

ANEXOS

ANEXO A

Cronograma de Actividades:

| Fecha | Actividad | Conferencista |
|--------------|--|---------------------------------------|
| 25-abr-16 | Conferencia: Oportunidades para Colombia en Perú | Alberto Inocente (Andina Holding) |
| 25-abr-16 | Visita a la Asociación de Exportadores ADEX. Conferencias y Muestra | Luis Vega |
| 26-abr-16 | Visita a Promperú. Conferencia | David Muñoz |
| 26-abr-16 | Visita al restaurante Punta Sal - Charla con el chef Adolfo Perret | Adolfo Perret |
| 26-abr-16 | Visita al centro de abastos Minka | Visita Guiada por Alberto Inocente |
| 27-abr-16 | Visita a Instituciones Académicas | Le Cordon Bleu Universidad ESAN |



Formato de Cuestionario

***Organización y ejecución de las dos ferias gastronómicas principales en Perú:
Expoalimentaria y Mistura***

Dirigido a: Conferencistas en ADEX, Promperú y Apega. Chefs reconocidos y empresarios.

Participantes: Chef *Adolfo Perret*, Empresario *Alberto Inocente* de Andina Holding y Conferencistas ADEX (*Luis Vega*) y Promperú (*David Muñoz*).

Preguntas:

- 1) ¿Quiénes están a cargo de la planeación, organización, logística y ejecución del evento y que función cumple cada uno?
- 2) ¿De qué componentes depende el éxito de las ferias internacionales?
- 3) ¿Qué barreras existen actualmente frente a cada componente?
- 4) ¿Existe algún interés de expandir esta feria a nivel internacional?
- 5) ¿Qué factores determinan la participación de asistentes y proveedores de la feria?
- 6) ¿Se tiene alguna prioridad por proveedores nacionales?
- 7) ¿Cómo es la relación costo/beneficio de este evento?
- 8) ¿Qué percepción existe sobre el patrocinio de esta feria? ¿Se puede mejorar?
- 9) ¿Cuál es el impacto ambiental a nivel nacional de estos eventos?
- 10) ¿Cuáles son los países de mayor interés para la gastronomía peruana y porque?