

#3
revista

Exportación
De Tacna
para el mundo

Avances
SAMA
Proyecto en el sur



Avances
OLMOS
proyecto norte

WAYU
CONNECTA





**Pág.
04**

Palabras de Bienvenida

Un mensaje especial para iniciar este camino juntos



5

Proyecto Sur - Sama

**Pág.
06**

Operatividad en Terreno

Ingeniería y sostenibilidad en el corazón de tu inversión

**Pág.
08**

De Tacna para el Mundo

El viaje a Madrid de la Pitahaya Wayu

**Pág.
12**

El estándar de oro de la Pitahaya

Ingeniería de la fruta para mercados Premium

**Pág.
16**

Sistema de Fertiriego Galcon

La columna vertebral de Wayu Perú.





20

Para nuestros inversionistas

Pág. 21

Centralización

El corazón de nuestra Eficiencia Operativa

Pág. 23

Visitas a Campo

Transparencia y Resultados a tu Alcance

Pág. 25

¿Qué descubrirás en tu recorrido?

Visita guiada diseñada para ti



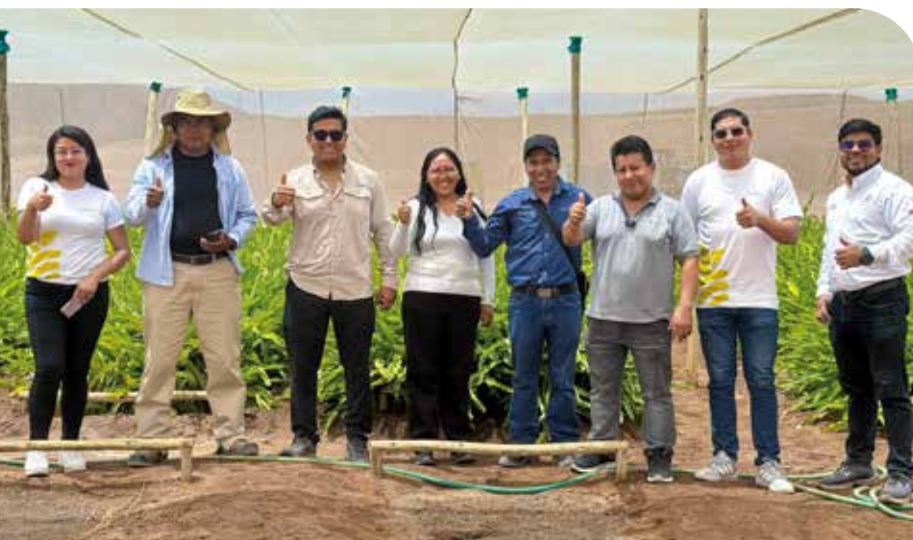
31

Proyecto Norte - Olmos

Pág. 32

Seguimos avanzando

Con el aforado del pozo y la construcción del cerco



Palabras de bienvenida

Un mensaje especial para iniciar este camino juntos.

Estimados socios.

¡Bienvenidos a una **NUEVA EDICIÓN!**

En **WAYU PERÚ** celebramos un año extraordinario. Ver nuestra pitahaya **American Beauty** —más de **50 toneladas** cosechadas con exportaciones a **Madrid, Italia y Estados Unidos**, que es el resultado de un sueño compartido con nuestros socios.

Nuestro **Proyecto Sur** ya es una realidad que crece, con tecnología de riego **israelí Galcon** de última generación. También, nos emociona presentarles el lado más dulce de nuestro esfuerzo: productos derivados de la pitahaya como: **néctar, mermelada, gomitas, cervezas artesanales y destilado de licor**, creados con la esencia de Tacna.

En el Norte, el proyecto avanza con determinación. Estamos en el proceso de obtener de la certificación **ANA** y avanzando con la infraestructura de nuestros pozos, que son pasos vitales para asegurar la viabilidad de nuestra futura producción **palta Hass**. Queremos que sepan que el **Proyecto Norte**, está más firme que nunca.

WAYU PERÚ, no sólo está comprometido con nuestros socios, sino también: con el desarrollo de la agricultura del Perú, buscando la sostenibilidad de todos.

¡Gracias por ser parte de esta transformación agrícola!



Christian Condori CEO



Proyecto Sur - Sama

Cada día es un paso más cerca de la promesa

Trabajo honesto que logra una cosecha masiva 2026 y con ella nuestras primeras exportaciones en volumen, de venta al exterior, conocé más a continuación.

1

Proyecto Sur - Sama



Operatividad en Terreno:

Ingeniería y Sostenibilidad en el Corazón de tu Inversión

El 2026 marca un hito en la madurez operativa de Wayu Perú. La actividad en nuestros fundos ha evolucionado de la habilitación a la optimización integral. Bajo la supervisión de la Gerencia General y Jefe de Campo, hemos implementado un sistema de mantenimiento y producción que garantiza que cada recurso —desde el agua hasta los residuos orgánicos— se convierta en valor para el inversionista. Menciona David Salamanca (Coordinador agrícola).

“Nuestra operatividad hoy no solo se mide en kilos cosechados, sino en la capacidad de ser autosostenibles.”

1. Récord de Cosecha y Exportación

Consolidamos la cosecha de más de 50 toneladas de Pitahaya American Beauty. Este volumen no solo es un número; es la prueba de que nuestro manejo agronómico está alcanzando el pico de rendimiento esperado para mercados internacionales.



2. Economía Circular Sostenible

En Wayu Perú, nada se pierde, todo se transforma. Estamos produciendo nuestro propio compost de alta calidad, aprovechando las mermas naturales del campo:

- Biomasa de Poda: Los esquejes retirados en las podas de sanidad se procesan para retornar nutrientes al suelo.
- Sostenibilidad Real: Este sistema no solo reduce costos operativos, sino que mejora la estructura del suelo de forma orgánica, alineándonos con las exigencias de certificaciones internacionales.

3. Ingeniería y Tutorio de Precisión

El vigor de las parcelas depende de una estructura sólida:

- Poda y Tutorio: Los esquejes jóvenes son guiados estratégicamente para asegurar una arquitectura productiva eficiente.
- Poda de Sanidad: Eliminación de material vegetal comprometido para prevenir plagas y enfermedades.
- Soporte de Conducción: Hemos reforzado el sistema de soporte con material de alta resistencia, garantizando la estabilidad de la planta durante todo su ciclo de vida.



4. Blindaje de la Infraestructura Crítica

La continuidad operativa es innegociable. Por ello, se ejecutaron las siguientes tareas de mantenimiento:

- Sistema de Riego: Limpieza técnica de goteros y optimización de la caseta de bombeo (Sistema Galcon).
- Mantenimiento Eléctrico: Intervención preventiva en el Fundo Sur para asegurar el flujo energético constante en las zonas de fertirriego.



De Tacna para el Mundo

El Viaje a Madrid de la Pitahaya Wayu

No enviamos simplemente fruta; exportamos el resultado de un compromiso inquebrantable con la excelencia operativa. Invertir en Wayu Perú es asegurar su patrimonio en un sistema diseñado para conquistar los mercados más exigentes del mundo.

Una vez que nuestra Pitahaya American Beauty es cosechada en su punto exacto de madurez fisiológica, comienza una carrera contra el tiempo donde la precisión técnica es la protagonista. El ingreso a la maquiladora (planta de empaque) no es solo un traslado, es el inicio de un protocolo de alta ingeniería alimentaria para asegurar que el fruto llegue a Madrid o Ámsterdam como si acabara de ser cortado.

1. Control de Ingreso y Clasificación Selectiva

La excelencia de nuestra Pitahaya se garantiza mediante un doble filtro de inspección que prioriza los estándares de exportación sobre la cantidad:

Primera Selección (Criterio de Campo): El proceso inicia en el mismo instante de la cosecha. Nuestros operarios especializados realizan una clasificación in situ, seleccionando únicamente los frutos que cumplen con los parámetros de madurez fisiológica, calibre comercial y sanidad externa. Solo la fruta que supera este estándar de apariencia es autorizada para su traslado.

Segunda Clasificación (Validación en Maquiladora): Una vez que el cargamento ingresa a la planta, se procede al pesaje técnico de la recepción para el control de inventarios. Acto seguido, se realiza un muestreo aleatorio riguroso para pruebas de calidad interna y externa. Este segundo filtro asegura que solo los ejemplares con firmeza óptima y ausencia de defectos críticos pasen a la línea de procesamiento final.



“ Llevamos más de 3 toneladas exportadas a Madrid y esto solo es el inicio de lo que esta por venir. ”

2. Higiene y Sanidad Industrial

Lavado y Sopleteo: Se eliminan impurezas y residuos orgánicos mediante sistemas de aire a presión y soluciones fungicidas permitidas por la regulación internacional, asegurando una piel impecable y brillante.

3. Automatización en Clasificadora y Etiquetado

La fruta ingresa a la Línea de Distribución, donde sensores de peso y tamaño la asignan a su categoría correspondiente (Extra, I o II). En este punto, cada caja de exportación con pitahaya recibe su Etiquetado Individual, el "DNI" de nuestro fruto que garantiza al consumidor europeo que está ante un producto de Wayu Perú.

4. Empaque y Paletizado: Protección de Activos

Trasladamos la fruta al Área de Empaque, donde se coloca en cajas diseñadas para la ventilación y protección mecánica. El Paletizado se realiza bajo normas de estiba internacional, asegurando que la carga sea una unidad sólida y segura para el transporte transoceánico.

5. El Blindaje Térmico: Cámara de Frío

La pitahaya entra inmediatamente a la Cámara de Frío. Este paso es vital para "dormir" al fruto, reduciendo su respiración y deteniendo la maduración. Mantener la cadena de frío es lo que nos permite ofrecer una vida útil de hasta 25 días.



6. Certificación SENASA: El Pasaporte Fitofortificado

Antes de salir, cada envío es inspeccionado por SENASA. Obtenemos el Certificado Fitosanitario, un documento técnico que avala que nuestra pitahaya está libre de plagas y cumple con todos los requisitos de salud pública.



7. Logística Aérea: Velocidad Premium

A diferencia del transporte marítimo, Wayu Perú utiliza la Vía Aérea para sus envíos estratégicos. Esto garantiza que, desde que la fruta sale de la cámara de frío en la maquiladora hasta que llega a los mercados de destino, transcurren menos de 48 horas, preservando el sabor, aroma y turgencia que nos diferencia de la competencia.

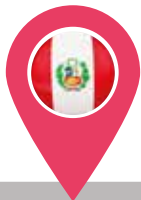


“No enviamos simplemente fruta; exportamos el resultado de un compromiso inquebrantable con la excelencia operativa. Invertir en Wayu Perú es asegurar su patrimonio en un sistema diseñado para conquistar los mercados más exigentes del mundo.”

Christian Condori – Gerente General

El viaje inicia

De Tacna a Madrid



Cultivo,
Cosecha
y selección



Proceso en
Maquiladora
lavado, clasificación
etiquetado y paletizado.



Certificado
Fitosanitario
Traslado al aeropuerto
pre-frío y almacenamiento



Vuelo
Transatlántico
Destino Madrid
12-15 horas



El Estándar de Oro de la Pitahaya:

Ingeniería de la Fruta para Mercados Premium

En el mundo de la agroexportación, la calidad no es una percepción subjetiva; es una métrica de precisión. Para que la pitahaya de nuestros socios en los Proyectos Sur y Norte conquiste las góndolas de España, Países Bajos y Canadá, debe cumplir con un "perfil de exportación" que garantice no solo su llegada, sino la repetición de compra del consumidor europeo.

1. Genética Ganadora: El Auge de la Pulpa Roja

Aunque en el Perú cultivamos variedades de pulpa blanca (*Hylocereus undatus*), nuestra apuesta estratégica se centra en la American Beauty (*H. guatemalensis*). Esta variedad de pulpa roja púrpura intenso posee un alto valor comercial debido a su sabor superior y su carga de antioxidantes (betalaínas), superando en demanda a la blanca en los mercados premium.



2. Anatomía de una Fruta Extra Premium

Parámetros Físicos: Buscamos un peso comercial ideal entre 300 y 600 gramos con una forma ovalada uniforme. La estética es vital: un rojo intenso brillante en el exterior con brácteas verdes y turgentes. Cualquier golpe o mancha fúngica (como la antracnosis) descalifica la fruta para el mercado Extra.

Parámetros Químicos (El secreto del dulzor): El indicador clave es el Grado Brix. Mientras el mínimo de exportación es 13°, en Wayu Perú apuntamos a un óptimo entre 16° y 18° para asegurar un sabor dulce y equilibrado.



3. Atributos Organolépticos: La Experiencia del Consumidor

Sabor: Dulce con una ligera acidez refrescante.

Aroma: Suave y floral, no invasivo.

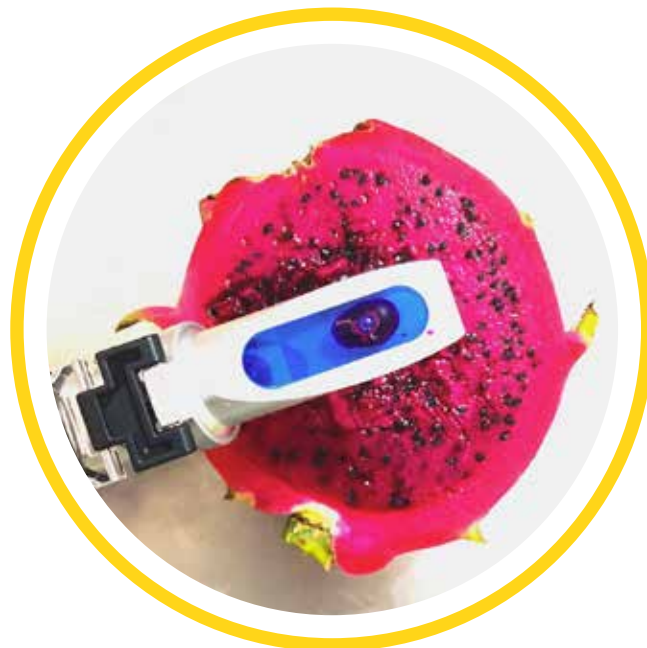
Textura: Pulpa jugosa con una sensación crujiente ligera gracias a sus pequeñas semillas comestibles

4. La Ciencia de la Postcosecha y Logística

La pitahaya es altamente sensible al daño mecánico. Nuestra gestión se enfoca en extender la vida útil del fruto mediante el control de la temperatura y nutrición:

Cadena de Frío: Mantener la fruta entre 7–10°C permite extender su vida útil de 5 días a 20-25 días, tiempo suficiente para tránsitos marítimos internacionales.

Nutrición de Precisión: El uso de Calcio y Potasio en nuestras parcelas es fundamental para garantizar la firmeza de la cáscara y la resistencia durante el transporte.



Actualmente nuestra pitahaya se encuentra en un rango entre 16° y 18° Brix, lo que indica un nivel de dulzor competitivo en los mercados más exigentes.



5. Factores Agronómicos que Impactan tu Inversión

Nuestro equipo de campo controla variables críticas para asegurar que más del 85% de la fruta sea categoría Extra/I:

- Balance N/K: Evitamos el exceso de Nitrógeno para no sacrificar los Grados Brix.
- Manejo Hídrico: Aplicamos un estrés hídrico controlado mediante riego tecnificado para concentrar los azúcares en el fruto.
- Cumplimiento Fitosanitario: Operar en zonas como Tacna, libres de mosca de la fruta según SENASA, nos permite una trazabilidad total y el cumplimiento de certificaciones como Global G.A.P.



“ En Wayu Perú nuestro norte es claro: Fruta de 400–500 g, dulzor entre 16° y 18° Brix y una vida útil que nos permita liderar el mercado latinoamericano. Sembrando estándares, cosechamos rentabilidad. ”



Últimos lotes sembrados de

Pitahaya



3 kms de la playa BOCA DEL RÍO
30 min de la ciudad de TACNA



+50 Toneladas
Cosechadas



4300
Hectáreas



500 esquejes
por lote



Terrenos de
1000 M²

Inicia tu inversión
desde:

S/39,000

*Aplican términos y condiciones. Sujeto a disponibilidad.

Sistema de Fertiriego Galcon

La Columna Vertebral de Wayu Perú

En el desierto de Sama-Tacna, el agua no es solo un recurso; es el activo que define el éxito de una agroinversión. Por ello, en el Proyecto Sur, hemos implementado la columna vertebral de nuestra operatividad: el sistema de riego por goteo Galcon, ingeniería israelí de vanguardia diseñada para la agricultura de precisión

1. Inteligencia Computarizada: El Corazón del Fundo

Nuestra caseta de fertiriego totalmente automatizada actúa como el "cerebro" del cultivo. Para el inversionista, esto significa eficiencia operativa absoluta:

Administración Exacta: El sistema entrega la dosis precisa de agua y nutrientes que cada planta de Pitahaya requiere, eliminando el desperdicio y previniendo el estrés hídrico.

Monitoreo 24/7: Sensores avanzados aseguran que la distribución sea homogénea en las 86.4 hectáreas del proyecto, garantizando que cada lote crezca bajo los mismos estándares de calidad.

2. Ciencia Aplicada al Crecimiento: Pitahaya American Beauty

La infraestructura Galcon ha sido dimensionada específicamente para maximizar la productividad de la variedad American Beauty.

Configuración Técnica: Utilizamos emisores integrados de flujo turbulento distanciados a 0.3 m, optimizando cada gota de la fuente de agua subterránea.

Nutrición en Línea: Mediante el monitoreo de pH y Conductividad Eléctrica (EC), el sistema ajusta automáticamente la fertilización, asegurando un fruto con el calibre y dulzura exigidos por los mercados europeos.



3. Impacto en su inversión: Seguridad y Plusvalía

Para nuestros socios, Galcon representa un blindaje estratégico que impacta directamente en el retorno financiero:

Maximización del Retorno: Un riego uniforme incrementa directamente la producción y la calidad del fruto, facilitando su clasificación para exportación.

Certificaciones Globales: El uso responsable y tecnificado del agua mejora la calificación de nuestras parcelas para obtener certificaciones internacionales.

Valor Patrimonial: La tierra deja de ser solo terreno para convertirse en una unidad productiva tecnificada que incrementa su plusvalía año tras año gracias a esta infraestructura de primer nivel.

"No solo regamos plantas, gestionamos el futuro de su inversión con la precisión que solo la ingeniería israelí puede ofrecer." Invertir en Wayu Perú es apostar por un modelo donde la tecnología Galcon y el suelo peruano trabajan en sinergia para asegurar una gestión profesional, sostenible y, sobre todo, rentable.



SISTEMA DE **Fertiriego** Galcon

La **Columna**
Vertebral de



La infraestructura **Galcon** ha sido dimensionada específicamente para **maximizar** la productividad de la variedad **American Beauty**.



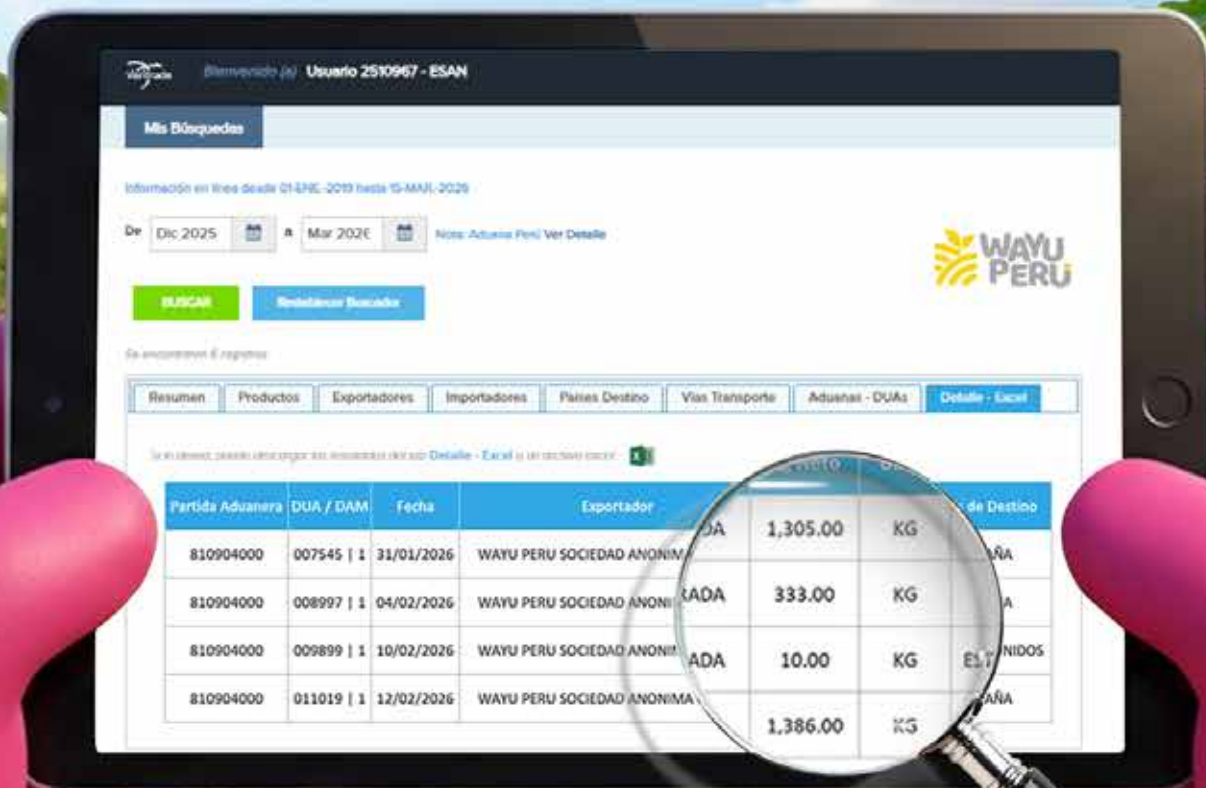
Para nuestros inversionistas

Cada día es un paso más cerca de la promesa

Trabajo honesto que logra una cosecha masiva 2026 y con ella nuestras primeras exportaciones en volumen, de venta al exterior, conocé más a continuación.

2

Para nuestros Inversionistas



Veritrade Bienvenido al Usuario 2510967 - ESAN

Mis Búsquedas

Información en línea desde 01-ENE-2019 hasta 15-MAY-2026

De Dic 2025 a Mar 2026 Nota: Aduana Perú Ver Detalle

WYU PERU

Se encontraron 6 registros

Resumen	Productos	Exportadores	Importadores	Países Destino	Vías Transporte	Aduanas - DUAs	Detalle - Excel
Partida Aduanera	DUA / DAM	Fecha	Exportador	Valor	Unidad	País de Destino	
810904000	007545 1	31/01/2026	WAYU PERU SOCIEDAD ANONIMA	1,305.00	KG	PAÑA	
810904000	008997 1	04/02/2026	WAYU PERU SOCIEDAD ANONIMA	333.00	KG	PAÑA	
810904000	009899 1	10/02/2026	WAYU PERU SOCIEDAD ANONIMA	10.00	KG	ESTADOS UNIDOS	
810904000	011019 1	12/02/2026	WAYU PERU SOCIEDAD ANONIMA	1,386.00	KG	PAÑA	

+3t

De fruta fresca
EXPORTADA

+7t

De fruta
PROCESADA

Más de 50 toneladas cosechadas

Centralización

El Corazón de Nuestra Eficiencia Operativa

Muchos socios se han preguntado la razón técnica de la centralización de nuestras operaciones en Tacna. La respuesta es el Rigor de Exportación. Para lograr enviar más de 3 toneladas de pitahaya fresca a Madrid, España, Italia y EEUU este 2026, fue indispensable que todo nuestro equipo multidisciplinario —ingenieros, especialistas en logística y administración— participando de manera activa en todo el proceso desde la cosecha hasta la exportación de nuestros frutos, nuestra área de comercio exterior, mantiene negociaciones con clientes de España (fruta fresca) y EEUU (pulpa congelada) y constante búsqueda de oportunidades a nuevos mercados internacionales.

“ Recordarles que a partir del periodo Julio - Octubre, nuestros socios tendrán acceso a los informes de resultados de la cosecha, venta y exportación 2026. ”

Esta centralización estratégica nos ha permitido:

- **Supervisión en Tiempo Real:** Garantizar que la cosecha seleccionada cumpla con el calibre y madurez exigidos por Europa.
- **Logística de Frío:** Monitorear personalmente la cadena de frío, vital para el transporte internacional, hasta nuestros clientes en España.
- **Optimización Técnica:** Ofrecer una atención más personalizada a visitas en Fundo Wayu Perú Sur.
- **Negociación:** Poder de comunicación y procesos de Comex para comercialización de nuestra cosecha.
- **Información precisa:** Poder tener la información de primera mano para el desarrollo de comunicaciones a nuestros socios.



Venta en mercado nacional

La producción en nuestro Fundo Sur, ha logrado productos de calidad de exportación y asimismo, productos de diversos usos. Tales como: los dirigidos a venta de mercado local siendo nuestro principal objetivo locales de Tacna y Arequipa. Que contribuyen de manera directa al desarrollo comercial de las zonas.

Innovación: Pulpa Congelada hacia USA

Gracias a este control absoluto en campo, no solo hemos conquistado Europa; hemos abierto el mercado más rentable por kilo exportado: Estados Unidos. Iniciando la exportación de pulpa congelada (IQF), un producto con alto valor agregado que nos permite diversificar la oferta y asegurar rentabilidad para nuestros inversionistas incluso fuera de las ventanas de cosecha fresca.

Entendemos que la cercanía con nuestros socios es fundamental. Por ello, una vez concluida esta exitosa campaña de cosecha y exportación, nos complacerá anunciar las fechas de reapertura de sedes físicas.

En Wayu Perú, cada decisión operativa tiene un solo fin: asegurar que su inversión esté respaldada por resultados tangibles, transparencia y un compromiso inquebrantable con el futuro del agro peruano.

Wayu Perú: Trabajo, Tierra y Propósito.



socios es esta exitosa campaña de cosecha y exportación, nos complacerá anunciar las fechas de reapertura de sedes físicas.

tiene un solo fin: asegurar que su inversión esté respaldada por

con el



Visitas a Campo

Transparencia y Resultados a tu Alcance

En Wayu Perú, entendemos que el éxito de una inversión se consolida con la transparencia. Por ello, nos complace anunciar que la temporada de visitas guiadas al Proyecto Sur ha retomado de manera satisfactoria, permitiendo que nuestros socios experimenten de primera mano la evolución de sus parcelas.



Conectando Socios con su Inversión

Durante el primer trimestre del año, se ha recibido a más de 200 socios e interesados, quienes recorrieron nuestro fundo y conocieron su lote productivo bajo un esquema de atención personalizada. El gran interés mostrado nos motiva a seguir

perfeccionando esta experiencia, asegurando que cada visita sea cómoda, segura e informativa.



La Importancia de la Programación

Debido a que nos encontramos en plena temporada de cosecha, nuestra operatividad en campo es máxima y se deben cumplir las medidas fitosanitarias indicadas por nuestra área agrícola. Para no interrumpir las labores agrícolas y garantizar una atención exclusiva por parte de nuestro personal, las visitas se realizan bajo estricta programación previa. Para agendar su visita, es indispensable la coordinación previa con nuestra área de Postventa. Este proceso nos permite asignar un guía especializado que lo acompañará en todo momento, resolviendo sus dudas técnicas y comerciales.

Protocolos de Visita: Cuidamos tu Inversión

Para garantizar la integridad del campo y la comodidad de los visitantes, hemos implementado las siguientes normas de cumplimiento obligatorio:

- **Identificación:** Es obligatorio presentar y entregar su DNI al ingreso; el cual será devuelto al finalizar el recorrido.
- **Indumentaria:** Recomendamos el uso de gorro, camisa de manga larga, pantalón, calzado cerrado y bloqueador solar para protegerse del clima desértico.
- **Restricciones:** No está permitido bajo ningún concepto el ingreso de menores de edad por motivos de seguridad industrial.
- **Sostenibilidad:** Si bien se aconseja llevar agua para hidratarse durante la visita, todo desecho debe ser depositado en los tachos respectivos; cuidamos el ecosistema que genera tu rentabilidad.



¿Qué descubrirás en tu recorrido?

Visita guiada diseñada para ti

	ACTIVIDAD	DURACIÓN ESTIMADA	ENCARGADO/ RESPONSABLE	OBJETOS A ENTREGAR/ DEVOLVER	CONSIDERACIONES ADICIONALES
	1 CONTROL DE INGRESO Y REGISTRO	10 - 15 MIN	PERSONAL DE SEGURIDAD/ RECEPCIÓN	MANIFESTO DE INGRESO	VERIFICAR DNI, RETENER OBJETOS PROHIBIDOS
	2 SUBIDA AL MIRADOR (SI APLICA)	10 MIN	EJECUTIVO COMERCIAL/ RECEPCIÓN		SUPERVISIÓN OBLIGATORIA, RESPETAR LIMITES DEL ÁREA
	3 INDUCCIÓN Y ENTREGA DE MATERIALES	10 MIN	EJECUTIVO O SUPERVISOR COMERCIAL	BOLSA DE RESIDUOS GORRAS	REALIZAR EN ZONA DE INGRESO CONTENEDORES
	4 VISITA AL VIVERO O INVERNADERO	20 - 30 MIN	EJECUTIVO COMERCIAL/ TÉCNICO AGRÍCOLA		SUPERVISIÓN OBLIGATORIA, RESPETAR LIMITES DEL ÁREA
	5 RECORRIDO POR MANZANAS DE CULTIVO	20 - 30 MIN	EJECUTIVO COMERCIAL		EXPLICACIÓN DE FASES DE CRECIMIENTO / COSECHA SOLO EN TEMPORADA
	6 ZONA DE DESCANSO (MZ "R")	15 MIN	EJECUTIVO COMERCIAL/ ASISTENTE LOGÍSTICO	BEBIDAS / FRUTA	TIEMPO DE RECUPERACIÓN ANTES DE CONTINUAR
	7 CUARTO DE MÁQUINAS Y RESERVORIO	20 MIN	INGENIERO AGRÍCOLA/ TÉCNICO DE RIEGO		EXPLICACIÓN DEL SISTEMA DE RIEGO TECNIFICADO

Tip Wayu: Si durante tu recorrido te encuentras con nuestro equipo de Marketing, no dudes en solicitar una foto profesional o una toma con nuestro dron. Queremos que compartas con orgullo el crecimiento de tu patrimonio.

Agradecemos su paciencia y comprensión durante esta temporada de alta producción. Estamos listos para recibirte en el campo donde cultivamos tu futuro.

Wayu Perú: Trabajo, tierra y propósito.
Área de PostVenta

Cómo agendar TU VISITA



Y no OLVIDES tomarte tu FOTO con el equipo de MARKETING



PROHIBIDO



Ingresar alimentos



Menores de edad

1



Contacta al área de **Post venta**

Datos del socio, visitante y/o compañía: DNI, nombres completos y placa de vehículo.

2



Esperar **Confirmación**

El área de post venta se encarga de indicar la disponibilidad de fechas y horarios.

3



Seguir **Recomendaciones**



Gorro



Manga larga



Pantalón



Calzado cerrado

4



Planea **Tu visita**

Debes de programar tu visita con un periodo prudente de anticipación.

WAYU PERU

ENTREGA SIMBÓLICA



**WAYU
PERU**







**WAYU
PERU**
Se diversifica

Nuevos productos
Agrícolas

**Iniciamos una
NUEVA ETAPA**

Comenzando con la
germinación de los
frutos de limón thaiti
y maracuyá.

Además de la adecuación del
invernadero en el
PROYECTO SUR



Pasión por la **PITAHAYA**



Productos únicos

Derivados de Pitahaya

- Licor exótico • Cerveza artesanal • Néctar natural
- Mermelada Premium • Gomitas deliciosas



Proyecto norte - Olmos

Seguimos avanzando el proyecto

Porque es importante, seguimos avanzando con el aforado del pozo como te mostramos en las siguiente imágenes. Además, ya falta poco para obtener la certificación del ANA, importante para la viabilidad y ejecución del proyecto.

3

Proyecto norte

Seguimos avanzando



Con el aforado del pozo
y la construcción
del cerco perimétrico.

Invierte en terrenos productivos de

Palta HASS



Nuevo OLMOS

KM 840 PANAMERICANA NORTE



Terrenos de
1000 M²



Área de
experiencia
PRODUCTIVA



80 PLANTAS
de paltas por
terreno



Alta
RENTABILIDAD



Sistema de riego
TECNIFICADO



Contamos con
Partida
REGISTRAL

Precio
preventa

S/32,000



y seguimos creciendo

No te pierdas la nueva edición de la Revista Wayu Perú





    Proyecto Wayu Peru
www.waytuperu.pe

Promueve:



Con respaldo de:

