

Podcast Motivos para brindar

Ep. Emprendimientos y Tecnología

1. PARTICIPANTES DEL EPISODIO:

(PERFIL PROPUESTO) MARIANA COSTA CHECA. Cofundadora de [Laboratoria](#), una organización que capacita a mujeres jóvenes en habilidades tecnológicas y las conecta con oportunidades de start-ups laborales en el sector digital. Su pasión por cerrar la brecha significativa de género en el joven campo tecnológico la llevó a crear esta exitosa. Laboratoria se enfoca en capacitar mujeres en habilidades tecnológicas, brindándoles oportunidades laborales en el sector digital. Gracias a la visión de Mariana, Laboratoria ha tenido un impacto al empoderar a mujeres y promover la diversidad en la industria tecnológica.

(PERFIL PROPUESTO) AMPARO NALVARTE. [Creadora de Culqi](#), start-up de tecnología de pagos electrónicos. Con una sólida formación en ingeniería, Amparo ha liderado el desarrollo y crecimiento de Culqi, ofreciendo a las empresas peruanas una solución segura y fácil de implementar para procesar pagos en línea. Gracias a su visión innovadora y su enfoque centrado en el usuario, Amparo ha logrado posicionar a Culqi como una de las principales empresas fintech en Perú.

(PERFIL PROPUESTO) BILLY CABALLERO. [Creador de Hapi](#), start-up de tecnología y finanzas. Es una aplicación de negociación de acciones de la bolsa de EE.UU. sin comisiones ni montos mínimos para personas de Latinoamérica. Bajo un enfoque educativo y motivación a invertir, buscan que cualquier usuario pueda ingresar y descubrir el mundo de las finanzas, no solo en bolsa, sino en su vida y futuro, a través de un manejo responsable de sus ingresos.

(PERFIL PROPUESTO) GONZALO BEGAZO, CEO de Chazki, startup que impulsa unir la logística y la tecnología en una sola plataforma para el ecommerce y el retail. Son operadores de distribución para hacer servicio de delivery. Tiene como principal aliado a Amazon y busca seguir creciendo bajo los pilares de excelencia operativa, experiencia del cliente y rápida solución de problemas. Cuenta con presencia en [26 ciudades en México, Argentina, Chile y Perú](#).

2. ENFOQUE DE PODCAST

Emprendimientos y Tecnología

Conversación con emprendedores y emprendedores Tech, para compartir su testimonio sobre cómo las herramientas digitales han impulsando o transformado sus negocios. Espacio que sirve como detonante para hablar de la transformación digital de Backus y de su cultura Data Mindset.

3. PREGUNTAS SUGERIDAS

1. ¿Cuál fue el factor o la motivación principal que los impulsó a emprender en el rubro de la tecnología

2. ¿Qué desafíos enfrentaron al comenzar4 Recetas Peruanas Bien Deliciosas que ha todos nos encantan 🥰🥰🥰🇵🇪

1. Un Delicioso Tallarín Saltado 🥰🥰🥰🇵🇪

INGREDIENTES:

200 Gramos de Espagueti

150 gramos de Lomo Fino en cubos

Aceite Vegetal - 2 (cucharadas)

Cebolla Ají Amarillo en tiras - 1/2 (unidad)

Salsa de Soya 3 (cucharadas)

Salsa de Ostión - 2 (cucharadas)

Vinagre Blanco - 1 (cucharada)

Cebolla China - Al gusto

1 Tomate en gajos

Sal y pimienta

Blanco:

En una olla con 2 litros de agua hirviendo agregar 2 cucharadas de sal, 200 gramos de spaghetti (asegurarse de separar bien la pasta para que no se pegue) tapar y cocinar en el tiempo indicado en el empaque. Escurrir y reservar pasta.

En una sartén precalentada por 3 minutos a fuego alto agregar un chorro de aceite y colocar 150 gramos de lomo fino en cubos, sal y pimienta al gusto

Comprobar que la carne este dorada por un lado, luego dar vuelta a los trocitos y dorar por otro lado, agitar sartén sin levantarla y flamear. Reservar.

En la misma sartén a fuego alto agregar 2 cucharadas de aceite, 1/4 de cebolla roja en gajos, 1/2 ají amarillo en tiras, saltear y reservar.

En la sartén agregar 1/4 de caldo de res o agua, 3 cucharadas de sillao claro, 2 cucharadas de salsa de ostión, integrar hasta que tome punto de salsa, reintegrar carne y vegetales, agregar 1 porción de pasta y mezclar hasta que la pasta absorba la salsa, agregar cebolla china parte verde al gusto, gajos de tomate al gusto y cocinar a fuego alto por 2 minutos. Servir caliente.



Créditos al autor correspondiente.

2. Receta: Caldo de gallina

Ingredientes

4 presas grandes de gallina

6 huevos, de los cuales 4 deben estar cocidos (huevos duros)

5 papas medianas, de preferencia amarilla

2 zanahorias

3 ramas de apio

3 ramas de puerro

1 pieza grande de kion (jengibre) entero

1/2 kg de espaguetis

1 atado de cebolla china (cebollín) cortado en trozos muy pequeños

Sal y pimienta al gusto

Preparación

-En una olla grande pon 3 litros de agua y hiévela. Cuando el agua esté hirviendo coloca las piezas previamente limpiadas cuidadosamente sin nada de grasa.

-Cuando hayan pasado 30 minutos de la gallina hirviendo, coloca las zanahorias previamente peladas, las ramas de apio y puerro, el kion cortado en dados medianos y una papa.

-Después de 20 minutos retira las ramas de apio, puerro, una zanahoria y un trozo de kion (jengibre). Licúalos todos juntos y agrégalos al caldo.

-Agrega los dos huevos, mueve y rompe las yemas.

-Deja cocinar todo por 10 minutos más y luego agrega las 4 papas amarillas (de preferencia) peladas y cortadas en mitades. Agrega sal, pimienta al gusto y cocina por 20 minutos hasta que la papa esté lista.

Ahora sólo corrige la sal si es necesario y listo.

-En otra olla prepara los tallarines (espaguetis). El tiempo dependerá del tipo y la marca, pero suelen ser 10 minutos más o menos.

Para servir pon un poco de tallarines en el fondo de un plato hondo y sirve el caldo con una presa de gallina. Encima un huevo duro, un poco de cebolla china picada y trozos de limón aparte.



Créditos al autor correspondiente.

3. Arroz Chaufa Amazónico 🥳🥳🥳

INGREDIENTES

250 gramos de cecina

½ plátano bellaco

4 tazas de arroz cocido (del día anterior)

1 ají dulce (o al gusto)

Sillao (salsa de soya)

1 cucharada de cebolla china picada

3 huevos en tortilla, cortados en cuadraditos

1 cucharada de sachaculantro picado

1 cucharadita de aceite de ajonjolí

Aceite

PREPARACIÓN

Picar en cuadraditos la cecina, el plátano bellaco y el ají dulce. Retirar las venas y las semillas del ají. Reservar.

Freír el plátano en aceite caliente. Reservar.

Saltear la cecina en una sartén o un wok caliente. Agregar el arroz cocido e integrar bien.

Añadir el ají dulce y sillao al gusto. Seguir salteando.

Incorporar la cebolla china, el plátano frito, la tortilla de huevo, el sachaculantro y el aceite de ajonjolí. Continuar salteado.

Rectificar la sazón y servir.

CONSEJOS

Acompaña esta preparación con ají de cocona para redondear el sabor amazónico.

Al preparar la tortilla de huevo, puedes echar un chorrito de leche al batido (antes de freír).

 Créditos al autor correspondiente.

4. SABROSO LOMO SALTADO 🍷👍🇵🇪

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Total: 38 minutos

Comensales: 4 personas

Ingredientes:

600 gr. de lomo de res

1 cebolla roja cortada en gajos

2 tomates cortados en gajos

1 cucharada pequeña de pimienta negra molida

5 tallos de cebolla china (cebollín) en corte sesgado

1 ají amarillo cortado en tiras sin venas

Aceite vegetal

800 gr. de arroz blanco cocinado

400 gr. de papas (patatas) fritas en bastones, de preferencia papas amarillas

200 ml. de caldo de carne

100 ml. de sillao (salsa de soja)

Un poco de hojas de culantro (cilantro) picado

50 ml. de vinagre

1 cucharada de ajo molido en pasta

1/4 de cucharada de orégano seco molido

1/4 de cucharada de comino

Sal al gusto

Preparación :

El Lomo Saltado es un plato que se debe servir inmediatamente, es por eso que recomiendo tener las papas fritas listas o freírlas calculando el tiempo para que estén listas justo antes de terminar de hacer el Lomo Saltado.

Las papas fritas de preferencia que sean papas amarillas por su sabor y por lo crocante que quedan.

Corta el lomo en trozos (bastones) más o menos gruesos (3cm x 1cm) y condiméntalos con ajo molido, comino, orégano y una cuchara de vinagre. Déjalo reposar unos 10 minutos para que coja sabor. Calienta la sartén a fuego alto con un poco de aceite

Cuando veas que empieza a salir un poquito de humo, entonces agrega la carne y fríela por unos segundos, el tiempo dependerá de que tan caliente este la sartén.

A continuación, resérvala en un bol y tápala para que conserve el calor

Ahora en la misma sartén agrega la cebolla picada, el tomate, el ají amarillo y un poquito de aceite.

Fríe todo por unos segundos y agrega un poco de caldo de carne, salsa de soja (sillao) y el vinagre. Agrega la carne que habías reservado, mezcla todo con movimientos de sartén (sin utensilio para no maltratar el tomate) y después de unos 30 segundos más o menos agrega la cebolla china y finalmente un poco de culantro picado (cilantro)

El Lomo Saltado tiene que estar jugoso, por eso, si es necesario corrige agregando un poco de caldo de carne

Sirve en un plato casi la totalidad del lomo y deja un poco para mezclar con las papas fritas. Agrega las papas fritas al resto de lomo saltado en la sartén, mézclalo y vuelve a servir todo encima.

Obs:

En el Perú nos encanta el arroz, así que este plato también va acompañado de arroz blanco

📷 Créditos al autor correspondiente su emprendimiento tecnológico y cómo los superaron?

3. ¿Qué herramientas tecnológicas consideran clave para el éxito de un emprendimiento en el mundo actual?
4. ¿Cómo han utilizado la tecnología para diferenciarse en un mercado altamente competitivo?
5. ¿Cuál ha sido su estrategia para adaptarse a los constantes avances tecnológicos y las cambiantes tendencias del mercado?
6. ¿Qué consejo le darían a otros emprendedores que están comenzando en el rubro de la tecnología?
7. ¿Han experimentado fracasos en el camino? Si es así, ¿cómo han aprendido de ellos y se han recuperado?
8. ¿Qué papel juega la innovación en su enfoque empresarial y cómo fomentan la creatividad en su equipo?
9. ¿Cuál ha sido su estrategia para atraer y retener talento en un mercado tan competitivo como el de la tecnología?
10. ¿Cuáles son las tendencias tecnológicas que creen que tendrán un impacto significativo en el mundo de los emprendimientos en los próximos años?

INFLUENCIA DIGITAL LLYC 2023.