del pisco. Anthony Palacios
11:00 hrs.	Experiencias, logros, de un trabajo en conjunto. Pisco Comendador Primera marca Asociativa de Pisco. Mario Antonio Casas Berdejo
11:30 hrs.	Testimonio productor Pisco Márquez de Torán Arequipa, cepas más resaltantes de sus bodegas. Historia, comercialización, marketing, visión nacional e internacional de la empresa. Edwin Gonzales / Mario Meléndez Calmet
12:00 hrs.	Valoración del patrimonio inmaterial de la elaboración del Pisco Artesanal. Rocío Córdova



12:30 hrs.	Refrigerio
14:00 hrs.	Aplicación de métodos de éxito en la comercialización del Pisco María Cascon Gastelumendi (Ponencia Virtual)
14:30 hrs.	Conclusiones del día del 1er congreso regional del Pisco, plan de trabajo 2023/2024, en favor a la promoción, comercialización, difusión de la cultura del Pisco a nivel nacional e internacional. Yael Lizarraga Vuilleminroy
HORA	Miércoles, 8 de marzo 2023.
9:00 h	Registro de los participantes
9:15 h	Cultura del Pisco, comercialización del Pisco en Europa. Eventos de gran magnitud para el posicionamiento de nuevos mercados para el Pisco. Giovanna López (Ponencia Virtual)
9:45 h	Oportunidades del Pisco en Europa caso de Francia. Destilados más finos del mundo. Métodos de comercialización de espirituosos aplicados en otros países. Yael Lizárraga de Vuilleminroy
10:15 h	Testimonios productores, cepas más resaltantes de sus bodegas, Historia, comercialización, marketing, visión nacional e internacional de la empresa: Comparación con los destilados en el mundo. Salomé y César Uyen, Pisco Cepas de Loro.
10:45 h	Cómo disfrutar una copa de Pisco. Livio Pastorino Wagner (Ponencia Virtual)
11:15 h	Maridaje y gastronomía. Comercialización del Pisco en Suiza. María Dunner (Ponencia Virtual).
11:45 h	Taller de maridaje: El pisco y la gastronomía. Chef Nancy Felicitas Murillo Chire. Escuela AVIACON MAJES (Calle Municipal Mz I Lote 9 Pedregal Majes).
12:45 h	Refrigerio
14:00 h	Salida a los viñedos de Marques de Torán
15:00 h	Llegada a los viñedos de Marques de Torán
16:30 h	Retorno a la Majes Pedregal
HORA	Jueves, 9 de marzo 2023
11:00 h 11:40 h	Taller de cata demostrativa: Cómo hacer una cata de Pisco. Cata de Pisco, en el marco del X Festival de la Vendimia de Majes Sede de la Expo Majes. Presentación de la Cata Omar Zegarra Hacienda del Abuelo. Cata de Pisco Puro, Mosto Verde, Acholado (Pisco de la región de Moquegua, Ica).

7. Informes e inscripciones

Para mayores informes e inscripciones, no dude en contactar al celular **954137732**, o al correo dminauro@itp.gob.pe

Nota: Se emitirá certificado de participación.