

ASOGECLUB PERÚ
ASOCIACIÓN DE GERENTES Y ADMINISTRADORES DE CLUBES, CONDOMINIOS Y AFINES DEL PERÚ

INFORMACIÓN PARA DECIDIR · ACCIÓN PARA GESTIONAR

ASOGECLUB AL DÍA

EDICIÓN 023

VIERNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2026

Radar sectorial y normativo, riesgos operativos, un artículo inédito sobre El Niño, Medellín 2026, hospitalidad, Talento ASOGECLUB y proveedores.

HOY EN 30 SEGUNDOS

El canal HORECA crece; El Niño vuelve a poner a prueba la continuidad; y la hospitalidad demuestra que la amabilidad también se gestiona. Hoy toca revisar proveedores críticos, riesgos y conductas visibles de servicio.

FALTAN 21 DÍAS

PARA MEDELLÍN 2026
2 AL 5 DE OCTUBRE

Los 3 temas clave de hoy

Tres decisiones concretas para las próximas horas

OPERACIÓN HORECA

El consumo fuera del hogar exige soluciones completas

Nestlé Professional reportó crecimiento superior al 10% en el primer semestre y más de 25% en bebidas. Para clubes y hoteles, producto, equipo, capacitación y servicio técnico deben evaluarse como una sola propuesta.

ACCIÓN: Revisa una categoría de alimentos y bebidas y calcula costo total, soporte, consumo y continuidad.

Gestión · 10 de septiembre de 2026, 13:59

CONTINUIDAD ANTE EL NIÑO

Prepararse también es acercar repuestos y soporte

Kaeser anunció una sede en Piura con ingeniería, almacén y equipos de reemplazo. Ante un riesgo climático, la disponibilidad local y el tiempo de recuperación importan tanto como el activo.

ACCIÓN: Identifica qué repuesto, proveedor o capacidad tardaría demasiado en llegar durante una emergencia.

Gestión · 10 de septiembre de 2026, 05:30

CULTURA DE SERVICIO

La amabilidad puede convertirse en conducta observable

El artículo difundido por oe2 LÍDERES recupera la regla 10.5: contacto visual y sonrisa a diez pasos; saludo a cinco. Traduce una intención cultural en una práctica sencilla, entrenable y medible.

ACCIÓN: Prueba la regla durante un turno y recoge observaciones de usuarios y colaboradores.

LinkedIn · oe2 LÍDERES by Hotevia · 10 de septiembre de 2026

Radar sectorial

Información publicada en las últimas 24–48 horas

ALIMENTOS Y BEBIDAS · NOTICIA

HORECA crece cuando el proveedor acompaña la operación

Nestlé Professional informó crecimiento de doble dígito en Perú durante el primer semestre. Su propuesta B2B combina productos, equipos de café, capacitación culinaria, distribución y servicio técnico. Para clubes, hoteles, cafeterías y concesiones, la lectura es comparar soluciones por costo total y capacidad de sostener el servicio.

ACCIÓN: Pide a tres proveedores alcance, consumo esperado, mantenimiento, reposición y capacitación incluidos.

Gestión · publicado el 10 de septiembre de 2026, 13:59

INFRAESTRUCTURA Y CONTINUIDAD · NOTICIA

El Niño cambia la pregunta: ¿cuánto tardamos en recuperarnos?

Kaeser abrirá una sede en Piura con soporte de ingeniería, repuestos y equipos de reemplazo. La empresa vincula la decisión con la preparación de sus clientes ante una eventual afectación climática. Para el sector, el aprendizaje es diseñar redundancia y acuerdos de respuesta antes del incidente.

ACCIÓN: Mide el tiempo real de reposición de bombas, tableros, generadores, equipos de agua y comunicaciones.

Gestión · publicado el 10 de septiembre de 2026, 05:30

LECTURA GERENCIAL

Una operación resiliente combina proveedores que acompañan, repuestos cercanos, soporte técnico y conductas de servicio sostenidas.

La hospitalidad entra al tablero

Opinión profesional identificada y aplicada al sector

ARTÍCULO PROFESIONAL · NO ES NOTICIA

El algoritmo de la hospitalidad: la amabilidad también se gestiona

oe2 LÍDERES by Hotevia publicó el 10 de septiembre una lectura de la propuesta de Leandro Moller. El texto distingue infraestructura, servicio y hospitalidad; plantea la regla 10.5; y recuerda que el cliente vive una experiencia integrada, no el organigrama. La pieza se desarrolla más adelante en esta edición.

ACCIÓN: Observa hoy ingreso, recepción, seguridad, restaurante o mantenimiento. Registra qué hace sentir bienvenida a la persona y qué genera fricción.

oe2 LÍDERES by Hotevia · LinkedIn · 10 de septiembre de 2026

TRES PREGUNTAS PARA EL BRIEF

1. ¿Qué ocurrió ayer que afectó la experiencia?
2. ¿Qué puede generar una fricción hoy?
3. ¿Qué debemos anticipar para mañana?

La cultura se vuelve gestionable cuando una idea se traduce en conducta, responsable y conversación diaria.

LEER EL ARTÍCULO ORIGINAL

Radar normativo

Vigente, proyecto o pendiente: cada estado exige una decisión distinta

MONITOREO DE LAS ÚLTIMAS 48 HORAS

Sin una nueva norma sectorial que cambie la operación hoy

La revisión de El Peruano y del Ministerio de Vivienda no identificó una publicación nueva, dentro de las últimas 48 horas, que modifique directamente la administración de clubes, condominios, gimnasios o instalaciones afines. Esto no elimina obligaciones vigentes ni reemplaza la revisión legal de cada institución.

ACCIÓN: Evita llenar el radar con normas antiguas: conserva una matriz de obligaciones vigentes, responsables y evidencias.

Consulta editorial cerrada el 11 de septiembre de 2026

PENDIENTE DE REGLAMENTACIÓN

DL 1568 · propiedad horizontal

Al cierre editorial no se localizó una nueva publicación reglamentaria sectorial en las últimas 48 horas. El Decreto Legislativo 1568 continúa como referencia, pero sus desarrollos pendientes no deben confundirse con opiniones, proyectos o publicidad comercial.

ACCIÓN: Mantén ordenados reglamento interno, actas, bienes comunes, cuotas, poderes y contratos para una futura adecuación documentada.

Consulta de El Peruano y MVCS · 11 de septiembre de 2026

CONSULTAR EL PERUANO

CONSULTAR MVCS

Condiciones y riesgos operativos

Distingue pronóstico, observación y alerta oficial

ZONA	MÍN. / MÁX.	CIELO / LLUVIA	DECISIÓN
Lima / Callao	22° / 24°	Nubes y sol; brisa en la tarde	Asegurar exteriores
Asia / Cañete	20° / 24°	Nubes y sol; nublado al cierre	Viento + oleaje
Arequipa	13° / 22°	Soleado; amplitud térmica	Protección solar
Cusco	8° / 18°	Lluvia matinal; chubascos	Revisar drenajes
Iquitos	22° / 32°	Nublado; lluvias puntuales	Hidratación y pausas

ALERTA OFICIAL DHN

Viento 17-26: brisa fuerte de hasta 22 nudos en el litoral centro y sur, principalmente entre Cerro Azul y Atico. Vence la tarde de hoy, viernes 11; en mar abierto puede alcanzar 25 nudos.

Oleaje 35-26: oleaje ligero del suroeste continúa hasta el domingo 13, con mayor impacto en playas abiertas o semiabiertas orientadas al suroeste.

PRONÓSTICO SENAMHI

AVISOS DHN

El Niño y los clubes en 2026

Juan Carlos Romero de Aliaga · preparado para ASOGECLUB AL DÍA

NO SE TRATA DE ADIVINAR EL CLIMA

Un club, condominio u hotel no puede esperar a que el agua ingrese, falle una bomba o se cierre un acceso para recién preguntarse qué hacer. La preparación frente a El Niño comienza identificando servicios esenciales, puntos vulnerables, responsables y tiempos de recuperación.

En instalaciones costeras, el riesgo puede afectar playas, piscinas, calidad del agua, jardines, drenajes, energía, comunicaciones, abastecimiento y actividades exteriores. En otras regiones puede expresarse mediante lluvias intensas, inundaciones, huaicos, sequías o interrupciones logísticas. La respuesta debe partir siempre del aviso oficial aplicable a cada zona.

La pregunta gerencial no es únicamente qué podría pasar, sino cuánto tardaría la institución en detectar la falla, proteger a las personas, mantener el servicio mínimo y recuperar la operación.

CINCO DECISIONES PARA 2026

1. Actualiza el mapa de riesgos por sede.
2. Prueba drenajes, bombas, tableros y comunicaciones.
3. Confirma proveedores, repuestos y rutas alternativas.
4. Define umbrales para cerrar playas o suspender actividades.
5. Registra cada inspección y el cierre de hallazgos.

Texto inédito de Juan Carlos Romero de Aliaga. Actualizado al contexto 2026 y contrastado con los canales oficiales de ENFEN, SENAMHI, DHN e INDECI. No constituye un pronóstico ni sustituye disposiciones de la autoridad.

CONSULTAR COMUNICADOS ENFEN

Prevención operativa

Viento y oleaje: controles concretos antes de abrir

01 Asegura lo liviano

Retira o fija sombrillas, toldos, banners, carteles, luminarias temporales y decoración exterior.

02 Decide por condición local

Revisa banderas, salvavidas, accesos, playa, embarcaciones y disposiciones de Capitanía.

03 Protege el servicio

Confirma energía, comunicaciones, agua, personal de guardia y rutas alternas de ingreso.

04 Cierra cada hallazgo

Fotografía, asigna responsable, fija hora de solución y deja evidencia de cierre.

CHECKEA HOY

Haz una inspección corta a las 11:00 y otra antes del cierre. Si la condición cambia, ajusta la actividad; una alerta general no reemplaza la decisión del responsable en sede.

EMERGENCIAS: BOMBEROS 116 · POLICÍA 105 · SAMU 106

Añade Defensa Civil, Capitanía y autoridad local correspondiente a cada sede.

CONSULTAR INDECI

Aprender, conectar y representar

Fechas verificadas; confirma cupos y condiciones antes de comprometer recursos

LIMA · SOSTENIBILIDAD

Cumbre Perú Sostenible 2026 · 24 al 26 de septiembre

Parque de Exposiciones de Magdalena. Lema: “Por un país diverso, con una visión compartida”. Reúne conversaciones sobre agua, energía, residuos, diversidad, alianzas y gobernanza.

ACCIÓN: Selecciona dos sesiones vinculadas con una meta operativa de tu institución.

Perú Sostenible · agenda 2026

SECTOR HORECA

Feria HORECA · 29 y 30 de septiembre y 1 de octubre

Encuentro útil para restaurantes, cafeterías, concesiones, hospitalidad, equipamiento y abastecimiento. La visita rinde más cuando la institución lleva requerimientos comparables.

ACCIÓN: Prepara tres necesidades, presupuesto referencial y criterios de homologación.

Feria HORECA · sitio oficial

MEDELLÍN · INTEGRACIÓN REGIONAL

II Congreso Latinoamericano · 2 al 5 de octubre

Programa académico, visitas técnicas y networking en tres clubes sede. La inscripción regular cerró el 8 de septiembre; corresponde consultar disponibilidad, tarifa y condiciones por escrito.

ACCIÓN: Contacta hoy a la organización si deseas sumarte a la delegación peruana.

Organización del Congreso · contacto oficial +57 314 468 1636

Medellín 2026: el Perú tiene voz

Representación, aprendizaje y vínculos para transformar la gestión



FALTAN 21 DÍAS

La delegación peruana confirmada está integrada por Juan Carlos Romero de Aliaga, Luis Fernando Rodríguez Valverde y Martín Mejía La Rosa. Más colegas todavía pueden convertir esta experiencia en representación, aprendizaje y nuevas conexiones para el Perú.

La inscripción regular cerró el 8 de septiembre. Si deseas participar, consulta ahora disponibilidad, programa, tarifa y condiciones antes de emitir pasajes.

VER INFORMACIÓN COMPLETA

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Clubes que abren sus puertas

Observar, preguntar y comparar para regresar con decisiones aplicables



COUNTRY CLUB EJECUTIVOS

Servicio, hospitalidad y operación ejecutiva.

CLUB EL RODEO · SEDE MACARENA

Instalaciones sociales y deportivas de alta afluencia.

CLUB CAMPESTRE MEDELLÍN

Gestión integral y experiencia del asociado.

LLEVA TRES PREGUNTAS

¿Qué estándar sostienen todos los días? ¿Qué indicador usa la gerencia para anticipar fallas? ¿Qué práctica puede adaptarse a tu institución en 30 días?

La amabilidad también se gestiona

La propuesta de Leandro Moller · síntesis aplicada a clubes y condominios

EL CLIENTE NO VIVE EL ORGANIGRAMA

Vive una experiencia integrada. Infraestructura, procesos y tecnología importan, pero la hospitalidad aparece cuando una persona siente que fue vista, reconocida y bienvenida.

El artículo de oe2 LÍDERES by Hotevia desarrolla la propuesta de Leandro Moller y plantea que la amabilidad puede entrenarse, observarse y reforzarse en la operación diaria.

PRÁCTICA OBSERVABLE

La regla 10.5

A diez pasos: contacto visual y sonrisa. A cinco pasos: saludo. Es una regla pequeña, pero convierte una declaración cultural en una conducta que recepción, seguridad, mantenimiento, alimentos y bebidas, spa y deportes pueden aplicar de manera consistente.

ACCIÓN: Pruébala durante un turno; observa naturalidad, respuesta del usuario y barreras del equipo.

Fuente primaria de difusión: oe2 LÍDERES by Hotevia · 10 de septiembre de 2026

LECTURA ASOGECLUB

La amabilidad no reemplaza un buen proceso; lo humaniza. Y un proceso sin coordinación puede convertir una atención correcta en una experiencia fría.

LEER EL ARTÍCULO COMPLETO

Brief de hospitalidad en 7 minutos

Una reunión corta para alinear experiencia, operación y respuesta

1

AYER

Una fricción, un reconocimiento y un aprendizaje.

2

HOY

Llegadas, eventos, restricciones, usuarios sensibles y riesgos.

3

MAÑANA

Qué debe anticiparse antes del siguiente turno.

4

RESPONSABLE

Quién resuelve cada punto y a qué hora informa.

5

CONDUCTA 10.5

Contacto visual, sonrisa y saludo como estándar visible.

CIERRA EL BRIEF

Repite en voz alta las decisiones, los responsables y el momento de verificación. Sin cierre, la coordinación queda en intención.

Convocatorias propias abiertas

Conectamos necesidades reales con profesionales del sector



FLYER OFICIAL

El talento que transforma instituciones ya tiene una red

Las cifras del arte son acumuladas del periodo 2019–2026. En esta edición continúan cuatro procesos propios abiertos y el portal reúne 37 oportunidades externas verificadas y agrupadas por rubro.

En las dos páginas siguientes encontrarás las fichas propias sin duplicarlas.
Las oportunidades externas se consultan en la página sectorial, con filtros por rubro.

VER CONVOCATORIAS

RADAR DE TALENTO

La cartelera del 11 de septiembre reúne 41 procesos vigentes: cuatro convocatorias propias y 37 externas verificadas. El Estudio de Escalas Salariales ASOGECLUB permitirá contrastar cargos, alcance, tamaño institucional y beneficios del sector.

Mantenimiento y jardinería

Procesos propios · información proporcionada por las entidades solicitantes

CONVOCATORIA ABIERTA

Operarios de mantenimiento · 2 vacantes

Entidad: Condominio Boca León.
Funciones: mantenimiento y limpieza general.
Requisito: secundaria completa.
Condiciones informadas: remuneración mínima vital, S/ 150 y alimentación.
Cierre: no comunicado.
Contacto autorizado: gerencia.bocaleon@gmail.com.

ACCIÓN: Envía CV actualizado e indica en el asunto: Operario de mantenimiento – Boca León.

Proceso propio · vigencia confirmada por ausencia de cierre comunicado

CONVOCATORIA ABIERTA

Jardineros operativos · 4 vacantes

Entidad: Condominio La Jolla, Asia.
Funciones: poda, siembra, fumigación, fertilización y renovación de áreas verdes.
Requisito: experiencia en labores de jardinería.
Condiciones y cierre: no comunicados.
Postulación: portal Talento ASOGECLUB.

ACCIÓN: Registra tu perfil y señala Jardineros La Jolla – Asia como proceso de interés.

Proceso propio · información vigente al 11 de septiembre de 2026

POSTULAR EN TALENTO ASOGECLUB

SST–SSOMA y seguridad residente

Procesos propios · usa el código para facilitar la clasificación

CONVOCATORIA ABIERTA

Consultor / especialista SST–SSOMA y gestión de riesgos

Código: SOMA2026.
Lugar: condominio de playa en Asia, Cañete.
Alcance: evaluación integral, IPERC, inspección, matriz y mapa de riesgos, y plan de acción para trabajadores, contratistas, propietarios y visitantes.
Preferencia: profesional colegiado y habilitado, con experiencia en SST, SSOMA, ISO 45001 y gestión de riesgos.
Modalidad: servicio profesional por honorarios.

ACCIÓN: Postula con el código SOMA2026 y adjunta CV más referencias profesionales.

Proceso propio · cierre no comunicado

CONVOCATORIA ABIERTA

Jefe de Seguridad Residente

Código: SEGRES2026.
Lugar: condominio de playa en Asia, Cañete.
Perfil: mínimo cinco años en posiciones similares; liderazgo de equipos; planes de seguridad física, accesos, CCTV y emergencias; reportes y coordinación con autoridades.
Condición: disponibilidad para residir en el condominio.
Se valora: formación o experiencia en FF. AA. o PNP.

ACCIÓN: Postula con el código SEGRES2026 y evidencia experiencia comparable.

Proceso propio · cierre no comunicado

VER DETALLES Y POSTULAR

Oportunidades externas y escalas

El boletín resume; el portal mantiene la actualización por rubro

37 OPORTUNIDADES EXTERNAS VERIFICADAS

Actualización del portal: 11 de septiembre de 2026. Consulta fuente, fecha y condiciones antes de postular.

GERENCIA Y OPERACIONES

Dirección, administración y operación integral.

VER RUBRO

CLUBES Y CONDOMINIOS

Procesos propios del ecosistema institucional.

VER RUBRO

ALIMENTOS Y HOSPITALIDAD

Cocina, servicio, spa, restaurantes y turismo.

VER RUBRO

DEPORTE Y RECREACIÓN

Gimnasios, piscinas, recreación y campamentos.

VER RUBRO

MANTENIMIENTO E INFRAESTRUCTURA

Servicios generales, obras, limpieza y activos.

VER RUBRO

SEGURIDAD, SST Y RR. HH.

Prevención, planillas, seguridad y personas.

VER RUBRO

BENCHMARKING: GUÍA SALARIAL BUK 2026

Más de 71.000 colaboradores y 1.149 empresas formales. Contrasta el mercado general con el Estudio de Escalas Salariales ASOGECLUB antes de decidir.

Proveedores y oportunidades

Especialistas para operar; espacios para crear valor

HERRAMIENTA INSTITUCIONAL

Guía de Proveedores 2026

Organiza empresas y especialistas por rubro para comparar alternativas. Cada institución debe verificar experiencia, condiciones, seguros, cumplimiento, personal asignado y alcance técnico antes de contratar.

ACCIÓN: Homologa el alcance antes de comparar precios.

ASOGECLUB Perú · herramienta institucional

OPORTUNIDADES COMERCIALES

Convoca restaurantes, servicios y experiencias

ASOGECLUB puede articular oportunidades para restaurantes, cafeterías, spa, masajes, peluquería, entretenimiento, auspicios, bodegas, markets, quioscos y servicios afines.

ACCIÓN: Publica ubicación, público, alcance, infraestructura disponible, condiciones y fecha de cierre.

ASOGECLUB Perú · convocatoria institucional

CHECKLIST DE COMPRA

Cinco puntos antes de adjudicar

Alcance comparable, experiencia verificable, personal asignado, tiempo de respuesta y evidencia de cierre. Si un proveedor crítico no puede explicar cómo sostiene la continuidad, la oferta todavía está incompleta.

ACCIÓN: Incorpora estos cinco puntos a la siguiente solicitud de cotización.

Recurso editorial ASOGECLUB Perú

Cuéntanos tu historia

La experiencia de una institución puede iluminar a toda la red

CUÉNTANOS TU HISTORIA

Clubes · condominios · gimnasios · instituciones afines

Buscamos hitos, aprendizajes, decisiones, personas y momentos que merecen quedar en la memoria del sector.

Una buena historia puede comenzar con una mejora pequeña que cambió la experiencia del asociado, una crisis que dejó una lección, una tradición que une generaciones o una persona cuyo servicio marcó a la comunidad.

¿QUÉ PUEDES ENVIAR?

- Una reseña breve con fechas y nombres verificables.
- Fotografías con autorización para su difusión.
- Documentos, testimonios o hitos de gestión.
- Correcciones o precisiones sobre la memoria institucional.
- Un aprendizaje que otra institución pueda aplicar.

También recibimos artículos profesionales y colaboraciones en asogeclub.pe@gmail.com.

ENVIAR MI HISTORIA

Conecta con ASOGECLUB Perú

Participa, aporta y encuentra una ruta directa

ACTUALIZA TUS DATOS

Membresía y directorio sectorial

ABRIR

TALENTO Y POSTULANTES

Registra tu perfil o revisa procesos

ABRIR

PUBLICA UNA CONVOCATORIA

Laboral o comercial

ABRIR

GUÍA DE PROVEEDORES

Consulta o registra una empresa

ABRIR

BUZÓN ABIERTO

Envía sugerencias, comentarios y artículos profesionales a asogeclub.pe@gmail.com. Tu experiencia puede convertirse en una mejora o un recurso para la comunidad.

PREGUNTA GERENCIAL DEL DÍA

¿Qué capacidad necesita desarrollar hoy tu institución para sostener el estándar de mañana?

VISITAR ASOGECLUB PERÚ