Caminos

ÓRGANO INFORMATIVO DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Año XIX N° 13 — Setiembre, 2020

DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2020
TURISMO Y DESARROLLO RURAL

OMT

Caminos
ÓRGANO INFORMATIVO DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Año XIX N° 13 Setiembre, 2020

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
RECTOR

Dr. José Martínez Llaque
VICERRECTOR ACADÉMICO

Dr. Héctor Hugo Sánchez Carlessi
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN

Dr. Luis Ernesto Quineche Gil
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Lic. Carlos Villena Lescano
DIRECTOR
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Lic. Daniel Soto Correa
EDITOR

Av. Benavides N° 5440 - Lima 33
Apartado Postal 1801
Telf: 959 801 839
daniel.sotoc@urp.edu.pe
www.urp.edu.pe/turismo-hoteleria-gastronomia

Diseño y diagramación

Miguel Gonzales Soto
Av. Alfonso Ugarte 168 - Chaclacayo
986-788-266 / 358-2992
angelgoz79@gmail.com

Presentación

El nombre que lleva nuestra revista, Caminos, es siempre la inspiración que nos abre todos los horizontes en su amplias e interminables rutas. Por ello, estamos convencidos que los caminos se hacen al andar, persistir, convencer, continuar y hasta porfiar. Seguir sin detenerse y tomar un breve descanso para reflexionar sobre el tramo recorrido y lo que falta por trotar.

La decimotercera edición de la revista que sale a la luz con ocasión del Día Mundial del Turismo 2020 trae un renovado mensaje de las actividades de la escuela durante el semestre anterior del que destaca, en especial, haber alcanzado la acreditación internacional por el Instituto Internacional del Aseguramiento de la Calidad que forma parte del Centro Interuniversitario de Desarrollo, CINDA, IAC-CINDA.

Este es un logro sin par en la historia de la escuela por la enorme connotación y trascendencia al ubicarnos en las grandes ligas de las escueles acreditadas internacionales dando nuevas y renovadas oportunidades a nuestros alumnos y docentes para el intercambio y movilidad internacional con otras casas de estudios que muestran igualmente elevados niveles de calidad educativa.

Ha sido un proceso largo en el que los actores han sido todos sin excepción. A todos ellos les expresamos nuestra gratitud y agradecimiento empezando por el señor rector quien fue el primero en confiar en nosotros por su convencimiento que alcanzaríamos este galardón como en efecto ocurrió.

Las páginas de nuestra revista traen no solamente un recuento de nuestras actividades sino también significativos aportes de sus maestros quienes dan cuenta de los avances de sus proyectos, investigaciones y propuestas que damos a conocer hoy y que muestran su nivel de compromiso con sus estudiantes construyendo con ellos nuevos conocimientos y aportes a las comunidades con quienes nos hemos aliado.

De la misma manera, damos cuenta de las actividades que realizamos para los gremios y asociaciones a los que pertenecemos expresados en cursos y certificaciones de capacitación cuyo objetivo central es el de alcanzar la competitividad y productividad, la digitalización de sus procesos y enrumbarse a nuevos mercados.

Finalmente, salimos a la luz pública celebrando una vez más el Día Mundial del Turismo, 27 de septiembre de cada año, por vocación y sentimiento de haber abrazado una carrera profesional que lleva crecimiento y desarrollo a nuestros pueblos, conexión con los mercados, respeto y admiración por nuestro inmenso patrimonio.

Pero complementariamente por diversos mandatos. Uno de ellos el de la Organización Mundial del Turismo, el que dispone el Gobierno Peruano y el de la Universidad Ricardo Palma. Todos promueven esta celebración con diversas actividades. Nosotros lo hacemos, organizando el II Congreso de Turismo de la cuenca del río Cañete con nuestra aliada, la Universidad Nacional de Cañete

con exposiciones y conferencias vinculadas con uno de los grandes temas del desarrollo sostenible: el objetico 6 referente al tratamiento del agua y saneamiento, es decir, garantizar la disponibilidad de agua y su ordenación sostenible y el saneamiento para todos. Desde aquí, expresamos nuestro agradecimiento a los señores expositores por su vocación de servicio y por el elevado conocimiento y experiencia en los temas centrados en los problemas de la cuenca vinculados con el río Cañete.

Las reflexiones que proponemos en este congreso y los que vengan tendrán siempre esta línea de inspiración para los estudiantes de ambas escuelas: desarrollo y turismo sostenible para la cuenca.

Lic. Carlos Villena Lescano
Director

Acreditada Internacionalmente por:

IAC Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

Afiliada a:

AHORA PERÚ Asociación Peruana de Hoteles Restaurantes y Afines

CANATUR Cámara Nacional de Turismo del Perú

CONPEHT Desde 1991

OMT

La acreditación internacional de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

En estricto cumplimiento de la Ley de Funcionamiento de la Universidad Peruana, la Universidad Ricardo Palma obtuvo la Licencia de Funcionamiento Institucional de parte de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria-SUNEDU, luego de corroborar que el servicio educativo que ofrece a sus estudiantes cumple las Condiciones Básicas de Calidad exigidas por dicha norma.

Dicho licenciamiento fue concedido mediante la Resolución de Consejo Directivo N° 040-2016-SUNEDU/CD, publicado en el diario oficial El Peruano el 28 de diciembre de 2016. La Universidad Ricardo Palma fue la novena universidad privada en lograr el licenciamiento.

Este primer logro tuvo un inmediato objetivo. La acreditación internacional. Si bien es cierto este nuevo desafío es un proceso voluntario, la Universidad Ricardo Palma, fiel a sus principios institucionales, mide constantemente la calidad de sus servicios y el rendimiento de estos frente a estándares reconocidos a nivel nacional o internacional.

En este proceso, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía dio inicio a un largo trabajo de prepararse y dar respuesta a los severos exámenes y pruebas puestos por dos organismos internacionales que han tomado la iniciativa de ofrecer la posibilidad de avanzar en temas relativos al aseguramiento de la calidad para obtener una acreditación internacional.

Ellas son CINDA - El Centro Interuniversitario de Desarrollo, una red de prestigiosas universidades latinoamericanas y europeas con una trayectoria de más de 40 años – y de Quality Assurance International, una asociación de profesionales en el campo del aseguramiento de la calidad, provenientes de diversos países del mundo. CINDA y QAI han unido su experiencia en el Instituto Internacional para la Calidad-IAC.

Con el propósito de encarar el proceso de acreditación internacional al que se ha sometido la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, la alta dirección de nuestra casa de estudios decidió acudir a las instancias de una de las acreditadoras más prestigiosas del mundo universitario de Iberoamérica: el Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad (IAC), adscrito al Centro Interuniversitario de Desarrollo (CINDA).

Esta decisión voluntaria puso a prueba la calidad de la formación de nuestra escuela desde el punto de vista académico, docente, infraestructura, organizativo y su vínculo con el medio externo. Por ello, se procedió a la conformación del Comité de Calidad de la carrera, con el fin de seguir las exigencias y estándares que esa entidad exige a los postulantes a ese galardón.

Luego de haber cumplido con todos los procedimientos, informes, visitas, verificaciones entrevistas a directivos de la escuela, profesores, estudiantes, exalumnos y empleadores cumplimos minuciosamente con el cronograma cuyas etapas reseñamos aquí.

Los principales objetivos que persigue el proceso de autoevaluación son el mejoramiento continuo de la carrera y el fortalecimiento de su capacidad de gestión, generando información actualizada para la detección de las fortalezas y aspectos por desarrollar del programa y, a continuación, proponer e implementar las medidas necesarias para la superación de estos.

El primer paso a dar fue preparar un minucioso y detallado informe de autoevaluación de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía (EPTHG) producto de un trabajo sistemático del Comité de Calidad de la carrera, conformado por sus docentes. El Comité contó con el apoyo profesional y técnico de la Oficina de Desarrollo, Académico, Calidad y Acreditación (ODACA) para el desarrollo de sus labores.

El proceso de autoevaluación se desarrolló entre los meses de octubre de 2018 a febrero de 2019, e incluyó la recolección y el análisis de información relevante del programa que pudiera dar cuenta de su funcionamiento en los diferentes aspectos que evalúa el modelo de estándares del IAC-CINDA, así como el diseño de un plan de acción que respondiera a cada uno de los aspectos por mejorar. Tanto el proceso, como el informe de autoevaluación, tienen una estructura que se divide en tres dimensiones: Perfil de Egreso y Resultados, Condiciones de Operación y, Capacidad de Autorregulación, las que dan cuenta de 11 criterios. La información que se recopiló para la autoevaluación del programa fue de tipo documental, cualitativa y estadística, habiendo recibido el apoyo de diferentes oficinas de la universidad cuya función está orientada al desarrollo docente, la investigación, las tecnologías de la información, la

infraestructura, los recursos financieros, entre otros.

También se recabó la opinión de docentes, estudiantes, egresados y empleadores, quienes fueron encuestados por el área de seguimiento del egresado a través de las redes sociales de la escuela durante el semestre 2018-I y II. De la misma manera, se utilizaron estrategias alternativas. Por ejemplo, a los egresados se les convocó a través de docentes que mantienen contacto con ellos en las redes sociales y correos personales.

Toda la información recopilada fue analizada, discutida y valorada por el Comité de Calidad, y como resultado se obtuvo una relación de fortalezas y aspectos por mejorar de la carrera, así como una propuesta de plan de mejora. Las reflexiones y opiniones de docentes, autoridades y estudiantes del informe preliminar de autoevaluación y propuesta de plan de mejora fueron convocadas y recogidas en una jornada-taller de acreditación, espacio que propició la validación e introducción de ajustes finales al documento. Cabe mencionar que, para mayor detalle, el documento relieva las fortalezas y aspectos que deben ser mejorados por el programa.

Con respecto a la dimensión Perfil de Egreso y Resultados, las principales fortalezas encontradas apuntan a la consideración de una adecuada fundamentación no sólo de aspectos científicos, disciplinarios sino también tecnológicos los cuales han conducido a una reciente modernización del aula hotel, implementación del Centro de Viajes y Turismo, y adquisición de softwares para la enseñanza- aprendizaje en los estudiantes. No obstante, aún quedan acciones por desarrollar a fin de fortalecer las debilidades como es el caso de la participación de los egresados de la escuela en la construcción del plan de estudios y perfil de egreso.

Del análisis realizado en relación con las Condiciones de Operación bajo las cuales se desenvuelve el programa formativo, se desprende la fortaleza de contar con una estructura organizacional a nivel institucional y de la unidad que permite el logro de los propósitos y objetivos de la escuela. Sin embargo, se plantean acciones de mejora en referencia a la integración del plan operativo de la escuela con el presupuesto designado.

En relación con las Condiciones de Autorregulación, se cuenta con una clara definición de los propósitos, enmarcados en el perfil de egreso y evalúa el logro de éstos y conoce el grado en el que se están cumpliendo a través del informe del plan operativo.

Además, la escuela reconoce el medio en que se desenvuelve en el ámbito profesional, empresarial y gremial. En este último aspecto, destaca en especial el informe, el nexo de la escuela desde décadas con las comunidades campesinas, gobiernos locales, organizaciones de base, quienes, a lo largo de los años, han recibido contribuciones y asistencia de la EPTHG.

Hemos efectuado un breve repaso de este largo caminar que, siendo elemento importante a tener en cuenta, no son todo es esta etapa de la acreditación y por ello mismo nos sentimos obligados a sumar variados hechos que han pesado en la balanza a la hora de ser evaluados por los especialistas de la comisión evaluadora, a la postre distinguidos profesionales del turismo de América Latina quienes conformaron el Comité de Pares. Ellos son:

Maestra Nora González López del Colegio Superior de Turismo y Hotelería César Ritz de la ciudad de México, el magíster Gabriel Andrade Pérez, de la Universidad Católica de Uruguay y el chef Patricio Qüense Abarzúa, director nacional de la Escuela de Hotelería, Turismo y Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Chile INACAP, Chile, quien actuó en calidad de presidente de la Comisión Evaluadora.

Finalmente, agregamos en orden cronológico, la documentación pertinente expedida por las instituciones internacionales responsables de la evaluación, donde se deja constancia de las decisiones adoptadas para otorgarnos la ansiada acreditación, así como las invitaciones cursadas por las autoridades pertinentes a la ceremonia virtual de entrega de certificados de acreditación internacional a las escuelas profesionales de Medicina Veterinaria, Medicina Humana y Turismo, Hotelería y Gastronomía, la misma que se llevó a cabo el jueves de 10 de setiembre del año en curso y fue presidida por el rector de nuestra casa de estudios, doctor Iván Rodríguez Chávez.

Hicieron uso de la palabra el doctor José Flores Barboza, director de la Oficina de Desarrollo Académico, Calidad y Acreditación, quien también ofició de maestro de ceremonias, los decanos de la Facultad de Medicina Veterinaria, Medicina Humana y Ciencias Económicas y Empresariales, el doctor Pablo Cobeñas Baeza, representante de CINDA-IAC y el doctor Iván Rodríguez Chávez quien luego de pronunciar su discurso hizo entrega de las certificaciones correspondientes.

Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

REF.: Envía acuerdo Nro. 75 del Consejo Académico IAC

Santiago, 9 de julio de 2020

Doctor
José Clemente Flores Barboza
Director Oficina de Desarrollo Académico, Calidad y Acreditación
Universidad Ricardo Palma
Lima, PERÚ

c.c.: Sr. Franks Paredes

Estimado Director,

De acuerdo al procedimiento definido por el IAC, le envío el Acuerdo Nro. 75 que da cuenta de la decisión de acreditación de la **carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.** Este acuerdo adoptado durante la reciente sesión virtual del Consejo Académico del IAC-Cinda, refleja el pronunciamiento del consejo y sintetiza las principales observaciones del instituto.

El acuerdo tiene por objeto contribuir al fortalecimiento de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, por lo que contamos con que éste será de utilidad para la facultad y orientará las decisiones venideras.

Agradecemos la confianza depositada en el Instituto Internacional de Aseguramiento de la calidad IAC-Cinda.

Cordiales saludos,

María Trinidad López
Directora Académica IAC

Nota: En los próximos días recibirá, vía Courier, la versión original del acuerdo así como el certificado correspondiente.

Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

ACUERDO N° 75

Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Universidad Ricardo Palma

El Consejo Académico del Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad, IAC, reunido el 18 de mayo de 2020 acordó lo siguiente:

VISTOS:

Los criterios de evaluación definidos y sancionados por el Consejo, el Manual de Criterios y Procedimientos para la Evaluación de Carreras y Programas del IAC, el informe de auto evaluación presentado por la Universidad Ricardo Palma, el informe de pares evaluadores emitido por el Comité que visitó la universidad, las observaciones efectuadas por la universidad a dicho informe y las observaciones y antecedentes contenidos en el acta de la reunión aludida del Consejo Académico;

TENIENDO PRESENTE:

1. Que la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma se sometió voluntariamente al proceso de acreditación de carreras administrado por el IAC.
2. Que el proceso de acreditación se desarrolla conforme a las disposiciones contenidas en el Manual de Criterios y Procedimientos para la Evaluación y Acreditación de Carreras o Programas del IAC, y puesto oportunamente en conocimiento de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.
3. Que con fecha 4 de septiembre de 2019, la carrera presentó su informe de autoevaluación efectuado de acuerdo a las normas y procedimientos ya mencionadas.
4. Que entre los días 5 al 8 de noviembre de 2019, la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma fue visitada por un comité de pares evaluadores, designado por el Instituto y aprobado por la carrera.

Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

5. Que con fecha 12 de diciembre 2019, el Comité de Pares Evaluadores emitió un informe que señala las principales fortalezas y debilidades de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, teniendo como parámetro de evaluación los criterios definidos por el Instituto y los objetivos declarados por la misma carrera.
6. Que dicho informe fue enviado el 18 de diciembre 2019 a la Universidad Ricardo Palma para su conocimiento.
7. Que con fecha 14 de enero de 2010, la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía comunicó al Instituto sus comentarios y observaciones respecto de dicho informe.
8. Que el Consejo Académico del Instituto analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados el 18 de mayo de 2020.
9. Que el texto del presente acuerdo debe interpretarse en el marco de los informes de autoevaluación y de evaluación externa, los que se encuentran en poder de la carrera y de la Secretaría del Instituto.

CONSIDERANDO:

10. Que este es el primer proceso de acreditación de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP. El Consejo analizó el informe elaborado por el Comité Técnico de Administración y Comercio, sobre la base de los informes de autoevaluación y evaluación de pares, e identificó fortalezas y áreas de mejora, según se detalla a continuación.
11. Que el proceso de acreditación de la carrera permitió verificar un conjunto de fortalezas, entre las que el Consejo destacó las siguientes:

    - El perfil de egreso de la carrera, que es claro y completo, se encuentra actualizado y recoge diversos aspectos asociados a los campos laborales del Turismo, la Hotelería y la Gastronomía. Asimismo, la articulación de tres ejes: turismo, hotelería y gastronomía en un solo plan de estudios, resulta novedosa y atractiva en relación con la oferta de carreras del área existentes y desarrolladas actualmente en el Perú.
    - El plan de estudios, que es consistente con el perfil de egreso e impulsa la adquisición de competencias generales, transversales y específicas, mediante la combinación de contenidos teóricos y prácticos.
    - La valoración de los egresados, y del medio externo respecto de la formación recibida que se expresa en un buen nivel de empleabilidad y una activa vinculación con el medio externo.

- La composición del cuerpo docente en cuanto a su dedicación y la experiencia y conocimiento del sector que tienen sus docentes.
- Los propósitos de la carrera, que están definidos en forma clara y los programas, recursos y equipamiento de que dispone la carrera resultan adecuados para la consecución de dichos propósitos.

12. Con respecto a las áreas de mejora, el Consejo formuló las siguientes observaciones:
    - Si bien la unidad declara que el plan de estudios de la carrera ha sido desarrollado en base a competencias, se observa que los mecanismos de evaluación del aprendizaje continúan, en términos generales, basados en contenidos. Atendiendo a lo anterior, se vuelve necesario impulsar instancias que permitan avanzar en la verificación del logro de competencias por parte de los estudiantes.
    - La política institucional de gestión de los recursos humanos es centralizada, lo que puede dificultar la adecuación de la dotación de recursos humanos a los objetivos de la unidad. Asimismo, no se obtuvo evidencias de políticas o mecanismos de desarrollo académico y formación pedagógica de docentes, necesarios para la actualización de su personal.
    - Aunque la política financiera de la Universidad es adecuada, preocupa la escasa matrícula de estudiantes en la carrera, puesto que la reducción general de las partidas de ingresos, con una tendencia general a la baja, pueden tener efectos no deseados en su sostenibilidad a largo plazo.

El Comité Académico del Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad ACUERDA, por la unanimidad de sus miembros presentes:

13. Que, habiendo analizado el conjunto de antecedentes en función de los criterios de calidad establecidos por el instituto, y concluyó que la carrera cumplía satisfactoriamente con todos ellos.
14. Que el consejo enfatizó la importancia de reconocer que los procesos de acreditación no son un fin en sí mismo, sino que constituyen un instrumento para apoyar la mejora continua. Por ello, un proceso de acreditación debe ser capaz de impulsar avances en el desarrollo de la carrera y por ende se entregan observaciones para la carrera.

Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

15. Desde esta perspectiva, el Consejo decidió **acreditar la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma por un período de cinco años, que culmina el 31 de mayo de 2025** y reiterar las observaciones formuladas, las que serán especialmente contempladas en eventuales procesos futuros de acreditación.

16. Que, sin perjuicio de lo anterior, la Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma y de acuerdo a las normas establecidas por SINEACE y aceptadas por el IAC, deberá presentar informes antes del 31 de mayo de cada año acerca del avance que realice con relación a los aspectos observados.

17. Que, a la expiración del plazo señalado para la vigencia de la acreditación, la carrera de Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma podrá someterse voluntariamente a un nuevo proceso de acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones y recomendaciones transmitidas por este Consejo. Para tal efecto, deberá presentar el informe de autoevaluación y la documentación correspondientes antes del 30 de noviembre de 2024.

CPISR-1 C Josep A. Planell Estany

Firmado digitalmente por CPISR-1 C Josep A. Planell Estany
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES, o=Universitat Oberta de Catalunya, ou=Vegeu https://www.aoc.cat/CATCert/Regulacio, ou=Rectorat, title=Rector, sn=Planell Estany, givenName=Josep A., serialNumber=36952122T, cn=CPISR-1 C Josep A. Planell Estany
Fecha: 2020.07.08 11:17:10 +02'00'

JOSEP A. PLANELL
PRESIDENTE

MARIA TRINIDAD LOPEZ
DIRECTORA ACADEMICA

María Trinidad López

Firmado digitalmente por María Trinidad López
Fecha: 2020.07.09 16:32:00 -04'00'

El anuncio oficial dando a conocer la decisión adoptada por el Consejo Universitario en el acuerdo N° 0633-2020 de fecha 21 de julio de 220, expresado en el oficio SG- 0954/2020 expedido por el Secretario General de la URP, motivó un saludo de nuestra escuela, el mismo que fue divulgado profusamente por los canales informativos de nuestra casa de estudios y las redes sociales.

SG-0954/2020

Lima, 22 de julio de 2020

Señor Doctor
LUIS ERNESTO QUINECHE GIL
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Presente.

De mi consideración:

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que el Consejo Universitario en sesión de fecha 21 de julio del 2020, adoptó el siguiente acuerdo:

Acuerdo del Consejo Universitario N°0633-2020

Visto el oficio de fecha 09 de julio de 2020 de la Directora Académica del Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad, acompañando el Acuerdo N° 75 del Consejo Académico IAC-Cinda, que da cuenta de la decisión de acreditación de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, adoptado durante la sesión virtual del Consejo Académico del Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad, IAC-Cinda, de fecha 18 de mayo de 2020, que expresa el pronunciamiento de dicho Consejo Académico que identificó un conjunto de fortalezas y áreas de mejora de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía,; **el Consejo Universitario acordó:**

1. **Tomar conocimiento del Acuerdo N°75, del Consejo Académico del Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad IAC-Cinda, adoptado en su sesión del 18 de mayo de 2020, que acredita a la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, de la Universidad Ricardo Palma por un periodo de cinco años, que culmina el 31 de mayo de 2025.**

2. **Expresar su felicitación al Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Consejo de Facultad, Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Director del Departamento Académico de Ciencias Económicas y Empresariales, Director de la Oficina de Desarrollo Académico, Calidad y Acreditación, a los docentes, estudiantes y trabajadores administrativos y de servicio, por su contribución a este logro que es meritorio para la Universidad Ricardo Palma.**

Atentamente,

ANDRÉS ENRIQUE MALDONADO HERRERA
Secretario General

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
RECTORADO
DESARROLLO ACADÉMICO, CALIDAD Y ACREDITACIÓN

Oficio circular Nº 032-2020-DACA-URP

Santiago de Surco, 27 de agosto de 2020

Doctor
LUIS ERNESTO QUINECHE GIL
Decano
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Presente

De mi consideración:

Tengo a bien dirigirme a Ud. con la finalidad de manifestarle que, como es de su conocimiento, la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía a su cargo ha sido certificada por el **Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad del Centro Interuniversitario de Desarrollo "IAC-CINDA".**

Por tal razón, me permito invitarlo a participar en la ceremonia virtual para la entrega de la "**Certificación de Acreditación**" a cargo del señor Rector de la Universidad, Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez.

La indicada ceremonia se realizará vía "**Blackboard Collaborate**", el jueves 10 de septiembre del presente año, a horas 11:00 am. Aquí el enlace: https://us.bbcollab.com/guest/8687e392f98946288193788561d313ba.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para reiterarle mi estima y aprecio personal.

Atentamente,

JOSÉ CLEMENTE FLORES BARBOZA
Director
Oficina de Desarrollo Académico, Calidad y Acreditación

JCFB/tvb/ml

Nuestra escuela profesional se suma a otras escuelas de nuestra casa de estudios en haber obtenido la acreditación internacional

El resultado de un hecho significativo como el haber obtenido la certificación internacional es un hecho trascendente que involucra a muchos actores de nuestra casa de estudios, de mayor y menor rango, pero todos útiles al propósito de trabajar y alcanzar metas trabajando en equipo.

Para reconocer dicho esfuerzo colectivo hemos ideado este documento gráfico que lo hemos titulado “Gracias a todos …

Será presentado en los próximos días

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Apoyando a micro y pequeños restaurantes del Perú
para atenuar parte de sus problemas

CURSO VIRTUAL GRATUITO DE
INOCUIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Mostraremos pautas y buenas prácticas en los nuevos protocolos, seguridad alimentaria, almacenamiento, manipulación y correcta pulcritud en la producción y presentación.

En **4 sesiones** de **2 horas** cada una desde **la plataforma de la URP**.

Las clases son de 5 pm a 7 pm. Los contenidos y profesores son:

SESIÓN I:

lunes 15 de junio;
Mg. Jhonny Inga

- Manipulación y seguridad alimentaria
- El cuidado de los alimentos ante el COVID 19
- ¿Cocinar los alimentos mata el nuevo coronavirus?
- Revisión y análisis del Protocolo de Restaurantes y Afines. Resolución Ministerial No. 142-2020 PRODUCE.

SESIÓN II:

martes 16 de junio;
Lic. Juan José Vásquez Pittman

- La industria del restaurante y el Food and Beverage manager.
- La inocuidad en la atención y servicio de alimentos y bebidas en restaurantes
- La inocuidad y manipulación de alimentos en la regulación del MINSA del Perú y la experiencia del Reglamento de Sanidad del Departamento de Salud Pública de Estados Unidos (USPH). (caso comparativo)

SESIÓN III:

miércoles 17 de junio:
Bach.
Isaac Tejeda

- Taller Práctico
- Aplicación de las BPM en la preparación de Cocteles.
- Desinfección de insumos de buenas prácticas
- Conservación de insumos
- FIFO

SESIÓN IV:

jueves 18 de junio;
Mg. David Carreño Farfán

- Seguridad alimentaria: Temas principales
- Manipulación y conservación de alimentos
- Almacenamiento y control de temperatura
- FIFO
- Buenas prácticas higiénicas

INSCRÍBETE AQUÍ PARA QUE RECIBAS LA SEÑAL DE ACCESO

Nombre del participante: _____

Nombre del restaurante: _____

Correo: _____

EXAMEN DE ADMISIÓN URP
26 DE JULIO

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

CICLO DE CONFERENCIAS | JULIO 2020

ENSEÑAMOS HACIENDO
Reflexionamos para actuar

HORA: 4 PM

VIERNES 17

Jesús Marroquín Venero

TEMA:

Decreto de Urgencia Nº 076-2020 Fondo de Apoyo Empresarial para el Financiamiento de **MYPES** de turismo

https://us.bbcollab.com/guest/47b1af2c98fe455dbaa0a5e38e899f8e

Es abogado especialista en propiedad intelectual y ha sido asesor y representante legal de Google, Pepsi Cola, Motorola, MacAfee, Visa y Claro.

VIERNES 24

Mg. Guglielmo Rocchiccioli

TEMA:

Cómo implementar el negocio del vino

https://us.bbcollab.com/guest/093986a5f9ab443db77e3b605ca4cfcc

Magister en Lenguas y Literaturas Modernas Euroamericanas por la Universidad de Pisa, Sommelier Profesional titulado por la Asociación Italiana Sommeliers y profesor universitario de la especialidad en la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

VIERNES 31

José Koechlin Von Stein

TEMA:

INKATERRA y el desarrollo sostenible

https://us.bbcollab.com/guest/0ef6bde73f324464a10f76bf202ac547

Es fundador y CEO de la cadena de hoteles INKATERRA cuyo objeto fue y es difundir la biodiversidad en el país, presidente de la Sociedad de Hoteles del Perú, pionero del concepto Desarrollo Sostenibile y vicepresidente de CANATUR.

Inscripciones:

Alumnos EPTHG y postulantes a la escuela: Registrarse aquí:

https://forms.gle/pQjXbYbu4HpAufac9

VÁLIDO PARA EL BACHILLERATO

Egresados de la ecuela: Registrarse aquí:

https://forms.gle/11SFzRXY5RQTtzfd7

Público en General:

- Participación gratuita
  No necesita inscripción

Informes. Profesora Elma Valdivia Ramírez: elma.valdivia@ urp.edu.pe

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
51 AÑOS 1969 2020
Acreditada internacionalmente por IAC CINDA
Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad
ENSEÑAMOS HACIENDO
Reflexionamos para actuar
CICLO DE CONFERENCIAS
AGOSTO 2020
HORA: 4 PM
Examen de Admisión Virtual para egresados de Secundaria | 30 de Agosto
Prof. Claudia Estrada Carrasco
Jueves 13
TEMA
Panadería y Pastelería en Chile
Docente en Gastronomía del Centro de Formación Técnica Santo Tomás. Temuco. Chile
Transmisión desde Santiago de Chile
Mag. Oscar García Tello
Jueves 20
TEMA
Situación de los parques nacionales y procedimientos de visita al reinicio del turismo interno
Jefe de la RNSIIPG - Islas Ballestas, Palomino, Guañape Norte, Punta San Juan y Punta Coles del SERNANP
Dra. Rosario Pajuelo
Mag. María Elena Corvest
Jueves 27
TEMA
Cómo rehacer el turismo francés al Perú
Directora de la Oficina de Comercio y Turismo de Promperu en Francia y Confederación Suiza
Especialista de la Promoción Turística en Francia y Confederación Suiza
Transmisión desde París
INFORMES:
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Sra. Carmen Párraga
994 428 115
esc-tyh@urp.edu.pe

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
51 AÑOS 1969 2020
Afiliada a:
OMT
CANATUR
CONPEHT
AHORA PERÚ
ESCUELA ACREDITADA INTERNACIONALMENTE
POR IAC-CINDA 2020-2025
Te invitamos a formar parte del futuro
EXAMEN GENERAL VIRTUAL
PARA EGRESADOS DE SECUNDARIA
30 AGOSTO | 2020

CONFERENCIAS SEPTIEMBRE 2020

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

51 AÑOS 1969 2020

Acreditada internacionalmente por IAC Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

CONFERENCIA Y EXPOSITOR	DÍA	IMAGEN
1 Taller en Qhapac Ñan: Las rutas del gran camino Inca. Ministerio de Cultura. EXPOSITORES ▪ Guido Casaverde, Miguel Cabrera Arana, José Díaz, Sonia Ríos, Julio Fernández, Joseph Bernal y Alfredo Bar:	**9 y 10** **15:00 horas** Link de acceso: https://docs.google.com/forms/d/1DwaKkWHtu-TKmaPdpD1Z8TjTfQkZViOZALCHxsEhqtQ/edit	
2 Conferencia Importancia de la medición y el cálculo en el Perú pre-colonial. EXPOSITORES ▪ Mg. Luis Lumbreras Flores. Ministerio de Cultura	**17** **16:00 horas** Link de acceso: https://us.bbcollab.com/guest/86b1378544724e2ab6b5b6670a0bc10d	
3 Congreso II Congreso de Turismo de la Cuenca del río Cañete. Universidad Ricardo Palma-Universidad Nacional de Cañete. EXPOSITORES ▪ Luis Barboza ▪ Elma Valdivia ▪ Ariel Ramírez ▪ Salustio Pomacóndor.	**28 y 29** **Mañanas: 10:00** **Tardes: 16:00** Celebrando el Día Mundial del Turismo Día 28: https://us.bbcollab.com/guest/9b3c92fcef6d4071b7023d6b0ca86079 Día 29: https://us.bbcollab.com/guest/c157e882b96c41428100e824722bcbcb	

Informes: Sra. Carmen Párraga **Teléfono:** 994 428 115 **Correo:** esc-tyh@urp.edu.pe

Certificación virtual

Transformación y operación digital para agencias de viajes y turismo

Convenio APAVIT-URP

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

50 AÑOS 1969 2020

Acreditada internacionalmente por IAC Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

1. Bienvenidos:

La certificación brindará los fundamentos teóricos, prácticos y comerciales acerca de transformación y operación digital para agencias de viajes y turismo facilitándoles estrategias y herramientas de operación diarias para potenciar los productos que venden haciendo uso de los diferentes canales digitales que se utilizan en la actualidad y lograr de esta manera un mejor posicionamiento en el mercado.

Este encuentro académico es ofrecido estrictamente por la vía virtual para atender concretamente las necesidades de los operadores turísticos del Perú y más allá, a los egresados de la casa, afiliados a los gremios de agentes de viajes y turismo del país y público en general quienes tienen que migrar necesariamente en esta hora actual a modelos digitales debido a la situación que venimos atravesando en nuestro país y el mundo.

2. Acerca del curso virtual de transformación y operación digital para agencias de viajes y turismo:

Nuestra certificación virtual está organizada en cuatro semanas con dos sesiones de 3 horas cada una, es decir, 8 sesiones de clases, 24 horas en total y transmitida desde la plataforma virtual de la Universidad Ricardo Palma. Las clases se realizarán dos veces por semana con una duración de 3 horas cada día.

El objetivo que pretendemos alcanzar es el de facilitar a los emprendedores del turismo recoger las recomendaciones internacionales y nacionales para pasar a un nuevo escenario de transformaciones, cambios e innovaciones y dar un salto hacia la competitividad haciendo uso de tecnologías.

En consecuencia, la competencia laboral a alcanzar es que los participantes aplicarán metodologías de transformación digital en sus empresas adecuándose a las nuevas tendencias de cambio y eficiencia de innovación. Se otorgará un certificado del Curso de Transformación y Operación Digital para Agencias de Viajes y Turismo. Dicho certificado será expedido por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

El curso es conducido por un experimentado maestro quien acompañará permanentemente a sus estudiantes, exponiendo las ventajas de la transformación, respondiendo a sus interrogantes y abriendo debate, proporcionando además el material necesario para hacer de esta experiencia un aprendizaje significativo.

Esta propuesta se asienta en el alto nivel competitivo que enfrentarán las empresas a la vuelta del turismo post pandemia, razón por la cual los profesionales del sector, empresas, estudiantes, operadores de sistemas computarizados deben de estar preparados para lo que se viene. La Universidad Ricardo Palma y su Escuela de Turismo Hotelería y Gastronomía ofrecen esta oportunidad de aprender no solamente las transformaciones sino enfrentar a la competencia.

3. El docente:

Mg. Lynn Mora Cevallos

FORMACIÓN ACADÉMICA
Universidad de Alcalá, Madrid, España

- MBA.

  Investigación final sobre un plan de negocios para una agencia de viajes online.

- Título secundario

  Máster en Alta Dirección por el European Open Business School. Cornell University, eCornell, USA

- Master Certificate in Hospitality Management, incluyó cursos sobre: manejo efectivo de personas, decisiones basadas en estadística para gerentes, pronóstico y controles de disponibilidad.

- Certificados adicionales: Hotel Revenue Management, Hospitality Management & Hospitality Marketing.

  Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC, Lima, Perú

- Bachiller en Marketing, dentro del décimo superior de la Universidad en 2008.

EXPERIENCIA LABORAL
Postgrado UPC: Profesor a tiempo parcial

- Planifiquó, creó y dictó cursos en el departamento de marketing. Fue jurado y asesor de tesis, y coordinó el programa académico de marketing digital obteniendo un reconocimiento del director de postgrado con calificación 9.54/10

  Profitalo Group: Director General

- Consultoría a agencias de viaje y turismo operadores y hoteles en Lima y provincias de Perú. Soluciones tecnológicas para atender el mercado de alquileres temporales y una comunidad online para la industria de la hospitalidad.

  HotelBeds Inc USA: Contracting Manager Perú

- Generó relacionamiento y crecimiento de ventas en B2B para hoteles y para la compañía enfocado en cuentas clave y cadenas hoteleras en Perú.

  OTA Insight: Business Development Manager, Latinoamérica

- Abrió el mercado de Latinoamérica con enfoque en México y Brasil

- Viajó y asistió a ferias internacionales de turismo generando contactos importantes

  Libertador Hotels, Resorts & Spas: Jefe de comercio digital (e-commerce)

- Incrementó las ventas en más de 20% al implementar un nuevo motor de reservas y campañas anuales.

- Lideró un equipo digital y manejó la relación y negociación con canales y proveedores externos.

  Expedia Inc,: Market Associate Perú

- Mejoró el proceso de adquisición de clientes para las ventas B2C de los hoteles.

- Incrementó el relacionamiento y recordación con clientes usando MailChimp y Salesforce.

  Hilton Lima Miraflores: Coordinador de Marketing

  Neo Humano, Google Enterprise Partner: Gerente general

  Belmond Hotels (antes Orient-Express): Coordinador de revenue management

  Belmond Hotels (antes Orient-Express): Ejecutivo Senior de Marketing

  Belmond Hotels (antes Orient-Express): Analista de marketing

  Belmond Hotels (antes Orient-Express): Instructor de inglés para Sanctuary Lodge

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Consultor para PromPeru (desarrollando habilidades comerciales en empresas de viajes en Perú), Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (desarrollando aseguramiento de calidad en empresas de viaje).

- Experiencia como voluntario, co-fundó el primer evento TEDx en Perú, organicó y fue Presidente de Lima-Valley comunidad de emprendedores en internet.

- Espíritu emprendedor, fundó Lugaredo, Profitalo, Travelecto, Rom.pe, Lugopuf.

- Idiomas, Español (nativo), inglés (fluido), portugués (básico, comprensión).

- Fue estudiante de intercambio a través de AFS, al oeste de Pennsylvania, USA YPNH01-02.

- Miembro del American Marketing Association y el British-Peruvian Chamber of Commerce.

4. Estructura de Contenidos.

SEMANA	CONTENIDO
1	Transformación de los procesos en la organización
2	Metodologías ágiles para la transformación digital
3	Transformación de la venta y marketing en la organización.
4	Tendencias y ruta de la transformación.

5. Inicio y término en homenaje al Día Mundial del Turismo

DÍAS		HORAS
Lunes	Miércoles	
28 de septiembre	1 de octubre (jueves, solo ese día)	17:00 a 20:00
5 de octubre	7 de octubre	17:00 a 20:00
12 de octubre	14 de octubre	17:00 a 20:00
20 de octubre	22 de octubre	17:00 a 20:00

6. Certificación.

Otorgada por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

7. Inversión / Inscripción

Público en general: S/ 400.00
Socios APAVIT: S/ 360 + IGV
Inscripciones solo en su gremio:
Alumnos y exalumnos URP: S/ 360.00

CERTIFICACIÓN VIRTUAL

MARKETING TURÍSTICO

Transformación y Operación Digital para Agencias de Viajes y Turismo

CONVENIO APAVIT-URP

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

APAVIT

51 AÑOS 1969 2020

Acreditada internacionalmente por IAC CINDA
Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

La certificación virtual brindará los fundamentos teóricos, prácticos y comerciales acerca de transformación y operación digital para agencias de viajes y turismo facilitándoles estrategias y herramientas de operación diarias para potenciar los productos que se comercializa, haciendo uso de los diferentes canales digitales que se utilizan en la actualidad y lograr de esta manera un mejor posicionamiento en el mercado.

MBA. Por la Universidad de Alcalá, España.
Máster en Alta Dirección por el European Open Business School. Cornell University, Cornell, USA
Master Certificate in Hospitality Management
Hotel Revenue Management, Hospitality Management & Hospitality Marketing.

EXPOSITOR

MG. LYNN MORA

Inicio: 28 de setiembre de 2020
en homenaje al Día Mundial del Turismo

CERTIFICACIÓN Otorgada por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

Inversión:

. Socios APAVIT: S/ 300 + IGV
Últimos cupos, inscripción solo en su gremio
. Público en general: S/ 400.00
. Alumnos y exalumnos URP: S/ 360.00

Informes:

APAVIT: 940 146 677 /
administracion@apavitperu.org
URP : Sra. Carmen Párraga / 994 428 115
esc-tyh@urp.edu.pe
www.urp.edu.pe/s/?q=38048

Certificación virtual

Gerencia Hotelera

En alianza AHORA-URP

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

51 AÑOS 1969 2020

Acreditada internacionalmente por IAC Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

1. Bienvenidos:

La certificación académica que ofrecemos a la comunidad hotelera del Perú se funda en las doctrinas actuales acerca de promover la competitividad y productividad para crecer y alcanzar el desarrollo del país, y por extensión, de nuestro sector. Así, recogemos los intensos requerimientos de organismos internacionales y nacionales respecto de pasar al plano de la competitividad mejorando el nivel educativo de los cuadros hoteleros del Perú.

Por lo mismo, no somos ajenos a revisar la terrible situación por la que atraviesa el turismo en el mundo y en el país. Ante este escenario que ha de tomar al menos un año, es una convicción de sus gestores que es la mejor época para capacitarse y aprender más para manejar los negocios en otra dimensión. De allí, observamos una oportunidad en medio de la amenaza.

En efecto, nos estamos refiriendo al hecho de que los gestores de hoy deben de insertarse dentro de un gran mercado en el que juega ampliamente la capacidad de ser productivo y competitivo para crecer. Esto es, calificarse, aprender y aplicar los conocimientos adquiridos para una mejor gestión y rentabilidad de los negocios que conocemos.

En este sentido, les presentamos una excepcional planta de profesores, todos ellos gerentes de reconocidas marcas y cadenas quienes han tenido el convencimiento de sumarse a este proceso para llevar adelante esta propuesta dispensando parte de su complicada agenda diaria, compartir sus conocimientos, experiencias y logros para transmitirlos a sus pares de todo el Perú.

Bienvenidos.

2. Acerca de la Certificación Virtual Gerencia Hotelera:

Nuestra Certificación Virtual está organizada en tres meses de trabajo, octubre, noviembre y diciembre distribuida en 3 módulos, uno por mes con 77 horas de trabajo totales divididas en:

Octubre: 27 horas

3 conferencias grabadas

24 horas de clases en vivo

Noviembre:

1 clase grabada

24 horas de clases en vivo

Diciembre:

1 clase grabada

24 horas de clases en vivo. Comprende además desarrollo de 3 casos, uno por cada módulo + 5 separatas de trabajo + juegos de diapositivas + un examen final + certificación.

La certificación virtual de Gerencia Hotelera es una propuesta para elevar el desempeño de los directivos en el negocio de los hospedajes con el propósito que los indicadores de administración sean medibles y cuantificables. En otros términos, ofrecemos las herramientas esenciales para la toma de decisiones gerenciales.

El curso virtual de Gerencia Hotelera se desarrollará desde la plataforma URP con el programa Blackboard y desde un enlace de la misma web conectado directamente con el participante desde cualquier lugar. Las clases se desarrollarán de manera activa, virtual y participativa utilizando casos de la experiencia en gestión hotelera de los expositores. Las evaluaciones serán grupales bajo el sistema de rúbricas. Los grupos son elegidos de manera aleatoria y las puntuaciones son vigesimales.

3. Los docentes:

Mg. José Rivero Terry

Director Comercial del Roosevelt Hotel & Suites

Magister en Administración por la Universidad Diego Portales de Chile, graduado con Distinción Máxima, Máster en Dirección y Administración de Empresas por la Universitat de Lleida, España, MBA por Flandes Business School de Chile, graduado con Distinción.

Egresado del Magister en Relaciones Públicas por la Universidad de San Martín de Porres, Egresado del Doctorado en Turismo por la Universidad de San Martín de Porres. Diplomado en Docencia Universitaria por la Universidad de San Martín de Porres, Diplomado en Dirección y Administración de Proyectos de Inversión por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y actualmente es Vicedecano Nacional del Colegio Profesional de Relacionistas Públicos del Perú.

Luis Barbosa Espinoza

Gerente General del Westin Lima Hotel & Convention Center

Ejecutivo con más de 25 años de experiencia en hoteles. De los 5 hoteles en los que ha trabajado, 4 de ellos como gerente general han sido líderes mundiales de sus marcas, Melia, Luxury Collection & Westin, en calidad y atención al huésped, logrando 5 años consecutivos haber puesto al Westin Lima Hotel & Convention Center como uno de los 25 hoteles de lujo en el ranking de Trip ADVISOR Travellers Chioce, donde con el Tambo del Inka & Luxury Collection, logro ser el 6 mejor hotel del mundo. Ha sido pionero en el tema de sostenibilidad logrando el puntaje más alto en Iberoamérica con la certificación LEED EBOM. Ha conseguido evaluaciones de liderazgo por encima del 90% en los últimos años en Hoteles Libertador, y en su paso por Orient Express Hotels, hoy Belmond, logró generar un informe de gestión comercial que se estandarizó para toda la cadena.

Mg. Luis Tito Barturén

Gerente General de la cadena Best Western Hotels y Director de Desarrollo para Sudamérica

MBA en Dirección de Ventas y Marketing por la Escuela de Negocios Europea de Barcelona 2020, en curso; Magister en Dirección de Negocios Turísticos y Hoteleros por la Universidad Politécnica de Cataluña, España y la Universidad de Ciencias Aplicadas, UPC, alcanzando el 3er Puesto, 2008 – 2009 y Bachiller en Marketing por la Universidad San Ignacio de Loyola.

Su trayectoria profesional se expresa de esta manera: Coordinador de Marketing del Grupo Nuevo Mundo, Gerente de Marketing de Inkaterra Hotels, Gerente Comercial de BUSINESS TOWER HOTEL, Gerente de Ventas y Marketing de JUNGLE EXPERIENCES, Jefe de Marketing de la UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO, Jefe de Operaciones de Franquicias DISFRUTA, Gerente de Cuentas Corporativas de MELIÁ LIMA HOTEL, International Sales Executive de WYNDHAM COSTA DEL SOL HOTELES y actualmente es Director de Desarrollo Hotelero de la cadena BEST WESTERN HOTEL GROUP para Sudamérica.

Mg. Guillermo Sicheri Monteverde

Ex gerente general de hoteles El Pueblo, Las Américas y Diplomat

Doctor Philosophy Leisure Engineering PH.D. de Cambridge International University. Doctor Honoris Causa de la Universidad de Tumbes, Doctor Honoris Causa de la Universidad de Cajamarca. Egresado del Doctorado en Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, con Maestría en Administración y Gestión Empresarial de la Universidad Nacional de Tumbes, Egresado de la Maestría de Marketing Turístico de la Universidad de San Martín de Porres, con Maestría en Administración y Gestión Empresarial, grado académico de Licenciado en Hotelería en la Universidad de Cornell, Itaca, New York; con estudios de Administración de Empresas de la Universidad de Toronto en Canadá y con formación profesional en gestión educativa, con nivel 5 de competencia laboral (alta gerencia de cadenas hoteleras, director comercial, director de A y B y casinos; con conocimientos y experiencia en gestión, planificación y operación de las diferentes áreas departamentales).

Tiene amplia experiencia en manejo empresarial, desarrollo de proyectos y consultorías, tanto hoteleros como turísticos, para el BID, AECI, PNUD, FONDOEMPLEO, ASOCIACIÓN YANACOCHA y PRODELICA. Ha gestionado durante dos años la promoción turística del país (Gerencia de Turismo y Marketing de PROMPERÚ) y mantiene contactos nacionales e internacionales de los más importantes operadores turísticos y hoteleros.

Mg. Lynn Mora Cevallos

Director General de Profitalo Group. Consultoría a agencias de viaje, tour operadores y hoteles en Lima y provincias de Perú. Soluciones tecnológicas para atender el mercado de alquileres temporales y una comunidad online para la industria de la hospitalidad

Es MBA por la Universidad de Alcalá, Madrid, España con la Investigación final sobre un plan de negocios para una agencia de viajes online. Título secundario: Máster en Alta Dirección por el European Open Business School. Es Máster Certificate in Hospitality Management, incluyó cursos sobre: manejo efectivo de personas, decisiones basadas en estadística para gerentes, pronóstico y controles de disponibilidad por Cornell University, eCornell, USA con certificados adicionales: Hotel Revenue Management, Hospitality Management & Hospitality Marketing. Es Bachiller en Marketing, dentro del décimo superior por la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC, Lima, Perú.

Su experiencia laboral es amplia. Ha sido Contracting Manager del HotelBeds Inc USA, OTA Insight: Business Development Manager para Latinoamérica, Expedia Inc,como Market Associate Perú, Jefe de comercio digital (e-commerce)de la cadena Libertador Hotels, Resorts & Spas, Hilton Lima Miraflores: Coordinador de Marketing, Gerente General de Neo Humano, Google Enterprise Partner, Ejecutivo Senior de Marketing y Coordinador de revenue management de la cadena Belmond Hotels (antes Orient-Express)

4. Estructura de Contenidos

ESTRUCTURA DE CONTENIDOS		
	MÓDULO I **Gerencia hotelera**	**TEMA: Productividad y procesos** • Yield management. Ventas y productividad • Los procesos, gestión de RRHH y planes operativos. • El Revenue Per Available Room (RevPAR)
	MÓDULO II **Marketing hotelero**	**TEMA: Competitividad en el mercado** • Investigación de mercados y público objetivo • Segmentación y posicionamiento • Perfil competitivo • Mejora de las rentabilidades
	MÓDULO III **Redes sociales**	**TEMA: Redes digitales** • Objetivos y segmentos en la red. • Estrategias de contenidos • Rentabilidad de las conversiones web • Medición de resultados para vender más

5. Inicio y término

ESTRUCTURA DE CONTENIDOS			
	MÓDULO I **Gerencia hotelera**	**TEMA: Productividad y procesos** • Yield management. Ventas y productividad • Los procesos, gestión de RRHH y planes operativos. • El Revenue Per Available Room (RevPAR)	**Octubre 2020** Clases en vivo: Lunes 5, 12, 19 y 26 Miércoles 7, 14, 21 y 28 / Viernes 9, 16, 23 y 30 De 7 pm a 9 pm / + 3 horas de clases grabadas
	MÓDULO II **Marketing hotelero**	**TEMA: Competitividad en el mercado** • Investigación de mercados y público objetivo • Segmentación y posicionamiento • Perfil competitivo • Mejora de las rentabilidades	**Noviembre 2020** Clases en vivo: Martes 3, 10, 17 y 24 Jueves 5, 12, 19 y 26 / Sábados 7, 14, 21 y 28 De 7 pm a 9 pm / + 1 hora de clase grabada
	MÓDULO III **Redes sociales**	**TEMA: Redes digitales** • Objetivos y segmentos en la red. • Estrategias de contenidos • Rentabilidad de las conversiones web • Medición de resultados para vender más	**Diciembre 2020** Clases en vivo: Lunes (30 Nov) 7, 14 y 21 Miércoles 2, 9 16 y 23 / Viernes 4, 12, 18. De 7 pm a 9 pm. Los días / 21 y 23, tres horas. + 1 hora de clase grabada

6. Certificación

Otorgada por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

7. Inversión / Inscripción

Público en general: S/ 450.00 mensuales x 3 meses = S/ 1350.00

Socios AHORA: S/ 380.00 + IGV mensuales x 3 meses = S/ 1140.00

Inscripciones solo en su gremio.

Alumnos y exalumnos URP: S/ 380.00 mensuales x 3 meses = S/ 1140.00

8. Inscríbete aquí

Apellidos y nombre

DNI

Correo electrónico

Público general

Alumno / Exalumno URP

Socio AHORA: Inscripción solo en su gremio

Ocupación

Celular

Acepto términos y condiciones al uso de mis datos.

Enviar

Inversión

Público en general: S/ 450.00 mensuales x tres meses

Socios AHORA: S/ 380.00 + IGV x tres meses. (Inscripciones solo en su gremio)

Alumnos y exalumnos URP: S/ 380.00 x tres meses

Informes e inscripciones

AHORA:

URP: Sra. Carmen Párraga / 994 428 115 / esc-tyh@urp.edu.pe

Otros bancos:

TRANSFERENCIA

- SCOTIABANK CTA Nº 000 1043447
  (CCI 009-273-00000-1043447-40)
- INTERBANK CTA Nº 200 3001267319
  (CCI 003 200 003001267319 37)
- BBVA CTA Nº 0011 0157 0100001637
  (CCI 011 157 000100001637 56)

CURSO VIRTUAL

GERENCIA HOTELERA

ALIANZA AHORA - URP

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

51 AÑOS 1969 2020

Acreditada internacionalmente por IACSA
Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

En el curso virtual que ofrecemos a la comunidad hotelera del Perú se funda en las doctrinas actuales acerca de promover la competitividad y productividad para crecer y alcanzar el desarrollo del país, y por extensión, de nuestro sector. Así, recogemos los intensos requerimientos de organismos internacionales y nacionales respecto de pasar al plano de la competitividad mejorando el nivel educativo de los cuadros hoteleros del Perú.

En el presente curso virtual académica se desarrollará en **3 meses** con **77 horas** de trabajo totales divididas en:

OCTUBRE

27 horas **3** Conferencias grabadas **24** Horas de clases en vivo

NOVIEMBRE - DICIEMBRE

1 Clase grabada **24** Horas de clases en vivo

Comprende desarrollo de **3 CASOS** | **1** por cada módulo | **5** separatas de trabajo | Juego de diapositivas | **1** examen final certificación

Mg. José Rivero Terry

Director Comercial del Roosevelt Hotel & Suites

Luis Barbosa Espinoza

Gerente General del Westin Lima Hotel & Convention Center

Mg. Luis Tito Barturén

Gerente General de la cadena Best Western Hotels y Director de Desarrollo para Sudamérica.

Mg. Guillermo Sicheri Monteverde

Ex gerente general de hoteles El Pueblo, Las Américas y Diplomat.

Mg. Lynn Mora Cevallos

Director General de Profitalo Group.

ESTRUCTURA DE CONTENIDOS

MÓDULO I Gerencia hotelera

TEMA: Productividad y procesos
- Yield management. Ventas y productividad
- Los procesos, gestión de RRHH y planes operativos.
- El Revenue Per Available Room (RevPAR)

MÓDULO II Marketing hotelero

TEMA: Competitividad en el mercado
- Investigación de mercados y público objetivo
- Segmentación y posicionamiento
- Perfil competitivo
- Mejora de las rentabilidades

MÓDULO III Redes sociales

TEMA: Redes digitales
- Objetivos y segmentos en la red.
- Estrategias de contenidos
- Rentabilidad de las conversiones web
- Medición de resultados para vender más

Certificación.

Otorgada por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

Inversión / Inscripción

Público en general:
S/ 450.00 mensuales x 3 meses = S/ 1350.00

Socios AHORA:
S/ 380.00 mensuales x 3 meses = S/ 1140.00

INSCRIPCIONES SOLO EN SU GREMIO.

Alumnos y exalumnos URP:
S/ 380.00 mensuales x 3 meses = S/ 1140.00

INICIO: **LUNES 5 DE OCTUBRE** TÉRMINO: **23 DE DICIEMBRE**

INFORMES E INSCRIPCIONES

URP: Sra. Carmen Párraga
994 428 115
esc-tyh@urp.edu.pe

AHORA: Srta. Gladys Palacios
998 327 728
ahora@ahora-peru.com

Mayores detalles, horarios, pagos e inscripciones aquí: http://www.urp.edu.pe/ethg/gerenciahotelera

GALERÍA DE ALUMNOS DESTACADOS

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
Escuela profesional de Administración de Turismo y Hotelería

II Congreso de Turismo de la cuenca del río Cañete

28 y 29 de setiembre de 2020

Con el objetivo central de contar con un espacio de reflexión y propuestas en donde las más altas autoridades de los sectores productivos del país, pudieran dialogar con las autoridades del gobierno regional de Lima, los gobiernos provinciales y distritales de Cañete y Yauyos, comunidades campesinas, emprendedores y micro empresarios de la actividad turística, líderes de opinión y la población organizada en sus instituciones de base, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, en acción conjunta con la Escuela de Administración de Turismo y Hotelería de la Universidad Nacional de Cañete, aunaron conocimientos, esfuerzos y convicciones con el objetivo de llevar a cabo el **I Congreso de Turismo de la Cuenca del Río Cañete**, el mismo que se realizó los días 21 y 22 de julio de 2018, en el auditorio de la Casa de la Cultura de la Universidad Nacional de Cañete-UNDC.

El primer congreso basó sus principios en las recomendaciones planteadas por Naciones Unidas en materia del desarrollo del turismo sostenible y en cumplimiento de los 17 objetivos y los que competen al sector en especial.

Pero también se dejó establecido que la cuenca es el río, que la vida es el río y que todas las actividades económicas y sociales le deben su existencia al río y a la cuenca. Por tanto, los bellos paisajes que de ellos se derivan merecen un compromiso y actitud para cuidar y proteger sus corrientes generosas que alimentan todos los negocios.

En razón de ello, el evento estuvo orientado a dejar establecido que las lecciones aprendidas pudieran marcar el derrotero de un accionar que a futuro se sostuviera en el desarrollo sostenible en función de cuenca, habida cuenta que el río constituye el hilo conductor del progreso de los pueblos ribereños que se asientan en el valle bajo, medio y la cuenca alta del río Cañete, correspondientes a las provincias de Cañete y Yauyos, en la jurisdicción de la región Lima.

En dicho recorrido, se ubican una cantidad de recursos naturales y culturales de gran valía, entre ellos los ubicados en los distritos conformantes de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, que puestos en valor podrán significar contar con una suma de atractivos turísticos de singular jerarquía, pudiendo convertirse en un rico corredor turístico que recorra las regiones de Lima y Junín.

La asamblea del primer congreso sancionó como uno de sus 12 acuerdos aceptar el pedido formulado por la Asociación de Desarrollo turístico de Pacarán-ASODETUR PACRÁN y la Asociación de Productores de Pisco y vino de Pacarán que el distrito de Pacarán fuera sede del II congreso de turismo de la cuenca del río cañete, deseo y mandato compartido, que procuraremos honrar en momentos en que hayamos vencido la actual pandemia que nos limita en el desarrollo de nuestras posibilidades.

El primer congreso puso énfasis en los roles de la sostenibilidad ambiental, el cambio climático y el efecto invernadero, la siembra y cosecha de agua, temas que en esta nueva versión serán reforzadas con exposiciones respecto del turismo y cambio climático, la restauración hidroforestal y la seguridad hídrica, en consonancia con el lema del **Día Mundial del Turismo 2020, "Turismo y Desarrollo Rural"**, señalado por la Organización Mundial del Turismo-OMT.

DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2020
TURISMO Y DESARROLLO RURAL

OMT

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
Escuela profesional de Administración de Turismo y Hotelería

II CONGRESO DE TURISMO DE LA CUENCA DEL RÍO CAÑETE

Comprometidos con el cumplimento de la Agenda 2030 en procura de una mejor calidad de vida

Mañanas: 10:00 am
Tardes: 4:00 p.m

2020
28 y 29 SETIEMBRE

Exposiciones a cargo de experimentados especialistas en acciones de desarrollo turístico sostenible

Informes e Inscripciones

Universidad Ricardo Palma
Sra. Carmen Párraga / Celular: 994 428 115
institutodeestudiosturisticos@urp.edu.pe

Universidad Nacional de Cañete
Srta. Roxana Huamán / Celular: 912 766 630
dturismo@undc.edu.pe

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
Escuela profesional de Administración de Turismo y Hotelería

PROGRAMA

LUNES 28 DE SETIEMBRE	
Mañana 9.20 horas	**APERTURA DEL CONGRESO** ▪ **Dr. Carlos Villanueva Aguilar** Presidente de la Comisión Organizadora. Universidad Nacional de Cañete. ▪ **Dr. Iván Rodríguez Chávez** Rector de la Universidad Ricardo Palma. ▪ **Lectura de la creación del Día Mundial del Turismo por la licenciada Elma Valdivia Ramírez, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.**
10.00 horas	Sr. Luis Barboza Espinoza, Gerente General del Westin Lima Hotel **Tema: El desarrollo sostenible y el Hotel Westin. Un caso exitoso.**
11.30 horas	Mag. Carmela Landeo Sánchez Coordinadora Ejecutiva del Patronato de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas **Tema: Turismo y Cambio Climático: nuevos retos**
Tarde 16.00 horas	Lic. Elma Valdivia Ramírez, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma. **Tema: La actividad turística como parte del desarrollo local de los anexos de Paullo, San Jerónimo, Condoray y Catapalla.**
Enlace de invitados	**https://us.bbcollab.com/guest/9b3c92fcef6d4071b7023d6b0ca86079**
MARTES 29 DE SETIEMBRE	
Mañana 9.30 horas	Presentación de la edición N° 13 de la Revista Caminos, órgano informativo de la EPTHG-URP por el **licenciado Carlos Villena Lescano**
10.00 horas	Ing. Ricardo Rivas Alvarado, presidente de la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán y Zúñiga. **Tema: Turismo vivencial enológico en el valle medio del río Cañete**
Tarde 16.00 horas	Sr. Salustio Pomacóndor Zárate, director de Proyectos, Capacitación y Cooperación Técnica de la Asociación de Gestión y Participación Vecinal del Distrito de Lurigancho Chosica-AGEPAVEL CHOSICA. **Tema: Restauración hidroforestal y seguridad hídrica en la cuenca del río Cañete**

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
Escuela profesional de Administración de Turismo y Hotelería

17.30 horas	▪ **Lectura de conclusiones y recomendaciones** ▪ **Clausura del congreso** **Dr. Néstor Cuba Carbajal** Director de la Escuela Profesional Turismo y Hotelería la Universidad Nacional de Cañete. **Lic. Calos Villena Lescano** Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.
Enlace de invitados	**https://us.bbcollab.com/guest/c157e882b96c41428100e824722bcbcb**

inscripciones gratuitas previa inscripción

Informes e Inscripciones

Universidad Ricardo Palma
Sra. Carmen Párraga / Celular: 994 428 115
institutodeestudiosturisticos@urp.edu.pe

Universidad Nacional de Cañete
Srta. Roxana Huamán / Celular: 912 766 630
dturismo@undc.edu.pe

DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2020
TURISMO Y DESARROLLO RURAL

OMT

NUESTROS DOCENTES E INVESTIGADORES ESCRIBEN

I Curso de Extensión en Turismo

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y Universidad Ricardo Palma

Por. Dr. Jorge Rosas Santillana, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y director de la Escuela de Economía de la Universidad Ricardo Palma

El cierre de brechas, en el mercado turístico peruano, sigue siendo una problemática nacional, que origina un inadecuado aprovechamiento de los recursos turísticos del país, así tenemos que por el lado de la demanda turistica, no se tiene un flujo adecuado de turistas tanto receptivos como nacionales que se desplacen por el territorio nacional y pernocten un mayor número de días, por otro lado, las estadísticas en muchas localidades de las diferentes regiones del país son desactualizadas , incompletas y en muchos casos inexistentes, siendo un gran problema para los investigadores, consultores, planificadores y proyectistas.

Clase de métodos cualitativos y cuantitativos aplicados al Sector Turismo

En cuanto a las brechas de la oferta turistica, muchos de los recursos turísticos tangibles del país no están inventariados y los que están, gran parte de ellos no han sido convertidos en verdaderos atractivos turísticos, al no contar con instalaciones necesarias para que los turistas puedan visitarlos; así mismo los recursos intangibles en muchos casos no están inventariados y carecen de asistencia técnica y capacitación, siendo todo esto perjudicial para el desarrollo del turismo sostenible.

Otro aspecto importante donde es necesario cerrar las brechas existentes, son las facilidades al turista, donde se puede apreciar dificultades en la conectividad, con accesos y vías en mal estado, servicios públicos inadecuados, carencia de plantas de aguas servidas, rellenos sanitarios y otros, que hacen que la vista del turista no se tan placentera.

Clase de métodos cualitativos y cuantitativos aplicados al Sector Turismo

El cierre de brechas en la satisfacción de los turistas, con relación a la planta turistica sigue siendo en nuestro país un problema latente, que requiere ser resuelto; muchos hoteles, restaurantes, agencias de viaje, empresas de transporte etc., no están formalizados y no cubren las expectativas del cliente; generando esto un efecto multiplicador negativo y por ende un menor número de turistas a los diferentes lugares del país.

Ante esta realidad, era necesario contar con un mayor número de egresados de turismo, con mayores competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales en gestión pública, que involucre el manejo de herramientas de gestión como la planificación estratégica, la formulación, evaluación, ejecución, monitoreo y seguimiento de proyectos de inversión pública y proyectos de emprendimiento, que permitan la generación de los nuevos negocios turísticos que necesita nuestro país.

Uso de la Cámara de Gesell para explicar el método de grupo focal

Para poder ir cerrando las brechas, era necesario el trabajo conjunto de la academia con las diferentes instituciones del estado a nivel nacional, regional y local, por lo que en setiembre de 2019 el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y la Universidad Ricardo Palma suscribieron un convenio marco de cooperación interinstitucional y posteriormente, un convenio específico con el fin de desarrollar el **PRIMER CURSO DE EXTENSIÓN EN TURISMO** que se realizó entre los meses de enero y marzo de 2020 formando a treinta jóvenes del X ciclo de la carrera profesional de turismo de diferentes universidades del país.

Con respecto a los objetivos específicos del Curso de Extensión en Turismo:

- Se logró que el participante, conozca y utilice las técnicas cualitativas y cuantitativas para las investigaciones en turismo.
- Se logró que el participante conozca como debe formularse los planes estratégico-nacionales de turismo (PENTUR), los planes estratégicos regionales en turismo (PERTUR) y los planes de desarrollo local en turismo (PDTL).
- Se logró que los participantes conozcan como se utiliza las guías metodológicas para formular y evaluar los proyectos de inversión (Invierte.pe).
- Se logro que los participantes conozcan todos los aspectos relacionados con la gestión pública en turismo.

Uso de laboratorio URP

Un trabajo tan exigente como el reseñado líneas arriba nos obligó no solo a convocar a experimentados docentes de nuestra casa de estudios y al uso de tecnología de punta, sino también a salidas de campo a fin de contrastar las enseñanzas del aula con los recursos pasibles de ser convertidos en atractivos turísticos de singular jerarquía.

Publicamos un collage fotográfico de dicho trabajo.

Visita de campo en El Rímac

Uso del aula gastronómica

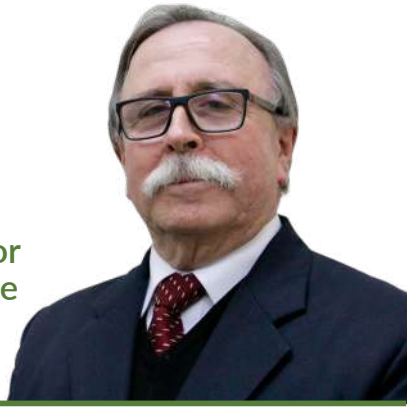
Coffe Break

Visita de campo Pachacamac

Foto grupal

Almuerzo

Bernardo O´Higgins y la hacienda Montalbán



Por: Doctor Eduardo Dargent Chamot, historiador-investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

El 8 de septiembre de 1820 comenzó el tramo definitivo de la guerra de independencia del Perú. Esa mañana se inició en la Bahía de Paracas el desembarco de los cuatro mil hombres que conformaban la Escuadra Libertadora compuesta por once naves de guerra y quince transportes que estaba capitaneada por Lord Thomas Cochrane y comandada por el general don José de San Martín.

El financiamiento de esta empresa fue obra del Capitán General de Chile, el general Bernardo O'Higgins quien, terminada la guerra de independencia en Chile tras las batallas de Chacabuco y Maipú, se dedicó a organizar con San Martín las fuerzas que pudieran terminar con el poder español en la región destruyendo el foco más fuerte de los realistas que era el Perú.

O'Higgins, tras la independencia de su país terminó, como los demás hombres que dieron la libertad a éstas repúblicas, o muertos como el Mariscal Sucre o alejados de sus países por motivos políticos como Bolívar, San Martín y el mismo O'Higgins. En el caso de éste último, se exilo en el Perú, país que, recordando su gran gesto y haciendo honor a su compromiso, lo recibió con los brazos abiertos y le entregó dos haciendas en el valle de Cañete y una casa en el jirón de la Unión en Lima, casa ésta que lleva su nombre y ha sido convertida en un centro cultural dirigido por la Universidad Católica.

En 1954 se acuñó en la Casa de Moneda de Santiago, como homenaje y agradecimiento del pueblo chileno al Perú por la forma como se comportó con su libertador, la medalla que acompaña a esta nota. La ceremonia en la que se repartió la medalla se realizó el 24 de octubre.

Baste esta introducción para hacer un recuento de la relación de O'Higgins con la hacienda Montalbán y su permanencia en el Perú.

El Congreso del naciente Perú, en tiempos del Protector Don José de San Martín, por decreto del 30 de marzo de 1822, donó a O'Higgins dos haciendas en el valle de Cañete, Montalbán y Cuiva que habían pertenecido a un oficial español llamado Manuel Arredondo que fuera miembro de la Real Audiencia de Lima, así, cuando don Bernardo, luego de abdicar al poder, pasar por el juicio de residencia que le hicieron y del que quedó libre, se exiló en el Perú a fines de 1824 y se instaló en Montalbán.

En el valle de Cañete contó con un respaldo económico y un lugar en el cual dedicarse a lo que había sido una de sus vocaciones, la agricultura. El inicio fue difícil porque de un lado la casa había sido usada como cuartel por los realistas quienes la habían dejado en pésimas condiciones por el descuido y porque habían cargado con los muebles y enseres de ambas haciendas al abandonarlas.

El biógrafo de O'Higgins, Sergio Fernández Larraín, después de mencionar ambas haciendas pasa a describir Montalbán:

> ***Montalván – la más importante de las dos – se extiende hacia la costa setenta leguas aproximadamente al sur de Lima, entre la villa de Cañete y la caleta de Cerro Azul. Dos canales, uno al norte y otro al sur la cercan y la limitan; y al poniente, el Pacífico se dilata y llevan a Chile los altivos pensamientos del caudillo insigne. (Fernández. 1974:161)***

Debe tomarse en cuenta que la hacienda Montalbán había quedado en muy mal estado como se ha mencionado arriba y que aunque don Hipólito Únanue logró que el prefecto de Cañete encargase a un tal Juan Guevara como administrador provisional, éste pudo hacer poco para remediar el caos en el que se encontraba la propiedad al punto que, incluso, llega a decir en un momento que ni siquiera había podido lograr que se siembren verduras para el consumo de la casa.

Al comentar O´Higgins, más adelante, los pasos que tuvo que dar para preparar la casa para la llegada de su madre y demás miembros de la familia dice en carta al general Heres: "como he encontrado esta hacienda tan derrotada, he tenido que ocupar todos mis fondos en su reposición."(Valencia. 1980: 431).

El secretario, amigo y compañero de exilio de O'Higgins, el doctor John Thomas, se adelantó al general en llegar a las haciendas de Cañete y comenzó a poner orden primero y a organizar las casas y los campos para recibir al general adecuadamente. Lo primero que hizo Thomas fue restablecer en su antiguo cargo a quien había sido el antiguo administrador, el señor Juan de Guevara. Así, gracias al amigo que repara y ordena las casas al tiempo que reinicia la actividad productora de las haciendas a pesar de no contar con "maquinarias, enseres, ganado y capital de explotación" (Fernández. 1974:162), cuando llega O'Higgins al final del año 1824, se puede alojar en Montalbán con suficientes comodidades.

Una vez establecido en su nuevo hogar se dedica el general a recorrer las haciendas en sus caballos queridos como aquel "Huamanguito" con el que el Libertador Simón Bolívar hizo la campaña de Junín y que luego le regaló. En esos paseos procedió a bautizar los campos con los nombres que le eran queridos y le recordaban sus glorias: Rancagua, Chacabuco, Maipú, Junín, Bolívar, San Martín.

La producción de Montalbán no era, al inicio, muy grande, llegando a "seis mil arrobas de azúcar… y algunos escasos toneles de aguardiente".(Fernández. 1974:162)[1] Esta producción reducida inicial lo hizo pasar algunas dificultades económicas y tuvo que recurrir a préstamos e incluso a vender algunos de sus bienes, entre ellos parte de su vajilla de plata.

En cuanto a los animales de Montalbán, al momento en que ésta fue tomada por el gobierno peruano en 1822, contaba con 2,130 reses; 1,250 burros; 165 mulas, 500 yeguas y 40 caballos. Tres años después "la masa ganadera y caballar ya no existía". Cuenta Valencia que para cuando John Thomas la visitó descubrió que aunque centenares de yeguas, tan importante para el transporte de la caña en las haciendas azucareras, se alimentaban en ella, solo 30 pertenecían a Montalván. Los esclavos, dice, las habían vendido a las haciendas vecinas donde les habían cambiado las marcas. (Valencia. 1980: 433).

Ya en 1827, sin embargo, la hacienda Montalbán está en plena producción y en carta, enviada por el general desde Cañete, a su pariente Thomas O'Higgins, le expresa que: "Después de infatigables esfuerzos he llegado a convertir ésta propiedad en un fundo productivo, asegurando así mi independencia y la de mi familia por toda la vida, aun cuando Las Canteras no me produzcan un centavo.".- Valencia. 1980:164).[2]

El entusiasmo del general por la vida agrícola y por apoyar la modernización de su país de acogida lo lleva a instalar en Montalbán lo que parece ser el primer molino de agua del valle. En carta a su hermana expresa su entusiasmo cuando le cuenta que:

> ***Apenas puedo expresarte el placer que he sentido ayer por la mañana al ver trabajar la maquinaria. Era una vista llena de interés. La marcha majestuosa de la rueda, por una parte, y en los cilindros diez dulces cañas a la vez, causaban la admiración a los espectadores que habían venido del pueblo y de las otras haciendas del valle. (Valencia. 1980:164).[3]***

Hubo tiempos difíciles a lo largo de los años en los que, como se ha visto, la hacienda no era suficiente para cubrir los gastos. Un ejemplo de esto fue en 1839 cuando enfermó su madre en Lima. Sin embargo don Bernardo siempre tuvo por delante el bienestar de los trabajadores de las haciendas y no duda en ordenar a

[1] Por la asociación con el azúcar y la referencia a los toneles se entiende que se trata de aguardiente de caña.

[2] Las Canteras era la hacienda de O'Higgins en Chile.

[3] Tomado de Vicuña Mackenna, Benjamín, "Algunos proverbios, refranes, motes y dichos nacionales. Santiago Talleres gráficos Salecianos, 1931. P.670, nota 351.

la administración de Cañete que “para el pago de los peones tome… el dinero en ésa y líbrelo en mi contra que se pagará aunque venda la camisa”.

Por muchos años O’Higgins pasaba la mayor parte del tiempo en Montalbán con esporádicas visitas a Lima en que se alojaba en su casa del ahora Jirón de la Unión, donde tenía además un local desde el que distribuía los productos de las haciendas. En 1841, sin embargo, problemas de salud le obligaron a dejar a su hermana Rosita encargada de Montalbán y viajar a la capital donde permaneció hasta su muerte a los cincuenta y nueve años.

A su muerte, don Bernardo dejó la hacienda a su hijo Demetrio tenido fuera del matrimonio y a quien llevó a vivir con él en Montalbán. Demetrio solo accedió al apellido y a la herencia al morir el prócer, como estaba estipulado en el testamento.

Demetrio O’Higgins. Fue representante de Cañete en el Congreso Constituyente de 1867. Terminadas sus funciones políticas, regresó a Montalbán y al año siguiente, en 1868 falleció envenenado sin haberse aclarado nunca si fue un accidente o si fue asesinado.

En 1874 la hacienda pertenecía a la “Testamentería de don Demetrio O’Higgins y producía dos millones y medio de libras de azúcar y ocho mil galones de ron. Larrabure la destaca por su maquinaria de refinar azúcar que estaba al nivel de la mejor de Europa. (Larrabure. 1974:74).

En 1877, Paz Soldán, en su diccionario geográfico, indica que la hacienda Montalbán tiene una población de 486 personas y cuenta con excelentes máquinas a vapor y alambiques. Para entonces, según la obra citada, esta hacienda producía 25,000 quintales de azúcar y 8,000 galones de ron. (Paz Soldán. 1877:595).

Bibliografía:

- Fernandez Larraín, Sergio. O’Higgins. Santiago de Chile, 1974.
- Larrabure y Unanue, Eugenio. Cañete; apuntes geográficos, históricos, estadísticos y arqueológicos. Lima, Imprenta del Estado, 1974.
- Paz Soldán. Mariano Felipe. Diccionario Geográfico del Perú. Lima, Imprenta del Estado. 1877.
- Valencia Avaria, Luis. Bernardo O’Higgins. El buen genio de América. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1980

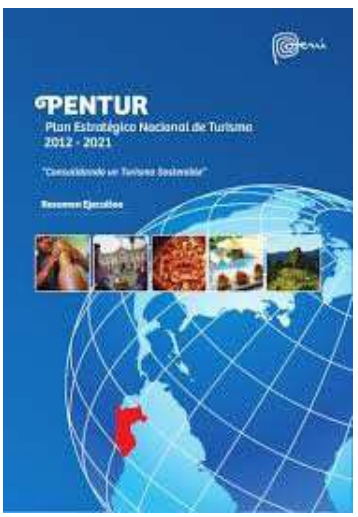
Turismo inteligente, tarea ineludible

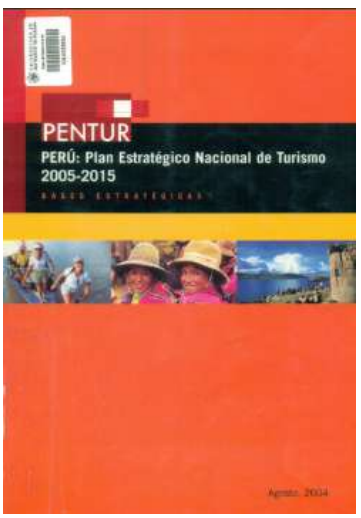
Por. Ingeniero Pablo Gálvez Villar, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Situación actual

Durante toda esta pandemia que estamos viviendo, escuchamos con toda veracidad que el sector turismo es la actividad más afectada, y nos referimos en especial a los empresarios de las AA.VV. TT., la hotelería, la transportación y la gastronomía; sin embargo, poco o nada hemos escuchado al sector público como al privado, hablar sobre la situación de los destinos turísticos en nuestro país.

Debemos partir de la premisa que a pesar que no hay región de nuestro país que no posea recursos y atractivos, salvo los que integran el circuito sur, estos, no han logrado un nivel de desarrollo para convertirse en un destino turístico capaz de generar un interesante flujo de visitantes, que genere ingresos económicos, y por ende, contribuir a mejorar la calidad de vida de la comunidad local. Lo señalado, es la razón por la cual los últimos PENTUR (Plan Estratégico Nacional de Turismo), elaborados por el MINCETUR para el 2005-2015, 2008-2018, del 2012 al 2021 y del 2016-2025, señalan como Objetivo Estratégico, la **"diversificación y consolidación de la oferta turística"**, es decir, **la diversificación de los destinos turísticos**, y los ubica, dentro de los cuatro pilares de actuación del PENTUR.





Todos estos planes como bien sabemos, en su gran mayoría quedaron en el papel, en especial, la diversificación de la oferta y ello porque esta, dependerá del desarrollo de los destinos, y este fracaso, entre otras razones se debe al deficiente trabajo en las OGDs (Organización de Gestión de Destinos), como un Ente Gestor del destino, pero esto será tema de un nuevo artículo que queda prometido.

Transformación de nuestros destinos

Hoy debemos pensar cómo deberán actuar estos destinos para que puedan afrontar las nuevas condiciones cuando se reinicie la actividad turística. Se requiere una **urgente transformación de los destinos turísticos**, para lo cual estos deben ser **innovados y revalorizados** usando la tecnología, como una de sus principales herramientas para la **mejora de su competitividad**, el desarrollo basado en una **adecuada gobernanza** y una **responsabilidad compartida** de las actividades turísticas,

para lo cual deberá contarse con un **"Ente Rector"** constituido de forma asociativa por las organizaciones públicas y privadas así como de la comunidad local, las que intervienen directa e indirectamente en la actividad turística del destino. Una responsabilidad compartida con instituciones innovadoras ya que **equipos que no cambian, no suman**.

Un destino turistico inteligente

Por qué decimos un **destino turístico inteligente**, porque debemos transformar nuestros actuales destinos contando para ello con la **transformación digital**, con una **red tecnológica de avanzada**, una **accesibilidad para todos** que facilite la interacción del visitante en el destino, con una **infraestructura** que garantice un **desarrollo sostenible**; con generar un sentido de **identidad con la localidad**, considerado como un lugar especial y diferente a cualquier otro; un **destino lleno de historia y cultura local** y que todo lo enunciado genere en el visitante una **experiencia única e inolvidable**, que quede satisfecho con la calidad del servicio y con el deseo de retornar y se convierta en **un embajador del destino** visitado y como corolario obligado, es la mejora en la **calidad de vida de la población local**.

Oportunidades de las tecnologías digitales en el turismo del futuro

Esta crisis que afrontamos en nuestro sector, supone también una oportunidad de avanzar en el necesario proceso de transformación digital, que ya se había iniciado, organizaciones como la OMT, la Comisión Europea y otras, consideran como base para la recuperación y el desarrollo futuro del turismo, a la digitalización, lo que demuestra las oportunidades que nos ofrece las tecnologías digitales en el turismo del futuro.

Los elementos claves que se propone conseguir con las tecnologías digitales son los siguientes:

- Digitalización de toda la cadena de valor del destino.
- Banco análitico de datos y en la inteligencia del mercado seleccionado.
- Mejora de la información del turista, mediante la aplicación de tecnologías emergentes, como el 5G, para hacerla más digital y real del destino.
- Digitalización de los contactos y de la atención de los clientes.
- Impulsar la innovación y el emprendimiento en el destino.
- Gestión del talento y formación de plantillas en habilidades digitales.
- Incremento del teletrabajo y/o el home office para los profesionales del destino.
- Mejoras de la identidad digital de las marcas turísticas.
- Impulso a los destinos turísticos inteligentes.

Cómo lograr esta urgente transformación de nuestros destinos

Primero se deberá contar con un **diagnóstico detallado e integral** de la situación actual del destino, este diagnóstico, será el punto de partida que permitirá dar el segundo paso, elaborar **el plan de acción** que permita **transformar un destino actual en un destino turístico inteligente**, y para lograrlo, se requiere desarrollar las actividades siguientes:

1. Gobernanza
2. Tecnología
3. innovación
4. Accesibilidad
5. Sostenibilidad y
6. Sentido de identidad

Estas acciones permitirán lograr una visión integradora de parte del Ente Rector del destino y su aplicación será el inicio de un período de mejora continua que permitirá alcanzar el éxito en esta nueva situación que se iniciará en el período post COVID 19.

¿Qué nos proponemos conseguir al convertirnos en un Destino Turístico Inteligente, o revalorar un destino?:

- Mejor aprovechamiento de sus recursos y/o atractivos existentes y de los nuevos que creamos.
- Incremento de la competitividad del destino.
- Mejorar la eficiencia en la elaboración de la oferta, marca, promoción y comercialización.
- Contar con una propuesta de valor clara y diferenciada.
- Lograr un desarrollo sostenible en el medio ambiente, en lo socio cultural y en lo económico.
- Llegar rápido y eficientemente al mercado o segmento de los potenciales clientes.
- Mejorar la calidad y satisfacción en las visitas de los visitantes.
- Reforzar la identidad y la calidad de vida de la población local.
- Dinamizar la economía de la localidad mejorando sus efectos al mediano y largo plazo.

- Incorporar rápidamente a las innovaciones de un destino.
- Hacer frente con éxito a los retos y transformaciones de la nueva época.

Innovación para la transformación

La innovación siempre fue un objetivo de los negocios, pero hoy, este es el desafío para quienes participamos y desarrollamos este apasionante mundo del turismo, pero que hoy pasa la mayor crisis de su historia, por ello **adecuarnos al nuevo momento y a los requerimientos de nuestros próximos viajeros, es una prioridad**; por eso, debemos convertir a nuestros alicaídos destinos, en **destinos turísticos inteligentes**. Tenemos por delante un gran reto y el lograrlo dependerá de cómo atender el desafío de la digitalización y cómo deberemos incluir si o si, servicios que aseguren protección, seguridad, salud y tranquilidad a todos nuestros visitantes.

Es un trabajo arduo pero no menos apasionante para lograr que nuestros destinos turísticos logren la ubicación que merecen.

La hotelería y el contacto humano

Por: Licenciado Juan José Vásquez Pittman, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Luego de haber viajado 212 503 millas y haberse hospedado en 167 hoteles entre el 2016 y 2017, el gurú hotelero Bashar Wali brinda una conferencia para la plataforma TED a la que titula: Un hotel es solo un edificio. En ella sustenta que la fortaleza de la industria hotelera es la habilidad de los hoteleros para hacer conexiones humanas y no las asombrosas edificaciones. Afirma que desde una perspectiva darwiniana los seres humanos somos una especie de masas, hemos aprendido que para sobrevivir hay que pertenecer a una masa, a un grupo. Está en nuestro ADN, añoramos pertenecer, por eso las heridas emocionales ocasionadas por el rechazo duelen más que las físicas; por eso nos importan tanto los likes en Instagram. Y la exitosa industria hotelera siempre ha capitalizado esta humana necesidad.

No hay duda que el distanciamiento social es crucial ahora mismo para detener la propagación del COVID-19, pero Paul Zak, profesor de economía, psicología, y administración de la Universidad de Claremont; advierte que el contacto también puede jugar un rol importante en nuestra salud y felicidad, y aún ahora no debería ser ignorado: “Cuando somos tocados (en una forma positiva), una cascada de eventos sucede en nuestro cerebro y uno de los más importantes es la liberación de un neuroquímico llamado oxitocina. Este proceso reduce el estrés y mejora la inmunidad. Eso es super valioso en tiempos de pandemia”. A pesar que no existe un substituto exacto del con-tacto humano Zak sugiere las video llamadas.

En lo que respecta a la industria hotelera, si bien es cierto siempre se ha prohibido tocar al pasajero, ha sido la sonrisa el gesto universal de la hospitalidad, gesto que por el obligatorio uso de barbijo ha desaparecido; como comprensible y momentáneamente han desaparecido los pasajeros. Sin embrago, los pocos que han empezado a visitarnos son los que empezarán a transmitir esa necesaria confianza a los que aún no la sienten. Vale recordar que la industria de la hospitalidad al igual que la cinematográfica se basa en una puesta en escena. Es momento de apelar al histrionismo, al lenguaje corporal, a la kinésica; una característica más del perfil del hotelero profesional; del que hacen un uso magistral los grandes actores, quienes desde el escenario y sin poder tocarnos nos emocionan, nos conmueven, nos hacen contacto.

- MCCLUSKEY, M. (10 de abril de 2020). The Coronavirus Outbreak Keeps Humans from Touching. Here's Why That's So Stressful. TIME. (J. J. PITTMAN, Trad.) Lima, Perú. Obtenido de https://time.com/5817453/coronavirus-human-touch/
- COMENSAL, E. A. (25 de marzo de 2020). Un hotel es solo un edificio. Obtenido de Archivo de video: https://youtu.be/cGpSQ3eoggY

El proceso de reactivación de la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA

Por el Lic. Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma

EL día 26 de setiembre de 2010, en el marco conmemorativo del **Día Mundial del Turismo 2010**, se reunieron en la localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre, los integrantes de dos asociaciones civiles de derecho privado sin fines de lucro, que acordaron nacer en esa fecha a la vida institucional del país, con el objetivo central de aunar sus voluntades, intereses y preferencias, contribuyendo con la realización de planes y programas orientados a contribuir al desarrollo sostenible de los pueblos: la **Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA y la Asociación de Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo-AGEPCTUR**, cuyo objeto social tendría ámbito nacional.

La jornada de trabajo de los asociados fundadores de estas dos personas jurídicas han quedado registradas en la parte correspondiente a la **institucionalidad turística local**, páginas 185 a la 189 de la publicación de mi autoría denominado **Diagnóstico situacional de las actividades turísticas, culturales, medioambientales y deportivo recreacionales del distrito de Callahuanca**, jornada llevada a cabo en el domicilio del desaparecido Arturo Flores Urbano, en quien recayera la presidencia de Asodetur Callahuanca.

Momentos en que los señores Arturo Flores Urbano y Santonino Cuéllar Salinas, presidente y viceprediente de Asodetur Callahuanca, respectivamente, firman el acta de fundación y el estatuto de la naciente institución.

Una de las líneas rectoras del plan de desarrollo turístico del distrito de Callahuanca estuvo orientada al fortalecimiento de la institucionalidad turística local, habida cuenta que el tema referido al desarrollo turístico era, y sigue siendo minimizado, casi inexistente, hecho que motivó a gestar la constitución de sendas instituciones especializadas que pudieran actuar en la gestión del desarrollo turístico distrital y contribuir eficazmente a la consolidación de las instituciones de base, como medio de optimizar la calidad de los servicios turísticos, contribuyendo eficazmente a la reactivación de la economía .local y la creación de nuevos puestos de trabajo.

Esta tarea se hacía más necesaria en momentos en que la municipalidad distrital era renuente a instituir la actividad turística como parte de su función edil, desconociendo el hecho que el turismo constituye un pilar ineludible de desarrollo sostenible y el propio mandato de la propia Ley Orgánica de Municipalidades así lo señala.

Recuerdo que por aquellos años había nacido en Callahuanca la **Cámara de Comercio y Turismo Sostenible de Callahuanca**, una institución que, al no contar con personería jurídica, cuadros de asociados fundadores calificados y experimentados y la carencia de un plan de trabajo institucional, naciera muerta y por tanto se diluyera al poco tiempo de ser lanzada, sin haber contribuido al desarrollo de las actividades comercial y turística locales.

Fueron asociados fundadores de Asodetur Calllahuanca los señores Arturo Flores Urbano, Santonino Cuéllar Salinas y Genaro Salinas Livia, quienes habían tenido cargos importantes dentro de la comunidad campesina Chauca Callahuanca, a quienes secundaron el señor Jorge Velásquez Quipusco, por entonces presidente del Instituto para la Recuperación y Desarrollo de la Cuenca del Río Rímac-GRUPO RIMAC; la licenciada Yanina Palomino Guerrero, docente universitaria con especialización en marketing turístico y Gerente de Arena S.A.C; el doctor Jorge Coba Díaz, docente universitario y especialista en turismo de aventura y la chef Dora Angélica Soto Lizárraga.

Como quiera que el trabajo desarrollado por el suscrito constituía parte de las funciones que me competía llevar a cabo como jefe del Centro del Viajes y Turismo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, resulté nombrado como asesor ad honorem de la naciente institución.

El grupo de asociados de la Asociación de Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo- AGECPTUR en momentos en que firman la documentación referida a la personería jurídica de la naciente institución.

El trabajo llevado a cabo ha permitido la constitución de ASODETUR CALLAHUANCA como una asociación civil de derecho privado sin fines de lucro, a la cual le está reservada la responsabilidad de ser la gestora del desarrollo turístico distrital y la consolidación de las instituciones existentes como medio de mejorar la calidad de los servicios turísticos locales, ser competitivos y alcanzar el éxito, contribuyendo a la creación de nuevos puestos de trabajo productivos. La Asociación quedó inscrita en la Partida N° 12647647, Asiento A0001 de la Oficina Registral Lima, de fecha 08 de abril de 2011.

El diagnóstico situacional da cuenta que en el devenir de los años siguientes se efectuaron importantes actividades, todas ellas reseñadas en la publicación antes señalada, orientadas a la capacitación de los actores locales, con cursos de cocina, comedor, bar y desarrollo de camping; llevadas a cabo en las instalaciones del hotel El Rodeo, el Club de Madres Santa Rosita de Callahuanca, el domicilio del señor Arturo Flores, todas ellas certificadas por la Universidad Ricardo Palma como se aprecian en los testimonios gráficos insertados.

CERTIFICADO

Que otorga la Asociación Peruana de Camping-PERU CAMPING, la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca.

A: *Lic. Daniel Soto Correa*

Por su participación en la parte práctica de la etapa inicial del *"Programa Campamentos de la Juventud"*, realizado los días 24 y 25 de noviembre del 2007 en la localidad de Callahuanca, declarándolo:

"PROMOTOR TURISTICO DEL DISTRITO DE CALLAHUANCA"

Callahuanca, 25 de noviembre del 2007.

Dr. Iván Rodríguez Chávez
Presidente
Asociación Peruana de Camping - PERU CAMPING

Dr. Sixtilio Dalmau Castañón
Director
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Universidad Ricardo Palma

Santonino Cuéllar Salinas
Presidente
Comunidad Campesina Chauca Callahuanca

- Las actividades fueron llevadas a cabo por el Centro de Viajes y Turismo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma en acción conjunta con la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca- ASODETUR CALLAHUANCA, la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y la Municipalidad Distrital de Callahuanca.

- Grupo de estudiantes del curso de Turismo de Aventura, Campismo y Animación Turística en el comedor del Club de Madres Santa Rosita de Callahuanca en presencia de la licenciada Carmen Acuña Nava, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP y el chef Eduardo Domínguez Escudero, quien dictó el Taller Práctico de Cocina y Comedor a los alumnos de la EPTHG-URP y a un grupo de damas de la localidad de Callahuanca.

- Certificado de participación otorgado a los integrantes del Viaje de Estudios realizado en el distrito de Callahuanca con los alumnos del curso de Turismo de Aventura, Campismo y Animación Turística a cargo de la licenciada Carmen Acuña Nava, los días 25 y 26 de junio de 2011, organizado por la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA.

14 . ACADÉMICO DICIEMBRE DEL 2009

CON GRAN ÉXITO

"Campamentos de la juventud"

En la vistosa y apacible localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre, cuenca alta del río Santa Eulalia, se llevó a cabo el 24 y 25 de noviembre el "Campamento de la Juventud Callahuanca".

La organización del evento estuvo a cargo del Centro de Viajes y Turismo e incluyó la participación del Lic. Guillermo Horna Arnao, quien dirigió las labores recreacionales y de animación del grupo al que se sumaron jóvenes de la comunidad.

El Doctor Iván Rodríguez Chávez acompañado del Dr. Alfonso Jaguande D'anjoy, la Lic. Gloria Nizama Ruiz y el Sr. José Antonio Vidal, fueron recibidos por los directivos de la Comunidad Campesina y otras autoridades del distrito, para luego mantener un conversatorio en el local comunal, donde se hizo presente el Señor Francisco Pérez, alcalde de la Municipalidad Distrital de Santa Rosa de Callahuanca.

Guiados por los comuneros, el grupo de visitantes se desplazó hasta el Anexo de Barbablanca desde donde se efectuó una caminata hasta el Fundo Tucre Puente de propiedad de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca. Éste ha sido destinado al uso de un Complejo Turístico dentro del cual tendrá prioritaria implementación el "Campamento Turístico Tucre Puente" que contará con la asesoría de la "Asociación Peruana de Camping-PERU CAMPING", agremiación especializada del Sector Turismo que preside nuestro rector.

El Dr. Iván Rodríguez Chávez. Rector de la URP, presidió visita a esta localidad

- Nota extraída del periódico PROPUESTAS, órgano informativo del rectorado de la Universidad Ricardo Palma en su edición N° 45 correspondiente a diciembre de 2007.

Día Mundial del Turismo Callahuanca 2011

Parte de la comitiva de la Universidad Ricardo Palma a su arribo a Callahuanca

Durante la ceremonia central se firmó un convenio específico entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Callahuanca y un convenio marco de cooperación con la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA.

Los integrantes de la Asociación de Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo-AGEPTUR dialogan con el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma.

- Programa conmemorativo del evento y certificado expedido a los participantes en el Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2011

Este y otros trabajos como la **Minga por Tucre Puente**, actividad llevada a cabo en el marco conmemorativo del Día Mundial del Turismo 2008, la **Primera caminata Poética entre hermanos**, realizada en acción conjunta con el colectivo cultural **Capulí Vallejo y su Tierra**, se llevaron a cabo en el marco de varios convenios marco de cooperación y convenios específicos, a saber:

- Con fecha 17 de noviembre de 1999, se firmó el convenio marco de cooperación académica, científica, cultural y desarrollo turístico entre la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y la Universidad Ricardo Palma encaminado al desarrollo de acciones conducentes a contribuir al desarrollo turístico del distrito. Este convenio fue suscrito en momentos en que ejercía la presidencia de la comunidad campesina el señor Rodolfo Vicharra Rojas.

- Con fecha 16 de julio del 2003 se firmó el convenio marco de cooperación académica, científica, cultural y desarrollo turístico entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Callahuanca.

- Con fecha 26 de setiembre del 2003, en el marco conmemorativo del Día Mundial del Turismo 2003 de la Universidad Ricardo Palma, se firmó el acuerdo específico con la Municipalidad Distrital de Callahuanca.

- Con fecha 6 de agosto del 2006 la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca suscribieron el convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y desarrollo turístico con el objetivo de proseguir la realización del Plan de desarrollo turístico de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca.

- Con fecha 10 de diciembre del 2006 se suscribió un Acuerdo Específico entre la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca con el fin de dar inicio al plan de desarrollo turístico de la comunidad campesina.

- Con fecha 06 de agosto del 2007 se firmó el acuerdo específico entre la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales-Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina ChaucaCallahuanca.

- Con fecha 27 de abril del 2008, en un acto programado por los organizadores del XV Festival de la Chirimoya se firmó el convenio de cooperación académica, científica, tecnológica, cultural y desarrollo turístico entre la Municipalidad Distrital de Callahuanca y la Universidad Ricardo Palma.

ESPECIAL

La Universidad Ricardo Palma y el desarrollo turístico

En ceremonia pública realizada el 27 de abril de 2008 en el marco del Programa del XV Festival de la Chirimoya se llevó a cabo la firma del Convenio de Cooperación Académica, Científica, Tecnológica, Cultural y Desarrollo Turístico entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Callahuanca. En la foto el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la URP y el licenciado Francisco Pérez Ticse, alcalde de la Municipalidad Distrital de Callahuanca muestran el convenio suscrito. Presente en la fotografía, el señor Santonino Cuéllar Salinas, presidente de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca.

- Con fecha 20 de agosto del 2008 se firmó el Acuerdo Específico entre la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales-Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía con el objetivo de proseguir la realización de las actividades programadas.

- Con fecha 20 de agosto del 2008 el Consejo Universitario aprobó el mencionado acuerdo específico mediante el Acuerdo de Consejo Universitario N° 2051-2008.

- Convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica suscrito entre la Universidad Ricardo Palma y la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA, el 25 de setiembre de 2011, en el marco del programa conmemorativo del "Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2011.

- Acuerdo Específico suscrito entre la URP-FACEE-EPTHG con la Municipalidad Distrital de Callahuanca, suscrito el 15 de noviembre de 2011.

- Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina de Chauca Callahuanca, suscrito el 17 de diciembre de 2018.

- Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica suscrito entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Callahuanca, suscrito el 25 de setiembre de 2019 en el marco conmemorativo del "Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2019".

A partir del año 2012 nos vimos obligados a retirar parcialmente nuestra labores de Callahuanca habida cuenta que debíamos atender sendos proyectos que se realizaron en mérito a los convenios de cooperación suscritos con el Instituto de Desarrollo de Chacas-INDECHA, institución con la que la Universidad Ricardo Palma celebró dos convenios marco de cooperación y tres convenios específicos, con el objetivo de contribuir a convertir a la ciudad de Chacas, capital de la provincia de Asunción, en un atractivo turístico de singular importancia del Callejón de los Conchucos. Luego de ello, nos vimos obligados a trasladarnos al distrito de Carania, conformante de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, en la cuenca alta del río Cañete, habiendo tenido que trasladar parte del equipo de profesionales que contribuía al desarrollo turístico de Callahuanca.

Pero ello no fue todo, la asociada fundadora Dora Angélica Soto Lizárraga, quien debió haber dirigido el desarrollo gastronómico del proyecto, viajó a España por motivos de trabajo; la licenciada Yanina Palomino Guerrero, profesional clave para la labor de capacitación y desarrollo de las labores de marketing falleció y más recientemente también dejó de existir el señor Arturo Flores Cisneros, la persona más importante del grupo y en quien había recaído la responsabilidad de presidir el consejo directivo de Asodetur Calllahuanca.

Graficamos la despedida que se le tributó a Arturo Flores en la sede institucional de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, ocasión en que el señor Félix Bautista, presidente de dicha institución, pronunció sentidas palabras de despedida a uno de sus comuneros calificados.

En varias de las reuniones que sostuviéramos con Arturo, desde que le anunciáramos que regresábamos a Callahuanca, luego que mi colega y amigo el licenciado Carlos Villena Lescano se hiciera cargo de la dirección de la EPTHG-URP, me hizo saber que la enfermedad le estaba restando fuerzas y que fuera yo quien asumiera la presidencia de la institución. Mi respuesta fue siempre la misma, que los males se irían, desaparecerían, y para qué pensar en hacer cambios si teníamos presidente para rato.

En eso pensaba la mañana en que lo acompañé en parte de su recorrido al descanso eterno, y tuve que despedirlo susurrándole que sí, que aceptaba su invitación a sucederlo ejerciendo la presidencia de la institución que habíamos fundado años atrás con el firme propósito de contribuir a que Callahuanca se convirtiera en un nuevo destino turístico de la región Lima.

En varias de las páginas del diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas de Callahuanca, que he escrito, y que la Universidad Ricardo Palma lo hará público en breve plazo, estás presente Arturo, siempre interesado en el desarrollo turístico de la tierra que te viera nacer. El libro tiene dos dedicatorias, una a ti, y otro a mi maestro, el doctor Sixtilio Dalmau Castañón, ¿lo recuerdas llegando a Callahuanca para pactar ese primer convenio de colaboración mutua y apoyo recíproco en momentos en que él se desempañaba como presidente y yo como secretario de la Asociación de la Prensa Turística del Perú-PRENSATUR PERÚ?. Ese convenio se suscribió, con tu presencia, en el Club Las Terrazas de Miraflores con la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, la noche del 25 de setiembre de1998 en el marco conmemorativo del Día Mundial del Turismo.

Y como quiera que es necesario cumplir la palabra empeñada hago saber que se ha culminado con efectuar las elecciones internas para contar con un renovado consejo directivo y nos encontramos a la espera que la oficina de registros públicos expida la resolución correspondiente. A partir de allí, reiniciaremos con renovado brío, el plan de trabajo institucional que será hecho de conocimiento público en breve plazo.

- A los pocos días de finalizar el año 1999, Arturo Flores, Emilio Salazar, Rolando Vásquez y quien escribe estas líneas, nos propusimos realizar una peregrinación a los restos arqueológicos de Santil. Llevamos comida y bebidas para degustar y efectuar el brindis, hecho que aconteció en la planicie de la atalaya del macizo rocoso, donde despedimos al año que se iba e hicimos votos por un nuevo milenio, lleno de expectativas para el desarrollo turístico de Callahuanca.

Finalmente, se incluye en la presente edición la presentación de la tesis que formularan en el año 2012 los bachilleres en arquitectura, hoy arquitectos, Daniela Henríquez Balcázar y Álvaro Ponce de León Saavedra, titulado **Ecolodge en el poblado de Santa Rosa de Callahuanca-valle de Santa Eulalia** y el artículo del arquitecto César Cerrón Estares, docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma, titulado **Aprender aprendiendo: El Mirador Turístico de Characán** donde nos presenta el resultado de seís grupos de trabajo de sus alumnos del curso Edificación II en torno al proyecto **El Mirador Turístico de Characán**.

DOCUMENTOS

El contenido del **Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, culturales, medioambientales y deportivo reccreacionales del distrito de Callahuanca**, incluye diversos trabajos realizados por docentes, investigadores y alumnos de la Universidad Ricardo Palma, orientados a contribuir con el desarrollo sostenible del distrito de Callahuanca, uno de ellos, la tesis elaborada por los bachilleres, hoy arquitectos, Daniela Henríquez Balcázar y Álvaro Ponce de León Saavedra.

Incluimos la síntesis de dicha tesis presentada en octubre de 2012 para la evaluación del jurado de tesis de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma, titulada:

Ecolodge en el poblado de Santa Rosa de Callahuanca-Valle Santa Eulalia

1. El contexto

Los recursos turísticos presentes en los distritos ribereños de la cuenca del río Rímac son abundantes y diversos: a nivel paisajístico/geográfico, cultural, arqueológico, deportivo, e incluso religioso; y estos destinos se localizan en una zona muy privilegiada, a puertas de Lima, principal mercado emisor de turistas nacionales, cuyo público consume principalmente viajes de rutas cortas (o rutas de fin de semana), de corto a mediano gasto, con el fin de hallar nuevos espacios naturales o rurales que les permitan escapar de la rutina urbana de vivir en la capital.

Por lo tanto, la idea de plantear el presente tema como tesis de titulación surgió al tomar conocimiento del trabajo emprendido por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía denominado **"Plan de desarrollo turístico de la cuenca del río Rímac"**, un estudio basado en un sistema que promueve a estos 17 distritos ribereños de la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia, dentro del cual se encuentra el poblado de Callahuanca (capital del distrito del mismo nombre) enclavado en una zona con un potencial de desarrollo turístico natural y cultural de singular importancia, por presentar ventajas ambientales sobresalientes y una ubicación bastante estratégica en la subcuenca del río Santa Eulalia.

Problemática

Sin embargo, a pesar de contar con recursos turísticos de gran interés, la infraestructura de servicios en Callahuanca no cumple con los estándares de calidad para albergar turistas; teniendo solo dos hospedajes, con una cantidad insuficiente de camas para atender a un número deseable de visitantes.

Primeros pasos

No obstante, dicho descuido y desinterés del pasado ha empezado a ser corregido en tiempos recientes, a partir de las decisiones que vienen adoptando algunos gobiernos locales al propiciar el fomento y la promoción del turismo en sus jurisdicciones, y en ese marco, en el distrito de Callahuanca, la empresa EDEGEL , de la mano con la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y el municipio distrital de Callahuanca iniciaron las primeras obras para la puesta en valor del distrito, el cual es un importante recurso turístico en la subcuenca del río Santa Eulalia, que correctamente dotado de mejores servicios e infraestructura para sus visitantes, se podrá constituir como un importante atractivo turístico, y por ese motivo se llevaron a cabo las primeras obras en el poblado, mediante la repotenciación de sus vías de acceso y la reforestación de las laderas del serpentín carretero que corre desde el anexo de Barbablanca a la localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre.

2. El contexto

Localización

Dado este contexto para revalorar al distrito de Callahuanca como uno de los atractivos turísticos que compongan el Corredor Turístico de la Cuenca del Río Rímac, el proyecto de tesis se centra en buscar una solución a la carencia de infraestructura hotelera adecuada en el lugar, mediante el planteamiento de la nueva zona hotelera en la ladera sur de la meseta sobre la cual se ubica la zona de estudio, donde el volumen arquitectónico bordee la ladera boscosa a fin de explotar el potencial paisajístico del nuevo emplazamiento, ganando además la vista panorámica del valle de Santa Eulalia.

Empresa propietaria de la Central Hidroeléctrica de Callahuanca

El volumen arquitectónico

El volumen se inscribe en el área de la arquitectura paisajista aplicada a la hotelería y orientado rumbo a la adecuación del terreno para usos turísticos, culturales, deportivos y recreacionales. El proyecto cuenta con espacios y volúmenes que servirán como alojamientos, además de lugares para actividades ligadas al turismo vivencial, productivo, de relax y culturales, que permitan al visitante conectarse con la naturaleza que lo rodea en un espacio de retiro, ofreciendo así un turismo vivencial y productivo que atraiga a distintos turistas, donde el hecho arquitectónico se posesiona y adecua a la topografía natural del terreno adecuando sus vistas con un uso adecuado del material y con un lenguaje arquitectónico apropiado y compatible con su contexto geográfico.

La volumetría se resuelve en un esquema funcional de dos etapas: el primer volumen (volumen alto) por donde se ingresa al proyecto que contiene tres niveles (esto debido a que la pendiente de la ladera) y que contiene la zona de recepción, el snack bar, el spa, el taller de yoga, la boutique, la sala audiovisual, la sala de exhibición permanente, el café, el comedor, etc. La circulación se desarrolla en sentido de arriba hacia abajo, y en la parte baja se plantea la zona de alojamiento (la segunda etapa del proyecto) que consiste en el planteamiento de bungalows o cabañas independientes (requerimiento exigido por el R.N.E) donde estas se plantean en sentido zig-zag, y semienterradas de manera que sobre ellas se pueda plantear una serie de corredores – miradores que permitan al visitante apreciar toda la vista del valle. Estos bungalows planteados como hileras uno al lado de otro se ordenan por niveles reproduciendo un sistema de andenerías deformadas y cuya forma se asemeja al serpentín vial de ingreso a Callahuanca.

Aportes

Tomando en cuenta el potencial agrícola existente, se incluye en la propuesta arquitectónica la creación de espacios dedicados a la horticultura, y crianza de truchas; permitiendo autoabastecer parte de los insumos requeridos para el funcionamiento del ecolodge, y que puedan ser obtenidos por los propios trabajadores y lugareños conocedores de técnicas agrícolas, permitiendo generar un ambiente que familiarice al turista no solo con el paisaje natural sino con experiencias propias de turismo productivo, vivencial o rural, haciéndolo participe de estas actividades agrícolas que conforman un estilo de vida típico en Callahuanca. Se toma en cuenta además el tratamienato paisajístico como parte del planteamiento arquitectónico mediante la reutilización de especies de vegetación local y el empleo de materialidad local (piedra) como parte de la imagen final del volumen.

Recomendaciones

Este tipo de proyecto se complementa con la participación de la comunidad local, por lo tanto los servicios que se ofrecen dentro de su programa de funciones son puntuales (snack-bar, spa, restaurante, zona cultural y boutique), de manera que al usuario se le brinde la oportunidad de participar de actividades turísticas fuera de los recintos del ecolodge, interactuando social y culturalmente con la comunidad local y formando parte de sus manifestaciones culturales, participando de circuitos guiados en los sitios arqueológicos, actividades deportivas u otras vinculadas a la observación del paisaje natural circundante en aras de una adecuada interacción con la localidad.

3. Conclusiones:

El proyecto está emplazado en una zona cercana a Lima donde se viene fomentando el turismo interno, que cuenta además con una clara factibilidad de servicios, y una recientemente potenciada accesibilidad vial; en donde además se está aprovechando el potencial turístico existente y la vista panorámica al Valle de Santa Eulalia para interactuar con el volumen arquitectónico propuesto, de manera que éste se complemente y contribuya con los trabajos de puesta en valor de Callahuanca que se vienen llevando en el marco de su apertura como oferta turística.

El proyecto aprovecha el potencial paisajístico que le brinda la nueva zona hotelera, empleando la vegetación como un nuevo elemento de diseño; ya sea introduciendo el paisaje dentro del proyecto o reutilizando las especies de vegetación nativas que serán removidas de la zona de construcción para emplearlas como parte del diseño paisajístico del proyecto.

Este emplazamiento permite que dentro del proyecto se puedan llevar a cabo actividades compatibles con nuevos tipos de turismo como el vivencial y productivo (la creación de zonas de cultivo y piscigranjas en el ecolodge), los cuales reflejan actividades que representan el estilo de vida común de Callahuanca y permiten introducir al público visitante en este ritmo de vida como parte de una experiencia más allá

de lo tradicional, hacia un sentido más vivencial. Finalmente, esto se traducirá en un modelo de turismo idóneo para ser practicado en zonas naturales y rurales cuyo impacto negativo sea mínimo, a la vez que sea compatible con localidades en una situación geográfica y con potencialidad turística similar a la de Santa Rosa de Callahuanca, dentro del corredor turístico de la cuenca del río Rímac.

COLUMNISTA INVITADO

Como lo hemos señalado en anteriores ediciones, en el marco de los trabajos que viene llevando a cabo el Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, en convenio marco de cooperación suscrito con la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca en el distrito de Callahuanca, orientados a contribuir a dotarlo de un plan de desarrollo turístico, ha decidido llevar a cabo el proyecto **"El Mirador Turístico de Characán"** para cuyo fin el suscrito elaboró los lineamientos del citado proyecto el mismo que fue puesto a consideración de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la universidad Ricardo Palma.

Le ha correspondido al arquitecto César Cerrón Estares, docente de la FAU-URP, desarrollar el trabajo llevado a cabo con sus alumnos del **Curso Edificación II**, el mismo que se sintetiza en el siguiente articulo.

EL EDITOR

Aprender aprendiendo: El Mirador Turístico de Characán II

Arq. César Cerrón Estares, docente la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma

Siempre nos estamos preguntando como llegar al estudiante para la comprensión de los conocimientos científicos y tecnológicos, en los sistemas constructivos aplicados en la actividad edificatoria, en la materialización del proyecto arquitectónico. Claro está que es un proceso directamente relacionado con las estrategias didácticas para las asignaturas de edificación de la carrera de arquitectura, las mismas que deben comprender estrategias de enseñanza y estrategias de aprendizaje.

Es bien sabido que la sociedad está esperando de sus profesionales, de sus técnicos, de sus arquitectos, respuestas a sus necesidades físico espaciales, como la vivienda, la escuela, el mercado, la posta médica, el centro comunal, la plaza, el parque, el mirador o una planta de acopio y transformación de productos agrícolas para generar valor agregado en alguna comunidad campesina, u otros equipamientos que la población de nuestro país necesita. Ellos están esperanzados en la respuesta del técnico, ingeniero o arquitecto, para ellos no hay diferencia, esperan respuestas técnicas y tecnológicas apropiadas a su realidad, factibles de ser realizadas.

Entonces, para quienes nos sentimos responsables de contribuir en el aprendizaje del estudiante responsable, como diría un buen día **Jhony Hernández**, exalumno de la facultad de arquitectura de la Universidad Ricardo Palma, **"Yo no me avergüenzo de vivir en un asentamiento humano, yo vivo en José Carlos Mariátegui, en Villa María del Triunfo, he venido a estudiar arquitectura porque quiero ayudar a resolver el problema de vivienda de mi población"**... he ahí el problema, ¿Cómo aportamos a su formación para que se convierta en profesional con responsabilidad social?. El reto es bastante claro, cómo cubrimos sus competencias y capacidades que requerirá alcanzar, para salir al "mercado laboral "y estar en condiciones de desenvolverse en todos los campos laborales de la carrera que eligió: arquitectura. Jhony, no terminó la carrera, se quedó "debiendo" los últimos cursos, en la actualidad es un empresario exitoso, sigue viviendo en Villa María del Triunfo, construye desde casas modestas hasta grandes residencias, edificios multifamiliares, mercados o locales para bancos.

Queda flotando la pregunta, ¿la Universidad no cubrió sus expectativas?, No hay necesidad de ser profesional para ser empresario, no hay necesidad de tener título profesional para hacer empresa con responsabilidad social; lo destacamos porque hasta creó un "pequeño banco" para prestarle dinero a sus vecinos para mejorar sus viviendas, para que pasen de caracterizarse de una unidad de vivienda cuantitativa a una vivienda cualitativa

(mejora de la calidad). El viceministro de Vivienda, el 16 de octubre de 2018 indicaba que al cierre del año 2018 el déficit habitacional era de 1'600,000 unidades de vivienda, el déficit cuantitativo 576,000 y el déficit cualitativo de 1'024,000; es en ese contexto que los gobiernos apuestan a reducir los déficits.

¿En cuánto ha cambiado la conceptualización y forma de hacer vivienda en nuestro país, desde los años 60 (siglo pasado) a la actualidad, de las unidades vecinales, los conjuntos residenciales? ¿En qué se han superado los patrones de diseño?. Seguimos con los patrones de la arquitectura del movimiento moderno de los años de 1920; estamos "atrapados", ya no hay terreno para que crezca la ciudad, se incrementa el valor del suelo y los costos de edificación por m2; entonces, "achica precio", no importa las condiciones de funcionalidad y habitabilidad, las tradiciones y costumbres de nuestras poblaciones predominantemente andinas, aunque éstas se pretendan negar. Recordemos sino a aquella congresista que cuestionó la elección de nuestro embajador ante la OEA por su piel cobriza, "serrana", como la de mayoría de peruanos; o el alcalde que cuestiona que por se impone inmovilidad social los domingos en tiempo de pandemia, según disposición del gobierno, para que no se incremente la propagación del COVID-19. El alcalde pone en evidencia que no conoce a los nueve millones que habitan en Lima, donde más del 60% proviene de provincias, no conoce a la población peruana, que para nuestro pueblo "es sagrada" la visita a la familia, la fiesta de los patrones, tal vez para una gran mayoría sea su única distracción-recreación?, salir al parque, a un espacio natural próximo, donde no haya que pagar.

¿Por qué nos extendemos en el comentario?. Porque Jhony, entendía que había que ayudar, no a regalar, a sus vecinos a mejorar las condiciones de habitabilidad y funcionalidad de sus viviendas, aquello que está en la Norma 020 Vivienda del Reglamento Nacional de Edificaciones y las políticas de estado en materia de vivienda social.

Nuevamente nos preguntamos, ¿qué hacer para contribuir a la formación del profesional, integro técnicamente, con ética y responsabilidad social, capaz de comprender los aportes del desarrollo científico y tecnológico para aplicarlo en sus respuestas físico espaciales a la demanda de vivienda, más allá de las limitaciones económicas, en el entendido que no hay más espacio donde expandir la ciudad? Por cierto, no estamos insinuando que viva en "una capsula" como algunos colegas nos ilustran sucede en Tokio, en Paris o en el aeropuerto de Madrid, se trata de responder a necesidades físico espaciales de nuestra población, incluido nuestros patrones y costumbres; sean ricos o pobres, somos una gran nación.

Entonces, tenemos que revisar las estrategias didácticas que permitan adquirir conocimientos a los estudiantes que sean alcanzadas mediante estrategias de enseñanza y aprendizaje; y qué mejor que aprender haciendo y/o proponiendo a partir de los saberes adquiridos.

Como se sabe, las estrategias de enseñanza son aquellas reservadas al profesor, o de responsabilidad de éste, para contribuir a la construcción del aprendizaje en el alumno y que alcance las competencias y capacidades programadas en el sílabo de la asignatura. Debe facilitar al educando la oportunidad de construir sus propios conocimientos, como manejar, organizar, estructurar y comprender la información, relacionándolo con sus habilidades del pensamiento, con los datos informativos; que le permita aprender a pensar, distinguir, comparar y por consiguiente el profesor debe ayudar al alumno a pensar, como manifiesta el doctor Vicente Santivañez, "aprender a aprender".

Desarrollar una estrategia de enseñanza que posibilite la trasmisión de conocimientos, ideas, experiencias, habilidades o hábitos a los estudiantes que no las tiene; o la acción de organizar e integrar contenidos de aprendizaje (conceptuales, procedimentales y actitudinales) para facilitar que el alumno aprehenda; en buena cuenta que el profesor sea capaz de transferir a los estudiantes el control de sus procedimientos de aprendizaje, con la finalidad de hacerlos autónomos en su aprendizaje y se convierta en un procedimiento de aprender a aprender.

Las estrategias de aprendizaje recomiendan que estos deben desarrollarse a partir del enfoque del aprendizaje significativo y constructivista, como medio de adaptación al proceso de enseñanza - aprendizaje. Deben contemplar los procesos que posibiliten que el alumno decida, determine, coordine y aplique sus habilidades; procesos que conllevaran a la realización de tareas intelectuales y prácticas de manera organizada. En este contexto, es obligado señalar el desarrollo y la contribución que se hace a esta corriente por autores norteamericanos como Ausubel, Bruner y Novak en la conceptualización del aprendiz, a partir del conocimiento previo y de una disposición afectiva hacia el nuevo aprendizaje, produciéndose así un aprendizaje duradero y con sentido (significativo). W. Gonzaga (2005).

Las estrategias del aprendizaje, entendámosla como un proceso y no como producto; por lo tanto, debe priorizar el profesor en el alumno, **la comprensión de la información** que conlleva a la construcción del conocimiento. Al respecto, proponemos un aprendizaje grupal y colaborativo, articulado a la autonomía en el aprendizaje; haciéndola más ágil, dinámica y versátil, invitando a participar al educando, o adecuándose el profesor al ritmo del alumno y sus habilidades, contribuyendo de ese modo a su aprendizaje; mediante el desarrollo de prácticas o experimentos elementales.

La estrategia de aprendizaje, deberá estar referida al cómo lograr el aprendizaje en el alumno, "como aprende", como hacer para que este proceso se produzca desde el interior del educando; por lo que es recomendable comenzar desde la construcción de conocimientos previos de éste.

Entender el aprendizaje como el proceso de adquisición de conocimientos, como la acción y efecto de aprender, de asimilación y procesamiento de información mediante el cual se adquieren nuevos conocimientos; o el fomento del dominio de diversas competencias como la capacidad de analizar, conocer, comprender y asimilar contenidos que contribuyen al desarrollo humano (S. Castillo. 2009).

El aprendizaje debe estar relacionado al logro de las competencias, al desarrollo de las capacidades del pensar, ordenar, transferir o transformar el conocimiento; demostrando rapidez en el manejo de sus habilidades, destrezas, estrategias; y manifestar prácticas sociales como valores, ideales o aspiraciones; empezando por compartir los saberes y aplicaciones, con sus compañeros de grupo.

Las estrategias de aprendizaje deben contemplar los procesos que posibiliten que el alumno decida, determine, coordine y aplique sus habilidades; procesos que conllevarán a la realización de tareas intelectuales, de manera organizada; necesarias por cada unidad académica y del como las interrelaciona.

Por lo tanto las estrategias de aprendizaje deben contemplar enfoques diferentes que van desde el aprendizaje a través de la perspectiva del significado, hasta el predominio imaginativo vinculado a procesos de pensamientos asociativos o multidireccionales. Contribuir al desarrollo del pensamiento crítico reflexivo, como señala el doctor Vicente Santivañez a la "fluidez de ideas, laicidad, productividad, originalidad, flexibilidad del pensamiento, creatividad para producir ideas y nuevos enfoques (estrategias de personalización)"

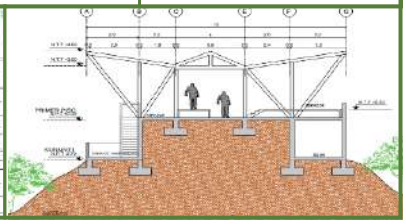
Como señalábamos, se trata de articular las estrategias de enseñanza y aprendizaje, que nos permita asistir a la comprensión y logro de las capacidades por cada una de las unidades académicas de las asignaturas de Edificación.

Las estrategias apuntan a la obtención de logros en las competencias y capacidades de los estudiantes por cada unidad de aprendizaje y el conjunto de las mismas, como se ilustra en el gráfico que incluimos más adelante, tarea que no es sencilla, el como articular las unidades académicas con los aprendizajes a través del ciclo académico; para el caso haciendo uso de la estrategia del aprendizaje basado en proyectos colaborativos ABPC.

Empezamos con los estudiantes la unidad académica, métodos y procedimientos reconocidos y aceptados en la construcción, que permita que el alumno identifique procedimientos, tecnologías, materiales, aportes del desarrollo científico y tecnológico, ventajas y desventajas; el planteamiento y organización de obra, necesarios para un emprendimiento edificatorio.

Luego abordamos, el estudio de suelos, tipos de cimentaciones y sistemas convencionales y no convencionales, de manera conjunta con los estudiantes asistimos al reconocimiento de la formación de suelos, tipos de suelos, su distribución en el territorio, así también, conocer los sistemas constructivos, tipologías, y su articulación con las estructuras y la cimentación correspondientes; y en esa perspectiva el reconocimiento de los procedimientos constructivos.

Esquematización de las unidades académicas y su instrumentación

Unidades académicas	Métodos y procedimientos reconocidos y aceptados en la construcción	El estudio de suelos, tipos de cimentaciones y sistemas convencionales y no convencionales	Sistema de Pórticos y Muros portantes	Columnas, vigas, pórticos, losas, coberturas planas, inclinadas, de simple o doble curvatura y sistemas prefabricados	Tecnología del concreto, encofrados y revestimientos
Componentes	El objeto arquitectónico, sentido utilitario, composición formal con planos seriados, generadores de formas. Identificación del sistema constructivo y estructura apropiada para su materialización.				
	Procedimientos constructivos Tecnologías, materiales, Aporte científico y tecnológico Planeamiento y organización de obra	La formación de suelos, reconocimiento, Tipos de suelos en el territorio. Estructuras y cimentación apropiada	Estructuración apropiada la acción de cargas e identificación de esfuerzos en muros y pórticos	Identificación de componentes necesarios, características y comportamientos, procedimientos constructivos y prefabricados	Aplicación del concertó, tipos, propiedades, componentes, dosificación Los encofrados, tipos y técnicas
Síntesis y aplicabilidad					

Elaboración: Arq. César Cerrón Estares

Antes de pasar a la tercera unidad, es conveniente señalar que en el marco de los programas de extensión universitaria y proyección social de la Universidad Ricardo Palma que se practican en acción conjunta de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, accedimos a la revisión de los Lineamientos del proyecto **El Mirador Turístico de Chacarán**, formulado por el licenciado Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma; donde se aborda un objeto arquitectónico utilitario desde el punto de vista del desarrollo turístico sostenible, habida cuenta que el citado proyecto se ubica en el cerro Characán, en tierras de propiedad de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, institución con la cual la Universidad Ricardo Palma mantiene firmado un convenio marco de cooperación.

El objetivo central del citado documento apunta a convertir un recurso natural ubicado en la cima del cerro Characán, a dos horas de caminata en continuo ascenso, desde la localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre, provincia de Huarochirí, región Lima, posibilitando el nacimiento de un atractivo turístico de singular jerarquía, desde el cual se tiene una vista panorámica de la ciudad, el valle Santa Eulalia, y al lado opuesto, el paisaje natural, un concierto de quebradas, y las estribaciones andinas. El citado mirador turístico contempla la instauración de una pequeña cafetería, counter para venta de postales, afiches y la guía turística de Callahuanca, souvenirs, visores para la observación de larga distancia y servicios higiénicos.

En las inmediaciones del lugar, se ubican los vestigios arqueológicos de Characán, declarados Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura-INC mediante la Resolución Directoral Nacional N° 1794/INC de fecha 19 de diciembre de 2005; por lo que amerita también su puesta en valor, del área demostrativa del vestigio arqueológico, constituyéndose en un atractivo más para el turismo.

- Fuente: “Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, culturales, medioambientales y deportivo recreacionales del distrito de Callahuanca” cuyo autor es el licenciado Daniel Soto Correa.

Frente a esta situación, nos preguntamos ¿Cómo respondemos en una situación de pandemia motivada por el COVID-19, involucrando a los estudiantes?, por lo que apelando a los medios virtuales, se emprendió una investigación preliminar sobre las condicionantes físico naturales (topografía, flora, de la zona circundante al cerro Characán y el espacio físico transformado como arquitectura vernácula de las edificaciones del pueblo de Callahuanca, constituida por volúmenes compactos, con algunas perforaciones para puertas, ventanas y balcones de madera, con coberturas de tejas; con una trama urbana propia de los pueblos antiguos, de secciones viales cortas, guardando proporción con la escala humana, ancho y altura; que contribuyen a la calidad del paisaje urbano.

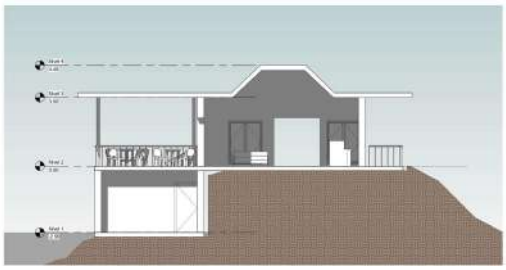
Con esa lectura de las condicionantes físicas, ambientales y antrópicas; y aplicando las metodologías de aproximación al diseño arquitectónico como la composición de volúmenes, a partir de planos seriados, como generadores de formas, el estudiante empieza a configurar la forma para dar las respuestas físico espaciales a la necesidad formulada del Mirador Turístico de Chacaran. Para el profesor y estudiantes nos queda claro que no estamos frente a una asignatura de diseño, sino evaluar los sistemas constructivos o tecnologías apropiadas; y del como materializar el objeto arquitectónico.

Por lo tanto, se trata de un repaso de los saberes aprendidos en las dos primeras unidades académicas y pasar a las 3 subsiguientes unidades académicas como: sistemas de pórtico y muros portantes, columnas, vigas, pórticos, losas, coberturas planas, inclinadas, de simple o doble curvatura, y sistemas prefabricados; y las tecnologías del concreto encofrado y revestimientos.

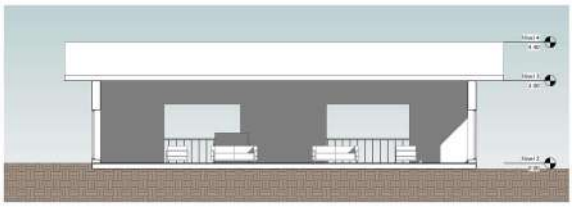
En consecuencia, planteado el tema, de lo que se trata es de cómo estas unidades se comprometen directamente o indirectamente con la estructuración, sistema constructivo y cobertura más apropiado; para cuyo efecto los estudiantes organizados en 6 grupos, mediante una metodología de aproximaciones sucesivas; para el efecto se proporciona una guía práctica de orientación, y van formulando interpretaciones de la realidad, sus condicionantes y van definiendo los organizadores formales del objeto arquitectónico, para responder necesidades físico espaciales concretas; definiendo los sistemas constructivos, su estructuración, cimentación más apropiada, en el marco de los saberes aprendidos, definiendo la pertinencia o no para la aplicación de los sistemas de pórticos o muros de carga, definición de las estructuras, de un análisis práctico del comportamiento de los esfuerzos mediante simulaciones y la definición del sistema constructivo, sus condicionantes y evaluar la aplicación de las tecnologias del concreto y/o de que manera se articula con los sistemas constructivos, como la madera, el bambú, el adobe mejorado y los elementos de cierre y cobertura.

En el proceso, los estudiantes, por grupo, acuden a conceptos, características y propiedades de cada una de las unidades académicas de la asignatura, como se observa en el esquema arriba indicado, y van mostrando los desarrollos de manera evolutiva desde la comprensión del terreno, a la configuración del objeto arquitectónico que se integra al medio, la definición del sistema y/o tecnología apropiada elegida, para luego recrearnos con una presentación del proceso, mediante gráficos de plantas, cortes, apuntes o perspectivas y detalles constructivos, arribando a la realización de un portafolio de los contenidos del proceso de formulación y una síntesis que se expresan en los seis paneles, uno por cada grupo, constituyendo una respuesta al tema planteado y expresión de las estrategias didácticas desarrolladas.

CORTES



CORTE A-A



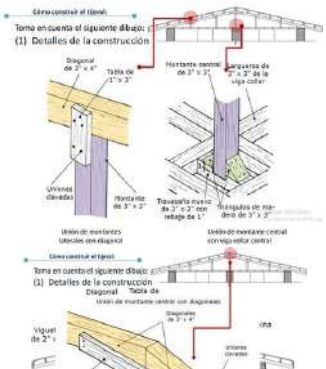
CORTE B-B

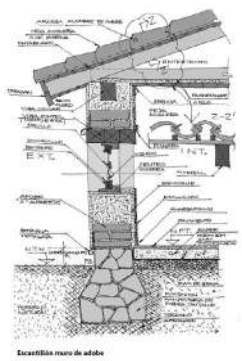
MATERIALES UTILIZADOS

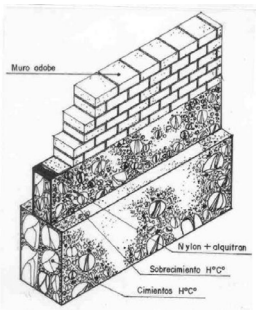
ADOBE

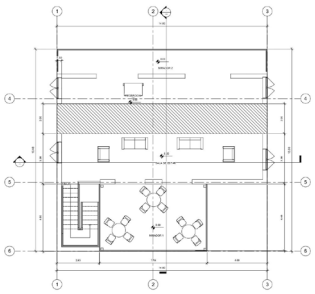
MADERA

DETALLES

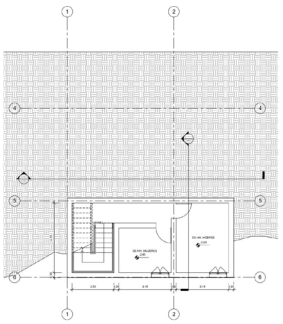








PRIMERA PLANTA



SEGUNDA PLANTA

MIRADOR TURÍSTICO DE CHARACÁN

ELEVACIONES

ELEVACION LATERAL

ELEVACION LATERAL

ELEVACION FRONTAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
Aliaga Peña, Valeria Milagros
Flores Machaca, Michelle Melanie
Hinostroza Cisneros, Esmeralda Maria
Lavanda Garcia, Brisa Alessandra

GRUPO 01
ARQ. CESAR CERRON
EDIFICACION II
CICLO 2020-I

MIRADOR TURÍSTICO EN CHARACÁN

Concreto

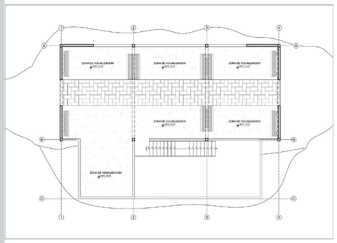
Adobe

Cañas

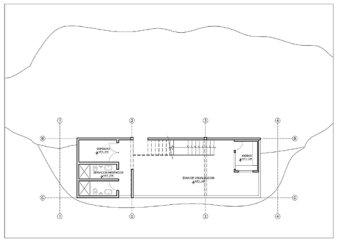
Con esa propuesta se busca que el distrito de Callahuanca incremente su valor turístico.

La propuesta de mirador turístico ha sido trabajada en el sistema constructivo de adobe para los muros, sistemas constructivo de quincha para la cubierta, y sistema de concreto armado para la cimentación.

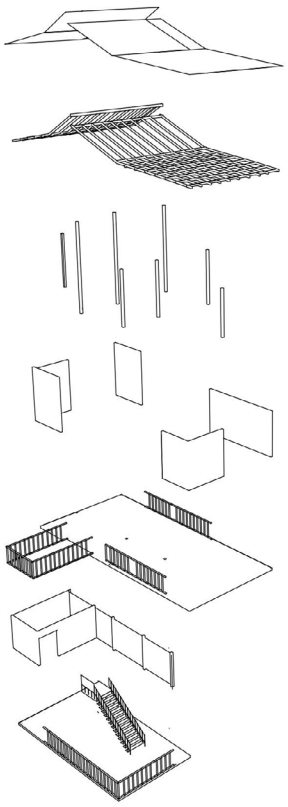
El diseño busca acoplarse a la naturaleza y brindar sensaciones de bienestar. Su objetivo principal es que los usuarios puedan llegar a este punto para visualizar tanto los paisajes andinos, como la población de Callahuanca.



NIVEL SUPERIOR
Esc. 1/100



NIVEL INFERIOR
Esc 1/100



ESQUEMA ISOMÉTRICO EXPLOTADO
Esc. 1/50

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
EDIFICACION II, ARQ. CESAR CERRÓN

INTEGRANTES:
GRUPO 02

Barboza, Rosa
Chuquiyure, Sunie
Reyes, Nataly
Roca, Shirley

MIRADOR TURISTICO DE CHARACAN

CON EL PRESENTE PROYECTO SE DOTARA A LA CIUDAD DE CALLAHUANCA DE UN NUEVO ATRACTIVO TURISTICO QUE CONTRIBUYA A MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO TURISTICO LOCAL

ARQUITECTURA VERNACULA

ES UN ESTILO ARQUITECTONICO DISEÑADO SEGUN LAS NECESIDADES LOCALES. LA DISPONIBILIDAD DE MATERIALES DE CONSTRUCCION Y LAS TRADICIONES LOCALES. AL MENOS ORIGINALMENTE. LA ARQUITECTURA VERNACULA NO USABA ARQUITECTOS FORMADOS FORMALMENTE. SINO QUE DEPENDIA DE LAS HABILIDADES DE DISEÑO Y LA TRADICION DE LOS CONSTRUCTORES LOCALES. SIN EMBARGO. DESDE FINES DEL SIGLO XIX MUCHOS ARQUITECTOS PROFESIONALES HAN TRABAJADO EN ESTE ESTILO.

RECOMENDACIONES PARA EL RECORRIDO

SE HARAN SEÑALIZACIONES PERTINENTES PARA EL TRAYECTO, COMO LOS AVISOS DE CUIDADO AMBIENTAL, FLORA Y FAUNA DE LA ZONA, ADEMAS DE LAS ADVERTENCIAS Y ACOTACIONES PARA LA SEGURIDAD Y SEÑALIZACION DEL SENDERO.

SISTEMA CONSTRUCTIVO UTILIZADOS

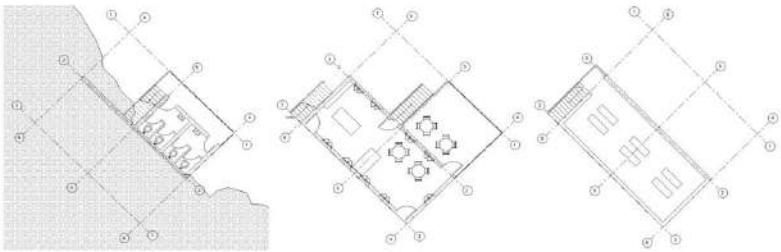
ADOBE: COMO CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS FODA REALIZADO SE TOMÓ COMO PRINCIPAL MATERIAL PARA LA ELABORACIÓN DEL MIRADOR EL ADOBE YA QUE ES UN MATERIAL DE LA ZONA. ADEMÁS CONSERVA EL CALOR DENTRO DE LA EDIFICACIÓN Y ES RESISTENTE. TIENE ALGUNOS PROBLEMAS COMO QUE PARA PODER COMENZAR LA EJECUCIÓN SE DEBEN HACER MUCHAS PRUEBAS AL MATERIAL SIN EMBARGO ES UN PROCESO NECESARIO PARA GARANTIZAR UNA BUENA CONSTRUCCIÓN.

MADERA: OTRO MATERIAL QUE UTILIZAREMOS SERÁ LA MADERA DEBIDO A QUE ES UNA MATERIAL FÁCIL DE UTILIZAR. ADEMÁS QUE ES USADO EN LA ZONA ENTONCES NO ROMPERÍA CON EL ENTORNO. TAMBIÉN TIENE ALGUNOS PROBLEMAS COMO QUE ES SUSCEPTIBLE PERO CON UN BUEN PLANTEO Y UN CORRECTO USO SE PUEDE MANEJAR PARA PODER USAR TODOS SUS BENEFICIOS.

PROPUESTA

COMO RESPUESTA A LA NECESIDAD DE UN ESPACIO PARA DESCASAR Y CONTEMPLAR EL PAISAJE. DENTRO DEL PROYECTO SE UBICARA UN AREA AMPLIA COMO MIRADOR EN EL 2DO NIVEL CON VISTAS DE 360 GRADOS, EN DONDE SE PODRA VISUALIZAR EL PUEBLO Y LOS ALREDEDORES. EN EL 1ER NIVEL SE TENDRA UNA ZONA DE DESCANSO Y DE ESPACIO PARA MERENDAR DEBAJO DEL MIRADOR YA MENCIONADO. ASI COMO UNA PEQUEÑA AREA ABIERTA CON DIRECCION AL RIO, QUE FUNCIONA COMO UNA TERRAZA, DEBAJO DE ESTE SE UBICARAN LOS SERVICIOS Y UN ESPACIO QUE CONTARA CON ELEMENTOS NECESARIOS PARA PRIMEROS AUXILIOS Y AYUDA A LOS CAMINANTES

PLANOS DE PLANTAS



EL MIRADOR ESTA UBICADO EN UN ESPACIO DE 9 METROS DE ANCHO Y UNA LONGITUD DE 11 METROS PARALELO Y SIGUIENDO EL RECORRIDO DEL SENDERO, MIMETIZADO CON LA ARQUITECTURA VERNACULA, PENSADO COMO UN AREA DE DESCANZO Y DE PASO QUE SE CONDICIONA PARA SOPORTAR EL CLIMA DE LA ZONA GRACIAS AL ADOBE, QUE PROPORCIONA CONFORT TERMICO. LA MADERA, COMO SOPORTE Y ARMASON, LAS TEJAS, PARA LA CUBIERTA, CONTRA EL SOL Y LA LLUVIA, SIENDO APOYADAS ESTAS ULTIMAS CON LAS CANALETAS.

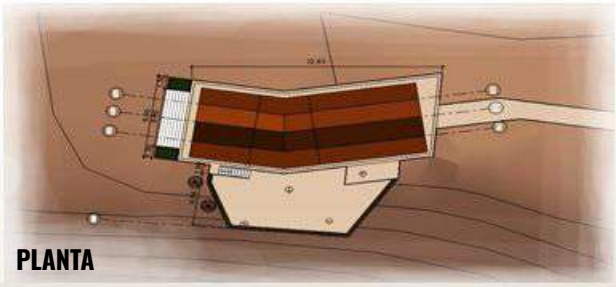
UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
EDIFICACION II - ARQ. CESAR CERRÓN

GRUPO 03: ESPINOZA ARENAS, BRITNNEY
GALLEGOS MUÑOZ, ESTRELLA
MATOS BARRENECHEA, ABEL
RIVERA ALBERCA, MARCELO

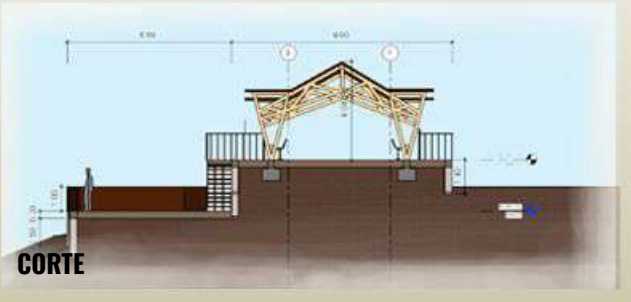
PROPUESTA DE MIRADOR EN CALLAHUANCA

GR: 04

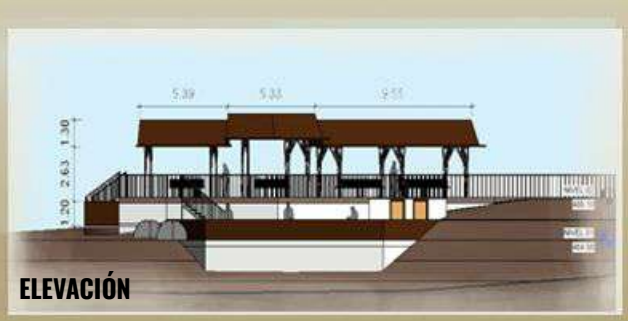
El proyecto tiene como objetivo convertirse en un atractivo turístico para el distrito de Callahuanca, tanto nacional como internacionalmente. El concepto del mirador está basado en el mimetismo, es la habilidad de ciertos organismos para asemejarse a su entorno, tomando como referencia la sinuosidad del cerro y esto se ve reflejado tanto en la cubierta como en la planta del proyecto. Los materiales que empleados en el proyecto son la madera de eucalipto extraída del río rímac y las piedras extraídas de canteras cercana al lugar, debido a que la madera es un material ligero y se acopla muy bien al lugar y la piedra por que es un material rígido que sirve de muro de contención para una mejor edificación.



PLANTA

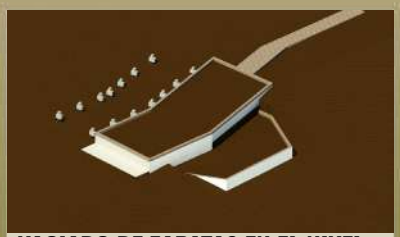


CORTE

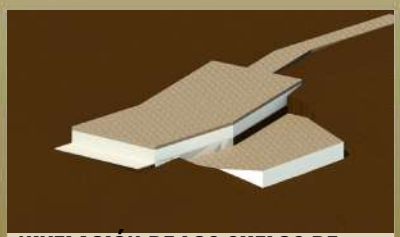


ELEVACIÓN

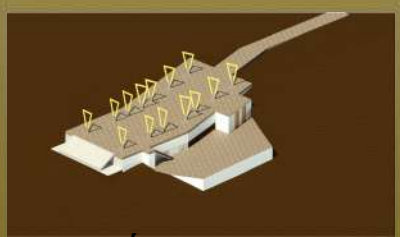
COLOCACIÓN DEL CIMIENTO EN EL SUELO INFERIOR.



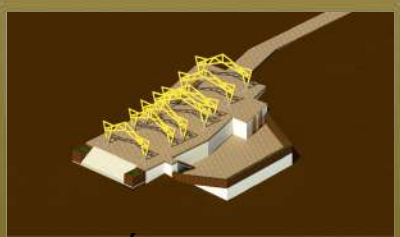
VACIADO DE ZAPATAS EN EL NIVEL SUPERIOR.



NIVELACIÓN DE LOS SUELOS DE DESNIVEL.



COLOCACIÓN Y ANCLAJE DE LAS COLUMNAS AL CIMIENTO.



COLOCACIÓN Y ANCLAJE DE ARMADURAS HORIZONTALES.

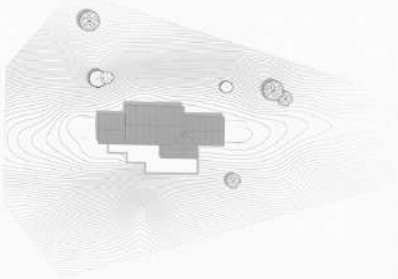
COLOCACIÓN Y ANCLAJE DE LAS COBERTURAS DE MADERA.

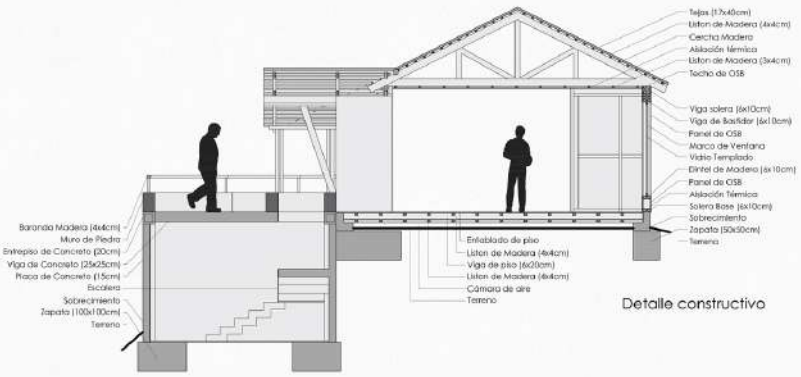
UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

INTEGRANTES:
-Samaniego Socualaya, Cristhian Danilo.
-Mamani Fernandez, Alexis Aaron.
-Paredes Huaman, Pierre Antony.
-Espinoza Valenzuela, Daniela Vanesa.
-Acevedo Bustios, Miyanuo Margiory.

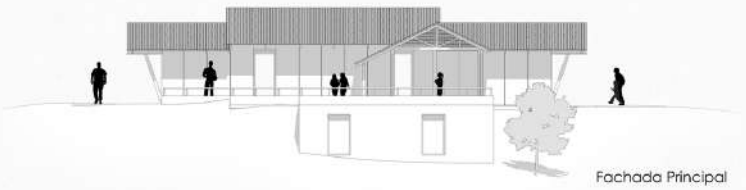
MIRADOR TURÍSTICO DE CHARACÁN

La propuesta busca convertirse en parte del atractivo turístico de San Pedro de Casta. El mirador es pieza fundamental en dicho desarrollo. Por ello, se optó por aprovechar todas las visuales posibles. Tratando de mimetizar el uso correcto de los materiales con el entorno. Se buscó el diseño formal en una extrusión a lo largo de la cresta del cerro. La composición culmina en un techo de doble agua, que permite lidiar con el tema climático de la zona.



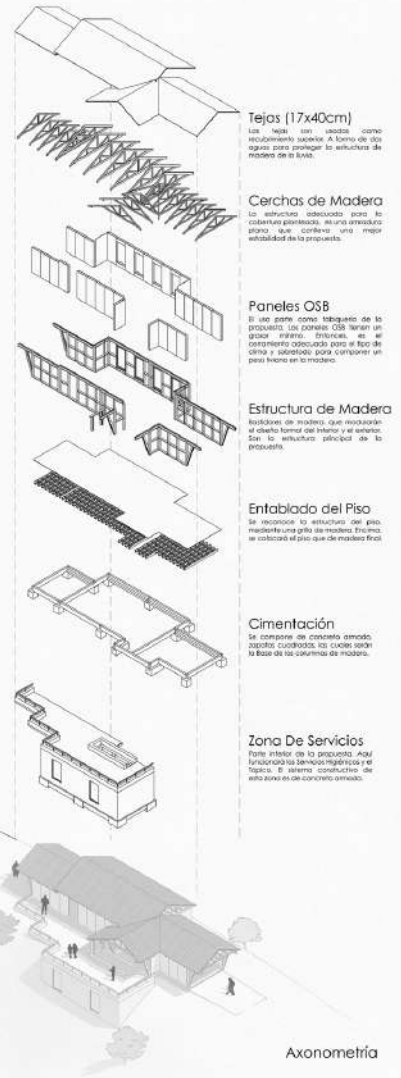


Detalle constructivo



Fachada Principal

Fachada Posterior



Axonometría

Universidad Ricardo Palma
Facultad de Arquitectura y Urbanismo

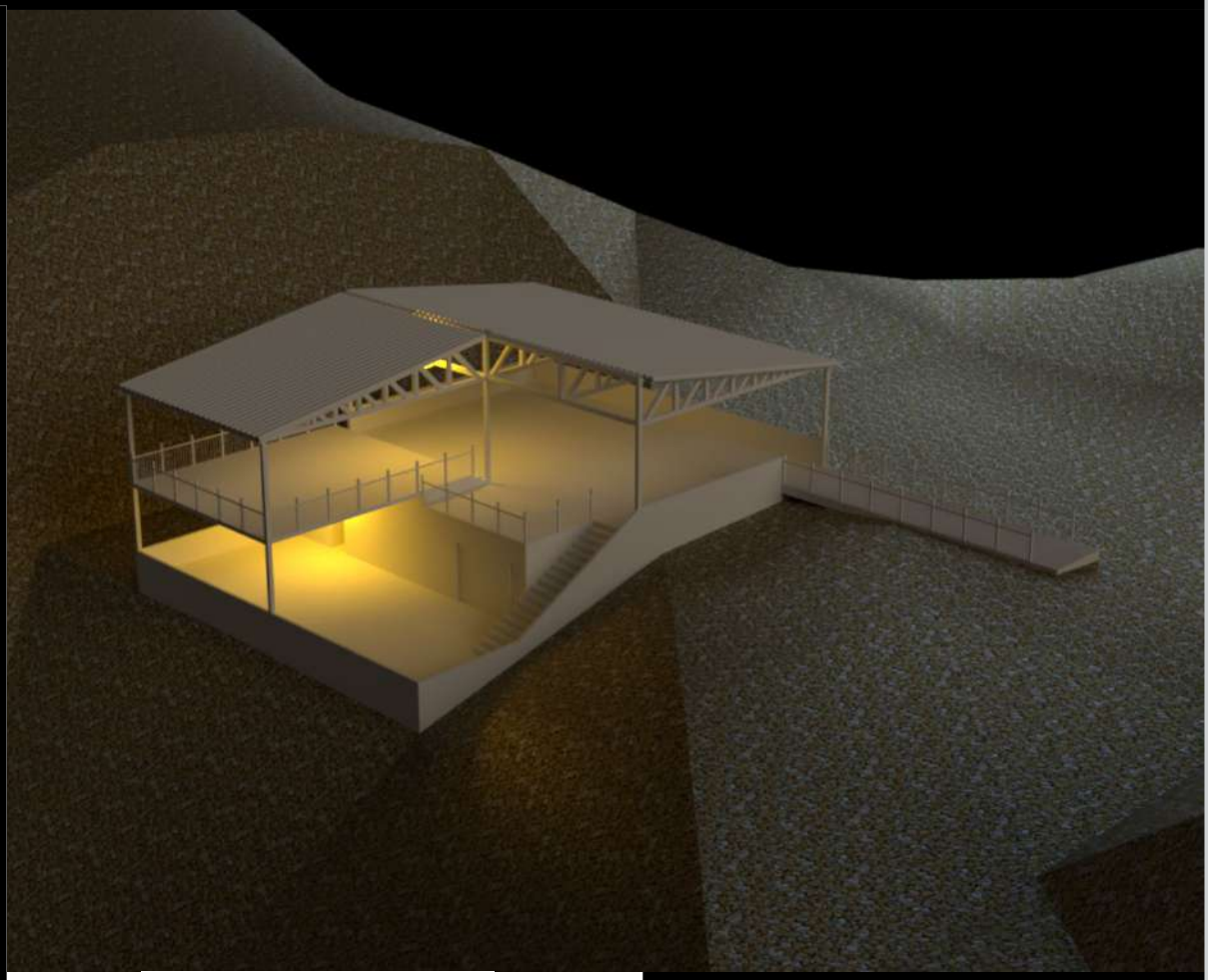
Edificación II
Arq. Andrés César Cerrón Estares

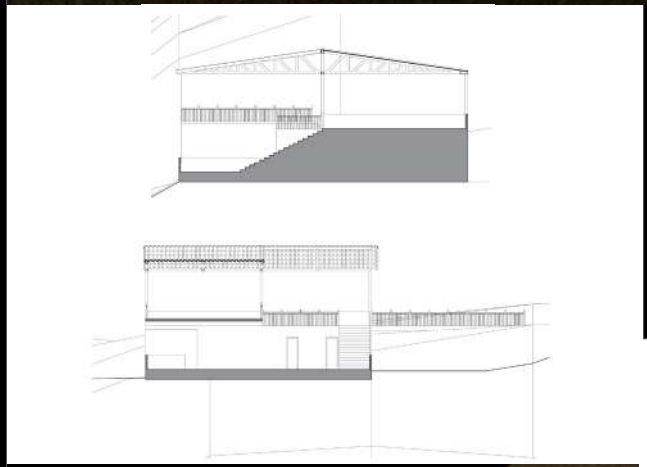
Grupo 05
Ciclo 2020 - I

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

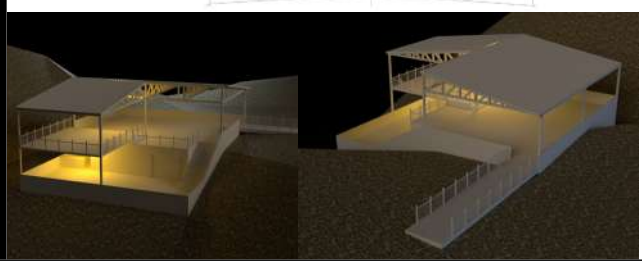
MIRADOR TURISTICO

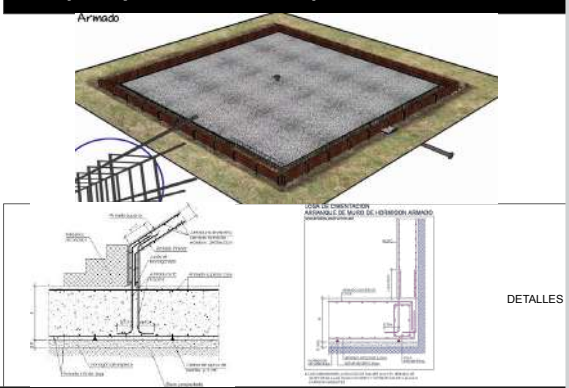




La propuesta de mirador opta por la aplicación del sistema constructivo de madera prefabricada, como un medio de difundir el uso de este sistema en el país mediante un proyecto de índole turística como el presente, y, por sobre todo, por su flexibilidad ante la integración de diversos elementos característicos de la arquitectura vernácula, como son especialmente los tijerales y las tejas planas como parte de la cubierta.

Consta de dos niveles, en el más bajo se encuentran los espacios servidores como la cafetería, baños, tienda entre otros; mientras que en el más alto se puede apreciar un considerable espacio libre destinado a la contemplación, puesto que es el mirador mismo. Desde él, el alcance visual sería óptimo y la circulación de las personas bastante fluído.





DETALLES

GRUPO: 6
CURSO: EDIFICACIÓN II

CICLO: 2020 I
ARQ: CESAR CERRÓN

TURISMO, HOTELERÍA GASTRONOMÍA

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

1969 2020 50 AÑOS

Acreditada internacionalmente por

IAC cinda

Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad

El Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía está capacitado en el planeamiento y manejo raciona de los recursos naturales y culturales. Diseña políticas y estrategias turísticas, asimismo está capacitado en la administración de agencias de viajes, establecimientos de hospedajes y restaurantes.

Su función principal es la operación, diseño e implementación eficiente de empresas de servicios con destinos turísticos.

CAMPO LABORAL

El profesional en Turismo, Hotelería y Gastronomía puede desempeñarse en:

- Dirigir el manejo adecuado de todos los servicios de excelencia que una empresa debe ofrecer al turista.
- Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades estratpegicas de las empresas del sector turísmo, hotelero y gatronómico.
- Realizar consultorías especializadas en turismo, hotelería y gastronomía a empresas nacionales e internacionales así como al gobierno central y local.
- Diseñar campañas de publicidad y promoción turística.
- Realizar investigaciones de mercado y proyectos de inversión en la actividad turística, hotelera y gastronómica.
- Organizar, programar y dirigir itinerarios, paquetes y circuitos turísticos nacionales e internacionales.
- Liderar eficazmente empresas turíssticas e influir en los sectores de la población para crear una conciencia turística nacional.

Grado académico: Bachiller en Turismo, Hotelería y Gastronomía.
Título Profesional: Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía
Duración: Diez semestres académicos - 5 años
Créditos : 200

esc-thyg@urp.edu.pe
Central telefónica: (0511)7080000
Anexo: 3222