

LA ESCUELA DE CHEFS DE LA UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA CELEBRÓ EL AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA

UN SABOR QUE CONQUISTÓ EL MUNDO

- **El evento contó con la presencia del Ministro de Agricultura Ing. Ismael Benavides Ferreyros.**

La Escuela de Chefs de la Universidad San Ignacio de Loyola con la colaboración de importantes organizaciones como el Centro Internacional de la Papa; Cadenas Productivas Agrícolas de Calidad; TIKÁ PAPA, papa gourmet; y la Asociación para el desarrollo sostenible, ADERS; celebraron el **“Año Internacional de la Papa” *Un sabor que conquistó al mundo***, evento que se llevó a cabo en el Campus I USIL.

En el evento estuvieron presentes el presidente fundador de la Organización Educativa San Ignacio de Loyola, Lic. Raúl Diez Canseco Terry y el Ministro de Agricultura, Ing. Ismael Benavides Ferreyros.

Durante estos dos días se degustaron productos a base de papa, se brindaron conferencias magistrales sobre la importancia y lo que representa la papa, no sólo para el Perú sino también para el mundo, exhibiciones multimedia, así como bailes típicos de nuestro país.

En la ceremonia de clausura el presidente fundador comentó el compromiso que tiene la Universidad San Ignacio de Loyola en posicionar a la papa como una de las riquezas alimenticias y de gran variedad que tiene el Perú, así como aprovechar todos sus beneficios y derivados para hacer productos de exportación.

Por otro lado, el ministro de Agricultura, Ing. Ismael Benavides Ferreyros felicitó a la Universidad San Ignacio de Loyola por la organización del evento y el apoyo que da a este importante insumo peruano. Asimismo, motivó el apoyo para los agricultores de nuestro país que se encargan de su producción y también para los pequeños empresarios, como el caso del egresado de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial y Agronegocios, Carlos Patilla que a sus 28 años tiene una empresa llamada Inca's Gold y es productor y exportador de hojuelas de papas peruanas nativas orgánicas.

De esta manera, la Universidad San Ignacio de Loyola y su Escuela de Chefs fueron sede de un importante evento, realizado con el único propósito de darle el valor que se merece a la papa peruana por su variedad, calidad y riqueza alimenticia.

La Molina, 30 de mayo del 2008