

CCL distingue a líderes del sector turismo y gastronómico

Con el propósito de reconocer su destacado compromiso, liderazgo, emprendedurismo y resiliencia en las industrias del turismo y el arte culinario, el Gremio de Turismo y Sector de Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima (CCL) distinguió a cuatro profesionales de estos sectores económicos.

Lee también: Tips para brindar una experiencia exitosa a los viajeros

Se trata del arquitecto y exviceministro de Turismo **Ramiro Salas**; el guía **Efraín Valles**; la directora de Le Cordon Bleu Perú, **Patricia Dalmau**; y el maestro panadero **Marín Astocóndor**.

Marienela Mendoza, presidenta del Gremio de Turismo de la CCL, sostuvo que los galardonados de esta novena ceremonia de reconocimiento y networking gremial han dejado un importante legado en la industria turística y gastronómica. Además, resaltó que estas personalidades continúan haciendo empresa a pesar de las adversidades.

En tanto, Adolfo Perret, presidente del Sector de Gastronomía de la CCL, señaló que ese rubro del Perú ha cobrado auge en los últimos años por el reconocimiento mundial a su diversidad, tradiciones, sabores únicos y técnicas tanto ancestrales como innovadoras, que han sido muy bien aprovechadas por los galardonados y embajadores culinarios.

“Ver a cocineros y cocineras destacándose como los mejores dentro de los primeros lugares más expectantes es satisfactorio. Es por ello que no podemos dejar de reconocer a todos aquellos que nos antecedieron, los que continuamos en el camino, y a todos aquellos que han sabido ganarse a pulso

el lugar merecido en donde están”, destacó el representante del gremio empresarial.

Cabe anotar que, en la ceremonia de reconocimiento, estuvieron presentes **Madeleine Burns**, viceministra de Turismo y **Carlos Posada**, director institucional de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Reconocimientos en sector Turismo

Ramiro Salas (USIL)

El primer distinguido fue el arquitecto **Ramiro Salas**, gran canciller de la Corporación Educativa San Ignacio de Loyola desde 2020. Ha ocupado diversos cargos, tanto en el sector público como en el privado entre los que destaca haber sido viceministro de Turismo y rector de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL).

Además, Salas fue el artífice de que el Perú resultase elegido país anfitrión en la ITB de Berlín, la principal feria del sector turístico mundial, en el 2004; y publicó recientemente un libro denominado: ‘Machu Picchu: tu séptimo sentido’. Actualmente, es miembro del directorio de la Cámara Peruano-Alemana de Comercio e Industria y presidente del Gremio de Educación de la CCL.

Efraín Valles (guía de turismo en Cusco)

Otro reconocimiento recayó en **Efraín Valles**, natural de Madre de Dios, quien desde muy niño vive en Cusco, donde trabaja como guía turístico desde hace casi 25 años. En 2014 fue elegido como el mejor guía turístico del mundo por la prestigiosa revista Wanderlust. De pasión maratonista, de convicción políglota y de corazón solidario, donó su premio de US\$ 5 000 a la Fundación Chicuchas Wasi, una escuela para niñas de zonas rurales de Cusco.

En el 2016 fue elegido embajador de la Marca Perú. Durante la pandemia se reinventó creando su emprendimiento de helados artesanales en Cusco: Qosqo Creme. Actualmente, se dedica al turismo filantrópico, ecológico y social, enfocado principalmente en la preservación de nuestro patrimonio y el medioambiente.

Reconocimientos en sector Gastronomía

Patricia Dalmau (Le Cordon Bleu Perú)

Otra galardonada fue **Patricia Dalmau**, directora general de Le Cordon Bleu Perú, institución que se dedica a la formación de profesionales en hotelería y gastronomía, y cuyo antecedente fue el Instituto Internacional de Hotelería y Turismo (INAT).

Patricia, junto con su padre, el empresario Sixtilio Dalmau, posicionaron a la institución como líder en educación turística, hotelera y gastronómica, logrando cambios importantes en la formación del arte culinario y su licenciamiento institucional como Universidad Le Cordon Bleu (ULCB). Ella también ha recibido el premio IWEC (International Women Entrepreneurial Challenge) en 2018. Además, se desempeñó como directora de la CCL en el periodo 2019-2020.

Marín Astocóndor (Nova Escuela)

El cuarto reconocimiento fue para **Marín Astocóndor**, director de Innovación, Investigación y Desarrollo de Nova Escuela. Cuenta con más de 30 años de experiencia en el sector panificación. Ha viajado por diferentes partes del mundo para cursar estudios, desarrollar capacitaciones y participar como jurado en competencias internacionales.

Asimismo, fue nombrado como el primer peruano embajador del Pan por la Asociación de Embajadores del Pan de Francia y es

coach de la selección peruana de panadería-Perú Bakery Team. Ha participado en tres campeonatos en Francia. En 2013, el maestro Astocóndor ganó el premio de la categoría sabor y nutrición con su Quinupan (pan de quinua) en la Competencia Mundial del Pan en Francia.

LEER MÁS:

Ceviche peruano es declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad