

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



UNIVERSIDAD  
**RICARDO PALMA**  
Instituto de Estudios Turísticos  
Escuela de Turismo, Hotelería  
y Gastronomía



## MEMORIA 2023

ESCUELA  
PROFESIONAL  
DE TURISMO,  
HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA

**Un trabajo hecho por todos**



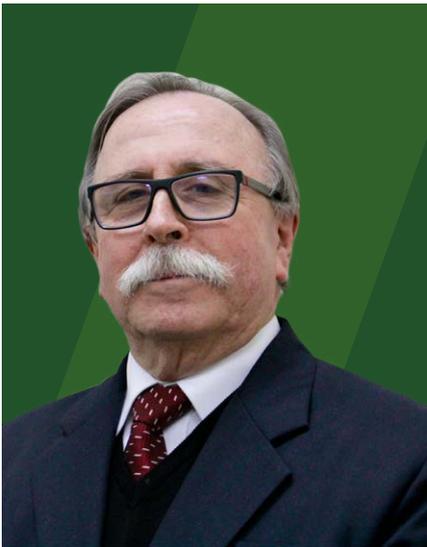
---

# Indice

---

<b>Palabras del director</b>	<b>5</b>
<b>I. Estructura Académica Administrativa</b>	<b>6</b>
<b>II. Programa de Gestión Académico Administrativa</b>	<b>6</b>
2.1. Unidades Académicas y Administrativas	7
2.1.1. Adquisición de Bienes	7
* Para el Mesón del Estudiante	7
* Para la escuela-Taller de cocina	7
* Para Isla de trabajo del taller	8
* Para Taller Agencia de Viajes y Turismo	8
* Bienes dados de baja	8
2.2. Programas de capacitación del personal	8
* Personal de El Mesón del Estudiante	8
* Personal docente	8
<b>III. Programa de formación Profesional</b>	<b>9</b>
3.1. Actividades de formación profesional y mejoramiento de la Calidad educativa	9
3.1.1. Inicio de semestre	9
* Reunión con docentes	9
3.1.2. Seguimiento al estudiante a través de tutoría	10
3.1.3. Seguimiento del docente	10
3.1.4. Activación de acreditación	11
a) Rendimiento académico	11
b) Seguimiento al estudiante a través de tutoría	13
c) Evaluación de salida	13
d) Resultado del X semestre	14
3.2. Programa de conocimiento de la realidad nacional e internacional	14
a) Programa de visitas y excursiones académicas	14

b) Programa de prácticas preprofesionales	16
c) Participación en congresos	17
d) 54° Aniversario de la URP	18
<b>IV. Función académica docente</b>	<b>20</b>
4.1. Participación en eventos académicos como ponente o asistente	20
4.2. Asistencia a eventos nacionales e internacionales	21
<b>V. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación</b>	<b>22</b>
5.1. Revistas y libros de difusión e investigación	22
a) Edición N° 19 de la Revista Caminos, órgano informativo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía	22
b) “Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, medioambientales, culturales y deportivo recreacionales del distrito de Cachicdán” cuya autoría corresponde al magíster Daniel Soto Correa, docente investigador del I Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG.	23
<b>VI. Programas de extensión cultural, proyección y responsabilidad Social</b>	<b>24</b>
6.1. Actividades de extensión cultural	24
* La organización del programa por el Día Mundial del Turismo	24
* I Encuentro de dulces, postres y bebidas tradicionales y Ancestrales de América Latina 2023	28
6.2. Eventos Académicos no curriculares	28
6.3. Vínculos con instituciones naciones e internacionales	31
6.4. Suscripción con convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica	32
a) Propuesta de convenio específico con el propósito de proceder a la elaboración del Plan de Desarrollo Turístico Local del Distrito de Lurigancho-PDTL Lurigancho	32
b) Invitación cursada al alcalde distrital de Lurigancho para institucionalizar el Día Mundial del Turismo, celebrarlo conjuntamente en 2024 y llevar a cabo el I Congreso de Turismo del distrito de Lurigancho	32



## Celebración del Día Mundial del Turismo en la Universidad Ricardo Palma

Febrero, 2024

Dr. Félix Romero Revilla

**RECTOR**

Dr. Félix Romero Revilla  
VICERRECTOR ACADÉMICO (e)

Dra. Sandra Negro Tua  
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN

Dr. Víctor Castro Montenegro  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS  
ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Dr. Eduardo Dargent Chamot  
DIRECTOR  
ESCUELA PROFESIONAL DE  
TURISMO, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA

Mg. Daniel Soto Correa  
EDITOR

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

## Palabras del director

La finalización del año 2023 fue propicia para presentar al rectorado la Memoria Anual de ese año, la misma que constituye un resumen de las más importantes actividades llevadas a cabo por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía a lo largo del año que finaliza.

Este ha sido un año especialmente importante para el desarrollo de la escuela gracias a la conducción y constante labor del ex director, magíster Carlos Villena Lescano quien se esforzó para colocarla en la cúspide de sus similares en el país.

En el plano internacional, en el marco del XXXII congreso anual de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-CONPETH, llevado a cabo en Santiago de Chile del 2 al 5 de octubre de 2023 bajo el lema "Congreso inclusivo, sostenible y carbono neutral", se propició la participación de docentes y alumnos de nuestra escuela profesional, marcando un hito en el desarrollo post pandemia, habida cuenta de la necesidad de desarrollar renovados ímpetus para recuperar el ritmo de la actividad turística, seriamente menoscabada por la COVID-19.

En el plano nacional nos place haber consolidado la alianza estratégica pactada con la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica con la cual se firmó un convenio marco de cooperación el 03 de julio de 2023 cuyo objetivo principal está orientado a la realización de diversas acciones de desarrollo turístico.

En ese camino, hemos propuesto a la autoridad municipal del citado municipio que procedan a la institucionalización del **Día Mundial del Turismo**, de suerte de ser incluido en el Calendario de Eventos

Locales para su celebración anual con actividades de impacto que lo conmemoren. Durante la celebración del Día Mundial del Turismo- Lurigancho 2024 se prevé incluir en el programa conmemorativo la realización del **I Congreso de Turismo del Distrito de Lurigancho**.

El objetivo central que anima nuestra participación es contribuir a devolverle a Chosica su perdida condición de destino turístico de la región Lima Metropolitana.

La continuación de esos y otros importantes avances, el desarrollo en el aprendizaje, la investigación y la responsabilidad social universitaria emprendida por nuestros alumnos, docentes e investigadores serán la meta que señalará el rumbo de la nueva gestión de la escuela.

Dr. Eduardo Dargent Chamot  
**Director**

Afiliada a:



## I. Estructura Académico-Administrativa

### Unidades orgánicas

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	
Dirección de Escuela	
Mg.	Carlos Villena Lescano
Asesoría académica	
Mg.	Elma Valdivia Ramírez
Instituto de Estudios Turísticos	
Mg.	Daniel Soto Correa
Centro de Servicios Productivos	
Sr.	Lolo Caldas

## II. Programa de Gestión Académico-Administrativa

1	Elaboración del Plan de Estudios 2024-I
2	Elaboración del artículo: Competitividad del Club de Investigación Formativa
3	Capacitación a los docentes en redacción de artículos de investigación.
4	Diseño y ejecución del Conversatorio sobre el Turismo en el Perú, Semana del Día Mundial del Turismo y I Encuentro de Dulces, Postres y Bebidas Tradicionales de América Latina
5	Participación en el V Congreso Internacional de Hotelería 2023 Hotelería y gastronomía: Retos y Oportunidades.
6	Excursión Académica: Pacarán en la que se diseñó el paquete turístico para los ingresantes de la Facultad de Ciencias Económicas y empresariales.
7	Viaje: Programa Ayacucho 4 días y 3 noches en el que se integró el trabajo del V, VI y VII semestres de la carrera.

8	Prácticas preprofesionales. 8 estudiantes del VIII ciclo comprometidos en tareas específicas en el Swishotel.
9	Participación de docentes en Congresos Internacionales: IV International Tourism, Hospitality & Gastronomy Congress (ITHGC).
10	Participación en el XXXII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, CONPETH 2023, Santiago de Chile donde se presentaron dos artículos científicos. "Competitividad turística", elaborado por alumnos; y "Marketing digital en la actividad turística", preparado por docentes.

## 2.1. Unidades Académicas y Administrativas

### 2.1.1 Adquisición de Bienes.

#### Para el Mesón del Estudiante:

- Conservadora vertical de 4 medias puertas,
- Marca: infrico. Modelo: an1004 t/f. (área de cocina-verdura). Procedencia: España.
- Congeladora vertical de 4 medias puertas,
- Marca: infrico. Modelo: an1004 bt. (área de cocina-carnes y almacén). Procedencia: España.
- Mesa refrigerada de conservación de tres puertas. (área de preparación y área de jugos)
- Marca: infrico. Modelo: bmpp2000ii. Procedencia: España.
- Vitrina exhibidora refrigerada para postres y emparedados, de línea de servido, marca: Infrico. Modelo: vgl15c procedencia: España.
- Conservadora vertical refrigerada de dos puertas área cocina (panes, refrescos frutas), marca: Infrico, modelo: an1002 t/f.
- Máquina automática productora de cubitos de hielo con bin de almacenaje. Marca: Everest. Modelo: egc-150ma-140 (zona del almacén)

#### Para la Escuela:

#### Taller de Cocina:

- Mesa refrigerada de conservación de dos puertas. Marca: Infrico. Modelo: bmpp1500ii. Procedencia: España.

### **Para isla de trabajo del taller.**

- Mesa refrigerada de conservación de tres puertas. Marca: Infrico. Modelo: bmpp 2000 ii. Procedencia: España.

### **Para Taller Agencia de Viajes y Turismo.**

- Proyector multimedia marca NEC Modelo NP-ME423W.
- Ecran eléctrico marca Mustang modelo SCE100D.
- Rack para proyector multimedia tipo canastilla
- Parlantes marca Kramer modelo Tavor 5-0
- Instalación de sistema de audio de 2 parlantes
- Servicio de cableado multimedia HDMI

### **Bienes dados de baja:**

Conservador horizontal	código urp21- 013531
Conservador vertical	código urp21-013557
Conservador vertical	código urp21-013555
Congeladora vertical	código urp21-014243
Conservadora vertical	código urp21-015325
Congeladora vertical	código urp21-015327
Conservadora vertical	código upr21- 0135223

## **2.2. Programas de capacitación del personal**

### **Personal de El Mesón del Estudiante:**

Febrero de 2023. Charla al personal de El Mesón sobre Técnicas de Atención al cliente y servicio. Total de 4 horas

### **Personal docente:**

Taller de Revisiones sistemáticas, parte II. Redacción de artículos en turismo desarrollado el 7,10 y 17 de febrero 2023 por un total de 12 horas.

## III. Programa de Formación Profesional

### 3.1. Actividades de formación profesional y mejoramiento de la calidad educativa:

La calidad educativa tiene como premisa la formación profesional de los estudiantes y el sistema de enseñanza, por consiguiente, la escuela profesional en el 2023 ha continuado desarrollando actividades orientadas al bienestar educativo de sus docentes y alumnos. Por ello, la escuela programó sus actividades de la siguiente manera:

#### 3.1.1. Inicio de semestre

##### • Reunión con docentes

Antes del inicio de clases se efectuó una reunión con los docentes para indicar el sistema de enseñanza que se ejecuta en cada ciclo, indicando las metas a lograr y los trabajos a desarrollar. En el semestre académico 2023-II se comunicó los parámetros que se establecieron como universidad y escuela.

Indicaciones para el inicio semestre docente

#### Figura 1



Reunión preparatoria de inicio de clases. Externo Recibidos x

Carlos Villena <carlos.villena@urp.edu.pe>  
para: Juan, Isaac, Sylvia, Modesto, Eduardo, Jorge, Elma, Victoriano, Jhonny, Gladys, Carmen, Diego, Roxana, mi, Teresa, Rodolfo, Susana, Pablo, Milagros, Virginia, Gloria, Liliana, Jorge, David, Segundo, Erika, Doraliza, Arturo, EMMA, Jiramosa

20 feb 2023, 15:43

Estimados docentes

Estando próximos a iniciar el semestre 2023 I los convocamos con carácter de urgencia y de manera obligatoria a la reunión de docentes que se realizará:

Día: 28 de febrero del 2023  
Hora: 18:00  
Lugar: Aula gastronómica de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Se les comunica con la debida anticipación para que puedan organizarse y asistir a este importante encuentro que responde a un requerimiento expreso del señor decano.

Recordemos que aún se está preparando la carga lectiva y su compromiso se evalúa desde la participación a la convocatoria por parte de la escuela así como del curso de capacitación docente que concluyó la semana pasada.

La agenda es la siguiente:

- Disposiciones generales
- Cambios en los sílabos
- Inserción de la investigación formativa
- Actividades del semestre

Atentamente.

Mg. Carlos Villena Lescano  
Director

 UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA  
Escuela de Turismo, Hotelería  
y Gastronomía

Como en todos los semestres académicos, el primer día de clases los docentes deben presentar y entregar documentos e información relevante, entre ellos los sílabos, explicar los valores, misión, visión de la universidad y escuela, los cuales fueron verificados por el director obteniendo un resultado satisfactorio al constatar que todos los docentes cumplieron con los acuerdos.

Muestra de ello se puede evidenciar en la figura 2.

**Figura 2**



### 3.1.2. Seguimiento al estudiante a través de tutoría

La calidad educativa tiene que ver con el seguimiento académico de nuestros estudiantes, en este sentido se conformó el equipo de 3 profesores tutores quienes tienen a su cargo el acompañamiento de los alumnos de los diez ciclos académicos.

Docentes	Ciclos en seguimiento
Villena Lescano, Carlos	I, II, IV, IX
Valdivia Ramírez, Elma	III, V, VI
Huanca Modesto, Roberto	VII, VIII, X

### 3.1.3. Seguimiento del docente

Con el fin de velar por la aplicación de buenas prácticas educativas que aporten con la calidad, es que cada semestre se hace seguimiento de los docentes en aula y se reúne con los estudiantes para conocer la opinión de estos en relación con las sesiones de clase. También se ingresa al aula virtual para verificar el material de apoyo que cuelgan y se supervisa que estén cumpliendo el sílabo y cumplan con subir las notas cuando corresponda.

### 3.1.4. Actividades de acreditación

En relación a los procesos de acreditación se trabajan en base a los planes de mejora y se realizaron las siguientes actividades:

#### a) Rendimiento académico

Para evaluar el progreso de aprendizaje del estudiante, se envía a los docentes un reporte donde deberá colocar información de su asignatura como:

- N° de aprobados
- N° de desaprobados
- N° de estudiantes que ya no asisten
- Nombres de estudiantes desaprobados para hacerles seguimiento a través de los docentes que realizan tutorías.

Figura 3

	Pérez Carranza, Silvia Roxana	Inglés IV				#1 DIV/0!		#1 DIV/0!		#1 DIV/0!	0	
X	Palomino Mendiola, Arturo Elvider	Gerencia de Empresas Turísticas				#1 DIV/0!		#1 DIV/0!		#1 DIV/0!	0	
	Rodriguez Perez, Alexander	Taller de Investigación Aplicada al Turismo II	D-Lab B	10	0	0%	7	70%	3	30%	10	0
	Ramos Arata Jorge Luis	Gerencia de Alimentos y Bebidas		405	11	6	55%	2	18%	2	18%	10
	Nizama Ruiz, Gloria Carlota	Gerencia de Establecimientos de Hospedaje		405	6		0%		6	100%	6	

THG Rendimiento académico 2022 .xlsx

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda

100% Predet... 10

Z6 fx

Estadísticas del Segunda evaluación o semana de parciales																					
Escuela	Ciclo	Docente	Asignatura	Aula	Notas de la segunda unidad	Retirado	Resumen de Rendimiento														
							Aprobados	%	Desaprobados	%	Retirados	%									
ERIA	I	Villena Lescano Carlos	Fundamentos de Turismo	408	29	12	41%	10	34%	5	17%	27	2	29	15	52%	12	41%	2	7%	
		Carpio Moran, Emma Astriz	Taller Arte y Folklore Peruano	418	25	1	4%	18	5.7%	7	20%	21	4	25	20	96%	1	4%	4	16%	
	II	Castillo Paredes De Uchuya, Martha Elizabeth	Francés I	408	25	12	48%	8	32%	0	0%	20	4	24	8	32%	12	48%	4	16%	
		Moscoso Zelaya, Gladys	Patrimonio Turístico Peruano	406	12	6	50%	5	42%	0	0%	11	1	13	5	42%	6	50%	1	8%	
	III	Dargent Chamot, Eduardo	Fundamentos de Gastronomía				#DIV/0!		#DIV/0!		#DIV/0!	0	0	0	#DIV/0!		#DIV/0!		#DIV/0!		#DIV/0!
		Castillo Paredes De Uchuya, Martha Elizabeth	Francés II	406	10	3	30%	3	30%	2	20%	8	1	9	5	50%	3	30%	1	10%	
	IV	Fernández Rojas Verónica	Dietario Turísticos del Mundo	407	19	2	11%	12	63%	5	26%	19	1	19	17	89%	2	11%	0	0%	
		Vaquez Pittman, Juan Jose	Taller Técnicas de Atención y Servicio	407	15	0	0%	2	13%	13	87%	15	0	15	15	100%	0	0%	0	0%	
	V	Valdivia Ramírez, Elina	Fundamentos de Hotelería	407	23	3	33%	11	48%	2	9%	22	1	23	13	57%	9	39%	1	4%	
		Castillo Paredes De Uchuya, Martha Elizabeth	Francés III	407	18	0	0%	9	50%	8	44%	17	1	18	17	94%	0	0%	1	6%	
	VI	Oliviera Mendosa, Doraliza Del Carmen	Conservación del Patrimonio	410	7	6	86%	1	14%	0	0%	7	0	7	1	14%	6	86%	0	0%	
		Silva Sifuentes, Jorge	Arqueología Peruana	410	6	2	33%	4	67%	0	0%	6	0	6	4	67%	2	33%	0	0%	
	VII	Carredo Farfan, David	Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos	TC	2	0	0%	2	100%		0%	2		2	2	100%	0	0%		0%	
		Nizama Ruiz, Gloria Carlota	Taller: Recepción y Reservas	D Lab C	4		0%	0%	4	100%	4		4	4	100%	0	0%	0%	0%		
	VIII	Castillo Paredes De Uchuya, Martha Elizabeth	Francés IV	410	6	5	83%	5	83%	0	0%	6	0	6	5	83%	5	83%	0	0%	
		Moran Escobar, Luis	Producto Turístico	111	17		0%	11	65%	6	35%	17		17	17	100%		0%		0%	
	IX	Moscoso Zelaya, Gladys	Conducción de Grupos y Guiado	111	16	0	0%	12	75%	4	25%	16	0	16	16	100%	0	0%	0	0%	
		Carredo Farfan, David	Taller Cocina Peruana	TC	20		0%	2	10%		0%	2		2	2	10%		0%		0%	
	X	Inga Ramirez, Thony	Taller Cocina Peruana	TC	3	0	0%	3	100%	0	0%	3		3	3	100%	0	0%		0%	
		Huanca Flores, Modesto Roberto	Taller: Abastecimiento, Lavandería y Limpieza	111	18	0	0%	7	39%	11	61%	18	0	18	18	100%	0	0%	0	0%	

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Listado de estudiantes que dejaron de asistir a clases y se encuentran registrados en lista 2023-I</b>					
2	Escuela	Ciclo	Docente	Asignatura	Aula	Estudiantes que Nunca Asistieron o ya no asisten hasta el registro del presente documento (Apellidos y Nombres)
3	Turismo, Hotelería y Gastronomía	IX	Alexander Henry Rodríguez Pérez	Taller de Investigación Aplicada al Turismo I	D-Lab B	HUARANCA CAIGUARAICO OSCAR ANTONIO
4	Turismo, Hotelería y Gastronomía	IX	Carlos Villena Lescano	Planificación y Ordenamiento Turístico del Territorio	411	HUARANCA CAIGUARAICO OSCAR ANTONIO
5	Turismo, Hotelería y Gastronomía	VI	Carlos Villena Lescano	Marketing Turístico	406	VALDIVIA/WEILL/JOSE EDWIN
6	Turismo, Hotelería y Gastronomía	VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	PIEDRA REATEGUI LUIS ALONSO
7	Turismo, Hotelería y Gastronomía	I	Emma Carpio Morón	Taller de Arte y Folklore Peruano	418	WALTER ANTUNEZ HILDEBRAND LLERENA PEREYRA STACY PACHAS PAZOS DANIELA VALDEZ CABELLOS DARA
8	Turismo, Hotelería y Gastronomía	I	Carlos Villena Lescano	Fundamentos de Turismo	418	WALTER ANTUNEZ HILDEBRAND, LLERENA PEREYRA STACY, PACHAS PAZOS DANIELA, VALDEZ CABELLOS DARA, ABAD ALDO, SARMIENTO COLLADO NATHALIA,
9	Turismo, Hotelería y Gastronomía	VIII	JORGE LUIS RAMOS ARATA	LOGISTICA HOTELERA	407	PIEDRA REATEGUI LUIS ALONSO
10	Turismo, Hotelería y Gastronomía	III	Ema Valdivia Ramirez	Fundamentos de Hotelería	407	Valdivia/Weill, Weill
11	Turismo, Hotelería y Gastronomía	VIII	Ema Valdivia Ramirez	Técnica y Metodología de la Investigación	Lab-G	Piedra reategui Luis Alonso

<b>Desaprobados 2023-I II- UNIDAD</b>				
	Docente	Asignatura	Aula	Estudiantes desaprobados (Apellidos y Nombres)
IX	Alexander Henry Rodríguez Pérez	Taller de Investigación Aplicada al Turismo I	D-Lab B	HUARANCA CAIGUARAICO OSCAR ANTONIO
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	BECERRA CHAVEZ MARIA DEL ROSARIO
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	CALDERON CRUZ ANDREA CELESTE
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	CORRALES SULCA JOSE RENATO
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	DAVILA GUILLEN ISABEL ALEJANDRA
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	FIGUEROA PORTILLO HOMER ALBERTO
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	GOMEZ MEDINA VICTOR RAFAEL
VIII	Virginia Graciela Bravo Meza	Reservas Aéreas	D-Lab D	PIEDRA REATEGUI LUIS ALONSO
I	EMMA CARPIO MORÓN	TALLER DE ARTE Y FOLKLORE	418	REYES VALLES KIYOKO

## b) Seguimiento al estudiante a través de tutoría

La calidad educativa tiene que ver con el seguimiento académico de nuestros estudiantes, en este sentido se solicitó a los docentes la relación de los alumnos que presentan problemas en el proceso de enseñanza como notas desaproboratorias, inasistencias continuas, falta de concentración y participación en clases. Con la data proporcionada por los docentes se convocó de manera individual a cada estudiante para abordar las dificultades que originan los problemas con su aprendizaje. En estos casos, fueron atendidos alrededor de 13 alumnos. Los casos especiales fueron derivados al Centro de Orientación Psicopedagógica de la universidad.

## c) Evaluación de salida

Para la verificación del logro de aprendizaje se realizó la prueba de salida para los estudiantes del VI y X ciclo, obteniendo como resultados para el VI semestre que el 67% de estudiantes alcanza la competencia de estrategias de marketing, planificación estratégica y desarrollo turístico, mientras el 33% requiere talleres de refuerzo.

Por ello se proponen talleres en componentes del sistema turístico y elaboración de proyectos turísticos.

## Resultados del VI semestre

**Figura 4**

Apellidos y nombres	Aprovechar los conocimientos generales sobre las diferentes ramas del turismo, el hotelería y		Diseñar y operar campañas de mercadotecnia e información que se orienten a incrementar las corrientes turísticas hacia	Analizar los componentes del sistema turístico, su desarrollo evolutivo, así como su problemática en		Total
	4	3		4	4	
Acosta Tejeda Jonattan Orlando	3	3	4	1	1	9
Lobo Toscano Victoria	3	0	4	4	4	12
Gianpierr Antonio Gacia Huamanchumo	3	3	3	3	3	12
Aprobados	15-17	0	-			
	13-14	2	66.67			
Desaprobados		1	33.33			
		3	100.00			

## d) Resultado del X semestre

Apellidos y nombres	Aprovechar los conocimientos generales sobre las diferentes ramas del turismo, el hotelaría y la gastronomía, así como de administración, aspectos cuantitativos y cualitativos, control y toma decisiones contables y financieras, investigación, mercadotecnia, inversiones y economía; dominio de la informática aplicada, y de idiomas extranjeros.		Diseñar y operar campañas de mercadotecnia e información que se orienten a incrementar las corrientes turísticas hacia los destinos o empresas del ramo turístico, hotelero y gastronómico, aplicando elementos de comunicación, promoción y publicidad; aprovechando el uso de la tecnología en este campo.		Analizar los componentes del sistema turístico, su desarrollo evolutivo, así como su problemática en el ámbito sociocultural, político, económico y natural, a fin de proponer alternativas de solución o políticas de desarrollo y fomento para el sector.		Total
	3	3	4	3	3	4	
SERGIO BALVIN	3	3	3	3	4	0	13
Maricelo Caballero	3	3	3	3	0	0	9
Iparraguirre Espejo, Jahssel	3	3	2	3	0	0	8
FLORES ROMERO MILAGROS	3	3	2	2	4	4	15
Becerra Chávez, María del Rosario	3	3	3	3	3	3	15
Kony Sánchez Villalobos	3	3	4	4	3	3	17

## 3.2. Programa de conocimiento de la realidad nacional e internacional

### a) Programa de visitas y excursiones académicas

Las excursiones académicas se iniciaron en el semestre 2023 I y II con 2 viajes de estudios. En el mes de junio como parte de un viaje de integración la escuela organizó un full day al distrito de Pacarán, orientado a los estudiantes del primer ciclo

de las seis carreras profesionales de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. A dicho evento asistieron 100 estudiantes, los cuales no solo compartieron conocimientos de la zona, sino que también interactuaron entre sí. En el lugar visitaron el distrito de Pacarán su plaza de armas, las bodegas vitivinícolas tradicionales y el río Cañete.

Y en el mes de octubre los estudiantes del V, VI y VII ciclos realizaron un viaje académico al destino Ayacucho, visitando sus principales atractivos turísticos, a la vez que recogerían información acerca de la situación actual de dicho destino turístico.

#### Viaje a Pacarán / Figura 5



**Full day  
Pacarán**  
Zona Vitivinícola

Visitas a las bodegas en Pacaran para observar los procesos de producción de pisco y vino de sus afamadas bodegas. Recorremos sus instalaciones para conocer sus modelos de negocios y los que se puedan generar.

**17 de Junio 2023**  
Hora de salida: 6:00 am  
Hora de llegada: 20:00 pm

**PRECIO: 100 SOLES**

Horarios y mayor información  
[CLICK AQUÍ](#)

**El paquete incluye:**  
Traslados en buses privados equipados con baños y televisor.  
Conferencia de exportación

- Desayuno
- Almuerzo

**INSCRIPCIONES:**  
En cada escuela profesional



Viaje de estudios a la ciudad de Ayacucho/Fig. 6



## b) Programa de prácticas preprofesionales

### Figura 7

En agosto de 2023, como parte de la asignatura de prácticas preprofesionales nuestra escuela profesional ubicó a la totalidad de estudiantes del VIII ciclo en diversas empresas y establecimientos proveedores de servicios turísticos. La mayor parte de ellos fueron aceptados en el Swisshotel Lima, y otros en los prestigiosos reconocidos restaurantes Sanmar y Tranquera.

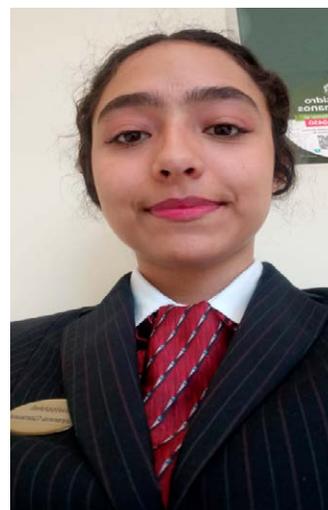


Grupo de alumnos prestando servicios en los restaurantes Sammar y Tranquera.

### Figura 8



Estudiantes en prácticas en el restaurante SANMAR



Estudiantes en prácticas en el SWISHOTEL

### c) Participación en congresos

XXXII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía. CONPHET - Santiago de Chile. 2 al 5 de octubre 2023.

La EPTHG ha participado en su condición de socio activo desde hace 20 años, de manera permanente siendo la última de ellas en Cuenca, Ecuador, donde participaron 11 estudiantes y el director de la EPTHG.

En esta ocasión, al haber sido convocados nuevamente para asistir a la Asamblea General de la corporación y en la participación de talleres de investigación estudiantil y docente, hemos preparado una actuación acorde con los objetivos de este congreso, es decir, Sostenibilidad y Tecnología.

El congreso ha previsto entre sus actividades dos talleres dedicados a la investigación. El primero de ellos es el de Investigación de Estudiantes en el que los autores deberán de exponer y sustentar sus artículos científicos enviados con anterioridad. En este caso, los estudiantes Nicolás Piérola Alonso, Keyla Mendocilla y Milagros Fernández Surco han preparado el artículo Competitividad Turística en Latinoamérica. Se trata de una revisión sistemática de la producción intelectual y científica elaborada hasta el presente en la región. El texto ha sido preparado con el apoyo de la profesora Elma Valdivia Ramírez.

Por otro lado, tres profesores de la EPTHG: magíster Carlos Villena Lescano, magíster Virginia Bravo Meza y la magíster Elma Valdivia Ramírez prepararon el artículo científico Uso del marketing digital en la actividad turística en Latinoamérica 2021-2023: Una revisión sistemática. Este texto fue sustentado por el profesor Villena ante el auditorio.

Este viaje forma parte también del proceso de movilidad estudiantil y docente que la acreditadora internacional y la URP observan y evalúan permanentemente.



Figura 9

**Figura 10**



**Figura 11**



*Estudiantes y docentes en el XXXII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía-CONPHET llevado a cabo en Santiago de Chile. 2 al 5 de octubre 2023*

#### **d) 54° Aniversario de la URP**

La Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía se sumó al programa conmemorativo del quincuagésimo cuarto aniversario de vida institucional de la Universidad Ricardo Palma, con las siguientes actividades:

1. Desarrollo de la conferencia “Innovación y Tecnología en Turismo” a cargo del ingeniero en turismo y hotelería Sebastián Ansaldo Riquelme, docente de la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello de Chile.
2. Presentación de 7mo. Misturita URP el día 04 de julio, a cargo de los alumnos del taller de Cocina Peruana y presentación del Recetario Gastronómico del Perú.
3. Desarrollo de la conferencia “Los Cruceros como negocio turístico” a cargo de la licenciada Susana Quintana Gurt Chamorro.
4. Realización del taller “Los primeros pasos para tu negocio” a cargo del magíster y docente universitario Aldo Javier Botteri Gálvez.

Figura 12

**CONFERENCIA**  
**INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO**  
 MARTES / 04 / JULIO | 10:00 hrs.

**EXPOSITOR**  
**Ing. Sebastián Ansaldo Riquelme**  
 Ingeniero en Turismo y Hotelería  
 Docente de la Escuela de Turismo y Hotelería Universidad Andrés Bello de Chile

\* Conferencia válida para egresados

Vía: ZOOM

**04/07**  
 Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
 Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

**54 ANIVERSARIO URP**

**COSTA**  
**SIERRA**  
**SELVA**

A PARTIR DE LAS 11:00 H

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

"De las manos de emprendedores de la gastronomía peruana."

**54 Aniversario**  
**CONFERENCIA**  
**"LOS CRUCEROS COMO NEGOCIO TURÍSTICO"**

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
 Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
 Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

**Expositora**  
**SUSANA QUINTANA GURT CHAMORRO**

**5 de Julio**  
**12:00 pm.**  
**Auditorio "Javier Pérez De Cuéllar"**  
**Registrarse enviando un correo a:**  
 • 201720410@urp.edu.pe  
 • 202011140@urp.edu.pe

**VÁLIDO POR 1 CONFERENCIA**

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
 Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
 Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

**CONFERENCIA TALLER**  
**PRIMEROS PASOS PARA EMPEZAR TU NEGOCIO**

**MG. ALDO BOTTERI GÁLVEZ**  
 MAGÍSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y DOCENTE UNIVERSITARIO  
[HTTPS://WWW.ABOTTERI.COM](https://www.abotteri.com)

**06 DE JULIO** | **4 PM**

**AUDITORIO JAVIER PÉREZ DE CUÉLLAR**  
 FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

+51 979-398-450

**VÁLIDO POR 1 CONFERENCIA** | **INSCRIBETE**

## Estudiantes participando en feria gastronómica

**Figura 13**



### IV. Función académica docente

#### 4.1. Participación en eventos académicos como ponente o asistente

Los docentes de la EAPTHG como parte de su preparación profesional participan continuamente como ponentes y asisten a diversos eventos académicos.

#### Ponencias

Docente	Nombre del evento	Título de la ponencia	Lugar	Fecha
Elma Valdivia Ramírez	12° Congreso Ibero-Americano em Investigação Qualitativa (CIAIQ2023)	La gobernanza en la actividad turística: una revisión sistemática	Lisboa- Portugal	Julio de 2023
Elma Valdivia Ramírez	IV International Tourism, Hospitality & Gastronomy Congress	Use of digital Tools and learning styles in tourism students at a university in Lima, Perú.	Universidad San Ignacio de Loyola	Octubre de 2023
Carlos Villena Lescano	XXXII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía. CONPHET	Uso del marketing digital en la actividad turística en Latinoamérica 2021-2023: Una revisión sistemática	Chile	Octubre de 2023

## 4.2. Asistencia a eventos nacionales e internacionales

Docente	Nombre del evento	Lugar	Fecha
Liliana Marcela Perez Carranza	V Congreso Internacional de Tutoría	Lima	Mayo de 2023
Gloria Carlota Nizama Ruiz	Liderazgo Transformacional	Colegio de Licenciados en Turismo de Lima	11 de agosto de 2023
Gloria Carlota Nizama Ruiz	V Congreso internacional de AHORA Perú 2023: Hotelería y Gastronomía: Retos y Oportunidades	Lima	Noviembre de 2023
Virginia Bravo Meza	XXXII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía. CONPHET	Chile	2 al 5 de octubre de 2023.
Roberto Huanca Flores	II Congreso Internacional de Turismo: Inversiones Verdes para Destinos Turísticos inteligentes.	Lima	6 al 7 diciembre de 2023

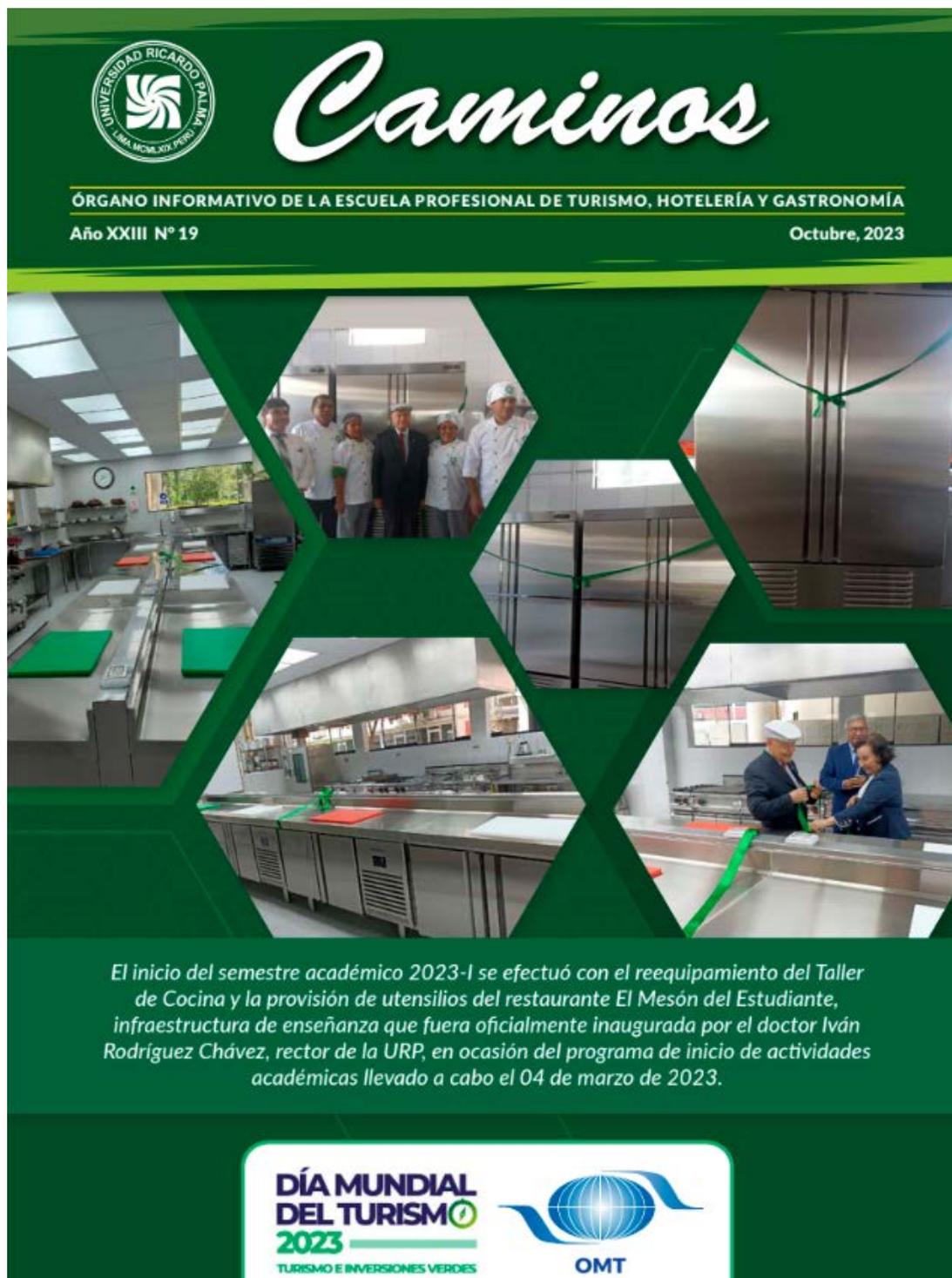
## V. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación

### 5.1. Revistas y libros de difusión e investigación:

A través del Instituto de Estudios Turísticos de la escuela se editaron las siguientes publicaciones:

- a) Edición N° 19 de la Revista Caminos, órgano informativo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, correspondiente al mes de octubre de 2023.

Figura 14



b) “Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, medioambientales, culturales y deportivo recreacionales del distrito de Cachicadán” cuya autoría corresponde al magíster Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG.

Figura 15



## VI. Programas de extensión cultural, proyección y responsabilidad social

### 6.1. La organización del Día Mundial del Turismo

Los días 18, 19, 20 y 21 de setiembre, bajo el lema “Turismo e Inversiones Verdes” acuñado por la Organización Mundial del Turismo-OMT para las celebraciones del año 2023, la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía llevó a cabo el conversatorio “Crisis y Futuro del Turismo en el Perú”, importante evento que constituyó la ocasión propicia para que reconocidos expertos y líderes nacionales pudieran discutir y analizar los desafíos que enfrenta la industria turística en nuestro país.

La reunión de expertos se llevó a cabo el día lunes 18 de setiembre con la participación de la viceministra de Turismo del Perú, Madeleine Burns Vidaurrazaga, el señor Joe Koecklin Von Stein, presidente de la Cámara Nacional de Turismo-CANATUR PERÚ; Ricardo Acosta Rodríguez, presidente de la Asociación Peruana de Viajes y Turismo-APAVIT PERÚ; y por comunicación a distancia el señor Armando Espino, representante de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Arequipa-AHORA AREQUIPA y Casa de Águila y el magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.



El conversatorio fue declarado abierto por el doctor Félix Romero Revilla, vicerrector académico en representación del doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma.



Seguidamente hizo uso de la palabra el doctor Víctor Castro Montenegro, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.

Hicieron uso de la palabra la viceministra de Turismo del MINCETUR, Madeline Burns Vidaurrazaga, el señor Joe Koeckling Von Stein, presidente de la Cámara Nacional de Turismo del Perú-CANATUR PERÚ; el señor Ricardo Acosta Rodríguez, presidente de la Asociación Peruana de Viajes y Turismo-APAVIT PERÚ; y por comunicación a distancia el señor el señor Armando Espino, representante de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Arequipa-AHORA AREQUIPA y Casa de Águila y el magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.





En la ronda correspondiente a comentarios intervinieron el doctor Víctor Castro Montenegro, doctor Jorge Rosas Santillana, director de la Escuela de Economía y el CPC. director de la Escuela de Contabilidad y Finanzas.



Una de las grandes novedades que trajo la Semana del Día Mundial del Turismo 2023 fue el reencuentro de diversas promociones de egresados quienes, en una feliz cita, se congregaron en una Cena de Gala el miércoles 20 de septiembre en el Salón Tradiciones del Restaurante taller El Mesón del Estudiante. La amistad forjada en las aulas y el espíritu de camaradería fueron mostradas a todas luces desde que empezaron a llegar los primeros graduados. Recuerdos, anécdotas, exámenes, viajes, exposiciones, tesis y hasta travesuras fueron los temas principales de esta inolvidable noche de unidad.



## I Encuentro de Dulces, postres y bebidas tradicionales y ancestrales de América Latina 2023.

Dentro del marco de celebraciones por la Semana del Día Mundial del Turismo 2023, organizamos y presentamos ante un auditorio internacional 10 grandes expositores de la especialidad procedentes de Ecuador, Chile, Argentina, Colombia, México, Costa Rica, República Dominicana y Perú.

Todos ellos expusieron sus conocimientos, experiencias e investigaciones en el rescate de los postres y bebidas tradicionales tan reconocidas en América Latina algunas de las cuales estaban a punto de desaparecer. El aporte de cada uno de los investigadores convocados ha significado un notable avance en la discusión e incremento de nuevos conocimientos para la línea gastronómica que forma parte de casi todos los planes de estudio de las escuelas de turismo, hotelería y gastronomía de la región.

Como resultado de este encuentro, la EPTHG prepara una publicación con las exposiciones, videos y talleres ofrecidos en esta ocasión que han servido a la audiencia, tanto de docentes como de estudiantes, adquieran un rico bagaje de herramientas, estilos, técnicas, procedimientos e insumos que cada cual podrá



**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

**IER ENCUENTRO DE DULCES, POSTRES Y BEBIDAS ANCESTRALES Y TRADICIONALES DE AMÉRICA LATINA**

### Conferencia

**21 DE SEPTIEMBRE**  
VÁLIDO PARA LA CONSTANCIA DE EGRESO

- 10:30 - 11:00  Dulces y bebidas tradicionales  
**Rodolfo Tafur**
- 11:00 - 12:00  Vinos y Piscos  
**Eduardo Dargent**
- 15:00 - 15:45  Pastelería moderna  
**Carlos Javier Achilla**
- 16:00 - 16:45  Dulces ancestrales de República Dominicana  
**Bolívar Troncoso Morales**

[LINK DE ZOOM](#)

**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

**IER ENCUENTRO DE DULCES, POSTRES Y BEBIDAS ANCESTRALES Y TRADICIONALES DE AMÉRICA LATINA**

### Conferencia

**22 DE SEPTIEMBRE**  
VÁLIDO PARA LA CONSTANCIA DE EGRESO

- 10:00 - 10:45  Cacao la mina perdida de Colombia  
**Edwin Caballero**
- 11:00 - 11:45  Técnicas de cocción ancestrales y la elaboración del dulce membrillo  
**Roger Paredes**
- 12:00 - 12:45  Elocuencia del mestizaje: Dulcería y bebidas mexicanas  
**Patricia Porras**
- 15:00 - 15:45  Dulces, postres y bebidas populares de Chile  
**Claudia Estrada Carrasco**
- 17:00 - 17:45  Entre dulces, mieles, postres y

calibrar en su crecimiento en el aprendizaje.

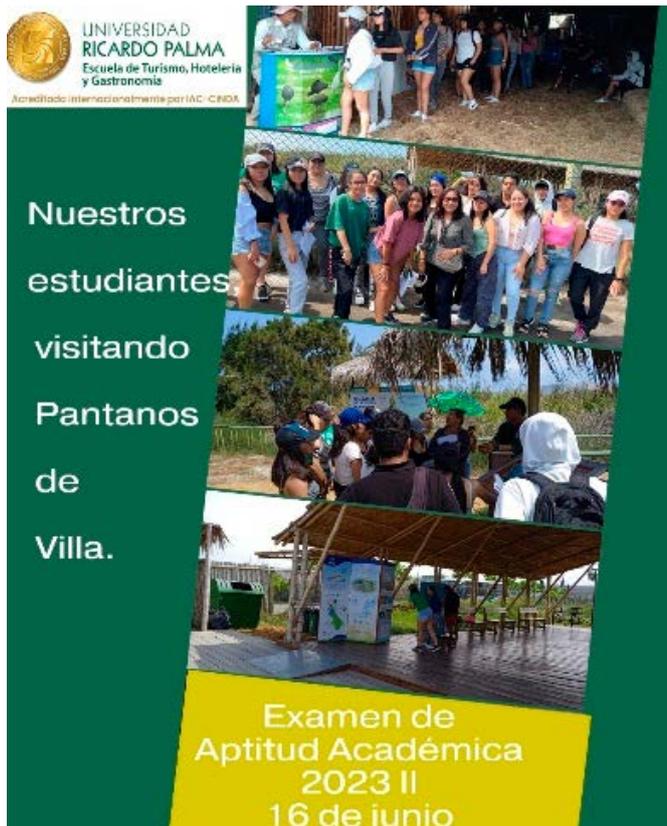
### 6.2. Eventos Académicos no curriculares.

La escuela ha participado en las diferentes actividades que efectuó la Oficina Central de Admisión, como las ferias de vocación profesional y Mi profesión por un día. Es una práctica instituida por nuestra escuela profesional en que los candidatos que

aspiran a ingresar a la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía participen del taller vivencial “Vive tu profesión por un día” durante el cual docentes y alumnos de ciclos avanzados de la EPTHG, informan, dialogan y muestran a los candidatos cada una de las instalaciones donde concurrirán las diversas enseñanzas que componen la carrera profesional de turismo, hotelería y gastronomía.

Para estas actividades se preparó el diseño del nuevo brochure de la escuela para proporcionar a las personas que solicitan información, siguiendo las pautas

del formato de la oficina de Admisión Central. Se muestra algunos contenidos del folleto.



De la misma manera se diseñaron algunos posts enviados a la Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social de la facultad y a la oficina de Admisión Central

### ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA Programa para las Redes Sociales - mayo 2023

Semanas	Post De La Escuela	Noticias Del Sector	Actividades De La Escuela	Videos	Artículos Revista Caminos
2	<b>13 mayo</b> Saludo por el día de la madre				
2	<b>15 mayo</b> Taller Psicopedagógico estudiantes primer semestre	<b>16 mayo</b> Noticia del sector turismo	<b>17 mayo</b> Visita de los estudiantes del II ciclo a Pantanos de Villa. Asignatura Patrimonio Turístico Peruano	<b>18 mayo</b> Entrevista a la señorita Olga Centeno Hotel Holiday Inn	<b>19</b> El Inti: un experimento frustrado y frustrante
4	<b>22 mayo</b> Invitación al examen de admisión	<b>23 mayo</b> Noticia del sector hotelero	<b>24 mayo</b> Visita de los estudiantes del V ciclo al Centro Histórico de Lima. Asignatura Conducción de Grupo y Guiado	<b>25 mayo</b> Reel realizado por las estudiantes de la escuela	<b>26 mayo</b> Club de Investigación de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
4	<b>29 mayo</b> Visita de los directivos de la Universidad Nacional de Cañete. Organización del IV Congreso de Turismo de la Cuenca del río Cañete	<b>30 mayo</b> Noticia del sector gastronómico	<b>31 mayo</b> Fiesta de la Vendimia de Surco		

para su publicación.

Para dichas actividades se estableció un cronograma para las redes sociales. Se



muestra un modelo del procedimiento:

También se realizó el 28 de abril, en la oficina Central de Admisión la actividad denominada URP City, donde participaron todas las escuelas brindando información de la carrera a los alumnos de los colegios que visitaron la universidad.

### **6.3. Vínculos con instituciones nacionales e internacionales**

Participación en el V Congreso Internacional de Hotelería 2023: Retos y Oportunidades, organizado por la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y



Afines-AHORA, en noviembre último. Esta asistencia obedece al hecho que la URP es socio activo de esta organización en mérito del cual el director de la EPTHG fue invitado a dirigir y debatir en el Panel 1 denominado: Innovación e Inversiones hoteleras con la asistencia de dos expertos, uno de Países Bajos, otro de España y el gerente general de la cadena hotelera Costa del Sol.

#### 6.4. Suscripción del Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica suscrito entre la Universidad Ricardo Palma y la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica

Dicho convenio fue suscrito el 03 de julio de 2023 y en el curso de las coordinaciones se han adelantado las siguientes iniciativas:

- a) Propuesta de un convenio específico con el propósito de proceder a la elaboración del Plan de Desarrollo Turístico Local del Distrito de Lurigancho-PDTL Lurigancho.
- b) Invitación cursada al alcalde distrital a fin que eleve la propuesta remitida a su despacho al concejo municipal a efecto que se institucionalice en dicha corporación municipal la celebración anual del Día Mundial del Turismo, con miras a la realización conjunta del Día Mundial del Turismo-Chosica 2024, en cuyo marco conmemorativo se llevará a cabo el “I Congreso de Turismo del Distrito de Lurigancho-Chosica”.



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA  
Instituto de Estudios Turísticos  
Escuela de Turismo, Hotelería  
y Gastronomía



129 AÑOS  
1969  
2023

**Afiliada a:**



CANATUR  
CAMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERU



CONPEHT  
DESDE 1991



OMT

El director, docentes, investigadores y alumnos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma se suman a las celebraciones organizadas por la Municipalidad Distrital de Lurigancho- Chosica, en ocasión de celebrarse el programa conmemorativo por el 129° aniversario de fundación de la ciudad de Chosica.

El convenio de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica suscrito el pasado 03 de julio entre la corporación municipal y la Universidad Ricardo Palma nos dará la oportunidad de desplegar un trabajo especializado que contribuirá a que el distrito de Lurigancho y la Villa del Sol se conviertan en un renovado destino turístico de la región Lima Metropolitana.

**Mg. Carlos Villena Lescano**  
Director  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
Universidad Ricardo Palma

*Acreditada internacionalmente por:*



Instituto Internacional para el  
Aseguramiento de la Calidad

Felicitación cursada a la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica con motivo de las celebraciones del 129° aniversario de fundación de la ciudad de Chosica, llevado a cabo el 13 de octubre de 2023.

# MEMORIA 2023

---

ESCUELA  
PROFESIONAL  
DE TURISMO,  
HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA

---