

MINCETUR

OCEX

Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

Componentes de Trabajo



Funciones OCEX

- Apertura y consolidación de mercados de exportación, turísticos y de inversiones, mediante instrumentos de promoción comercial: ferias internacionales, ruedas de negocios y de misiones empresariales.
- Inteligencia comercial y de prospección de mercados
- Actividades relacionadas con el desarrollo del comercio, el turismo, las inversiones y la imagen país, promovidas por instituciones públicas y privadas del Perú en el mercado asignado.
- Fortalecer la participación y presencia del Perú en las negociaciones comerciales internacionales y de integración en su zona de adscripción, en el marco de la política comercial del país.
- Absolver las consultas de empresas y gremios empresariales del sector privado nacional e internacional, referentes a las materias de comercio exterior, inversiones y turismo en el ámbito de su competencia.

OCEX

2014

1. Toronto
2. Los Ángeles
3. Nueva York
4. Miami
5. Sao Paolo
6. Quito
7. Santiago de Chile
8. La Paz
9. Madrid
10. Beijing
11. Taipéi
12. Tokio
13. Dubái
14. Bogotá
15. Bruselas
16. Panamá
17. Washington DC
18. Shanghái
19. París
20. Ginebra
21. Estambul
22. Hamburgo
23. Rotterdam
24. Londres
25. Seúl
26. México DF
27. Milán
28. Moscú
29. Caracas
30. Yakarta
31. Pretoria (e)
32. Acra (pendiente)
33. Lisboa
34. Marruecos
35. Nueva Delhi
36. Tel Aviv (e)

Implementación de las OCEX







The screenshot shows a web browser window displaying the 'The Telegraph LUXURY' website. The browser's address bar shows the URL: <http://www.telegraph.co.uk/luxury/travel/1299/peru-cruise-eating-up-the-amazon.htm>. The website's navigation menu includes: NEWS, SPORT, FINANCE, COMMENT, BLOGS, CULTURE, TRAVEL, LIFESTYLE, LUXURY, FASHION, TECH, Privacy and Cookies, and Subscribe. The main header features 'The Telegraph LUXURY' logo. Below the header is a secondary navigation bar with links for Home, Our Experts, The Diary, Pictures, Topics, My Notebook, a search bar, Sign In, and Register. The main content area is dominated by a large photograph of a man, Pedro Miguel Schiaffino, shirtless and in the water, grappling with a large, golden fish (paiche). In the background, several other shirtless men are standing in the water near a wooden boat. A caption below the photo reads: 'Pedro Miguel Schiaffino, the executive chef on the M/V Aria, grapples with a giant paiche. Photo: Daniel Silva. Picture: Daniel Silva'. Below the photo is a social media sharing bar with icons for Pinterest, Facebook, Twitter, Email, and Print. The text below the photo reads: 'Peruvian cuisine has gone global, with new restaurants springing up everywhere from Santiago to Soho. On an Amazonian cruise, Andrew Purvis meets the Japanese superchef whose experiments with Asian-Peruvian fusion began in Lima nearly 40 years ago.' Below this text is the author's name 'BY ANDREW PURVIS' and the date 'MARCH 05, 2012 11:50'. At the bottom of the page, a partial sentence is visible: 'In the observation deck of the M/V Aria, the most opulently-appointed cruise'.

BloombergBusinessweek Companies & Industries



Best Deal!
SUBSCRIBE

- Global Economics
- Companies & Industries
- Politics & Policy
- Technology
- Markets & Finance
- Innovation & Design
- Lifestyle
- Business Schools
- Small Business
- Video & Multimedia

Food

Why Whole Foods Wants You to Eat This Giant Amazonian Fish

By Venessa Wong | August 28, 2014

Facebook Twitter LinkedIn Google+ Email SEND TO kindle



Photograph by David Silva

297 lbs. of delicious

The first time I encountered the Amazonian fish **paiche**, also called arapaima, was

Most Popular

Feed

- Read Shared Discussed
- The Big New iPhones Are Already Delayed
- Korea Ups Its Robots Game
- A Hedge Fund's 294-Page Recipe for Fixing Olive Garden
- Europe's Big Airlines No Longer Want to Fly in Europe
- Blackstone's \$26 Billion Hilton Deal: The Best Leveraged Buyout Ever

Subscribe to our *daily* Newsletter [Sample copy](#)

Get the inside view of the Global Financial Markets

Bloomberg Markets

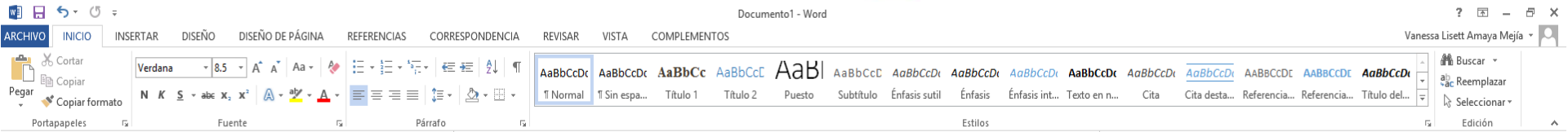
Give!

Free iPad® app
Free bonus issue
Free year of Bloomberg Pursuits, our luxury lifestyle quarterly

SUBSCRIBE NOW!

Companies Mentioned

Feedback



<http://www.opentable.com/restaurant/profile/104821/menu>



Restaurant Reservations - Free • Instant • Confirmed
[Home Sign in iPhone Android Help](#)

- [OpenTable Home](#)
- [Los Angeles / Orange County restaurants](#)
- [Marina del Rey restaurants](#)
- [Paiche Menu](#)

Reserve at Paiche

09/12/2014
7:00 PM
2 people
[Find a Table](#)

- [Add to Favorites](#)

Whoops! Something went wrong.

- [Overview](#)
- [Menu](#)

Paiche Menu

- [Menu](#)

Paiche Lettuce Wrap \$12.00

Grilled amazonian fish, anticucho miso marinated, crispy sweet potato

- Tiraditos

Paiche \$10.00

Amazonian fish, aji amarillo lemon vinaigrette, tamari, sweet potato mousse

- Cocina Caliente

Seco De Paiche \$14.00

Pan fried paiche, cilantro aderezo sauce, pallares tacu tacu

Reach 70k+ seafood professionals, every month

Looking for a job? Sign up for our job alerts

Sign in Register [Subscribe](#) [Advertise](#)

undercurrentnews

seafood business news from beneath the surface

Advanced search [Search](#)

- Home
- Prices
- Species
- Companies
- Downstream
- Upstream
- Blogs
- Jobs
- Reports
- Events

Turning point in fish processing
X-Ray Guided Cutting Machine



A Commitment to be a Part of
the Industry to Shape the **Future**
of Seafood **Sustainability**

→ [View our latest prices](#)

Chile authorizes paiche farming



July 17, 2013, 8:15 am
[Undercurrent News](#)

The Chilean Undersecretariat of Fisheries and Aquaculture (Subpesca) has authorized the farming of paiche, or arapaima, in the north of the country, reports [Economia Y Negocios](#).

It is estimated the first sales of the fish, which can weigh up to 200 kg and cost \$22 per kg, would be seen in the second half of 2014.

Share [in](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Print](#)

[US puts Marine Harvest Chile salmon shipments on hold](#)

[Chilean producer invests \\$10m in expansion](#)

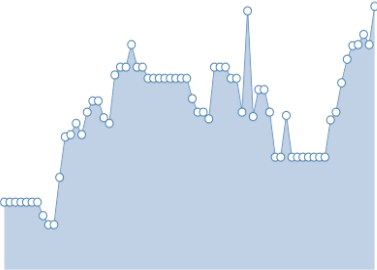
[Feather meal factor sees UK retailers still saying no to Chilean salmon](#)

[Aquachile president welcomes consolidation in Chile](#)

Arapaima is an Amazonian fish farmed in Peru, Brazil and now also can be produced in Chile. It does not suffer from any known diseases, and has a rapid growth rate of 10kg per year, making it an attractive species to farm.

In less than 10 months the fish can reach 5kg and be sold, while species such as flounder takes 18 months to reach 1kg, according to Luis Rivera, an entrepreneur interested in starting a venture.

Doble Galles, undersecretary of fisheries, has said the



Spotlight [View all](#)



[Read the latest on the impact of EMS on global shrimp production](#)

Shanghai International Fisheries & Seafood Expo 2014 (SIFSE 2014)

September 3-5, 2014

Exhibits Profile:

Fresh, Frozen, live, processed, and value-added
seafood & aquatic products

Dirección: **Shanghai New International Expo Center
(SNIEC, No. 2345 Longyang Rd.)**

Ciudad: **Shanghai**

Pais: **China**

Código Postal: **201615**

Email: **lewis.liu@gehuaexpo.com**

Teléfono: **+86-21-67759097**

Fax: **+86-21-37821409**

Página Web: **www.sifse.com/en/**

V EXPOPESCA DEL PACIFICO SUR 2014

Comentario: 11-13 SEPTIEMBRE DE 2014.
La "V EXPOPESCA DEL PACIFICO SUR 2014" (11-13 SEPTIEMBRE) es la única Feria Internacional especializada en Pesca, Extracción, procesamiento y exportación, la misma que se organizará en la ciudad de GUAYAQUIL - Ecuador en una acción mancomunada de las instituciones y la empresa privada en beneficio de comercio y la industria pesquera, en los salones del CENTRO DE CONVENCIONES DE GUAYAQUIL.

Dirección: **Centro de Convenciones**
Ciudad: **Guayaquil**
Pais: **Ecuador**
Código Postal:
Email: cmendizabal@xpocorp.com
Teléfono: **(593 2) 290 43 11 / 08 440 9000**
Fax: **(593 2) 600 73 04 / 09 50 38 8**
Página Web: www.xpocorp.com

WORLD FOOD MOSCOW

Comentario: 15 -18 setiembre 2014

Over the last 20 years, World Food Moscow has grown to become a major meeting place for the food and drinks industry and a vibrant source of products for the Russian market. Exhibitors are grouped in nine main sectors, ensuring visitors can easily find products of interest, compare them and talk to their manufacturers.

Dirección: **Expocentre**

Ciudad: **Moscow**

Pais: **Rusia**

Código Postal:

Email: [**worldfood@ite-expo.ru**](mailto:worldfood@ite-expo.ru)

Teléfono: **+7 495 935 7350**

Fax: **+7 495 935 7351**

Página Web: [**www.world-food.ru/en-GB**](http://www.world-food.ru/en-GB)

8th Seafood Expo 2014 - DUBAI

Comentario: 8 - 10 September 2014

There is no better marketing vehicle than 8th Seafood Expo 2014 - DUBAI for selling Seafood to the Middle East market place. The reason is simple only Seafood Expo - DUBAI will provide you the best opportunity of the year for sourcing the global supply of Seafood, for seeking the newest products, for discovering the latest information and for networking with the industry.

Dirección:

Ciudad:

Pais:

Dubai

Código Postal:

U.A.E.

Email:

info@orangeairs.com

Teléfono:

+971 4 2988144

Fax:

+971 4 2667723

Página Web:

www.dubaiseafoodexpo.com/

FOODEX SAUDI 2014

Comentario: 17 - 20 November 2014
Under the Patronage of The
Ministry of Agriculture.

Dirección: **Jeddah Centre for Forums
and Events**

Ciudad: **Jeddah**

Pais: **Arabia Saudita**

Código Postal:

Email: manna.aljabarti@reedsunaidiexpo.com

Teléfono: **+966 5 0462 3152**

Fax: **+966.2.668.2626**

Página Web: www.foodexsaudi.com/

Indonesia International Seafood & Processing Expo 2014

Comentario: October 29 – 31, 2014

Dirección: **Bali Nusa Dua Convention Center**

Ciudad: **Bali**

Pais: **Indonesia**

Código Postal:

Email: putri.damayanti@radyatama.com

Teléfono: **+6221 829 1563**

Fax: **+6221 829 8980**

Página Web: www.iisp2014.com

Seafood Expo Asia

Comentario: 2-4 September 2014
Seafood Expo Asia is where top seafood buyers and sellers meet and do business in the lucrative Asian market. Attend the event and find all the suppliers and new products you need to grow your business, including premium, luxury species.

Dirección: **Hong Kong Convention & Exhibition Centre**

Ciudad: **Wanchai, Hong Kong**

Pais: **China**

Código Postal:

Email: [**hturcotte@divcom.com**](mailto:hturcotte@divcom.com)

Teléfono: **+1 207-842-5517**

Fax:

Página Web: [**www.seafoodexpo.com/asia/**](http://www.seafoodexpo.com/asia/)

SEAEXPO TURKEY 2014

Comentario: Feb. 20 - 23, 2014

Dirección: **World Trade Center Istanbul -
Istanbul Expo Center**

Ciudad: **Istanbul**

Pais: **Turquia**

Código Postal: **34149 Yesilköy**

Email: **pazarlama@idtm.com.tr**

Teléfono: **+90 212 465 60 01**

Fax: **+90 212 465 60 14**

Página Web: **www.idtm.com.tr/**

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA/SEAFOOD PROCESSING NORTH AMERICA 2014

Comentario: March 16 - 18, 2014

Dirección: **Boston Convention & Exhibition Center, 415 Summer Street**

Ciudad: **Boston**

Pais: **USA**

Código Postal: **MA 02210**

Email: **jchilds@divcom.com**

Teléfono:

Fax: **+1 (617) 954-2299**

Página Web: **www.seafoodexpo.com/north-america/**

CONTRIBUCIÓN DE LAS OCEX

“Francia consume mucho producto pesquero y vemos como nuestras XNT van subiendo; creo que si queremos darle impulso de exportación al Paiche debemos trabajar en conjunto con el o los exportadores (que tengan capacidad para mantener cantidad y calidad en la oferta) y los importadores potenciales en una campaña en ciertos restaurantes y/o escuelas de cocina para hacerlo conocido. Quizá un lanzamiento con algún Chef reconocido y prensa especializada pero siempre con el exportador e importador de la mano.

Otro tema es el nombre, aquí se pronunciaría PESH, más lo conocen como Arapaima.

En Junio del 2011 se hizo una actividad en la Embajada de Perú para presentar el Paiche (Arapaima), pero parece que no tuvo mayor impacto a nivel comercial. Adjunto link:
<http://www.youtube.com/watch?v=aUV3OWy7UD8>.

Aldo Parodi
Conseiller Economique Commercial – OCEX Paris
28 Rue de l'Amiral Hamelin
75116, Paris-France
T : (33) 01 49 52 60 95
aparodi@mincetur.gob.pe”

CONTRIBUCIÓN DE LAS OCEX

“Lo que sí puedo comentar es que la mayor exportación de Arapaima gigas va en filetes a Francia y de allí se distribuye a Europa.

Hace poco estuve en el restaurante Coya y me ofrecieron, con recomendación, un filete de Paiche a la parrilla. Hablé con el chef, que es uno de los dueños y me confirmó que lo habían traído de Francia para hacer una prueba y que les estaba yendo bien.

Saludos,

**Jaime Cárdenas Pérez
Consejero Económico Comercial – OCEX Londres
52 Sloan Street – London SW1X 9SP
jcardenas@mincetur.gob.pe “**

CONTRIBUCIÓN DE LAS OCEX

“Les paso comentario de dueño de restaurante ítalo peruano Taranta en Boston que tiene en su menú Paiche.

Conrado Falco

Consejero Económico Comercial, Nueva York

767 Third Ave. Suite 3B, New York NY 10017

T : (646) 455 0676

cfalco@mincetur@mincetur.gob.pe

“Lo más importante es que sea CITES certified, que se cumplan los procesos de verificación en la producción, es muy difícil introducir el Paiche y se debe contar con un capital razonable de mercadeo y promoción. A nosotros nos es muy difícil vender Paiche pero lo vendemos porque cada uno de mis camareros sabe de qué se trata y puede contarle una historia al cliente”.

<http://www.bcr-bestrong.com/2013/09/el-salto-del-paiche-los-estados-unidos.html>

José Carlos Eyzaguirre Bernales
Director
Oficinas Comerciales
del Perú en el Exterior – OCEX

jeyzaguirre@mincetur.gob.pe

