

SE NECESITA GENTE QUE QUIERA APRENDER

Consiguen llevarse la mejor tajada

➔ **Coditev es una panificadora de La Molina que ha elaborado un novedoso sistema para capacitar a su personal antes de que ingrese formalmente a trabajar**

Uno de los mayores problemas de las pequeñas empresas es su constante rotación de personal, lo cual perjudica directamente su productividad, además de sumar engorrosos trámites.

Hasta hace un año y medio, estos inconvenientes eran pan de todos los días en Coditev, panificadora de La Molina que bajo la marca "Oh La La" produce biscotelas, alfajores y otros manjares para Plaza Vea, Wong y Vivanda, además de tortas para Metro. Por eso la familia Chiang Hoja, dueña de Coditev, decidió crear Maasías, otra empresa de panificación, cuya misión es enseñar a su nuevo personal a amasar, preparar, decorar y empaquetar los dulces que aquí se producen. "Nuestro objetivo es dar trabajo a gente que no puede pagar por una carrera pero quiere aprender un oficio", indica Solange Chiang, gerenta administrativa de Coditev.



IANA MÁLAGA

EN ACTIVIDAD. Dos de los quince trabajadores que tiene Coditev han egresado de La Pre.

De hecho, el único requisito para entrar a Maasías (más conocida por sus trabajadores como La Pre) es contar con secundaria completa. Y al ingresar los alumnos pasan a ser oficialmente

auxiliares de panadería, tienen un sueldo mensual de S/.550 y son afiliados al seguro social. Pero como aquí se les paga por aprender, ellos reciben clases teóricas y prácticas

de panadería a cargo de los trabajadores de Coditev de mayor experiencia.

Al cabo de seis meses, los miembros de La Pre que tienen un buen desempeño laboral pueden ingresar a

EL DATO

➔ **1.400**

es el número de tortas que en promedio producen los trabajadores de Coditev a la semana.

➔ **38%**

aumentaron las ventas de Coditev en junio del 2008 con respecto al mismo mes del año pasado.

trabajar de manera estable a Coditev. La ventaja es que allí pueden recibir diferentes tipos de incentivos en base a su rendimiento, como vales de alimentación, bonos trimestrales de más de S/.100 y movilidad gratis para ir a trabajar. La empresa evalúa permanentemente a sus trabajadores porque "la idea es que sigan aprendiendo y no sean conformistas con lo que saben", recalca Solange. Para mayor información llame al 495-1233.

EL FOCO

El camu camu se esteriliza con toronja

El camu camu es un fruto parecido a la cereza que crece en la Amazonía peruana y cuya principal característica es su alto contenido de vitamina C: un vaso de jugo de camu camu podría reemplazar a varias naranjas. Por eso, según el Centro de Desarrollo para la Competitividad de la Amazonía, el camu camu no solo es consumido por la industria de alimentos sino también por la farmacéutica.

Cuatro estudiantes de

los Centros Académicos de ÁDEX buscan una oportunidad en el mercado de bebidas nutraceuticas.

Pero para diferenciarse, Giancarlo Pacheco, Jenny Carhuas, Sandy Peralta y Natalie Pineda han planteado un proceso de producción distinto. "Para esterilizar la fruta en vez de usar desinfectantes artificiales usaremos la semilla de la toronja", dice Pacheco, quien ha sido asesorado por especialistas



IIAP

FRUTO PODEROSO. El 20% de la pulpa contiene vitamina C.

de la Universidad Agraria. Además, el proceso de pasteurización requerirá una temperatura de 95 °C.

Primero pensaron exportar cilindros de 20 kg a Suiza para el rubro de suplementos alimenticios. Sin embargo, se han dado cuenta de que también tienen una oportunidad en el mercado local. "Dirigiremos nuestra bebida nutraceutica al mercado que busca productos naturales", comenta Pacheco. Ya han diseñado envases de medio litro y de un litro.

Para mayor información escribir al correo gian1985@gmail.com.

EL BUZÓN

Participación en concurso

✉ **José Kusunoki Fuero**
joelkufu@hotmail.com

Mi inquietud es saber sobre la edad límite para participar en el concurso Idea tu Empresa, porque en las bases no está bien especificado. Tengo 58 años y la idea del negocio se implementaría en Tingo María, departamento de Huánuco.

No existe edad límite.

Faisanes

✉ **Jaime Álvarez**
jalvarezmanzano55@gmail.com

Estoy elaborando un plan de negocio sobre la crianza y venta de faisanes en el Perú. Ya encontré una buena cantidad en la web, pero deseo más información. Por ejemplo: ¿dónde venden incubadoras para estas aves?

No tenemos esos datos. Pero quizá alguno de los lectores pueda ayudarlo.

Inca Kola para exportación

✉ **Edgard Torres**
edgard40@yahoo.com

Leí con interés su artículo del domingo sobre los productos que se extrañan fuera del país. Me contacté con el señor Max Alvarado de Inca Kola y me comunicó que ellos no exportan directamente a Europa. Y que el señor Luis Cam (una de las fuentes del artículo) lo hace por cuenta propia comprando a distribuidores y corriendo riesgos de vencimiento del producto. Me interesó la idea de poder mover este producto en Madrid, pero...

Como contaba Luis Cam, ahora hay más oportunidades para hacer negocio con los migrantes. Madrid es una buena plaza de ingreso a Europa, pero conseguir buenos resultados dependerá de la forma de distribución que elija.