



Camminos

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

Año XVII N° 10

Mayo, 2017



**ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
SE RENUEVA Y MODERNIZA CON TECNOLOGÍA DE PUNTA**

Pacarán será sede del Día Mundial del Turismo 2017

"El turismo sostenible como base del desarrollo"





Caminos

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

Año XVII N° 10

Mayo, 2017

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

IMAGEN
creativa
DISEÑO PUBLICIDAD

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

EDITORIAL

Los buenos tiempos siguen llegando para la EPTHG. El logro alcanzado por la Universidad Ricardo Palma al obtener su Licenciamiento Institucional otorgado por la SUNEDU en diciembre del 2016, nos convierte en la novena casa de estudios superiores del país en ser reconocida por el Estado como una entidad que cuenta con probados estándares de calidad educativa.

Por tanto, la EPTHG se convierte al mismo tiempo, como la primera entre sus pares del Perú en mostrar sus logros y capacidades de una escuela moderna, plenamente equipada con tecnología de punta, con software de reciente generación al servicio de sus estudiantes.

Es por esas razones que en esta décima versión de la Revista Caminos damos cuenta de los aportes ofrecidos por sus maestros en el crecimiento y desarrollo sectorial, cuyos contenidos podrá observarse en las páginas de nuestro órgano informativo, así como también a través del reciente y novedoso equipamiento con el que se ha dotado a nuestra oferta de servicios educativos para llevar a cabo el plan de estudios por nuevas rutas de aprendizaje de la gestión de los negocios y la operación de los mismos.

En este sentido, la calidad educativa y la competitividad nos vienen bien en momentos en los cuales las decenas de padres de familia como sus hijos, quienes tocan las puertas de nuestra casa de estudios para incorporarse a nuestra escuela, tienen ahora una respuesta clara y explícita sobre la alternativa que ofrece la URP en materia de talleres, laborato-

rios y software necesarios e insustituibles para la formación profesional en turismo, hotelería y gastronomía.

Añadiremos algunos casos concretos. La reciente inauguración de nuestra aula taller Suite Hotel 5* **Tradiciones** acorde a los estándares del Reglamento de Hospedajes del Perú en el que la tecnología de punta es la herramienta central del aprendizaje y equipado con el software INFOHOTEL. Aquí convergen 5 asignaturas. Así también, el aula taller Agencia de Viajes y Turismo **Viajes Educativos Ricardo Palma** en el que preparamos a los futuros profesionales en la creación de experiencias para los consumidores del turismo interno y receptivo, nos acompaña el software SABRE.

En esa línea de crecimiento hemos abierto igualmente otros espacios de entrenamiento: La moderna lavandería asociada al aula hotel, el taller de panadería y pastelería, la cocina de instrucción, el aula gastronómica y el restaurante escuela El Mesón del Estudiante, aulas taller que ya venían operando. Con estas herramientas de trabajo nos esforzaremos por llevar el rendimiento académico a su máxima expresión para alcanzar la empleabilidad de nuestros egresados.

De la misma manera, me place anunciar las contribuciones de los profesores de la EPTHG quienes expresan su compromiso con el turismo peruano mediante sus reflexiones, aportes, hallazgos y presentación de nuevos conocimientos.

Lic. Carlos Villena Lescano
Director

Afiliado a:



Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía constituyen la ASOCIACIÓN PERUANA DE ESCUELAS DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - ASPETHG



Por: Lic. Daniel Soto Correa

Director Secretario de ASPETHG

El lunes 07 de noviembre de 2016, en la sala de sesiones del Consejo Universitario de la Universidad Ricardo Palma, se llevó a cabo el acto fundacional de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-ASPETHG, institución nacida con el objetivo principal de asociar e integrar a las escuelas de turismo, hotelería y gastronomía de universidades públicas y privadas e institutos del ámbito nacional.

De esta manera, desde la academia, por iniciativa de la URP, se forja el nacimiento a la vida institucional del país de una nueva agremiación que velará por propiciar un acercamiento y diálogo constante entre sus asociados respecto de sus propuestas y proyectos académicos con el fin de alcanzar altos estándares formativos y profesionales.

Carlos Villena Lescano, presidente de la comisión organizadora de la naciente agremiación que integran los directores de las escuelas de turismo de las universidades Ricardo Palma, Le Cordon Bleu, San Ignacio de Loyola, Norbert Winner, Antonio Ruíz de Montoya y Privada del Norte, manifestó que el plan de trabajo que se pondrá en marcha tan pronto se obtenga la personería jurídica, iniciará el proceso de inscripción de todas las escuelas e institutos del ámbito nacional, de modo que las escuelas de turismo, hotelería

y gastronomía y sus institutos técnicos, todos juntos, férreamente unidos, sin excluir a nadie, tendrán la oportunidad de participar, beneficiándose, encarando el compromiso de contribuir al fortalecimiento de la actividad turística, apoyándose recíprocamente para interactuar conjuntamente con la empresa privada, empleadores y el Estado para fijar un rumbo colectivo y no de esfuerzos débiles y aislados.

En el desarrollo de la sesión, por decisión unánime de sus integrantes, se acordó la conformación del Consejo Directivo de la asociación, integrada por las siguientes personas:

- Presidente	Lic. Carlos Villena Lescano.
- Vicepresidente	Dr. Luis Guillermo Sicheri Monteverde
- Directora de Economía	Mag. Rocío del Carmen Lombardi Valle
- Directora de Gestión Académica	Mag. Diana María Guerra Chirinos
- Directora de Marketing	Lic. Patricia María Amparo Dalmau de Galfré.
- Director de Gestión Institucional	Mag. Jorge Luis Ramos Arata
- Director Secretario	Lic. Daniel Soto Correa

En su alocución, luego de ser elegido presidente de la naciente agremiación, el licenciado Carlos Villena manifestó que ASPETHG propiciará un acercamiento y diálogo constante entre sus asociados respecto de sus propuestas y proyectos académicos con el fin de alcanzar altos estándares formativos y profesionales, a la vez que aportará y contribuirá mediante sus opiniones sobre el desarrollo del turismo del país y la actuación del capital humano en este proceso y ser portavoz del mismo ante la opinión pública. De igual manera contribuirá con los objetivos y metas del proceso de acreditación nacional e internacional posibilitando que todos sus asociados se sumen a esta exigencia de la ley.

La naciente asociación, agregó, fomentará la investigación y diálogo constante entre sus afiliados. Finalmente, pondrá en práctica una auténtica política de responsabilidad social empresarial de la academia en favor de pueblos de reconocida vocación turística del ámbito nacional, contribuyendo al desarrollo turístico sostenible.



La sesión inicial de ASPETHG se llevó a cabo en la sala de sesiones del Consejo Universitario de la Universidad Ricardo Palma y contó con la presencia de su rector el Dr. Iván Rodríguez Chávez.

En su calidad de vicepresidente de la agremiación hizo uso de la palabra, en representación de los asociados fundadores, el doctor Luis Guillermo Sicheri Monteverde, quien puso énfasis en señalar la importancia del docente en el desarrollo y consolidación de las escuelas de turismo y dejó claro el papel que debe desempeñar la flamante asociación en brindar el apoyo institucional a CANATUR, institución que ha iniciado las gestiones para que se modifique la normatividad vigente que impide que los futuros profesionales del turismo puedan efectuar sus prácticas pre profesionales en las instituciones y empresas del sector.

A su turno, el rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Iván Rodríguez Chávez, en conceptuosas frases puso de manifiesto su total adhesión a los principios rectores de la agremiación que nace en la fecha, con el deseo de sus fundadores de unirse y asociarse para fortalecer una alianza que debe llegar a todas las escuelas e institutos de turismo del ámbito nacional y trascender

más allá de las fronteras del país, llevando el nombre de un país que aspira a mejores sitios en el concierto de naciones. Expresó su deseo para que los objetivos de ASPETHG se orienten a efectuar los mejores esfuerzos a efecto de estudiar y explotar racionalmente los múltiples recursos de nuestra rica biodiversidad para asegurar el desarrollo sostenible del turismo en beneficio de los pueblos. Finalmente, invitó a los presentes a abrazar el compromiso de desarrollar una política de Responsabilidad Social Universitaria, tarea aún no desarrollada en firme por la universidad peruana.

Finalmente, el presidente de la asociación, Lic. Carlos Villena, ofreció una chicha de jora de honor y pan serrano preparados en los talleres de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP.

Con posterioridad al acto de constitución, el Consejo Universitario de la Universidad Ricardo Palma, expidió el Acuerdo de Consejo Universitario N° 0341-2017 de fecha 21 de febrero de 2017, por el cual se acordó autorizar que la Universidad Ricardo Palma integre la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-ASPETHG y se autorizó al Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía asuma el cargo de presidente de la agremiación y el Lic. Daniel Soto Correa, docente-investigador de la misma escuela profesional asuma el cargo de Director Secretario. En la *Sección Documentos* de la presente edición se publica el texto del citado Acuerdo de Consejo Universitario.



Los flamantes integrantes del Consejo Directivo de la naciente agremiación, acompañados del doctor Iván Rodríguez Chávez, posan al pie del busto de Don Ricardo Palma, patrono de la Universidad Ricardo Palma.



Universidad
Ricardo Palma



Unach
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
Libero por la Ciencia y el Arte

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DICTÓ EL CURSO INTERNACIONAL EN GESTIÓN TURÍSTICA Y PATRIMONIO



Los días 01 y 02 de febrero del año en curso la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma dictó a estudiantes de la Escuela de Gestión Turística y Hotelera de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Chimborazo, Ecuador, el Curso Internacional en Gestión Turística y Patrimonio con el objetivo que los participantes pudieran analizar, experimentar y debatir la riqueza de la cultura peruana, fundamentos y experiencias desde el punto de vista del turismo actual y sus perspectivas futuras.



La temática central del Curso Internacional de Gestión Turística y Patrimonio fue el análisis y debate sobre los temas culturales, patrimoniales y turísticos del Perú, como referentes del desarrollo turístico regional en la que participaron como expositores, destacados educadores y profesionales del turismo peruano. Se dictaron los siguientes módulos:

a) El Turismo Cultural en el Perú

Este módulo tuvo por objeto introducir al participante en el siempre vigente mundo de la cultura peruana, explicando las diversas formas de expresión de la misma como parte del producto turístico, su protagonismo dentro de la demanda mundial y nacional y sus perspectivas futuras. El segmento turismo cultural como principal atractivo de su potencial y los otros segmentos de la oferta peruana.

b) El Patrimonio Cultural en el Perú y el turismo

Este módulo consistió en introducir al participante a comprender la importancia del patrimonio cultural, así como la protección del mismo con la finalidad de entender que la actividad turística no podría desarrollarse de no contar con el patrimonio. Además analizaremos las formas de preservar el patrimonio de nuestras naciones a través de museos, proyectos y talleres.

c) Gestión del Turismo Cultural en el Perú

Este módulo tiene por objeto introducir al participante en el proceso de gestión cultural peruana, explicando las diversas formas de gestionar el patrimonio de nuestra nación. Esto implica un breve análisis de la puesta en valor, desarrollo de proyectos específicos, las fórmulas para producir actividades vinculadas al patrimonio cultural y el turismo.

d) Cultura, Gastronomía Peruana y el turismo

Este módulo tiene por objeto introducir al participante en el fascinante mundo de la gastronomía peruana, haciendo hincapié en los productos alimentarios, ya sean estos agrícolas, marinos o pecuarios, la historia y geografía gastronómica, las características de producción de los alimentos, las influencias gastronómicas en las formas de preparación y sus novedosas formas de incorporación al mercado turístico.

e) Marketing Turístico en el Perú

Este módulo tiene por objeto analizar conjuntamente con los participantes las capacidades, fortalezas y debilidades del producto turístico peruano en el mercado mundial y latinoamericano y el papel que le corresponde desempeñar en ese escenario al turismo cultural. Permitirá resaltar de manera crítica las oportunidades del marketing y la competencia a la que se enfrenta. Demuestra la importancia del marketing en los destinos turísticos en un entorno globalizado y sus aplicaciones en el Perú.

f) Visita Académica

Esta visita se llevó a cabo al Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú y tuvo por objeto complementar la información recibida por el participante en el aula corroborando la riqueza cultural e histórica del Perú.

Las conferencias magistrales dictadas por expertos expositores fueron las siguientes: El Turismo Cultural en el Perú a cargo del doctor Luis Lumbreras Flores; El Patrimonio Cultural en el Perú, a cargo del licenciado Piero Bazzetti De los Santos; Gestión del Turismo Cultural en el Perú, a cargo del doctor Alberto Martorell Carreño; Cultura y Gastronomía Peruana a cargo del profesor Rodolfo Tafur Zevallos; Marketing Turístico en el Perú, dictada por el licenciado Carlos Villena Lescano.

Luego de la ceremonia de clausura de entrega de certificación y despedida se efectuó la visita al Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.



Docentes y alumnos de la Universidad Nacional de Chimborazo, Ecuador, asistentes al Curso Internacional en Gestión Turística y Patrimonio acompañados del doctor Iván Rodríguez Chávez y el licenciado Carlos Villena Lescano, rector de la Universidad Ricardo Palma y director de la Escuela de Turismo, Hotelaría y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, respectivamente.



Frontis del Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.





CANATUR
CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERÚ

CANATUR CONVOCÓ A REUNIÓN DE TRABAJO Y DE ACERCAMIENTO INSTITUCIONAL ACADEMIA -SECTOR PRIVADO



Con el objetivo principal de posicionar la carrera de turismo, hotelería y gastronomía en nuestro país e involucrar a sus alumnos en el desarrollo y fortalecimiento empresarial del turismo en el Perú, la Cámara Nacional de Turismo-CANATUR, convocó a las representaciones universitarias de las Escuelas Profesionales y/o carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía a una reunión de trabajo y de acercamiento institucional, con la agenda: Plan de Trabajo y Relaciones Academia-Sector Privado.

La reunión de trabajo se llevó a cabo el pasado jueves 26 de marzo en las instalaciones del San Agustín Exclusive y congregó a los representantes de las escuelas de turismo de las siguientes universidades: Universidad Privada Norbert Wiener, Universidad Ricardo Palma, Universidad Antonio Ruíz de Montoya, Universidad Científica del Sur, Universidad de Piura, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), Universidad Privada del Norte, Universidad Privada San Juan Bautista, Universidad San Ignacio de Loyola y la Pontificia Universidad Católica del Perú.

El señor Gamarra puso de manifiesto las necesidades de CANATUR en su relación asociada y no asociada a la Cámara tales como; talleres de cursos o seminarios, tesis de licenciaturas, tesis de maestrías y otros tipos de investigaciones. Es también de interés de CANATUR, manifestó, contar con estudios especiales relacionados a las



El acto de bienvenida estuvo a cargo del presidente de CANATUR, señor Freddy Gamarra, quien manifestó que la convocatoria a la presente reunión constituía uno de los puntos establecidos por dicha agremiación nacional en su Plan Institucional 2016-2018.

necesidades de conocer temas de investigación científica que es realizada por profesionales peruanos y publicada en el exterior, así como también contar con estadísticas en general. Agregó que su representada canalizará y generará una Base de Datos con los estudios, investigaciones y tesis, que sirva de material de consulta.

Correspondió al doctor Luis Guillermo Sicheri, vicepresidente de CANATUR y director de la Escuela Académico Profesional de Turismo de la Universidad Norbert Wiener, quien efectuó una exposición sobre la situación y realidad del mercado laboral y el profesional de turismo en el Perú, que sirvió como base para los temas de discusión.

Luego de su exposición quedó meridianamente claro el hecho que la normatividad actual impide la realización de prácticas pre profesionales en beneficio de los futuros profesionales en las instituciones y empresas del sector, tema en el que la academia debe sumarse a las preocupaciones de CANATUR con el fin de revertir tal situación.



El licenciado Carlos Villena Lescano, tercero de la derecha, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma en momentos que hace uso de la palabra para referirse a la Feria de Proyectos de Inversión, proyecto de la EPTHG orientado a ser ejecutado en forma conjunta por las casas de estudios interesadas en contribuir a la consolidación institucional de CANATUR.

CONTRIBUIMOS A BRINDAR CAPACITACIÓN A JÓVENES CON SÍNDROME DE DOWN PARA SU INSERCIÓN LABORAL

En estricto cumplimiento de la política de responsabilidad social instituida en nuestra casa de estudios, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía viene apoyando una tarea académica sin precedentes consistente en brindar instrucción básica para el desempeño de jóvenes con síndrome de Down en establecimientos de hospedaje y restaurantes. Esta acción es conducida por la docente Jamel Flores desde enero de 2017.



En la presente fotografía, mostrando uno de los productos elaborados por los beneficiarios del proyecto, el rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Iván Rodríguez Chávez, flanqueado por la profesora Jamel Flores, el licenciado Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG, la arquitecta Teresa Edwards, docente de la EPTHG, los jóvenes participantes y el licenciado Daniel Soto Correa, editor de la Revista Caminos.

SCOPIO 315 / Grover Pango / 2 febrero 2017

AQUÍ ESTÁ LA MARINERA

Con gran solvencia es Trujillo la capital de la marinera desde cuando en 1960, a invitación del Club Libertad, la gran Chabuca Granda pisó tierras liberteñas para ser jurado de su primer concurso nacional. Presencia auspiciosa de quien ha merecido que su obra musical sea Patrimonio Cultural de la Nación, como también lo es la propia marinera desde enero de 1986 cuando por Resolución Suprema 022-86-ED, el Ministerio de Educación -que entonces se ocupaba de los asuntos culturales- hizo oficial su condición de patrimonio nacional en todas sus variedades regionales.

La danza que Abelardo Gamarra "El Tunante" denominara "marinera" allá por 1879, mezcla sabrosa de los aportes españoles y afroperuanos, fue afirmándose en el acervo cultural y además ganó un espacio en la literatura popular peruana. Con todas sus diversidades y matices, es sin duda la danza nacional realmente emblemática. Todo un despliegue en el que la elegancia y el juego seductor se dan cita en armónico conjunto de movimiento, color y melodía.

"Los pañuelos al aire y los pies dibujando con criollo donaire toda la gracia popular (...) dibuja el mozo un paso de talón y de punta que la moza replica con vivaz zapatear" dice don José Gálvez en sus versos. Y el inolvidable vozarrón del gran Nicomedes proclama: "Guitarra llama a cajón, cajón a la voz primera. Escuchen con atención ¡aquí está la marinera...!"

En este saludo a la Marinera peruana va mi recuerdo agradecido a quienes impulsaron que el Estado la reconociera como patrimonio nacional el año 1986, mediante la RS 022-86-ED que suscribí como Ministro de Educación junto al presidente Alan García. Por tanto debo mencionar los nombres de Francisco Iriarte Brenner y Fernando Silva Santisteban, como también a Milly Ahón, eximia profesora de marinera. ¡Es gracioso ver cómo todavía hay quienes ocultan o tergiversan la verdad!

Nos sumamos al saludo a la Marinera peruana que efectúa el ex Ministro de Educación Grover Pango quien cita a Mily Ahón, ex campeona nacional de marinera y docente de nuestra escuela, a Francisco Iriarte, su esposo, incansable defensor del patrimonio cultural y al doctor Fernando Silva Santisteban, maestro inolvidable de la ex Escuela Nacional de Turismo - ENT.

El Editor.

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA INAUGURÓ NUEVAS INSTALACIONES II



En ceremonia especial llevada a cabo el pasado jueves 23 de marzo en el patio de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma, se efectuó la presentación de los talleres de instrucción: Aula Taller Suite Hotel 5* Tradiciones y el Aula Taller Agencias de Viajes y Turismo Viajes Educativos Ricardo Palma, instalaciones dotadas de las más exigentes comodidades de la hotelería moderna y la atención al movimiento en expansión de los viajes y el turismo mundial.

La ceremonia a la que asistieron autoridades de la URP, docentes, alumnos, exalumnos e invitados estuvo presidida por el rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Iván Rodríguez Chávez.

Correspondió al licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP dar la bienvenida a los invitados al acto en el que, entre otros, se encontraban la directora de PROMPERÚ, licenciada Marisol Acosta; el señor Ricardo Acosta, presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo-APAVIT; el señor Pablo Gálvez, docente de la EPTHG y presidente de la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASOTUR PERÚ; el señor José Miguel Gamarra, presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines del Perú

AHORA, representantes de la señora Madeleine Burns, directora nacional de CENFOTUR.

En su alocución, el Lic. Villena expresó que el hecho de abrir estas nuevas y modernas instalaciones que se suman a las ya existentes: El Aula Gastronómica, el Taller de Cocina, la Lavandería y el Restaurante-Escuela El Mesón del Estudiante, representaba haber dado un paso de enormes dimensiones encaminado a poner a disposición de los alumnos herramientas de mucho valor en procura de una sólida educación profesional, preparados para la competitividad.



A su turno, el doctor Jesús Hidalgo, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales expresó su satisfacción por el hecho de haber contribuido a consolidar las potencialidades de una de las seis escuelas profesionales de la FACEE, la cual convenientemente equipada estaba en condiciones de competir y consolidarse institucionalmente.

Correspondió al doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma efectuar un recuento de hechos llevados a cabo desde que se institucionalizara la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía a la cual, desde sus inicios, se le había encargado trabajar más allá de los muros del campus universitario llevando las potencialidades de esta escuela profesional a zonas del interior del país, de reconocida vocación turística, camino a contribuir a consolidar nuevos destinos turísticos, trabajo que no ha cesado de efectuarse desde el Centro de Viajes y Turismo y que a partir de la fecha se consolidará con la oportunidad de gestionar el Aula Taller Agencia de Viajes y Turismo Viajes Educativos Ricardo Palma.



El doctor Iván Rodríguez se refirió a los pilares del trabajo llevados a cabo por los programas de desarrollo del terminalismo, recurso natural que se pierde irremediablemente en diversas zonas del territorio nacional y, el redescubrimiento de la red de caminos del antiguo Perú, trabajo que la EPTHG venía llevando a cabo a través del programa Uso Ecoturístico del Camino Inca Pachacamac-Jauja.

En su exposición efectuó un homenaje a la memoria del desaparecido doctor Sixtilio Dalmau Castañón quien fuera convocado para contribuir al desarrollo de la creciente escuela, expresando que la inauguración de las instalaciones que se ponían al servicio de los estudiantes a partir de la fecha era el mejor homenaje a la memoria de un profesional y amigo que le puso cimientos sólidos a nuestra Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Seguidamente, el doctor Iván Rodríguez Chávez, conjuntamente con las madras de las instalaciones procedió al corte de la cinta y develación de las placas recordatorias.



Instantes en que doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma, padrino del Aula Taller Suite Hotel 5 * **Tradiciones** y la madrina, arquitecta Teresa Edwards Ames, docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y autora del diseño de interiores de las aulas taller inauguradas, develan la placa recordatoria.



En la foto el rector de la Universidad Ricardo Palma con la madrina del Aula Taller Agencia de Viajes y Turismo Viajes Educativos Ricardo Palma, señora Marina Romero Juárez, secretaria de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.



El reverendo padre Francisco Chávarry, capellán de la Universidad Ricardo Palma, bendiciendo las nuevas instalaciones.

Finalmente el director de la EPTHG ofreció un brindis con chicha de jora y pan serrano elaborado en las instalaciones de la escuela.



En la presente fotografía, de derecha a izquierda el doctor Manuel Huamán Guerrero, vicerrector administrativo de la URP; la licenciada Soledad Acosta Torrely, directora de PROMPERÚ; doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma; señor Ricardo Acosta, presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo-APAVID; señora Dalila Vilchez, Gerente de Daly Tours; doctor Jesús Hidalgo Ortega, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la URP; licenciado Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG y licenciado Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos y editor de la Revista Caminos, órgano informativo de la EPTHG-URP.



¡AHORA LE TOCA A PACARÁN!

Con la contribución especializada de la Universidad Ricardo Palma
PACARÁN SE CONVERTIRÁ EN UN NUEVO DESTINO TURÍSTICO

Por: Lic. Daniel Soto Correa

Docente Investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la
Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía



El pasado sábado 29 de octubre, por cuarta vez consecutiva, se desplazaron hacia Pacarán, capital del distrito del mismo nombre, provincia de Cañete, dos vehículos de la Universidad Ricardo Palma transportando treinta personas entre docentes, investigadores y alumnos de las escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-EPTHG, y de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo. Viajaron también en calidad de invitados el arquitecto-restaurador Gino de las Casas, la arqueóloga Elizabeth Enríquez y la licenciada en Turismo y Hotelería Giovanna Pacsi, integrantes de la Asociación de Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo; el señor Guillermo Vera, secretario ejecutivo de la Academia Peruana del Pisco; el licenciado Pablo Gálvez, presidente de la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASOTUR PERÚ y docente de la EPTHG; el licenciado Alberto Morán, integrante del consejo directivo de la Asociación Peruana de Camping-PERU CAMPING y docente de la EPTHG y el señor Martín Soto, secretario ejecutivo del proyecto Corredores Integrales de Desarrollo de la Región Lima.



Integrantes del grupo de visitantes de la Universidad Ricardo Palma en las instalaciones del Hotel Palmas Reales.

El objetivo de este cuarto viaje de estudios estuvo orientado a proseguir los trabajos emprendidos por la Universidad Ricardo Palma para contribuir a que Pacarán se convierta en un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima, tarea liderada por la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y sus unidades de producción: el Centro de Viajes y Turismo y el Instituto de Estudios Turísticos. Una reseña gráfica de los viajes de estudio realizados anteriormente, así como la constitución de la **Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán** fueron incluidas en la edición N° 9 de la **Revista Caminos**, órgano informativo de la EPTHG: <http://www.urp.edu.pe/pdf/turismo/revista/Revista-Caminos.pdf>

El arquitecto César Cerrón, profesor del Curso de Diseño Urbano Sostenible y sus alumnos del VII Ciclo de la Carrera de Arquitectura y Urbanismo fueron guiados según programa por el señor Ariel Rivas Alvarado, presidente de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán y el resto de los estudiantes de la Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía por los licenciados Pablo Gálvez (cursos de Agencias de Viajes y Turismo y Destinos Turísticos), y Alberto Morán (cursos Producto Turístico y Turismo de Naturaleza).

El resultado del trabajo realizado por los estudiantes de arquitectura y urbanismo se expone en el artículo del arquitecto Cerrón titulado **Lineamientos para el desarrollo urbano sostenible del distrito de Pacarán, Cañete** que incluimos en la presente publicación.

Durante la visita efectuada al sitio arqueológico de Guajil, la arqueóloga Elizabeth Enríquez y el arquitecto-restaurador Gino de las Casas pusieron énfasis en la necesidad de contar con el levantamiento arquitectónico del lugar, como paso previo a las tareas de su puesta en valor y la conveniencia de dotar a dicho sitio arqueológico de un cerco perimétrico, la construcción y equipamiento de una Sala de Interpretación que contribuya a las tareas informativas de los aspectos históricos y culturales, así como de una espaciosa área de estacionamiento y la dotación de una batería de servicios higiénicos, mimetizados.



La arqueóloga Elizabeth Enríquez, al centro, explicando los pasos que deben darse para dar inicio a la puesta en valor del sitio arqueológico de Guajil.

De otro lado, investigadores del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía que han efectuado dos visitas a Pacarán con el fin de recabar la información necesaria para elaborar los lineamientos del proyecto **El Mirador Turístico de Pacarán**, para luego gestionar la participación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la URP para la elaboración del diseño arquitectónico, de suerte que Pacarán cuente con un novedoso atractivo turístico que contribuya a que se convierta en un nuevo destino turístico. Se adjunta los lineamientos del citado proyecto.

Otra de las acciones adelantadas durante nuestro trabajo en beneficio de Pacarán ha sido completar la conformación de los integrantes del Consejo Directivo de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARÁN**, tarea encomendada a los señores Luis Marchand, propietario del Hotel Palmas Reales, la señora Nery Santos Arenas y quien escribe éstas líneas, integrantes de la Comisión Organizadora de la naciente institución, habiendo quedado expedito el camino para la obtención de la personería jurídica. Se incluye el Acta de Conformación de la Comisión Organizadora.

Otra de las acciones adoptadas por el director de la EPTHG está orientada a que la Lic. Carmen Acuña Nava, docente del Curso Taller Organización de Eventos, se encargue de organizar el **XXIV Festival Regional del Pisco y Vino de Pacarán** durante el semestre académico 2017-I. Dicha actividad será llevada a cabo con la activa participación de los integrantes de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán, contando con el aporte de la Academia Peruana del Pisco, ASOTUR PERÚ y la naciente ASODETUR PACARÁN.



En la foto la Lic. Carmen Acuña Nava, docente de la EPTHG, primera de la derecha, en quien ha recaído la responsabilidad de organizar el XXIV Festival Regional del Pisco de Pacarán, en ocasión de la primera reunión de coordinación realizada con los integrantes de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán, en presencia del Lic. Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG.

De esta manera la Universidad Ricardo Palma fiel a su política de extensión universitaria y proyección social viene dotando de bases sólidas al desarrollo planificado de la actividad turística en el distrito de Pacarán, cuyos recursos son un ancho valle con viñedos, bodegas de producción vitivinícola y pan llevar; un río limpio al cual se le dotará de un malecón paisajista, de suerte que se viva de cara al río, sin agredirlo, como sucede en muchas zonas del país; si bien es cierto Pacarán ya cuenta con un establecimiento hotelero, el más grande e importante de toda la provincia de Cañete, se priorizará el uso de un tipo de alojamiento con diseño arquitectónico rústico y simple que guarde armonía con el entorno paisajístico, permitiendo que el propietario de la tierra se convierta en un emprendedor turístico que atraiga a visitantes deseosos de encontrar descanso físico y mental, con servicios básicos de calidad atendidos con calidez por sus habitantes; un proyecto que dote a la ciudad de un mirador turístico desde donde se observe la ciudad de trazo español y la vistosidad de su ancho valle, desde lo alto, como corresponde, y los cerros que la circundan luzcan provistos de especies forestales y frutícolas nativas que impidan el desprendimiento de lodo y piedras en temporada de lluvias y cuyo entorno constituya un prodigio paisajista a los ojos de su población y visitantes.

Nos causa una enorme satisfacción el hecho que este proyecto cuente con el decidido apoyo del rector y demás autoridades de nuestra casa de estudios que han decidido la participación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, el Instituto de Etnobiología y el Museo de Historia Natural de la Facultad de Ciencias Biológicas que se su-

marán al desarrollo de este proyecto que pretende convertir a Pacarán en el centro del Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo que propugna el Gobierno Regional de Lima, para cuyo fin la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía ha suscrito sendos convenios de cooperación con las municipalidades distritales de Carania y Miraflores y lo hará en breve plazo con la municipalidad distrital de Laraos, de la provincia de Yauyos, y la Comunidad Campesina de Canchayllo, ubicada en la provincia de Jauja, todos estas instituciones conformantes de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochabamba.

Dentro de esa perspectiva y en el marco de la tarea académica, la dirección de la escuela ha encomendado a los alumnos del IX Ciclo la ejecución del Plan de Desarrollo Turístico de Pacarán siguiendo los lineamientos de la asignatura Planificación de Nuevos Destinos.

La mencionada propuesta, que oportunamente será entregada a la alcaldesa del distrito de Pacarán y a sus instituciones empresariales, obedece a que tanto el Ministerio de Economía y Finanzas como el MINCETUR, han iniciado un camino inédito en el sentido de financiar los proyectos de turismo comprendidos dentro de planes de turismo distritales con más de 500 viviendas urbanas. Aguardamos que esta propuesta sea de utilidad para el presupuesto general de la República 2018.

Anunciamos que al trabajo descrito se sumará en breve plazo el apoyo especializado de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-ASPETHG, cuya presidencia y secretaría técnica han recaído en el Lic. Carlos Villena Lescano y el suscrito, respectivamente.



Un férreo equipo de trabajo se ha conformado para asegurar el desarrollo turístico de Pacarán. Se anuncia el nacimiento institucional de la Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARAN.

LINEAMIENTOS PARA EL DESARROLLO URBANO SOSTENIBLE DEL DISTRITO DE PACARÁN, CAÑETE



Por: Arq. César Cerrón Estares

Docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma.

Introducción

Con estudiantes del curso de Diseño Urbano Sostenible, ciclo 2016-II de la facultad de Arquitectura de la Universidad Ricardo Palma, se eligió el distrito de Pacarán como ámbito de estudio a fin de formular ensayos sobre lineamientos para su desarrollo urbano sostenible, considerando sus atributos naturales, ambientales y culturales, suficientes para proporcionar calidad de vida a residentes y visitantes; satisfaciendo las necesidades del presente, sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras; por lo que se está a tiempo de aportar propuestas de acondicionamiento urbano y ambiental, que no degraden su entorno natural y mantenga la armonía campo-ciudad.

Se propone frente al calentamiento global y efecto invernadero que amenazan al mundo y cuyos efectos empezamos a sufrir, obligándonos a repensar en la gestión de nuestras ciudades, en los recursos naturales, en el uso eficiente de los mismos, en el ahorro del agua, en la preservación de la tierra agrícola, en el uso de energías renovables, en la participación ciudadana; y por consiguiente, en el modelo de funcionamiento urbano que debe ser reorientado, aplicando los criterios del desarrollo urbano sostenible.

Pacarán puede ser reorientado y anti-arse a los impactos negativos am-

bientales, que genera el “desarrollo urbanístico” que impone el mercado como observamos en el eje San Vicente de Cañete-Lunahuaná; donde importantes empresas inmobiliarias vienen devorando fértiles tierras agrícolas en plena actividad. Se trata de preservar las riquezas en biodiversidad, patrimonio y paisaje de Pacarán, la cuenca y la calidad de vida de su gente.

Con dicho propósito, profesores y estudiantes de arquitectura y turismo realizaron visitas de campo para el reconocimiento de la localidad y alrededores, recojo de información de tipo económico, social y físico, indagar sobre su evolución y establecer la relación entre el espacio físico natural y el espacio natural transformado y la calidad de vida que ello propicia. La finalidad: identificar procesos y tendencias que operan en Pacarán, observando las malas prácticas urbano-ambientales que se dan en Lunahuaná; cual es el rol y función que cumple el distrito, en el corredor Cañete- Yauyos- Huancayo en el presente y en el futuro.

Pacarán, “tierra de la eterna primavera y del buen pisco”

Pacarán a 180 Km. de Lima (a dos horas y media) y a 12 Km. de Lunahuaná; es uno de los 16 distritos de la provincia de Cañete de la Región Lima, conocida como la “tierra de la eterna primavera y del buen pisco”, su nombre significa “pueblo oculto entre cerros” proviene del vocablo quechua pacca. Su jurisdicción territorial alcanza 258.72 Km².; según el censo del INEI al año 2007 tenía una población de 1687 habs. con proyección al año 2015 de 1,781 habs. La provincia Cañete presenta una tasa de crecimiento al año 2007 de 1.5 mientras que el departamento de Lima 2.0, indicador de estancamiento, con mayor incidencia en Pacarán.

Pacarán data de la época pre inca, conocido como Paccamarca, con sus indios llamados indios pariacas, formando parte del repartimiento del Arzobispado de Lima, creado por los

españoles en 1557, posteriormente durante la administración del Libertador Simón Bolívar se crea el distrito y es reconocido mediante Ley del 2 de enero de 1857 y refrendado por Decreto Supremo del 4 de agosto de 1821. En su evolución se encuentran los siguientes periodos:

- Periodo 1907-1926, Pacarán, el estado crea el Programa de Bienestar de Pacarán
- Periodo 1927-1945, Pacarán, el estado promueve la urbanización de Pacarán
- Periodo 1946-1963, Pacarán, se promueve el desarrollo agropecuario de Pacarán.
- Periodo 1964-1983, Pacarán, surgen asociaciones y cooperativas agrarias y vivienda
- Periodo 1984-2003, se inician programas municipales de vivienda, Catapalla y Romaní

Revisando el Plan de Desarrollo Concertado 2008-2021 Región Lima, la distribución espacial de población se concentra en la provincia de Cañete con 170,562 hab. 23.90% de los 839,469 hab, de la región, seguido de Huaura con 23.51 %; al año 2007 Cañete presentaba una densidad de 44 Hab/Ha. contrastando con los 243 Hab/Ha. del departamento de Lima, "cargado" por el centralismo de la capital y el riesgo para la provincia de Cañete, segundo en población, cuarta parte de la Región. Pacarán al encontrarse entre 1,002 y 2,500 hab. está en el rango de población 45 calificando como medianamente poblado; que amerita preservar.

Destaca la disponibilidad hídrica en la región Lima, el río Cañete por el que permanentemente discurre el agua, alcanzando en el mes de marzo 109.39 m³/seg. triplicando en oportunidades y en setiembre 7.53 m³/seg; se origina en la Laguna Ticlla Cocha sobre los 4,600 msnm, al pie de la cordillera Ticlla y Pichahuarco, sustentada por deshielos de la cordillera, que por el calentamiento global es previsible que disminuya su caudal. La cuenca alcanza los 6,347.78 km², 19.76 % de los 32,126.44 km² de las cuencas de la Región Lima; por lo que siendo la quinta parte, es importante preservarla como despensa alimentaria de la región.



Vista, Bocatoma del Canal de San Marcos, captación de agua para consumo humano, derivación del río Cañete.

Según el INEI Censo 2007 XI y VI de Vivienda, la provincia de Cañete, de 47,175 viviendas con ocupantes presentes según tipo de abastecimiento de agua, el 54% tiene agua potable al interior de la vivienda, el 5.07% externo, el 4.45 % se sirve de pilón, el 8.96 % por camión cisterna, el 10.64% de pozo y el 9.72% de acequia o manantial.

De 47,175 viviendas con ocupantes presentes según tipo de servicio higiénico (alcantarillado y otros), el 59.97% cuenta con alcantarillado, el 10.64% pozo ciego (silo), el 11.82 % a acequia, y el 1,47% sin servicio. De 47,175 viviendas con ocupantes presentes y disposición de alumbrado eléctrico, el 77.5% si dispone y el 22.5 % no dispone. De las cifras se observa un déficit de servicios, con mayor incidencia en distritos más retirados, como Pacarán.

De 3'487,879 TM de producción agrícola, Cañete provincia aporta 491,292 TM, 14.08% siendo la vid 1.1%, la papa .51 %, maíz 3.45%, mandarina 1.13%, melocotón 0.085%, níspero 0.04%, palta 0.12%, tomate 0.34% y yuca 0.77% entre otros; producción que en el contexto regional no es proporcional a la distribución espacial poblacional de Cañete (23.90%).

En cuanto a la PEA, población económicamente activa de más de 15 años, según población urbana, rural y sexo de 74,677 personas, el 63.49% hombres y 36.50% mujeres; de los cuales 91.26% urbano y 18.16% rural; situación más notoria en Pacarán; la población económicamente activa desocupada en la provincia es 45,353 personas, 26.73% hombres, 73.26% mujeres y el 72.15% urbanos y 12.12 % rurales, cifras que se incrementan, cuan más retirados se encuentran; explicando el despoblamiento y precariedad ocupacional.



Ilustración, Grupo de estudiantes Sofía Rodríguez, Carlos Zapata, Ángel Carlos, Pedro Muñoz y Karen Gutiérrez

En educación, de 268,504 matriculados al año 2007 en la región Lima, Cañete representa 61,367 estudiantes 22.85 %; aproximadamente la cuarta parte de la región.

Según el Mapa de la Pobreza del Departamento de Lima, FONCODES, el Índice de Carencias de Pacarán es de 0.1719; que se expresan en población sin agua 30%, población sin desagüe 32%, población sin electricidad 22%, tasa de analfabetismo 8%, porcentaje de niños de 0 a 12 el 28%, tasa de desnutrición 24%.

Como recursos culturales - patrimoniales tenemos los sitios arqueológicos pre inca de Huanaco y Guajil, ubicados en las afueras de la ciudad, descuidados y poco difundidos; así también la iglesia San Francisco de Asís construida a mediados del siglo XVI. Pacarán tiene un nutrido calendario festivo y de celebraciones: en enero la Bajada de Reyes; febrero los Carnavales y la danza de las mascaritas; marzo la Vendimia de la uva; abril el Señor del Triunfo y Semana Santa; mayo la Cruz de Tres de Mayo, la Ascensión al Señor de Cachuy y el Festival de la Chapana; junio la Fiesta de la Santísima Cruz de San Juan y la Fiesta de Corpus Cristi; julio el Festival del Pisco Puro, Fiestas Patrias y el Tradicional Veintiochito en el Anexo de Romani; agosto Santa Rosa de Lima; septiembre la Primavera y labores agrícolas; octubre la Fiesta del Patrón "San Francisco de Asís", el Festival del Tamal y el Señor de los Milagros; noviembre el Día de Todos los Santos y diciembre el Nacimiento del Niño Jesús y la Navidad, sin embargo, el INEI en el Directorio de recursos turísticos del Compendio Estadístico Lima Provincias 2014, Pacarán no registra ningún atractivo turístico, tampoco bailes y en festividades solo registra la Semana Santa y San Francisco.

Sitios y manifestaciones que constituyen oportunidades para visitar, disfrutar de su entorno natural y degustar de la gastronomía, como el cau cau, la carapulca de chanchu, la sopa seca de gallina, mazamorra de uva y los platos en base a camarones.



Vista del muro del recinto N° 2 de la Estructura II de Guajil
Fuente: Cuadernos del Qhapan Ñan, Casaverde Ríos

Pacarán es un pueblo muy apacible y pintoresco, con clima seco, cálido y soleado durante todo el año, con gente sencilla y acogedora; rodeado de paisaje natural, con una carretera de acceso asfaltada, cercanía a Lima, recursos naturales (sitios naturales-paisaje) y culturales (patrimonio arqueológico, folklore, manifestaciones culturales), constituyendo atributos para un desarrollo turístico sostenible, sin embargo, se advierte falta de inversiones

para su puesta en valor, con los servicios e infraestructura apropiada para ello.

Establecimientos de servicios turísticos, registrados en la Municipalidad, según provincia, 2009 - 2012

Ambito	Hoteles, Hostales y otros	Restaurantes	Agencias de viaje	Empresas de transporte			Empresa de alquiler de autos	Establecimientos Venta de artesanía	Discotecas turísticas	Peña Turística	Juegos, casino y tragamonedas
				Turístico	Interprovincial	Urbano					
Región Lima	870	2478	91	14	59	292	6	88	94	16	62
%											
Cañete	221	637	52		7	79	3	4	2		1
%	25.40	25.71	57.14	-	11.86	27.05	50.00	4.55	2.13	-	1.61
Pacarán (*)	15	20	0	0	1		0	0			
	1.72	0.81	-	-	1.69	-	-	-	-	-	-

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas e Informática - Registro Nacional de Municipalidades
Compendio Estadístico Lima Provincias 2014
Recojo de testimonios

(*)

Del cuadro de Establecimientos de servicios turísticos, registrados en la municipalidad, según provincia 2009-2012 del Compendio Estadístico Lima Provincias 2014 del INEI, Cañete provincia aporta a la Región Lima con 25 % de hoteles, restaurantes, agencias de viajes y transporte urbano; mientras que de información oral Pacarán aporta con 1.5% en hoteles y restaurantes, situación que demanda analizar inversiones y mejorar la oferta de servicios.

Su problemática, posibilidades y escenarios

Realizado como ensayo un análisis FODA que permita visualizar escenarios previsibles a nivel de hipótesis, los mismos que contrastados entre la percepción técnica de la planificación y la de los actores locales, que permita construir la visión de desarrollo para los próximos 10 años de Pacarán y delimitar lineamientos para su desarrollo urbano sostenible; se tienen:

Fortalezas

- Accesibilidad, cercanía a la capital a 2 horas y media de Lima.
- Clima favorable, facilita la diversificación agropecuaria productiva, pecuaria, turística y recreativa.
- Suelos escasos y fértiles para el cultivo de productos de agro exportación.
- Recurso agua en todas las estaciones del año.
- Actividades económicas predominantes: la agricultura (cultivo de vid) y el ecoturismo.
- Planta de tratamiento de aguas residuales.
- Cartera de proyectos con perfil viable en el sistema nacional de inversión pública SNIP por más de S/. 38'654,864.00.

Debilidades

- Crecimiento poblacional estancado
- Población pobre y en extrema pobreza
- Organizaciones sociales débiles, falta de capacidades de gestión.
- Débil planificación para emprendimiento de desarrollo (*)
- Descoordinación entre autoridades y las organizaciones sociales.

- Servicios básicos limitados, agua para consumo humano no potabilizada.
- Ausencia de un Plan de Desarrollo Turístico Regional.

Amenazas

- Deshielo de la cordillera Ticlla y Pichahuarco por el calentamiento global.
- Contaminación del río, por usos de pesticidas y arrojado de aguas servidas.
- Destrucción del Canal San Marcos, cuando carga el río cañete.
- Edificaciones con tierra, con falta de mantenimiento, expuesto a desastres naturales.
- Consolidación del Eje Vial Cañete, Yauyos, Huancayo; e irrupción del libre mercado con impactos ambientales negativos.
- Presencia delincuencia juvenil.
- Corrupción de autoridades en el manejo público. (*)
- Interrelación limitada entre Gobierno Central, Regional y Provincial.

Oportunidades

- Consolidación del eje vial Cañete, Yauyos, Huancayo, anticipándose a impactos negativos.
- Inserción del distrito de Pacarán como destino ecoturístico, en el Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo y en el Plan de Desarrollo Turístico Regional y Nacional.
- Recuperación y puesta en valor de Monumentos Arqueológicos e Históricos mediante los programas del Ministerio de Cultura.
- Recuperación del casco antiguo como elemento de sostenibilidad y fortalecimiento de su identidad.
- Programa Sierra Azul.
- Crédito agrícola (Caja Municipal Ica).

(*) Extraído del Plan de Gobierno Municipal 2011-2014

En ese proceso, destaca la participación del representante del Gobierno Regional de Lima, Sr. Martín Soto quien explicó la articulación estratégica del corredor Cañete-Yauyos-Huancayo; tomando como eje la cuenca del río Cañete y la Mancomunidad Regional Pacífico Centro Amazónica integrada por las regiones Lima, Junín, Huánuco, Pasco, Huancavelica y Ucayali, de integración transversal costa, sierra, selva.

Los escenarios previsibles

Escenario optimista, los sueños

Se consolida la vía Cañete-Yauyos-Huancayo, como alterna a la Carretera Central. Pacarán cuenta con autoridad y capacidad de gestión que se sustentan en su articulación con el Gobierno Central, Regional y Provincial e Instituciones privadas que concertan con la población organizada y disponen de un plan de desarrollo urbano sostenible, permitiéndole regular las actividades económicas; se establecen cadenas productivas e incrementan de manera ordenada; mejora la calidad de los servicios básicos de

agua potable, desagüe, saneamiento, electricidad, comunicaciones; mejora los servicios de salud y educación para su población que se incrementa; mejora su infraestructura, recupera y pone en valor sus sitios arqueológicos, como así también su casco antiguo estableciéndose una relación armónica con su entorno natural y productivo, constituyéndose en un referente de desarrollo sostenible y de destino; y atractivo ecoturístico para la población limeña que busca un ambiente acogedor, apacible, descontaminado y reconfortante, retirado de la metrópoli.



Vista, reunión de trabajo del representante del Gobierno Regional Lima, Sr. Martín Soto, Arq. César Cerrón y estudiantes, noviembre 2016

Escenario pesimista, en caso que no se haga nada

No se consolida la vía Cañete-Yauyos-Huancayo, la autoridad se mantiene atomizada e incapaz de emprender una gestión que articule instituciones públicas y privadas, y no concierne con la población que se mantiene al margen y como tal no cuenta con planes urbanísticos, continúa el deterioro urbano, que se extiende hacia su entorno natural depredando tierra fértil, se incrementa las actividades económicas en función de un turismo desordenado, la calidad de los servicios básicos de agua potable, desagüe, saneamiento, electricidad, comunicaciones, servicios de salud y educación no mejoran, su población se mantiene estancada, no mejora su infraestructura; por el contrario empeora, haciendo crítica la estancia; continúan descuidados los sitios arqueológicos, como así también su casco antiguo que envejece; limitándose a lugar de paso, para la población limeña, que busca un ambiente acogedor, descontaminado y reconfortante, retirado de la metrópoli.

Escenario tendencial

Se consolida la vía Cañete-Yauyos-Huancayo, como alterna a la Carretera Central, Pacarán, mantiene su autoridad con patrones actuales de conducta y gestión, desarticulado de las instituciones públicas y privadas, con una población que no participa y se mantiene indiferente y como tal no cuentan con instrumentos técnicos normativos para orientar el desarrollo de actividades económicas que se incrementan en función de la "ley del mercado" con servicios básicos deficientes de agua potable, desagüe, saneamiento, electricidad, comunicaciones, salud y educación para su población que se

mantienen estancadas; se emprenden escasos esfuerzos para recuperar sus sitios arqueológicos y centro urbano, haciendo crítica la relación centro urbano y entorno natural, “reeditando” la tendencia del “desarrollo” de Lunahuaná con impactos ambientales negativos, perdiendo la oportunidad de constituirse en un referente de desarrollo sostenible y de destino turístico.

Aplicación de criterios de sostenibilidad, para construir la visión de desarrollo

La **integración del centro poblado**, de un km² de superficie, con su entorno natural de 258.72 km², mayoritariamente constituido por cerros áridos, y escasos suelos aptos para la agricultura, donde predomina la vid, en particular la especie uvina, el maíz, yuca y frutales, se encuentran en proceso de debilitamiento por falta de apoyo y/o inversión en cadenas productivas; advirtiendo un lento crecimiento urbano, con tendencias al estancamiento, por una población deprimida como expresión de su frágil economía e infraestructura precaria de servicios orientada al turismo, situación que se debe revertir, orientado al agroturismo.

El **modelo de funcionamiento urbano** exhibe inacción, de “crecimiento natural”, de repetir patrones de la urbe, de “consolidado” como lugar de residencia, “de quienes no residen”, por ausencia de trabajo, cuya dinámica económica al estar sustentado en la agricultura y ésta desprotegida, con una renta agrícola deprimida, termina “expulsando” mano de obra en busca de mejores salarios en la metrópoli Lima; por lo que se hace indispensable reactivar la agricultura, asociada a otros atributos del distrito, instrumentado cadenas productivas; aunque ello implique subsidiarlas para su impulso y alcance la sostenibilidad.

El **patrimonio cultural**, como los sitios arqueológicos de Huanaco y Guajil, descuidados, requieren rehabilitación y recuperación como expresión de la cultura prehispánica, así también su iglesia requiere preservarla, constituyéndose en destinos turísticos culturales, agroturismo y como tal, parte de la sostenibilidad del distrito.

La correspondencia entre el gobierno central, gobierno regional, gobierno provincial y distrital, es fundamental, expresándose en la ciudad, sustentado en la participación ciudadana, como el ejercicio de ciudadanía de los actores locales, advirtiéndose indicadores primarios de emprendimientos identificados con su tradición, con sus recursos patrimoniales, ambientales, agrícolas, agua, suelo y aire limpio; interesados en promover un desarrollo sostenible.

Los **planes urbanísticos, que contemplan su desarrollo urbano y ambiental**, están ausentes, expresión de la debilidad institucional local para su formulación; el planeamiento provincial-Plan de Desarrollo Concertado de la Provincia de Cañete, escasamente los comprende, a pesar de estar contemplado en la metodología de planeamiento, como lo propone el Ministerio de Vivienda “redes de planeamiento”, situación que es preciso revertir.

La Visión de Desarrollo

Pacarán se consolida como un destino agro turístico, en el corredor Cañete-Yauyos-Huancayo; genera empleo

productivo que sustentado en su agricultura, en particular en la uvina y derivados; se instrumentan cadenas productivas afines e incrementa la oferta turística cultural, rural, enológica, gastronómica, con servicios básicos de calidad, con acceso a la salud y educación para su población, que mejora sus capacidades de gestión y consecuente calidad de vida. Sustentado en una gestión concertada, planificada, desde una perspectiva de desarrollo urbano sostenible, con los diferentes agentes y actores del desarrollo, que le permite a Pacarán el aprovechamiento racional y equilibrado de sus recursos naturales, socialmente equitativa y económicamente eficiente, articulado al mercado regional, nacional e internacional.

Lineamientos para el desarrollo sostenible de Pacarán

Frente a los procesos y tendencias

- Revertir procesos y tendencias del eje Cañete-Lunahuaná, reintegrando a las áreas atractivas con atributos naturales y culturales, como Pacarán, con los beneficios o utilidades generadas en la ciudad próxima como Lima.

Para alcanzar la Visión de Desarrollo, se requiere revertir procesos y tendencias negativas del eje Cañete-Lunahuaná, por la proximidad del área metropolitana, dinámica que provoca el fenómeno de despoblamiento del medio rural y actividades urbanas en función del libre mercado; por lo que hay que considerar el desarrollo de un transporte eficiente y acrecentamiento del tiempo a la recreación, que destina la gente, reintegrando a las áreas atractivas por su entorno rural o cultural como Pacarán, en parte de los beneficios o utilidades generadas en la ciudad próxima como Lima. Pacarán destino agroturístico de la población limeña.

Ello implica pasar de situaciones de dependencia y marginación a procesos de integración y/o complementación. Lo importante, hacer que esos procesos de integración sean equilibrados o favorables a los territorios que queremos promover; por lo que la planificación de la actividad productiva y social, sobre la base del desarrollo interno – agrícola de Pacarán debe jugar un rol decisivo y fundamental, que difícilmente resultará del libre juego de mercado; por lo que subrayamos se está a tiempo de intervenir, mediante estrategias de desarrollo sostenible.

- **Mejorar los servicios básicos e infraestructura complementaria y la normativa que contribuya a conservar el paisaje habitado.**

Para consolidar Pacarán como atractivo turístico, debe mejorarse las infraestructuras básicas y la normativa tendiente a conservar la fisonomía del hábitat y del paisaje habitado. Mejorar los servicios complementarios como el transporte y comunicación, que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población del distrito y del visitante.

- **Instrumentar e implementar mecanismos de gestión, que articulen gobierno nacional, regional, provincial y distrital, con participación de la sociedad civil urbana-rural.**

Instrumentación y desarrollo de una política coherente de ordenamiento territorial, urbano-rural, organizando los mecanismos de gestión, que articulen los quehaceres del gobierno nacional, regional, provincial y distrital; y desarrollo de campañas de sensibilización hacia los valores agroturísticos y culturales; promoviendo la participación de la población local en la toma de decisiones.

Desde la perspectiva de los ejes del desarrollo:

• Del Desarrollo humano:

Promover la participación ciudadana, fortaleciendo su organización que contribuya a mejorar sus capacidades en la gestión local, permitiéndole orientar las acciones del gobierno local, hacia una gestión eficiente y participativa.

• Del desarrollo económico sostenido y competitivo

Promoviendo el incremento de la producción de bienes y servicios, fortaleciendo y/o canalizando incentivos para la actividad agropecuaria articulado al ecoturismo, como sectores estratégicos para la generación de empleo productivo y permanente. Fomentar la organización de cadenas productivas, a partir de las unidades económicas instaladas o por instalar, orientando la inversión en sectores agropecuarios y turísticos, fomentando y/o buscando mercados, para la producción artesanal local y/o su inserción al mercado local, regional y nacional; fortaleciendo a los productores locales, para la exportación, mediante su desarrollo tecnológico.

Promoción y desarrollo de iniciativas y proyectos de inversión, para la canalización de recursos públicos y privados.

• Desarrollo de las capacidades locales de gestión.

La gestión pública debe ser eficiente, eficaz, oportuna, transparente y legal, que interactúa con la población organizada; orientando el desarrollo distrital a la satisfacción de sus expectativas y percepciones de la población, fortaleciendo sus capacidades de gestión; capacitando a sus cuadros municipales, como actores al servicio de la comunidad y a las organizaciones comunales y sociales, como receptores y determinantes en el desarrollo de la ciudad.

• Promover la identificación ciudadana con sus recursos naturales y culturales, mediante programas de capacitación concertados con el MINAM, MIN DE CULTURA y el MINCETUR.

• Inserción en los Programas de Puesta en Valor de Sitios Arqueológicos del Ministerio de Cultura.

• Desarrollo del medio ambiente y protección de los recursos naturales.

Promoviendo estrategias orientadas al desarrollo integral y armónico de la sociedad con el medio ambiente y la conservación de los recursos naturales.

Estudiando los niveles de contaminación del agua; y desarrollo de acciones de forestación y reforestación

de la cuenca, defensa ribereña con especies arbóreas nativas de fácil aclimatación al piso ecológico.

Instrumentar el saneamiento ambiental, que comprenda el tratamiento adecuado de las aguas de río Cañete para consumo humano, conservación y mantenimiento de la planta de tratamiento de aguas residuales para el reuso de los mismos; y segregación y disposición final de los residuos sólidos.

Promoción del control biológico de plagas en la agricultura, mediante la transición del uso de pesticidas y demás productos químicos tóxicos, por un control biológico mediante enemigos naturales, como insectos depredadores de plagas e inofensivos a las plantaciones.

Desde la aplicación de los criterios de sostenibilidad

Satisfacer las necesidades de la gente de hoy, de la población pobre en particular que abandona su territorio por mejores condiciones de vida, sin afectar la capacidad de las generaciones futuras; para satisfacer a éstas poblaciones se hace necesario un enfoque en la toma de decisiones, reconociendo que los aspectos ambientales, sociales y económicos están interrelacionados y por tanto las decisiones deben incorporar a cada uno de dichos aspectos para arribar a soluciones responsables para el mediano y largo plazo; de ese modo se logrará un medio ambiente sano, una economía próspera y una sociedad más justa; en ese sentido se requiere de voluntad política para reorientar las prácticas actuales hacia un modelo más sostenible que comprenda:

- Promover la integración del centro poblado con su entorno rural, mediante la reactivación y fortalecimiento de su agricultura, uso eficiente y racional de sus recursos naturales y culturales; cálculo de la capacidad de carga turística; reversión de los procesos de despoblamiento, poniendo en valor sus atractivos agrícolas o culturales, captando los beneficios o utilidades generadas en la metrópoli Lima.
- Instrumentar un modelo de funcionamiento urbano, que fortalezca la integración campo-ciudad, velando por la recuperación de sus áreas interiores al entorno construido, evitando el crecimiento y expansión urbana sobre suelo agrícola, propiciando una zona urbana compacta y variada, con una densidad media y usos mixtos; en armonía con su entorno natural, “como las dos caras de una misma moneda” estableciéndose cadenas productivas apropiadas entre ambas y que en eso resida su riqueza agroturística, generando oportunidades para un turismo vivencial.
- Recuperación, conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, como Huanaco y Guajil, su iglesia y su centro urbano como expresión de la cultura pre hispana, colonial y republicana, constituyéndose en destino agroturístico; y como tal parte de la sostenibilidad del distrito. Reglamento de parámetros urbanísticos y edificatorios, que comprenda la zonificación, ejes viales, el ordenamiento urbanístico y recuperación del casco antiguo como elementos de sostenibilidad y caracte-

rística propia de identidad. Instrumentación de hitos naturales y/o fortalecimiento de los mismos como el mirador turístico en el cerro San Juan.

- Promover una movilidad urbana sostenible, afrontándolo con criterios de proximidad de las funciones urbano-rurales, alternando el transporte público interregional, con el transporte local con vehículos menores no contaminantes como la bicicleta y el incentivo al desplazamiento peatonal, generando para ello los circuitos e infraestructura adecuada, como el malecón, el acceso al mirador San Juan, o a la zona rural.



Vista al mirador desde la Plaza de Armas de Pacarán



Vista panorámica del Centro Urbano de Pacarán desde el Mirador

- Promover la correspondencia interinstitucional gobierno central, gobierno regional, gobierno provincial y gobierno distrital, con fluida participación ciudadana, como garantía para instrumentar la visión de desarrollo y sus lineamientos, los planes de desarrollo concertado, de desarrollo integral y los proyectos específicos.
- Formulación de sus planes urbanísticos, en aplicación de los criterios del desarrollo urbano sostenible, concertado con su población, como instrumento técnico y normativo que contribuya a alcanzar la visión de desarrollo de Pacarán y fortalecimiento de un nuevo modelo de funcionamiento.



Ilustración y propuesta, Grupo de estudiantes Sofia Rodríguez, Carlos Zapata, Ángel Carlos, Pedro Muñoz y Karen Gutiérrez

Fuentes consultadas:

- Desarrollo turístico sostenible en la sierra de Lima "Pacaran", Jazmín Dávila Lizárraga
- Perfil del Vacacionista Nacional 2004
- Plan de Gobierno del distrito de Pacarán 2011-2014
- Plan de Desarrollo Concertado de la Provincia de Cañete 2010-2021 Aprobado mediante Ordenanza N° 05-2010-PPC
- F. Rodríguez, V. Ramos, B. Méndez, C. Goluchowska, R. Cacho y M. Vega, "Una propuesta de desarrollo integral. Ecoturismo en el eje montaña-litoral entre Lunahuaná y Cerro Azul (Perú)", Centro de Cooperación y Desarrollo Territorial Universidad de Oviedo, Facultad de Arquitectura UNI, Lima.
- Trabajo de Grupo de estudiantes Sofia Rodríguez, Carlos Zapata, Ángel Carlos, Pedro Muñoz y Karen Gutiérrez
- <https://www.youtube.com/watch?v=XE9R41tGHs4> Video sobre los atributos de Pacarán.

¡Ahora le toca
a Pacarán!

LINEAMIENTOS DEL PROYECTO EL MIRADOR TURÍSTICO DE PACARÁN

Por: Lic. Daniel Soto Correa

Docente Investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la
Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía



I. FUNDAMENTACIÓN

El presente proyecto propone la conveniencia de dotar a la ciudad de Pacarán, capital del distrito del mismo nombre, provincia de Cañete, jurisdicción de la región Lima, al igual que otras ciudades del país y del extranjero, poseedoras de singulares recursos turísticos, de un Mirador Turístico desde donde se aprecie en toda su magnitud la vistosidad de su amplio y hermoso valle.

En este contexto, se plantea seguir el ejemplo de ciudades que cuentan con reconocidos atractivos turísticos, tal el caso de los miradores del Cerro Acuchimay en Ayacucho, Santa Apolonia en Cajamarca, Raquentena en Huaraz, Cristo Salvador en el Cusco, Cristo del Corcobado en Río de Janeiro (Brasil), El Panecillo en Quito (Ecuador), etc.

A partir de 1998 se dotó a la ciudad de Lima de un hermoso mirador en la cima del Cerro San Cristóbal, desde el cual se aprecia una impresionante vista panorámica de la ciudad de Lima, constituyendo un importante atractivo turístico hoy comercializado por los operadores turísticos que ofrecen visitas diarias para turistas nacionales y extranjeros. Existe un proyecto de la Municipalidad Metropolitana de Lima para dotarlo de un teleférico.

Rústicos, altos y sofisticados, los Miradores Turísticos cumplen una función importante en la arquitectura de un paisaje turístico, la puesta en valor de los escenarios naturales cobran vida y sentido, pero sobre todo generan vigorosas experiencias de entusiasmo y proyección en el visitante, las mismas que permiten al destino visitado ser recordado y recomendado a familiares y amigos.

La ciudad de Pacarán es rica en recursos naturales, humanos y culturales que pueden ser capaces de motivar los desplazamientos de un creciente número de visitantes en días feriados, fines de semana y puentes laborales, atraídos por

su cercanía a la capital de la República, el más importante mercado emisor de las corrientes de turismo interno y social de nuestro país, y también por su excelente clima de contraestación al de Lima Metropolitana.

Algunos de sus recursos están constituidos por sitios pintorescos y lugares de observación desde donde se divisa un amplio valle, bañado por el río Cañete, río vivo y generoso, de caudal irregular, productor de camarones, uno de los más limpios de la jurisdicción de la región Lima.

El Instituto de Estudios Turísticos ha elaborado los lineamientos del **Mirador Turístico de Pacarán**, para luego gestionar la participación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma para la elaboración del diseño arquitectónico, de suerte que se convierta en un atractivo turístico de singular importancia y jerarquía. Para cumplir dicho cometido el proyecto será concebido como un **Vía Crucis**, en consideración a que Pacarán es poseedor de un acendrado espíritu religioso y a la existencia de varias instituciones una de ellas la que celebra la fiesta de La Cruz ubicada en el Mirador San Juan. En mérito a tales consideraciones han sido invitados a participar apoyando el proyecto el Instituto de Etnobiología de la Facultad de Ciencias Biológicas y la Capellanía de nuestra casa de estudios.





El Vía Crucis de Pacarán procurará ser llevado a cabo con la participación activa de la comunidad religiosa local.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General.

Dotar a la ciudad de Pacarán, capital del distrito del mismo nombre, de un atractivo turístico de singular importancia y jerarquía para la captación de seguidores del turismo religioso.

2.2. Objetivos Específicos

- Organizar a la población para que con su activa participación contribuya a la instalación de un Vía Crucis, poniendo en práctica una efectiva movilización comunal para el desarrollo turístico.
- Desarrollar un *Programa de tratamiento de Quebradas* con fines productivos, optimizando las medidas de seguridad ante huaycos y sismos, prevención y mitigación de desastres, paisajismo y forestación con especies forestales nativas.
- Instaurar un proyecto productivo mediante la siembra de tara enana.
- Instaurar un *"tambo"* en un lugar estratégico del recorrido para la provisión de alimentos preparados por damas del lugar, debidamente entrenadas.

2.3. Ubicación del proyecto

La cima del cerro San Juan es un mirador natural por excelencia desde el cual se divisa parte importante

de la ciudad, el río Cañete y su extenso valle. En este lugar se ha instalado un mirador que el presente proyecto tratará de optimizar con el objetivo de convertirlo en uno de los atractivos turísticos de Pacarán.

El lugar escogido para habilitar el mirador turístico es inmejorable por su estratégica ubicación, habida cuenta que desde él se aprecia una extensa área de la capital del distrito, el río Cañete, la carretera asfaltada y señalizada que aguas arriba conduce hasta los vecinos distritos de Zúñiga y Catahuasi (Yauyos) parte de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas y prosigue hasta la provincia de Chupaca, vecina a Huancayo, jurisdicción de la región Junín. Aguas abajo, se puede observar hasta el límite del vecino distrito de Lunahuaná.



Acceder a la parte alta del cerro San Juan es fácil y placentero pues en el primer tramo se camina por un sendero arbolado con diversos sembríos a ambos lados a cuya vera corre una acequia de regadío.



Luego de los primeros quince minutos de caminata desde la Plaza de Armas, se prosigue a la parte alta en ascenso continuo por un sendero amplio y seguro, pero carente de vegetación y lugares para el descanso y la contemplación.



Nada impide que se pueda ampliar el sendero peatonal y se plante especies forestales nativas de especial valor ecológico a ambos lados del camino.

Hemos notado que en determinadas horas del día se producen fuertes vientos en la parte alta del cerro San Juan por lo que será necesario que se dote al lugar de la suficiente cobertura vegetal con fines de servicios ambientales, que semejen cortinas cortavientos ubicadas a ambos lados del trayecto, de suerte que los desplazamientos de los visitantes sean seguros y placenteros.



Conforme se avanza en el trayecto el caminante tiene una mayor vista del ancho valle.

La amplitud del camino haría posible la instauración de un Vía Crucis, donde en cada estación se realice una parada propicia para el descanso, la observación y la reflexión.



Un proyecto de estas dimensiones que combine las expresiones culturales, turísticas, educativas y medio ambientales, podría merecer el interés de las instituciones locales para contribuir a su óptima presentación.

Por tal razón, sería deseable lograr que algunas de ellas pudieran encargarse del cuidado y presentación de una Estación.

Cabe precisar que en las inmediaciones al cerro San Juan tiene su sede el Instituto Superior Tecnológico Público de Pacarán que tiene la carrera de Técnico Agropecuario, por lo que estimamos que sería valioso a los objetivos del presente proyecto lograr el involucramiento de sus docentes y alumnos, con el añadido que ésta podría servir como un aula abierta para poner en práctica las enseñanzas recibidas en el aula.

Los pobladores de Pacarán suelen expresar que la belleza paisajista de su amplio valle merece apreciarse desde lo alto, como corresponde.





III. CONSIDERACIONES ESTRATÉGICAS Y METODOLÓGICAS.

El Mirador Turístico de Pacarán no solo tendrá fines estéticos y paisajísticos sino que su diseño arquitectónico se complementará con un agresivo programa de forestación de los cerros circundantes, hoy desprovistos de naturaleza, con especies forestales nativas diseñadas por la naturaleza para captar la humedad atmosférica y la neblina, con lo que se logrará crear un ecosistema de generación de agua. De esa manera las distintas labores de mejoramiento del sendero: construcción de escalinatas, muros de contención y jardinerías serán llevadas a cabo de manera participativa, poniendo en práctica una efectiva movilización comunal para el desarrollo turístico.

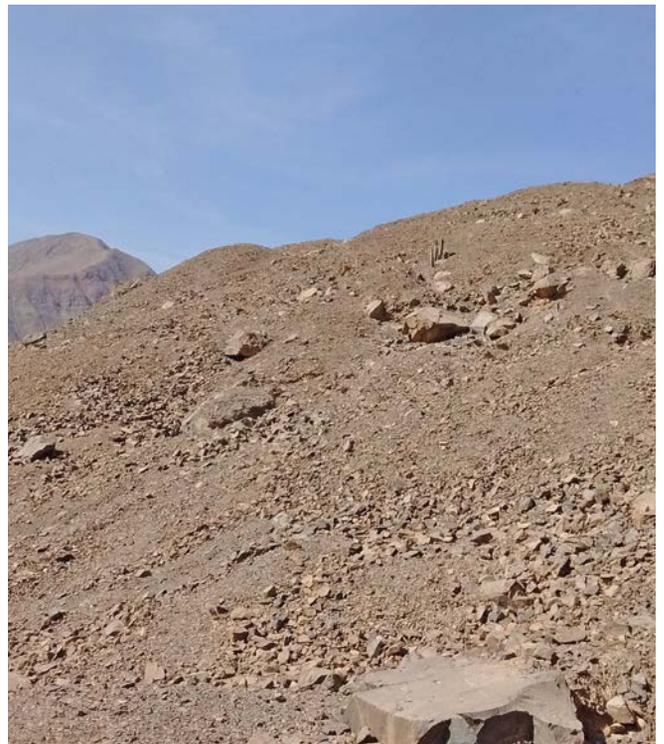
El proyecto de forestación será llevado a cabo con la asesoría especializada del Sr. Salustio Pomacóndor Zárate, reconocido fitodecorador y especialista en tecnología andina con quien hemos recorrido el área materia del proyecto.



El proyecto pondrá especial atención en el hecho que los cerros circundantes a Pacarán están totalmente desprovistos de vegetación, hecho que los hace peligrosos en tanto una temporada de intensas lluvias, producto del cambio climático, podría hacer que se desprendan grandes cantidades de lodo y piedra, causando destrozos a la población asentada en la parte baja de la ciudad.



En la zona donde se ubica el mirador hay escasez de piedra aparente para las labores de construcción de muros de contención, escalinatas, jardineras, etc.,



Sin embargo, el material existente podría servir para el propósito de efectuar la contención del terreno mediante la instalación de gaviones, especiales para formar andenes, logrando contar con amplios espacios para las labores de forestación.



En varios lugares del vía crucis se habilitarán baterías de compostaje y el manejo de residuos sólidos, para obtener el compost necesario para el abonamiento de la tierra.



La piedra, arena y hormigón necesarios para la edificación de sus instalaciones, escalinatas, descansos, jardineras, muros de contención se trasladarían desde las quebradas adyacentes. Adicionalmente, sus integrantes podrían producir “confitillo” para la elaboración de bloquetas de cemento para la construcción de paredes y revestimiento de los pisos de las terrazas de observación.



Las tareas de forestación deberán efectuarse plantando especies forestales y frutícolas nativas, de fácil aclimatación al piso ecológico que no consuman demasiada agua debido a lo costoso que resultará elevarla hacia las partes altas.

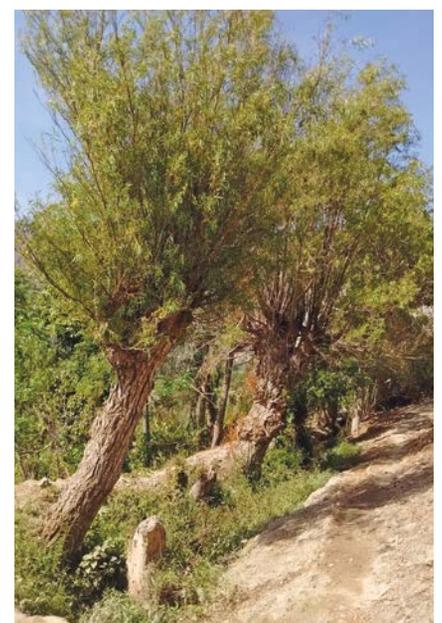
El proyecto recomienda evitar efectuar tareas de forestación utilizando el eucalipto debido a que para su crecimiento éste árbol requiere de abundante agua y a que sus hojas y raíces empobrecen el suelo.

Una de las especies forestales que se recomienda utilizar en la forestación de cerros y laderas circundantes al mirador será el molle serrano, debido a que ésta planta actúa como atrapa nieblas y capta la humedad hacia sus hojas y tallos permitiendo que el agua llegue hasta sus raíces. Otra fortaleza que se le atribuye a esta planta es que como sus hojas son muy diminutas y mudan constantemente, estas se descomponen y se convierten en nutrientes que enriquecen el suelo en el cual se puede plantar artículos de pan llevar, hierbas aromáticas y medicinales, fresa, flores, pastos, etc.



Dos especies forestales aptas para las labores de forestación: el huarango, que produce flores melíferas aparentes para la explotación de la apicultura y el pacay, apreciada fruta nativa, la caña de Guayaquil y el carrizo, propias para proteger enrocados en el borde ribereño.

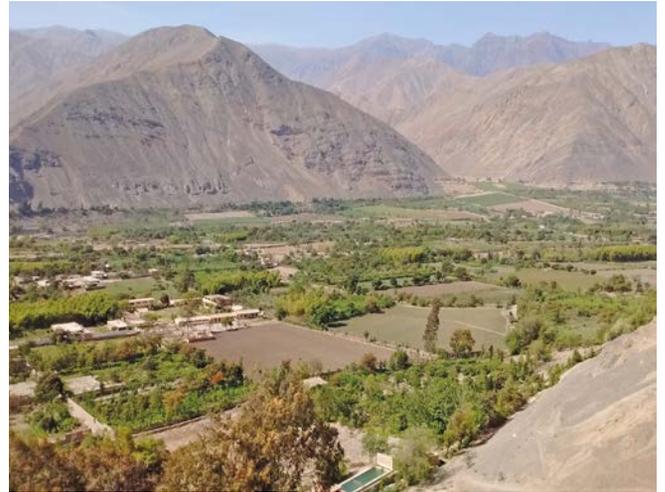
Las tareas de forestación con árboles con fines utilitarios como el caso de la tara enana, cuyo producto tiene una alta aceptación y buen precio en el mercado internacional y la propagación del bambú, de múltiple uso, de suerte de poder asegurar los recursos económicos necesarios para el mantenimiento y la optimización del proyecto de desarrollo turístico sostenible.



El agua necesaria para el riego de las plantas empleadas podrá captarse desde uno de los dos canales de regadío existentes en las inmediaciones del inicio del camino y elevarla hasta la explanada de la Cruz de Pacarán utilizando una bomba de impulsión hasta un estanque construido en dicho lugar, desde donde se soltará mediante un sistema de riego tecnificado.



Será necesario tener en consideración que el presente proyecto solamente utilizará especies forestales de mayor valor ecológico, entre ellos el molle serrano, la jacarandá, el guarango y la tara.



Habiendo concluido la temporada de lluvias se hace necesario efectuar los trabajos correspondientes a retomar la vida cotidiana para cuyo fin se ha tomado la decisión de llevar a cabo una faena comunal.



Se trata, en suma, de vestir de verde los cerros y laderas, es una acción de siembra y cosecha de agua, brindando seguridad, belleza paisajista y mejor calidad de vida. Un gigantesco bosque utilitario, pulmón ecológico por añadidura que se mire en el espejo de agua del río cañete.

IV. SERVICIOS QUE PODRÍAN INSTALARSE EN EL MIRADOR TURÍSTICO DE PACARÁN

1. Construcción de un *tambo* para la expedición de servicios de comidas y bebidas.
2. Instalación de paneles con señalética alusiva a las potencialidades de Pacarán.
3. Venta de postales y afiches promocionales
4. Venta de souvenirs: polos, viseras, stickers, camisetas promocionales, etc, del distrito de Pacarán.
5. Módulo de servicios higiénicos y duchas mimetizadas.
6. Visores para la observación de larga distancia.

¡Ahora le toca
a Pacarán!

PACARÁN, TURISMO RELAJADO A 15 MINUTOS DE LUNAHUANÁ, EN CAÑETE

Por: Lic. Fabiola Gálvez
Periodista Gastronómica.



Cuando los limeños pensamos en Cañete, nos viene a la mente Lunahuaná y el deporte del canotaje por el río, pero a tan sólo 15 minutos en auto por la excelente carretera Cañete-Yauyos que atraviesa un precioso entrecruzar de cerros, hay

un pequeño pueblo llamado Pacarán, de alrededor de 1000 habitantes. Su tranquilidad, contrapuesta al bullicio de los turistas y agencias de Lunahuaná, es realmente reparadora, en



su placita hay una fuente con un magnífico camarón rojo sobre una cama de piedras y una gran botija de pisco, los cuales destacan algunas de sus bondades gastronómicas.

En toda esta zona hay cerca de 15 bodegas de pisco y vino, con tres de las más representativas como la Bodega El Sol de Plata (1903), la Bodega Buena Vista (2004) y la Bodega Medalla Milagrosa, que prometen una potencial ruta enológica y pisquera como parte del proyecto gastronómico y turístico que se está desarrollando con el apoyo de la Universidad Ricardo Palma y de los miembros de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán. Un buen souvenir para el visitante sin duda puede ser llevarse consigo alguna botella de estos caldos locales.



En todo tour enológico hay características comunes, pero en Pacarán, una de las pocas zonas que cuentan con un producto muy particular y exclusivo: la uva uvina. Es la única uva que sólo crece en estos valles cálidos a 700 msnm y es la una de las cuatro vides aptas para la producción de pisco. Son negras parecidas a los arándanos, pequeñas y abundantes que rebotan en un solo ramo.



Además de estos caldos, está la buena comida local, como el picante de camarones a base de estos crustáceos, pescados en el mismo río Cañete, típico también de los pueblos aledaños del valle, y sus postres, joyas de recetario de antaño, como la chapana, que es una especie de tamal dulce hecho de yuca, chancaca, canela y clavo de olor envuelto en pancas de maíz, o la mazamorra de uva, hecha de harina de maíz morado y jugo de uva quebranta, que está a la venta en los puestos de la plaza. Todos los ingredientes de estas recetas son autóctonos.



Por la zona hay varios restaurantes que son parte de complejos campestres de esta localidad, pero como recomendación de una cañetana con buen conocimiento de los establecimientos de la zona, a su juicio está bien en calidad y precio accesible, "Milagritos", un restaurante rural y sencillo al lado izquierdo de la carretera a Yauyos, antes de cruzar el puente naranja, que cuenta con platos típicos como los camarones, pescados, cuy, entre otros, y para otro nivel de bolsillo por su precio mayor se encuentra el Guizado Portillo Hacienda & Resort que destaca con un buffet delicioso y variado con productos locales en su restaurante.

Por si fuera poco, la historia escondida de esta localidad descubre otros secretos, como los restos arqueológicos de San Marcos, cuartos de adobe de los Yuncas de la época pre-incaica, escondidas en las tierras de un actual agricultor, entre otras.

Así que, parece claro que, a pesar de eclipsada por la poderosa Lunahuaná, esta pequeña población de Pacarán ofrece grandes posibilidades gastronómicas y turísticas, que con una buena organización pueden ser explotadas por pequeños empresarios locales de forma sostenible para atraer riqueza sin perjudicar la esencia del sitio.





ACTA DE CONFORMACIÓN DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA DE LA ASOCIACIÓN DE DESARROLLO TURÍSTICO DE PACARÁN- ASODETUR PACARÁN

En las instalaciones del Hotel Palmas Reales, sito en el Jr. Las Palmas s/n, Pacarán, capital del distrito del mismo nombre, provincia de Cañete, jurisdicción de la región Lima, siendo las 12.00 horas del día 11 de marzo del año 2017, 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 Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARÁN**.

Siendo las trece horas y quince minutos hizo uso de la palabra el Lic. Segundo Daniel Soto Correa, investigador del Instituto de Estudios Turísticos 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 un Secretario de Actas, por lo que invitó a los asistentes a proceder a su designación.

Luego de un intercambio de opiniones los asambleístas acordaron por unanimidad elegir al Lic. Segundo Daniel Soto Correa como Director de Debates y a al señor Luis Melvin Marchán Flores como Secretario de Actas.

Prosiguiendo con su exposición, el licenciado Soto Correa ratificó los términos de la información expresada a los asistentes en anteriores ocasiones en que se ha visitado Pacarán integrando viajes de estudios con docentes, investigadores y alumnos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, Es así que en una primera etapa del proyecto se gestó y consolidó la constitución de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán, decisión adoptada por las autoridades de la Universidad Ricardo Palma en concordancia a su política de Responsabilidad Social y a su deseo de contribuir a convertir a Pacarán en un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima, el más importante mercado emisor de las corrientes de turismo interno y receptivo del país.

El expositor prosiguió su exposición manifestando que como medio de ponerle cimientos sólidos al desarrollo turístico del distrito de Pacarán se hacía necesario proceder a constituir una asociación de desarrollo turístico local que vele por la representatividad de sus asociados y el desarrollo turístico sostenible del ámbito distrital, labor en que contará con la asesoría especializada del Centro de Viajes y Turismo y el Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

Acto seguido hizo uso de la palabra el Director de Debates para expresar su conformidad con lo manifestado por el representante de la Universidad Ricardo Palma y solicitó que en mérito al importante trabajo a llevarse a cabo se debería escuchar a cada uno de los presentes.

Seguidamente se llevó a cabo una ronda de opiniones de cada uno de los asistentes adoptándose, 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 mediante la realización de diversas actividades de desarrollo turístico:

1. Aprobar la conformación de la Comisión Organizadora de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASO-DETUR PACARÁN**, integrada por las siguientes personas:

- Sr. Luis Melvin Marchán Flores
- Sr. Juan Maximiliano Oré Sanchez
- Lic. Segundo Daniel Soto Correa

2. Fijar como fecha de la siguiente reunión a las 11.00 horas del día sábado 25 de marzo del año en curso, en el mismo local, ocasión en que se conformará el Consejo Directivo y la Comisión Redactora del Estatuto.

Siendo las quince horas y no habiendo otro asunto que tratar se dio por concluida la reunión, procediéndose a firmar la presente acta en señal de plena y total conformidad.



Sr. Luis Melvin Marchán Flores
DNI N° 08570834



Sr. Juan Maximiliano Oré Sánchez
DNI N° 15400019



Sr. Martín Dionisio Vicente Rivadeneyra
DNI N° 06758107



Sra. Nery Santos Arenas
DNI N° 06235053



Lic. Zener Giovanna Pacsi Luque
DNI N° 01307987



Lic. Segundo Daniel Soto Correa
DNI N° 07681854

REUNIÓN CON LA ALCALDESA DISTRITAL DE PACARÁN

Al cierre de la presente edición, el sábado 6 de mayo, la delegación de la URP fue recibida por la licenciada Luisa Meneses Rivadeneyra, alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Pacarán, quien mantuvo un diálogo fructífero con los alumnos, docentes e investigadores al frente de la cual estuvo el licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía quien efectuó una síntesis del trabajo comprometido orientado a contribuir a que el distrito de Pacarán se convierta en un nuevo destino turístico. Agregó que lo acompañaba un grupo de sus alumnos del IX Ciclo que llevan el Curso **Planificación de Nuevos Destinos** y que el resultado de este y otros trabajos complementarios que vienen llevando a cabo otros profesionales y sus alumnos, le serían entregados oportunamente a la alcaldesa de Pacarán por el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma.

Correspondió al licenciado Daniel Soto Correa referirse a la importancia de consolidar la Mancomunidad de Alcaldes de la Cuenca del Río Cañete habida cuenta que uno de los proyectos que emprenderá la recientemente creada Autoridad para la Reconstrucción con Cambios (RCC) será el tratamiento del área ribereña del río Cañete, alma y vida del desarrollo turístico de Pacarán, y también de la necesidad de dar inicio a los trabajos en torno al **Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo** que propugna el Gobierno Regional de Lima. El arquitecto César Cerrón, docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la URP, se refirió al **Proyecto de Desarrollo Urbano de Pacarán** y al **Programa de Desarrollo del Bambú**.

La licenciada Carmen Acuña, docente del **Curso Taller Organización de Eventos**, expuso los lineamientos del **XXIV Festival Regional del Pisco de Pacarán**, en cuya organización intervendrán los alumnos del VI ciclo a su cargo con la activa participación de la **Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán**, la **Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASOTUR PERU**, la **Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARÁN** y el **Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG**.

El encuentro fue propicio para que la alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Pacarán expresara la relevancia entre la coincidencia de pareceres de la autoridad municipal con el interés de la Universidad Ricardo Palma para trabajar en pro del desarrollo turístico, dejando constancia de su convencimiento que el desarrollo turístico de Pacarán debiera construirse a partir del Agroturismo. Finalizó su exposición manifestando que la comuna a su cargo brindará el apoyo que se requiera para el éxito del evento.



Momentos en que la alcaldesa de Pacarán, licenciada Luisa Meneses dialoga con los integrantes de la comitiva de la Universidad Ricardo Palma.



Comitiva de la Universidad Ricardo Palma y directivos de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán flanquean a la alcaldesa de la municipalidad distrital de Pacarán.



Trabajos de recuperación del canal de captación de agua para uso agrícola y doméstico efectuado por el Sindicato de Trabajadores de Construcción Civil.



Comitiva de la Universidad Ricardo Palma posando con los trabajadores encargados de la construcción de la parte dañada de la bocatoma de San Marcos, destruida por un huayco durante la temporada de lluvias.

PROGRAMA DE TRABAJO DEL EVENTO XXIV FESTIVAL REGIONAL DEL PISCO Y VINO DE PACARÁN

I. PRESENTACIÓN

A partir de la decisión adoptada por la Dirección de la EPTHG para contribuir a que el distrito de Pacarán se convierta en un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima, se han efectuado esfuerzos encaminados a beneficiar a dicha localidad con las potencialidades de nuestra escuela profesional, mediante la participación de los alumnos, docentes e investigadores de la EPTHG y de otras escuelas profesionales de nuestra casa de estudios. En mérito a dicha decisión se han dado instrucciones a la Lic. Carmen Acuña Nava para que en acción conjunta con los estudiantes del **Curso Taller Organización de Eventos**, correspondiente al VI ciclo de estudios, se diseñe y organice el **XXIV Festival Regional del Pisco y Vino de Pacarán**, con la estrecha participación de asociaciones de Pacarán, constituidas por la EPTHG, y de instituciones académicas íntimamente vinculadas a la Universidad Ricardo Palma.

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVOS GENERALES:

- Contribuir a que el distrito de Pacarán sea considerado como un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima. Asimismo, sirva de base para el descanso y la aclimatación de los turistas que continúan viaje hacia otros circuitos que ofrece la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas.
- Ampliar la “Ruta del Pisco”, creada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Contribuir a la consolidación de los productores artesanales del pisco y vino del distrito de Pacarán, creando una marca a través de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán.
- Fomentar y difundir la producción del pisco y vino a través de la preparación de productos derivados como la gama de los cocktails, complementada a la gastronomía local.
- Mejorar los ingresos económicos de los productores artesanales del pisco y vino, y proveedores de servicios turísticos a través de la demanda turística.
- Ampliar la oferta turística de la provincia de Cañete como medio de potenciar el Corredor Turístico Cañete-Yauyos-Huancayo.

III. FECHA

Viernes 28 y sábado 29 de julio de 2017.

IV. COMISIÓN ORGANIZADORA

- 4.1. Lic. Carlos Villena Lescano, director de la EPTHG.
- 4.2. Dr. Eduardo Dargent Chamot, expresidente de la Academia Peruana del Pisco e investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG.
- 4.3. Lic. Pablo Gálvez Villar, presidente de la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASO-TUR-PERÚ y docente de la EPTHG.
- 4.4. Lic. Daniel Soto Correa, investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG.
- 4.5. Lic. Carmen del Rocío Acuña Nava, docente de la EPTHG y coordinadora general del evento.
- 4.6. Alumnos del VI ciclo del Curso Taller Organización de Eventos.

V. COORGANIZADORES

- 5.1. Lic. Luisa Meneses Rivadeneyra, alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Pacarán.
- 5.2. Sr. Ariel Rivas Alvarado, presidente de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán.

VI. ORGANIZACIÓN DEL EVENTO

El presente festival se realizará en el marco del Curso Taller Organización de Eventos con la participación de los estudiantes del VI ciclo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, en estrecha coordinación con la Municipalidad Distrital de Pacarán, el aporte profesional del expresidente de la Academia Peruana del Pisco y la activa participación de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán, la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASOTUR-PERÚ y la Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARÁN.

VII. PROGRAMA TENTATIVO

El presente programa será parte integrante del programa general de las actividades por Fiestas Patrias que realiza la Municipalidad Distrital de Pacarán. Las actividades a considerar como parte del programa son las siguientes:

- 7.1. Las conferencias estarán dirigidas a los propietarios de las bodegas y los productores del pisco y vino del distrito de Pacarán y público en general.

Expositores:

- Dr. Eduardo Dargent Chamot.
Tema: Pisco. Vale un Perú.
- Profesor Sommelier: Guglielmo Rocchiccioli, Profesor de la EPTHG
Tema: La importancia del pisco como base de otras bebidas alcohólicas y la actividad turística.

- 7.2. Colocación de stands para la degustación y expendio del pisco y vino.

- 7.3. Revalorización y difusión de la gastronomía local.

- 7.4. Visita guiada por los centros de producción artesanal del pisco y vino.
(Rutas que deben ser identificadas con anterioridad y que deben ser dirigidas por guías locales, previo entrenamiento).

VIII. DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DEL EVENTO

Se realizarán tres mini conferencias a cargo del Dr. Eduardo Dargent Chamot en tres importantes bares de la ciudad de Lima:

- Bar Hans Hilbur: El Pisquerito
- Bar Capitán Meléndez
- Bar Malabar o Ámas - Por confirmar.

Esta actividad cultural estará acompañada de la presentación y degustación de los principales piscos y vinos del distrito de Pacarán, provincia de Cañete, que se llevará a cabo en tres fechas, el último fin de semana del mes de junio y la primera quincena del mes de julio.

Lic. Carmen del Rocío Acuña Nava | Coordinadora general del evento | Email: carmendrnav@gmail.com

Con el Programa Día Mundial del Turismo - Pacarán 2017

**Pacarán será sede del Día
Mundial del Turismo 2017**

“El turismo sostenible como base del desarrollo”



POR QUÉ LUCHAR MEJOR: ¿POR LOS ARRIBOS O POR EL GASTO? ||



Por Lic. Carlos Villena Lescano
Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Respuestas posibles:

1. *Apostar por un mayor número de viajeros, algo así como vender al por mayor.*
2. *Vender al por menor pero a una demanda selectiva. Digamos turismo especializado o de lujo.*
3. *Centrar el objetivo en una demanda intermedia, es decir, un poco de ambos.*

El Turismo Internacional además del transporte internacional, generan un volumen de ingresos del orden del 7% de las exportaciones mundiales de bienes en el 2015 según los reportes totales de la OMT. En la década del 70 y hasta el 2015, el crecimiento de los ingresos del Turismo Internacional progresó a un ritmo inusual por ello los países en desarrollo suelen imponerse objetivos económicos para enfrentar los vaivenes de la economía mundial, dando una gran prioridad a las exportaciones porque a través de ellas, se obtiene las divisas tan ansiadas para cubrir las necesidades que impone el desarrollo y las obligaciones de la deuda externa.

Por tal razón, y en el caso del Perú, las políticas económicas han estado dirigidas a impulsar las exportaciones, pero por la complejidad de la prestación del producto turístico, se le ha reconocido su calidad de **producto de exportación**.

En los últimos diez años, los ingresos del turismo internacional han crecido en forma espectacular; en una década las cifras se han duplicado hasta la suma astronómica de US\$ UN BILLÓN 260 MILLONES DE DÓLARES, considerando en ella los gastos por transporte aéreo internacional.

Es preciso esclarecer también que el reparto de la torta es desigual. Los denominados países de economía avanzada cargaron con casi todos los billetes verdes tan preciados para nuestra economía. En el 2015 captaron juntos el 61.5% de los ingresos totales, dejando para aquellos de economía emergente el 38.5% restante. América del Sur capta el 2 % del monto total, correspondiéndole al Perú, el 0.32 %.

También hemos creído provechoso proveer a nuestros lectores la información acerca de los 10 principales países en el mundo en función de sus ingresos, de la misma manera que los de América.

En cuanto a los primeros, encabeza el ranking Estados Unidos con 204 mil millones de dólares y 31 mil millones de dólares el último representado por el puerto de Macao. En nuestras latitudes, sigue siendo Estados Unidos el primero y cierra la lista Puerto Rico con **modestos** 3825 millones de dólares.

Cuadro No. 1
TOP-RANKING 2015
10 PRINCIPALES PAÍSES DEL MUNDO EN FUNCIÓN
DE SUS INGRESOS POR TURISMO
(Miles de millones de dólares)

Países	Ingresos	Cuota del mercado mundial en %
1.- Estados Unidos	204.5	16.1
2.- China	114.1	9
3.- España	56.5	4.5
4.- Francia	45.9	3.6
5.- Reino Unido	45.5	3.6
6.- Tailandia	44.6	3.5
7.- Italia	39.4	3
8.- Alemania	36.9	2.9
9.- Hong Kong, China	36.2	2.9
10.- Macao, China	31.3	2.4

Fuente: Panorama OMT del Turismo Internacional. 2016

Cuadro No. 2
TOP RANKING 2015
PRINCIPALES PAÍSES DE AMÉRICA EN FUNCIÓN
DE SUS INGRESOS POR TURISMO
(Miles de millones de dólares)

Países	Ingresos	% de América
1.- Estados Unidos	204.5	67.4
2.- México	17.734	5.8
3.- Canadá	16229	5.3
4.- R. Dominicana	6118	2
5.- Brasil	5844	1.9
6.- Argentina	4400	1.4
7.- Colombia	4245	1.4
8.- Panamá	4199	1.4
9.- Perú	4151*	1.4
10.- Puerto Rico	3825	1.3

Fuente: Panorama OMT del Turismo Internacional. 2016
*Cifra del MINCETUR

Verán ustedes en este último cuadro dos asuntos interesantes. Panamá y Perú. Las llegadas internacionales de ambos países dentro del contexto general podríamos decir que se trata de una cuota de mercado bastante reducida. Pero los ingresos que perciben son considerables al punto que Chile, por ejemplo, percibe la mitad de lo de Perú o Panamá.

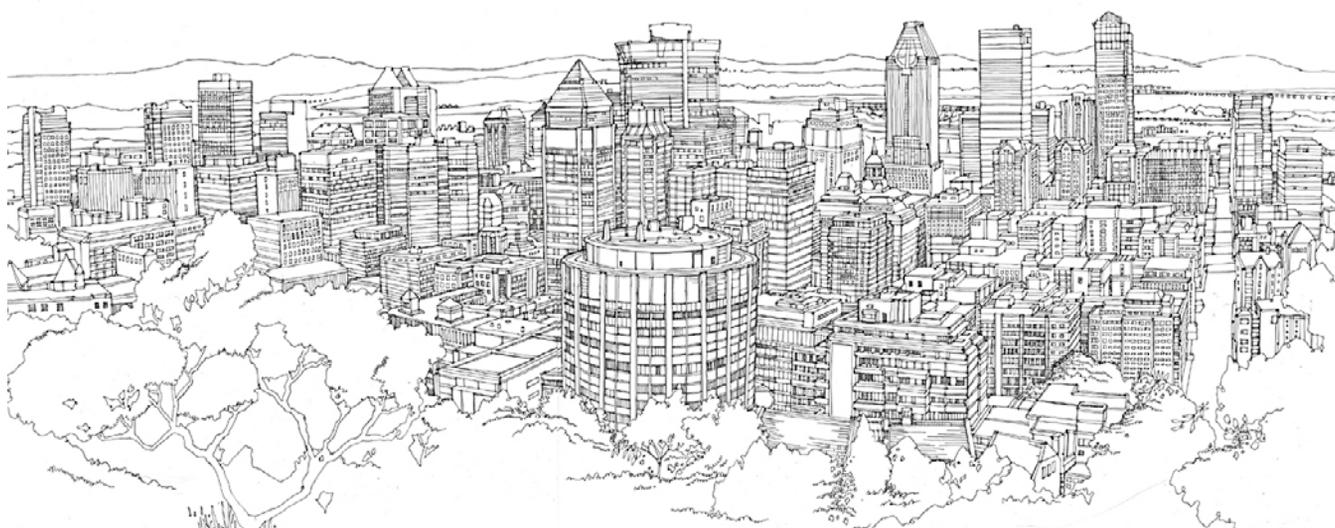
Entonces, queda en el debate si conviene vender al por mayor o a un segmento determinado de ingresos mayores. Por ejemplo, comparto con ustedes el siguiente dato que saldrá a la luz con la Décima Segunda Edición de mi libro *Introducción al Turismo 2017*: En los Estados Unidos, existen más de 27 millones de familias norteamericanas que perciben unos ingresos superiores a los 100 mil dólares anuales a más y se puede asegurar que gran parte del mercado de los viajes de lujo lo forman estas familias. Ver el siguiente enlace:

<http://census.gov/data/tables/time-series/demo/income-poverty/cps-finc/finc-01.2015.html>

Table FINC-01. Selected Characteristics of Families by Total Money Income in: 2015

Viene a cuento esta aseveración debido a que el 75% del turismo receptivo al Perú lo conforman familias con ingresos de US\$ 40 000 y apenas el 10% tiene un ingreso superior a US\$ 80 000.

Como decían mis maestros de la vieja escuela: más vale atender bien a un turista tratarlo bien y cobrarle bien que recibir a cientos y atenderlos mal. Considero que es mejor dejar esa lección aprendida a mis lectores.



MEMPHIS TOURS: LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO ■■



Por Eduardo Dargent Chamot.

Doctor en Turismo, Investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Desde el primer momento Memphis Tours de El Cairo me sorprendió por el trato personalizado. Tan pronto como hice contacto para saber que me ofrecían, el Señor Mohamed Besheer me contestó absolviendo preguntas, haciendo sugerencias y con mucha paciencia armando la visita mía que llegaría vía Madrid y la de mi primo Jorge que llegaba de Beirut. Se agregó al clásico recorrido de las Pirámides de Gize y la navegación por el Nilo, una visita a Memfis y la pirámide escalonada de Soser para el día en que estaría aún solo en El Cairo por asunto de frecuencia de vuelos.

Todo, hasta el último detalle quedó arreglado pero nunca pensé que la atención



El guía Said frente a la pirámide de Kefren

dedicada al cliente llegaría a tanto. Una vez dentro del terminal aéreo, el señor Mahmud, de Memphis Tours, me estaba esperando para acompañarme en el paso de migraciones y llevarme hasta el Hotel "Le Meridian Pyramids" en automóvil privado con wifi. Una vez que estuve registrado Mahmud se despidió y anunció que a las 8 de la mañana me pasaría a buscar el guía señor "Said" para hacer el primer recorrido.

El Meridian de Giza tiene la ventaja para el visitante de estar frente a las pirámides por lo que lo primero que hice a la mañana siguiente fue asomarme a la puerta del hotel a contemplar esas moles que me estaban esperando desde hace seis décadas cuando a los 10 años comencé a descubrir lo que era el Egipto faraónico.

Como indicado, a las 8 de la mañana estaba en el lobby el señor Said y nos pusimos en camino a visitar la primera pirámide, la de Soser en Sakara, obra del maestro de maestros Imhotep. Nuestro conductor, Michel, maestro en el arte de esquivar carros en el caótico tráfico cairota nos llevó primero a "Memfis" la primera capital egipcia y luego a Sakara. Las explicaciones fueron precisas y muy bien sustentadas lo cual es importante cuando, en lugar de un turista común, el guía está tratando con un historiador preguntón y enamorado del antiguo Egipto.

De regreso a El Cairo visitamos otros monumentos más modernos de tiempos relativamente próximos como la ciudadela de Saladino hecha en parte con la piedra pulida que cubría las pirámides y de las que solo queda muy poco en el ápice de la de Kefren, y la mezquita copia de la Azul de Estambul pero más grande. Said se movía por los siglos como pez en el agua hablando de la reina Hatshepsut, de los Mamelucos, los ingleses, de Champolion, de Mohamed Ali, del rey Faruk, o de Nasser. Siempre ampliando detalles. Finalmente como mi primo llegaría tarde le pedí sugerirme algo y así terminé haciendo el tour de Luz y sonido en las pirámides y la esfinge.

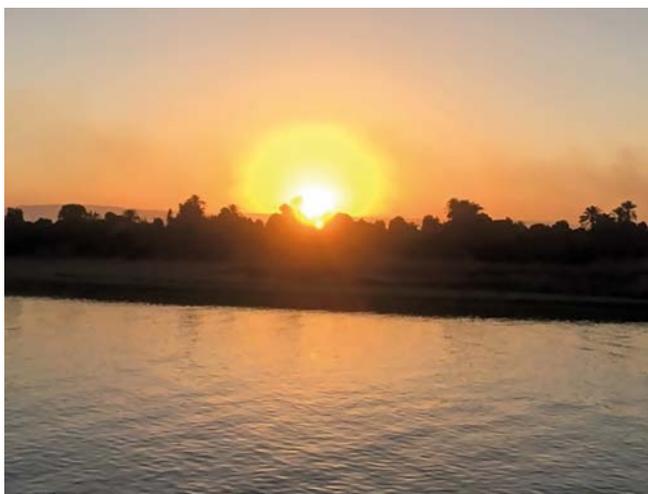
Igual cosa sucedió al día siguiente, ya con Jorge incluido, en las visitas a las pirámides, al barrio copto y al gran museo Nacional, casa de la momia de Ramses II y los tesoros de Tutankamon. No pretendo aquí hacer una descripción de Egipto sino del servicio esmerado recibido de Memphis Tours.

Quizás algo en lo que hay que insistir es en la seguridad. Mi experiencia y la de los turistas con los que conversábamos, era que las recomendaciones recibidas de amigos y parientes era de no viajar a Egipto por la inseguridad. No niego que un acto terrorista puede pasar, y aunque es consuelo de tontos eso de mal de muchos, igual puede ocurrir en París, Viena, Lima o donde sea, pero en Egipto uno se siente seguro en todo momento. Las fuerzas de seguridad están siempre alertas, algunas veces a la vista y muchas de forma sutil, y Memphis Tours presta especial atención a ese detalle, conocedores de como la visión, en parte justificada, que tiene occidente, ha hecho caer el turismo egipcio de forma considerable y que recién se está recuperando.

Luego fue el vuelo a Luxor para embarcarnos en un crucero de cuatro días hasta Asuan visitando los lugares más importantes del Imperio nuevo como los templos de Karnac y Luxor. Realizar un vuelo en globo sobre el Valle de los Reyes y de las Reinas para luego conocer el templo funerario de Hapshetsut y visitar, entre otras, la tumba de Tutankamón y apreciar esos gigantes llamados colosos de Memnon que me persiguen desde mi libro de historia en la primaria.

Todo esto fue acompañado de un nuevo guía, éste, Mohamed, residente en Luxor, un filósofo joven y encantador que además de las preguntas de carácter histórico que yo realizaba, contestaba las de carácter técnico que le hacía mi primo que es ingeniero sin perder la paciencia sino al contrario dando detalles más precisos al notar el interés.

La navegación por el Nilo es soñada. Los navíos son hoteles flotantes con restaurante amplio y comida variada, un salón bar agradable y terraza superior con piscina. El viaje tranquilo en el que el visitante, además de lo histórico, disfrute el paisaje. El recuerdo de una puesta de sol entre palmeras al lado del Nilo me deslumbró. Cómo afortunadamente la fotografié, la puedo compartir.



RA sobre el Nilo

La última parte del recorrido permite ver tres templos de la época Tolomeica y con algunos detalles romanos como el templete de Trajano en la isla de File. El broche de oro con que se cerró el recorrido fue la visita a Abu Simbel, ese templo de amor que hizo Ramsés II a su más amada esposa y que fuera trasladado de su lugar original a donde ahora se encuentra en un alarde de ingeniería para salvarlo de las aguas de la represa de Asuan que creó el lago Nasser.



El guía Mohamed con Jorge en Abu Simbel

De vuelta al Cairo solo nos quedaba la visita a Alejandría. Quería ver la ciudad y en especial la nueva biblioteca que asombra al mundo académico por su modernidad y respaldada por haber sido su antecesora la más famosa biblioteca en la historia mundial. Allí también fue Said como guía y Michel al timón quienes nos hicieron gozar tanto con los monumentos antiguos como un templo a Cesareón, hijo de Julio Cesar y Cleopatra, la fortaleza construida, según parece, con las piedras del famoso faro de Alejandría, una de las siete maravillas descritas por Herodoto y finalmente la biblioteca donde entregué al Director unos libros que envió el doctor Iván Rodríguez, rector de nuestra universidad, y aproveché para colar el mío sobre *"El vino y el pisco en la historia del Perú"*.

Memphis Tours no solo cumplió al pelo con lo pactado sino que fue más allá. Nos solucionó el transporte una noche en que teníamos una cena oficial en la Embajada del Perú, me cambió de hotel la última noche para estar cerca al local donde debía dar una conferencia sobre la historia de la moneda peruana y facilitó mis traslados hasta dejarme prácticamente sentado en el avión de regreso.

A lo largo de los años enseñando y estudiando turismo, siempre tuve claro, y así debían contestar los alumnos en los exámenes de grado, que excelencia en el servicio es cuando lo que el cliente recibe es más de lo que esperaba. Aun cuando Egipto por sí solo es una experiencia única, la visita a esa milenaria tierra ha sido memorable, además, gracias al esmerado cuidado e interés del señor Basheer, a la simpatía y habilidad para solucionar todo del señor Mahmud, a los profundos conocimientos del guía Said y las reflexiones del filósofo Mohamed de Luxor así como la paciencia, habilidad al timón y buen humor del motorista Michel. Memphis Tours, merece el más alto título de Excelencia.

SE CONSOLIDA EL VÍNCULO INSTITUCIONAL ENTRE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA Y LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CARANIA

Por. Lic. Carmen del Rocío Acuña Nava
Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.



El 9 de julio del pasado año viajé al poblado de Carania, capital del distrito del mismo nombre, que es parte de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas en compañía de mi colega, el licenciado Daniel Soto Correa, con el fin de dictar el último curso del seminario taller “Liderazgo en Actividades Turísticas y Recreacionales”, hacer entrega de los certificados de participación, y tomar parte de dos actividades incluidas en el convenio específico suscrito entre la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, y la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía con la Municipalidad Distrital de Carania. A su vez, tomar parte en la asamblea interinstitucional convocada para proceder a la constitución de la Casa de la Cultura de Carania y la asamblea de los miembros de la Asociación de Desarrollo Turístico de Carania-ASODETUR CARANIA. Voy a referirme a la primera de las nombradas.

Reviste especial importancia la constitución de la Casa de la Cultura de Carania dado que constituye la herramienta que hará posible la realización del Programa de Gestión Cultural, del cual depende el Comité de Gestión del Paisaje Arqueológico Carania, trámite a efectuar en el Ministerio de Cultura para la obtención de la denominación de **Ambiente Urbano Monumental** a la totalidad del centro poblado de Carania y la edificación de



Parte del grupo de los asistentes al curso Técnicas de Atención al Cliente para un Servicio de Calidad en Negocios de Alojamiento y Alimentación, que se llevó a cabo en Carania los días 9 y 10 de julio de 2016.

la Sala de Interpretación del Paisaje Arqueológico Carania, para cuyo fin el municipio distrital ha adquirido un inmueble. La totalidad de dichas actividades forman parte del Diagnóstico Situacional de las Potencialidades Turísticas, Medioambientales, Culturales y Deportivo Recreacionales del Distrito de Carania, el mismo que fue entregado el 27 de setiembre de 2015 por el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma a la alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Carania, señora Anita Queli Ramos Vivas, en ocasión de la ceremonia central del programa conmemorativo del Día Mundial del Turismo-Carania 2015, documento que ha sido enriquecido y será editado en breve por el Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

En mérito al hecho que la localidad de Carania es repositorio de una rica vena arqueológica representada por el monumento arqueológico Huamanmarca, monumento

más imponente e importante de la provincia de Yauyos, que conjuntamente con sus andenerías, canales y camino prehispánico ha merecido ser denominado **Paisaje Arqueológico Carania**, valía la pena dotar a dicha localidad de una institución especializada que se encargue de gestionar la vocación turística y cultural del distrito. En esa misma dirección, el centro poblado de Carania cuenta con riqueza histórica, cultural y arquitectónica, resultado del proceso de extirpación de idolatrías y la necesidad de efectuar un



El rescate de las tradiciones orales, la sistematización y difusión de los saberes ancestrales sobre la fauna y la flora, la dignificación de las creencias y de las prácticas mágico-religiosas, las danzas y las fiestas populares, así como los mitos, los ritos tradicionales, los sistemas de relaciones, los valores, además de todas aquellas expresiones de la cultura viva, constituirán el quehacer institucional de la Casa de la Cultura de Carania.

estudio que sustente ante el Ministerio de Cultura el otorgamiento de la denominación de *Ambiente Urbano Monumental* que permita su puesta en valor y conversión en un atractivo turístico y cultural de singular importancia.

Pero no solo ello, a la valoración, preservación y divulgación del rico patrimonio arqueológico y monumental, la comunidad de Carania aspira a llevar a cabo un similar trabajo en defensa del *patrimonio cultural vivo* motivado por la convicción de que la cultura de nuestros pueblos no solo esté compuesta por las creaciones materiales, representadas en los monumentos históricos y los documentos escritos que nos ha legado el pasado. Si bien este acervo es de suma importancia, también urge incluir en el concepto de patrimonio cultural todas aquellas creaciones inmateriales a las cuales las comunidades asignan un valor fundamental. Entre ellas se destacan las expresiones de la vida cotidiana y espiritual, el sentido de pertenencia y las proyecciones de futuro que cada pueblo, nación o comunidad sueña para construir identidad y desarrollo colectivo.

Tenemos el firme convencimiento que en tanto la comunidad sea constructora de cultura, el trabajo que le tocará desarrollar a la Casa de la Cultura de Carania se orientará en una perspectiva integradora de educación y cultura, método infalible para mantener vivas las memorias y tradiciones, para difundir la gastronomía, la música, los vestidos, las danzas, las canciones, los mitos y las leyendas, para que la cultura perdure como pieza de cohesión y activación social.



Finalmente, manifestar que se vienen efectuando las coordinaciones pertinentes entre la dirección de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y la Municipalidad Distrital de Carania para la suscripción de un nuevo convenio específico que permita reiniciar los trabajos adelantados, entre ellos la asesoría especializada para echar a caminar la Casa de la Cultura de Carania.

EL TURISMO SOSTENIBLE EN PERÚ: CASO COMPARATIVO GRANJA PORCÓN Y TAMBOPATA II



Por . Lic. Elma Valdivia Ramírez

Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía¹

Resumen:

La sostenibilidad como modelo de desarrollo propone encontrar equilibrio entre tres grandes áreas, la social, económica y la ambiental, dentro de esta propuesta el turismo como actividad social ha pretendido enlazar dicho modelo en sus propuestas, con éxito en casos puntuales. En Perú las grandes cadenas han comenzado a implementar con éxito la ecoeficiencia, pero en aquellos proyectos de desarrollo en los que la comunidad y las autoridades son actores activos dentro del proceso, los resultados aunque escasos, apuntan a que es posible en función de la capacidad de organización y planificación de los actores involucrados. Por ello en el presente artículo presentaremos brevemente dos ejemplos en los que puede ser una solución de desarrollo.

Palabras claves: Sostenibilidad, turismo sostenible, planificación.

El turismo como actividad social nace hace muchos años desde que el hombre inicia su desplazamiento por diversos motivos entre ellos; religión, guerra y conquistas. Esta actividad trae consigo diversas actividades relacionadas con temas de exigencia mundial como es el desarrollo sostenible. Aunque la actividad turística ya es por si sosteni-

ble debido que dentro de todo hay un manejo responsable y consciente por parte del visitante.

Uno de los primeros aportes para el desarrollo sostenible lo encontramos en la Comisión de Brundtland en donde se evidencia un resumen de los problemas ambientales y propone una serie de medidas que deben ser consideradas para revertir el proceso, y es este informe destaca por tratar por primera vez, el concepto de desarrollo sostenible. Según la Dra. Brundtland el crecimiento desmedido y el incremento del uso de la tecnología están provocando una alteración en el agua, flora, fauna, y la atmosfera. El uso inadecuado de los suelos, la contaminación atmosférica, la sobreexplotación y contaminación de tierras, el daño a la capa de ozono llegaron al divorcio con la naturaleza por lo que se quiere tomar medidas correctivas para resolver estos problemas alarmantes.

El concepto de sostenibilidad surge en la cumbre de Río de 1992, donde se habló acerca de la conservación y protección del ecosistema de la tierra, buscando disminuir o eliminar el consumo y/o producción insostenible. Uno de los temas que se incluyeron dentro de esta cumbre fue la importancia de la participación local, quienes juegan un rol ya que ellos son los que aportan con sus conocimientos y prácticas tradicionales en la conservación del medio ambiente, así mismo resalta la participación de la mujer en el desarrollo medioambiental. También indica que las autoridades deben implementar leyes de conservación del medio ambiente, en donde se especifique las indemnizaciones que deben otorgarse en caso de dañar el medio ambiente.²

En 1995 la Unesco, contribuye a la definición de turismo sostenible al mencionar los Sitios Patrimonios de la Hu-

¹ Licenciada de Turismo y hotelería de la Universidad Ricardo Palma, estudios concluidos de maestría en Marketing turístico y hotelero. Docente con más de 8 años de dictado y experiencia en el sector hotelero y turístico. Experiencia en elaboración de manuales y material educativo de la especialidad.

² <http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/documents/declaracionrio.htm>

manidad. Ese mismo año en la Carta del turismo Sostenible³ se puede apreciar el nuevo papel que debe cumplir el turismo al momento de satisfacer expectativas económicas y ambientales y respetando la estructura y orden de las poblaciones receptoras. En el 2001 Lee manifiesta que la integración de tres conceptos como: desarrollo sostenible, destino y turismo forman el destino turístico. Lane en 2005 considera que el turismo sostenible es la triangulación entre los residentes, turistas y la industria turística. Para el 2004 a OMT sigue aferrándose a dicha triangulación pero ahora estos deben estar orientados a los objetivos mundiales, y entre ellos se encuentra la mitigación de la pobreza.

Pero es la OMT en 1993 quien define el concepto de turismo sostenible: *El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.*

En visto a lo antes descrito mencionaremos dos casos puntuales que vienen desarrollando turismo sostenible en el Perú.

La granja Porcón la cual se encuentra a unos 30 km de la ciudad de Cajamarca es producto de la reforma agraria en el gobierno del General Juan Velasco Alvarado. Una cooperativa que cuenta con 10966 hectáreas y con una población de 1200 habitantes⁴, dicha granja cuenta con seis áreas productivas que son: el área forestal, el área turística, la agricultura, ganadería (en el que la producción lechera es procesada obteniendo, yogurt, quesos, entre otros que son comercializados localmente) avicultura y la piscigranja. El área que más renta produce a la Cooperativa es la forestal con su bosque de pinos (9000 hectáreas forestadas con aproximadamente 13 millones de pinos), pero con el objetivo de diversificar y apuntar a seguir apostando por la sostenibilidad, en 1998 se inició con la actividad turística, que además contó con soporte económico por parte de MINCETUR con PROMPERU iniciándose la construcción de un centro de hospedaje, Mas de 15 años después, dicha actividad ha ido creciendo de manera exponencial.

Los visitantes encuentran en la Granja Porcón un espacio y ejemplo de sostenibilidad, un espacio en el que es posible encontrar equilibrio económico y ambiental y donde además los residentes y pobladores forman par-

te y son considerados actores dentro de la estructura, en este caso la religión juega un rol de amalgamamiento, conectando y afianzando lazos de solidaridad entrega y pertenencia al proyecto en su conjunto.

El turismo sostenible puede ofrecer varios tipos de propuestas y una de ellas es la que se lleva a cabo en el área colindante al Parque Nacional de Tambopata creada en 1975 (a una hora de Puerto Maldonado) la cual representa una experiencia pionera y la cual ha destacado en el tiempo y se ha tomado un prestigio internacional por la comunidad científica y amantes de la naturaleza⁵. Convirtiéndose en áreas privilegiadas para la observación de especies como guacamayos, tucanes, monos, etc. Considerada como un bosque con características particulares por la riqueza de su biodiversidad, dicha propuesta turística se consolida y sustenta en la riqueza natural de la zona y en la que los residentes también juegan un rol activo en el proceso, puesto que ellos trabajan en los albergues y colaboran con las actividades y guiado de los turistas. Como se puede apreciar dicha experiencia es un ejemplo de cómo la naturaleza en su estado natural puede presentar una oportunidad de desarrollo. Dentro de este contexto es la ONG Inkaterra quien desde 1978 se ha dedicado a la conservación de los bosques lluviosos de Tambopata al Sudeste de la Amazonía, los bosques de nubes andinos en Machu Picchu, y los ecosistemas marinos en el mar tropical de Cabo Blanco. En sus líneas de acción y trabajo tiene programas orientados a la investigación, conservación, comunicaciones, voluntariado y ecoturismo, educación y desarrollo de la producción y comunidad.

Conclusiones:

- El turismo sostenible a nivel conceptual ha sido producto de discusiones permanentes, pero que recaen en la trilogía de la sostenibilidad: social, económico y ambiental. Siendo prioritaria la participación de las comunidades locales.
- El caso de la Granja Porcón, es un modelo de participación local en actividades de reforestación y respecto a la actividad turística difunden sus prácticas tradicionales en las que la religión en este caso concreto juega un rol importante
- En el caso de Inkaterra en Tambopata, muestran las prácticas de ecoeficiencia, participación local y conservación del medio ambiente.

³ OMT (1995) CARTA DEL TURISMO SOSTENIBLE. CONFERENCIA MUNDIAL DE TURISMO SOSTENIBLE. Realizada en Lanzarote, Islas Canarias, España

⁴ <http://www.granjaporcon.org.pe/>

⁵ PROMPERU (2005) Iniciativas peruanas en turismo sostenible - Sonriéndole al Perú.

LA ENOGASTRONOMÍA DEL PERÚ, SEGUNDA II PROPUESTA CULINARIA



Por. Prof. Sommelier: Guglielmo Rocchiccioli

Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Los sentidos más importantes para degustar la comida y el vino son ciertamente el olfato y el gusto, dado que entregan informaciones directas sobre los alimentos y los vinos, pero no se debe absolutamente desestimar el efecto psicológico de la vista de una preparación alimentaria, porque tiene una influencia bastante grande.

El análisis visual de una receta representa la primera fase de una preparación y se realiza a través de una precisa observación. No se debe dejar de lado el efecto psicológico que la visión de un preparado puede determinar en la persona que va a consumir la comida, porque lo puede estimular sea a nivel mental que fisiológico. No se puede tampoco olvidar de considerar el aspecto estético de una preparación, la combinación cromática de los ingredientes, sus formas y su disposición en el plato.

El análisis olfativo de una receta representa la segunda fase del análisis sensorial de un preparado y se realiza a través de una precisa evaluación de los perfumes que se pueden percibir en el momento en el que el plato está servido.



El vino es generoso en su misma natura: gustarás sus bondades si lo haces con mesura, mas, quien bebe de más, se sale de cordura y entonces es capaz de la mayor locura.

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

El análisis gustativo de una receta representa la tercera fase del análisis sensorial de un preparado se realiza con muchísima atención, dado que representa el momento más importante de toda la degustación de la comida, hecho fundamental para dirigirse hacia la elección del vino más apto para la comida. A través del examen gustativo, se propone evaluar todas las características organolépticas que resultan absolutamente determinantes a los fines del maridaje con el vino.

Estas características se determinan por 4 sabores fundamentales (dulce, ácido, salado, amargo), en distintos niveles de perceptibilidad en función de la composición del preparado alimenticio, de los líquidos del cocimiento y de condimentos eventualmente añadidos (aceites, grasas, hierbas aromáticas y especias), más que por su estructura. Por lo tanto, se deben analizar sensaciones gustativas y gusto-olfativas como la sapidez, la tendencia amarguilla, la tendencia ácida, la dulzura, la tendencia dulce, las especias, la aromaticidad y la persistencia gusto-olfativa, más que sensaciones táctiles como la untosidad, la succulencia y la crasitud.

Al final del examen gustativo, considerando la evaluación expresada por todas las características organolépticas analizadas durante las 3 fases del examen sensorial, se podrá exprimir el juicio final sobre la armonía total y compleja del preparado presentado.

La segunda propuesta culinaria (plato de entrada, plato principal y postre) empezará con un plato de Papa a la Huancaína que tendrá como compañero de mesa un vino blanco Chenin Blanc, gracias al cual será posible hacer un maridaje que se base sobre los siguientes principios:



1. La tendencia dulce de las papas 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 crasitud de las papas sirve de contrapeso a la salivación del vino.
3. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
4. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio (cuántos segundos persisten los sabores de la comida una vez que se haya deglutido) 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 Pollo que se llevará muy bien con un vino blanco Torrentés (directamente de Argentina), debido a los principios recién descritos con el anterior maridaje y a la aplicación de un nuevo parámetro:



1. La tendencia dulce del arroz se contrabalancea con la tendencia mineral-salada del vino (que se genera en la parte dorsal de la lengua una vez que se haya deglutido el vino).
2. La pastosidad de la receta (generada por el arroz y el pollo) 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 (cuántos segundos persisten los sabores de la comida una vez que se haya deglutido) se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).



Se concluye nuestra segunda propuesta culinaria con un postre típicamente peruano, es decir una Crema Volteada 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 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 (cuántos segundos persisten los sabores del postre una vez que se haya deglutido) se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).



Con el deseo de agregar siempre algo de nuevo al tema de la enogastronomía peruana, se quiere seguir aportando unos pequeños detalles para que cada día se agrande más la cultura de la gastronomía y de la enología, con el fin de generar un enlace futuro y duradero entre la comida y el vino.

EL MESÓN DEL ESTUDIANTE III



Por. Lic. Juan José Vásquez Pittman

Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

La Escuela de Hotelería, Turismo y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, propone en el tercer ciclo de la carrera la asignatura de Técnicas de Atención y Servicio (TAS). Asignatura que brinda al alumno participante las herramientas cognitivas, técnicas y emocionales necesarias para profesionalizar un servicio gastronómico que case con las exigencias del mercado hostelero global.

Además de la formación teórica para la cual ocupamos nuestro auditorio gastronómico, la escuela pone al servicio de nuestros alumnos, el “Mesón del Estudiante”, un escenario didáctico vivencial donde nuestros alumnos, monitoreados por el docente a cargo, fortalecen y potencian su aprendizaje a través del servicio de restauración que brindan a docentes, alumnos y comensales asistentes.

El “Mesón del Estudiante” propicia una honesta inducción a la dinámica laboral que exige la industria del restaurante en cualquier parte del mundo. En el primer piso brindamos el servicio de restaurante tipo buffet o *self - service*, donde los alumnos fortalecen su vocación hospitalaria y potencian sus habilidades histriónico - comunicativas para capitalizar la intangibilidad del servicio.

En el segundo piso se brinda el servicio de restaurante tipo *table - service*, o restaurante de hotel, temática de restaurante clásico y globalizado, donde

nuestros alumnos fortalecen sus competencias administrativas y operativas. Planifican el servicio para más de sesenta comensales organizando los recursos humanos y materiales necesarios para el logro de los objetivos propuestos.

Establecidas las relaciones jerárquicas, los alumnos realizan sus funciones según el cargo designado, siendo el cargo de *Maître* el que asume la administración comercial del restaurante, y el cargo de *waiter* el encargado de la venta y servicio de la carta o menú. Preparar el salón comedor o área de ventas exige el conocimiento de términos técnicos como *mise en place*, *seteado* o *montaje de mesa*, *petit menage*, etc.

Entiende la responsabilidad social de garantizar un producto y servicio inocuo al comensal. Evita la contaminación cruzada respetando las normas sanitarias y protocolos que determinan la manipulación y ubicación de la cubertería, vajilla y cristalería. Transporta los cubiertos a la mesa en un *silver transport plate* y los coloca cogiéndolos del mango, las copas, siempre son cogidas de la base o del tallo.

La postura, gestos y acciones van adquiriendo un matiz técnico, estratégico y comercial. La sonrisa es el gesto universal de la hospitalidad. Demuestra conocimiento de la carta u oferta gastronómica, a través de una profesional descripción de los platos cuando el comensal lo requiere. Domina la hoja de ruta para tomar la orden y servir a un grupo de, hasta veinte, comensales con una precisión impactante.

Utiliza formatos de control de ventas como las comandas. Domina la *técnica del plating*, característica del servicio americano, así como la *técnica del tijereo*, característica del servicio francés. Conoce y sugiere al comensal el vino que haga maridaje con su comida. Realiza la presentación, descorche y servicio de vinos. Conoce la técnica del desmigado para el servicio de postres.

Lo más enriquecedor de la experiencia en el Mesón es la oportunidad que tiene el alumno de conocer los diferentes tipos de comensales o clientes, negociar con ellos,

gestionar una queja o reclamo, desarrollar esas habilidades blandas que en la hostelería global son decisivas para crear una experiencia memorable y repetible. Las prácticas en el mesón forman una *actitud de servicio*.



Salón comedor o área de ventas preparada por los alumnos



Mise en place de la estación del waiter, preparado por los alumnos aplicando las normas sanitarias



El "Mesón del Estudiante" propicia una honesta inducción a la dinámica laboral que exige la industria del restaurante en cualquier parte del mundo



Los alumnos fortalecen y potencian su aprendizaje a través del servicio de restauración que brindan a docentes, alumnos y comensales asistentes.



Los alumnos fortalecen su vocación hospitalaria y potencian sus habilidades histriónico - comunicativas para capitalizar la intangibilidad del servicio



Lo más enriquecedor de la experiencia en el Mesón es la oportunidad que tiene el alumno de conocer los diferentes tipos de comensales o clientes

VII WORKSHOP ASOTUR-PERÚ: “NUEVAS RUTAS DEL PERÚ” II



Por. Lic. Pablo Gálvez Villar

Docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y presidente de la Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú-ASOTUR PERÚ.

Sabido es que los Workshops, las Ferias, los Fan Trips, las Ruedas de Negocios, son los eventos naturales donde el sector turismo, en especial los Agentes de Viajes y Turismo participan para promocionar y comercializar sus ofertas turísticas, el caso de los **expositores** o vendedores y los **visitantes** o compradores, asisten en busca de nuevas ofertas y productos turísticos para ofrecer a sus clientes individuales, familiares o de grupos o de cuentas corporativas.

Por ello podemos decir sin lugar a dudas que estos eventos como los Workshop que existen desde finales de los años setenta, permanecen en la actualidad no solo como punto de encuentro de intereses comerciales inmediatos, sino como medio e instrumento inductor donde se generan los nuevos conceptos de la actividad turística y la forma como confluyen y se acercan los países emisores y receptores de turismo, o las regiones u operadores locales con las agencias de viajes intermediarias que comercializan la diversas ofertas turísticas.

ASOTUR-PERÚ, realiza estos Workshops, consciente de su responsabilidad de promover nuevos destinos y atractivos turísticos, con la finalidad de contribuir de esta manera a diversificar la oferta turística al turismo interno como al turismo receptivo de nuestro país, ya que si no diversifica-

mos la oferta turística de nuestro país al competitivo mercado turístico internacional, difícilmente podremos llegar a los seis millones y medio de turistas que es el objetivo de este gobierno al concluir su periodo presidencial.



Presidente de ASOTUR-PERU, Lic. Pablo Gálvez, haciendo uso de la palabra durante el desayuno de trabajo con el que se dio inicio el VII Workshop en las instalaciones del SWAN HOTEL.





Los Workshop organizados por ASOTUR-PERÚ, conjuntamente con la misión de la promoción de nuevos destinos, tiene también el objetivo de la capacitación a través de Conferencias Magistrales con expositores especializados en diversos temas de actualidad, contribuyendo a la mejora de la posición de las empresas frente a los factores competitivos del entorno. Este VII Workshop, además, nos ha permitido contar con la participación de mis alumnos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma de la cual soy docente del Curso de Promoción de Destinos y asesor del Aula Taller Agencia de Viajes y Turismo Viajes Educativos Ricardo Palma.



Delegación de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán



Lic. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma dictando una importante Conferencia Magistral.

Temas relacionados con la exploración de información sobre el mercado, la tecnología, la gestión, los recursos humanos y el aprendizaje toman protagonismo con el objetivo de mantener una ventaja competitiva del agente de viajes. En esta ocasión un conjunto de cerca de 100 agencias de viajes y turismo ofrecieron:

1. **“Turismo de Aventura en el Perú”.** Conocer la potencialidad del turismo de aventura para diversificar la oferta turística. Expositor: Rodolfo Zarzosa Ramos, Ex Presidente de APAVIT Ancash, más de 20 años como empresario turístico y conocedor del Turismo de Aventura de nuestro país.
2. **“Promociona tu empresa a través de Influenciadores”** Lourdes Chuquipiendo, directora de PlaceOK.
3. **“Estrategias de Marketing para el Turismo”.** Preparación del Plan de Marketing Turístico para el éxito de las agencias de viajes y turismo. Expositor: Lic. Carlos Villena Lescano, Experto y conferencista en temas de Marketing Turístico. Director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP.
4. **“Turismo para todos”.** Turismo especializado para personas con discapacidad y adultos mayores. Expositor: Sra. Elizabeth Galarza, Directora de CODIP, Asociación de personas discapacitadas del Perú.



Ofrecemos un collage fotográfico que grafica el desarrollo de este importante evento promocional de las nuevas rutas del Perú.





LA UNIVERSIDAD CON LOS DAMNIFICADOS

Nuestra solidaridad con el pueblo peruano y familias de la comunidad universitaria, duramente golpeados por los embates de la naturaleza en diversas regiones del país.

Exhortamos a la comunidad universitaria a organizarse en brigadas multidisciplinarias a fin de brindar asistencia inmediata a los damnificados, urge la asistencia en salud, asistencia psicológica y toda aquella capacidad que la universidad pueda desplegar.

Los universitarios nos aprestamos a poner a disposición nuestros recursos, especialmente humanos para mitigar el dolor y la destrucción.

Así mismo, invocamos a la comunidad universitaria y a la población en general a apoyar con donaciones de ropa, medicinas, alimentos no perecibles; que pueden hacer llegar a la sede institucional de ASUP, ubicado en Av. General Córdova N° 230, Miraflores.

El Perú es uno solo y la Universidad Peruana se pone de pie.

Dr. Iván Rodríguez Chávez

Rector de la Universidad Ricardo Palma
Presidente de la Asociación de Universidades del Perú

Fue a partir de la convocatoria efectuada por la Asociación de Universidades del Perú-ASUP con el slogan **La Universidad con los Damnificados** orientada a brindar asistencia inmediata a los damnificados golpeados por los embates de la naturaleza en diversas regiones del país que la Universidad Ricardo Palma respondió inmediatamente al llamado y ha sido así como alumnos, profesores, egresados y trabajadores de la Universidad Ricardo Palma, al lado de sus autoridades, quienes bajo el slogan **POR AMOR AL**

PERÚ han querido hacer suya la tragedia de las personas y familias que han sido afectadas por los desastres naturales.

Por este motivo y con el espíritu que caracteriza a los Ricardopalminos se ha organizado una brigada multidisciplinaria integrada por estudiantes, docentes y personal administrativo, a fin de iniciar a partir del sábado 25 de marzo un recorrido llevando ayuda por aquellas zonas de Lima y del interior del país que han sido castigadas por el Niño Costero.

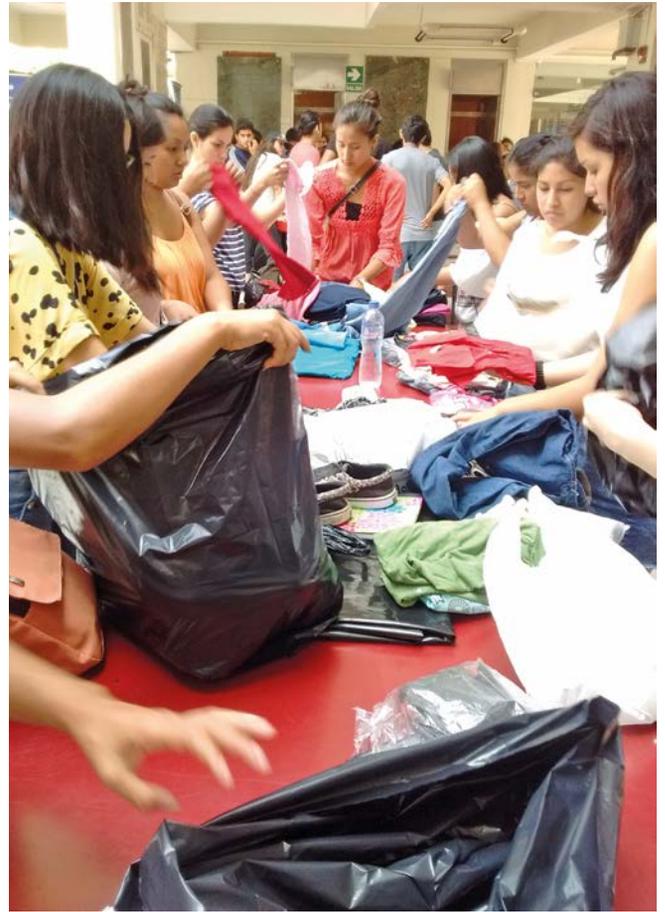
La respuesta fue inmediata y efectiva, alumnos de diversas escuelas profesionales y otras instancias de nuestra casa de estudios se organizaron para acopiar la ayuda a los damnificados.



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA









HOSPITAL DE CAMPAÑA LLEVÓ AYUDA MÉDICA A PIURA Y CHACLACAYO

PIURA

El Hospital de Campaña se trasladó a la ciudad de Piura para brindar atención médica a los damnificados de las localidades de Catacaos, Nuevo Catacaos, Pedregal, Nuevo Pedregal, Paita y Nuevo Paita, todos ellos reubicados en el Caserío de San Pablo donde se han instalado los refugios de las familias que quedaron sin vivienda, a la altura del peaje de la carretera Piura-Chiclayo.



La delegación, integrada por 32 personas, estuvo presidida por el Doctor Iván Rodríguez Chávez, Rector de nuestra universidad.

El Doctor Braulio Cuba Corrido lideró la delegación de profesionales que brindaron atención en las siguientes especialidades: Epidemiología, Neurocirugía, Medicina Familiar, Geriátrica, Pediatría y Medicina General. Integraron la delegación, estudiantes de los últimos semestres de la Facultad de Medicina Humana y enfermeras de la Escuela de Enfermería Padre Luis Tezza.



La campaña médica por Semana Santa se realizó del 13 al 16 de abril atendiendo a más de 800 personas, hubo evacuación de pacientes en estado crítico y se realizó visitas domiciliarias.





Aparejada a la captación de donaciones las autoridades iniciaron jornadas de capacitación incidiendo en la forma de actuar en la emergencia.



VALLECITO DE LINDEROS

Esta brigada inició sus acciones en diversos puntos de Lima fuertemente afectados, se repartió el almuerzo del día (1200 raciones), elaborado por la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, se realizó una Campaña del Salud Integral a través del Centro Médico en coordinación con Essalud, y se entregó alimentos no perecibles, ropa, artículos de aseo, agua, pañales, entre otros.







CHACLACAYO

La Facultad de Medicina Humana realizó el domingo 2 de abril una Campaña de Salud Integral en la Plaza Principal de Chacacayo que incluyó: Medicina General, Ginecología, Pediatría, Cirugía Menor, Vacunas y Charlas de Prevención.

HUAYARINGA

La segunda brigada de estudiantes se dirigió a Huayaringa donde los integrantes del equipo de Rugby repartieron agua a los pobladores con camiones cisternas, siguiendo su ruta este equipo de alumnos a cargo del profesor Sergio Estrada de la Facultad de Ingeniería entregó ropa, víveres y artículos de aseo al centro poblado de San José de Palle, dejando otro importante donativo en la Parroquia San Juan Bosco, este equipo de trabajo contó con el apoyo y asesoramiento de la Cruz Roja Peruana. Pese a la difícil situación, los alumnos y docentes, desearon llegar a estos lugares y prestar apoyo y asistencia a nuestros hermanos que hoy nos necesitan.

SANTA EULALIA Y CAJAMARQUILLA

Los alumnos de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo se dirigieron al distrito de Santa Eulalia (Huarochiri) y al sector de Cajamarquilla (Chosica). La ayuda consistió en formar dos brigadas, la primera para la limpieza de calles y viviendas y la segunda para el acopio de información en fichas del Instituto Nacional de Estadística e Informática que serán vitales para la reconstrucción.

BARBABLANCA

Los alumnos de la Facultad de Derecho y Ciencia Política también organizaron una visita hacia Barbablanca, pueblito de Callahuanca, Huarochiri que fue sepultado por el lodo, donde llevaron también donaciones de víveres, ropa y agua.

HOMENAJE A MAMÁ

Para el sábado 6 de mayo se está preparando una visita a Santa Eulalia donde se realizará un Homenaje a Mamá, nuevamente los alumnos

de las diversas Facultades, docentes y personal administrativo, entregarán Canastas Familiares, se hará distribución de Agua y se llevará alegría a los niños que hoy vienen sintiendo en carne propia las consecuencias de la tragedia, para ellos se realizará un programa de Cuenta Cuentos, un Show Infantil con Malabares y distribución de golosinas, llevando el espíritu Ricardopalmino a estos hogares.

RUTA DE PARTIDA PARA LA CARAVANA DE LA SOLIDARIDAD ESTUDIANTIL

Gracias a la iniciativa de los alumnos de la Universidad Ricardo Palma, todos los fines de semana partirán desde nuestra sede académica, ómnibus de nuestra universidad, así como de otras universidades para otros puntos de Lima y del interior del país afectados y donde la población necesita todo el apoyo y solidaridad, uniéndose y hermanándose las casas de estudios para esta loable tarea.

La Asociación de Universidades del Perú felicita a la:

Universidad Ricardo Palma

Por organizar brigadas multidisciplinarias llevando a cabo una Campaña de Salud Integral y entregando 1200 raciones de almuerzo a los damnificados de Vallecitos de Linderos, Chacacayo y Huayaringa.



Columnista invitado

El siguiente documento fue el segundo que Julio Yovera escribió para nuestra publicación, y también el último que escribiera en su vida. A los pocos días de haberlo recibido fuimos notificados que había ingresado al hospital aquejado de su salud y dejó de existir a escasas tres semanas. Lo habíamos ganado para las causas del turismo desde que descubriera las enormes potencialidades que la actividad turística reporta a la educación y la cultura. Su recuerdo y enseñanzas nos acompañarán por siempre. Descansa en paz querido hermano, amigo, maestro.

El Editor

EDUCACIÓN EN TIEMPOS DE EMERGENCIA: UNA PROPUESTA DE CURRÍCULUM INTEGRAL

Por: Mag. Julio Yovera Ballona
Licenciado en educación. Magíster en gestión educativa.



El currículo de la educación de un país no es en sentido estricto un tema de orden metodológico o técnico. Es sobretodo un medio que hace posible que la visión que hegemoniza la sociedad, disponga de las vías del conocimiento, de las capacidades y destrezas, y que cultiva valores en la formación de la ciudadanía en un país.

Cuando se asume de ese modo el debate vienen los primeros desacuerdos, mientras que para unos, el tema es exclusivamente pedagógico y dentro de los ámbitos de la educación "pura", para otros el tema está imbricado a causas de orden económico, ideológico, histórico, cultural y político.

La educación peruana, la histórica y la de las tres últimas décadas, no tuvo un diseño y un programa que tuviera como eje la realización de la nación peruana, pero a estas alturas, bien vale la pena preguntarse: ¿qué es una Nación? hablamos de ella pero no sabemos bien de qué se trata. Nación es una agrupación humana integrada, que se siente común en sus orígenes, que tiene la misma identidad, y donde todos sus componentes sin renunciar a sus intereses y a sus particularidades, se siente única.

La educación es fundamental en la formación de la nación, es clave en la construcción interdisciplinaria del "alma y del ser de una sociedad". Hablando del Perú, todos los estudios que se han hecho sobre la educación como concepción y como sistema, señalan que nuestra educación no se dio, ni se programó con sectores direccionados: construir la nación peruana. Tampoco fue un sistema abierto a la asimilación del conocimiento científico y del saber ancestral. Más al contrario, los grupos de poder siempre tuvieron prejuicios frente a una cultura que a lo largo de

miles de años había dominado la naturaleza y que había logrado generar un valioso producto cultural.

Pero, así como nuestra sociedad no es una sociedad unida, a dos siglos ya de vida republicana, tampoco lo está en términos de integración social y geográfica. Se habla de nuevo modelo de desarrollo, como se habla también de una educación pública de calidad, pero se siguen diciendo un estribillo, una generalidad de Perogrullo. Sobre el particular queremos puntualizar algunas ideas:

Nuestra opinión es que las cuencas hidrográficas, seguramente no todas, pero sí algunas de ellas tienen las condiciones que nos ayuden a levantar una propuesta no solo de orden curricular sino de gestión, de unidad, de integración económico-social, educativa y cultural.

Generalmente los alcaldes distritales y provinciales "gobiernan" una cuenca o subcuenca sin mirar hacia arriba o hacia abajo. El río Rímac y su subcuenca, el Santa Eulalia, nace en los nevados de nuestros andes centrales. A su paso, une a tres provincias: Huarochirí, Lima y Provincia Constitucional del



Callao. Pero, gobiernos locales distritales son muchos más. Ninguno de ellos tiene una visión de integración.

Como consecuencia del calentamiento global, de los rangos más frecuentes de inundaciones, la comunidad en general y la educativa en particular debe organizarse para enfrentar estos retos.

Ver esta realidad permitiría avanzar a una propuesta que le dé sentido a muchos conceptos que se dicen: modelo de desarrollo sustentable. La verdad que hay poca comprensión sobre esto. No sabemos cómo el enunciado se hace práctico. Aquí hay un aporte.

La educación en sus diversos niveles y en este enfoque, nos llevaría a cuidar nuestro medio ambiente. Que la población organizada y movilizadora programe y cuide las acciones para mejorar su entorno. Que las autoridades, junto a la empresa privada puedan acometer modos de mitigamiento de las zonas de riesgo, anticipándose a los fenómenos de la naturaleza, que no solo causan pérdidas de enseres de la gente, sino la propia vida, es un avance.

Un currículo centrado en la defensa de la vida será bien percibido por la toda la población.

La educación promueve -como debe ser- la conservación de los recursos naturales, tanto los renovables como no renovables. Los ríos, Rímac y Santa Eulalia, son enormes despensas de recursos hídricos. En el caso particular del primero, las centrales hidroeléctricas en Surco, Huinco, Callahuanca; Moyopampa y Huampaní, en Chosica éstas dos últimas, lo hacen un río acaparado por el capital privado, sin que la empresa se comprometa a programas de conciencia ambiental de carácter educativo.

Tener en cuenta esta realidad llevaría a cruzar el currículo educativo con los proyectos de desarrollo. De paso, se lograría que la educación tenga una mirada reflexiva sobre el entorno donde se desenvuelve.

Un currículo así permitiría que los estudiantes de la parte

alta conocieran desde una visión de cuenca la historia de nuestro país. Los hechos acontecidos visto abajo por los de arriba y viceversa, les daría a los estudiantes una mejor información, conocimiento y comprensión de la historia.

Esa sería una permanente movilización educativa, que haga que la escuela se convierta en un verdadero centro de estudios y de visitas vivenciales para los sectores involucrados en la educación. Formas de turismo comunitario.

Algunos dirán que estamos volando demasiado. Solo quiero señalar que esto que acá digo no es producto de una visión iluminada.

A mediados de la década de los 90s, Daniel Soto, Salustio Pomacondor, Jorge Velásquez, Julio Yovera, profesionales de diversas especialidades presentamos una propuesta que llamamos *Manejo Ecológico de la Cuenca del Río Rímac* la misma que se materializó a través del I y II Encuentro de Alcaldes de la Cuenca del Río Rímac. La propuesta entusiasmó al alcalde de Chacacayo, Sr. Juan Carlos Avilés Seminario y al recordado Alberto Andrade Carmona. Y la apoyaron personalidades como los doctores María Rostworowsky, Ramón Ferreyra y Beatriz Merino y los señores Alejandro Vincés y Guillermo Giacosa. La actriz de teatro Claudia Dammert, que por entonces llegó a residir en Chacacayo, integró la comisión organizadora del evento. Entrevistado por una importante emisora radial al final del I Encuentro el desaparecido Amauta Javier Pulgar Vidal manifestó que dicho evento constituía la noticia más alentadora de todo el año 1995.

Se llevaron a cabo los encuentros y se dejaron las bases de una propuesta. Lamentablemente el facilismo con el que actúan las autoridades municipales truncó el desarrollo del tema y ahí quedó el esfuerzo.

Los acontecimientos climáticos que golpean la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia nos llaman a reflexión y señalan que estamos a tiempo de recuperar el tiempo perdido.



Documentos



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"

SECRETARIA GENERAL

0579



SG-0507/2017.

Lima, 22 de febrero de 2017.

Señor Doctor
JESÚS HIDALGO ORTEGA
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Presente.-

De mi consideración:

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que el Consejo Universitario en sesión de fecha 21 de febrero de 2017, adopto el siguiente acuerdo:

Acuerdo de Consejo Universitario N°0341-2017

"Visto el oficio N°0197-2017-FACEE-D del Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales solicitando al señor Rector tenga a bien presentar al Consejo Universitario, para su aprobación, el acuerdo del Consejo de Facultad N°0020-2017-ACF, de fecha 15 de febrero de 2017, que acuerda: a) Proponer la aprobación para que la Universidad Ricardo Palma integre la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG, b) Autorizar que el licenciado Carlos Villena Lescano, Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma, asuma el cargo de Presidente de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG, c) Autorizar que el licenciado Daniel Soto Correa, asuma el cargo de Director - Secretario de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG, d) Aprobar que los gastos que irroga la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG, sean autofinanciados; **El Consejo Universitario acordó:**

1. **Aprobar que la Universidad Ricardo Palma integre la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG.**
2. **Autorizar que el licenciado Carlos Villena Lescano, Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma, asuma el cargo de Presidente de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG.**
3. **Autorizar que el licenciado Daniel Soto Correa, Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía – URP asuma el cargo de Director - Secretario de la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG.**
4. **Aprobar que los gastos que irroga la Asociación Peruana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, ASPETHG, sean autofinanciados."**

Atentamente,



ANDRÉS ENRIQUE MALDONADO HERRERA
Secretario General

- zcc.
Se adjunta expediente en copias
- Distribución**
- Rectorado 1
 - Vicerrectorado Académico 1
 - Director General de Administración 1
 - Escuela de Turismo 1
 - DACA 1
 - Oficina de Economía 1
 - Archivo 1



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoViceministerio de
TurismoDirección General de
Políticas de Desarrollo
Turístico

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

San Isidro, 21 ABR 2017

OFICIO N° 613 -2017-MINCETUR/VMT/DGPDT

Señor

JOSÉ MIGUEL GAMARRA SKEELS

Presidente

ASOCIACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES – AHORA

Av. Larco N° 730 Of. 503

Miraflores.-

- Asunto** : Vigencia indeterminada del Certificado de Categorización de Restaurantes
- Referencia** : Artículo 41° del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de manifestarle que por efecto del artículo 41° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, los títulos habilitantes emitidos por las entidades de la Administración Pública tienen vigencia indeterminada.

En tal sentido, el Certificado de Categorización de Restaurantes tienen la condición de indefinido y por consiguiente su vigencia es "INDETERMINADA"; consecuentemente, quedará sin efecto el procedimiento de renovación.

Al respecto, solicito su apoyo y colaboración a fin que tenga a bien disponer que los alcances de la referida regulación sean difundidos entre sus asociados, a fin que tomen las previsiones del caso y no inicien el procedimiento de renovación.

Valga la oportunidad para precisarle, que esta Dirección General, a través de la Dirección de Normatividad y Calidad Turística, podrá facilitarle la información complementaria que estime conveniente, para lo cual ponemos a su disposición el teléfono (511) 513-6100, Anexos 1622 y 1637.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,




FRANZ CHEVARRIA MONTESINOS
Director General de Políticas de Desarrollo Turístico
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
IMN/lgm
Exp. 1042 814

www.mincetur.gob.pe

Ca. Uno Oeste 50, Urb. Corpac
San Isidro, Lima 27, Perú
T. (511) 5136100



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



MINISTRY OF TOURISM



WORLD BANK GROUP

With the collaboration of:



Call for Papers

UNWTO, Government of Jamaica and World Bank Group Conference on Jobs & Inclusive Growth: Partnerships for Sustainable Tourism

27-29, November, 2017, Montego Bay, Jamaica

Important Dates

- Submit abstract (maximum 750 words) along with a short biography: **June 7, 2017**
- Notice of acceptance: **July 12, 2017** (Note: Authors of accepted abstracts will receive complimentary registration to the conference)
- Conference: **27-29, November 2017**
- Post conference publishing opportunities under negotiation.

Conference information

- [Official website](#)

Background

Over the past decades, tourism has experienced significant growth and has become one of the fastest growing socio-economic sectors in the world. In 2015, international tourist arrivals totaled nearly 1.2 billion and are expected to reach 1.8 billion by 2030. Accounting for more than 10% of global GDP, 30% of the world's trade in services and one in eleven jobs worldwide. These big numbers represent more than just economic strength--tourism is an economic powerhouse that creates opportunities to improve the livelihoods of millions. Tourism's vast potential can be harnessed to increase capacity to address some of the world's most pressing challenges, including economic growth, inclusive development, resource management, environmental preservation and the promotion of a more tolerant and peaceful society.

Nevertheless, tourism is underrepresented in international finance, including from donors and development organizations, which remains a critical hurdle to overcome. Often, linkages between tourism and other economic sectors are overlooked by planners and policymakers, diminishing the industry's ability to

With the Support of:



World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations
Capitán Haya 42, 28020 Madrid, Spain. Tel: (34) 91 567 81 00 / Fax: (34) 91 571 37 33 – omt@unwto.org / unwto.org

magnify economic and development gains, both national and global. At the same time, there is an increased realization among countries of the need to develop their tourism economies as an important growth sector, particularly in countries with strong natural and cultural resource base, or countries that wish to shift from reliance on extractive, mining and oil sectors. Yet, despite the importance of tourism to the world economy, many countries still lag in benefitting from it. National planning capabilities need to be improved, investment and development frameworks must be strengthened, the legal environment requires improvement, and the capacity of the tourism trade/local beneficiaries needs strengthening, so does international collaboration and synergy. To respond to these critical needs, public and private investment/finance needs to be expanded through innovative partnerships.

Recognizing the above challenge, this Global Conference will bring together world leaders from the tourism industry along with governments, donors, international development and finance organizations to design and coordinate an international road map and foster collaborative relationships for inclusive economic and social development via tourism. Organized by the World Tourism Organization (UNWTO), World Bank Group and the Ministry of Tourism of Jamaica, in collaboration with Chemonics International, a leading international development firm, this conference will identify successful models and future partnership initiatives that will contribute to sustainable tourism development globally. To achieve tangible results, the conference will yield practical plans to guide future development initiatives building on the United Nations 2017 International Year of Sustainable Tourism for Development, including specific development proposals and opportunities related to the achievement of Sustainable Development Goal (MDG) 17 which calls for revitalizing the global partnership for sustainable development. During the year leading up to the Global Conference, UNWTO and Chemonics International will encourage governments, regions and large-scale investors to develop PPP investment opportunities proposals that may be shared at the conference and thereafter.

Papers may be submitted for the following tracts and illustrative topics; other topics not listed here are welcome:

The Future of Tourism in the Caribbean Region:

- a) Tourism and Sustainability: Threats, Risks and Challenges
- b) Policy and Governance: Trends and Issues at National, Regional and Local Levels
- c) Talent Development and Human Capital Trends
- d) Tourism Networks: Gastronomy, Shopping, Cities, Health/Wellness, Knowledge, Entertainment/Sports, others
- e) Science, Technology, Innovation in Tourism
- f) Caribbean tourism within the context of the Americas

➔ **Submit Abstracts to Dr. Lloyd Waller, Chair, Department of Government, University of the West Indies (Mona Campus) Kingston, Jamaica, lloyd.waller@gmail.com**

Innovative Partnerships Practices & Lessons Learned for IYSTD17 Themes:

- a) Inclusive and sustainable economic growth
- b) Social inclusiveness, employment and poverty reduction
- c) Resource efficiency, environmental protection and climate change
- d) Cultural values, diversity and heritage
- e) Mutual understanding, peace and security.

→ **Submit abstracts to Dr. Hannah Messerli, Eisenhower Professor of Tourism Policy, George Washington University, Washington, DC, USA hmesserli@email.gwu.edu**

Public-Private Partnership Investment Project Opportunities*:

- a) Tourism infrastructure
- b) Privatization (e.g. parks, heritage, airports, etc.)
- c) Concessions
- d) Visitor Services & Destination Management
- e) Education & Training

→ **Submit abstracts to Ibrahim Osta, Chemonics International Chief of Party, USAID Building Economic Sustainability Through Tourism Project, iosta@chemonics.com**

→ **Important:** For submitting PPP Investment Project Abstract, please refer to the attached format.

Additional information:

For assistance in preparing projects, please go to <https://spaces.hightail.com/receive/pM2IB>

For any question, please contact:

Ibrahim Osta

Chemonics International Chief of Party, USAID Building Economic Sustainability Through Tourism Project
1717 H Street, NW, Washington, DC 20006 Office +1-202-350-9824 Mobile +96279 608 6000

Email: iosta@chemonics.com

Facebook: @SiyahaJordan and @Chemonics Website: www.chemonics.com and www.siyaha.org

Public-Private Partnership Investment Project Abstract Outline

Project Name:

Project Purpose:

Project Concept

1. Brief Description
2. Expected Results or Outcomes
3. Identify Project Partners & Collaborating Organizations
4. Target Audience and Beneficiaries
5. Project Goals and Objectives
6. Summary of the Main Problems to be Addressed
7. Proposed Solutions, Activities and Objectives
8. Program Management and Organizational Structure
9. Draft Budget
10. Monitoring and Evaluation Plan



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



MINISTRY OF TOURISM



WORLD BANK GROUP

With the collaboration of:



PROVISIONAL PROGRAMME

The World Tourism Organization, Government of Jamaica and World Bank Group Global Conference on Partnerships for Jobs & Inclusive Growth through Sustainable Tourism

Tourism greatly contributes to inclusive growth and jobs, representing around 10% of global GDP and one out of eleven jobs worldwide. This global conference aims to catalyze the potential of tourism's contribution to the 2030 Agenda by strengthening partnerships for development.

Organized in the context of the International Year of Sustainable Tourism for Development, this conference will bring together world leaders from the tourism industry along with governments and international development organizations to design an international road map for inclusive economic growth and social development via tourism.

Monday, 27 November 2017

08:00 – 18:00

Registration

09:00 – 12:00

Meeting of the UNWTO Affiliate Members – Americas

13:00 – 17:00

Pre-Conference Event: The Future of Tourism in the Caribbean Region (invited papers and peer selections from call for papers)

- ◆ Tourism and Sustainability: Threats, Risks and Challenges
- ◆ Policy and Governance: Trends and Issues at National, Regional and Local Levels
- ◆ Talent Development and Human Capital Trends
- ◆ Tourism Networks: Gastronomy, Shopping, Cities, Health/Wellness, Knowledge, Entertainment/Sports, others
- ◆ Science, Technology, Innovation and Tourism

19:00 – 22:00

Welcome Reception

With the Support of:



World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations
Capitán Haya 42, 28020 Madrid, Spain. Tel: (34) 91 567 81 00 / Fax: (34) 91 571 37 33 – omt@unwto.org / unwto.org

Tuesday, 28 November 2017

08:00 – 08:30 **Registration (Welcome Coffee)**

8:30 – 9:30 **Opening Ceremony**

9:30 – 11:00 **Keynote Speaker**

10:00 – 11:45 **Plenary 1: Collaborating for Success: Public Private Engagement Mechanisms for Tourism Development & Growth.**

Ministers & CEO's share their experiences on the keys, pitfalls and myths to successful collaboration between the public and private sector on tourism development. The focus will be on replicable collaboration and partnership models in such areas as infrastructure, development finance, large-scale asset management and service delivery. The panel will also explore public –private engagements that deliver socio-economic benefits for local communities, while providing governments with options enabling development of new niches, assets and regions.

11:45 – 12:15 **Coffee Break**

12:15 – 13:45 **Plenary 2: From Board Room Decisions to Destination Development - Industry Leaders Discuss the Key Elements to Successful Investments**

From airlines to airport management, ports to cruise operations and hospitality to tour operations private sector leaders discuss emerging trends, disruptive technology, and key drivers of growth in investments and arrivals over the coming 10 years. This session will include a special focus on new dimensions of corporate social responsibility.

13:45 – 15:00 **Lunch**

15:00 - 16:30 **Concurrent Session 1: Best Practices & Lessons Learned – 5 Deep Dives into the Core Themes of Tourism Development**

Executives, development practitioners, and community leaders will deliver moderated roundtables that focus on the five main themes of the International Year of Sustainable Tourism Development.

Introductory presentations will be followed by interactive sessions aimed at sharing and debating best practices. Attendees should come prepared to discuss their own experiences and challenges.

- a) Inclusive and sustainable economic growth
- b) Social inclusiveness, employment and poverty reduction
- c) Resource efficiency, environmental protection and climate change
- d) Cultural values, diversity and heritage
- e) Mutual understanding, peace and security.

16:30 – 18:00

**Concurrent Session 2:
Public-Private Partnership Investment Marketplace**

Presentation of investment project opportunities from various countries along the following themes:

- a) Tourism infrastructure
- b) Privatization (e.g. parks, heritage, airports, etc.
- c) Concessions
- d) Visitor Services & Destination Management
- e) Education, Training & Innovation

20:00 – 22:00

Welcome dinner & entertainment

Wednesday, 29 November 2017

08:45 – 09:30

Welcome Coffee

9:30 – 11:00

**Plenary 3: From Technical Assistance to Financing – the
Multiple Dimensions of Tourism at the MDBs**

The Multilateral Development Banks and their clients pair up in a Ted Talk driven session that will explore the instruments, approaches, and requirements for financing large and small scale tourism development projects. The moderated discussion that follows the Talks will engage the audience and experts on ways to scale up and standardize these models to broaden work in the tourism sector.

11:00 – 11:30

Coffee Break
Participant Voting for PPP Investment Projects

11:30 – 13:00

Plenary 4: Delivering Change & Impacts - Donor Funded Programs that balance scale, sustainability, & inclusion

A panel of bi-lateral donor agencies will discuss case studies of tourism programs will describe that have delivered impact at scale while balancing growth with environmental sustainability and social inclusion. The panel will also tackle broader topics on the constraints to scaling up bilateral funding and how tourism projects can effectively compete for limited resources with other development priorities.

13:00 –14:30

Lunch

Presentation by winner of Jamaica Community Tourism Partnership Challenge

14:30 –17:00

Concurrent Session 3:

Moderated working groups to formulate list of priority PPP recommendations for each IYSTD17 theme:

- a) Inclusive and sustainable economic growth
- b) Social inclusiveness, employment and poverty reduction
- c) Resource efficiency, environmental protection and climate change
- d) Cultural values, diversity and heritage
- e) Mutual understanding, peace and security.

17:00 – 18:00

Plenary Session 5: UN IYSTD17 Recommendations

Working Group Reports
Participant Voting on Priority Recommendations

16:00 – 17:30

Plenary Session 6: Conclusions & Montego Bay Declaration

Press Conference

20:00 – 22:00

Farewell Jamaican Party

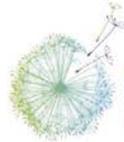
Thursday, 30 November 2017

Technical Visit Options:

1. Gastronomy Event (TBD)
2. Field Trip to UNESCO Blue Mountains UNESCO Site

Pre and Post Conference Tours (TBD)

Social Program (TBD)



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT

OFFICIAL SPONSORS



DIAMOND PARTNERS



GOLD PARTNERS



SILVER PARTNERS



MEDIA PARTNERS

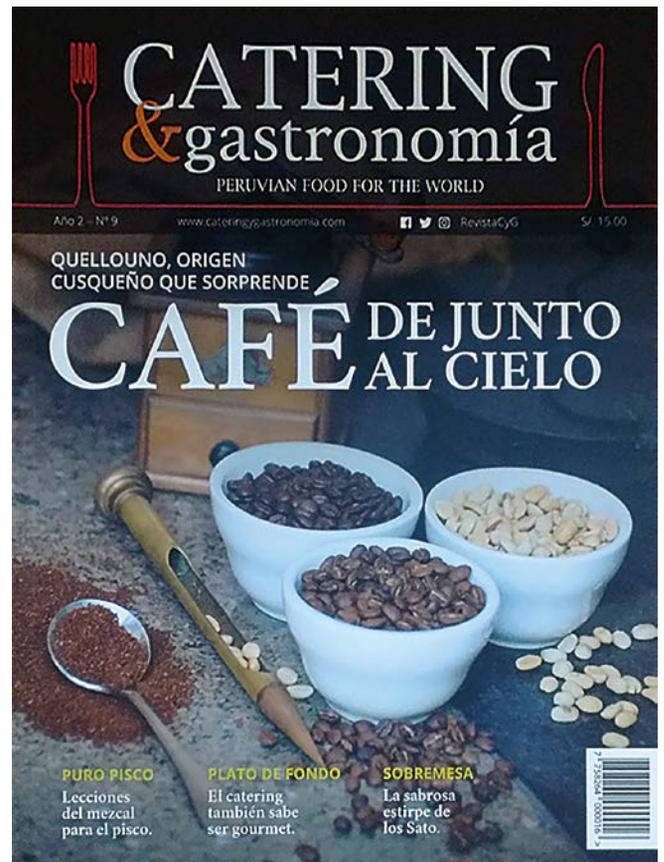
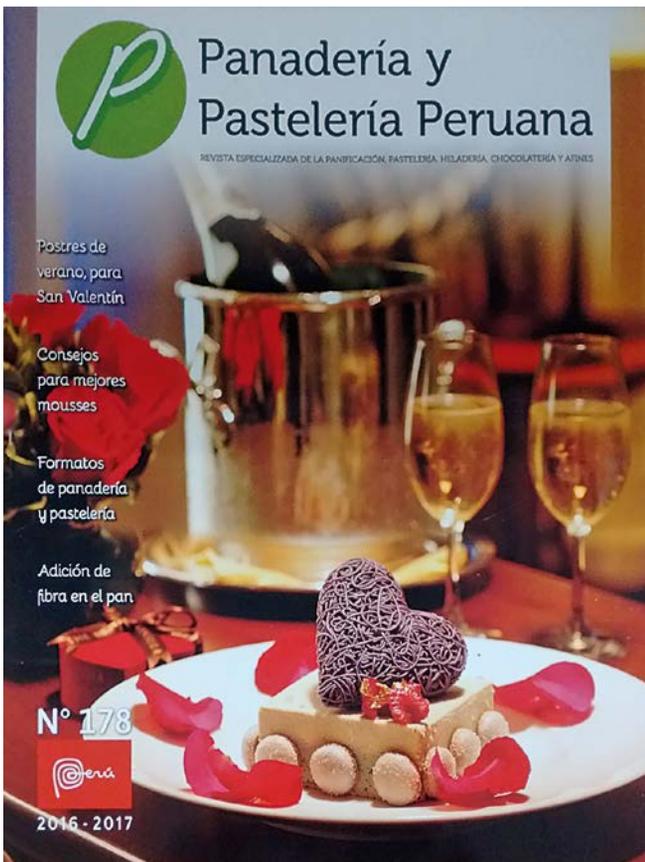
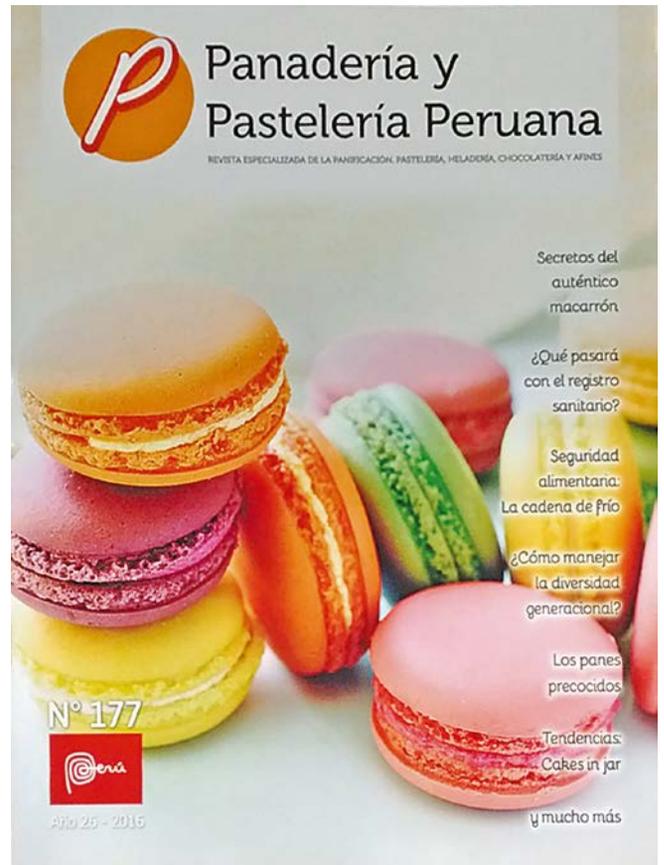


Publicamos los textos de prestigiosas instituciones editoras que nos han remitido sus publicaciones las mismas que han sido enviadas a la biblioteca especializada de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales a la que pertenece nuestra Escuela Profesional.

Publicaciones recibidas



Agradecemos a la señora Carmen López Gómez, Gerente General de la Revista Panadería y Pastelería Peruana por el envío de la agenda gourmet & del pan 2017 que contiene valiosa información ricamente presentada.



CATERING & gastronomía
PERUVIAN FOOD FOR THE WORLD

Año 2 - Nº 8 www.cateringgastronomia.com RevistaCyG S/ 15.00

TIERNO PALLAR

Tradición y recetas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN IQUEÑA QUE PRODIGA SU SABOR DESDE EL ANTIGUO PERÚ.

PLATO DE FONDO
Catering de salud: buena dieta, corazón contento.

CODIGO DE BARRAS
En el bar la vida es más sabrosa.

ENTREVISTAS
Raul Vargas, retrato de un gran comensal.
Los malabares de Pedro Miguel Schiaffino.

CATERING & gastronomía
PERUVIAN FOOD FOR THE WORLD

Año 2 - Nº 7 www.cateringgastronomia.com RevistaCyG S/ 15.00

AREQUIPA SABE

COPOAZÚ
Chocolate más allá del cacao.

CLASE MAESTRA
El turno de la gastronomía líquida.

ENTREVISTA
Pia León, la jefa de Virgilio Martínez.

- Chuquibambas madurez en la hechura de quesos.
- Los maestros pisqueros de Majes, Vitor y La Joya.
- Revolución en las picanterías y la cocina de autor.



TURISMO Y JUEGO EN EL PERÚ

Tourism and Gaming in Peru

EXPORTAR
ECONOMIA, NEGOCIOS & TURISMO

Año XX - Nº 118 - Edición Internacional
XXV - 118 - Edición Internacional
www.exportar.com.pe

APEC PERU 2016
APEC Peru 2016
Oportunidad de oro
Gold opportunity

- Bienvenidos todos
- Welcome everybody
- Perú a la carta
- Perú a la carte
- Hacia una vía libre
- Towards a free way

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y LA FAO CONVOCAN A UNA GRAN MUESTRA DE INNOVACIONES DE MENESTRAS EN EL CAMPO DE MARTE

La Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía se hace presente

El Ministerio de Agricultura y la FAO convocaron a una muestra gastronómica de platos creativos a base de menestras con nuevas preparaciones e innovaciones que partan de dichas materias primas. Este objetivo estuvo dirigido a dar mejores oportunidades a miles de campesinos afectados por las recientes inundaciones de sus predios en el norte del país y para ofrecer una mejor dieta alimentaria desde la riqueza abundante en menestras, que contradictoriamente, se usan poco.

La EPTHG participó activamente en esta muestra en la que acudieron otras escuelas universitarias del Perú la misma que se llevó a cabo el sábado 13 de mayo en el Campo de Marte desde las 09:00 horas. Adicionalmente, la FAO nombrará a cada alumno exponente de la muestra como COCINERO EMBAJADOR PROMOTOR DE LAS MENESTRAS.

¿Qué fué lo que presentamos? Si se trata de innovaciones, las nuestras fueron en estas dos direcciones: Dulces, bebidas y platos salados de menestras. Las preparaciones corrieron a cargo de la Profesora Isabel Cunningham, del Profesor Isaac Tejada y la coordinación del Profesor David Carreño, distinguidos maestros de nuestra escuela.

Entre las bebidas novedosas presentamos: Ponche de Habas, Chicha de Zarandaja, Vinagre de Zarandaja, Jarabe a base de Hierbas, Chicha de Garbanzo, Ponche de frejol canario, Ponche de frejol cápsula, Chicha de chucha, Ponche de habas, Jarabe de reducción de macerado de maracuyá.

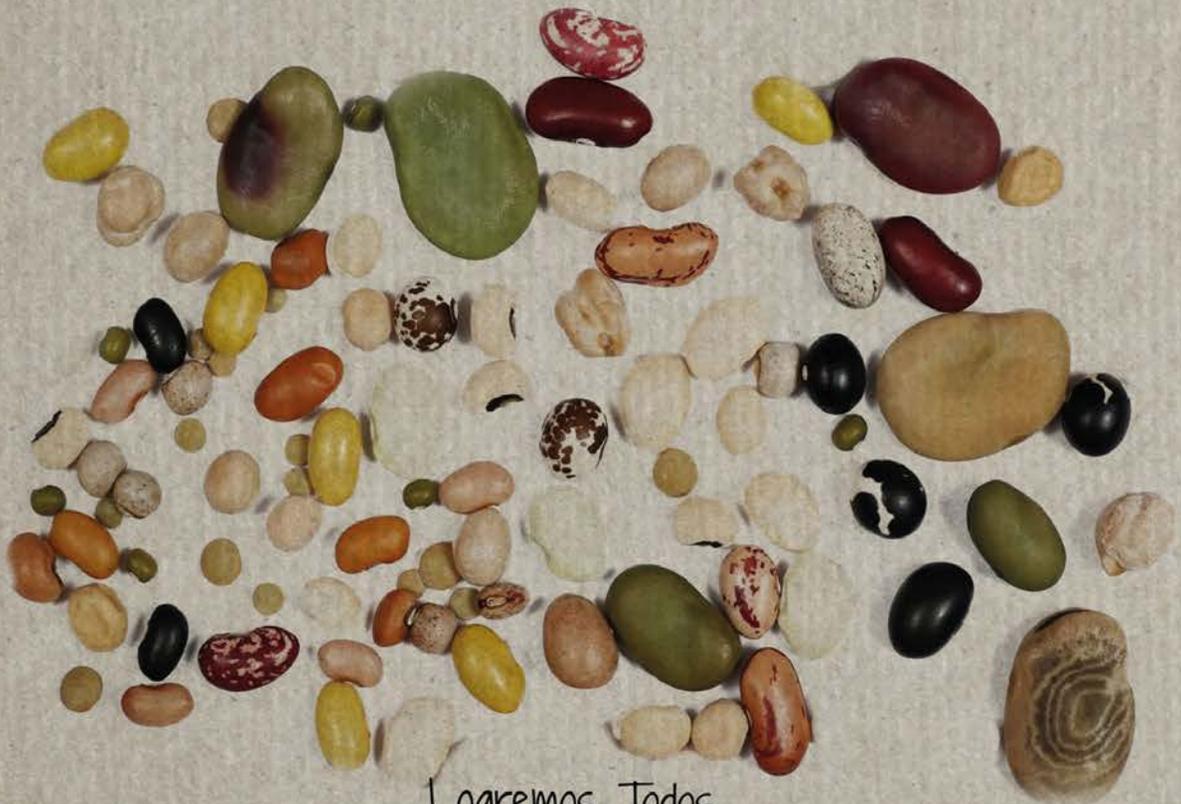
Entre los platos salados presentamos: Frejolacho, Panamito burger, Hamburguesa de habas, Rocoto relleno de pallares, Frejotel chauco con seco, Frigobondigas, Arveños al aji, Frejolpu y Alverlada.

Finalmente, entre los dulces llevamos en cartera un Wamtán relleno de frejol colado bañado en miel de frutas.



Gran Muestra GASTRONÓMICA

Con platos creativos a base de menestras



Logremos Todos

EL CAMBIO SALUDABLE

1000 RECETAS 1000 ALUMNOS

Inscríbete con tu coordinador institucional
para ser delgado de la FAO

13/05/2017

AV. DE LA PERUANIDAD S/N JESÚS MARÍA

Informes: rpalomino@minagri.gob.pe loretta.favarato@fao.org





UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

LICENCIAMIENTO INSTITUCIONAL

RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 040-2016-SUNEDU/CD

La Universidad Ricardo Palma comparte con la sociedad peruana el LICENCIAMIENTO INSTITUCIONAL otorgado por la SUNEDU y expresamos nuestro compromiso de cada vez servir a la juventud peruana **formando seres humanos para una cultura de paz**, con la **calidad** que la era del conocimiento requiere en estos tiempos de internacionalización y globalización.

Iván Rodríguez Chávez
Rector



FORMAMOS SERES HUMANOS PARA UNA CULTURA DE PAZ