

PIEZAS DE MARCA ITALIANA HECHA EN PERÚ

# La plata es la estrella del negocio

➔ **Stelle es una empresa de joyas que con innovadores diseños busca un lugar en el mercado limeño**

El italiano Mauro Masso se instaló en el Perú hace cuatro años para dictar cursos de panadería en una escuela de alta cocina. Tenía tiempo libre de sobra y su esposa diseñaba joyas. Amasó estos dos elementos y creó la marca de joyas de plata Stelle (que significa estrella en italiano).

Es así como hace un año y medio contrató 6 joyeros para que elaborasen los diseños de su esposa, así como los propios. Invertió US\$20.000 en la compra de máquinas para trabajar la plata Sterling y colocó sus finos modelos en los spa Marco Antonio de San Borja y San Isidro. “Viajo constantemente a Italia y



**CALIDAD Y CUIDADO.** Las piezas son trabajadas delicadamente para garantizar un buen acabado.

traigo las nuevas tendencias. Nuestro sello es la calidad y el buen acabado que le damos a cada una de las piezas y la exclusividad de los diseños, no los produ-

cimos en serie”, comenta Masso, gerente general de Stelle.

Actualmente está en la lista de espera para abrir el próximo año su tienda pro-

pia en un centro comercial muy visitado.

Por ahora, se prepara para el Día de los Enamorado, fecha en la que espera duplicar sus ventas.

## EL DATO

➔ **320** piezas de plata producen mensualmente.

➔ **US\$140** cuesta la pieza más cara del catálogo de Stelle.

➔ **30%** crecerán las ventas de la empresa este año.

## EL FOCO

### Seca hasta 100 kilos de frutas y legumbres



**AJÍ SECO.** Demora dos días en deshidratarse.

Augusto Osoreo tiene una chacra en Barranca, es autodidacta y ha fabricado una cámara que puede secar hasta 100 kilos de frutos en dos días.

La cámara funciona con energía solar y tiene unas redes de acero inoxidable para que los alimentos reposen al sol, pero sin ser contaminados por el medio ambiente. También tiene un sistema para extraer la humedad y hacer circular el aire caliente dentro de la cámara. Osoreo ya ha deshidratado pescado, tomates silvestres y ha comenzado a vender frutas en hojuelas en Barranca.

Ahora está volviendo a diseñar esta propuesta para secar la misma cantidad de

frutos en una cámara más pequeña.

“Esta herramienta agro-industrial sería de utilidad para aumentar el valor de las cosechas de los sitios más alejados”, explica. Y si hay zonas que tienen sol por temporadas, no hay problema porque, a pesar de su tamaño (50 m<sup>3</sup>), es móvil. Mayores informes a: aosore@smorante@gmail.com.



## PROGRAMAS DE POSTGRADO (PDP)

### Tributación

**Inscripción y matrícula** Del 22 de febrero al 13 de marzo del 2008. | **Duración** 270 horas. Del 17 de marzo al 12 de diciembre de 2008.

### Gestión Estratégica de Marketing y Ventas

**Inscripción y matrícula** Del 25 de febrero al 25 de marzo del 2008. | **Duración** 252 horas. Del 27 de marzo al 11 de diciembre del 2008.

### Contabilidad y Finanzas para la Gestión Estratégica

**Inscripción y matrícula** Del 25 de febrero al 27 de marzo del 2008. | **Duración** 252 horas. Del 29 de marzo al 11 de diciembre del 2008.

### Comunicación Corporativa: Identidad e Imagen

**Inscripción y matrícula** Del 25 de febrero al 2 de abril del 2008. | **Duración** 252 horas. Del 5 de abril al 11 de diciembre del 2008.

### Charla informativa: 20 de febrero

Consulte nuestro sistema de cursos in house. Más información sobre nuestros cursos en [www.ciec.ulima.edu.pe](http://www.ciec.ulima.edu.pe)

#### Informes

Universidad de Lima

Centro Integral de Educación Continua

Av. Javier Prado Este, cuadra 46, Urb. Monterrico.

Pabellón H, primer piso, oficina H-112. T 437 6767 anexos 30190, 30191 y 30194.

[ciecinformes@ulima.edu.pe](mailto:ciecinformes@ulima.edu.pe)

[www.ciec.ulima.edu.pe](http://www.ciec.ulima.edu.pe)

