Caminos

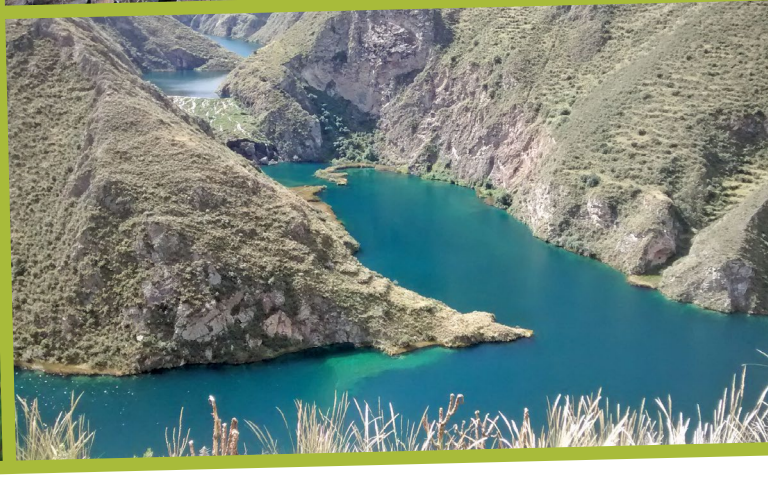
ÓRGANO INFORMATIVO DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Año XVII N° 9

Setiembre, 2016

CORREDOR TURÍSTICO CAÑETE-YAUYOS-HUANCAYO

"Universidad Ricardo Palma y Gobierno Regional de Lima unidos por el desarrollo turístico sostenible"



Día Mundial del Turismo 2016

"Turismo para todos: promover la accesibilidad universal"

OMT

Caminos

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

Año XVII N° 9 Setiembre, 2016

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
RECTOR

Dr. Manuel Huamán Guerrero
VICERRECTOR ACADÉMICO

Dr. Víctor Hugo Sánchez Carlessi
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN

Dr. Jesús Hidalgo Ortega
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

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

Lic. Daniel Soto Correa
EDITOR

Av. Benavides N° 5440 - Lima 33
Apartado Postal 1801
Telef: RPM 9598-01839
danielsoto99@gmail.com
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

EDITORIAL

La **Revista Caminos**, órgano de difusión de las actividades académicas de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, retorna nuevamente a la brega universitaria con el propósito de mostrar a sus lectores los logros obtenidos desde enero de 2016, fecha desde la cual una nueva gestión se iniciara en su conducción institucional.

Desde entonces, nuevos proyectos educativos, propuestas y cambios han guiado nuestro quehacer en beneficio de sus cientos de estudiantes reinsertándonos en la vida institucional y sectorial de la que por derecho propio formamos parte.

La novena edición de hoy muestra un breve recuento de los principales resultados obtenidos en este breve lapso, información diversa, valiosas opiniones y puntos de vista de nuestros maestros quienes dejan registrados sus pareceres respecto de sus especialidades, pero que ciertamente constituyen verdaderos aportes en la búsqueda de nuevos conocimientos para verterlos en el desarrollo y el crecimiento intelectual de nuestros alumnos. Desde aquí les extiendo mi agradecimiento y felicitación por su espíritu y vocación de trabajo en equipo.

En este escenario, la **Revista Caminos** se fortalece a sí misma por el hecho de reaparecer en su tradicional formato impreso, como en versión electrónica difundida en nuestra página web y en la dirección: **http://www.urp.edu.pe/turismo-hoteleria-gastronomia/index.php?urp=revista-caminos**

La **Revista Caminos** se suma de este modo a otros medios de comunicación propios que nos acompañarán en la misión de hacer de la tarea educativa un engranaje de vasos comunicantes que nos conduzcan a constituir una red de mensajes entre profesores, investigadores y alumnos en el ciberespacio. Por ello es que además de contar con nuestra página de facebook, tenemos nuestro Canal Youtube y estación radial en internet.

Finalmente, la **Revista Caminos,** firmemente insertada en la nueva etapa de investigación que anima y ha consolidado la Universidad Ricardo Palma, significa un paso más en la ruta de poner proa al norte en la que mostraremos que el turismo, hotelería y gastronomía representan uno de los motores impulsores de la economía nacional.

Lic. Carlos Villena Lescano
Director

Afiliado a:

La Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía participó en importantes eventos del sector turismo

Una de las decisiones adoptadas por la nueva administración de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía-EPTHG ha sido poner en práctica un estrecho acercamiento al devenir institucional del Sector Turismo del MITINCI, participando conjuntamente con sus alumnos, docentes e investigadores, de los encuentros organizados por el Viceministerio de Turismo, PROMPERU y el CENFOTUR. La siguiente es una síntesis de la participación de docentes, investigadores y alumnos de nuestra Escuela Profesional en una serie de eventos que se llevaron a cabo los primeros meses del año en curso:

Presentación del Sector Académico

La exministra de Comercio Exterior y Turismo del Perú, Magali Silva Velarde-Álvarez cursó invitación para el 8 de marzo del presente año a un almuerzo de trabajo a Directores de Escuelas de Turismo para tratar la Cooperación del Sector Académico en las próximas actividades con organismos internacionales como la Organización de Estados Americanos (OEA), Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) y la Organización Mundial del Turismo (OMT).

Mencionó, además, que el Perú en mérito a que ejerce la presidencia de la Comisión Interamericana de Turismo (CITUR) realizó en la ciudad de Lima la reunión de autoridades de la CITUR y los miembros de la TROIKA de la OEA, el 25 y 26 de abril de 2016 en el marco de esta reunión se efectuó una sesión de trabajo con representantes de la sociedad civil, academia y sector privado donde se discutieron propuestas de actividades e iniciativas conjuntas en el marco de la Estrategia a Mediano Plazo para Mejorar la Cooperación y la Competitividad Turística en las Américas y la Declaración de Lima sobre el Turismo Rural Comunitario.

En la foto, la exministra de Comercio Exterior y Turismo del Perú con nuestro flamante Director, Licenciado en Turismo y Hotelería Carlos Villena Lescano.

La Universidad Ricardo Palma a través del Centro de Viajes y Turismo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía ofreció su cooperación mediante su larga experiencia de más de 15 años en materia de Turismo Rural Comunitario (TRC) en la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia y otras áreas del ámbito nacional.

Seminario Iberoamericano de Artesanía

Bajo el título: Artesanía, Seminario Iberoamericano 2016 y la participación de representantes de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, España, México, Paraguay, Uruguay y otros países iberoamericanos, se llevó a cabo los días 10 y 11 de marzo de 2016, el Seminario Iberoamericano de Artesanía en el Centro de Convenciones de Lima.

El objetivo del seminario estuvo orientado a compartir experiencias relacionadas a la innovación, diseño, comercialización de artesanías y cambios normativos del sector, para impulsar su desarrollo en los países participantes.

Las flamantes y elegantes instalaciones del Centro de Convenciones de Lima se engalanaron con la belleza y colorido de las muestras artesanales de cada país, y los más de 500 participantes al evento, adquiriendo conocimientos a través de las conferencias magistrales y paneles de expertos integrados por autoridades de organismos internacionales, expertos y calificados artesanos del país y del extranjero.

Primer Foro Nacional de Turismo Social

Teniendo como objetivo principal dar a conocer el modelo de intervención del Perú en Turismo Social, además de generar un espacio que permita el intercambio de experiencias latinoamericanas, así como la generación de redes que potencien la gestión de esta actividad en nuestro país, el Mincetur promueve desde el año 2015, incluyendo a la población menos favorecida en la actividad turística, a través de visitas guiadas por los principales circuitos turísticos e históricos del país; conocer experiencias de las Américas de programas de Turismo Social a nivel público y privado, a la vez que recibir la bienvenida

oficial del Perú a la Organización Internacional de Turismo Social-OITS, EL 30 de marzo de 2016 se llevó a cabo el Primer Foro Nacional de Turismo Social organizado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR.

Durante el desarrollo del evento la ex ministra de Comercio Exterior y Turismo, Magali Silva, recibió el referido Certificado de Adhesión de parte de la OITS, ubicando a nuestro país dentro de las naciones e instituciones que trabajan con políticas asociadas al desarrollo del Turismo Social.

Participaron en el foro expositores internacionales vinculados al desarrollo de Turismo Social y más de 200 asistentes nacionales de los sectores público y privado.

En el evento participaron como ponennentes la Lic. María del Carmen De Reparaz Zamora, exviceministra de Turismo de Perú, Flavia Roberta Costa y Verónica Gómez, Presidenta y Secretaria para Las Américas, respectivamente, de la OITS; María Francisca Retamal, del Servicio Nacional de Turismo de Chile, Alberto Torelli del Ministerio de Turismo de Uruguay y Jaime Díaz Ramírez, representante de Comfenalco, Antioquia, Colombia.

El informe recibido registra que en el período 2014-2015, Mincetur llevó a cabo once pilotos con la participación de 440 escolares y adultos mayores beneficiados. Además, para el 2016 se tiene proyectado que el Turismo Social logre 8,560 beneficiarios a nivel regional y local, habiéndose previsto para el presente año llegar a seis regiones: La Libertad, Moquegua y Tacna en el primer semestre, y Piura, Ica y Arequipa en el segundo semestre a través de una estructuración conjunta del Programa de Turismo Social con el apoyo de instituciones públicas y privadas.

Estuvieron presentes en el evento representantes de las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo, operadores de servicios turísticos, académicos, funcionarios de gobiernos regionales y locales, de los diferentes ministerios, así como representantes de museos y público en general.

Seminario: Tendencias y Proyecciones de la Industria de Turismo y Viajes en Australia, Brasil, China, Corea del Sur, India, Japón y Rusia.

El Lic. Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG asistió a este importante seminario el mismo que se llevó a cabo el 31 de marzo del presente año.

El estudio realizado por la Consultora Internacional Euromonitor, revela la importancia de los jóvenes y los adultos en **la dinamización del turismo entre esas naciones y América Latina**.

La exministra de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR Magali **Silva Velarde-Álvarez**, manifestó que el seminario "forma parte de una propuesta elaborada por Promperú para capacitar y brindar información relevante y especializada sobre la demanda del turismo local y mundial a los empresarios, profesionales y universitarios del sector turístico y académico". Destacó la importancia que han adquirido los consumidores jóvenes en las salidas desde China, India y Corea del Sur, en contraste con el empuje de los consumidores mayores en el crecimiento de las salidas desde Australia, Japón y Rusia hacia el Perú y América Latina.

La información recogida en el evento ha sido puesta a disposición de los docentes de las asignaturas de Marketing, Investigación, Proyectos, Agencias de Viajes, Transportes, Patrimonio, Estadísticas y Formulación de Tesis, con el fin de optimizar los contenidos educativos que se trasmiten a los estudiantes.

2do. Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT.

Durante los días 27, 28 y 29 de abril del año en curso, en el recientemente inaugurado Centro de Convenciones de Lima, nuestra ciudad capital tuvo el privilegio de convertirse en Capital del Turismo Gastronómico Mundial, albergando a miles de visitantes de todo el mundo, convocados por la Organización Mundial del Turismo-OMT, le Basque Culinary Center y PROMPERU para participar del 2do. Foro Mundial de Turismo Gastronómico.

Ante una multitudinaria asistencia el ex primer mandatario de la Nación Ollanta Humala Tasso declaró inaugurado el 2do. Foro Mundial Gastronómico de la OMT, en las instalaciones del Centro de Convenciones de Lima, imponentes instalaciones que él inaugurara también semanas antes.

Este importante evento al que asistió una delegación de estudiantes, docentes e investigadores de nuestra Escuela tuvo como objetivo impulsar el desarrollo profesional del sector, proporcionando un espacio de intercambio de experiencias e identificando mejores prácticas en todo el mundo.

En la apertura del Foro intervinieron la exministra de Comercio Exterior y Turismo de Perú, Magali Silva Velarde -Alvarez, y Carlos Vogeler, Director -Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros de la Organización Mundial del Turismo-OMT. La inauguración estuvo a cargo del ex Presidente Constitucional de la República Ollanta Humala Tasso, quien relievó la importancia de la cita mundial, el hecho que ésta se llevara a cabo en nuestra ciudad capital para cuyo fin se ponía a disposición de su realización las modernas instalaciones del Centro de Convenciones de Lima.

La primera edición del foro tuvo lugar en San Sebastián, España, en abril de 2015, con la presencia de varios profesionales internacionales quienes participaron en ponencias, talleres y otras actividades: chefs de reconocido prestigio, especialistas del sector y representantes de la Real Academia de Gastronomía Española. Como fuera expuesto por el director de le Basque Culinary Center después de una exitosa primera edición en San Sebastián, Lima era el lugar más idóneo para esta segunda edición.

En esta nueva versión llegaron a Lima profesionales del turismo gastronómico procedentes de España, Francia, Japón, México, Argentina y otros quienes compartieron sus experiencias en Perú, que buscó convertirse en referente del turismo gastronómico en esta cita.

Contando con los expertos en Turismo Gastronómico más relevantes a nivel mundial se reflexionó sobre la necesidad de impulsar el desarrollo profesional, el intercambio de experiencias y la identificación de buenas prácticas. Como quiera que el turismo gastronómico es uno de los segmentos más consolidados del sector y abre un sinfín de oportunidades en la promoción de destinos, que en el caso del Perú ha sabido promocionar esta disciplina para optimizar su consolidación y posicionamiento, reviste especial importancia este tipo de eventos para promover y posicionar al Perú como un destino turístico ideal, y consolidar la cocina peruana como valor añadido del turismo, convirtiéndola en referente a nivel mundial.

Cabe recordar que Perú ostenta el título de Mejor Destino Culinario del Mundo por cuarto año consecutivo, galardón que se le fue otorgado en la pasada edición mundial de los World Travel Awards celebrada en diciembre de 2015.

Reunión de Autoridades de la CITUR y de la TROIKA

Los días 25 y 26 de abril del año en curso, bajo la presidencia del Perú en la Comisión Interamericana de Turismo-CITUR de la OEA se reunieron en Lima los Ministros de Turismo de Perú, El Salvador, Saint Kitts y Nevis, Guyana y Barbados para elaborar el Plan de Trabajo de la referida Comisión para el período 2016-2017 que permita seguir desarrollando un turismo competitivo en Las Américas.

Momento en que el Lic. Carlos Villena Lescano hace uso de la palabra para efectuar la presentación del libro electrónico: 15 años de Turismo Rural Comunitario de la Universidad Ricardo Palma en la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia.

Durante la inauguración del evento la ex ministra Magaly Silva informó que uno de los temas centrales a debatir sería el impulso del Turismo Rural Comunitario, el mismo que fue ampliamente abordado a propuesta de Perú cuando Lima fue sede del XXIII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de la OEA en setiembre de 2015, al término del cual se firmó la Declaración de Lima sobre Turismo Rural Comunitario en las Américas.

Como se recuerda, en la referida Declaración, los ministros y altas autoridades de turismo de los estados miembros de la OEA reconocieron la importancia de impulsar el turismo rural comunitario en las Américas para combatir la pobreza extrema, promover el crecimiento económico con inclusión social, a través de estrategias gubernamentales que faciliten los emprendimientos comunitarios y la innovación.

Asimismo, para iniciar acciones que fortalezcan al turismo rural comunitario en las Américas, el Perú presentó la propuesta de la Plataforma de Turismo Rural Comunitario de las Américas, como espacio de integración de las diferentes propuestas de los 35 países miembros lo que permitirá el intercambio de experiencias, y fortalecimiento de conocimientos y oportunidades de desarrollo comercial.

Cabe destacar que en el marco de esta importante cita de los ministros de Turismo de la CITUR, el Lic. Carlos Villena Lescano presentó el libro electrónico editado por el Instituto de Estudios Turísticos: **15 años de Turismo Rural Comunitario en la Cuenca Alta de los Ríos Rímac y Santa Eulalia**, cuya autoría corresponde al Lic. Daniel Soto Correa, tema que abordaremos más ampliamente en las siguientes páginas de la presente publicación.

Presentación del Libro Testimonial de Turismo Rural Comunitario y Reconocimiento de Líderes Emprendedores.

El día jueves 14 de abril de 2016 en el auditorio principal del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR fue presentado por la exministra Magaly Silva el libro que reconoce a los gestores y promotores de los principales emprendimientos turísticos rurales desarrollados en el país.

En dicha publicación testimonial del *Turismo Rural Comunitario en el Perú*, se observan 33 experiencia exitosas en distintas regiones del país, siendo cada una de sus páginas un homenaje al esfuerzo y al liderazgo de los emprendedores turísticos. La ministra destacó que el Turismo Rural Comunitario-TRC genera el 12% de empleabilidad en las zonas que desarrollan esta actividad y es uno de los segmentos que más está creciendo en el Perú.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo ha fortalecido su intervención en las comunidades, orientando y capacitando a los emprendedores de Turismo Rural Comunitario para optimizar el servicio que brindan a los turistas nacionales y extranjeros.

Sobre dicho trabajo la exministra Silva ha expresado que los emprendimientos son fruto del liderazgo y el trabajo de organizaciones de base comunitaria que identificaron y desarrollaron el potencial turístico de su comunidad, aprovechando su geografía, poniendo en valor sus costumbres y tradiciones ancestrales, contribuyendo no solo al desarrollo económico de sus comunidades sino además reivindicando su identidad cultural, lo que viene coadyuvando al manejo empresarial, el crecimiento y desarrollo del país, por los diversos efectos positivos en la generación de ingresos, empleo y mejora de la calidad de vida de la población, así como cuidado en la biodiversidad.

A la presentación del libro que ya forma parte de la biblioteca especializada de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, asistió una delegación de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

El libro "Memorial de Turismo Rural Comunitario en el Perú" consta de 142 páginas y está dirigido a autoridades nacionales, regionales y locales, así como empresarios del sector privado, líderes de opinión, operadores de turismo, comunidad académica y público en general.

Además de los testimonios, la publicación brinda información concreta sobre los emprendimientos, su ubicación, así como los servicios que se prestan, motivando a conocer esta actividad.

La publicación está a disposición de los interesados en su edición digital en la página web: **www.mincetur.gob.pe**, en el área Biblioteca Virtual, sección Centro de Información. Asimismo, para descarga directa en el enlace:

http://media.peru.info/koha/Memorial-Turismo-Rural-Comunitario-en-el-Peru.pdf

Una nueva gestión, un nuevo Director.

Acciones y logros iniciales a partir del Semestre 2016-I

Lic. Carlos Villena Lescano

Tan pronto nos hicimos cargo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía -EPTHG, iniciamos una nueva etapa cargada de renovados aires, renovados bríos y un número importante de proyectos encaminados a dar inicio al semestre académico 2016-I, traducido en el relanzamiento de la Escuela a la comunidad turística, hotelera y gastronómica nacional. Es decir, optimizar las bases de su organización, plantel de profesores, renovado equipamiento y aplicación de un plan de estudios acorde al mandato de la nueva Ley Universitaria 30220, pero sobre todo, portando un renovado espíritu de trabajo y equipo sin el cual es imposible crecer.

En este contexto, abrimos el año de estudios mediante una ceremonia presidida por el señor decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, doctor Jesús Hidalgo Ortega, conjuntamente con los seis directores de Escuela, entre ellas la EPTHG.

Luego, en horas de la noche, como parte del programa esbozado para la ocasión, dimos la bienvenida a la planta docente de nuestra Escuela donde tuvimos la satisfacción de ofrecer una cena de camaradería en la que presentamos las iniciativas y proyectos incluidos en el plan de reactivación de la EPTHG, para ser ejecutados en forma conjunta con la planta de profesores.

Desde el punto de vista académico, mostramos los logros más trascendentes dentro del marco del licenciamiento y acreditación exigidos por la nueva Ley Universitaria vigente: La adecuación del Plan de Estudios de la EPTHG en el marco de la citada Ley 30220.

En dicha ocasión se hizo entrega de los Diplomas de Reconocimiento a los profesores: Isabel Cunningham Goregliad, Doraliza Olivera Mendoza, presente en la fotografía, y Piero Bazzetti de los Santos, quienes obtuvieron el primero, segundo y tercer puesto, respectivamente, en la Evaluación de Docentes por parte de los alumnos.

A continuación, hemos establecido el Ciclo de Conferencias, marzo-diciembre 2016 **Escuchar para opinar**, con la participación de renombrados expertos y especialistas cuya apertura fue ofrecida por la Lic. María del Carmen de Reparaz-Zamora, exviceministra de Turismo del Perú en marzo último. Estos encuentros han sido transmitidos en directo vía el Canal YOUTUBE del que disponemos.

En la presente vista la exviceministra de Turismo, pronunciando la conferencia: ***Desarrollo del Turismo Regional, Metodología y Propuesta.***

De la misma manera, hemos reabierto la **página web de la EPTHG** con una actualización y nuevos enlaces de información sobre las actividades que realizamos diariamente, conjuntamente con la **página de FACEBOOK**, que también manejamos, y la apertura de la reciente **Radio Turismo URP** con la que transmitimos en directo vía señal de Internet con programación propia e interdiaria, sintonizando: Mixlr.com/radioturismo-urp y https://www.facebook.com/radioturismourp/?fref=ts

La primera entrevista para Radio Turismo URP le fue solicitada al Dr. Iván Rodríguez Chávez, rector de nuestra casa de estudios, efectuada por su conductor, alumno Christian Eduardo Vázquez Lino.

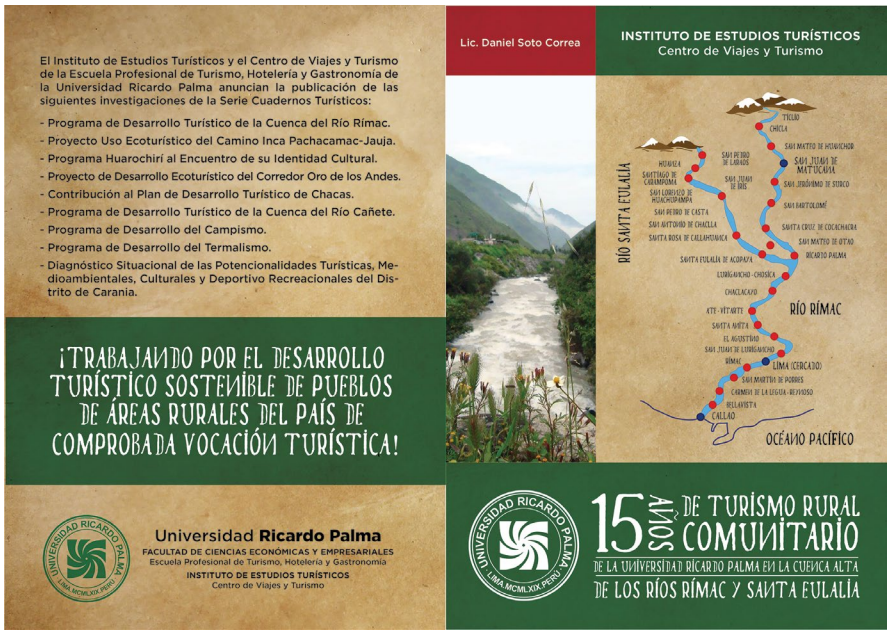
También hemos diseñado el **Plan Lector** en la EPTHG, aprobado por el Consejo de Facultad y el Consejo Universitario el mismo que se encuentra en plena ejecución, el cual consiste en ofrecer un nuevo esquema de aprendizaje que fortalezca el perfil profesional que propugnamos en el plan de estudios con el fin de generar un espíritu crítico, desarrollar un discurso propio y ampliar los horizontes de formación profesional.

Pero ello no es todo, el Plan Lector viene acompañado de otro logro alcanzado. El hecho de haber obtenido el acceso a la **Biblioteca Virtual de la Organización Mundial del Turismo-OMT** de la que somos Miembro Afiliado desde hace ocho años, por lo que a partir de ahora los estudiantes de la EPTHG, sus profesores e investigadores tienen libre ingreso y oportunidad de tener en sus pantallas y celulares miles de libros electrónicos, valiosos en el proceso de aprendizaje y formación.

World Tourism Organization UNWTO eLIBRARY

Otro de los logros obtenidos es haberle dado vida al **Instituto de Estudios Turísticos,** adscrito a la EPTHG, el que en a sus pocas semanas de actividad ha presentado su primera obra: el libro electrónico **15 Años de Turismo Rural Comunitario de la Universidad Ricardo Palma en la Cuenca Alta de los r**íos Rímac y Santa Eulalia, cuyo autor es el Lic. Daniel Soto Correa.

La citada publicación, que forma parte de la **Serie Cuadernos Turísticos**, fue presentada y distribuida por el Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía durante la Reunión de Autoridades de la CITUR y TROIKA-Agenda de la OEA, llevada a cabo en la ciudad de Lima los días 25 y 26 de abril de 2016, en consideración a que uno de los temas tratados por los ministros de turismo asistentes al importante evento estuvo referido al Turismo Rural Comunitario-TRC.



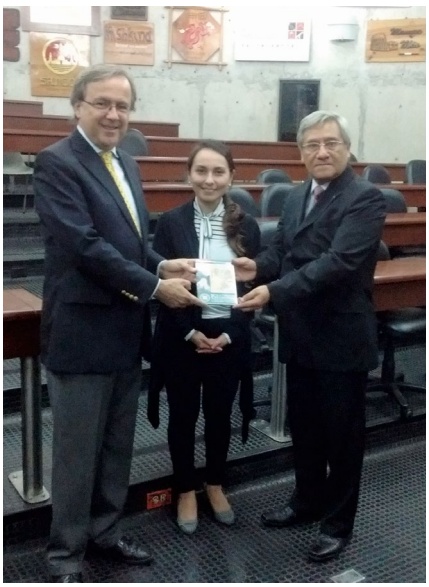
Para tener acceso a la publicación escriba la siguiente dirección: **http:/www.urp.edu.pe/pdf/turismo/libros/15-anios-de-Turismo-Rural-Comunitario.pdf**

El libro fue presentado por el Director de la EPTHG el 26 de marzo en la Reunión de Ministros de Turismo de la Organización de Estados Americanos-OEA celebrada en Lima. El Instituto continúa con sus investigaciones para el presente semestre en el que presentará nuevas investigaciones.

En el plano internacional, hemos tenido una actividad fructífera recogiendo la invitación directa que nos hiciera la exministra de Comercio Exterior y Turismo para asistir al **2do. Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT** convocado por la Organización Mundial del Turismo, Le Basque Culinary Center y Promperú, celebrada en Lima en abril pasado. En esa ocasión, asistieron a dicho encuentro 140 alumnos y 12 profesores.

En esa misma línea de trabajo, en el mes de mayo del año en curso hemos presentado un proyecto de investigación a la Reunión de Ministros de Turismo de APEC bajo el título: **Vínculos entre el turismo y el desarrollo sostenible e inclusivo mediante la mejora de las PYMES y el espíritu empresarial.**

Mirando el porvenir, nos hemos abierto a la comunidad turística nacional con la que tenemos sólidos vínculos profesionales desde hace décadas. Gracias a esa conexión, recibimos la visita del presidente de la **Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Afines-AHORA, Sr. José Miguel Gamarra**, con el propósito de reactivar nuestra participación institucional en ese gremio al cual estamos asociados desde 1999. En ese mismo camino, retomaremos también el vínculo institucional con la **Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo-APAVIT** agremiación a la que ofreceremos un interesante proyecto de turismo educativo.



Las relaciones exteriores son decisivas en la vida universitaria, particularmente en la EPTHG. Es así que se encuentran en trámite de aprobación dos Convenios Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica con el Viceministerio de Turismo del **MINCETUR** y **PROMPERU**, en ambos casos, hemos tenido cuidado de brindar las máximas posibilidades para el mejor aprovechamiento de estos instrumentos a favor de nuestros alumnos.

Cabe precisar que el Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica con el **Centro de Formación en Turismo-CENFOTUR**, fue suscrito por nuestro Rector y la Directora Nacional de esa institución Dra. Madelaine Burns, por el cual la URP ofrece su Grado de Bachiller y Título de Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía a los egresados de esa casa de estudios.

Fotografías que grafican la decisión adoptada por las autoridades de la URP y el CENFOTUR para sellar una alianza estratégica encaminada a contribuir a la mejor formación de los cuadros de profesionales que el sector turismo en expansión requiere.

Es preciso también informar que se viene coordinando la suscripción de un Convenio Específico con el Gobierno Regional de Lima por el cual nos comprometemos a desarrollar el Plan de Desarrollo Turístico de los Corredores Integrales de Desarrollo: **Lima-Matucana-Huancayo** y el de **Cañete-Yauyos-Huancayo**. En ambos casos, movilizaremos a nuestros alumnos, profesores e investigadores para ejecutar dichos proyectos.

No cabe duda que la experiencia volcada por nuestra Escuela en los trabajos reseñados en el libro escrito por el Lic. Daniel Soto Correa, aunado a los trabajos adelantados en los distritos de Canchayllo y Carania, ambos integrantes de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, sumados a la decisión de señalar al distrito de Pacarán como sede base para ampliar las acciones de desarrollo turístico a lo largo de la cuenca del río Cañete, han calado hondo en la comprensión y decisión del gobernador del Gobierno Regional de Lima para la realización de acciones mancomunadas en ambos corredores integrales de desarrollo.

Durante el desayuno de trabajo llevado a cabo en las instalaciones de la EPTHG el gobernador del Gobierno Regional de Lima, Ing. Nelson Chui Mejía, departe con el Lic. Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG, el Sr. Martín Soto Guevara, secretario ejecutivo del Comité Técnico para la formación de los Corredores Integrales de Desarrollo de la Región Lima, y los licenciados Daniel Soto Correa y Piero Bazzeti de los Santos, investigador y docente de la EPTHG, respectivamente.

En la presente fotografía de izquierda a derecha: Licenciada Carmen del Rocío Acuña Nava, docente de la EPTHG; Nathaly Cardoza Ayllón y Mariela Giovanna Martell Vidal, encargada de Normatividad Turística y Directora Regional de Comercio Exterior y Turismo-DIRCETUR Lima; el Lic. Carlos Villena Lescano, Director de la EPTHG; los alcaldes de las municipalidades distritales de Huancaya y Tanta, Adm. Ind. Higinio Chipana Ravichagua y el Sr. Pablo Peña Cangalaya, respectivamente; el Sr. Martín Soto Guevara, secretario ejecutivo para la elaboración de los Corredores Integrales de Desarrollo del Gobierno Regional de Lima; Lic. Daniel Soto Correa, investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG-URP y los licenciados Analí Soto Janampa y Alvaro Rodríguez Armas, integrantes del equipo de apoyo del GORE Lima.

De acuerdo a lo programado, el pasado viernes 9 de setiembre se llevó a cabo en las instalaciones de la Universidad Ricardo Palma la IV reunión de trabajo y coordinación del Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo, constatándose un mayor número de participantes, dado que esta vez se sumaron representantes de la Academia Peruana del Pisco, el Plan Copesco, Sernanp, Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, la Universidad Nacional de Cañete y la Red de Asociaciones de Turismo de la RPNYC.

Le correspondió al Sr. Martín Soto Guevara, secretario ejecutivo para la elaboración de los Corredores Integrales de Desarrollo del Gobierno Regional de Lima quien desarrolló el tema "El turismo como eje de los Corredores Integrales de Desarrollo (CID) En la Región Lima y en la Mancomunidad Regional PACA".

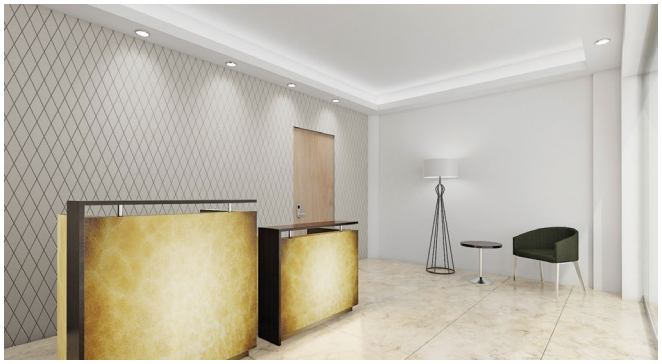
El Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma quien desarrolló el tema: "Una visión del turismo en el Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo hacia el 2025"

El Ing. César Tamayo Mendoza, coordinador de proyectos del Dircetur Lima desarrolló el tema: Corredor Turístico Cañete-Yauyos".

El Dr. Eduardo Dargent Chamot, investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP y presidente de la Academia Peruana del Pisco, expuso los objetivos del proyecto orientado a contribuir con el desarrollo de la actividad vitivinícola del distrito de Pacarán, parte de cuyo trabajo será brindar asesoría especializada a la naciente Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán.

Al final de la jornada los asistentes posan para la vista fotográfica.

Por último, tenemos dos nuevos proyectos de mejora del equipamiento de la escuela: el primero de ellos se refiere a la remodelación total del **Aula Hotel** en un espacio de Suite 5 estrellas cuyo esquema ha sido aprobado por las autoridades de la URP y el segundo, el establecimiento de un nuevo sistema de gestión del centro de prácticas pre profesionales **El Mesón del Estudiante** como un taller académico de producción.



El diseño, amplitud y el equipamiento con tecnología de punta hará de estas instalaciones el lugar perfecto para el aprendizaje de los servicios de la hotelería moderna.

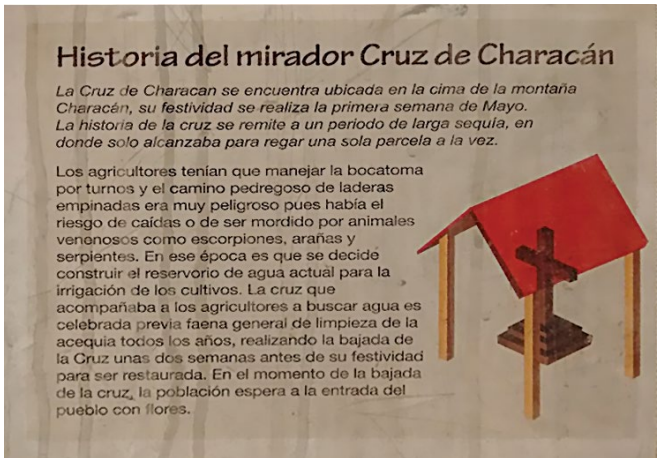
Finalmente, las actividades de extensión universitaria y proyección social incluidas en el plan de trabajo de reactivación de la EPTHG le asignan un rol complementario de sumo valor al apoyo a destinos de comprobada vocación turística, actuando en los distritos de Callahuanca (cuenca alta del río Santa Eulalia), Pacarán (cuenca media del río Cañete) y Carania (cuenca alta del río Cañete e integrante de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas), mediante las siguientes actividades:

Distrito de Callahuanca:

- Apoyo para la reactivación de la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA.
- Mejoramiento de los recursos, servicios y atractivos turísticos.
- Lanzamiento del Programa: Campamentos de la Juventud y la instauración del Capítulo Cuenca del Río Santa Eulalia de la Asociación Peruana de Camping-PERU CAMPING.
- Apoyo a la Comunidad Campesina Chauca-Callahuanca para la optimización del recurso Mirador de Characán, convirtiéndolo en un mirador turístico.

El siguiente collage fotográfico muestra al grupo de visitantes en el trayecto del camino que conduce hacia el cerro Characán, el cual requiere de apoyo especializado para convertirse en un concurrido Mirador Turístico.

Grupo de visitantes de la Universidad Ricardo Palma en su recorrido al distrito de Callahuanca.



La señalética es buena aunque se nota la carencia de información acerca de la chirimoya, fruta de bandera de Callahuanca, cuyos sembríos están presente en ambos lados del camino en buena parte del recorrido.

Si bien es cierto en Callahuanca el MINCETUR ha efectuado trabajos de capacitación para mejorar la calidad del servicio de alojamiento y alimentación para los visitantes, dicho esfuerzo es aún insuficiente, siendo necesario reforzarlos en el más breve plazo. Así también los trabajos encaminados a poner en valor el cerro Characàn están aun lejos de convertirlo en un mirador turístico.

Uno de los recursos de Callahuanca está representado por la caminata al cerro Characán, mirador natural por excelencia, hoy aún con serias deficiencias, desde la limpieza y mantenimiento del sendero que conduce a la cima.

El camino cruza con acequias de regadío que podrán permitir la reforestación del camino, con especies forestales de fácil aclimatación al piso ecológico.

La forestación es aún más necesaria conforme el camino nos va acercando a la cima de la montaña que corresponde a otro piso ecológico, carente de vegetación.

Por ello, nada impide la propagación de la floresta en el trayecto a la cima de la montaña máxime si a la vera del camino existe abundante agua limpia.

La amplitud de los alrededores haría posible el acondicionamiento de un mirador turístico convenientemente equipado y provisto de servicios de alimentación y bebidas para los visitantes, así como la instalación de servicios higiénicos y duchas, mimetizadas.

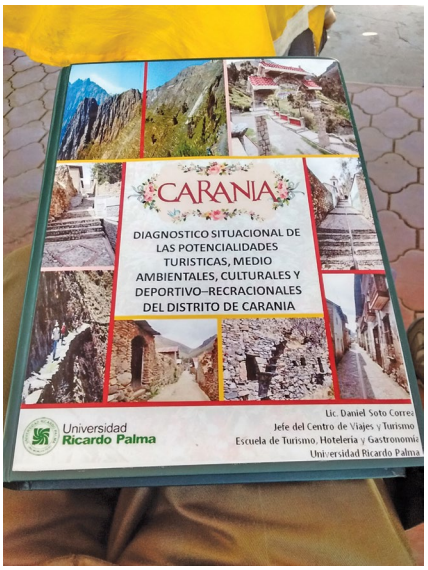
En el lugar existen especies forestales nativas como el huarango, el molle y el tumbo que es necesario repoblar en las inmediaciones del lugar.

El recurso agua, que discurre desde las alturas de los cerros circundantes, podrán utilizarse para la instauración de espejos de agua que se complementaria con una labor de fitodecoración, con variedad de flores nativas.

De esa manera, amplios espacios del camino de trekking serían más apreciados por los caminantes.

Distrito de Carania

Con el fin de complementar la información contenida en la primera parte del **Diagnóstico Situacional de las Potencialidades Turísticas, Medioambientales, Culturales y Deportivo Recreacionales del Distrito de Carania** ya entregado con anterioridad a la alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Carania, se ha suscrito un nuevo Convenio Específico, aprobado por el Consejo Universitario, para el apoyo técnico a los planes de desarrollo turístico de ese distrito.



En el marco del citado convenio se ha finalizado el **Seminario Taller Liderazgo en Actividades Turísticas y Recreacionales**, iniciado el año 2015, habiéndose entregado los certificados de participación a los asistentes al evento de capacitación.

De igual manera ha quedado conformado el consejo directivo de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Carania-ASODETUR CARANIA,** Asimismo, el 10 de julio de 2016 se efectuó la convocatoria a una Asamblea Interinstitucional a la que asistieron los representantes de 14 de las 17 instituciones del distrito de Carania, ocasión en que se decidió la constitución de la **Casa de la Cultura de Carania**, se conformó el consejo

directivo y se inició las tratativas con las autoridades del gobierno local para lograr se facilite un ambiente para destinarlo a la sede temporal de la naciente institución.

La asesoría al proyecto se ha cuidado de gestionar la invitación de los organizadores de los eventos a la Alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Carania, Sra. Anita Ramos Vivas.

La alcaldesa de Carania fue entrevistada por la prensa especializada asistente al 2$^{do.}$ Foro Mundial Gastronómico de la OMT.

Distrito de Pacarán

A partir de la decisión adoptada de desarrollar un trabajo orientado a convertir al distrito de Pacarán en un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima, extendiendo sus beneficios a toda la cuenca del río Cañete, con énfasis a los conformantes de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, se han efectuado tres viajes de inspección, el primero de ellos con alumnos, docentes e investigadores de la EPTHG.

En la foto el director de la EPTHG informando a los integrantes del grupo acerca de los alcances del proyecto.

El grupo de visitantes finalizando el recorrido a las instalaciones del Guizado Portillo Hacienda & Resort.

El segundo de los viajes fue realizado con directivos de la Academia Peruana del Pisco, habida cuenta que el proyecto incluye el apoyo a los productores de pisco y vino locales a quienes se está asesorando para organizarlos alrededor de una asociación civil de derecho privado sin fines de lucro cuya Acta de conformación de la Comisión Organizadora adjuntamos en la sección *Documentos* de la presente publicación.

El tercero de los viajes se llevó a cabo el sábado 10 de sesetiembre, ocasión en que directivos de la EPTHG y la Academia Peruana del Pisco efectuaron un recorrido por varias bodegas de producción vitivinícola de Pacarán, recorrido que graficamos en el siguiente collage fotográfico y sendas exposiciones a los productores de pisco y vino de Pacarán, luego de lo cual se adoptara la decisión de constituir la **Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán**, se firmara el acta de constitución y se conformara la comisión redactora del estatuto.

El grupo de visitantes y productores vitivinícolas posan para el lente fotográfico.

Momentos en que el Lic. Carlos Villena Lescano efectúa su exposición a los productores vitivinícolas de Pacarán.

Inversiones en Turismo 2017-2021

Por: Lic. Carlos Villena Lescano

El MINCETUR acaba de publicar un importante documento denominado Evolución de la Oferta Aérea y Hotelera del Perú, cuyo enlace electrónico anotamos líneas abajo, en el que se publican datos estadísticos acerca del crecimiento de los establecimientos de hospedajes y el tránsito aeroportuario entre el 2011 y el 2015, en buena cuenta, el desempeño de esas actividades en el régimen anterior.

De ambos testimonios, hemos extraído algunos datos que nos parecen trascendentes para el desarrollo del sector y que deben ser continuados, ampliados y profundizados con mayor magnitud debido al éxito de los resultados y al efecto multiplicador que se han de producir tan pronto se ejecuten, particularmente en el caso de las inversiones en hospedajes.

Partiremos de la nueva posición que ostenta el turismo con el crecimiento de los hospedajes en ese período. Más de **4800 nuevos establecimientos de hospedaje** se integraron a la oferta turística entre el 2011 y 2015 haciendo un total ahora de 19609. En realidad, un récord para nuestras pálidas cifras en todo orden. De estos guarismos, se instalaron 43 nuevos hoteles de 3, 4 y 5 estrellas con una inversión de US$ 600 millones de los cuales 13 de ellos se ubican en Lima y 30 en provincias aumentando la oferta en 3580 habitaciones.

Algunas conclusiones se observan a primera vista: Se trata de un gran filón de inversiones y oportunidades para los pequeños, medianos y grandes hospedajes con aportes de todo tamaño. Es un sector altamente productivo con sólo señalar que en 5 años el número de hospedaje saltó de 14787 a 19609. Si las cifras presentadas son correctas y confiables, tendremos que afirmar que no hemos visto un crecimiento igual en las últimas cuatro décadas.

Pero tal vez valga la pena agregar que este crecimiento se debe a la demanda que sin duda se ha multiplicado, pero en especial, intuimos, a las utilidades, beneficios y ganancias que se han generado porque la multiplicidad de inverversiones se produce porque se trata de una actividad productiva e interesante para los inversionistas y accionistas. Pero más aún, por los empleos que se han generado sin duda, pero que el informe del MINCETUR no se ha pronuncia-

do, habida cuenta que de las inversiones se desprenden automáticamente los puestos de trabajo. Ver Cuadro N° 1

Cuadro N° 1

Evolución de los hospedajes en el Perú 2011 y 2015

	2011	2015	Variación
Hospedajes	14 787	19 609	4 822
Habitaciones	207 533	245 504	37 971
Camas	362 535	424 282	61 747
4 y 5 estrellas	115	157	42
3 estrellas	798	1 023	225

Tenemos la seguridad que el plato fuerte del documento se refiere a las inversiones que se han de producir entre el 2017 y el 2021. En ese lapso se proyecta la ejecución de **62 nuevos hoteles** de importantes cadenas hoteleras, incrementando la oferta en 8279 más habitaciones.

La inversión es novelesca y supera largamente a otras actividades de la economía nacional con la cual, con esta muestra, queda confirmada una vez más que somos un motor de la economía del país.

Esta operación es de US$ 1 141 millones, 35 proyectos en Lima con US$ 874,7 y 27 en provincias con US$ 265,9 millones. ¿Quiénes aspiran en hacer negocios aquí? Cerca de 20 marcas de cadenas hoteleras famosas y eficientes en la comercialización mundial de sus servicios en el mundo. Estas son: Ver Cuadro No. 2

Cuadro No. 2

Grandes marcas y cadenas hoteleras que anuncian inversiones en el Perú

Hyatt Regency	Renaissance Hotels	Trip by Westin	Park Hyatt	Hoteles Costa del Sol
Casa Andina	Four Points by Sheraton	Ibis Hotels	Holiday Inn Crowne Plaza	Hard Rock Hotel
Fair Fields Marriott	Hampton by Hilton	Parkinn by Radisson	Inkaterra	Marriott
Novotel	Hilton Garden Inn	Atton Hoteles	Courtyard Marriott	NH Hotels

Como director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma me toca analizar con detenimiento estos datos a fin de reforzar la preparación y entrenamiento de nuestros cuadros en nuestra Suite Hotel, agencia de viajes, cocinas y restaurantes que tenemos a disposición a fin de que los nuevos estudiantes que así lo deseen, se forjen en nuestras aulas en busca de responder los requerimientos de estas exigentes marcas muchas de las cuales ya cuentan con nuestros estudiantes y profesionales.

Siguiendo un antiguo precepto hotelero, al menos en hoteles de 4 y 5 estrellas, por cada habitación se necesita un puesto de trabajo. Entonces estaríamos hablando de unas 8 mil personas con nuevos empleos u 8 mil familias dependientes directos y el doble de trabajos indirectos. Y ojo que no estamos contando otras inversiones referidas a los transportes, restaurantes, entretenimientos, etc.

Aquí hay mucho trabajo por venir.

Fuente: http://ww2.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/publicaciones/Evol

En el centenario de la inauguración del Morris Bar, el primer bar moderno de Lima.

La Academia Peruana del Pisco organizó la conmemoración de un evento de especial importancia, parte del cual se llevó a cabo el pasado 31 de marzo, con una romería al monumento a Víctor V. Morris, creador del Pisco Sour.

CAMINOS estuvo presente en tan importante fecha y recogió el discurso que pronunciara el Dr. Eduardo Dargent Chamot, presidente de la institución organizadora del evento, el mismo que por su especial importancia lo publicamos en su integridad.

Consideramos oportuno agregar que el Dr. Dargent es integrante del cuerpo de investigadores de los Institutos de Estudios Turísticos y de Investigación del Patrimonio Cultural de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gas-Gastronomía y de la Oficina de Relaciones Universitarias, respectivamente.

Acompañan al doctor Eduardo Dargent, de izquierda a derecha el señor Embajador Gonzalo Gutiérrez Reinel, el doctor Lorenzo Huertas, miembro fundador y primer presidente de la Academia Peruana del Pisco y el Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP.

El presidente de la Academia Peruana del Pisco, Dr. Eduardo Dargent Chamot en momentos que pronuncia el discurso que dio inicio al programa conmemorativo.

Ante el monumento de Víctor V. Morris

Hace ya varios años que la Academia Peruana del Pisco mandó construir e inauguró este monumento a Víctor V. Morris, creador del Pisco Sour. Algún tiempo después acompañé a una delegación de hermanos masones que vinieron a rendir un tributo a este miembro de la Logia Peace & Concord de la Grand Lodge of Scotland por su importante aporte a la mixología peruana.

Hoy, por tercera vez estoy frente al monumento de Víctor V. Morris, ahora como presidente de la Academia Peruana del Pisco para iniciar la conmemoración de un evento de especial importancia, el centenario de la Inauguración del primer bar moderno de Lima, el MORRIS BAR.

El día 1 de abril de 1916 Víctor V. Morris abrió las puertas del Morris Bar en el Jr. De la Unión 847, por entonces la calle más importante de la capital. Víctor había llegado al Perú en 1903 para trabajar en el ferrocarril mineral de Cerro de Pasco, pero con el inicio de la Primera Guerra Mundial la situación de la actividad minera cambió y él, ya casado con María Vargas del Callao, decidió venir a la capital en busca de fortuna, y esta le fue grata.

El Morris Bar fue un éxito desde el primer momento a lo que contribuyó la genialidad de Morris, al juntar el mejor destilado blanco de uva, el

pisco, con los limones peruanos y su "know How" aprendido a su paso por San Francisco, por entonces la capital mundial de la coctelería, incluyendo además azúcar y la clara de huevo y así crear el PISCO SOUR.

La razón de estar aquí va más allá de simplemente el Morris Bar y el Pisco Sour. Morris es uno de los hitos con que se ha jalonado la historia a través de los cuatro siglos del pisco.

Hace poco, en 2013 celebrábamos los 400 años de la noticia más antigua que tenemos sobre la elaboración del Pisco y que es un testamento redactado en Ica y firmado por Pedro Manuel, llamado "El Griego", quien vino de Malasia con una esclava a quien liberó y de quien tenía dos hijos. Pedro Manuel estaba en el Perú desde varios años antes de testar y Lorenzo Huertas, miembro fundador y primer presidente de la Academia Peruana del Pisco, no solo descubrió el testamento sino que halló otros documentos anteriores que nos afirman que al menos en 1608 ya estaba el griego en Ica dedicado al negocio de la vid.

Por esa misma época Pedro de León Portocarrero, conocido por el apelativo de "El judío portugués", cuyos apuntes tomados entre 1609 y 1616 han sido publicados por la Universidad Ricardo Palma, al terminar unos comentarios sobre el vino y sus precios dice:

> ***"fazen mucho aguardiente en el Perú y muy bueno".***[1]

Otro hito temprano es la información dejada por el padre Benabé Cobo, en su "Historia del Nuevo Mundo". Allí cuenta que hacia 1625, tiempo en que vivía él en Pisco, se aprovechaba todos los productos de la vid y en la lista, al lado del vino, las pasas y el arrope, menciona el aguardiente.[2]

Una cuarta referencia temprana la encontró, también Huertas, en la escritura pública del 11 de diciembre de 1633 en la cual hay una lista de propiedades de un vecino de Ica llamado Alonso García de Zepeda, entre las que se encuentra ***"Un lagar de madera y una paila de sacar aguardiente"***.[3]

Queda confirmado con los cuatro casos citados que la producción de pisco en el país no era un asunto aislado sino que estaba difundida al llegar al primer tercio del siglo XVII.

Debe quedar claro también que el nombre Pisco como se usa hoy para todo destilado fresco hecho de las 8 uvas pisqueras en los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y en los tres valles pisqueros de Tacna, no era la forma habitual de hacerlo. En tiempos virreinales e incluso en la República se usaba el nombre de aguardiente seguido del valle del cual procedía. Así encontramos por ejemplo que al Alto Perú se llevaba aguardiente de Majes o de Moquegua y el aguardiente de Pisco era el que procedía del puerto de Pisco.

El nombre Pisco nunca fue genérico en el Alto Perú para los destilados llegados del sur del Perú y norte de Chile como hoy pretende una tesis interesada. Prueba adicional de ello es que los bolivianos a su destilado de uva lo llaman Singani y no pisco como hubiese sido lógico de ser cierta esa antojadiza aseveración.

Las referencias al nombre de Pisco como genérico de nuestros aguardientes frescos de uva los encontramos en el viajero William B. Stevenson quien en 1814 utilizó el término "pisco" para referirse al aguardiente de los valles cercanos que se embarcaba por ese puerto.

Es así que el término pisco en referencia específicamente al aguardiente de uva producido en la costa del Perú se encuentra impreso recién en el siglo XIX. Otra vez recurrimos a Lorenzo Huertas quien describe el paso del uso del nombre aclarando que:

> ***Al inicio, esta situación nominativa se produjo en la región iqueña. No todos los aguardientes tomaron la denominación de pisco, pero si un buen número de personas, sobre todo de viajeros, a quienes más les gustaba el apelativo pisco en lugar de aguardiente de uva y así lo registraron en sus cuadernos de notas."***[4]

Es especialmente interesante la anotación de William B. Stevenson, ya mencionado, quien recorrió la costa en 1814 y que al pasar por el puerto de Pisco, además de mencionar la excelente calidad del producto, los volúmenes de producción y los envases de arcilla cocida en los que se almacena, indica explícitamente:

> ***el aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho, es de buen sabor y sin color.***[5]

Con estas palabras Stevenson deja el primer testimonio del nombre pisco como sinónimo y propio del destilado en cuestión.

Ya lograda la independencia el clérigo anglicano Hugh Salvin hace en sus notas de viaje dos referencias al destilado, una cuando lo bebió en la mesa de los Franciscanos en la Alameda de Lima tras visitar los equipos científicos del padre Metralla y otra en Huara también convidado por un franciscano de la ciudad, y en ambos casos lo llama pisco.

El comerciante alemán afincado en el Perú, Heinrich Witt utiliza el nombre "pisco" para el aguardiente de uva de la región de Ica. El jueves 31 de julio del año1828 llega a Pisco, población que describe de la siguiente manera:

> ***Pisco es el puerto de Ica, del que se encuentra a 14 leguas de distancia, y desde aquí se exporta todo el brandy o aguardiente del país que se produce y destila en ese lugar. De ahí proviene el nombre de Pisco, palabra con la que se conoce el brandy en todo el Perú.***[6]

En 1933 Herbert Asbury publicó su "Barbary Coast" a la que él llama "una historia informal del bajo mundo de San Francisco". En ésta obra basada en documentación de mediados del siglo XIX en épocas de la Fiebre del Oro, Asbury trata sobre los bares del puerto y da un lugar especial al Pisco Punch inventado por Duncan Nichol del "Bank Exchan-

1. León Portocarrero, Pedro de. Descripción del virreinato del Perú. Lima, Editorisl <universitaria, Universidad Ricardo Palma, 2009. p. 41.
2. Cobo, Bernabé. Historia del Nuevo Mundo. Madrid. Biblioteca de Autores Españoles, 1956. Tomo II. Cap.XIII.
3. Huertas, Lorenzo. Cronología de la producción del vino y del pisco.2 Lima, Universidad Ricardo Palma, 2011. p. 98.
4. Huertas, Lorenzo. 2012 . op cit. p.125).
5. Stevenson, William B. 1972 T.III p.169.
6. Witt, Heinrich. Diario 1824. 1890. Lima, Banco Mercantil, vol.I. p. 282. 1992.

ge". Lo interesante es el comentario que hace el autor de este coctel:

> ***Su base es Pisco, el que se destilaba de uvas conocidas como Italia o La Rosa del Perú, y que se le llamó así por el puerto peruano desde donde se exportaba***.[7]

El señor Jorge Chamot, en una carta publicada en El Comercio el 29 de julio de 1934 hace referencia a una carta que envió al Departamento de Estado norteamericano durante una misión que desempeñó en Washington años antes en la que se ocupó justamente del tema del pisco y su denominación de origen. En su carta traduce el texto de lo comunicado a las autoridades estadounidenses de esta manera:

> ***Sobre este particular debe hacerse hincapié que espíritus importados de otros países están usando el nombre "Pisco" que es producto exclusivamente peruano ya que el único Pisco genuino se produce en el área que rodea al puerto de Pisco en el Perú***.[8]

Fue solo más adelante que el término Pisco se usó para todo los destilados con las características y provenientes de las regiones ya antes mencionadas que el término se vuelve genérico.

Como vemos la historia del Pisco es larga y muy rica en testimonios y Víctor Morris hace cien años unió sus conocimientos para darle un nuevo significado que ha conquistado los paladares del mundo. Mañana estaremos rindiéndole un homenaje ante su tumba pero hoy queremos celebrarlo frente a éste monumento que honra su entrega al Perú.

Eduardo Dargent Chamot
Presidente de la Academia
Peruana del Pisco

Surco, 31 de marzo de 2016

7. Ashbury, Herbert. Barbary Coast: An informal history of the San Francisco Underworld. (1933). New York, Basic Books, 2008. p. 226. Tradución del original: "Its base is Pisco Brandy, which was destilled from the grape known as Italia or La Rosa del Perú and was named for the Peruvian port from which it was shipped."

8. Chamot Arrospide, Jorge. El Comercio (diario). Lima, Carta del 29 de julio de 1934

Serenata al Perú con Anticuchos

Profesor Rodolfo "Locrito" Tafur

Muchos, afirman y reafirman que es una receta traído por los esclavos africanos al Perú en épocas coloniales, soy el principal detractor de ellos ya que si bien es cierto que la técnica del brasear es patrimonio de todos las habitantes de nuestro globo terráqueo, mucho más cierto es que los indios del Perú pre-hispánico al mezclarlos con sus ingredientes propios hicieron de esta preparación española una delicia.

En la obra "Historia de la cocina y los Cocineros"[1] en el capítulo La Edad Media, El Reino de Teillivent, sus autores nos dice lo siguiente: "...las recetas de esta época sólo utilizan cuatro modos de cocción: el asado, el hervido (cocción con agua en abundancia), la fritura y el braseado. Si la práctica de los tres primeros parece clara, conviene por el contrario explicar la cuarta. En realidad, Taillevent no utiliza nunca la palabra brasear, pero cuando se miran atentamente sus recetas de potajes, se ve que se trata más bien de carnes braseadas.

Las técnicas de conservación medievales eran esencialmente la sal, el vinagre, el aceite y las especias. El acto de trinchar (cortar) y luego engarzar (ensartar o atravesar) con un palillo de caña el trozo de carne fue traído a estas tierras sudamericanas por los españoles, acto que "nace a razón de los envenenamientos a muchos personajes, era un honor para el noble español, trinchar con su espada un trozo de carne para que el rey pudiese comer -con la seguridad de no ser envenenado- un trozo de carne sometido al fuego directo"[2]. De esta información podemos deducir que las brochetas fueron traídas por los españoles, y estas consistían en brasear carne, preferentemente lomo fino de res.

Pero de donde nace el nombre de ANTICUCHO, que por cierto es palabra quechua. "ANTIK" palabra quechua que muchas personas lo relacionan con los ANDES, que de hecho están muy equivocadas, Anti se refiere al ESTE del CUSCO o mejor dicho a la zona de selva, y fue una región no muy explorada por los Incas, ya que los que se adentraban a la selva eran presas de diversas enfermedades y en su gran mayoría se ahogaban en los ríos o eran absorbidos por la espesura de la selva. Es por ello que el crecimiento geográfico de la cultura Inca fue hacia el norte. Para ejemplarizar mejor la palabra "ANTI", podemos observar las siguientes palabras: paludismo se traduce en quechua como antionqoy. Papa de la selva o pituca es anticha, tapir o animal de la selva es ANTIA.

Por lo tanto, ANTIK significa ahogar, sumergir o desaparecer, y la frase UCHU, era el nombre en quechua del ají. ANTIKUCHU "sumergir en ají". Este acto de su mergir en aji un trozo de carne no era solo para darle un sabor determinado, sino una técnica de conservación de un producto, en este caso un trozo de carne. Una porción de anticuchos calientes, su papa sancochada (preferentemente papa blanca), una rodaja de choclo (maíz tierno y hervido), un vaso de chicha morada y una agradable compañía es el cielo hecho plato. Estimados amigos, hoy serenata al Perú y recordando del natalicio del Gran Almirante Miguel Grau, no olvides de comer un ANTICUCHO, una preparación exquisita y con mucha historia.

1. E.Neirinck y J. Paluain "Historia de la cocina y los Cocineros", Madrid 2009

2. Flandrin, Jean Louis: "Assaisonnement, cuisine et diététique" 1996.

La Enogastronomía del Perú, *primera propuesta culinaria*

Por Sommelier: Guglielmo Rocchiccioli

El comer sin medida y la glotonería,
como el vino excesivo que embriaga todavía,
matan más que el cuchillo, Hipócrates decía.
Tú afirmas que comer da buena lozanía.

Juan Ruiz Arcipreste de Hita, 'EL LIBRO DE BUEN AMOR', 1330.

Antes de todo, se necesita dar una definición al concepto de enogastronomía: se entiende por enogastronomía la moderna ciencia que explica, define y justifica el maridaje de la comida con la noble bebida del vino.

Lima, en el ámbito de la tradición culinaria americana, es el núcleo originario y al mismo tiempo el conjunto de ideas innovadoras para la creación de una comida rica, buena, generosa y hasta con una fantástica relación calidad-precio. Por lo tanto, la única forma, reconocida mundialmente, para exaltar los preparados alimentarios (en este caso peruanos) es de maridarlos con vinos de primera calidad, de manera que se alcance una perfecta armonía gusto-olfativa.

El clásico menú peruano se compone de un plato de entrada, un plato principal y un postre, por ende se requieren tres distintos vinos para tres diversos maridajes; esto no quiere decir que se consumirá un cantitativo de vino excesivo, sino que se degustará y se acompañará cada receta con un poco menos que de la mitad de una copa del vino elegido para la combinación. Cabe resaltar que el vino se degusta para compartirlo y apreciarlo, visto que quién toma vino para emborracharse es peor que el enemigo.

La receta con la que se conoce y se reconoce Perú en el mundo es el cebiche, motivo por el que se comenzará nuestra primera propuesta culinaria con un cebiche de pescado que tendrá como compañero de mesa un vino blanco *chardonnay* reserva, gracias al cual será posible hacer un maridaje que se base sobre los siguientes principios:

1. La tendencia dulce del cebiche se contrabalancea con la tendencia livianamente amarguilla del vino (que se genera al final del paladar una vez que se haya deglutido el vino).
2. La suculencia del cebiche (generada por el jugo del preparado alimenticio) sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino.
3. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
4. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).

La prosecución del menú será con un arroz con mariscos que se llevará muy bien con un vino blanco *sauvignon blanc*, debido a los principios recién descritos con el anterior maridaje y a la aplicación de un nuevo parámetro:

1. La tendencia dulce del arroz y de los mariscos se contrabalancea con la tendencia livianamente amarguilla del vino (que se genera al final del paladar una vez que se haya deglutido el vino).
2. La pastosidad de la receta (generada por el arroz y los mariscos) sirve de contrapeso a la salivación del vino (que se genera en las zonas laterales del paladar).
3. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
4. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).

Finalizamos nuestra primera propuesta culinaria con un postre típicamente peruano, es decir un suspiro limeño que exigirá una combinación enogastronómica con un vino espumoso blanco dulce (método *charmat*), basando el maridaje sobre los siguientes parámetros:

1. La dulzura del postre se coteja con la dulzura del vino.
2. La pastosidad de la crema *chantilly* se contrapone con la salivación del vino (que se genera en las zonas laterales del paladar).
3. La crasitud del *dessert* se contrabalancea con el efecto de ligero raspaje provocado por el anhídrido carbónico presente en el vino.
4. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
5. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).

Esperando haber despertado sus papilas gustativas y también la voluntad de profundizar el tema de la enogastronomía, les deseamos una futura y próspera combinación vino-comida para el completo deleite de todos los receptores gusto-olfativos y les invitamos a la lectura del próximo artículo donde se hablará de vinos tintos y de comida de tierra.

Antecedentes de la institucionalización del "Día Mundial del Turismo" en la Universidad Ricardo Palma.

Por: Licenciado Daniel Soto Correa

En 1979, en Torremolinos, España, la III Asamblea de la Organización Mundial del Turismo-OMT decidió instituir el **Día Mundial del Turismo** a celebrarse a partir de 1980, el día 27 de setiembre de cada año, recomendando a los gobiernos la realización de actividades que lo conmemoren.

El propósito fundamental de dicha decisión fue generar una corriente de opinión favorable en la ciudadanía sobre el real significado del turismo en el mundo, visto no solamente en su tradicional versión de gente que viaja de un país a otro, sino como un hecho educativo, cultural, espiritual, capaz de generar riqueza y propiciar el desarrollo de los pueblos. También fue objetivo de la OMT sensibilizar a las autoridades públicas y privadas sobre el papel que les corresponde en el impulso y fomento de una de las actividades más espectaculares del mundo moderno.

Del 27 de septiembre al 10 de octubre de 1980, en Manila, Filipinas, la **Conferencia Mundial del Turismo**, adoptó la **"Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial"**, documento que constituye un hito histórico por su significado como un fenómeno social trascendente para la vida y progreso de las naciones.

La Organización Mundial del Turismo, reunida en Acapulco en 1982, manifiesta en el **"Documento de Acapulco"** que la celebración del **"Día Mundial del Turismo"** constituye uno de los factores importantes de sensibilización respecto de los múltiples valores del turismo.

En nuestro medio, la Municipalidad de Lima había venido celebrando el "Día del Turismo" el 12 de octubre de cada año.

En 1989, desde la Gerencia de Turismo Interno del FOPTUR se sustentó la conveniencia de celebrar el *"Día Mundial del Turismo"* en la fecha instituida por la OMT, anotando lo siguiente:

- En el curso de la historia nacional, el día 12 de octubre no tiene connotación turística.
- Esta fecha recuerda la llegada de los españoles al Perú, en una avasalladora acción de conquista.
- En esa fecha se ha celebrado en el pasado el "Día de la Raza", "Día del Idioma", etc.

La sustentación aludida, elaborada por el Lic. Daniel Soto Correa, por entonces subgerente de Turismo Interno del Fondo de Promoción Turística del Perú-FOPTUR, hoy, investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, fue elevada al Sector Turismo del MICTI en momentos que el Lic. Carlos Villena Lescano, hoy director de la EPTHG, se desempeñaba como Jefe de la Oficina de Cooperación Técnica Internacional, quien secundó la iniciativa, la elevó al viceministro de Turismo y motivó la promulgación de la Resolución Ministerial N° 489-89-ICTI/TUR del 5 de setiembre de 1989, expedida por el exministro de Industria y Turismo Sr. Carlos Raffo, dispositivo que en su artículo único resolvió:

"Articulo 1°.- Declarar el 27 setiembre de cada año como "Día Mundial del Turismo" que se celebrará en todo el territorio nacional".

Con fecha 15 de setiembre de 1999, en ocasión en que la Organización Mundial del Turismo-OMT eligiera el tema de la **Protección del patrimonio mundial** para el Día Mundial del Turismo de 1999 y el Director General de la UNESCO y el Secretario General de la OMT suscribieran un Mensaje Conjunto, que lo insertamos en su totalidad en la presente publicación, el suscrito sustentó ante el Dr. Sixtilio Dalmau Castañón, por entonces presidente de la Comisión de Dirección y Ejecución de la Escuela de Turismo y Hotelería, la conveniencia de instituir la celebración de tan importante fecha del calendario turístico mundial en la Universidad Ricardo Palma.

El Dr. Dalmau había desempeñado la **Secretaria General para Las Américas de la OMT**, por tanto, se adscribía a la filosofía y mandato de la Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial y el Día Mundial del Turismo, de suerte que ese pedido fue aceptado y elevado a las instancias correspondientes, mereciendo la expedición del Acuerdo de Consejo Universitario N° 991211 de fecha 23 de setiembre de 1999 que resolvió ***"instituir en la Universidad Ricardo Palma el 27 de setiembre como el "Día Mundial del Turismo"; fecha que será celebrada cada año con la realización de un programa especial".***

A partir de esa fecha, año tras año, el Centro de Viajes y Turismo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma viene llevando a cabo similares programas con instituciones con las que tiene firmado convenios de cooperación encaminados a la realización de planes de desarrollo turístico distritales.

En el presente año la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma llevará a cabo un programa conmemorativo del Día Mundial del Turismo el mismo que incluirá las siguientes actividades de impacto que lo conmemoren:

a) Presentación de la edición N° 9 de la Revista Caminos.
b) Escenificación de los "Pregones de Antaño".
c) Trekking por el camino prehispánico California (Chosica) Sisicaya (Antioquía).
d) Jornada de limpieza del sitio arqueológico Huaycán de Cieneguilla.
e) Programa **Ahora le toca a Huancaya** en acción conjunta con el Gobierno Regional de Lima, DIRCETUR Lima y la Municipalidad Distrital de Huancaya.

Día Mundial del Turismo 2016
"Turismo para todos: promover la accesibilidad universal"

Mensaje conjunto del Director General de la UNESCO y del Secretario General de la OMT con ocasión del Día Mundial del Turismo de 1999

EL TURISMO: PROTECCION DEL PATRIMONIO MUNDIAL PARA EL NUEVO MILENIO

El comienzo de un nuevo milenio es un momento muy adecuado para actuar en favor de la protección del patrimonio cultural, buena parte del cual ha sobrevivido a siglos y, a veces, a milenios de historia. A todos los que hoy disfrutamos de los tesoros culturales del mundo, nos incumbe garantizar su protección y su conservación para las generaciones futuras.

Esta idea fue la que guió en su día la elección del tema de la "Protección del patrimonio mundial" para el Día Mundial del Turismo de 1999. La UNESCO y la OMT aúnan ahora sus fuerzas para señalar a la atención de la opinión pública la importante y creciente relación que existe entre el turismo y el patrimonio cultural.

La sed de conocimiento y el deseo de disfrutar en persona de las maravillas de nuestro mundo seguirán, sin duda, impulsando el floreciente turismo cultural. Bien gestionado y planificado, el turismo cultural cumple una función esencial en la protección del patrimonio mundial, ya que reporta los medios financieros necesarios para proteger los sitios y monumentos de nuestro patrimonio. Los ingresos de este tipo de turismo también ayudan a mantener la artesanía local y las tradiciones culturales. Sin esa inyección de fondos, muchos sitios del patrimonio y muchas actividades culturales se enfrentarían a un incierto futuro.

Una asociación efectiva entre los sectores privado y público y los interlocutores locales, regionales, nacionales e internacionales permitiría maximizar sus efectos potencialmente negativos en los entornos culturales. El sector privado tiene una importante función que desempeñar en este ámbito: los profesionales del turismo, los promotores de complejos turísticos y los inversores deberían participar efectivamente en la conservación y en la protección de los recursos patrimoniales.

A lo largo de los años, la UNESCO y la OMT han consolidado una estrecha asociación para fomentar la conservación del patrimonio cultural por medio del turismo sostenible. Ahora, las dos organizaciones colaboran activamente para promover dos grandes proyectos interregionales a largo plazo de itinerarios culturales y turísticos: La "Ruta de la Seda" y la "Ruta del Esclavo". Además, la OMT coopera también con la UNESCO en el proyecto "Memorias del Futuro", una asociación con cadenas hoteleras y tour operadores que se comprometen a realizar proyectos de protección y mejora del patrimonio cultural.

Hoy, en este último Día Mundial del Turismo del siglo y del milenio, invitamos a todos los Estados Miembros de nuestras respectivas organizaciones, así como a las instituciones públicas y privadas internacionales y nacionales que intervienen en todos los planos de la actividad cultural y turística, a cooperar para promover un turismo responsable que atienda los requisitos del desarrollo socioeconómico sin sacrificar nuestro entorno ni el patrimonio cultural de nuestro mundo.

Francesco Frangialli
Secretario General

Federico Mayor
Director General

Calidad en los Atractivos Turísticos

Lic. Sylvia Malpartida Olivera

Calidad de los servicios Turísticos es un Proyecto que cobra vida en el año 2014 en la asignatura Calidad de los Servicios Turísticos del VIII ciclo en la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma, nació como iniciativa propia, teniendo como objetivo personal y profesional contribuir a mejorar los atractivos turísticos en torno a la calidad, tomando como primera referencia atractivos de la ciudad de Lima y del Callao con proyección a otras ciudades del país.

La satisfacción del cliente es un valor principal y para cumplir con este enunciado la idea primordial es fidelizar a los turistas locales, nacionales y extranjeros a través del valioso patrimonio cultural y natural que ofrece nuestro país a través de la actividad turística y que se convierten en materia prima del sector turístico, por ser la razón fundamental del turista al momento de determinar su viaje.

De acuerdo a la competencia de la asignatura, primero se capacita a los estudiantes en los diversos sistemas de gestión y herramientas de calidad, con la finalidad de formarlos dentro de una óptica de calidad de los servicios para lograr una postura crítica y responsable, aplicando conocimientos en el desarrollo de la actividad turística.

El Proyecto se desarrolla en tres etapas orientadas a realizar un diagnóstico de las debilidades en materia de calidad turística: en la primera etapa, utilizando herramientas como visitas directas al atractivo y encuestas a los turistas, las mismas que son tabuladas e interpretadas en sesiones continuas de trabajo, determinando las debilidades con las que cuenta el atractivo; en la segunda etapa se establecen sugerencias dentro del Plan de Mejora que estipula la gestión en calidad, estas sugerencias son informadas a los directivos y personal que labora en los atractivos turísticos, con la finalidad que los actores responsables de su cuidado y exposición puedan aplicar las sugerencias en el tiempo preciso para la fidelización de los clientes y el posicionamiento dentro de la competitividad. Dentro de la tercera etapa cabe relievar el valioso aporte de parte de los alumnos, quienes realizan trabajos tangibles de mejora de calidad en el mismo escenario del atractivo, los cuales son entregados por nuestras autoridades de la universidad y la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, a las autoridades que tutelan su cuidado, gratamente complacidos por la presencia en las diversas ceremonias de entrega, de nuestro rector, Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez.

El proyecto no solo determina las debilidades encontradas en cada atractivo sino que también establece las fortalezas, factores positivos que constituyen el bastión del patrimonio y nos ayuda a reforzar la calidad del atractivo.

El proyecto se torna en aporte de conocimientos con un amplio sentido crítico de parte de nuestros estudiantes, gracias a la sólida formación académica recibida en las diversas asignaturas que constituyen robustos pilares de la educación turística.

El trabajo reseñado, asimismo, se enmarca en el proceso de la autoevaluación y acreditación de nuestra escuela en cumplimiento del mandato emanado de la Ley Universitaria N° 32220 y la política de extensión universitaria, proyección y responsabilidad social, impresa por el estatuto y reglamentos de nuestra casa de estudios. De esta manera, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía aporta al desarrollo de la investigación formativa, interviniendo en el mejoramiento tangible de los atractivos turísticos, columna vertebral del desarrollo turístico.

Deseo dejar constancia del reconocimiento a nuestros jóvenes estudiantes quienes son la base de las presentes iniciativas del proyecto y los trabajos venideros; a nuestras autoridades que hacen posible que los docentes nos incluyamos en el precepto institucional de formar seres humanos para una cultura de paz, al deseo generalizado de apostar por la formación de personas integrales, profesionales creadores y competitivos globalmente, donde las investigaciones científicas, tecnológicas y sociales se proyectan a la solución de los problemas del desarrollo nacional.

Finalmente, mostramos un listado y un collage fotográfico con el que graficamos el resultado del proyecto **Calidad en los Atractivos Turísticos** en los dos últimos años, en el deseo de contribuir a optimizar la calidad de los servicios en los siguientes atractivos turísticos:

- Complejo arqueológico de la Huaca Pucllana.
- Zona arqueológica de Puruchuco.
- Casa Museo combatientes del Morro de Arica.
- Museo Naval Casa Grau.
- Basílica Catedral de Lima.
- Casa Museo de la Gastronomía Peruana.
- Museo de la Inquisición y del Congreso.
- Basílica y Convento de Santo Domingo.
- Basílica y Convento de San Francisco de Lima.
- Museo Naval del Perú.
- Cementerio Presbítero Matías Maestro.

Nuestros últimos aportes se realizaron el semestre académico 2016-I, con las mejoras en el proceso de calidad, en los siguientes atractivos turísticos:

- Casa Museo Combatientes del Morro de Arica, se entregaron los siguientes trabajos: Planos de Ubicación y guión museográfico con las líneas del tiempo (Héroe Coronel Francisco Bolognesi)
- Museo Naval Casa Grau: Planos de Ubicación, señalética e inventario de documentos bibliográficos (185)
- Casa Museo de la Gastronomía Peruana: Creación del Blog http://casadelagastronomiaperuana.blogspot.pe, difusión del museo a través de presentaciones artísticas y degustación de potajes.
- Basílica Catedral de Lima: Ampliación de los 20 atriles con marcos acrílicos transparentes de 60 c.m. por 20 c.m. con sus respectivos guiones museográficos en dos idiomas y 35 rótulos indicando los nombres de cada capilla.

Casa Museo Combatientes del Morro de Arica

Línea del tiempo.

Plano de ubicación

Director del museo con la docente y alumnos responsables del proyecto.

Rector inspeccionando los trabajos realizados en el museo.

Basílica Catedral de Lima

Rector inspeccionando los trabajos previos a la presentación.

Trabajos entregados al museo.

Casa Museo Grau

Director del museo, docente y estudiantes.

Casa museo de la Gastronomía Peruana

Columnista Invitado

Acuerdan formar corredores turísticos transversales en la Macroregión Centro del Perú

Por. Martín Soto Guevara

Imbuidos de entusiasmo, los directores regionales de turismo de los gobiernos regionales de Lima, Junín, Huancavelica, con el MINCETUR, la Universidad Ricardo Palma y el Equipo Técnico de los Corredores Integrales de Desarrollo del GORE Lima, expresaron su común decisión y aspiración para desarrollar acciones conjuntas para la formación de Corredores Turísticos de la Mancomunidad Regional Pacífico Centro Amazónica que integran los 6 gobiernos regionales.

En esta trascendente reunión, realizada en la oficina de enlace del GORE-Lima el día 21 de setiembre, se resaltó y constató el enorme potencial turístico de la Macroregión Centro: la extraordinaria riqueza y belleza de áreas naturales protegidas como la Laguna de Chinchaycocha, la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas; la existencia de culturas vivas andino amazónicas Quechuas, Ashaninkas; maravillosos paisajes y climas de su territorio que abarca todas las regiones naturales del Perú: desde el mar y playas de Lima, paisajes de las lomas y quebradas andinas, bosques de piedras como Huayllay, Sachapite, cientos de lagunas, apus nevados como el Pariacaca y el Huaytapallana, y praderas andinas como las Pampas de Junín y de Huancavelica con alpacas y vicuñas; la belleza de paisajes como la laguna de Yarinacocha y la selva amazónica en Ucayali. También climas inigualables y agradables como el de Huánuco, Lunahuaná, y la Selva Central; sitios arqueológicos como Caral "cuna de la Civilización Peruana", importantes tramos del Camino Inca con destino al Santuario de Pachacamac, Kotosch, Incahuasi, etc y su variedad gastronómica de platos como la pachamanca, las truchas, el chancho al palo, juanes, y amplia variedad de frutas y alimentos nativos agradables y nutritivos.

El principal acuerdo tomado, en donde el MINCETUR expresó su firme decisión de trabajar con las mancomunidades regionales, fue el compromiso de todos los participantes, para fortalecer acciones conjuntas que permita articular los proyectos locales para poner en valor y ofertar en mejores condiciones esta maravillosa riqueza turística en base a la formación y articulación de corredores turísticos interdepartamentales de la MR PACA. Consolidarla así en lo que hoy se ha convertido en: principal destino turístico del Perú (62% del turismo nacional). Lugar conseguido debido, además de su potencial señalado, a su ubicación estratégica por ser el territorio del centro del país, y la cercanía y acceso rápido a Lima Metropolitana y el Callao, donde vive la tercera parte de los 30 millones de peruanos.

Para ello, se ha acordado formar una Plataforma Macroregional, en donde se incorporará en cada uno de los 6 corredores turísticos macoregionales planteados, a las empresas privadas y cámaras de comercio, universidades, el Ministerio de Cultura, mancomunidades municipales y gobiernos locales, lo que permitirá superar la dispersión de esfuerzos y recursos en este eje de desarrollo y constituirá en un ejemplo de trabajo concertado y descentralizado.

La siguiente reunión del 19 de octubre en Huancavelica, permitirá consolidar estos acuerdos para hacer del turismo uno de los ejes de desarrollo centrales de la MR PACA y del país, como parte del proceso de formación de los Corredores Integrales de Desarrollo, que estén articulados en base a cuencas hidrográficas, carreteras transversales, y ciudades capitales de provincia y departamentos. Sin duda, este paso es parte del esfuerzo para dar impulso a una descentralización productiva descentralizada, que genere mejora de la calidad de vida y nuevas oportunidades para la población de esta Macrorregión y que nuestro país requiere. Manuel Pulgar Vidal, Antonio Brack, y Manuel Alomía Robles nacidos en estas hermosas tierras, se sentirán orgullosos de esta labor de sus hijos hombres y mujeres decididos a forjar su destino.

Columnista Invitado

Los retos de la universidad

Por Mg. Julio Yovera Ballona

Licenciado en educación. Magister en gestión educativa.

La globalización ha traído nuevos temas a las agendas de la sociedad contemporánea. Uno de ellos es el de la Universidad. Anteriormente, y por muchos siglos, la Universidad era pública pero elitista, y lo que primaba en sus aulas mayoritariamente eran estudiantes de leyes y de medicina. En el Perú, miles de estudiantes se desplazaban desde el interior hacia la capital, tratando de obtener a mediano plazo un grado primero y un titulado después.

Los ingenieros se formaron en Escuelas Técnicas. Posteriormente se convirtieron en la Universidad Nacional de Ingeniería, creada en 1876, y la Universidad Nacional Agraria, 1902, muy modernas y jóvenes si las comparamos con la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (1551). Las dos primeras surgieron para satisfacer la demanda que el mercado le planteaba al país.

Con la tercera revolución científico técnica y con el modelo neoliberal, las Universidades dejaron de ser centros exigentes de formación académico-profesional y se convierten en instituciones prestas a satisfacer las demandas de la internacionalización del trabajo y proveer el personal calificado para la generación de capital y atención de servicios. La Universidad peruana no asumió función alguna en la generación de conocimiento por la simple razón que no fue preparada para desarrollar investigación científica.

Bajo esa lamentable realidad se crearon nuevas universidades, amparándose en el Decreto Legislativo 882. De hecho, carecían de lo mínimo para ser consideradas entidades serias y de calidad. Pero, además, hubo un tema más de fondo que pocas veces se dice. En una sociedad primario exportadora; que carece de un proyecto nacional de desarrollo, es imposible tener una universidad distinta a la que hemos tenido hasta ahora. Por esa ruta, no dejaremos de desenvolvernos dentro de los parámetros que nos fijan los sectores que diseñan los poderes que gobiernan el planeta.

Las autoridades peruanas en su afán de superar esta deficiencia han emprendido una serie de medidas que buscan poner a la Universidad a tono con los nuevos tiempos. A nuestro modo de ver, si esta vez, no queremos encontrarnos más adelante, con fracasos debe tenerse en cuenta lo siguiente:

La Universidad debe insertarse a los espacios y ámbitos de la investigación científica. Todo cuanto haga, desde los proyectos institucionales hasta el proyecto nacional de educación y desarrollo debe tener como eje central la investigación y la generación de conocimiento, pero, al mismo tiempo, poniendo en valor esa enorme potencialidad que se llama saber popular.

Vivimos en una sociedad específica que es el Perú y en un contexto mundial globalizado. Nuestro país tiene una identidad que durante muchos años pasó no solo desapercibida, sino que subestimaba al sector étnico y cultural ancestral de nuestros pueblos. Si no advertimos que somos un país pluricultural y multiétnico, no podremos nunca aportar a la construcción de la nación peruana. El bicentenario es un buen motivo para reflexionar y también para enfrentar esta realidad.

Los profesionales e intelectuales que están vinculados a la Universidad tienen sobradas razones para contribuir a la mejora de lo que las poblaciones y sus organizaciones producen.

El emprendimiento más que un discurso debe ser una filosofía y una práctica de la Universidad peruana, que permita darle calidad a todo lo que producen y contribuir a mejorar la calidad de vida de los pueblos del Perú profundo.

Hacer con la comunidad agentes de su propio desarrollo y progreso. Para ello los profesionales de la Universidad deben organizar a la población.

Competir sin dejar de ser solidarios, puesto que ésta es una de las características ancestrales nuestras, que nos hacen diferentes de la demás culturas, en particular las de Occidente.

Realizarse en el trabajo desde el trabajo y para el trabajo es fomentar algo que también es un valor ancestral de nuestros pueblos: la moral de productores.

Para eso la Universidad tiene que prepararse sin pérdida de tiempo.

Documentos

Dada la importancia y estrecha relación a temas enunciados al inicio de la presente publicación en temas referidos al Turismo Rural Comunitario-TRC, publicamos el texto íntegro de la **Declaración de Lima Sobre Turismo Rural Comunitario en las Américas** así como las Conclusiones del **2do. Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT**.

También publicamos el Acta de conformación de la Comisión Organizadora de la **Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán**, habida cuenta que su nacimiento institucional se ha dado en las instalaciones de la Universidad Ricardo Palma bajo el asesoramiento de los investigadores del Instituto de Estudios Turísticos y del Centro de Viajes y Turismo de nuestra Escuela.

Finalmente, publicamos también una reseña de la institucionalización del Día Mundial del Turismo en la Universidad Ricardo Palma, que el presente año celebraremos en el distrito de Huancaya, cuenca alta del río Cañete, jurisdicción de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas, en acción conjunta con el Gobierno Regional de Lima, la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo-DIRCETUR y la Municipalidad Distrital de Huancaya.

Universidad Ricardo Palma

ACADEMIA PERUANA DEL PISCO

ACTA DE CONFORMACIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA DE LA "ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DEL PISCO Y VINO DEL DISTRITO DE PACARÁN"

En las instalaciones del Centro de Viajes y Turismo, unidad de gestión de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, sito en la Av. Benavides No 5440, Urbanización Las Gardenias, distrito de Surco, provincia de Lima, ámbito de la región Lima Metropolitana, siendo las 09.00 horas del día 11 de agosto de 2016, se reunieron las personas cuyos nombres y firmas se registran al final de la presente acta, con el objeto de constituir una asociación civil de derecho privado sin fines de lucro, con modalidad de Ong, de duración indeterminada, abierta, de gestión democrática, cuya sede será el distrito de Pacarán, denominada **"ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DEL PISCO Y VINO DEL DISTRITO DE PACARÁN".**

Siendo las nueve y quince minutos hizo uso de la palabra el Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, quien manifestó que con el fin de llevar a cabo la presente reunión y dejar registro de sus decisiones se debía elegir a un Director de Debates y a un Secretario de Actas, por lo que invitó a los asistentes a su designación. Luego de un intercambio de opiniones los asambleístas acordaron por unanimidad elegir al Sr. Ricardo Ariel Rivas Alvarado como Director de Debates y al Sr. René Carlos Bernal Santos como Secretario de Actas.

Prosiguiendo con su exposición el Lic. Villena ratificó los términos de la información expresada en anterior reunión en relación a la decisión adoptada por la URP para contribuir al deseo de convertir al distrito de Pacarán en un nuevo destino turístico, para cuyo fin, en los meses de abril y agosto del presente año se habían efectuado sendos viajes de estudios a la zona, con docentes, investigadores y alumnos de dicha Escuela, y se había procedido a conformar un equipo de docentes e investigadores de la EPTHG para llevar a cabo un plan de trabajo que incluye el apoyo al desarrollo de la producción vitivinícola en el distrito de Pacarán.

El expositor añadió que dicho trabajo estaba orientado a contar con una sede base de operaciones de la EPTHG para el desarrollo de la actividad turística en la cuenca del río Cañete, con énfasis de los distritos que conforman la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas. Expresó que esta parte del trabajo había sido oportunamente informado al gobernador del Gobierno Regional de Lima, Ing. Nelson Chui Mejía; al secretario ejecutivo del equipo técnico para la formación de los Corredores Integrales de Desarrollo de la Región Lima, Sr. Martín Soto Guevara y a la directora regional de Comercio Exterior y Turismo-DIRCETUR, Lic. Mariela Giovanna Martell Vidal, en mérito a que a que el resultado del trabajo a llevarse a cabo debería permitir, previo el cumplimiento de exigencias establecidas por el MINCETUR, que Pacarán se integre a la Ruta del Pisco.

Finalmente el director de la EPTHG hizo conocer a los asistentes el hecho que en el presente trabajo intervendrá la Academia Peruana del Pisco cuyo presidente, el Dr. Eduardo Dargent Chamot se encuentra presente en la reunión, y quien es investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG y del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural de la URP.

Seguidamente, hizo uso de la palabra el Dr. Eduardo Dargent para manifestar que de acuerdo a lo expresado en anteriores reuniones el objetivo principal de la naciente asociación está orientado a la mejora de la producción y comercialización vitivinícola de Pacarán, así como la obtención de la autorización de uso de la Denominación de Origen Pisco y su inclusión en la Ruta del Pisco, para cuyo fin se había tomado la decisión de gestar una asociación civil de derecho privado sin fines de lucro especializada en la producción vitivinícola.

Luego de un intercambio de pareceres de cada uno de los asistentes se adoptó, **por unanimidad**, los siguientes acuerdos orientados a permitir el nacimiento de una asociación civil de derecho privado sin fines de lucro, que aglutine a personas naturales y jurídicas interesadas en contribuir al desarrollo sostenible del distrito de Pacarán a través de la producción vitivinícola.

1. Aprobar la conformación de la Comisión Organizadora de la **"Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán"**, integrada por las siguientes personas:
   - Sr. Ricardo Ariel Rivas Alvarado
   - Sr. René Carlos Bernal Santos
   - Sr. Emiliano Paipay Casas.

2. Nombrar asesores ad honorem de la Comisión Organizadora al Sr. Guillermo Vera Díaz y Lic. Daniel Soto Correa, secretario ejecutivo de la Academia Peruana del Pisco e investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, respectivamente.

3. Fijar como fecha de la siguiente reunión, el sábado 10 de setiembre de 2016, a las 12.00 horas, en la localidad de Pacarán, ocasión en que se suscribirá el Acta de Fundación de la naciente asociación, se conformará el Consejo Directivo y la Comisión Redactora del Estatuto.

No habiendo otro asunto que tratar y siendo las once y treinta horas se dio por finalizada la presente reunión, suscribiendo la presente acta todos los concurrentes, en señal de plena y total conformidad.

Lic. Carlos Villena Lescano
DNI Nº 08229113

Dr. Eduardo Dargent Chamot
DNI Nº 07819699

Ricardo Ariel Rivas Alvarado
DNI N° 06758107

René Carlos Bernal Santos
DNI N° 25846101

Emiliano Paipay Casas.
DNI N° 43242525

Lic. Daniel Soto Correa
DNI N° 07681854

Guillermo Vera Díaz
DNI N° 06763254

2º FORO MUNDIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO DE LA OMT LIMA, PERÚ 2016

CONCLUSIONES

- La puesta en valor de la materia prima y los distintos elementos de la extensa cadena de valor en la experiencia de turismo gastronómico, tales como la agricultura, la pesca, la ganadería, la cultura del mercado y la distribución, así como los elementos vinculados a la cocina tradicional son elementos estratégicos. Los cultivos tradicionales y las raíces históricas forman parte de este precepto. Asimismo, la inclusión de las comunidades locales en este ejercicio es fundamental.
- El turismo gastronómico debe partir de la amplísima variedad de formas de consumo y debe poder ser declinado en todas sus vertientes y aproximaciones, incluyendo aquellas de carácter más popular, social, familiar y cotidiano.
- El turismo gastronómico es una herramienta de promoción de todo tipo de recursos. Así pues, la diversidad cultural y la biodiversidad se convierten en atractivos turísticos fundamentales. Mención especial requiere la preservación del patrimonio en todas sus vertientes, material e inmaterial.
- Los cambios sociales y económicos han provocado que se dé una mayor relevancia a la incorporación de inquietudes medioambientales, culturales, éticas, así como las vinculadas a la salud y el estilo de vida, y el turismo gastronómico debe incluir criterios de responsabilidad, solidaridad y sostenibilidad.
- La correcta gestión del turismo gastronómico debe incluir una decidida apuesta por la investigación. Por otro lado, la formación que demanda el turismo gastronómico debe ser multidisciplinar, flexible, evolutiva, que impulse la creatividad y el emprendimiento y que incorpore las últimas tendencias para que puedan ser aplicadas con rapidez en el sector. El networking es también una herramienta clave para aprender y ello puede ser potenciado con la celebración de ferias y foros gastronómicos. Todo ello es especialmente relevante en la formación de nuevos talentos de cara al futuro.
- La práctica de la diplomacia a través de la gastronomía o “gastrodiplomacy” es un elemento a tener en cuenta en el ámbito del turismo gastronómico y en el uso del turismo como forma de aproximación y entendimiento entre los pueblos.
- La claves de éxito para la correcta gestión del turismo gastronómico por parte de un destino y la generación de productos de turismo gastronómico exitosos incluyen los siguientes aspectos: liderazgo, creatividad, trabajo en equipo, visión a largo plazo, audacia y altura de miras. El trabajo en equipo incluye la colaboración a todos los niveles, es decir, público-privado, público-público y privado-privado. En este sentido, el concepto de “competición” es altamente relevante. Requiere asimismo la definición de una hoja de ruta claramente determinada, una elaborada estrategia de comunicación y la clara apuesta por los procesos de innovación continua.
- La gestión del turismo gastronómico ha de incluir elementos de transparencia y protección del consumidor.
- La OMT puede apoyar activamente el fomento del turismo gastronómico en los distintos países, tanto en el ámbito del conocimiento como en la aplicación de modelos prácticos de creación de producto, a través de su Red de Gastronomía y su metodología de prototipos.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESTADOS AMERICANOS
Consejo Interamericano para el Desarrollo Integral
(CIDI)

VIGÉSIMO TERCERO CONGRESO
INTERAMERICANO DE MINISTROS
Y ALTAS AUTORIDADES DE TURISMO
3 y 4 de septiembre de 2015
Lima, Perú

OEA/Ser.K/III.24.1
CIDI/TUR-XXIII/DEC.1/15
4 septiembre 2015
Original: español

DECLARACIÓN DE LIMA SOBRE TURISMO RURAL COMUNITARIO EN LAS AMÉRICAS

(Aprobada en la octava sesión plenaria, celebrada el 4 de septiembre de 2015, y sujeta a revisión por parte de la Comisión de Estilo)

NOSOTROS, LOS MINISTROS Y ALTAS AUTORIDADES DE TURISMO DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN DE LOS ESTADOS AMERICANOS (OEA), reunidos en Lima, Perú, el 3 y 4 de septiembre de 2015, con ocasión del XXIII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo,

CONSIDERANDO que la celebración del XXIII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo, "Turismo Rural Comunitario: Agenda para un desarrollo más competitivo y sostenible", representa una oportunidad para afianzar los resultados de los últimos Congresos, a través de la promoción del turismo como herramienta para el desarrollo en las Américas;[1]

RECONOCIENDO que el alcance del concepto de turismo rural comunitario, como un concepto en desarrollo, contempla un carácter integral de ambas esferas de acción, que vinculan directamente al espacio rural y/o a la gestión de base comunitaria, de conformidad al ordenamiento jurídico interno de cada país;

DESTACANDO que el turismo rural comunitario ha evolucionado en las últimas décadas y se ha adaptado a las nuevas demandas de los turistas, se hace necesario seguir impulsando el intercambio de buenas prácticas y la elaboración de estrategias comunes en el Hemisferio sobre esta materia;

RESALTANDO que el desarrollo del turismo rural comunitario es una oportunidad para fomentar la inclusión social y el desarrollo sostenible en las Américas, por lo que la cooperación regional constituye un elemento clave para impulsar el crecimiento y ampliar los beneficios para las comunidades locales;

CONSIDERANDO que la competitividad y la sustentabilidad en el turismo rural comunitario contribuye al desarrollo con inclusión social;

TENIENDO EN CUENTA que el componente rural del turismo comunitario presenta desafíos en el desarrollo de infraestructura básica;

SUBRAYANDO que es importante desarrollar soluciones innovadoras que permitan resaltar las iniciativas de turismo rural comunitario, apoyándose en el uso de nuevas tecnologías, manejo de redes sociales, investigación en el desarrollo de productos y modelos de gestión;

RESALTANDO que el turismo rural comunitario está integrado a una cadena de valor productiva resulta importante generar agendas multisectoriales que fortalezcan vínculos con otros sectores para maximizar el desarrollo económico inclusivo, justo y equitativo de esta actividad;

1 Conforme a la Constitución de la República de 2008, la Ley de Turismo y sus Reglamentos, el Ecuador declara que existe una diferencia entre "turismo rural, que es una modalidad de turismo referida al territorio administrado políticamente por los Gobiernos Autónomos Descentralizados, mientras que el concepto de "turismo comunitario" representa un modelo de gestión en el que la comunidad local aprovecha el patrimonio natural y/o cultural de la región en la que se asienta, para desarrollar y ofrecer un servicio turístico caracterizado por la activa participación comunitaria en la planificación y ejecución de acciones conducentes a potenciar el desarrollo sostenible de la población, mediante la reinversión de los beneficios derivados de la actividad turística. Esta definición de modelo de gestión brinda apertura al turismo comunitario para realizar todas las modalidades de turismo permitidas en: a) espacios urbanos, b) espacios rurales; y, c) áreas naturales protegidas y de patrimonio cultural."

CONSIDERANDO que las alianzas público-privadas, así como las empresas sociales, entre otros modelos innovadores, constituyen herramientas para facilitar la planificación, inversión y operación del turismo rural comunitario y, por ende, fomentar el desarrollo con inclusión social de las comunidades involucradas;

SUBRAYANDO que el turismo rural comunitario en gran medida se basa en esfuerzos de pequeños emprendedores locales, por lo cual es importante contar con un marco regulatorio que permita el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas, así como de cooperativas y otras unidades de producción;

RECONOCIENDO la importancia de contar con mecanismos que protejan y conserven los valores, tradiciones y estilos de vida de los grupos étnicos, pueblos indígenas y afrodescendientes, comunidades locales y grupos en condiciones de vulnerabilidad; así como fortalecer su empoderamiento a través de capacitación para la toma de decisiones de emprendimientos de turismo rural comunitario;

CONSIDERANDO que el turismo rural comunitario facilita el acercamiento entre el turista y las comunidades involucradas;

RECONOCIENDO la necesidad de desarrollar estrategias de promoción y comercialización de las iniciativas de turismo rural comunitario, conjuntamente entre actores públicos y privados;

TOMANDO NOTA con interés del Código Ético Mundial para el Turismo aprobado en el 13º período de sesiones de la Asamblea General de la Organización Mundial del Turismo, en el que se enuncian los principios que deben guiar el desarrollo del turismo y que servirá de marco de referencia para los diferentes interesados en el sector del turismo, con el objetivo de reducir al mínimo los efectos negativos del turismo sobre el medio ambiente y el patrimonio cultural al tiempo que se aprovechan al máximo los beneficios del turismo en la promoción del desarrollo sostenible y el alivio de la pobreza, así como el entendimiento entre las naciones;

DESTACANDO la importancia de contar con un sistema de medición de los impactos económicos, socioculturales y medioambientales que afectan al turismo rural comunitario, teniendo en cuenta la particular necesidad de minimizar los impactos negativos sobre el patrimonio cultural y natural;

TENIENDO EN CUENTA que la seguridad turística es parte fundamental del desarrollo turístico y que, conforme lo ha definido la Organización Mundial del Turismo (OMT), abarca “la protección de la vida, de la salud, de la integridad física, psicológica y económica de los visitantes, prestadores de servicios y miembros de las comunidades receptoras”;

REITERANDO que los anteriores Congresos Interamericanos de Ministros y Altas Autoridades de Turismo han reconocido la importancia del turismo en el desarrollo regional, en especial en el progreso de las pueblos indígenas, comunidades afrodescendientes y grupos en situación de vulnerabilidad; además de alentar los esfuerzos locales, nacionales y regionales para mejorar y promover los atractivos turísticos de las comunidades y las operaciones de turismo comunitario;

RECORDANDO que la Declaración de Bridgetown sobre Competitividad y Sostenibilidad Turística en las Américas instruyó a la Comisión Interamericana de Turismo (CITUR) para que, con el apoyo de la Secretaría Ejecutiva para el Desarrollo Integral (SEDI), elabore una estrategia a mediano plazo para mejorar la cooperación y competitividad turística en las Américas;

RECONOCIENDO que el Fondo Hemisférico de Turismo (FHT) es un mecanismo que financia la cooperación y que podría, de conformidad a lo establecido en sus Estatutos, promover el impulso del turismo rural comunitario en las Américas;

CONSIDERANDO las recomendaciones de las autoridades de la CITUR y la Troika para hacer más eficiente el proceso de selección y aprobación de proyectos presentados en el marco del FHT; y,

RECONOCIENDO los progresos realizados por los Estados Miembros y la SEDI desde el XXII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo en la labor de la iniciativa Alianza de Destinos Sostenibles de las Américas (SDAA); los esfuerzos del proyecto del Patrimonio Cultural en el Caribe; el apoyo proporcionado a las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMEs) por la Red de Pequeñas Empresas Turísticas (STEN); así como el desarrollo del Proyecto de “Estrategia de mediano plazo para mejorar la cooperación y la competitividad del turismo en las Américas”,

NOSOTROS, LOS MINISTROS Y ALTAS AUTORIDADES DE TURISMO DE LOS ESTADOS MIEMBROS:

1. RECONOCEMOS la importancia de impulsar el turismo rural comunitario en las Américas para combatir la pobreza extrema, promover el crecimiento económico con inclusión social a través de un ambiente competitivo propicio y estrategias gubernamentales que faciliten los emprendimientos comunitarios y la innovación, así como la necesidad de desarrollar sistemas de monitoreo y medición de éxito, desarrollo de emprendimientos competitivos y lineamientos para asegurar un turismo responsable sostenible.

2. RECONOCEMOS que la sostenibilidad y la competitividad turística promueven el desarrollo con inclusión social de las comunidades rurales, así como de otras poblaciones asentadas en zonas con potencial turístico. En este sentido, consideramos importante que los Estados Miembros:

   a. promuevan un ambiente favorable para el turismo rural comunitario mediante políticas públicas y otras estrategias intersectoriales que fomenten la competitividad y sostenibilidad de los emprendimientos de turismo rural comunitario;

   b. protejan la identidad cultural y dignidad de los grupos étnicos, pueblos indígenas y afrodescendientes, comunidades locales y grupos en condiciones de vulnerabilidad que participan en turismo rural comunitario, brindándoles herramientas de empoderamiento a través de la capacitación para la toma de decisiones;

   c. desarrollen mecanismos y políticas para proteger y preservar el patrimonio cultural y natural;

   d. fomenten el fortalecimiento de las políticas y acciones entre los Estados Miembros para que el turismo no sea usado para la trata de personas en cualquiera de sus modalidades, especialmente la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes;

   e. fomenten el desarrollo de la infraestructura necesaria y las inversiones en emprendimientos, dentro de un marco de cooperación regional, donde se priorice el intercambio y generación de conocimiento y el acceso al mercado;

   f. promuevan la participación del sector privado, academia y sociedad civil y otros actores sociales para que proporcione insumos al diálogo político sobre turismo en la región;

   g. promuevan las alianzas público-privadas y el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas, cooperativas y otras unidades de producción en el ámbito del turismo rural comunitario considerando las características sociales y económicas de las comunidades rurales, así como de otras poblaciones asentadas en zonas con potencial turístico; y,

   h. promuevan el desarrollo de herramientas y/o metodologías para medir y comparar con precisión los impactos económicos, socioculturales y medioambientales del turismo rural comunitario.

3. INSTRUIMOS a la Secretaría Ejecutiva para el Desarrollo Integral de la OEA (SEDI) a identificar, a solicitud de los Estados Miembros, acciones concretas para fomentar el turismo rural comunitario como una herramienta que contribuya a los esfuerzos que se vienen realizando en el Hemisferio en materia de inclusión social y desarrollo sostenible.

4. APROBAMOS la "Estrategia a mediano plazo para mejorar la cooperación y competitividad turística en las Américas", que fuera presentada por las autoridades de la CITUR y la Troika.

5. AGRADECEMOS a los Estados Miembros que han contribuido en el Primer y Segundo Ciclo de Programación del Fondo Hemisférico de Turismo (FHT), e invitamos a aquellos que aún no lo han hecho a realizar sus contribuciones voluntarias.

6. ACORDAMOS que el Tercer Ciclo de Programación del FHT financie de conformidad con sus Estatutos, entre otras, iniciativas que apoyen el turismo rural comunitario, para promover el desarrollo turístico de aquellas comunidades en condición de pobreza extrema que, contando con potencial turístico en su entorno, no puedan acceder plenamente al desarrollo.

7. SOLICITAMOS al Consejo Interamericano para el Desarrollo Integral (CIDI) que considere la pertinencia de reformar el Estatuto y el Reglamento del FHT, a partir de las recomendaciones presentadas por las autoridades de la CITUR y la Troika, con la finalidad de hacer más eficiente el proceso de selección y aprobación de proyectos presentados en el marco de este Fondo.

8. INSTRUIMOS a la SEDI que:

   a. continúe apoyando las iniciativas de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMEs), de las cooperativas y de otras unidades de producción en las Américas, sobre todo en el tema de turismo rural comunitario, a través de programas orientados a la formación, instalación de capacidades y fortalecimiento institucional del proyecto Red de Pequeñas Empresas Turísticas (STEN);

b. evalúe la viabilidad de crear una red de turismo rural comunitario en las Américas con el fin, entre otros, de fomentar la transferencia de conocimientos, oportunidades de capacitación, cooperación y asistencia técnica y que sus conclusiones se presenten al CIDI antes de finalizar el 2015 para su consideración y aprobación;

c. contribuya a fortalecer la iniciativa Alianza de Destinos Sostenibles de las Américas (SDAA) en el Caribe y América Central para incluir una gama más amplia de países de otras subregiones del Hemisferio; y que explore oportunidades que apoyen los esfuerzos de los Estados Miembros para incrementar la contribución socio-económica del patrimonio cultural en sus respectivos destinos turísticos; y,

d. continúe, en coordinación con los Estados Miembros, la búsqueda de recursos y de alianzas de los sectores público y privado, así como de otros organismos pertinentes, para apoyar la acción de la OEA en el ámbito de la cooperación, la competitividad turística y el turismo rural comunitario en las Américas.

9. AGRADECEMOS a las autoridades de la CITUR y a los miembros de la Troika, por su impulso a la cooperación y diálogo turístico hemisférico en el marco de la OEA, uno de cuyos resultados es la propuesta de Estrategia a mediano plazo para mejorar la cooperación y competitividad turística en las Américas.

10. FELICITAMOS a las nuevas autoridades de la CITUR, las autoridades de turismo de Perú, El Salvador y San Kitts y Nevis, elegidas en el presente Congreso, y las exhortamos a continuar promoviendo el trabajo de esta Comisión, en particular, en el cumplimiento de los mandatos emanados de esta reunión.

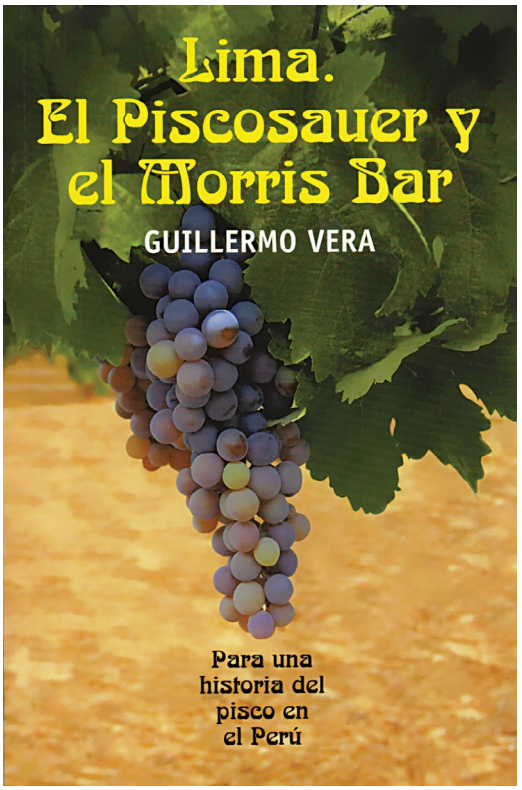
11. RECONOCEMOS las contribuciones de los Estados Miembros y de los Observadores Permanentes en la financiación de las actividades en turismo que se realizan en el marco de la SEDI.

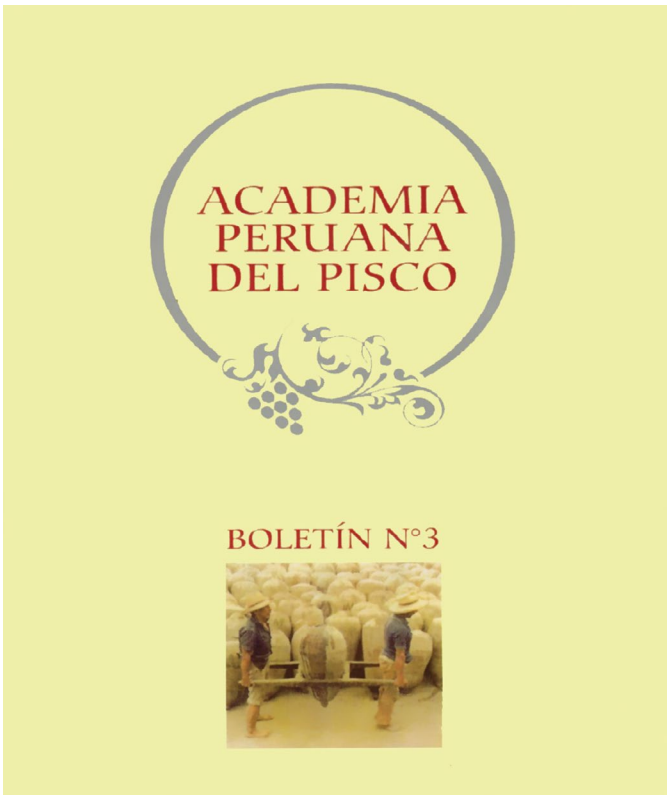
12. ACEPTAR con beneplácito el ofrecimiento del gobierno de Guyana para servir de sede del XXIV Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo en 2017.

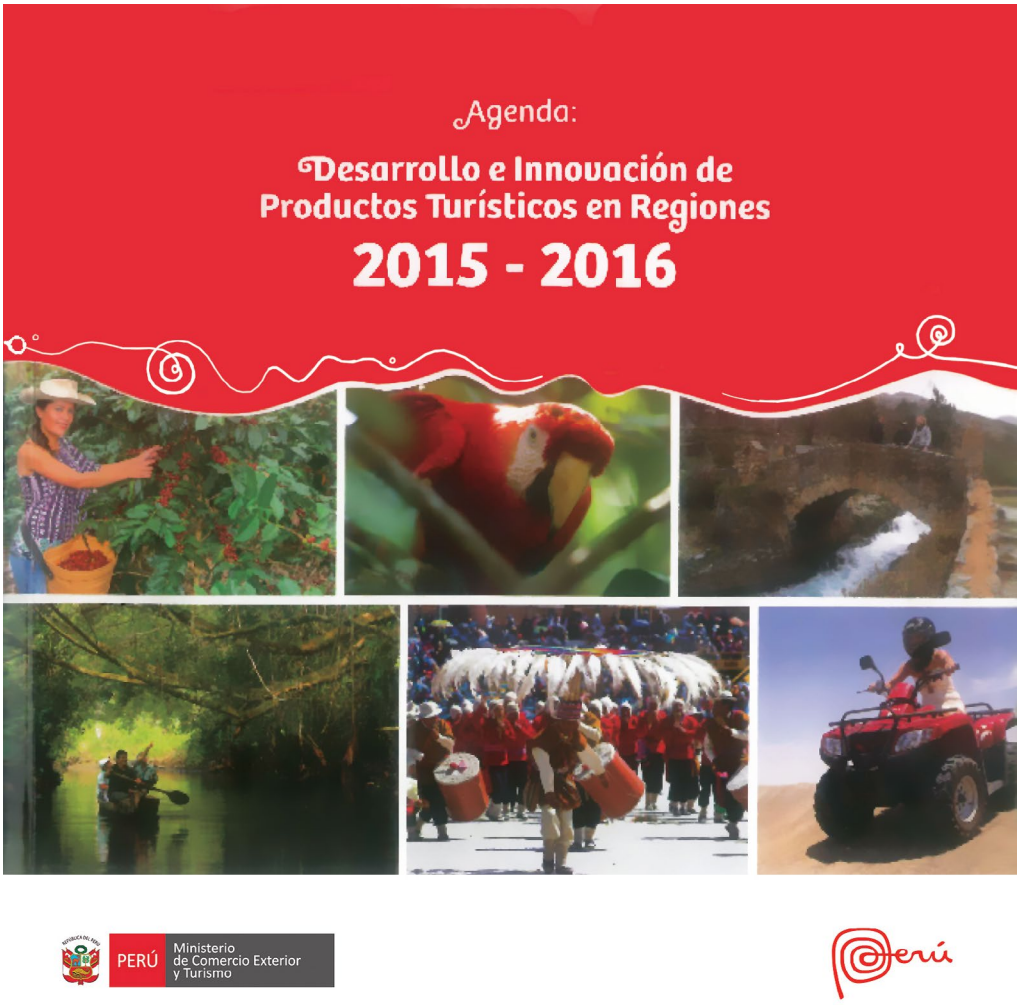
13. AGRADECEMOS al gobierno y al pueblo del Perú por su cálida y generosa hospitalidad y por su compromiso y contribución al éxito del XXIII Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo en el marco de la OEA.

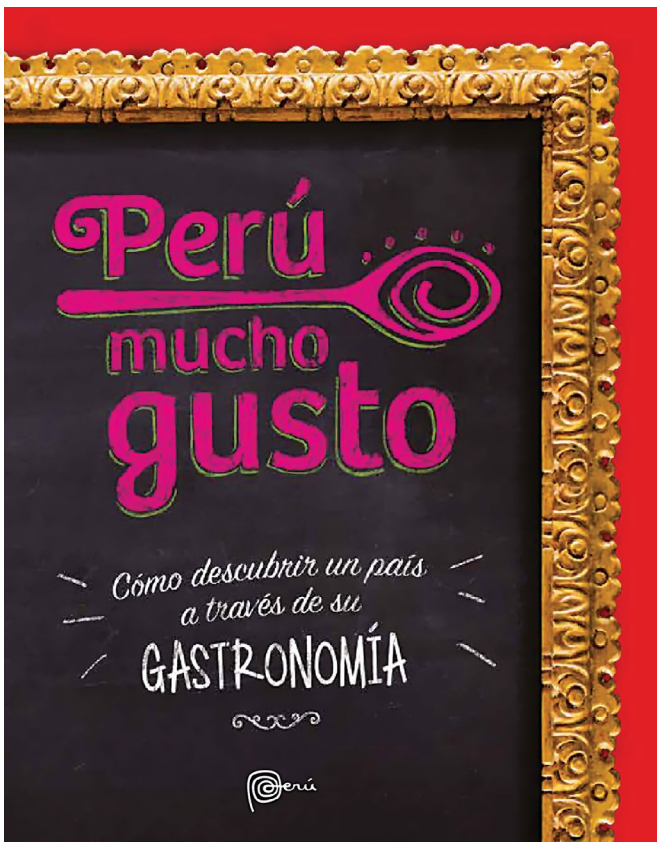
Publicaciones

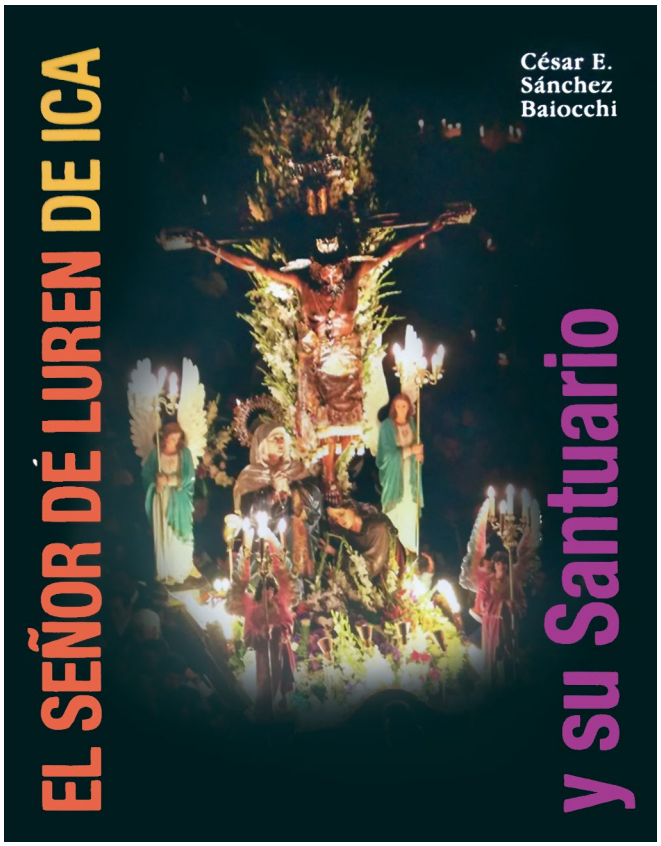
Agradecemos el envío de las siguientes publicaciones que enriquecen la biblioteca especializada de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales:

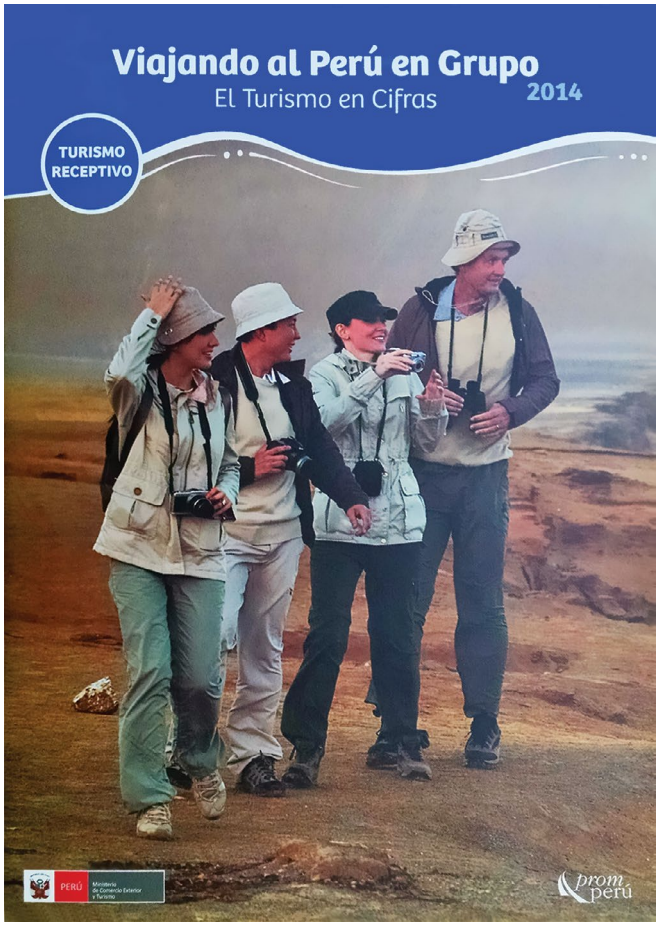


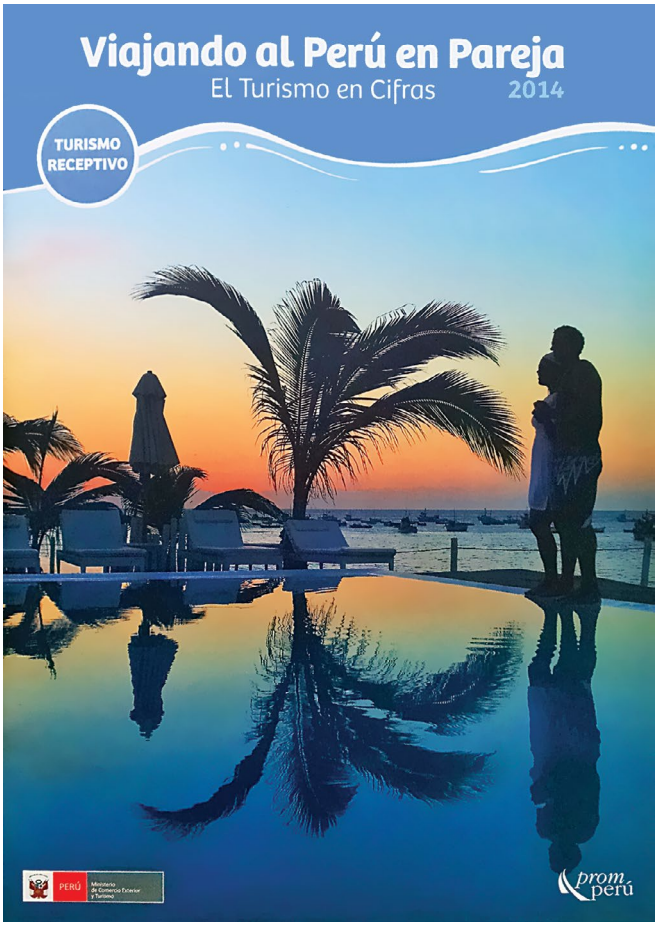


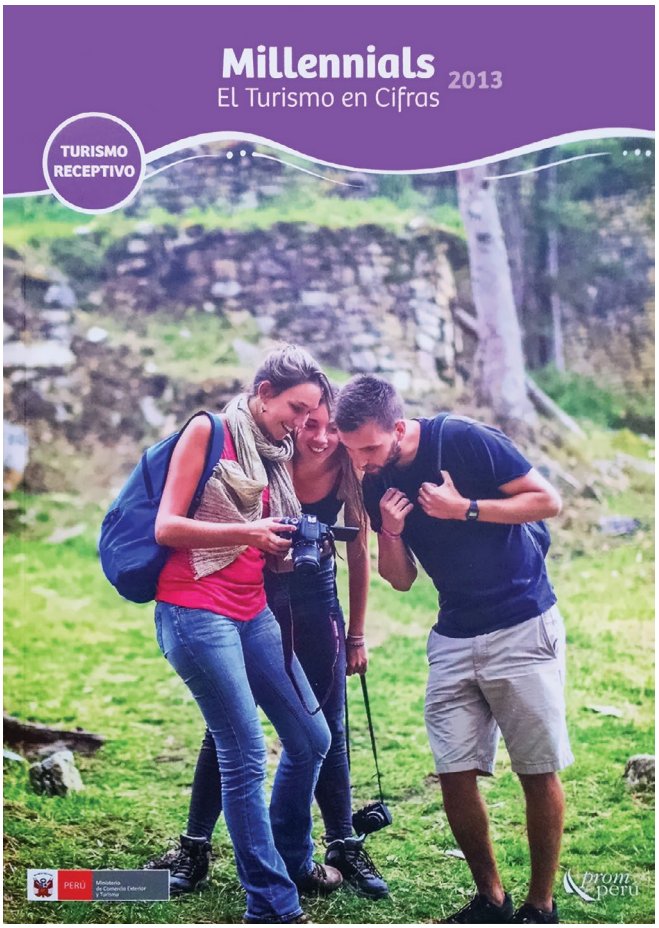

Agenda:
Desarrollo e Innovación de
Productos Turísticos en Regiones
2015 - 2016
PERÚ
Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo
Perú


Perú
mucho
gusto
Cómo descubrir un país
a través de su
GASTRONOMÍA
Perú

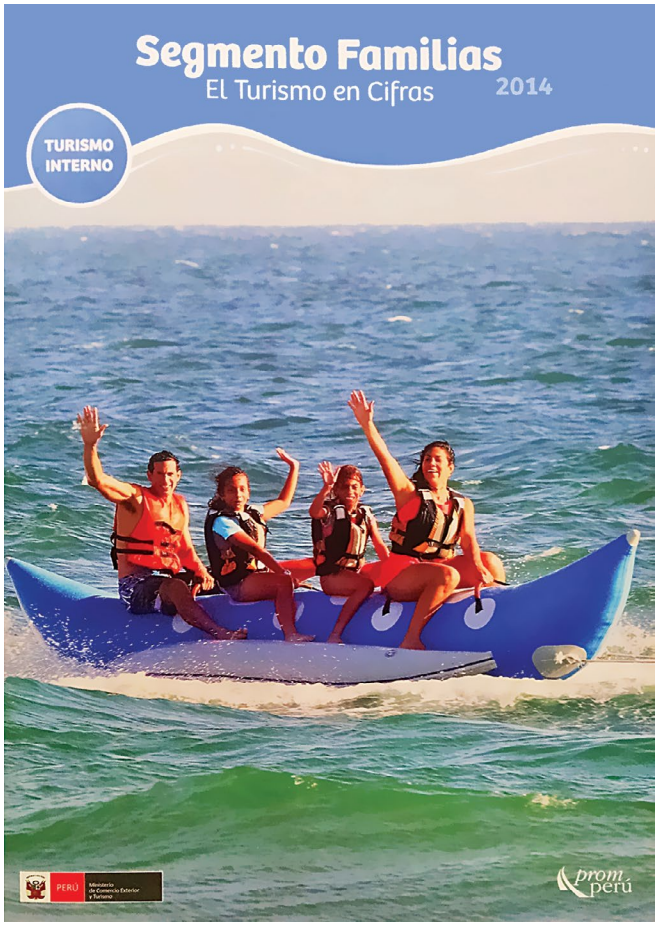

César E.
Sánchez
Baiocchi
EL SEÑOR DE LUREN DE ICA
y su Santuario


Viajando al Perú en Grupo
El Turismo en Cifras
2014
TURISMO RECEPTIVO
PERÚ
prom perú

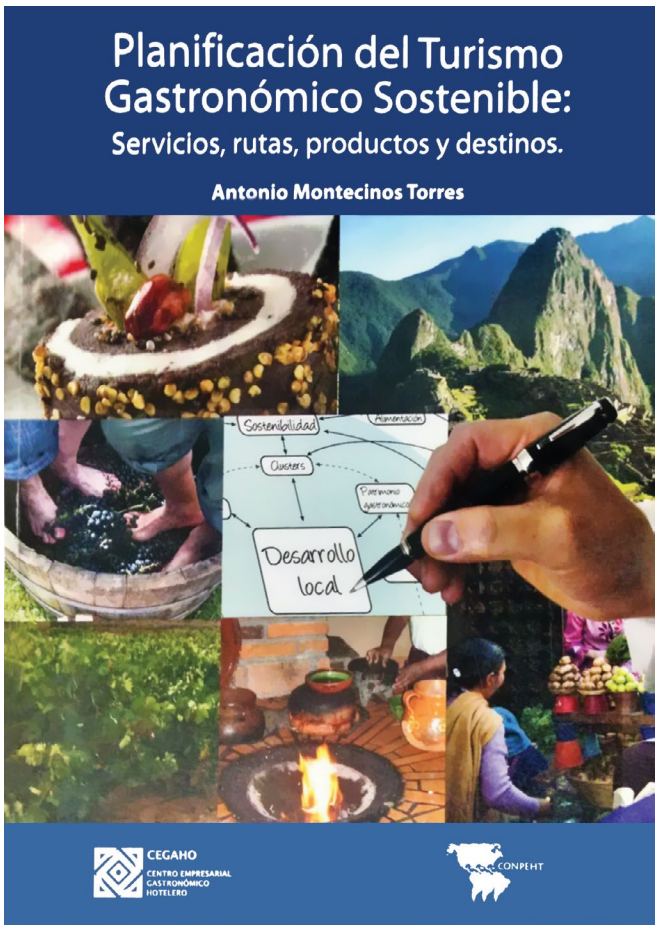

Viajando al Perú en Pareja
El Turismo en Cifras
2014
TURISMO RECEPTIVO
PERÚ
prom perú

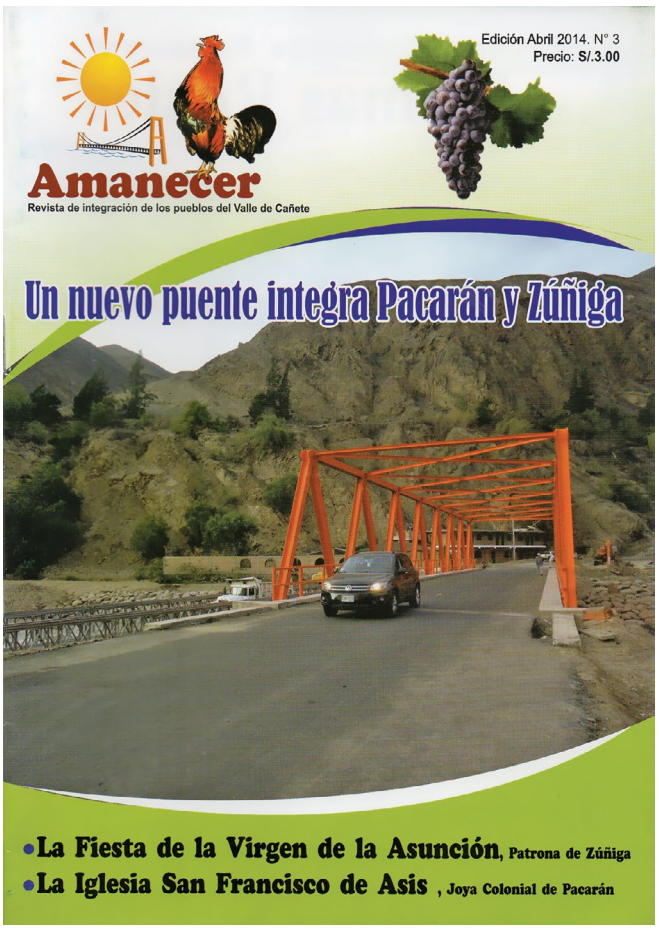

Millennials
El Turismo en Cifras
2013
TURISMO RECEPTIVO
PERÚ
prom perú

Millennials
El Turismo en Cifras
2014
TURISMO RECEPTIVO
PERÚ
prom perú


Segmento Familias
El Turismo en Cifras
2014
TURISMO INTERNO
PERÚ
prom perú

Viajando al Perú Solo
El Turismo en Cifras
2014
TURISMO RECEPTIVO
PERÚ
prom perú

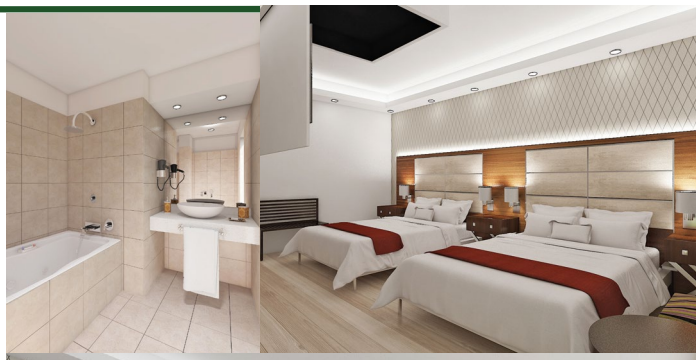

Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible:
Servicios, rutas, productos y destinos.
Antonio Montecinos Torres
Sostenibilidad
Desarrollo local
CEGAHO
CENTRO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO HOTELERO
CONPEHT

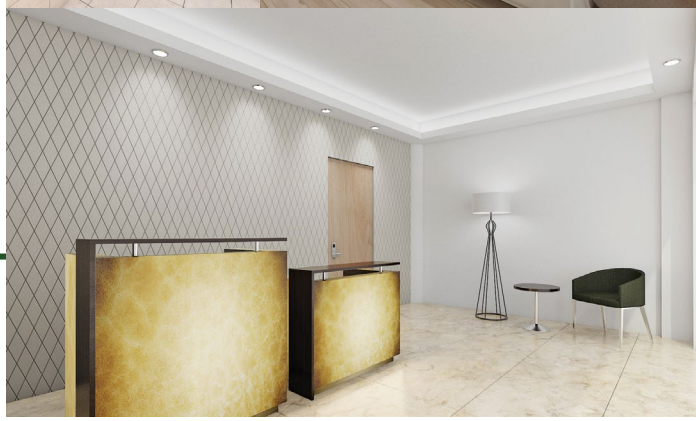

Edición Abril 2014. N° 3
Precio: S/.3.00
Amanecer
Revista de integración de los pueblos del Valle de Cañete
Un nuevo puente integra Pacarán y Zúñiga
•La Fiesta de la Virgen de la Asunción, Patrona de Zúñiga
•La Iglesia San Francisco de Asis , Joya Colonial de Pacarán

Escuela Profesional de
Turismo, Hotelería y Gastronomía

PERFIL PROFESIONAL

- *Dirigir el manejo adecuado de todos los servicios de excelencia que las empresas turísticas, hoteleras y gastronómicas deben ofrecer al turista.*
- *Planificar organizar, dirigir y controlar las actividades estratégicas de las empresas del sector turístico, hotelero y gastronómico.*
- *Realizar consultorías especializadas en turismo, hotelería y gastronomía.*
- *Diseñar campañas de publicidad y promoción turística.*
- *Realizar investigaciones de mercado y proyectos de inversión en la actividad turística, hotelera y gastronómica.*
- *Crear sus propias empresas.*
- *Organizar, programar y dirigir itinerarios.*





CAMPO OCUPACIONAL

- *Hoteles, Hostales, Cafés, Restaurantes, Aerolíneas, Casinos, Bares, Discotecas, Clubes y Resorts.*
- *Agencias de viajes, empresas de turismo de aventura y ecoturismo.*
- *Consultores y asesores en proyectos de inversión e investigación de mercados en el área de Turismo, Hotelería y Gastronomía.*
- *Organismos nacionales e internacionales.*
- *Instituciones académicas.*

INSTALACIONES

- *Aulas equipadas con equipos multimedia, PC, Ecran.*
- *Aula Gastronómica con implementación avanzada.*
- *Taller de Cocina con equipo de última generación.*
- *Aula Hotel.*
- *Centro de Viajes y Turismo.*
- *Cafetería - Escuela.*
- *Lavandería Escuela.*
- *Laboratorios de cómputo con software de la especialidad.*
- *Auditorio.*

DURACIÓN DE LA CARRERA

10 semestres académicos
200 créditos académicos

GRADO ACADÉMICO

BACHILLER EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

GRADO PROFESIONAL

LICENCIADO EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

INFORMES

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Av. Benavides 5440 - Surco
Teléfono: 708-0000 Anexos: 3121 - 3111
ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

OFICINA DE ADMISIÓN
admision@urp.edu.pe
www.urp.edu.pe

Radio Turismo URP