



PREMIACIÓN - CONCURSO REGIONAL DEL PISCO DE ICA



El día miércoles 07 de diciembre en el Salón de Actos de la Municipalidad Provincial de Ica, se llevó a cabo la Ceremonia de entrega de Medallas a los productores ganadores del XI Concurso Regional del Pisco Ica-2011. Los productores premiados fueron a representar a la Región Ica al XVIII Concurso Nacional del Pisco realizado en la ciudad de Lima. Cabe mencionar que en el Concurso Regional cinco productores que elaboraron pisco en la Bodega Escuela del CITEvid obtuvieron medalla de Oro. En el Concurso Nacional se obtuvo una medalla de Oro. Felicitaciones a los productores que confiaron en los servicios del CITE.

EMPRESA

Las Falcas S.A.C.
Topa Spirits
Majes Terroir S.AC.
Fools Gold Terroir

VARIEDAD

Mosto Verde Quebranta
Quebranta
Acholado
Quebranta
Acholado

MEDALLA

ORO
ORO
ORO
ORO a Nivel Nacional
ORO

NAVIDAD EN EL CITEvid

La familia del CITEvid, como ya es tradición, organizó la Chocolatada Navideña para los hijos de nuestros trabajadores. Todos los presentes nos acompañaron con el espíritu navideño y se compartió con ellos la alegría que nos traen estas fechas. En este evento de confraternidad no solo se degustó chocolate y panetón, sirvió para compartir que... *¡La mejor época del año para reír, gozar, amar y hacer brillar el encanto de todas las personas solo tiene que ser una... la navidad!*



COSECHA DE UVA DE MESA VARIEDAD RED GLOBE



Como todas las campañas, en el mes de diciembre se realiza la cosecha de la uva variedad Red Globe de las parcelas demostrativas del CITEvid. La variedad Red Globe posee grandes racimos, con notables bayas del tamaño de una ciruela. Posee un sabor dulce y suave con un intenso color rojo, al que debe su nombre. La fruta cosechada el presente año cuenta con buena calidad y estado fitosanitario, gracias a la implementación de Global GAP practicadas actualmente.

VISITA TECNOLÓGICA

El 16 de diciembre se recibió a una delegación de 22 estudiantes de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional San Luis Gonzaga de Ica, interesados en conocer las instalaciones Vitícola y Enológica del CITEvid. Se les explicó toda la trazabilidad de los viñedos demostrativos y de la elaboración del Pisco. La visita fue atendida por los responsables de las áreas (Capacitación y Asistencia Técnica, Vitícola y Bodega Escuela).





VISITA INTERNACIONAL EN INVESTIGACIÓN

El personal del CITEvid recibió la visita del Consultor Uruguayo, Sr Alejandro Ferrari, profesional contratado con el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) con el apoyo del BID para el desarrollo de proyectos de desarrollo de proveedores. Se le dio alcances del trabajo realizado en el CITEvid de las diferentes áreas.

FERIA INTERNACIONAL

El CITEvid recibió la visita de uno de los integrantes de la empresa SECOM, de Marcelo López Álvarez, quien promociona una de las ferias internacionales de la industria vitivinícola más grande de Argentina y Chile: Sitevinitech Argentina 2012. El encuentro se realizará por primera vez en el predio ferial Unión Comercial e Industrial de Mendoza (UCIM), entre el 31 de mayo y el 2 de junio del 2012, en Mendoza, Argentina.



PISCO DE ICA PARA EL MUNDO

El día martes 06 de diciembre se llevó a cabo el Taller de Capacitación: Pisco de Ica para el Mundo, organizado por el Gobierno Regional de ICA con el apoyo de MINCETUR.

El CITEvid participó con la ponencia "Producción de Pisco Bajo Estándares Internacionales", a cargo del Ing. José Falconí Moyano, responsable de la Bodega Escuela. La participación del CITEvid en este Taller cumplió con el objetivo de informar al público asistente el trabajo que se realiza en nuestra institución en la transferencia de tecnología y conocimientos a favor de los productores agroindustriales, especialmente del rubro vitivinícola. Los temas relevantes de la exposición fueron estándares de calidad en la elaboración de pisco, las buenas prácticas de elaboración, exportaciones y denominación de origen.



COMO HACER MÁS PRODUCTIVAS LAS PYMES

El CITEvid cerró el año de capacitaciones, con la organización del taller: *Como hacer más productivas las pymes*, dictado por el Ing. José Avalo Ortega. La capacitación se desarrolló el 13 de diciembre y se trabajó en 2 grupos de 24 personas cada uno. Los temas que se desarrollaron tuvieron 3 líneas concretas:

- ¿Qué es un proyecto? Ejemplos sobre la comunidad de productores.
- ¿Cuál es el ciclo de todo proyecto?
- Caso práctico del desarrollo de un proyecto.

Este evento fue de utilidad para la MYPES vitivinícolas de Ica, y permitió reforzar la capacitación recibida con el Proyecto Fondo Empleo. Culminado el taller, se presentó a la Sra. Heidi Castrillón, representante de la Feria Gastronómica del Perú, evento que se realizará los días 4, 5 y 6 de mayo en Estados Unidos con el nombre "**Peruvian Cuisine for the World**". Su intervención tuvo como objetivo invitar a los productores a participar del evento internacional, ya que este ambicioso proyecto busca promover no sólo el consumo de nuestros platos bandera, sino también promocionar nuestro licor bandera como es el Pisco.

CERTIFICACIÓN DE VIÑEDOS CON GLOBAL GAP

En la segunda quincena de Diciembre, se realizó la auditoría final por la empresa certificadora SGS, para obtener el sistema de calidad GLOBAL GAP para los viñedos, realizándose dos capacitaciones en: Uso de extintores y primeros auxilios, así como, Manejo de envases vacíos de pesticidas. También se han diseñado 100 letreros de señalizaciones y procedimientos a realizarse en campo (GLOBAL GAP) y en Bodega (HACCP).

ALEGORÍAS AL PISCO, UN LIBRO PARA LOS AMANTES DE NUESTRA BEBIDA, es una compilación de poemas, décimas y canciones dedicadas a nuestro destilado de bandera, a cargo de diferentes autores de la talla de Joaquín Sabina, Roberto Samamé, César Ángeles Caballero, José Hidalgo, etc. El texto de Gustavo Tataje y Leticia Rengifo, es analizado en detalle por Soledad Marroquín, en su último post.