



Camino

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

Año XXIII N° 19

Octubre, 2023



El inicio del semestre académico 2023-I se efectuó con el reequipamiento del Taller de Cocina y la provisión de utensilios del restaurante escuela El Mesón del Estudiante, infraestructura de enseñanza que fuera oficialmente inaugurada por el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la URP, en ocasión del programa de inicio de actividades académicas del semestre 2023-I llevado a cabo el 04 de marzo de 2023.

**DÍA MUNDIAL
DEL TURISMO**
2023
TURISMO E INVERSIONES VERDES



Del 18 al 22 de setiembre de 2023

Índice

Presentación	5
Saludo por Año Nuevo 2023	7
II Taller Vivencial: Vive tu profesión por un día.	8
Charla virtual: La tecnología, aliada estratégica en el desarrollo, gestión y promoción del turismo, a cargo de la magíster Virginia Bravo Meza, docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.	9
Campaña de difusión del Examen de Aptitud Académica	13
Taller vivencial: candidatos a la EPTHG visitan al taller Vive tu profesión por un día.	17
Reunión de trabajo de los docentes. Inicio del semestre Académico 2023-I.	18
Programa de inicio de las actividades académicas del semestre 2023-I	19
Restaurante Tradiciones y el Mesón del Estudiante reabrieron sus puertas ofertando un renovado servicio	24
Alumnos de la EPTHG visitan Los Pantanos de Villa.	27
Nos sumamos a las celebraciones de un nuevo aniversario de vida institucional:	28
- 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.	30
- Presentación de la VII Feria Gastronómica Misturita 2023-I	32
- Conferencia: Los Cruceros en el negocio turístico, a cargo de la licenciada Susana Quintana Gurt Chamorro.	35
- Conferencia Taller: Primeros pasos para empezar tu negocio, a cargo del magíster Aldo Javier Botteri Gálvez.	36
Noticias destacadas	
- Hacia una Universidad Ecológica:	39
- Plan de protección del medio ambiente y desarrollo sostenible en la Universidad Ricardo Palma 2021-2026.	40
- Hacia una universidad ecológica. entrevista efectuada al doctor arquitecto Alejandro Gómez Ríos, jefe del Proyecto Universidad Ecológica de la URP	49

Día Mundial del Turismo 2023

- Día Mundial del Turismo 2023. Turismo e Inversiones Verdes, escrito por el señor Rony Flores Ramírez 52
- Programa de la Semana del Día Mundial del Turismo 2023 54
- Conversatorio Crisis y futuro del turismo en el país 55
- Presentación a cargo del vicerrector administrativo doctor Félix Romero Revilla 56
- Discurso pronunciado por el doctor Víctor Castro Monteverde, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresales 58
- Discurso pronunciado por la magíster Madeleine Burns Vidaurrazaga, viceministra de Turismo del MINCETUR 60
- Discurso pronunciado por el señor Joe Koechlin von Stein, presidente de la Cámara Nacional de Turismo del Perú-CANATUR PERÚ 63
- Discurso pronunciado por el señor Ricardo Acosta Rodríguez, presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo-APAVIT PERÚ 65
- Discurso pronunciado por el magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía 67
- Participación del doctor Víctor Castro Montenegro, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales en el panel del conversatorio 71
- Participación del doctor Jorge Rosas Santillana, director de la Escuela de Economía en el panel del conversatorio 73
- Participación del CPC magíster Leopoldo Muñante Valenzuela, director de la Escuela de Contabilidad y Finanzas 75
- 8va. Feria Gastronómica- Misturita 2023 76
- Primer encuentro de egresados-Cena de gala 85
- Primer Encuentro de dulces, postres y bebidas ancestrales y tradicionales de América Latina 90
- La XIII Fiesta de la Poda 91

Nuestros docentes escriben

- Santa Rosa de Lima, bellísima vecina de Lima, la más famosa de todos los peruanos, gloria de los altares católicos, primera Santa de América. Los valores con el turismo, a cargo del magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía. 95

- Algunas consideraciones en torno a las potencialidades turístico-culturales del distrito de Lurigancho y de la ciudad de Chosica a cargo del magíster Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de turismo, Hotelería y Gastronomía. 98
- Mexicanos en las cecas peruanas, por el doctor Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía. 144
- La Casa de los Azulejos, por el doctor Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía. 146
- Las campanas de Lima en Cataluña, por el doctor Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía. 150
- La moneda en el Perú: 450 años de historia. (Nota del Editor) 153
- El Restaurante Tradiciones desde una mirada académica, por el el magíster Juan José Vásquez Pittman, docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía 154

Nuestros ex alumnos escriben

- Importancia de la gestión del conocimiento en la sostenibilidad turística, a cargo de la magíster Helga Cecilia Frech Hurtado 157

Columnistas invitados

- De Estocolmo 1972 a Estocolmo 2022: cincuenta años después, por el doctor Edwin Vegas Gallo, presidente del Instituto Internacional de Derecho Ambiental y Ecología Política y el abogado Wilfredo Vegas López, fiscal adjunto provincial provisional, miembro de la Liga Mundial de Abogados Ambientalistas. 173

Documentos

- Memoria anual del Rector 2022 179
- Recetario URP – Cocina Peruana. 219



Caminos

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

Año XXIII N° 19 Octubre, 2023

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
RECTOR

Dr. Félix Romero Revilla
VICERRECTOR ACADÉMICO

Dra. Sandra Negro Tua
VICERRECTORA DE INVESTIGACIÓN

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

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

Mag. Daniel Soto Correa
EDITOR

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

Diseño y diagramación
CARDA Consultores -
Agencia de Marketing y
Publicidad

Calle Jorge Chávez N° 398,
Chosica, Lurigancho, Lima.
Telef: 940 412 271
cardaconsultores@gmail.com

Presentación

Una de las tareas educativas más valiosas del proceso formativo es mostrar logros y resultados en forma permanente al término de la jornada. La Revista Caminos en su edición 19, muestra un conjunto de dichas tareas que aspiran a alcanzar las grandes competencias que la EPTHG prepara para sus emprendedores.

En las páginas que a continuación presentamos, hemos previsto una primera parte destinada a los inicios de las actividades académicas del semestre 2023-I entre las que destacan las campañas de difusión del examen de aptitud académica, el proceso de ingreso de nuevos alumnos con las charlas virtuales y talleres de convivencia "Vive tu profesión por un día", el trabajo paralelo de profesores en preparación del inicio del semestre y la reapertura del Restaurante Tradiciones cuyas puertas fueron abiertas ofertando un renovado servicio.

A continuación, un segundo tramo en el que nos sumamos a las celebraciones institucionales por el 54° aniversario de fundación nuestra casa de estudios en las cuales mostramos diversas conferencias presenciales en las que los temas de tecnología e innovación fueron los preponderantes. Entre ellos, tuvo una gran significación las exposiciones de la licenciada Susana Quintana Gurt Chamorro, representante de Royal Caribbean desde COSTAMAR y la del ingeniero Sebastián Ansaldo de la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello de Chile.

En este acápite no hemos querido dejar de señalar los logros y éxitos de toda la URP en materia de la defensa del medio ambiente al haber alcanzado ubicarse entre las mejores del país en mantener una política de conservación y protección de la naturaleza mediante sus trabajos de responsabilidad social, voluntariado y mejora de los ambientes internos del claustro universitario con sus jardines verticales que embellecen aún más los edificios de la universidad.

El mes de septiembre de cada año tiene una enorme significación para el mundo del turismo y, particularmente para la EPTHG, en el que celebramos la Semana del Día Mundial del Turismo el día 27 de setiembre. Esta conmemoración que efectúan todos los agentes y operadores del turismo internacional y nacional tiene su propio acento en nuestra escuela habida cuenta que la Revista Caminos ha registrado las actividades realizadas.

Sobresalen en especial el Conversatorio Crisis y Futuro del Turismo en el Perú en el que participaron la viceministra de turismo del Perú, distinguidos presidentes de gremios empresariales del país y dirigentes regionales. Los contenidos

resumidos son presentados en estas páginas adelantando que los textos completos serán publicados en una edición especial.

Honrando el mandato del Consejo Universitario respecto del Día Mundial del Turismo, también convocamos a la VIII Feria Gastronómica Misturita cuyo eje central de actuación es el espíritu emprendedor de los alumnos quienes arriesgan su inversión para recuperar y obtener justas utilidades y ganancias económicas. Nos alegra saber de estos éxitos.

Pero la actuación mayor fue el I Encuentro de dulces, postres y bebidas ancestrales y tradicionales de América Latina. Ocho países nos acompañaron en esta inolvidable justa de saberes y sabores cuyos contenidos publicaremos en toda su amplitud en la publicación que se viene preparando para su pronto lanzamiento.

No podía faltar en esta entrega la opinión de profesores e invitados de la escuela quienes tratan diversos temas referentes a la consolidación de la carrera profesional que tienen que ver con los nuevos segmentos y nichos de mercado, propuesta de nuevos destinos, las monedas antiguas y los mexicanos y una mirada académica a nuestro Restaurante Tradiciones. Los egresados de nuestra escuela cuentan también con un espacio para publicar sus investigaciones. Para nuestros lectores, les dejamos constancia que los alumnos tienen su propio espacio y publicación donde se editan sus trabajos académicos. En este caso, preparamos la segunda edición de la Revista Caminos Estudiantiles.

Los columnistas invitados doctor Edwin Vegas Gallo, presidente del Instituto Internacional de Derecho Ambiental y Ecología Política y el abogado Wilfredo Vegas López, miembro de la Liga Mundial de Abogados Ambientalistas, hacen un recuento de los 50 años transcurridos desde la primera Cumbre de la Tierra realizada por Naciones Unidas en Estocolmo, Suecia, en que la Organización aprobó realizar la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente-CNUMA.

Este breve resumen del contenido de las páginas de esta décimo novena edición de la Revista Caminos nos llena de satisfacción por los logros y procesos académicos alcanzados en este período.

Finalmente, nos sumamos a las celebraciones organizadas por la Municipalidad de Lurigancho-Chosica por el 129° aniversario de fundación de la ciudad de Chosica, municipio metropolitano con el cual la Universidad Ricardo Palma ha suscrito un convenio marco de cooperación y en breve plazo celebraremos un convenio específico orientado al inicio de diversas actividades de desarrollo turístico.

Mg. Carlos Villena Lescano

Director

Acreditada Internacionalmente por:



Afiliada a:





UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y
Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Feliz Año
Nuevo 2023



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y
Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

II TALLER VIVENCIAL VIVE TU PROFESIÓN POR UN DÍA TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

INSCRÍBETE AQUÍ



PARA EGRESADOS DE SECUNDARIA



MARTES 17 DE ENERO
10:00 AM.



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
(AV. BENAVIDES 5440, SURCO)





UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada internacionalmente por IAC-CINDA

53 años
1968 2022

CHARLA VIRTUAL

TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Escuela de los emprendedores

- ✓ La Tecnología, aliada estratégica en el desarrollo, gestión y promoción del turismo
- ✓ Admisión 2023: pensiones y becas



Mg. Virginia Bravo Meza
Expositora

27 enero,
2023

6:00pm

REGISTRATE AHORA

PARA PADRES E HIJOS



La tecnología, aliada estratégica en el desarrollo, gestión y promoción del turismo ■■



El día que me confirmaron la ponencia, vinieron a mi mente muchas ideas de cómo y cuál sería la mejor manera de abordar el tema de forma ágil, sin que el contenido incluyera conceptos difíciles de entender, entonces recordé una vivencia que suelo compartir con mis alumnos al principio de cada ciclo.

Empiezo siempre diciéndoles mi edad, en la actualidad 56 años y como muchos de mi generación, somos testigos del gran avance de la tecnología, en los últimos 30 años. En mis épocas de estudiante de pregrado, las computadoras como se conocen en la actualidad, eran parte de los cómics de ficción; recién hacían su aparición y tenían inmensos procesadores que abarcaban grandes habitaciones, además, para poder operarlas se habilitaban terminales no inteligentes, a los cuales había que indicarles mediante lenguajes de computación que hacer. En uno de los cursos, nos dejaron de tarea, hacer un programa que permitiera resolver una operación aritmética de suma. En ese momento, esa tarea nos parecía realmente inútil, sin contar, que todos opinábamos que era una pérdida de tiempo, ya que para

resolver esas operaciones contábamos con las calculadoras básicas y también existían las científicas que resolvían operaciones con cálculos mucho más complejos. Pasaron los años y recién se pudo acceder al internet, a través del teléfono, sin embargo, no era accesible para todos, incluso los equipos de cómputo, tampoco eran habituales en las casas, debido a su elevado costo.

A medida que han transcurrido los años, los avances no han dejado de sorprendernos, surgiendo equipos de cómputo cada vez más pequeños, con mejores resoluciones de imagen, mayor capacidad de memoria, mejor conexión, entre otros; para hacer la historia un poco más breve, podemos afirmar que la mayoría de las personas en la actualidad disponemos de un teléfono móvil, dispositivo cuyo funcionamiento original, era la telefonía y en estos momentos, se ha convertido en una aplicación más, de las numerosas que tiene ese dispositivo; convirtiéndose así, en una de las herramientas más útiles y necesarias que disponemos para cualquier actividad.

En vista de lo expuesto podemos afirmar que la tecnología desde hace algún tiempo dejó de ser, un término que observamos, con frecuencia en noticias, publicaciones, redes sociales o de ser esa palabra que aparecía en nuestras conversaciones cotidianas, para convertirse en una pieza infaltable en cada una de nuestras actividades, no importando a que nos dediquemos ni a la generación a la que pertenecemos, situación que se hizo mucho más relevante después de la pandemia del COVID-19.

La importancia de la tecnología en nuestras vidas es indiscutible, lo que, si podemos discutir, es el cómo y el para que se usa. No podemos, ni debemos olvidar nunca que su fin principal debe ser de trabajar para el hombre y no al contrario; en virtud de esto debemos indicar que todas las actividades económicas, de una u otra forma no son ajenas a ella si no, todo lo contrario, deben valerse de estas, para alcanzar sus fines con eficiencia y eficacia, eso sin desmerecer ni dejar de lado las prácticas tradicionales que seguirán existiendo, por ser parte de costumbres e idiosincrasia de los pueblos.

La respuesta a la pregunta ¿Cómo la tecnología se convierte en un aliado estratégico del turismo?, se hace más que pertinente en este momento.

Para responderla, aparte de recalcar la importancia de la tecnología en nuestro día a día, de la cual ya habíamos hablado, podemos señalar que todo cambio o progreso siempre ha generado incertidumbre o miedo, reacciones que se han evidenciado por diversos escritores a lo largo de nuestra historia y dudo que eso cambie, ya que son reacciones inherentes a nuestra naturaleza humana.

Aclarado este punto, podemos afirmar que la aparición del internet, no hizo más que abrir esa “Caja de Pandora”, y el medio turístico no fue la excepción. Las agencias de viajes, hoteles, restaurantes, aerolíneas, entre otras empresas del sector, empezaron a ofrecer sus productos a través de los GDS (siglas en inglés, de sistemas globalizados de distribución), que son transnacionales que ponen en tiempo real las ofertas de sus servicios, las mismas que son adquiridas, no solo por los intermediarios turísticos si no por cualquier persona que desee adquirir algunos de estos productos. La pregunta, que me haría, si no supiera del tema es:

¿Cómo podría haber usado esos sistemas, si ni siquiera sabía que existían? La respuesta es muy sencilla, cuando entramos a internet en busca de un pasaje aéreo barato para cierta fecha y destino, esas páginas que aparecen con la opción de colocar los datos, tienen detrás estos sistemas que permiten que la persona que realiza la consulta, reciba diversas alternativas para su evaluación o compra y esto sucede con la mayoría de las búsquedas de servicios turísticos.



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

Los diversos sistemas de distribución, gestión, interconexión, entre otros, posibilitan que: las empresas, organizaciones del sector, instituciones gubernamentales, educativas, asociaciones, entre otras, se valgan de estos medios para: planear, organizar, distribuir los recursos con eficiencia y eficacia, trabajar de forma colaborativa para alcanzar los objetivos deseados, además de retroalimentarse de experiencias similares en otras latitudes del mundo; siempre teniendo en cuenta que el ser humano y nuestro planeta, son los principales actores, en toda ecuación económica.

El Turismo permite amar lo nuestro y nosotros tenemos un hermoso país, por eso debemos aprender a quererlo cada día más, identificarnos con nuestra milenaria cultura, hermosa geografía, deliciosa y reconocida gastronomía, una rica diversidad de costumbres y especies, además de enorgullecernos por la calidez de nuestra gente en cada rincón.

Las universidades que tienen entre su oferta educativa, las carreras de Turismo,

asumen en la actualidad, un gran desafío en la formación de profesionales del sector, siendo este uno de los más afectados después de la pandemia. No obstante, la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma no solo les ofrece una sólida formación profesional, la cual está acreditada internacionalmente, validada por los éxitos y reconocimientos de sus egresados en el sector, sino que tiene el compromiso de formar líderes innovadores con sólida formación humanística que sean capaces de ser generadores de cambio, para colaborar de forma activa y comprometida con el desarrollo económico y social del país.

Quiero terminar esta ponencia proponiéndoles que se hagan esta pregunta: ¿Después del Internet qué?, y dejándoles una frase de Taleb Rifai que fue hace algunos años secretario general de la Organización Mundial de Turismo-OMT. "El Turismo es un sector horizontal e interconectado; nuestro éxito depende de la colaboración, es decir, darnos la mano, unos a otros, compartir inteligencia y experiencias".





Afiliada a:

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

53 años
1969 - 2022

ESCUELA ACREDITADA INTERNACIONALMENTE POR IAC-CINDA 2020-2025

Te invitamos a formar parte del futuro

EXAMEN APTITUD ACADÉMICA
INSCRIPCIONES HASTA EL 7 DE FEBRERO

10 DE FEBRERO



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

53 años
1969 - 2022

TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Lidera el cambio en las empresas e innova el mundo del turismo

EXAMEN DE APTITUD ACADÉMICA 10
Febrero

Inscripciones hasta el 07 de febrero



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

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

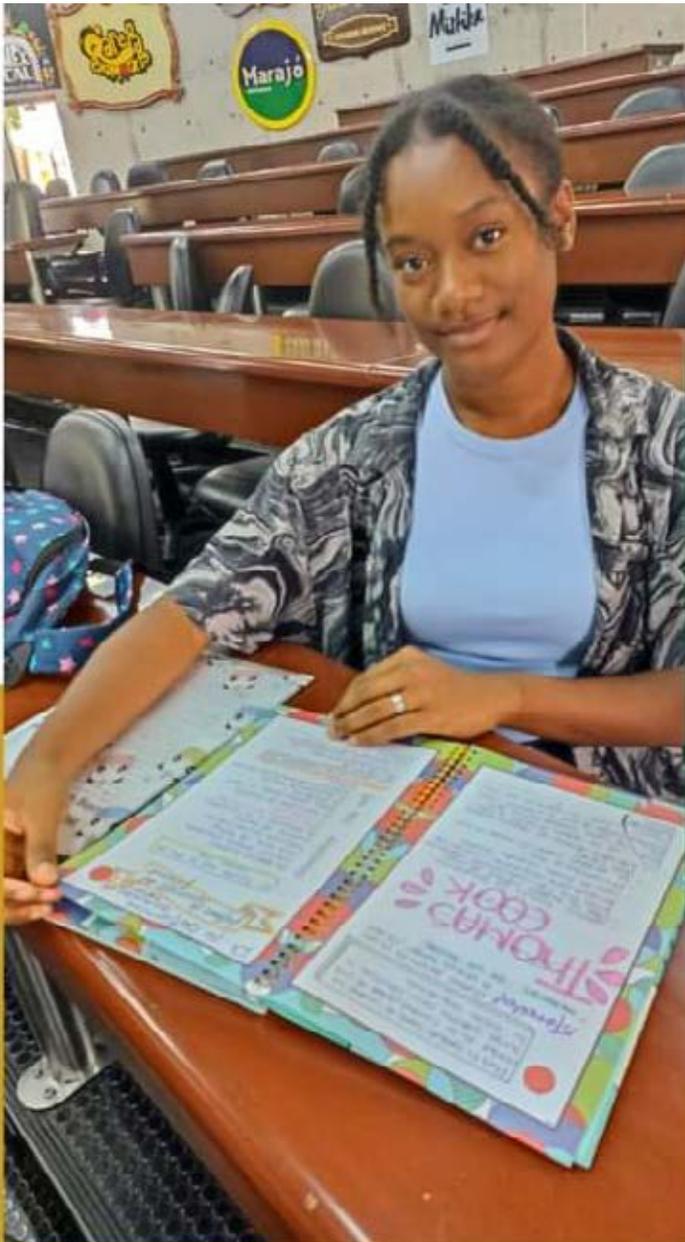
53 años
1969 - 2022



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

**MINI
TOUR**
A LA ESCUELA DE
TURISMO, HOTELERÍA
Y GASTRONOMÍA
ESCUELA DE LOS EMPRENDEDORES

Miércoles 1 de marzo 10:00 am en la URP



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



MAÑANA

CIERRE DE INSCRIPCIONES

EXAMEN

ADMISIÓN GENERAL

10 DE MARZO 2023

INSCRIPCIONES HASTA EL 7 DE MARZO

**TURISMO, HOTELERÍA
Y GASTRONOMÍA
EN LA URP ES TU
MEJOR OPCIÓN**



EXAMEN GENERAL DE
ADMISIÓN 2023-I

10 | MARZO

708-0000 Anexos: 0600 / 0601 / 0602 / 0603 / 0604 / 0605
982648970 postula@urp.edu.pe



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
LICENCIADA POR SUNEDU

www.urp.edu.pe

Inscripciones:
Del 13 de febrero al 07 de marzo



CARRERA ACREDITADA
INTERNACIONALMENTE
POR IAC-CINDA

**TURISMO,
HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA**



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA

Escuela de Turismo, Hotelería y
Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

Examen **10**
General **Marzo**

Inscripciones hasta el 7 de marzo



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

Acreditada
internacionalmente por
IAC **50**
Instituto Internacional para el
Aseguramiento de la Calidad

53 años
1969 2022



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.



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

Reunión de trabajo de los docentes. Inicio del semestre académico 2023 I



EXAMEN GENERAL

10 MARZO 2023

Inscripciones hasta el
7 de marzo

PROGRAMA DE INICIO DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL SEMESTRE 2023-I

Parte I.

Inauguración académica del semestre 2023-I

1. Bienvenida del decano (e) de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales: doctor Víctor Castro Montenegro
2. Mención y reconocimiento a los docentes que ocuparon los cinco primeros puestos en cada una de las escuelas de la facultad.
3. Presentación del nuevo director de la Escuela Profesional de Administración de Negocios Globales magíster Edgard Vásquez Vera e: Ministro de Comercio Exterior y Turismo.
4. Presentación de los nuevos docentes incorporados a la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales en el semestre 2023-I.
5. Entrega virtual de la carga horaria para el semestre 2023-I.
6. Conferencia a cargo de la doctora Raquel Neyra, Economista por la Universidad de Paris La Sorbonne y doctora en Socióloga por la Universidad de Zaragoza, con el tema: “Ecología política y transición energética”.
7. Palabras del rector de la Universidad Ricardo Palma: doctora Iván Rodríguez Chávez, dando inicio a las actividades académicas 2023-I.

Parte II.

Entrega de las obras de remodelación

1. Re inauguración de la Sala de Profesores, Grados y Títulos y la Oficina de Registros Académicos en la Alameda Tradiciones.
2. Exhibición de los equipos adquiridos para el Mesón del Estudiante y el Aula de Gastronomía.
3. Presentación artística.
4. Brindis de Honor.



La Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía se suma a la bienvenida tributada por la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales al magíster Edgar Vásquez Vela por haber asumido la dirección de la Escuela Profesional de Administración de Negocios Globales de la FACEE.

Cabe recordar que, en setiembre de 2019, en momentos que el mencionado profesional se desempeñaba como ministro de Comercio Exterior y Turismo se suscribió un convenio marco interinstitucional con nuestra casa de estudios, y posteriormente un convenio específico entre la EPTHG y el Viceministerio de Turismo, con miras a propiciar la mejora de la competitividad turística en el país, por lo que se consideró pertinente dar inicio a un Curso de Extensión en Turismo orientado a fortalecer las competencias académicas de los recursos humanos del sector turismo.

Dicho curso de extensión fue dictado por la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y se llevó a cabo de enero a marzo de 2020 capacitando a 30 jóvenes del X Ciclo de la carrera profesional de turismo de diferentes universidades de la ciudad de Lima.

Nuevo director de la Escuela Profesional de Administración de Negocios Globales, Mg. Edgar Vásquez Vela

Economista egresado de la Universidad Ricardo Palma, grado de Magister en Economía por la Pontificia Universidad Católica del Perú y estudios de especialización en instituciones nacionales e internacionales en materia de comercio internacional y negociaciones comerciales.

Actualmente es Director del Centro de Investigación en Economía y Negocios Globales de la Asociación de Exportadores del Perú, CIEN-ADEX. Anteriormente ocupó el cargo de Ministro de Estado en la cartera de Comercio Exterior y Turismo, y Presidente del Consejo Directivo de la Comisión para la Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ.

En el desarrollo de su carrera en el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) ocupó los cargos de Viceministro de Comercio Exterior; Director de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior; Director de Asuntos Bilaterales con Asia, África y Oceanía, entre otros, además de participar en las negociaciones de la mayor parte de los tratados de libre comercio con los que cuenta el Perú, incluyendo los vigentes con Estados Unidos, Canadá, la Unión Europea, la Asociación Europea de Libre Comercio, Reino Unido, China, Japón, Corea, Singapur, México, Honduras, Chile, la Alianza del Pacífico, Australia y el Acuerdo de Asociación Transpacífico (CPTPP).

Antes de ingresar al sector público, el Sr. Vásquez Vela inició su carrera profesional en el sector privado en la empresa de consultoría y asesoría económica empresarial Maximixe Consult S.A., donde llegó a ocupar el cargo de Jefe de Estudios Económicos.



Mg. Edgar Manuel Vásquez Vela

Cuenta con una destacada experiencia como expositor en temas especializados de comercio exterior, negociaciones internacionales y turismo a nivel nacional e internacional; además de desempeñarse como docente en universidades de prestigio en el país.



El doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma acompañado de un grupo de trabajadores del servicio de restaurante en momentos en que se hizo la entrega de reequipamiento del Taller de Cocina y el restaurante El Mesón del Estudiante.



Momentos en que el rector de la URP hace uso de la palabra para proceder a la re inauguración de la Sala de Profesores, Grados y Títulos y la Oficina de Registros Académicos en la Alameda Tradiciones. La señora Cecilia Mendiola viuda de Brack, esposa del desaparecido docente de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Antonio Brack Egg, fue la madrina de dichas instalaciones.



El doctor Iván Rodríguez Chávez acompañado de autoridades académicas pasando revista a las instalaciones y equipamiento instalados para optimizar el trabajo de docentes, investigadores y alumnos.



En la inauguración de las citadas instalaciones no faltó la presencia del elenco de danzas de la EPTHG añadiendo ritmo y colorido a tan importante programación.



Como en anteriores oportunidades se hicieron presente los alumnos del Curso Taller de Cocina Perruna quienes hicieron la presentación de un selecto grupo de platos y postres peruanos preparados por ellos.

El restaurante Tradiciones y El Mesón del Estudiante reabrieron sus puertas ofertando un renovado servicio



El restaurante Tradiciones, reabrió sus puertas luego de permanecer cerrado en el lapso marcado por la pandemia de la Covid-19, constituyendo una de las fortalezas de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Para su correcto funcionamiento y buen servicio se involucra la participación de los alumnos de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía a través de las prácticas profesionales, favoreciendo con ello la adquisición de competencias del alumnado.

The poster features the logo of Universidad Ricardo Palma at the top, with the text 'Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía' and 'Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA'. Below this, the title 'El Meson del Estudiante' is written in a cursive font, followed by 'RESTAURANTE TRADICIONES' and 'GRAN REAPERTURA 2023-I' in bold. A date box indicates 'MIÉRCOLES 19 DE ABRIL'. Three circular images show food items: 'CAUSA ACEVICHADA' (Entrada), 'SECO DE RES A LA NORTEÑA' (Fondo), and 'QUESO HELADO' (Postre). At the bottom, it says 'Le atenderemos con un servicio al estilo hotelero. Los esperamos'.

Ubicado en el segundo piso, sobre el Mesón del Estudiante, brinda el servicio de restaurante tipo table-service, o servicio a la mesa. Los estudiantes adquieren y fortalecen competencias técnicas y sociales, preparan el salón comedor o área de ventas, se familiarizan con términos técnicos como *mise en place*, *seteado* o *montaje de mesa*, *petit menage*, etc., evitan la contaminación cruzada respetando las normas sanitarias, y protocolos que determinan la manipulación y ubicación

de la cubertería, vajilla y cristalería. Transportan los cubiertos a la mesa en un *silver transport plate* y los colocan cogiéndolos del mango; las copas siempre son cogidas de la base o del tallo.

De igual manera el servicio de autoservicio que se proporciona en el Mesón del Estudiante se viene llevando a cabo con una oferta culinaria que se publica diariamente.

EL MESÓN

VIERNES 30 DE JUNIO

MENÚ DE 1ER PISO

MENÚ DE ESTUDIANTE S/. 9

MENÚ DE EJECUTIVO S/. 12



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

PREPARACIÓN	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBONHIDRATOS
CREMA DE PIMIENTO	550.1	15.7	29.1	58.7
DIETA	144.5	4.99	5.03	21.4
ADOBO DE CERDO	1026.7	35.8	35.9	101.1
POLLO AL ROMERO	1812.6	187.2	102.8	23.9
ARROZ CON LECHE	328	7.8	4.4	64.2
BEBIDA INFUSIÓN MENTA	110.7	0.3	0.03	28.1



ENTRADA

Crema de pimiento

Sopa de dieta

FONDOS

Adobo de cerdo

Pollo al romero

POSTRE

Arroz con leche

Infusión de menta

MENÚ DE 2DO PISO

MENÚ SEGUNDO PISO S/. 15



ENTRADA

Ocopa

FONDOS

Adobo de cerdo

POSTRE

Flan de leche

REFRESCO

Infusión de menta



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Puente colonial Checacupe

CUSCO

ADMISIÓN
EXAMEN DE
16
JUNIO

*Ubicado en el distrito Checacupe,
Canchis - Cusco*

*Edificado en el siglo XVII, así mismo se observan
las bases de un puente inca*



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Nuestros
estudiantes
visitando
Pantanos
de
Villa.

Examen de
Aptitud Académica
2023 II
16 de junio

Nos sumamos a las celebraciones de un nuevo aniversario de vida institucional



La Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía se sumó al programa conmemorativo del quincuagésimo cuarto aniversario de vida institucional de la Universidad Ricardo Palma, desarrollando 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 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.



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

54 AÑOS
1969
2023

Este primero de julio nuestra Universidad cumplirá su quincuagésimo cuarto aniversario de vida institucional al servicio del país, formando jóvenes con capacidades y valores humanos que los ponen en condiciones de contribuir al desarrollo y prosperidad nacionales con justicia, paz social y libertad.

Muchísimas felicitaciones a todos los estudiantes, profesores, trabajadores y egresados, con la seguridad que haremos de este año 2023 el escenario de la realización de nuestros objetivos institucionales, gracias al estudio y el trabajo de todos.

Iván Rodríguez Chávez
Rector

"FORMAMOS SERES HUMANOS PARA UNA CULTURA DE PAZ"

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*

2023
2023
2023
2023



Vía: ZOOM



Universidad
Andrés Bello

Escuela de Turismo,
Hotelería y Gastronomía



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
LICENCIADA POR SUNEDU

La innovación y transformación digital ■■

En el marco del programa de celebración del 54 aniversario de la Universidad Ricardo Palma, se realizó una conferencia sobre la innovación y transformación digital en el sector turístico. La conferencia fue impartida por Sebastián Ansaldo Riquelme, ingeniero en turismo y hotelería, MBA por la Universidad de Nebrija y docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Andrés Bello de Santiago de Chile.

En su ponencia, Ansaldo Riquelme destacó que, el turismo es un sector que está constantemente cambiando, por lo que es importante estar siempre innovando y adoptando nuevas tecnologías. También señaló que la transformación digital no se trata solo de crear cosas nuevas, sino también de mejorar lo que ya existe.

Ansaldo Riquelme ejemplificó la transformación digital en el sector turístico con el caso de Vicuña, Chile. En esta ciudad, la empresa Astroturismo Vicuña utiliza tecnología para mejorar la experiencia de los turistas que visitan el observatorio astronómico. La empresa utiliza sistemas meteorológicos para predecir el clima y mostrar las constelaciones en tiempo real.

Ansaldo Riquelme concluyó su ponencia destacando la importancia de la innovación y transformación digital para el sector turístico. Afirmó que estas tecnologías pueden ayudar a las empresas a mejorar la experiencia de los clientes, aumentar la productividad y reducir los costos.

A continuación, se presentan algunos de los puntos clave de la ponencia de Sebastián Ansaldo Riquelme:

- El turismo es un sector que está constantemente cambiando, por lo que es importante estar siempre innovando y adoptando nuevas tecnologías.
- La transformación digital no se trata solo de crear cosas nuevas, sino también de mejorar lo que ya existe.
- La innovación y transformación digital pueden ayudar a las empresas turísticas a mejorar la experiencia de los clientes, aumentar la productividad y reducir los costos.
- Es importante analizar si la tecnología se adapta a la empresa, si tiene los recursos necesarios y si es buena para mejorar.
- Los tres pilares para los negocios digitales son la experiencia del cliente, el proceso operacional y el modelos de negocio.
- La transformación digital puede generar beneficios como la optimización del proceso, aumento de productividad, generación de nuevas oportunidades, cambio en la cultura organizacional, decisiones basadas en datos, rápida actuación a los cambios del ambiente y mejor experiencia del cliente.
- Algunas de las desventajas de la transformación digital son la alta inversión de recursos económicos y tiempo, falta de liderazgo digital y no encontrar una estrategia digital acorde a la empresa.

La ponencia de Sebastián Ansaldo Riquelme fue muy bien recibida por los asistentes a la conferencia. Los participantes aprendieron sobre la importancia de la innovación y transformación digital para el sector turístico y se inspiraron para llevar estos conceptos a sus propias empresas.



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelaría
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

04/07

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."**

VEN A DISFRUTAR DE LA COMIDA PERUANA
LUGAR: ALAMEDA TRADICIONES

La asignatura “**Taller de Cocina Peruana**” en este nuevo ciclo académico a cargo del docente de gastronomía peruana magíster David Carreño Farfán, tuvo como propósito lograr la elaboración de un **Recetario Gastronómico del Perú**, el cual se pudiera plasmar en una herramienta útil para cualquier persona que desee información no solo gastronómica, sino también cultural desde el punto de vista de los alumnos de Turismo, teniendo en cuenta diversos aspectos, costumbres y variedades del país.

Para el logro de dicho objetivo se estableció un plan de trabajo que involucró a todos los alumnos del curso; conciliando los aspectos básicos de toda investigación formal, así como también la creatividad y el entusiasmo de los participantes del proyecto.

En ese camino, se establecieron y se distribuyeron diversas tareas y responsabilidades que los alumnos debían ejercer, entre ellas, la señalización de plazos de entrega, bajo responsabilidad. La propuesta de elaborar un recetario, iniciativa planteada por primera vez en la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP, debía dar un paso adelante con el propósito de redondear su propia propuesta de trabajo, plasmándola en una **Feria Gastronómica**, en la cual se pudiera constatar que la investigación del equipo de trabajo pudiera verse reflejado, visto y degustado por la comunidad universitaria de la Universidad Ricardo Palma.

Ese ha sido el origen de la Feria Gastronómica de la URP, denominada “**Feria Gastronómica Misturita 2023-I**”, denominación y presencia ya desarrolladas antes de la pandemia de la COVID-19, a cargo de los alumnos del curso; pero, a diferencia de las anteriores, esta nueva versión fue muy especial ya que partió de una investigación de la diversidad gastronómica nacional, con sus características e influencias a lo largo de su historia.

Las diversas tareas emprendidas por los propios alumnos incluían diversificar la información en las tres regiones más tradi-

cionales del país, escoger sus preparaciones culinarias más representativas, historia, tradición e influencias, buscar las referencias más confiables, así como contar con las mejores tomas fotográficas con el fin de graficar la investigación.

Los aspectos de supervisión, acopio de información, supervisión, revisión, fotografía, diseño gráfico y edición tuvieron también sus equipos de trabajo y responsables de los mismos.

Resuelta esta parte del proyecto se tocó el aspecto referido a qué hacer y cómo hacerlo, es decir, conformar equipos de trabajo para plasmar la Feria en una realidad y presentarla en ocasión de las celebraciones del 54° Aniversario de vida institucional de la Universidad Ricardo Palma, el día 04 de julio del 2023 a las 11 a.m.

El aula se dividió en equipos de preparación y elaboración de los ambientes de la feria gastronómica que incluyeron los que ambientaron el “Pasaje de los Emprendedores” de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales; teniendo en cuenta el equipo de sonido, mesas, tachos y demás elementos que permitan la comodidad de la comunidad universitaria en dicho evento.

El otro equipo se encargó de las elaboraciones culinarias que se plasmarían a partir del recetario; los alumnos que trabajarían el día lunes 03 de julio en las instalaciones del aula gastronómica elaborarían la Mise en Place de cada elaboración y los que participarían al día siguiente culminarían y presentarían los platos elegidos.

Otro aspecto tenido en cuenta fue el de impulsar el emprendimiento de nuestros alumnos, de acuerdo a ello, se les orientó en la organización y la asociatividad entre ellos, analizar el mercado consumidor, escoger las elaboraciones culinarias a preparar, cotizar, presupuestar y elaborar.

La figura de la preventa que optaron entre sus amigos y familiares permitió garantizarles la colocación de sus productos, así como

manejar una ganancia casi inmediata, de acuerdo a sus habilidades.

Los platos escogidos según la demanda mercado y asegurada su venta fueron:

- Costa (Causa de pollo, sopa seca y carapulcra en su versión de manchapecho, postre clásico que es la combinación de arroz con leche y mazamorra morada)
- Sierra (chicharrones con mote y papa dorada, rocoto relleno y pastel de papa en su versión de Sánchez Cerro, calentito)
- Selva (tacacho con cecina, juane de pollo con su sarsa de cocona, patacones y refresco de carambola)

La inauguración de la Feria Gastronómica, estuvo a cargo del decano (e) de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, doctor Víctor Castro Montenegro y el director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía magíster Carlos Villena Lescano.

El equipo de trabajo de la elaboración del Recetario Gastronómico del Perú-URP 2023-II; y su posterior puesta en valor a través de la Feria Gastronómica fue la siguiente.

- Valentina Feliza Ari Flores
- Yumiko Patricia del Castillo Herrera

- Camila Victoria Fuentes Talavera
- Fernanda París García del Castillo
- Yazmín Milagros García Herrera
- Giampierr Antonio García Huamanchumo
- José Carlos Huarote Cruz
- Stefanie Karla Llana Urbano
- Javier Esteban Luján Cornejo
- Paola Gabriela Mayorga Gómez
- Mia Shaiel Mesía Puerta
- Sheylla Silvana Mora Solís
- Armando Sebastián Morocho Hernández
- Micaela Analí Muriano Artica
- Sayuri Inocencia Susana Olarte Villachica
- Arllete Dalila Rodríguez García
- Fátima Camila Valdivia Mora
- José Edwin Valdivia Weill
- Marcelo André Vilela Vilchez



54
Aniversario



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

CONFERENCIA "LOS CRUCEROS COMO NEGOCIO TURÍSTICO"



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

El camino del emprendedor es una travesía desafiante a la que nos enfrentamos cada vez que deseamos iniciar un nuevo proyecto de negocio. Sabemos que el camino no es fácil, pero que nos espera una gran recompensa al alcanzar nuestro sueño de tener un negocio propio.

Muchas ideas de negocio se quedan en el camino y nunca llegan a ver la luz por falta de planificación, es por ello que aquí les daré algunas recomendaciones y consideraciones para que puedan dar los primeros pasos en el mundo del emprendimiento y logren tener un negocio sostenible que se mantenga en el tiempo.

Lo primero que debemos hacer es reconocer nuestro estado actual: ¿dónde estoy en este momento de mi vida? y ¿qué es lo que quiero lograr en los próximos años? Recomiendo buscar un lugar tranquilo y acogedor y utilizar un lapicero y una hoja de papel (es más efectivo que hacerlo en una computadora) para reconocer y escribir cuáles son nuestras fortalezas y debilidades, cuáles son tus metas que te has propuesto y luego desprender de ahí una serie de tareas que se necesitan para poder alcanzar esas metas clasificándolas en lo que puedo hacer a corto mediano y largo plazo con los recursos que tengo.

Estando esto claro estamos listos para empezar, y a continuación les comparto **mi metodología de 5 pasos para emprender**:

Paso 1: Claridad: Comprender exactamente qué es lo que queremos lograr teniendo siempre presente una meta clara. Recordemos lo que Walt Disney decía: “Si lo puedes soñar, lo puedes lograr”.

Para definir bien tu meta, hazte estas preguntas ¿Qué me gusta hacer? ¿Cómo me veo en el futuro viviendo de lo que me apasiona?.

Y en base a eso definir un producto que puedas ofrecer pensando en ¿Quién sería mi cliente ideal? ¿Qué problema tiene este

cliente que yo puedo resolver con mi producto o servicio? ¿En qué se diferencia mi producto de los demás?



Paso 2: Enfoque: Evitar todas las distracciones que se nos cruzan en el camino, tener siempre presente que todo lo que hacemos está orientado a cumplir la meta que nos hemos trazado y definir un plan con acciones para lograrlo. Ir paso a paso, no se construye un negocio en un sólo día, lo importante es mantener el enfoque y no salirse del plan.

Paso 3: Perseverancia: Nadie dice que el camino del emprendedor sea fácil, en realidad es todo lo contrario, encontrarás obstáculos que tratarán de disuadir de llegar a tu meta. Sin embargo, no te des por vencido y aprovecha cada obstáculo como una lección de aprendizaje. Recuerda que al final del camino del emprendedor te espera una recompensa.

Recordemos el caso de Thomas Alva Edison, quien tuvo que intentarlo cientos de veces

antes de lograr su invento, aprendía de cada experimento fallido para hacerlo mejor: “No fracasé, sólo descubrí 999 maneras de cómo no hacer una bombilla”.

Paso 4: Pasión: Es el concepto clave que determinará el éxito de nuestro emprendimiento, es la energía que nos mueve para alcanzar nuestra meta y la fuerza que necesitamos para seguir adelante cada vez que nos encontremos con una dificultad.

Paso 5: Tomar Acción: Es el componente indispensable para que nuestra idea de negocio se vuelva realidad. Podemos tener muy claro lo que vamos a hacer y podemos tener mucha pasión para querer hacerlo, pero si no tomamos acción nuestra idea seguirá siendo sólo un sueño.

Una vez que empieces, te preguntarás ¿Cómo lograr un crecimiento sostenido de nuestro negocio? Algo que nunca falla: Conocer a mis clientes tan bien como si fuéramos amigos de toda la vida. Identificar de qué manera mi producto impacta positivamente en la vida de mis clientes y siempre presentarlo de esa

manera. Exceder las expectativas del cliente para que nos vuelva a comprar varias veces y también que nos recomiende con sus amigos.

Recuerda que el cliente no compra un producto, compra la transformación que obtendrá al utilizarlo.

Finalmente, mi recomendación para ustedes que inician en el camino del emprendedor es articular estos 5 pasos, primero definiendo una meta clara e intentarlo, no busques la perfección en un primer momento, puedes ir mejorando tu proyecto en el camino, siempre persevera para mantener la claridad y enfoque en tus metas propuestas, educa te para ser cada vez mejor, y si fallas en el camino aprende de tus errores, no te rindas, vuelve a intentarlo y sigue adelante. ¡Lo lograrás si te lo propones!

Mg. Aldo Botteri Gálvez

Magíster en Administración de Empresas
Especialista en brindar soluciones creativas e innovadoras, aportando valor a través del uso eficiente de herramientas tecnológicas enfocadas en mejorar la experiencia del cliente en los negocios, educación, servicios y emprendimiento.



NOTICIAS DESTACADAS

Hacia una universidad ecológica



Con fecha 05 de octubre de 2021 el Consejo Universitario sancionó el Acuerdo de Consejo Universitario N° 2006-2021 virtual, por el cual acordó aprobar el **Plan de protección del medio ambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma 2021-2026**, el mismo que adjuntamos a la presente publicación.

El referido plan ambiental, cuya autoría corresponde a la magister Teresa Salinas Gamero, presidenta de la Comisión Ambiental para el Desarrollo Sostenible de la URP y directora ejecutiva del Centro Regional de Competencias con Educación para el Desarrollo Sostenible está alineado a nivel nacional, al Plan estratégico de la universidad, a las directivas del Ministerio del Ambiente a través de la Red Ambiental Interuniversitaria y a los requerimientos de SUNEDU. A nivel global está alineado a la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y a los 17 objetivos de desarrollo sostenible.

Dicho plan, asimismo, señala como uno de sus objetivos incorporar la dimensión ambiental en el proyecto educativo y en el proyecto institucional para educar profesionales que cuenten con principios éticos, conciencia ecológica, compromiso con el desarrollo sostenible y con la vida en todas sus manifestaciones.

El documento también refiere categorías de la dimensión ambiental en los ámbitos de gobierno, formación, investigación y extensión y proyección social, en clara coincidencia de pareceres con las directivas emanadas de la Organización Mundial del Turismo (OMT) a la cual se encuentra afiliada nuestra escuela profesional. Sobre dicho particular la OMT ha señalado el siguiente slogan para la celebración del Día Mundial del Turismo 2023: "Turismo e Inversiones Verdes".

Publicamos también en toda su extensión la entrevista efectuada al doctor arquitecto Alejandro Gómez Ríos, jefe del Proyecto Universidad Ecológica de la URP titulada "Hacia una Universidad Ecológica", contenida en las páginas 10 y 11 de la edición N° 153 de Propuesta, publicación de la Universidad Ricardo Palma correspondiente al mes de junio de 2023. Le quedamos agradecidos a la Oficina de Imagen Institucional por habernos proporcionado el texto y fotografías para replicarlas en esta nueva edición de la revista Caminos.



**DÍA MUNDIAL
DEL TURISMO**
2023
TURISMO E INVERSIONES VERDES



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
INCORPORAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 040-2010-SUNEDU/UPD

Secretaría General



Oficio N°2668-2021/SG-URP (Electrónico)

Lima, 07 de octubre de 2021

Señor Doctor
ELIO IVÁN RODRÍGUEZ CHÁVEZ
Rector de la Universidad Ricardo Palma
Presente.-

De mi consideración:

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que el Consejo Universitario, en sesión virtual ordinaria, de fecha 05 de octubre de 2021 adoptó el siguiente acuerdo:

Acuerdo del Consejo Universitario N°2006-2021-virtual

Visto el Oficio Electrónico N°127-2021-IPCEM-D de la Directora del Instituto Peruano del Pensamiento Complejo "EDGAR MORÍN" elevando al rectorado para su aprobación el Plan de protección del medio ambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma 2021-2026, alineado, a nivel Institucional, al Plan estratégico de la universidad, a nivel nacional, a las directivas del Ministerio del Ambiente y a los requerimientos de SUNEDU. Asimismo a nivel global, está alineado a la agenda 2030 y a los 17 objetivos de desarrollo sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU); el Consejo Universitario acordó: **Aprobar el Plan de protección del medio ambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma 2021-2026, cuyo texto adjunto forma parte del presente acuerdo.**

Atentamente,



ANDRÉS ENRIQUE MALDONADO HERRERA
Secretario General

Se adjunta expediente
Presidencia

- o Rectorado
- o Vicerrectorado Académico
- o Vicerrectorado de Investigación
- o Estudios
- o Escuela de Posgrado
- o Decanado General de Administración
- o Oficina de Economía
- o Oficina de Desarrollo Académico
- o Oficina de Asesoría Interna
- o OPIAC
- o INEUI
- o Archivo

"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
LICENCIAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 040-2016-SUPEDUCO

Secretaría General



Plan de protección del medio ambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma 2021-2026

(Aprobado mediante acuerdo del Consejo Universitario N°2006-2021-virtual)



** Formemos seres humanos para una cultura de Paz **

Av. Berzales N° 5440, Urbanización Las Garderías - Santiago de Surco | Central: 708-0000 / Fax: 708-0996
Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_gen@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe | Anexos: C701 / C704



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
RECONOCIMIENTO IN SITUACIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO Nº 040-2010-SUNEDUCO

Secretaría General



Alta Dirección

Doctor Elio Iván Rodríguez Chávez
Rector

Dr. Félix Romero Revilla
Vicerrector Académico

Doctor José Martínez Llaque
Vicerrector de Investigación

Magister Jorge Alfaro Gilvanlo
Director General de Administración y
Director de la Oficina de Economía

Decanos

Doctor Pablo Cabeñas Nizama
Facultad de Arquitectura y Urbanismo

Doctor Hugo Duplas González Figueroa
Facultad de Ciencias Biológicas

Doctor Luis Ernesto Quineche Gil
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Msc. Ing. Carlos Raúl Sebastián Calvo
Facultad de Ingeniería

Magister César Gilberto Saldaña Fernández
Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas

Magister Samuel Gerardo Choque Martínez
Facultad de Psicología

Dr. Oscar Martínez Lozano
Facultad de Medicina Humana

Dr. Magdiel Igdañas Senén Gonzales Ojeda
Facultad de Derecho y Ciencia Política

Dra. Ana María Montero Daig
Directora de la Escuela de Postgrado

Responsable de la elaboración del Plan de protección del medioambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma - 2021-2026

Magister Teresa Salinas Gamero
Presidenta Comisión Ambiental para el Desarrollo Sostenible de la URP
Directora Ejecutiva del Centro Regional de Competencias en Educación para el Desarrollo Sostenible

Javier Carbajal
Coordinador del IPCEMA



"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Gaviotas - Santiago de Surco Central: 708-0000 / Fax: 708-0926
Código Postal 15039 - Perú / Email: sec_grial@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe | Anexos: 0701 / 0704



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
LICENCIAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 040-2016-SUNEDUCO



Secretaría General

Presentación

Como nunca en la historia de la humanidad, la sostenibilidad del planeta está puesta en cuestión. Los cambios sociales, económicos y ambientales a los que nos enfrentamos requieren de nuevas formas de pensar, actuar y de una nueva relación entre los seres humanos y de éstos con su hábitat, a fin de lograr la sostenibilidad de la vida. Necesitamos problematizar nuestra noción del mundo. *¿Qué es el hombre y cuál es el horizonte de sentido de la vida?, ¿Cómo pensamos el mundo?, ¿Cómo lograr el desarrollo sostenible?, ¿Qué hacer para contrarrestar los peligros que enfrenta la humanidad?, ¿Qué educación necesitamos para la sostenibilidad?*

Las diversas crisis que enfrenta la humanidad (financiera, ambiental, energética, alimentaria, moral, política, de convivencia humana, entre otras) se remiten a causas sociales, y también a una cuestión epistemológica: el pensamiento cartesiano separó a las ciencias naturales y las ciencias sociales, y desde este marco se desconocieron las totalidades sistémicas y los fenómenos socio-ambientales, y se construyó un mundo insostenible.

Uno de los más grandes desafíos que enfrenta la humanidad es el cambio climático, que amenaza la vida de nuestra especie e impacta en todas las áreas de nuestra existencia. La aparición de nuevos virus, bacterias y la actual pandemia global por Covid 19 han producido un gran sufrimiento a la humanidad y nos ha obligado a cambiar nuestra forma de estar en el mundo. Frente a esta situación, la Universidad Ricardo Palma, a través del presente Plan, impulsa una educación para el desarrollo sostenible que genere una conciencia ecológica que nos permita usar con responsabilidad y ética los recursos naturales. A partir de esta premisa, se podrá lograr la eficiencia energética, una mejor gestión del agua, de los residuos, entre otros.

El presente plan ambiental está alineado, a nivel nacional, al Plan estratégico de la universidad, a las directivas del Ministerio del Ambiente a través de la Red ambiental interuniversitaria y a los requerimientos de SUNEDU. A nivel global, está alineado a la agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y a los 17 objetivos de desarrollo sostenible.

La URP cuenta con el Centro Regional de Competencias en Educación para el Desarrollo Sostenible (RCE Lima-Callao) presidido por el Dr. Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma, certificado por el Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de las Naciones Unidas (IAS/UNU) y adscrito al Instituto Peruano del Pensamiento Complejo Edgar Morin de la URP. EL RCE Lima-Callao se aúna al trabajo nacional e internacional en torno a la Educación para el Desarrollo Sostenible-EDS, desde un enfoque que aborde la complejidad de los fenómenos naturales y sociales. Su tarea fundamental es contribuir a incorporar la dimensión ambiental en el proyecto educativo y en el proyecto Institucional a nivel de: Gobierno; Gestión Ambiental Interna; Formación; Investigación y Proyección social, con el fin de lograr una vida sostenible, educar profesionales que cuenten con principios éticos, conciencia ecológica, compromiso con el desarrollo sostenible y con la vida en todas sus manifestaciones. Articula organizaciones públicas y privadas y se constituye en un espacio abierto a la ciudadanía para la promoción de buenas prácticas en EDS.

La URP cuenta con un Comité ambiental URP para el Desarrollo Sostenible (ACU N° 2471-2013) adscrito al Centro Regional de Competencias en Educación para el Desarrollo Sostenible (RCE Lima-Callao) que impulsa los lineamientos de la política ambiental y articula el trabajo de los profesores y estudiantes.

También cuenta con un Laboratorio ambiental adscrito a la Facultad de Arquitectura.



“Formamos seres humanos para una cultura de Paz”



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
 DECLARACIÓN INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO Nº 040-2016-DUR/CD/CO



Secretaría General

Objetivos

- Incorporar la dimensión ambiental en el proyecto educativo y en el proyecto institucional, para educar profesionales que cuenten con principios éticos, conciencia ecológica, compromiso con el desarrollo sostenible y con la vida en todas sus manifestaciones.
- Identificar, documentar y socializar las mejores prácticas en educación formal y no formal orientadas al desarrollo sostenible.
- Promover el cambio del pensamiento reductor y fragmentado de la sociedad por un pensamiento complejo, crítico y contextualizado que permita comprender los fenómenos naturales, socioeconómicos y culturales, así como sus implicancias en la educación.
- Promover líneas, grupos y proyectos de investigación-acción, inter y transdisciplinarios que contribuyan a un desarrollo sostenible y que reivindiquen las relaciones de reciprocidad en la humanidad y de armonía con la naturaleza, propias del "buen vivir" de las culturas ancestrales.
- Promover el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Prohibida su explotación sin: FIDEBADE / COMARPE / Universidad Ricardo Palma / 1724 MB-140
 Para saber de más sobre el evento, por favor comuníquese con: administracion@urp.edu.pe

1. Visión

La URP es reconocida a nivel nacional e internacional por la promoción de las mejores prácticas de Educación para el Desarrollo Sostenible (EDS). Esta articula los esfuerzos de la comunidad universitaria, organizaciones públicas, privadas y ciudadanos en general con el fin de mejorar la calidad de vida, la sostenibilidad del ambiente, y eliminar la exclusión social. Está comprometida con la defensa de la vida y la preservación del medio ambiente, así como con el desarrollo de una cultura de equidad y de paz.



"Formamos seres humanos para una cultura de paz"

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Gardenias - Santiago de Surco | Central: 708-0000 / Fax: 708-0226
 Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_general@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe | Anexos: 0701 / 0704



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
 EFICIENCIAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO Nº 040-2016-SUR-EDUC/CD



Secretaría General

2. Misión

Educar profesionales integrales, con conciencia ecológica, comprometidos con el cuidado del medio ambiente. Contribuir con la socialización e implementación de buenas prácticas de sostenibilidad ambiental, que haga viable la vida con calidad y equidad en el Perú.

El Comité Ambiental para el Desarrollo Sostenible de la URP, articula la acción de los docentes y alumnos para sensibilizar y ejecutar las acciones del Plan de protección del medioambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma. Está integrado por representantes de cada Facultad, del Programa de Estudios Básicos, centros, institutos y oficinas de la URP con responsabilidad en la implementación de la dimensión ambiental para desarrollo sostenible de la URP.

3. Categorías de la dimensión ambiental

Gobierno

Institucionalizar en la URP el componente de sostenibilidad ambiental. El compromiso ambiental de la universidad a nivel de gobierno y gobernanza universitaria se refleja en la política ambiental, el Plan de protección del medioambiente y desarrollo sostenible de la Universidad Ricardo Palma, el Centro Regional de Competencias en Educación para el Desarrollo Sostenible (RCE Lima-Callao), el Laboratorio ambiental adscrito a la Facultad de Arquitectura, entre otras iniciativas que contribuyen al desarrollo sostenible de la universidad y la comunidad.

Formación

La URP incorpora en sus procesos de docencia y formación la sostenibilidad ambiental en forma de asignaturas especiales y transversalmente en todo el proyecto educativo desde el enfoque epistemológico complejo y transdisciplinar para desarrollar un pensamiento complejo, crítico, comprometido con el cuidado del ambiente y la sostenibilidad de la vida en todas sus manifestaciones.

La URP, a través del IPCEM, promueve las ciencias de la complejidad y la formación de docentes y estudiantes para una comprensión más pertinente de la dinámica compleja de la biosfera y la sociedad para lograr los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) que no pueden alcanzarse desde un pensamiento fragmentado, reducido y basado en un enfoque lineal. Busca también fortalecer en los jóvenes la cultura de una convivencia solidaria ética, basada en el diálogo, la inteligencia colectiva, la comprensión humana y la ciudadanía planetaria, para promover sociedades sostenibles.

Proporciona información sobre las acciones concretas que la universidad ha emprendido para incorporar en sus procesos de docencia y formación la temática ambiental y la sostenibilidad con acciones consecuentes para contribuir a lograr los objetivos para el desarrollo sostenible (ODS) y la Agenda 2030.

Investigación

Las líneas de investigación de la URP 2021-2025, aprobadas en marzo 2021 por ACU Virtual 0510-2021 constituyen ejes temáticos transversales de la investigación científica, tecnológica y humanista para afianzar la investigación multidisciplinaria, interdisciplinaria que se desarrolla en la URP. Estas líneas responden a la realidad peruana y tienen la finalidad de contribuir al desarrollo sostenible del país.



"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Gardenias • Santiago de Surco • Central 708-0000 / Fax: 708-0226
 Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_gen@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe Anexos: C701 / Q704



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
EFICIENCIAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL COMITÉ DIRECTIVO Nº 040-2016-SUB-EDUCO



Secretaría General

Proporcionará información sobre la práctica investigativa institucional en temas de ambiente y/o sostenibilidad ambiental. La investigación es una de las principales actividades que realiza la URP, ya que es la base para la producción del conocimiento y tecnología tan necesarios para la comprensión y solución de los problemas que afronta un país, función desde la cual también se puede aportar a la solución de problemas ambientales.

En septiembre de 2020, se instaló el Grupo Impulsor de la Academia formado por diversas instituciones académicas, entre ellas la URP. La URP, a través del IPCEM, inscribió como líneas de investigación en este tema: (1) Hábitat, Sostenibilidad y Resiliencia; y (2) Cambio climático adaptativo.

Extensión y proyección social

La proyección social promueve la gestión cultural y la contextualización de los planes de estudio, proyectos y acciones para aportar a la solución de los problemas ambientales locales, regionales, nacionales y a la construcción de una cultura ciudadana ambiental, para lo cual se vincula con diversos sectores y actores en aras de contribuir a la sostenibilidad ambiental del país. Promueve la formación y despliegue de agrupaciones estudiantiles, brigadas y el voluntariado para apoyar las actividades de la implementación de la dimensión ambiental en la sociedad.

4. Presupuesto para la implementación de la dimensión ambiental

Dimensión	Total
Gobierno	6,000
Gestión Ambiental	50,000
Formación	50,000
Investigación	100,000
Extensión y proyección social	94,000
Total S/.	S/.300,000

5. Presupuesto para la implementación de infraestructura sostenible (Responsable administración central de la URP)

Proyecto de energía solar fotovoltaica

Concepto	Total S/.
Instalaciones	81,494
Otros equipos	1,799,099
Total	S/.1,880,593

Proyecto de implementación de un sistema de aislamiento acústico en facultades

Concepto	Total
Instalaciones	S/.1,499,879



"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Guederías - Santiago de Surco | Central: 708-0000 / Fax: 708-0826
 Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_general@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe | Anexos: 0701 / 0704



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
LICENCIAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 040-2016-SUR-EDUCO

Secretaría General



Matriz de la Incorporación de la Dimensión Ambiental en la URP



Formamos seres humanos para una cultura de Paz

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Gardenas - Santiago de Surco Central: 708-0000 / Fax: 708-0226
Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_gral@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe | Anexos: 0701 / 0704



Caminos



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

SECCIONAMIENTO INSTITUCIONAL RESOLUCION DEL CONSEJO DIRECTIVO Nº 840-2018-URP/SGD

Secretaría General



Matriz de la Incorporación de la Dimensión Ambiental en la Universidad Ricardo Palma 2021-2026

Table with 7 columns: Dimensiones, Objetivos estratégicos, Actividades estratégicas, Meta, Indicador de avance, Indicador de resultado, Fuente de verificación. Rows are categorized by 'Gestión' (Gestión, Gestión Ambiental, Formación, Investigación) and 'Comunidad' (Comunidad).

NOTA: El nombre de este plan es el requerido por SUNEDU. La universidad se reserva el derecho de modificarlo para la protección del medio ambiente y desarrollo sostenible. Los indicadores presentados son aquellos requeridos por la Base de Datos de Sostenibilidad Ambiental en Universidades del MINAM que genera los mejores puntos.

"FORMEMOS VÍAS HUMANAS PARA UNA CULTURA DE PAZ"

Av. Benavides N° 5440, Urbanización Las Gardemias - Santiago de Surco Central 708-0000 / Fax: 708-0996 Código Postal 15039 - Perú / E-mail: sec_gul@urp.edu.pe / www.urp.edu.pe Anexos: 0701 / 0704





HACIA UNA **UNIVERSIDAD ECOLÓGICA**

Nos hemos propuesto convertirnos en una universidad ecológica. Para ello, venimos desarrollando cinco líneas de gestión: **hídrica, energética, ambiental, áreas verdes y residuos sólidos.**

Uno de los principales objetivos que tenemos en la Universidad Ricardo Palma (URP) es convertirnos en una Universidad Ecológica, alineándonos de esta manera con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y con las políticas estatales relacionadas con el cambio climático y la eficiencia energética.

Para lograrlo, el Dr. Arq. Alejandro Gómez Ríos, jefe del **Proyecto Universidad Ecológica de la URP**, comenta que se han desarrollado cinco líneas de gestión: hídrica, energética, ambiental, de áreas verdes y de residuos sólidos. Por ello, hemos instalado equipos de bajo consumo energético, paneles solares, muros verdes, infraestructura para la segregación de

residuos y sistemas de reciclaje de aguas negras.

Los objetivos son reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), crear ambientes confortables para la enseñanza-aprendizaje y ser un referente en el cuidado del ambiente en el sector educativo, además de promover una cultura ambiental entre los estudiantes.

Jardines verticales

La Universidad cuenta actualmente con 13 jardines verticales, los cuales incrementan en aproximadamente 4,000 metros cuadrados las áreas verdes de la institución. Esta extensión genera alrededor de 6,800 kg de oxígeno al año y permite la absorción anual de 9,200 kg de CO₂.



Dr. Arq. Alejandro Gómez Ríos, jefe del proyecto Universidad Ecológica de la Urp

"Cada verano, cuando el sol entra en un aula a través de las ventanas, aumenta la temperatura del ambiente. A esto se añade el calor acumulado por las paredes exteriores. Como resultado, el espacio

interior tiene una temperatura 3 grados más alta que en el exterior. A esto se suma el deslumbramiento causado por la luz solar. Todo ello obliga a cerrar las cortinas, encender las luces y usar ventiladores. Al proponer la instalación de muros verdes logramos el aislamiento térmico de los espacios, evitando el incremento de temperatura y proporcionando confort térmico a quienes se encuentren en su interior", explica el Arq. Gómez.

Esto conduce a la reducción del uso de sistemas de ventilación y dispositivos de iluminación. Por lo tanto, los muros verdes no solo tienen un componente visual y paisajístico, sino que también reducen los gastos energéticos y las emisiones de CO₂. Las fachadas que han sido implementadas con muros verdes pertenecen a las Facultades de Ciencias Biológicas; Humanidades y Lenguas Modernas; Ciencias Económicas y Empresariales; Arquitectura y Urbanismo; Ingeniería; y Derecho Y Ciencia Política.

Energía solar

En la Universidad Ricardo Palma hemos implementado 20 paneles solares con baterías, que se ubican en la parte superior del Aulario. Estos paneles tienen una capacidad de producción diaria de 9.09 kW y abastecen de energía a las luminarias de la zona de

estacionamiento, así como a 65 postes ubicados en los senderos del campus, que van hasta la Facultad de Medicina Humana. En total, este sistema fotovoltaico genera anualmente 1,436 kW, lo que implica beneficios energéticos, económicos y ambientales significativos.

"Las luminarias instaladas en el estacionamiento han sustituido los reflectores eléctricos usados anteriormente, y se alimentan por energía solar desde agosto del año pasado. Para fin de año, se espera tener una visión más clara del ahorro conseguido con estas nuevas instalaciones y se estima que la inversión realizada se recuperará en un corto plazo", detalla el Arq. Alejandro Gómez Ríos.

Tratamiento de aguas negras

Otro proyecto en el que trabajamos es el de reciclaje de aguas residuales. Actualmente, la Facultad de Ingeniería dispone de un tanque para este fin, del que se obtienen aproximadamente 5 m³ de agua tratada al día.

"El desafío es encontrar espacio para implementar los tanques de tratamiento. Estamos considerando la posibilidad de explorar el subsuelo e instalar uno cada dos Facultades. Con estas aguas tratadas po-



Estación meteorológica

La Facultad de Arquitectura y Urbanismo acaba de instalar una estación meteorológica que proporcionará a los estudiantes información para investigaciones en arquitectura bioclimática. La estación está conectada a un servidor que recibe información diaria, que luego se tabula en hojas de cálculo.

"Si recopilamos información de manera rigurosa durante un año, podremos formar parte de la red de Senamhi y participar en diversos proyectos de investigación. Además, hemos adquirido una estación meteorológica portátil para nuestros trabajos de campo. También contaremos con un túnel de viento donde los estudiantes podrán probar sus maquetas", detalla el Arq. Alejandro Gómez Ríos.

dríamos regar todos los jardines verticales. Contamos con una producción significativa de aguas negras que podemos aprovechar", destaca el arquitecto Gómez Ríos.

A este trabajo se suman tareas complementarias, como el levantamiento de información sobre todas las áreas verdes para determinar, por ejemplo, la cantidad y el tipo de plantas existentes y reemplazarlas por otras de menor consumo de agua. Además, en el proyecto de Universidad Ecológica se incluye la creación de pérgolas y zonas de sombra, así como la instalación de bancas y estaciones solares para que los estudiantes puedan cargar sus dispositivos móviles.

El Arq. Alejandro Gómez destaca que este trabajo brinda a los alumnos la oportunidad de presenciar de primera mano la implementación de aquello que aprenden en clase y ver el impacto real de su ejecución. Además, permite a los docentes explicar los conceptos y aplicaciones con hechos concretos.

“Los estudiantes pueden observar el ahorro de energía, los beneficios de los jardines verticales y la reutilización de las aguas negras, entre otros aspectos que les serán útiles en el futuro al proponer proyectos similares en empresas privadas o en el sector público. Esperamos completar el 75% del proyecto para el año 2026”, finaliza.



Futura patente

La Facultad de Arquitectura y Urbanismo ha desarrollado un Protector Solar basado en los principios de la geometría solar. Es decir, evita la entrada directa del sol en diferentes momentos del día, según su posición específica en el Perú. Al ser un producto único, la Universidad solicitará la patente a Indecopi. Los protectores solares pueden ahorrar hasta 75% de energía y mejorar la calidad de la iluminación interior al difundir la luz en lugar de bloquearla.

Artículo tomado de la página web de la OMT

Día Mundial del Turismo 2023: «Turismo e inversiones verdes»

Por: Rony Flores Ramírez



El año del turismo ha mejorado y justamente ha tomado nuevamente su camino con una mirada ambientalmente responsable, y eso motiva cada día porque definitivamente nuestro planeta viene siendo afectado, siempre por nosotros mismos.

Esto hace que tengamos una oportunidad para reivindicarnos sobre nuestras acciones y las inversiones que hagamos desde el punto de vista público-privado e inclusive la academia, sociedad civil y la cooperación internacional.

El lema de este año del Día Mundial del Turismo es “**Turismo e Inversiones Verdes**” según la Organización Mundial del Turismo (OMT), **un mensaje totalitario sobre nuestras acciones presentes y futuras para el mundo**. Si bien es cierto en algunos países necesitamos inversiones para dinamizar la economía y generar puestos de trabajo, también necesitamos que estas inversiones sean responsables para el futuro. Hoy se habla y se practica la **economía circular**, pero este mensaje viene, quizá, **desde la comisión de Bruntland donde se definió al turismo como una actividad sostenible** para asegurar los recursos del presente así como también para el futuro.

Esta mirada futurista también nos demuestra que podemos seguir promoviendo nuestros recursos de manera sostenible, así como también ir moderando nuestro comportamiento como turistas, además estas acciones pueden llevar a muchas inversiones a utilizar el tan llamado Green Marketing para llegar a esos

públicos conscientes de que cada visita puede tener un impacto negativo en los sitios turísticos, pero, podemos ser más responsables colaborando y aportando de alguna u otra manera, así como lo hacen con la huella de carbono.

Existen otros grandiosos ejemplos, como las campañas de **Rainforest Alliance** que promueven el consumo de productos sostenibles y que de alguna u otra forma, contribuyen también a generar puestos de trabajo con bajos impactos al ambiente, eso quiere decir que las empresas a través de estas acciones muestran en toda su cadena productiva cuáles son sus impactos y cómo pueden reducirlos.

El ecoturismo se ha vuelto, también, en una forma de ver las actividades con mayor responsabilidad: ahora se ejecuta en el mundo, por ejemplo, por medio de empresas y negocios con paneles solares, construcciones que respetan el entorno natural, así como también teniendo conocimiento hacia dónde van los desechos que allí se generan.

El turismo debe ser visto desde todos esos ángulos de forma transversal y holística: **a través del turismo también se puede educar y promover el respeto** hacia todas las áreas y las comunidades que allí se encuentran, ya sea dentro y fuera de las ciudades.

Los problemas son grandes, el crecimiento poblacional exige más espacio y más formas de desplazarse para vivir con tranquilidad, pero todas esas necesidades deben ser tratadas con políticas verdes que ayuden a soportar esa carga inmensa en el mundo. La pandemia nos ha enseñado que hay que disfrutar más del entorno y de ser respetuosos: el contacto con la naturaleza nos ayuda a disminuir el calentamiento global, las ciudades han volcado sus esfuerzos por conservar sus áreas verdes ya sea en los edificios e inclusive en sus propias movilidades.

Acciones en pro del «Turismo e inversiones verdes».

Y si eso fuera el caso, pongámonos en los zapatos de los servidores públicos, privados, profesionales, miembros de la cooperación e inclusive como ciudadanos, las tareas siguientes:

1. Recicla tu basura.
2. Consume productos locales.
3. Siembra árboles y plantas dentro y fuera de tu negocio.
4. Promueve prácticas saludables como caminatas y ciclismo.
5. Desconecta tus artefactos si no los vas a utilizar.
6. Ahorra el agua en tu casa y en tu centro de labores.
7. Compra o consume productos con certificaciones ambientales.

8. Contribuye de alguna forma a las áreas naturales o al tema de captura de carbono.
9. Sensibilice en temas de educación ambiental.
10. Realiza, acompaña o apoya campañas de cuidado, protección ambiental o limpieza pública.

Quizá podamos comenzar con algunas de estas acciones, pero también debemos conocer que todo lo antes mencionado nos podría apoyar o beneficiar en lo siguiente:

1. Ahorrar en los servicios básicos.
2. Incrementar las ventas y aumentar la reputación individual o empresarial.
3. Adquirir incentivos y préstamos ambientales.
4. Incremento del valor de la marca personal o empresarial.
5. Eficiencia empresarial y visión prospectiva.

Tenemos aún un largo camino por recorrer y aquí es donde se debe implementar la investigación, y las empresas también deben hacer ese aporte para encontrar en cada momento, creatividad e innovación que se adapte al mundo digital de hoy.

Hagamos que las inversiones sean más verdes que el ayer; los paneles solares, las movilidades con motores eléctricos y el respeto a la biodiversidad deben ser los indicadores del futuro para salvaguardar por un tiempo más a nuestro planeta y, por ende, al turismo que todos queremos seguir disfrutando.

Por eso, sigamos pasando a la acción...

**DÍA MUNDIAL
DEL TURISMO** 
2023 
TURISMO E INVERSIONES VERDES



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

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Semana del DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2023 Turismo e inversiones verdes

Estudiamos e investigamos más por un país mejor
aportando y debatiendo los grandes temas sectoriales

Promoveremos las inversiones que impulsen el
crecimiento y la creación de nuevos empleos y las ODS.

La celebración comprende conversatorios, conferencias,
gastronomía, danzas, y el I Encuentro de dulces, postres y
bebidas tradicionales de América Latina. Regresaremos a
ser uno de los motores del Perú.

LUNES 18			
10 am	Inauguración	Conversatorio Crisis y futuro del turismo en el Perú	
	Inauguración de la Semana del Día Mundial del Turismo a cargo del Sr. Rector de la Universidad Ricardo Palma - Dr. Iván Rodríguez Chavez	* Madeleine Burns Vidaurrazaga Viceministra de Turismo del Perú * José Kochán von Sabin Presidente de la Cámara Nacional de Turismo * Ricardo Alcántara Lameda Presidente de Asociación Peruana de agencias de viajes y turismo * Roger Valencia Espinoza Presidente del Instituto Cusqueño de Economía * Armando Espino Representante AHORA Arequipa y Casa de Águila * Carlos Villena Liscano Director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía	
MARTES 19			
12-15 pm	8va feria gastronómica 2023		
	Presentación y venta de diversos platos de la Costa, Sierra y Selva preparados y presentados por los estudiantes de la EPTHG		
MIÉRCOLES 20			
11 am	Taller vivencial de folclore Ter Encuentro de egresados Cena de gala		
19 pm			
JUEVES 21			
Ter encuentro de dulces, postres y bebidas ancestrales y tradicionales de América Latina			
10:30-11 am	Dulces y bebidas tradicionales Rodolfo Tafur	15-15:45 pm	Pastelería moderna Carlos Javier Achilla
	Vinos y piscos Eduardo Dargent	16-16:45 pm	Dulces ancestrales de República Dominicana Bolívar Troncoso Morales
VIERNES 22			
10-10:45 am	Cacao la mina perdida de Colombia Edwin Castiblanco	15-15:45 pm	Dulces, postres y bebidas populares de Chile Claudia Estrada Carrasco
11-11:45 am	Técnicas de cocción ancestrales y la elaboración del dulce membrillo Roger Paredes	17-17:45 pm	Entre dulces, matices, postres y bebidas ancestrales y tradicionales, costumbres y el resto de Cuscoamérica, un viaje a nuestros orígenes y raíces. Luis Antonio Valverde Roque
12-12:45 am	Elicuencia del mestizaje: Dulcería y bebidas mexicanas Patricia Porras	18 pm	Resumen general del evento Mg Carlos Villena Liscano Director de EPTHG Clausura Dr. Iván Rodríguez Chavez Rector de la Universidad Ricardo Palma



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

CONFERENCIA VÁLIDA PARA EGRESO

CONVERSATORIO CRISIS Y FUTURO DEL TURISMO EN EL PERÚ

LUNES 18 DE
SEPTIEMBRE

HORA: 10:00 AM

LUGAR: AUDITORIO
SEBASTIÁN BARRANCA

PONENTES:

- * Madeleine Burns Vidaurrazaga
Viceministra de Turismo del Perú
- * José Koechlin Von Stein
Presidente de la Cámara Nacional de Turismo
- * Ricardo Acosta Rodríguez
Presidente de Asociación Peruana de agencias de viajes y turismo
- * Roger Valencia Espinoza
Presidente del Instituto Cusqueño de Economía
- * Armando Espino
Representante AHORA Arequipa y Casa de Ávila
- * Carlos Villena Lescano
Director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



Conversatorio crisis y futuro del Turismo en el Perú



Los días 18, 19, 20 y 21 de setiembre de 2023 la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía llevó a cabo su programa conmemorativo por el “Día Mundial del Turismo” en el cual se llevó a cabo un importante conversatorio 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.

Esta importante 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 Roger Valencia Espinoza, presidente del Instituto Cusqueño de Economía y el señor Armando Espino, representante de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Arequipa-AHORA AREQUIPA y Casa de Ávila y el magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

Se deja expresa constancia que la presente edición de la publicación institucional de la EPTHG-URP recogerá la síntesis de cada una de las exposiciones, debido a que la totalidad de lo acontecido en el conversatorio estará contenida en una publicación que se editará en el más breve plazo para ser colgada en la página web de nuestra casa de estudios.

EL EDITOR



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.

El doctor Romero dio inició a su disertación manifestando que eventos de esta naturaleza son de suma importancia no solo para discutir asuntos que tienen que ver en este caso el turismo, sino también hacer que los estudiantes, en este caso los estudiantes de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, que conozcan de cerca a las personas que dirigen el turismo en el Perú y también tratar de compartir con ellos las experiencias vividas en este manejo de una industria tan importante en el Perú como es el turismo.

Manifestó que cuando hablamos de turismo en el Perú tal vez para las personas que viven en el extranjero es pensar en el Cusco, pero el turismo en el Perú tiene otras ciudades importantes que aportan al turismo nacional, puso como ejemplo la ciudad de Trujillo con su Señora de Cao, el complejo arqueológico El Brujo, la huaca del Sol y la Luna. Siguiendo mi ruta por el norte, agregó, he llegado a Túcume y visitado la reserva de Túcume que cuenta con un hermoso museo de sitio muy importante.

Se refirió a Chepén, su tierra, donde hay una zona turística muy importante que ya se le está dando el realce que corresponde, tenemos la

hacienda Talambo que es histórica, también la hacienda ---, el vía crucis, el tercero más alto del mundo. Expresó que con las personas que están actualmente a cargo de dirigir el turismo en el Perú estoy seguro que en un futuro muy próximo el Perú va a incrementar, y ojalá en la medida que corresponde, el número de turistas que vengan a conocer nuestro país.

En Cajamarca, la tierra del doctor Víctor Castro Montenegro, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales donde hay zonas turísticas muy importantes que no solamente son los baños del inca, sino también otros atractivos turísticos muy importantes. Tenemos Huamachuco, la selva, Caral, donde los alumnos con todos los conocimientos impartidos en clase por sus profesores van a tener que hacer las mejores interpretaciones, harán los mejores trabajos de esa zona turística que tiene el Perú.

Finalizó su participación manifestando que en breve plazo la Universidad Ricardo Palma va a tomar posesión de un terreno importante ubicado en Subtanjál en Ica en el cual se efectuarán investigaciones de diversa índole.



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



Es un honor tener a personas de tan altos cargos en el campus de la universidad Ricardo Palma.

La actividad turística es una actividad realmente extraordinaria desde todo punto de vista. ¿Por qué? porque gracias al turismo la gente puede trasladarse a distintos lugares, conocer nuevas culturas, mostrar otros lugares que de repente no tienen donde ellos habitan, conocer su historia. Por supuesto que el turismo es una actividad apasionante, fenomenal, que despliega la logística de muchas actividades como son el transporte, los hoteles, los restaurantes.

Nuestro país en realidad es un territorio ampliamente privilegiado, porque tiene muchísimos atractivos turísticos, en realidad si nosotros hubiéramos podido convertirlos en productos turísticos hoy en día el Perú podría estar durmiendo tranquilamente por lo que genera la actividad turística. Ese es el reto que tenemos en el Perú, como mencionó el señor vicerrector administrativo, efectivamente en todos los lugares de la patria hay atractivos turísticos, muchísimos, que evidentemente el Perú tiene que desarrollar bajo una política de Estado, cómo convertir dichos atractivos turísticos en productos turísticos.

Efectivamente yo soy de Cajamarca. Hace poco en la tierra donde yo nací, en Cutervo, se ha encontrado restos ceremoniales de la cultura Huari y con eso se dice va a cambiar la historia del Perú porque se creía que la cultura Huari estaba concentrada solamente en Ayacucho, no había extendido sus dominios hasta el norte del Perú, pero con los restos que se han encontrado en Huari y la zona de Cajamarca, y así por el estilo, podríamos ir viendo cuantos atractivos turísticos hay.

La presencia de ustedes señores invitados en este evento es justamente porque creemos que nuestra universidad y la labor que tengamos que cumplir con ustedes sea para que en el Perú sucedan dos cosas fundamentalmente: trabajemos conjuntamente para que todos los atractivos turísticos se conviertan en productos turísticos y otro, nos interesa sobremanera que en el Perú tengamos una cultura de respeto, una cultura de hospitalidad para recibir a todos los turistas y tratarlos como tal. Desafortunadamente, todavía nos falta muchísimo en cuanto significa la educación de la gente para poder ofrecer una cultura turística.

Como decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales estamos en nuestra facultad y la escuela de turismo pues les digo que podemos trabajar en conjunto para que hagamos todo el esfuerzo posible de tal manera que el Perú sea desarrollado a altura de lo posible, así que pongo a disposición de ustedes ilustres invitados todo lo que significa la escuela de turismo para que podamos lograr este gran propósito de hacer que en el Perú la actividad turística sea una de las actividades más importantes que tengamos que desarrollar.

A todos ustedes ilustres invitados bienvenidos, a nuestros alumnos los felicito por estar presentes en esta actividad organizada en el marco celebratorio del Día Mundial del Turismo y espero que las enseñanzas vertidas por los expositores redunden en beneficio de vuestra formación profesional.

Bienvenidos a todos y muchas gracias.



Seguidamente fue invitada a hacer uso de la palabra la viceministra de Turismo del MINCETUR, magíster Madeline Burns Vidaurrazaga



El turismo es un sector económico en el mundo que tiene la mayor importancia porque genera grandes ingresos a los países. En el Perú ha sido el tercer generador de divisas, representa el 3.7 del PBI nacional y genera el 7% de la PEA. Efectivamente tenemos una gran franja país multiverso con muchísimas oportunidades como bien lo han señalado el vicerrector académico y el decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, sin embargo, tenemos mucho trabajo por hacer, esta es la parte central.

Durante muchos años se ha generado el Circuito Turístico Sur que nos ha posicionado a nivel mundial, sin embargo ese circuito turístico también nos genera una oportunidad que es ser ancla, un destino ancla a partir del cual se puede diversificar lo que ahora pide el mundo que está pidiendo naturaleza, espacios abiertos, sostenibilidad y esos son los retos que tenemos hacia el futuro del turismo, el señor Joe Koeckling, por ejemplo, es un gran ambientalista y tiene una visión de futuro, y el Perú en general ha trabajado en esos temas pero tenemos muchos más espacios donde generar esa sostenibilidad ambiental, económica y social.

Recordemos que el 17% de nuestro territorio son áreas naturales protegidas que consideran que tiene muchos recursos y tesoros todavía por descubrir como por ejemplo el Gran Pajatén del cual no sabemos nada, o lo que se está trabajando ahora que es la ampliación del circuito sur y aquí aparece Choquequirao, con una visión totalmente distinta que es una visión 360 en el desarrollo de las poblaciones a través de infraestructura, dotación de servicios, carreteras y un teleférico que es lo que representa la modernidad, un teleférico de 11 kilómetros que va a generar más de un millón de visitas adicionales, 8 mil visitantes diarios que va a ampliar y diversificar la oferta. Esta inversión del Estado lo que pretende es gatillar y promocionar la inversión privada y a través de eso muchísimos otros recursos que se pueden generar, como en el Cusco ustedes han visto que hay grandes emprendedores. Esperamos que también en Choquequirao sea un espacio de emprendedores.

Pero también tenemos que ser conscientes de la necesidad de capital humano y allí vamos con ustedes. Necesitamos emprendedores, eso lo hemos dicho, gente que tenga la visión, pero que además tenga esa mirada integral del tema donde la variedad auditada, la inteligencia artificial y todo lo demás genera nuevos retos.

Recordemos que es el turismo el sector que más fácilmente asimila esos cambios. ¿Alguien, por ejemplo, aquí conoce al señor Maque en el Cusco? Que vende su cocina que vende por Internet, Instagram y está dos pasos adelante. Hay mil formas de generar ideas de cómo se mueve el turismo en el circuito turístico sur que es totalmente diferente a como se vendía antes y esa es la oportunidad para los jóvenes, donde desarrollar capacidades, no solamente atención al cliente, no solamente generar experiencias únicas, no solamente vender una historia única, sino también saber marquetearse en estos nuevos sistemas, cada vez más la gente compra por Internet.

Pero también no dejemos de lado el tema del turismo interno, países como Japón

empezaron a desarrollar su turismo a partir del turismo interno, el 55% del turismo en el Perú es turismo interno. Si súmanos turismo interno y turismo receptivo el Perú genera en este momento, aún en crisis, más de 8, 400 millones de dólares en turismo, entonces es importante recordar es que el turismo interno es una locomotora también de desarrollo.

¿Dónde se genera el turismo en el país? En los lugares más extraños de este país, lejos de las ciudades, uno puede hacer turismo en el Callao, o puede hacer turismo en las afueras y disfrutar de lo que es la naturaleza, entonces es todo el país, cada uno de los espacios que tiene la oportunidad de un desarrollo turístico, que empieza por turismo local, regional, interregional y finalmente cuando ya la infraestructura está lista podemos decir vamos a traer turistas extranjeros. Todos también decimos yo quiero que los extranjeros vengan, pero no van a llegar.

Este es un subtema que también tocó el decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, el turismo mueve 22 sectores económicos diversos, cuando nos reunimos en la mesa ejecutiva del ministerio de economía, se reúne transporte, vivienda, por supuesto lo que es aviación, seguridad, es un montón de gente la que se mueve y dependiendo el problema también ahora veremos que los agricultores tengan una mesa porque la gastronomía es uno de nuestros recursos, entonces lo que mueve y cómo puede gestionar el desarrollo de turismo es realmente impresionante y esa es la mirada que se debe tener, no es solamente voy a dedicarme a instalar un counter. Miren el turismo como una locomotora de desarrollo, vean las mil posibilidades que tiene el turismo,

Yo me acuerdo llegar al pueblo de Yanama en el Callejón de los Conchucos, el único chico que había estudiado en un instituto de gastronomía tenía el único restaurante que estaba totalmente abarrotado porque tenía una mirada un poco diferente a lo que era antes la gastronomía y eso lo llenaba de gente y generaba mucho movimiento porque de Yanama sale la gente a la Cordillera Blanca, a la Cordillera Negra, trekking y un montón

de espacios de turismo de aventura. Otro tema importante es que el 90% de turismo son micro emprendedores y ahí está la resiliencia, hay crisis en el turismo, pero como somos 90% pequeñas y micro empresas hemos sido capaces de aguantar el golpe y estoy seguro que van a regresar al sector turismo. Actualmente salir a hacer las actividades y estoy segura de que van a regresar al sector turismo

Lo que más nos preocupa es la gran empresa que también la necesitamos, necesitamos grandes marcas para salir adelante, entonces las posibilidades son muchas, como dicen el cielo es el límite, tiene la posibilidad de crecer y estamos absolutamente seguros que este año nos vamos a recuperar y el turismo volverá a ser el tercer generador de divisas en el país,

Recordemos que aquí lo importante es la calidad del producto y el precio que nosotros vamos a ofrecer, el precio es mágico, alguien les habrá tenido que decir que el precio es mágico y todo dependerá del mercado que nosotros nos estamos dirigiendo y con quien competimos, no estamos hablando de una agencia de bus, estamos hablando de un tema que debemos estudiar su mercado, su mercado potencial, segmentarlo claramente, saber a quién y ver el tamaño de empresas que estás generando, eso es crucial y eso definirá el éxito de su negocio.

Nosotros tenemos mucha fe en el desarrollo turístico y estamos absolutamente seguros de que vamos a salir adelante, el sector turismo es una posibilidad real de desarrollo en este país que lo tiene todo, absolutamente todo, lo que uno quisiera encontrar lo puede encontrar en el país.



Tocó el turno de emitir sus opiniones al señor Joe Koecklin von Stein, presidente de la Cámara Nacional de Turismo del Perú-CANATUR PERÚ, parte de cuya disertación presentamos a nuestros lectores.



Gracias, como ustedes, como muchos, pero primero los alumnos, muchas gracias por tenerme en su casa, muchas gracias por resaltar el turismo.

Con Carlos Villena, quien hace unos meses nos llevó un análisis del acá decimos crisis, efectivamente el Perú va por crisis, y crisis, y crisis y ustedes están viviendo quizás la primera crisis de su vida, pero tenemos crisis en el Perú y ustedes pueden ayudar a que se arreglen las crisis, y es con conocimiento, con voluntad, con eficiencia, con espíritu de salir adelante, no solamente como cada uno como persona, sino como Perú. Tenemos un compromiso porque hemos recibido educación, estamos recibiendo educación, ustedes tienen el gran beneficio universal de la educación, usen la

educación, usen eso que ha dicho Madeline, nuestra querida viceministra de turismo, que el que se educa puede irse a cualquier sitio del Perú y poner algo que lo mejore a él y que mejore su entorno.

En el Perú se supone que en el mundo hay 104 pisos ecológicos de los cuales hay 84 en el Perú, 84 formas de vida, 84 reacciones del hombre ante la vida y eso hace que el Perú tenga una gran diversidad, somos un país de diferencias, esas diferencias hay que entenderlas y trabajarlas.

Carlos Villena y el profesor Dargent, compañero de colegio, hicieron un análisis de la crisis de los años 70, crisis profunda del Perú, en un cambio muy profundo en los entendimientos sobre qué hacer con el futuro y en ese momento se decidió, el gobierno decidió, el año 71 darle un impulso al turismo, ese impulso lo ratificó dos años más tarde, lo volvió a ratificar y en el 84 tuvo el Perú un resurgimiento del turismo que hizo que fuera la segunda fuente de divisas, después de la minería de oro, dato que tú me trajiste del BCR Carlos y que lo tengo muy presente y lo repito cuando puedo porque eso el lo que nos dice que el turismo en el Perú tiene una gran capacidad de generación de empleo, de generación de valores, de riqueza, de ejemplo.

Ese muchacho que se va a Yanama a poner su restaurante es un ejemplo de lo que es nuestra civilización, nuestras capacidades estamos resolviendo acá en la universidad, la academia nos forma, no seamos rebeldes tantas veces contra la academia, sino seamos rebeldes contra los tantos del mundo que efectivamente se debe cambiar, ¿y cómo se cambia? ustedes, nosotros, haciendo que, con esfuerzo lo posible para que el Perú sea un mejor país.

Turismo en el mundo es el mayor generador de empleo, es la actividad que más inversiones capta, turismo es número uno en el mundo, ¿porque no en el Perú que tenemos 84 pisos ecológicos, que tenemos la civilización de la más antiguas del mundo?, antes hablábamos de Egipto, Mesopotamia como algo lejano de cultura y hoy día vemos acá en el norte del Perú, en Caral, que es lo más visible, tenemos más de 5,000 años de convivencia social, de armonía, de llevarnos bien. Eso que se dice que el peruano es amical es cierto porque tenemos 5000 años de convivencia social en armonía, hay problemas de cuando en cuando, pero somos país de cultura, hagamos que esa cultura sea de beneficio para todos, ¿cómo?, primero estudiando, estudien, si no hay eficiencia cuando hablamos de crisis.

¿Qué cosa es la crisis? Es que muchos años el Perú ha tenido mal manejo administrativo principalmente del Estado y necesitamos que la sociedad civil participe de la administración pública, participe en hacer que el Perú sea un país mejor, y podemos hacerlo. Ustedes pueden cambiar cada uno un poquito para que el Perú sea mejor, tenemos los recursos, tenemos la alegría, tenemos Machu Picchu, tenemos el norte del Perú, tenemos mucho, mucho, la Amazonía, ese tremendo bolsón y ahora viene el entendimiento de la sociedad de carbono, carbono neutro. ¿Cómo hacemos para mitigar el daño que hacemos con nuestra misma presencia, nuestra vida misma, nuestro existir como personas es un efecto de generación de carbono? ¿Cómo compensamos, cómo hacemos que tengamos una mejor calidad de vida para nosotros como personas, para nosotros como sociedad?

El turismo es quizás la fuente de empleo que menos inversión requiere por puestos de trabajo, y eso hace que ustedes tengan una posibilidad de trabajar, primero entenderse a sí mismos por medio de la academia, que la academia nos lleva a la disciplina que es a veces fastidioso, pero la disciplina nos ayuda a ser mejores personas, a entender de que se trata el estar vivos, de que se trata de tener la oportunidad de ser mejores y efectivamente tratar de ser mejores.

El turismo es un camino para un mejor Perú, llévenlo siempre en su corazón, cuando vamos al fútbol estamos todos emocionados, pero emocionémonos con lo que es el Perú, con la gracia que nos ha dado Dios de ser peruanos y que podamos efectivamente tener un mejor país por medio del esfuerzo de cada uno de nosotros los ciudadanos, por medio del turismo podemos hacer algo.

Gracias



Texto de la participación del señor Ricardo Acosta Rodríguez, presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo-APAVIT PERÚ



Hola, buenas tardes con todos, muchas gracias por la invitación, honrado de estar aquí hoy día en esta universidad a la cual ingresé hace cuarenta y tantos años y estoy admirado de ver su crecimiento, como ha evolucionado. Los felicito a ustedes por estar en este centro tan importante.

Bienvenida viceministra, bienvenido Joe Koechlin. Voy a empezar por el final y el final es que todos debemos de concientizarnos que vivimos en el país más rico del mundo, con eso vamos a poder vender nuestro país al mundo entero, por qué somos ricos, poseedores de una cultura milenaria, ricos en gastronomía, y el pueblo que tenemos, sobre todo ustedes que deben de viajar mucho, realizar mucho

turismo interno, a donde vayamos somos muy bien recibidos con mucho cariño y demás, es así que recepcionan al turismo interno y a los turistas extranjeros.

A ustedes les ha tocado, y bueno a todos nosotros, y es una pena que a la edad de ustedes hayan pasado por estas siete plagas que han azotado el país, esta pandemia que ha azotado al país, principalmente la pandemia, el Covid-19, que nos tuvo dos años encerrados. Esos dos años han servido para que las agencias de viajes trabajasen más que nunca, ¿Como?, trayendo pasajeros y sacando en vuelos humanitarios, dando capacitaciones constantes porque el agente de viajes tiene que estar capacitado día a día.

Con esto les quiero decir que las agencias de viajes hoy en día se han vuelto más necesarias que nunca hoy en día, porque se ha probado en la pandemia todos recurrían a las agencias de viajes, porque si recurrían al call center, línea aérea era muy complicado, no eran atendidos. Por eso sirven los cursos que tomen acá, para que tengan ética profesional, las agencias de viajes tenemos un convenio con la Universidad Ricardo Palma para profesionalizar a los involucrados en el turismo, esa es la idea. Hoy en día vemos mucha informalidad, la informalidad en este país ya hizo metástasis en cuanto al turismo, lo pueden ver ustedes mismos en las noticias que ven en el día a día, por eso hay que ir por el camino recto, busquen asesoría, experiencia, garantía en las agencias de viajes.

El trabajo del sector público y el privado es básico para el desarrollo del turismo ya que es el turismo es una cadena de eslabones interminables que genera empleos, del turismo viven los la bodega, los mozos, la lavandería, las bodegas, los cargadores de maletas, es infinito. Por eso jóvenes aprovechen todo lo que puedan de la carrera, yo estoy feliz de estar aquí, porque intercambiando ideas aprendemos todos, nosotros y ustedes. Que les vaya muy bien y que aprovechen muy bien y aprovechen los cursos que les pueda brindar la universidad.



Finalizó la ronda de exposiciones el magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma



Me ha tocado el turno de hacer una presentación sobre el tema que nos convoca, pero yo quisiera decir lo siguiente: todos nosotros que estamos en la universidad, todas sus escuelas y facultades tenemos una competencia fundamental, esa competencia fundamental para todos es tener un discurso, es decir, la comunicación oral y escrita, de modo que esta presentación también pretende que cada cual tenga un discurso, como nosotros. En nuestra escuela tenemos una postura respecto de la convocatoria de hoy, tenemos un punto de vista, un pensamiento, un feeling, respecto de lo que creemos que debe ser el futuro del turismo en el país. De modo que la primera cosa que quería decirles, repito, es que

es una postura nuestra sobre la presente convocatoria.

Laviceministradeturismoysusacompañantes han señalado con claridad que el turismo en efecto es uno de los grandes motores de la economía del Perú. Yo tengo aquí un pequeño relato, desde el año 90 al 2022, cuya fuente es el BCR, el lugar que ocupa el turismo aún en el 2022 que ustedes pueden ver allí, hemos estado desde el año 90 hasta los 2000 siendo el número 2 en el ranking de productos de exportación del Perú, hemos ocupado siempre el segundo lugar, luego ya hemos sido desplazados, el 2010 ocupamos el tercer lugar, luego el cuarto y ahora en pleno 2022, con todas las limitaciones y adversidades que

sabemos, ocupamos el cuarto lugar, como uno de los motores de desarrollo, a pesar de la situación que todos conocemos, no solo la situación económica y política del Perú, sino la situación de los micro empresarios que tenemos en nuestra actividad, desde hace 50 o 60 años seguimos en esta posición resiliente de ocupar ahora este cuarto lugar en este ranking.

Sobre esto ¿cómo es que otros países cercanos o un poco lejanos han podido dar saltos espectaculares? ¿Por qué razón ha ocurrido eso? Aquí algunos ejemplos. Nosotros que estamos detrás de la noticia, hemos sabido que hace dos semanas el presidente mexicano Andrés López Obrador acaba de inaugurar el famoso proyecto del Tren Maya con una inversión de 3500 millones de dólares en un territorio de 5 estados, que está generando 350 mil empleos directos e indirectos. Ojalá que algún día nosotros podamos tener algo parecido. Quiere decir dice que la inversión del tren Maya equivale en inversión al Puerto de Chancay, exactamente eso, una inversión de turismo francamente monstruosa. Señalo otro más, el Puerto del Cabo Rojo de República Dominicana hoy en plena operación, 98 millones de dólares de inversión en este proyecto, pero también tenemos los que ya conocemos la Costa del Sol, la Costa Brava y otros inmensos proyectos que han hecho que algunos países generen mucha inversión y muchísimo empleo.

Nosotros hemos tenido una muestra de eso en el año 74 con el famoso Plan Copesco que generó una inversión de 99 millones de dólares, inversión pública casi toda ella y tras eso vino la inversión privada, y lo que hoy día, casi 30 o 40 años después estamos cosechando, una inversión francamente gigantesca de la que no hemos vuelto a ver nunca más desde el año 74 hasta ahora.

Las lecciones no aprendidas

¿cuáles?, algunas las señalaré yo, la primera el “gatillo”.

El gatillo nuestro del crecimiento de hoy se lo debemos al Plan Copesco de la década

del 70, esas inversiones se crearon en esa época y se quedaron en un proyecto público de inversiones francamente colosales y por eso mismo nosotros nos quedamos absortos de esta situación de la época del 70 que no se ha vuelto a repetir hasta ahora. Aquí hay dos personajes de ese momento que hicieron posible esos cambios gigantescos.

Entonces, ¿Qué es lo que se hizo en ese entonces para generar desarrollo en Cusco y Puno?, fíjense ustedes: 6 proyectos de puesta en valor de monumentos, 3 de ellos en infraestructura básica, 319 kilómetros de carretera asfaltada, más agua potable, desagüe y energía para nueve distritos; 3 proyectos en planta turística, hoteles, albergues, paradores. Este proyecto generó lo que hoy día vemos con beneplácito cuando observamos el desarrollo de Cusco y Puno.

¿Qué más tenemos? ¿Cómo reactivar entonces en medio de este ejemplo pasado de la década de los 70? ¿cómo hacemos para revertir esta situación? Con grandes proyectos de desarrollo regional públicos y privados sin duda, grandes inversiones que generen empleo con efecto multiplicador del PBI en la población económicamente activa. Ustedes habrán escuchado a todos los políticos, todos hablan de la reactivación, pero ninguno nos ha dicho por qué camino ir. Nosotros desde acá, desde la Universidad Ricardo Palma hemos hecho esta propuesta desde hace unos 3 o 4 años atrás al sector público y privado y seguiremos con nuestro discurso para que en la universidad nos puedan escuchar de que podemos hacer grandes proyectos.

¿Cuáles? ¿Qué proyectos? Los que muevan el PBI, salarios, impuestos, o tal vez de alianzas públicas y privadas que trasciendan los límites políticos ¿Porque he puesto esa línea? “que trasciendan los límites políticos”, porque en nuestro país estamos acostumbrados a que los proyectos solamente sean para el interior de una región, si una región quiere hacer un proyecto que trascienda su territorio al vecino, no, eso no funciona, ni hablar, esto no puede ser, solo la región, solo el distrito.

No tenemos la visión de trabajar con otras regiones, el caso de México es singular, 5 estados en un solo proyecto, pero acá no, acá tiene que ser y nos hemos acostumbrado a eso, nuestros políticos y los que son aficionados a ser políticos nos han acostumbrado que el proyecto solo sea una región. No puede ser del otro lado, pasando el río no puede ser, pasando la carretera no puede ser, porque es otro territorio, entonces tenemos que diversificar la oferta del sur con nuevos productos. Aquí se ha señalado y creo que hemos tenido suerte de coincidir productos de turismo de naturaleza, aventura, turismo cultural, gastronomía, vacaciones.

Como parte de nuestro discurso voy a proponer los siguientes proyectos.

Proyecto 1 - La Pequeña Miami

Fíjense las fotos que están allí, la de abajo es famosa, la conocemos. Estos puertos de estas grandes ciudades como Miami. Y nosotros decimos ¿Por qué no podemos tener el Pequeño Miami, el Piura-Tumbes? en una distancia de 80 a 100 kilómetros a lo largo de la costa. ¿Porque no podemos tener eso a través de inversión privada con incentivos tributarios de los que hablaré luego?, 180 kilómetros de playa de Tumbes-Piura hasta Talara con infraestructura básica, carreteras, aeropuerto internacional, agua y desagüe, todo esto que está en los presupuestos de los gobiernos regionales todo esto allí para convertirlos en un proyecto ¿Para qué mercados? Para Chile, para Colombia, para Ecuador y naturalmente para el Perú, para turismo interno.

Proyecto 2- Circuito Nor Oriental

Es decir, de Trujillo a Chiclayo-Cajamarca-Chachapoyas-Yurimaguas-Iquitos en una franja transversal que va desde Trujillo-Chiclayo efectivamente hasta Iquitos en una distancia de unos 400 kilómetros. Esta zona de turismo nororiental, que comprende la tierra del decano, para suerte de él y de su pueblo, este proyecto es en realidad una de las joyas del Perú, porque aquí, efectivamente, en estas áreas están todas las variantes de los produc-

tos turísticos, de manera que promover esta zona con incentivos tributarios como tienen otros sectores, allí les digo uno, el acuífero, que en el Perú tiene muy poco empleo, gran inversión, pero tiene grandes incentivos tributarios, contrariamente al de nosotros, ¿Para qué mercados? Estados Unidos, Europa, Chile, Colombia y Perú.

Tercer Proyecto - Selva Central

Aquí vemos una foto de Oxapampa ampliamente conocida por todos nosotros Satipo, Oxapampa, Pozuzo en esa área ya ganada por los limeños como su zona favorita queremos que si el gobierno central - convenceremos a la viceministra de turismo, al señor ministro del ramo, con la ayuda de nuestro rector - para que el Congreso de la República haga lo suyo y legisle una suerte de incentivo tributario para un sector que está casi destruido, para que se pueda reactivar a través de esta fórmula, en este caso Selva Central, ¿para qué mercado? EE. UU, Europa y Perú.

Para los que han ido de Tarma, hasta Satipo y Oxapampa, coincidirán conmigo que también es una de las grandes bellezas del Perú, ya cuenta con carretera asfaltada, ya tiene su aeropuerto en Satipo, de manera que aquí la cosa se ve un poco más cerca para poder hacer realidad este proyecto.

Las proyecciones al 2031

Fíjense ustedes las proyecciones al 2031 quiero hacer mención que aquí hay algunas cifras hechas por mi alumno Lucho Barboza quien hoy es el gerente general del Sheraton de Asunción en Paraguay, él ha sido vicepresidente de AHORA, un distinguido alumno, especialista en hacer cálculos y proyecciones hoteleras y ha participado en varios proyectos en República Dominicana. Por eso lo llamé y le pedí hacer un cálculo de cuantos puestos de trabajo se podría lograr crear con esos 3 proyectos, así, a primera vista, con números.

Entonces se generaría 37 mil, columna de la derecha, para Piura-Tumbes, 47 mil para Nor

Oriental y 27 mil para Selva Central sumando 150 mil empleos en 10 años, digamos que nos equivocamos, 50% de eso, 75 mil empleos podrían generar estos proyectos y por ello, desde la Universidad Ricardo Palma y por calles y plazas estamos exponiendo nuestros puntos.

La proyección del impacto de la población económicamente activa al 2031

El impacto de la población económicamente activa año por año suma 150 mil empleos, no sé si podríamos alcanzar este cuadro a algún político que quizá le interese una propuesta de esta naturaleza.

La generación del flujo económico al 2031

8,945 millones de soles generaría la inversión pública y privada en esas 3 regiones.

Reconstruir el Plan Copesco

Hace 50 años el Plan Copesco estaba conformado por 7 ministros de estado, hoy día es solo una pequeña oficina. Deberíamos tener Plan Copesco con por lo menos 5 ministros de estado otorgando incentivos tributarios a la inversión y reinversión por 10 años para crear empleo y reactivar las arcas fiscales.

Hasta aquí la propuesta nuestra, hasta aquí es nuestro discurso porque nosotros creemos que podemos hacerlo, porque la educación y la universidad forman para las generaciones. Nosotros formamos generaciones y por eso que aquí queremos abrir campo, abrir un espacio, generar la trocha y el camino a seguir para nuestros alumnos y egresados de esta y otras universidades para que puedan disfrutar aquí con estos proyectos la posibilidad de superponerse a sus sueños.

Muchas gracias.



Finalizada la rueda de intervenciones de los expositores se procedió a instalar el panel integrado por el doctor Víctor Castro Montenegro, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, el doctor Jorge Rosas Santillana, director de la Escuela Profesional de Economía y el CPC magíster Leopoldo Muñante Valenzuela, director de la Escuela Profesional de Contabilidad y Finanzas.

Correspondió al doctor Víctor Castro Montenegro dar inicio a la ronda de intervenciones.



A propósito de los proyectos presentados por el magíster Carlos Villena, sobre la región Nor Oriental justamente eso me emociona y realmente me agrada tremendamente este tipo de planteamientos porque involucran a mi tierra y sobre eso me gustaría ampliar lo que expresé inicialmente acerca de la cultura Huari.

También quiero decir que Cutervo es donde se creó el primer Parque Nacional como zona protegida en el Perú, se hizo en el año 1960 y ese parque nacional ha servido para que se puedan crear otros parques nacionales a lo largo de todo el Perú, pero no le estamos dando el valor que le corresponde, yo creo que puede ser un tremendo atractivo turístico, un buen producto turístico, si es que se le pudiera aprovechar de la mejor manera posible porque

como bien lo han mencionado los expositores de este conversatorio, hoy en día lo que la gente busca es naturaleza, como lo ha hecho Costa Rica que también ha desarrollado el turismo ecológico. Podríamos aprovecharlo como para que sea parte de un desarrollo turístico en una zona importante como es el Parque Nacional de Cutervo.

Y sin que esto signifique tampoco una propaganda para Cutervo, ustedes saben que Comerciantes Unidos ha llegado a la liga 2 y es un nuevo inquilino de la liga 1. ¿Eso que va a significar? Va a significar que los hinchas de otros sitios que viven en provincias y departamentos cercanos a Cutervo van a querer ir a ver a su equipo cuando vayan a jugar a Cutervo. Gente de Jaen, Chota, Cajamarca y Chiclayo mismo van a poder recibir a tantos hinchas.

Entonces Cutervo podrá comenzar a desarrollar y ofrecer restaurantes, hoteles, carreteras, servicios, y si usted señor director me permite yo podría hablar con el alcalde de Cutervo para que podamos desarrollar los servicios turísticos necesarios tanto para el parque nacional como también para darle los consejos necesarios, para que Cutervo se prepare para recibir a tantos hinchas que van a ir a ver jugar a sus equipos.

Necesitamos que los alumnos vayan a hacer un trabajo muy interesante por allí como parte de sus prácticas y por supuesto contribuir a su buena formación profesional.

Muchas gracias



Exposición a cargo del doctor Jorge Rosas Santillana, director de la Escuela de Economía de la Universidad Ricardo Palma



Voy a complementar lo que mencionó el decano y también el director de la escuela de turismo en su exposición, los grandes megaproyectos que se quiere, que se propone implantar para poder ser parte de las actividades que contribuyan a remontar la actividad turística en los próximos años. Han transcurrido 50 años y en el pasado, en los 70 lo dimensionaron, se hicieron grandes proyectos, y que bueno, pero se ha demorado mucho tiempo para seguir con estos megaproyectos de inversión en turismo, sector tan importante para el desarrollo del país, pero el turismo ha seguido avanzando.

Estamos hablando que desde el año 2000 a la fecha ya hemos avanzado en el Perú, y eso ha implicado un trabajo del Mincetur muy fuerte, habiéndose tenido que elaborar guías

metodológicas para que las inversiones puedan agilizarse en el interior del país y elaborar guías metodológicas para elaborar planes de desarrollo turístico. Hoy día el Perú tiene 25 planes de desarrollo turístico a nivel nacional, se empezaron a formular estos planes para poder aprovechar los recursos, ahora no se puede invertir si estas grandes ideas no están inmersas en un plan de desarrollo turístico, sea regional o sea local, hay un trabajo transversal que se debe llevar a cabo.

En este momento ya nosotros tenemos también culminado el plan estratégico regional de la región Lima, en la que tuve la oportunidad de participar directamente, en 128 distritos y 9 provincias que se encuentran alineadas al PENTUR y al Plan Nacional de Desarrollo del Perú.

Y esto es muy relevante mencionarlo en este día tan importante del turismo, hemos pasado muchos años discutiendo, viendo que hacer para poder realizar inversiones inteligentes en todas las regiones, porque la riqueza la tenemos en todas las regiones del país, de los 25 planes estratégicos regionales que se han aprobado algunos ya se vienen ejecutando, aunque inicialmente, pero se requiere también los planes de desarrollo local. En la región Lima tenemos 128 distritos y todavía no hemos llegado ni a 6 y aquí es donde viene las competencias que mencionaron los anteriores conferencistas, las competencias de los estudiantes en prepararse para estar a la altura de lo que viene haciendo el país.

Hemos hecho los grandes megaproyectos los que están inmersos en un Plan Estratégico Regional pero después con el tiempo se diluyeron y eso haría que perdimos 50 años más. Yo creo que ya existen los planes estratégicos elaborados, lo que hay que hacer es comenzar a ejecutarlos.

Por esta razón se tienen que unir para tener éxito el sector privado, pero también el sector público. Aquí ha estado la viceministra de turismo, pero no nos ha dicho nada sobre cómo está haciendo el Estado para ejecutar los planes estratégicos regionales que ya están aprobados por los gobernadores de las diferentes regiones, no nos ha dicho nada sobre los planes de desarrollo local de turismo.

La única forma de salir adelante es saber incorporar a la academia que está al margen de todo este proceso, la academia es ustedes, la academia son los estudiantes, la academia es la participación directa, si el Estado no tiene los recursos suficientes para eso están las universidades. Los convenios se tienen que hacer para que los estudiantes estén en el campo haciendo los inventarios turísticos y ayudando a hacer los PDTL que faltan a nivel nacional. Muchos gobiernos tienen mucha riqueza, pero no tienen las competencias necesarias de tan importante cambio que tenemos que hacer en el país y entonces por allí es donde tenemos que trabajar.

Estamos próximos a firmar un convenio marco entre la Universidad Ricardo Palma y el gobierno regional Lima para que de una u otra forma nuestra universidad comience a trabajar de la mano con las otras universidades de la región en el desarrollo de la región Lima como modelo y ejemplo de un plan regional. Señor decano, en los próximos días se debe estar celebrando la firma de un convenio marco donde se nos invita a unir fuerzas entre la academia, la universidad y el Estado, que creo que es la única forma de salir adelante, de hacerlo en forma planificada, en forma focalizada, ya no podemos estar haciendo como lo dije hace unos minutos grandes proyectos que al final no se logra, los objetivos que fueron planteados. El Plan Copesco ha cumplido su función en su momento, en su época, pero ahora esa coordinación con los gobiernos regionales y locales en los planes de desarrollo local y desarrollo regional ya se viene trabajando, estamos trabajando a todo nivel.

Bueno, eso es todo lo que tenía que decirles, el futuro del Perú está en vuestras manos. Nosotros como universidad estamos dando las facilidades del caso para que puedan transformar esa gran riqueza que tenemos en nuestro país, muchos recursos turísticos solo de la región Lima, se tienen que convertir en atractivos turísticos. Como dijo el señor decano no solamente el trabajo es tener atractivos sino fundamentalmente la planta turística y la infraestructura turística, la metodología y los planes locales de turismo y los planes estratégicos los tenemos, estamos trabajando en ese sentido y por ello que viva el Día Mundial del Turismo, que vivan todos los que estamos involucrados en el desarrollo del turismo nacional.

Muchas Gracias

Corresndió al CPC magíster Leopoldo Muñante Valenzuela, director de la Escuela de Contabilidad y Finanzas dar por concluida la ronda de opiniones del panel

Se necesita contar con un plan nacional integral que aglutine a todos los sectores, turismo, educación, agricultura, economía, y la empresa privada. También que intervienen los profesionales de diversas actividades, por ejemplo, el contador público, que es el encargado de formalizar y proyectar; el economista, el administrador, etc. todos ellos tienen que estar involucrados para lograr que se promulgue un proyecto nacional sostenible, ¿qué significa sostenible?, que perdure en el tiempo a pesar de cambios de gobierno, así como hacen los demás países que apuntan al desarrollo, y no trabajar cada uno por su lado sino de manera integral, porque ese camino nos lleva a un objetivo final que es el producto, en este caso es la industria turística, Si hacemos este cambio podemos aspirar a lograr tener un turismo sostenible.

Para lograr dicho cometido se requiere contar con mano de obra calificada por la academia. Entonces, debemos adscribirnos a un plan de desarrollo integrador que favorezca a la actividad turística y a todos los sectores

que la integran: establecimientos de hospedaje, emprendimientos gastronómicos, agencias de viajes, etc, dejando al Estado la función de brindar incentivos a la empresa privada,

Es eso lo que yo quería expresarles.

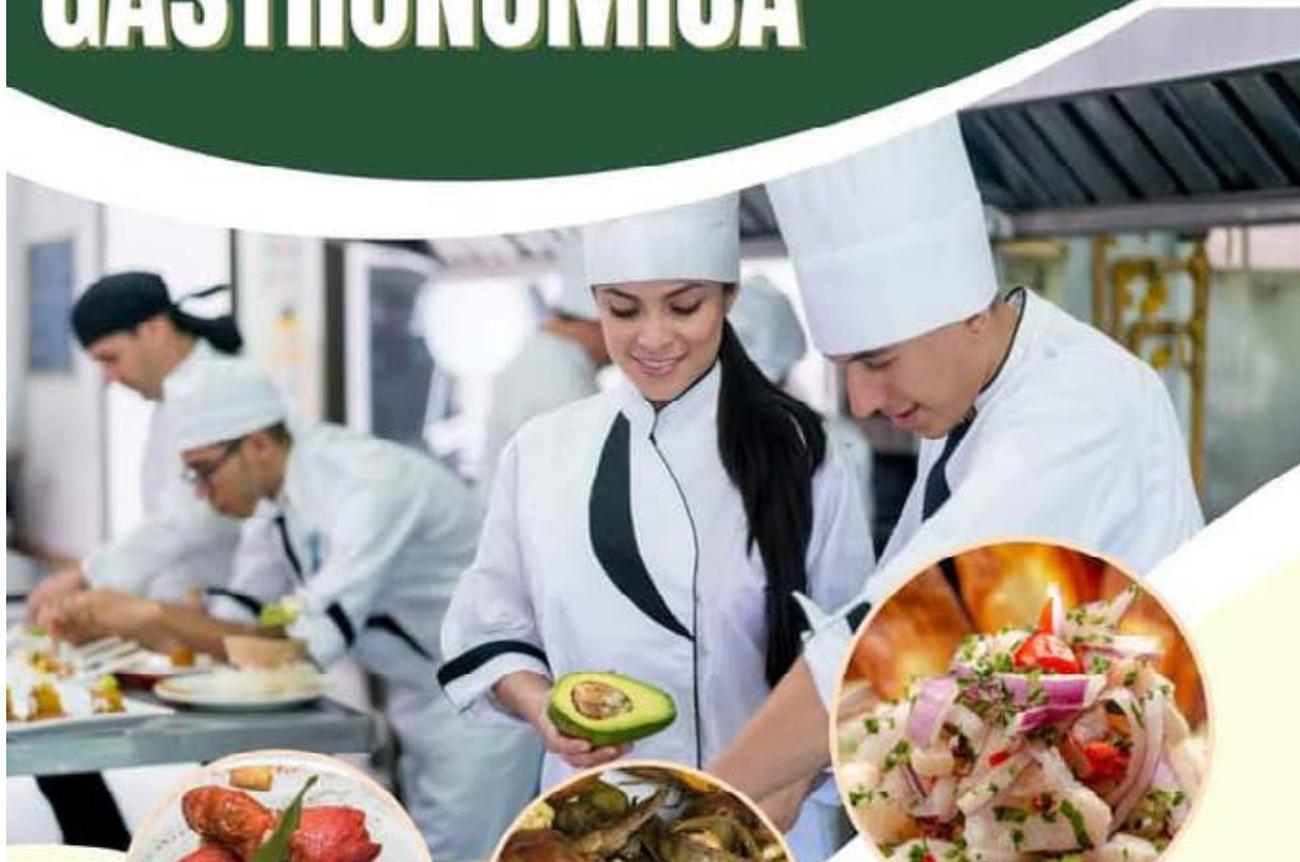
Muchas gracias.



8VA FERIA



GASTRONÓMICA



Presentación y venta de diversos platos de la Costa, Sierra y Selva

Preparados y presentados por los estudiantes de la EPTHG

DÍA: 19 de Sep
HORA: 12 -15 pm
LUGAR: Alameda Tradiciones



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

Octava feria gastronómica 2023 ■■



El pasado martes 19 de setiembre, en el Paseo Tradiciones, se llevó a cabo, por octava vez consecutiva, una nueva versión de la feria gastronómica URP, también bautizada como la Fería Misturita URP.

Los encargados de su realización son el docente del Curso Taller Cocina Peruana, magíster David Carreño Farfán y los alumnos a su cargo, contando con el apoyo de otras unidades de nuestra escuela profesional referidas a los servicios de cocina, restaurante y almacén.

A lo largo del tiempo transcurrido desde la primera versión de la feria se han sucedido adelantos y precisiones que forman parte del entrenamiento del alumnado, hecho que enriquece su formación profesional.

El magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía explica que en esta ocasión se dictaron algunas precisiones que se considera un acierto: el ofrecimiento efectuado para que durante esta versión de la feria los estudiantes realizaran su trabajo como un emprendimiento personal-grupal donde el alumno invierte, vende su producto, recupera su inversión y obtiene una legítima ganancia económica.

Esta decisión despertó el normal interés de los alumnos del curso taller porque cada grupo competiría con un trabajo en el que no solo pondría los conocimientos adquiridos sino también creatividad, responsabilidad, alegría, compromiso, compañerismo, habida cuenta del cuidado que deberán tener en la preparación de los platos o dulces elegidos, vigilan temas relevantes como la calidad de los insumos, peso, manipulación, fijación del precio y la presentación del producto final.

A todas luces la decisión adoptada ha sido satisfactoria para las autoridades académicas, docentes, alumnos y los comensales, que como en anteriores oportunidades abarrotaron los puestos de venta.

El magíster Villena agregó que ejercicios académicos como el que comentamos han motivado a un grupo de alumnos, 19 en total, de varios ciclos del curso taller Cocina Peruana, para la elaboración de la "Guía Gastronómica de Cocina Peruana" la misma que en breve plazo será enviada a la biblioteca de la FACEE y colgada en la página web institucional.

EL EDITOR

Recetario URP

COCINA PERUANA





En la presente fotografía, el magíster Carlos Villena, exponiendo al decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, doctor Víctor Castro Montenegro y directores de otras escuelas profesionales de la FACEE, el resultado de la organización de la octava versión de una actividad que forma parte del quehacer institucional de la EPTHG.



Inauguración de la 8ª Feria Gastronómica “Misturita 2023” a cargo del doctor Víctor Castro Montenegro, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.



Alumnos del V° Ciclo del Curso Taller de cocina Peruana mostrando su emprendimiento gastronómico con Causa Limeña, Arroz con Pollo y Crema Huancaína.





Alumnos del V° Ciclo del Curso Taller de Cocina Peruana, mostrando su emprendimiento gastronómico con Causa Limeña, Arroz con Pollo y Crema Huancaína.



Alumnas del VI y VII Ciclo de la EPTHG, curso “Taller de Cocina Internacional”, “Taller de Panadería y Pastelería” demostrando su emprendimiento gastronómico con Enrollado de Canela, Alfajores de Maizena, Cheesecake.



Alumnas del IV Ciclo de la EPTHG, curso “Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos” demostrando su emprendimiento gastronómico con Pollo al horno, Ensalada Rusa y Arroz Criollo.



Alumnas del VII Ciclo del Curso Taller de Panadería y Pastelería demostrando su emprendimiento gastronómico con postres internacionales. País invitado: Corea.



Alumnas del IV Ciclo del Curso Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos mostrando su emprendimiento gastronómico; país Invitado Italia: Lasagna di carne al forno.



Alumnas del IV° Ciclo del Curso Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos mostrando su emprendimiento gastronómico; Papa rellena y jugo de Carambola.



Alumnos del VI° Ciclo del Curso Taller de Cocina Internacional demostrando su emprendimiento gastronómico con "Ocopa a la Arequipeña".



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

TERA CENA DE INTEGRACIÓN DE EGRESADOS

Día Mundial del Turismo

INSCRIPCIÓN:
ESC-TYH@URPE.EDU.PE



¡NO FALTES!

Día: 20-09-23

Hora: 19:00 pm

Costo: 50 soles



Cena de integración de egresados



Grupo de exalumnos de la primera promoción “Sixtilio Dalmau Castañón” posando al lado del doctor Jorge Rosas Santillana, quien fuera el padrino de la promoción.





Efectuando un recorrido por los espacios del campus universitario que los albergó por cinco años, lapso en que se convirtieron en licenciados en turismo y hotelería.



En la fotografía inferior en el aula suite de instrucción de hotel 5 estrellas.



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.

También fue muy aleccionador encontrar a profesionales del turismo, hotelería y gastronomía en el pleno ejercicio de su vocación en distintos ámbitos de la actividad empresarial contribuyendo de esa manera

con la reactivación de la economía del Perú mediante el turismo.

El director de la escuela se dirigió a este auditorio dándoles cuenta de los cambios vertiginosos que se han realizado desde que dejaron las aulas hasta el presente en el que destacó el renovado equipamiento y talleres para la formación de los nuevos cuadros que se preparan en la EPTHG.

Finalmente, instó a los egresados a mantener los lazos indestructibles que los unen, a regresar siempre a la casa que los formó, a participar en la formación de las nuevas promociones exponiendo sus experiencias y logros.



Mañana disfrutemos de la Feria Gastronómica organizada por los estudiantes de la EPTHG



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Arroz con Pollo

Arroz graneado con pollo marinado en cerveza negra 24hrs acompañado con alberjas y palillo.



15.00



Arroz con Pollo c/Papa a la Huancaína

Arroz graneado con jugoso pollo acompañado con trozos de papa amarilla en salsa huancaína casera.

18.00



Todo pedido es acompañado con su jugo de maracuyá



6.00

Causa de Pollo

Base de papá amarilla marinada en Limón y ají amarillo relleno de pollo y verduras

Pedidos:



976-562-237



Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Martes 19/09/23

Hora: 11:00 am



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

1ER 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

LA XIII FIESTA DE LA PODA

XIII Fiesta de la
PODA

Celebrando el **XX Aniversario**
de la
*Academia Peruana
del Pisco*
(2003-2023)

🕒 11:30 a.m.

📍 Auditorio Ricardo Palma URP
Av. Benavides 5440, Santiago de Surco

26
Setiembre



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA



El pasado 26 de setiembre, en las instalaciones del Auditorio Ricardo Palma se llevó a cabo una reunión más de esta fecha promovida por la Academia del Pisco, en el marco del XX Aniversario de vida institucional, contando con la presencia del señor Carlos Bruce Montes de Oca, alcalde de la Municipalidad Distrital de Santiago de Surco, embajador Gustavo Gutiérrez, asociado fundador y actual secretario general de la Sociedad Andina de Naciones, doctor Lorenzo

Huertas Vallejos, presidente fundador de la Academia del Pisco y director del Archivo de la Universidad Ricardo Palma, historiador Alejandro Rodríguez López, además de una nutrida concurrencia entre la que destacó la presencia de destacados productores vitivinícolas de diferentes zonas del país. Actuó como maestro de ceremonias el señor Guillermo Vera Díaz, secretario ejecutivo de la institución convocante.



Hicieron uso de la palabra el doctor Lorenzo Huertas Vallejos, el embajador Gustavo Gutiérrez y el señor Carlos Bruce, quienes se refirieron en extenso a la importancia de la producción de piscos y vinos, a la producción literaria en torno a la defensa de la peruanidad del pisco.



En su alocución el embajador Gustavo Gutiérrez, destacó la coincidencia que la Universidad Ricardo Palma celebra su 54° aniversario de vida institucional, la misma cantidad de años de la Comunidad Andina de Naciones, de la cual él es el actual secretario general.



Durante el desarrollo de la ceremonia se otorgaron diplomas de honor a varias personalidades representativas de la actividad vitivinícola.

En su intervención el señor Carlos Bruce dio a conocer el convenio suscrito entre el municipio de Santiago de Surco y la Fundación Canevaro, para que la Hacienda San Juan Grande pase a ser administrada por el municipio distrital con el fin ponerla en valor en función de la cultura y el turismo.

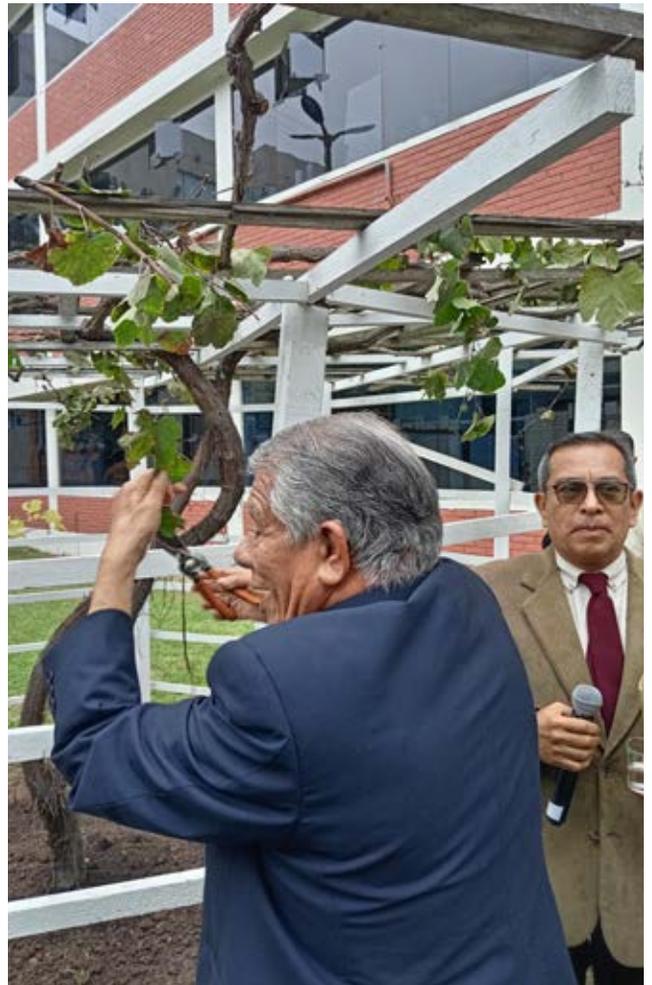
En dicho lugar se construirá una ciudadela dedicada a la actividad vitivinícola y se habilitará el Museo del Pisco y el Vino. Agregó que hoy no se siembra una planta de vid pero que su historia está impregnada de la actividad y eso forma parte de la identidad de Santiago de Surco.

Añadió que las obras no podrán ser iniciadas en el presente año habida cuenta que el proyecto requiere contar con la aprobación del Ministerio de Cultura, y eso toma su tiempo, pero que el proyecto se ejecutará durante su mandato.

Celebramos que un proyecto de tanta importancia, que permitirá contar con un nuevo atractivo turístico de singular relevancia, que permitirá el desarrollo del turismo enológico.



Finalmente, los participantes a la ceremonia se trasladaron a la zona habilitada dentro del campus universitario donde se encuentra una parra de uva para proceder a la poda de la vid.



NUESTROS DOCENTES ESCRIBEN

Santa Rosa de Lima, bellísima vecina de Lima, la más famosa de todos los peruanos, gloria de los altares católicos, primera santa de América. Los vínculos con el turismo

Por: Mg. Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



Para orgullo de nuestro continente, Isabel Flores de Oliva, la primera en llegar al Vaticano y sus cardenales para convertirse en santa, encabeza la selección peruana de los altares divinos con otros 4 santos nacionales y 3 beatos (pronto se convertirán en santos). Significa que tenemos a 8 de los nuestros allá arriba, en el cielo.

Todos los 30 de agosto como hoy de 2023 se conmemora su fiesta continental y mundial en atención a la decisión del papa Clemente X. Nuestra terciaria dominica ha rebasado todos los límites de popularidad y devoción en el mundo que pocos, en realidad muy pocos humanos vivientes en el pasado y ahora en el presente la pueden igualar.

Patrona del Perú, del Nuevo Mundo y Filipinas ostenta récords inigualables. Es la peruana más famosa que nos ha llenado de laureles por llevar la bandera rojiblanca del Perú a decenas

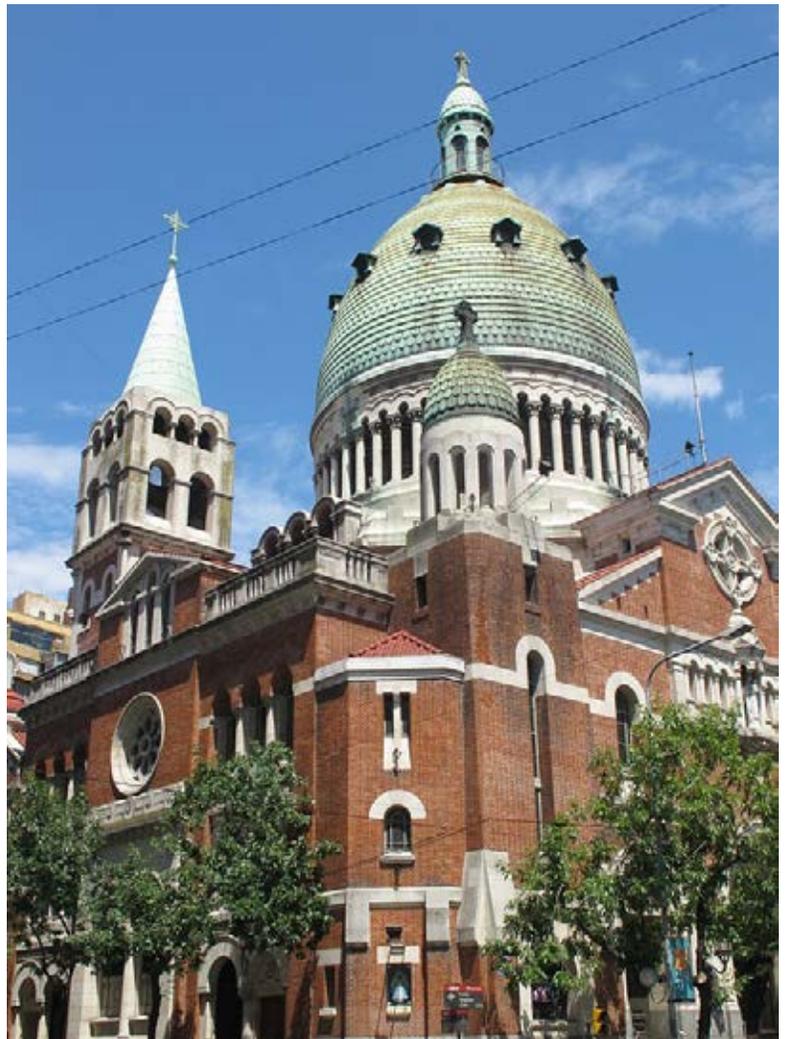


Foto: @Caroltello28/

de altares dentro y fuera del país. Es patrona de armas de los ejércitos de Argentina y Paraguay y de la Policía Nacional del Perú, lleva su nombre en incontables colegios del mundo, plazas, calles, parques, hospitales, parroquias, ciudades, capillas, iglesias, monasterios, catedrales y basílicas. Por ejemplo:

1. En Argentina, algunas ciudades se han bautizado con su nombre como Santa Rosa de Calamuchita y Villa Santa Rosa de Río Primero en Córdoba, Santa Rosa del Conlara en San Luis y Santa Rosa de Calchines en Santa Fe.
2. En Bolivia registró a dos ciudades. Una de ellas, Santa Rosa de Lima en El Alto, La Paz y la otra en Santa Cruz.
3. En Brasil existen también dos ciudades con el nombre de nuestra paisana. Una en Sergipe y otra en Minas Gerais.
4. En Colombia, igualmente, al menos hay dos localidades con el nombre de la santa. En el municipio de Santa Rosa de Lima en Bolívar y 3 corregimientos con ese nombre.
5. En Ecuador, en la famosa provincia del Oro se encuentra la ciudad de Santa Rosa de Lima, la benemérita.
6. En Estados Unidos, Santa Rosa en California y Santa Rosa en Nuevo México y muchísimas iglesias y colegios en toda la tierra del tío Sam.
7. En Filipinas se construye ahora el primer Santuario de la santa limeña por decisión de los obispos filipinos y sus miles de devotos.
8. En Guatemala ha sido nombrado uno de sus departamentos con el nombre de la santa.

9. En Honduras: **Santa Rosa de Copán lleva el nombre de la peruana** que fuera la primera capital hondureña.
10. En Nicaragua, dos poblados llevan el nombre de la santa: uno en el departamento de Matagalpa y **Santa Rosa del Peñón en León**. En ambos la han adoptado como su patrona.
11. En Paraguay tenemos a la ciudad de **Santa Rosa de Lima**, en el departamento de **Misiones**.
12. En Uruguay tenemos a la ciudad de San Rosa en el departamento de Canelones.
13. En Venezuela, el poblado d Santa Rosa del Cerrito en el estado de Lara.



Basilica Santuario Nacional de Santa Rosa de Lima. Buenos Aires.
Foto: <http://detallesdebuenosaires.blogspot.com/>

También está en la 5ta. Avenida de New York en la catedral de San Patricio, en París en la Basílica de Sacre Coeur en Montmartre, en Madrid en el palacio Viejo de la Reina, Londres.

En realidad, lo descrito en estas líneas es un brevísimo recuento porque lo que falta es realmente inmenso.

Ahora bien, los nexos de este fervor religioso con el turismo son muy grandes. En primer lugar, deseo hacer hincapié que existe en el mercado un segmento religioso en actual y exitosa operación. Por ejemplo, el producto que ofrece mi compañera de estudios Susy Quiroz desde VIAJEROPERU con su famoso tour a Tierra Santa, Vaticano, Roma, Lourdes, Fátima y Virgen de Guadalupe continua sin cesar llevando a peregrinos a esos destinos.

Agrego que: *The World Religious Travel Association (WRTA) is the leading global network for the \$18 billion and 300 million traveler faith tourism and hospitality industry. Las cifras expresan que hay un mercado a observar. Miremos en Brasil. Según la Fundación Instituto de Investigaciones Económicas (Fipe), cada año se realizan en Brasil alrededor de 8,1 millones de viajes de fe. Si se consideran los viajes a eventos religiosos, retiros espirituales, caravanas y peregrinaciones, **ese número sube a 15 millones de viajes**, lo que representa R\$ 6 mil millones por año (poco más de mil millones de dólares) solo en este segmento, según el Ministerio de Turismo», añade el informe proporcionado por el Santuario de Cristo Redentor. (Pablo Cesio - Aleteia Brasil - 28/04/23).*

<https://es.aleteia.org/2023/04/28/brasil-un-nuevo-impulso-al-turismo-religioso-de-la-mano-de-cristo-redentor/>

Quiere decir que se trata de un mercado y segmento bastante grande y poco conocido desde el punto de vista de la investigación de mercados en nuestras costas. No hace falta intuir que una Ruta Religiosa podría ser un nuevo destino como las rutas que ya tenemos. Un homónimo sería la Ruta del Barroco Andino que ya funciona en el Perú.

Un segmento de esta naturaleza en nuestro país, católico, fiestero, devoto, casi cada día del calendario hay una fiesta de un santito, santita, una cruz, patrón, patrona, como la Virgen de la Candelaria, Virgen de Chapi, Señor Cautivo de Ayabaca o Cruz de Motupe, sabemos de antemano la enorme demanda que se desplaza hacia esos destinos y los presupuestos que se gastan cada mes y año. No quiero arriesgar en esas cifras, pero deben de ser muchos millones de soles en juego.

Relacionando este segmento con otros semejantes, ...hay más de 3000 fiestas populares en el Perú (Fiestas, Música y Arte Popular en el Perú. PROMPERÚ. 1999. Pág. 7). Creo que se quedaron cortos porque bien sabemos que en costa, sierra y selva se celebra de todo y por cualquier razón incluido cuando pierde Perú en fútbol.

Esta apretada síntesis sirve para reflexionar sobre los cambios e innovaciones que se merece la oferta turística peruana tan venida a menos por vender lo mismo desde hace décadas.

Algunas consideraciones en torno a las potencialidades turístico-culturales del distrito de Lurigancho y la ciudad de Chosica (Primera parte)

Por. Mg. Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y editor de la Revista Caminos



El distrito de Lurigancho-Chosica es uno de los más extensos de la región Lima Metropolitana y en él se ubican importantes áreas de comprobada vocación turística que nos permitimos reseñar.

1. La ciudad de Chosica

Constituye la capital del distrito de Lurigancho conocida como la “Villa del Sol”, cantada antaño por artistas y poetas.

En el libro “Registro histórico de Lurigancho y la ciudad de Chosica” escrito en 1958 por el poeta, periodista, escritor, compositor musical y ex alcalde de la municipalidad de Chosica, Don Ricardo Walter Stubbs, contiene información relevante de cómo se gestó la edificación de la Nueva Chosica, llamada así al resultado de la urbanización de tierras adquiridas por la Peruvian Corporation a los propietarios del Fundo Moyopampa y cuyo liderazgo lo asumió el doctor Emilio del Solar y Mendiburu gestor del nacimiento de la Sociedad Nueva Chosica.

La historia escrita narra que el diseño de la obra le fue encomendada al ciudadano inglés, ingeniero John James Imputt, superintendente del FC Central, quien a decir del arquitecto restaurador Jorge Orrego Vargas, vicepresidente de la Casa de la Cultura de Chosica:

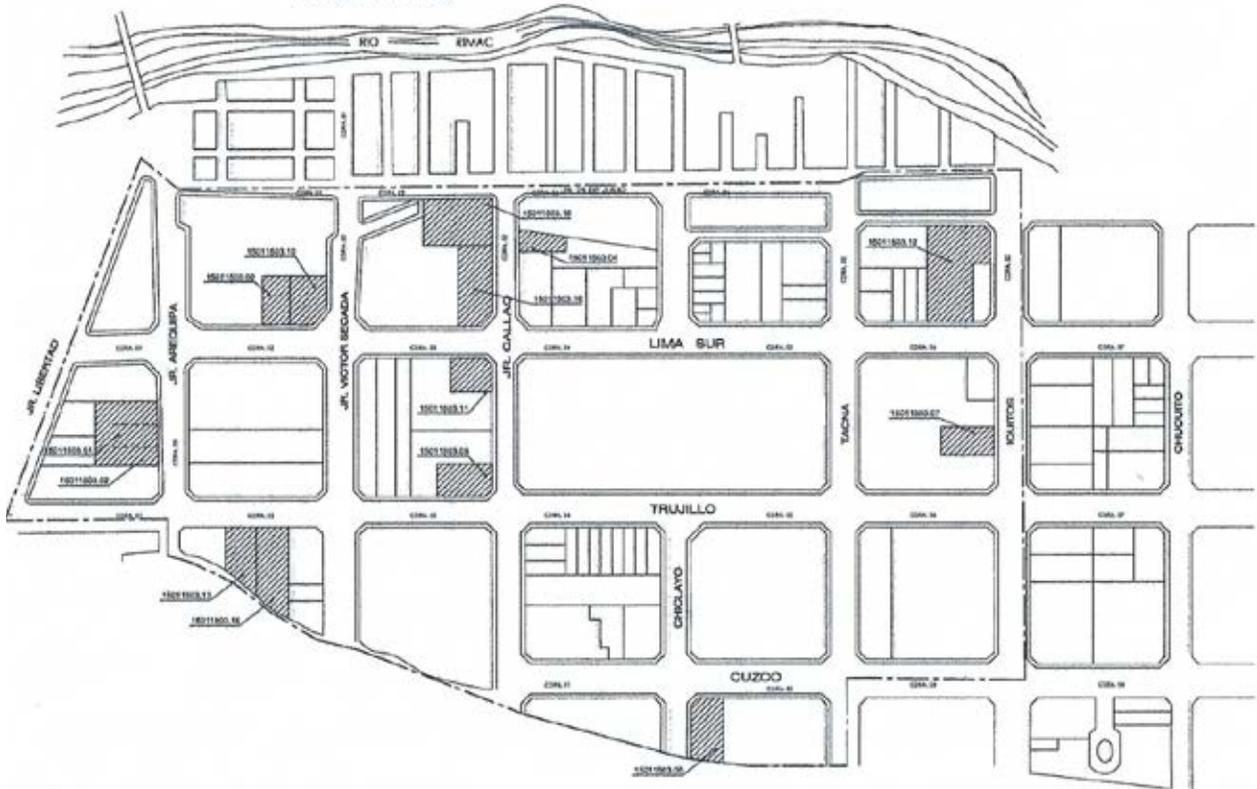
“... Le imprimió características de una moderna ciudad inglesa, compuesta por grandes mansiones circundadas por importantes espacios públicos, amplias avenidas y áreas verdes, propias de ciudades con encanto”

Sumado a ello, un amplísimo parque que circundaba una ciudad que creció edificando bellos solares que 99 años después se convertirían en parte del patrimonio monumental de la Nación por lo que, en el año 1993, a un año de celebrarse el primer centenario de fundación de la ciudad de Chosica el Instituto Nacional de Cultura-INC lo declaró como la **Zona Monumental de Chosica** mediante la resolución jefatural N° 548 de fecha 04 de noviembre de 1993, acordando:

“Artículo 1°. - Declarar Zona Monumental del Distrito de Lurigancho-Chosica toda el área comprendida dentro del perímetro, formado por: Jr. 28 de Julio cuadras 1, 2, 3 4 y 5; Jr. Iquitos cuadras 2, 3, y 4; Jr. Cuzco cuadra 3; Jr. Tacna cuadra 5; Jr. San José (faldas del cerro) entre los jirones Tacna y Arequipa; Jr. Arequipa cuadra 4; Jr. Trujillo cuadra 1 y Jr. Libertad cuadras 2 y 3, según

plano N° 93-0381 que forma parte de la presente Resolución, por poseer valores urbanísticos, arquitectónicos e históricos que ameritan su conservación”.

La Zona Monumental de Chosica fue creada mediante Resolución Jefatural N° 648/INC expedida por el Instituto Nacional de Cultura - INC con fecha 04 de Noviembre de 1993



INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA		N° DE SOLIC.
ZONA MONUMENTAL	LEGIT. SER. DIR. E. NACIONAL	03-0381
PROYECTO - DISEÑO	PROYECTO - DISEÑO	REDACT.
PROY. Y OFIC. DE SER.	PROY. Y OFIC. DE SER.	FECHA
		04/11/1993

Cuadernos de Participación Vecinal 4

EL CENTENARIO DE CHOSICA: 24 AÑOS DESPUÉS

Por: Lic. Daniel Soto Correa
Vicepresidente
AGEPAVEL Chosica



AGEPAVEL
CHOSICA

Asociación de Gestión y Participación Vecinal del Distrito de Lurigancho Chosica

agepavelchosica@gmail.com Agepavel Chosica Agepavel Chosica Oficial

La Zona Monumental de Chosica fue creada mediante Resolución Jefatural N° 648/INC expedida por el Instituto Nacional de Cultura-INC con fecha 04 de noviembre de 1993.

En las páginas del libro de mi autoría titulado “El centenario de Chosica: 24 años después”, al que se puede acceder en el siguiente enlace <https://bit.ly/490LwYq> dejo anotado que la prestigiosa agencia de viajes y turismo limeña Lima Tours operaba visitas de turistas extranjeros a la solariega Villa del Sol, muchos años antes a la fecha del centenario, situación que cambió drásticamente motivada por diversas circunstancias como el hecho de haber perdido la totalidad de su planta hotelera, vivir de espaldas al río Rímac - el alma de la ciudad de Chosica- convirtiéndolo en

vertedero de los desechos domiciliarios, a lo que se sumó el hecho que parte importante de su centro histórico se mantuviera secuestrado por muchos años por el comercio ambulatorio.

Infortunadamente, a los males señalados se sumó también la acción depredadora permitida por las sucesivas administraciones municipales que no tomaron acción y permitieron el atentado en contra del patrimonio monumental, haciéndose de la vista gorda ante la demolición de varias edificaciones, que fueron convertidos en mercadillos. Se diría que la autoridad municipal habría instituido una política orientada a convertir a la centenaria ciudad en un inmenso mercado donde todo se compra, todo se vende.

En el año 2013 recibí una invitación de mi vecino y amigo el ingeniero Oswaldo Vargas Cuéllar para sumarme a la lista de regidores en ese su segundo intento para acceder al manejo de la autoridad municipal. Acepté la invitación y se me asignó el segundo lugar en la lista de regidores, pero, el resultado de la votación solo permitió el ingreso del candidato a

regidor signado con el número uno. En esa ocasión puse a disposición del comando de campaña el banco de proyectos turístico-culturales de propiedad de la Asociación de Gestión y Participación Vecinal del Distrito de Lurigancho Chosica-AGEPAVEL CHOSICA de la cual soy asociado fundador y vicepresidente de su consejo directivo.

En las sucesivas campañas municipales acepté sumarme al comando de campaña habiendo contribuido a que el plan de gobierno del candidato se enriqueciera incluyendo el desarrollo turístico y la gestión cultural como pilares fundamentales del plan de gobierno, habiendo quedado meridianamente claro que los temas referidos a la **Zona Monumental de Chosica y el Complejo Arqueológico Cajamarquilla** debían convertirse en los íconos del desarrollo turístico del distrito de Lurigancho habida cuenta de la necesidad de devolverle a Chosica parte de su antigua prestancia y permitirle la recuperación de su perdida condición de destino turístico.

2. El Complejo Arqueológico Cajamarquilla



En cuanto atañe al complejo monumental Cajamarquilla, la segunda ciudad de barro más grande de la costa central del Perú, asentada en una extensión de 137 hectáreas de riqueza cultural injustamente desaprovechadas, servirían para convertirlo en palanca impulsora del desarrollo sostenible de los pueblos circundantes. Nunca más certeras las palabras de la doctora Cecilia Bákula cuando afirmó:

“Los pobladores son realmente los usuarios directos de los beneficios, son los usuarios directos de la grandeza del sitio y son los principales comprometidos con que su entorno sea mejor. Vivir cerca de un sitio arqueológico es un privilegio y se convierte realmente en una fuente de esperanza y en una fuente de riqueza”

3. El resultado de las elecciones municipales período 2023-2026

En octubre de 2022 el candidato Oswaldo Vargas alcanzó la mayor votación en las elecciones municipales para el período de gestión municipal 2023-2026. En ese momento tuve la firme convicción que el distrito de Lurigancho y la ciudad de Chosica tenían asegurados su camino hacia el progreso y la modernidad y que las actividades turístico-culturales merecerían la mayor atención de parte de la administración municipal.

4. Mi acercamiento a la coordinadora del proyecto de investigación del sitio arqueológico Cajamarquilla, arqueóloga Yomira Huamán Santillán

En la ocasión en que el Jurado Provincial de Elecciones le hiciera entrega de las credenciales al alcalde electo ingeniero Oswaldo Vargas Cuéllar, tomé la decisión de desplazarme hacia Cajamarquilla con el fin de conocer y mantener una reunión con la arqueóloga por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos-UNMSM, Yomira Huamán Santillán. En mi cuaderno

de notas tenía registrado el dato que en 2020, siendo bachiller de arqueología de dicha casa de estudios con un proyecto de su autoría y del catedrático Pieter van Dalen Luna, participó en un concurso de investigación habiendo obtenido el primer puesto en la carrera de arqueología y el sétimo a nivel de toda la universidad, logrando iniciar los primeros trabajos superficiales en Cajamarquilla. Otro dato relevante es que la citada bachiller residía en las inmediaciones de Cajamarquilla.

Cuando nos encontramos le referí que yo no era ni iba a ser trabajador del municipio distrital, que lo que me importaba era saber el grado de interés que podrían tener las autoridades académicas de la UNMSM en pactar una alianza estratégica con la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica. La respuesta fue que ninguno de los intentos de acercamiento institucional practicados con las autoridades de la anterior administración municipal habían sido atendidos y que aspiraban a suscribir un convenio marco de cooperación con el municipio distrital.



En la presente fotografía en compañía de Yomira Huamán y del arqueólogo de la UNMSM Martín Sánchez.

Al momento de escribir estas líneas he tomado conocimiento que el convenio a suscribirse entre la UNMSM y la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica ya ha sido autorizado por el Concejo Universitario y Consejo Municipal, respectivamente, de ambas instituciones, y se habría fijado como fecha tentativa para su firma, en acto público, el día 7 de octubre, en la Zona Arqueológica Cajamarquilla, en el marco del programa conmemorativo del 129° aniversario de fundación de la ciudad de Chosica.

Volviendo al tema de mi relato le pregunté qué fecha sería propicia para practicar una visita del alcalde electo al complejo arqueológico a lo que respondió que con motivo del aniversario de declaratoria por el INC de la zona arqueológica Cajamarquilla como Patrimonio Cultural de la Nación, se llevaría a cabo un programa conmemorativo del 21° aniversario de dicha fecha, señalando el día 30 de enero como el día central.

Previamente a dicha fecha el alcalde distrital efectuó una visita al sitio arqueológico conforme se grafica en las siguientes fotografías, ocasión en que recibió información pormenorizada relacionada al proyecto de investigación arqueológica y se coordinaron las acciones a llevarse a cabo, en presencia de directivos comunales de las asociaciones vecinales del entorno de Cajamarquilla. Ese día también estuvo presente en Cajamarquilla personal de Limpieza Pública, Serenazgo y Defensa Civil, premunidos de un cargador frontal y un volquete con el que procedieron a retirar gran cantidad de basura amontonada con frente a la Av. Santa Cruz (altura del grifo Primax) y dar inicio a la instalación de una caseta de serenazgo.



La coordinadora del proyecto de investigación arqueológica Yomira Huamán dando la bienvenida al alcalde de la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica e informándole de los alcances del proyecto.



En las labores de excavación arqueológica de la presente investigación toman parte arqueólogos y alumnos de la Escuela de Arqueología de la UNMSM y de otras escuelas de arqueología de universidades del país. Uno de los arqueólogos integrante de este equipo de trabajo es el joven arqueólogo chosicano Giacomo Luigi Mazzi Plucker.



5. El inicio del Proyecto de Investigación Arqueológica Cajamarquilla

Cabe precisar que a los hechos antes comentados, en octubre de 2021 la UNMSM dio inicio a la ejecución del proyecto “Investigaciones arqueológicas en los sectores periféricos meridionales del complejo arqueológico Cajamarquilla” bajo la dirección del arqueólogo doctor Pieter van Dalen, conjuntamente con la arqueóloga Yomira Huamán Santillán, co responsable del proyecto.

En noviembre del mismo año los arqueólogos peruanos daban cuenta del hallazgo de los restos de un importante funcionario al que denominaron “**El Señor de Cajamarquilla**”.



El hallazgo del Señor de Cajamarquilla constituyó un acontecimiento que fue profusamente informado por la prensa especializada del país y del extranjero.





A inicios del mes de febrero de 2022 la prensa nacional y extranjera especializada dieron cuenta de un nuevo hallazgo, esta vez se trataba de las momias de seis niños sacrificados cerca a la tumba de un personaje de la élite ya señalado como el Señor de Cajamarquilla. La información periodística señaló que las momias fueron datadas en aproximadamente mil años de antigüedad y habrían sido parte de un ritual funerario.



Instalaciones de la Sala de Interpretación del sitio arqueológico Cajamarquilla

6. El programa conmemorativo del 21° Aniversario de la declaratoria del INC como Patrimonio Cultural de la Nación

Previo a las coordinaciones efectuadas entre representantes de la UNMSM, el Ministerio de Cultura, la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica y la ONG CESAL el programa conmemorativo se llevó a cabo el día 03 de febrero de 2023 con una vistosa ceremonia llevada a cabo en una de las áreas recuperadas denominada El Laberinto.

Estuvieron presentes los representantes del Ministerio de Cultura, la Universidad Nacional Mayor de San Marcos-UNMSM, la ONG española CESAL (Perú), el Instituto de Vivienda, Urbanismo y Construcción-IVUC de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad de San Martín de Porres, el alcalde de la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica, representantes de la población organizada y numerosa concurrencia de pobladores de Cajamarquilla y alrededores.



El programa incluyó la realización de un pago a la tierra y la presentación de estampas folklóricas interpretados por elencos musicales y artísticos de Cajamarquilla.

Como es usual en este tipo de acontecimientos se llevaron a cabo la presentación de varios de los representantes de las instituciones arriba anotadas. A su turno, el ingeniero Oswaldo Vargas saludó la presencia de los representantes de las instituciones asistentes al acto felicitándolos por los avances alcanzados y ratificó el compromiso asumido por su administración para contribuir en las etapas de investigación, puesta en valor y uso social del sitio arqueológico Cajamarquilla, procurando convertirlo en uno de los más preciados atractivos turísticos de la región Lima Metropolitana y en fuente de riqueza material y espiritual para los pobladores del entorno del complejo arqueológico.

Expresó que un proyecto del tamaño e importancia encaminado en poner en valor y uso social requería del aporte del gobierno central, del empresariado, de la cooperación técnica, del gobierno local distrital y provincial, para cuyo fin proponía la conformación de una mesa de desarrollo para la puesta en valor del sitio arqueológico, haciendo entrega en ese acto de la propuesta del municipio.



Ingeniero Oswaldo Vargas Cuéllar, alcalde de la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica, arqueóloga encargada del proyecto Cajamarquilla y el doctor Pieter van Dalen, director del proyecto de Investigación Cajamarquilla mostrando el texto de la “Mesa de desarrollo interinstitucional para la contribución a la puesta en valor del sitio arqueológico Cajamarquilla”,



De izquierda a derecha la arqueóloga Yomira Huamán, coordinadora del proyecto arqueológico Cajamarquilla, doctor Pieter van Dalen, director del proyecto de investigación Cajamarquilla, arquitecto Yann Barnet, director del Instituto de Vivienda, Urbanismo y Construcción-IVUD de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad de San Martín de Porres, ingeniero Oswaldo Vargas Cuéllar, alcalde de la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica, ingeniero Javier de Haro Hostench, director de CESAL (Perú), licenciados Evelyn Centurión Cancino y Antonio Gamonal Medina, directora de Recuperaciones y director de Gestión de Monumentos, respectivamente, del Ministerio de Cultura.

7. La instalación de la “Mesa de desarrollo interinstitucional para la contribución a la puesta en valor del sitio arqueológico Cajamarquilla”

La atención del gobierno local a las ocurrencias climatológicas motivados por el ciclón Yaku ocasionó un retraso en las coordinaciones para la instalación de la mesa de concertación, situación que fue felizmente superada.

Con fecha 18 de mayo, en las instalaciones del Country Club El Bosque se procedió a la instalación de la Mesa de desarrollo a la contribución a la puesta en valor del sitio arqueológico Cajamarquilla ante una nutrida presencia de representantes del Ministerio de Cultura, la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y su Escuela de Arqueología; el Instituto de Vivienda, Urbanismo y Construcción (IVUC) de la Universidad San Martín de Porres; la Universidad de Educación Enrique Guzmán y Valle-La Cantuta; la Universidad Peruana Unión-UPEU, la Municipalidad de Lima Metropolitana, la ONG española CESAL (Perú); el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR, representantes de la PNP, organizaciones sociales, y dirigentes de los pueblos que se encuentran dentro del ámbito de influencia del sitio arqueológico y la Casa de la Cultura de Chosica, que me honro en presidir.



Registros gráficos que con seguridad serán recogidos en los anales de la historia del desarrollo sostenible del distrito de Lurigancho, bajo el liderazgo de la autoridad local.



En la presente fotografía posan al lado del ingeniero Oswaldo Vargas Cuéllar, alcalde de la municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica, los representantes de las instituciones conformantes de la mesa de desarrollo a la contribución a la puesta en valor del sitio arqueológico Cajamarquilla.

Algunas de las instituciones integrantes de la instalada mesa de desarrollo interinstitucional han desarrollado importantes propuestas como la formulada por el Instituto de Vivienda, Urbanismo y Construcción-IVUC, de la Facultad de Ingeniería y Urbanismo de la Universidad de San Martín de Porres, denominada. Proyecto de revalorización de la Zona Arqueológica Cajamarquilla, su entorno social y urbano: **Propuesta de diseño para el Parque Lineal de Cajamarquilla.**



Sería deseable que una las acciones que decida llevar a cabo la instalada mesa de desarrollo interinstitucional sea la de sumar esfuerzos y convicciones para hacer posible la realización del presente proyecto.



8. El programa cultural educativo “Conociendo Cajamarquilla 2023”

Con el objetivo de fortalecer la identidad cultural y la revaloración y uso social del patrimonio local, así como afianzar la identidad cultural en la población del distrito de Lurigancho-Chosica a través del conocimiento de su patrimonio, el municipio distrital ha adoptado la decisión de proceder a la contratación de asesoría especializada para llevar a cabo el Programa Cultural-Educativo “Conociendo Cajamarquilla 2023”.

El referido programa estará a cargo del Proyecto Arqueológico Cajamarquilla de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, integrado por un equipo técnico multidisciplinario.

Los alcances del presente programa proponen:

- Fomentar la conservación, valoración y uso social del Complejo Arqueológico Monumental Cajamarquilla teniendo en cuenta la participación directa de la población local.

- Promover y difundir la importancia sociocultural del Complejo Arqueológico Monumental Cajamarquilla.
- Crear entre la población de Cajamarquilla y poblaciones circundantes nuevas alternativas de desarrollo económico teniendo como base la actividad turística, diversificando y optimizando el producto turístico y aspirando al deseo de obtener mejores niveles de calidad de vida.
- Fortalecer y articular las acciones entre instituciones públicas, privadas, organizaciones sociales y sociedad civil que velen por el patrimonio cultural del distrito de Lurigancho-Chosica.

Estrategia del proyecto

Para la ejecución del presente programa educativo-cultural será necesario adoptar políticas que sirvan de orientación para un adecuado manejo de los recursos culturales de la localidad y para su eficiente difusión entre la población local, como una forma de crear conciencia sobre la importancia del patrimonio cultural de Cajamarquilla, como base primaria del

flujo turístico en la zona, como principio básico del desarrollo humano sostenible.

Las estrategias a desarrollar son las siguientes:

- 8.1. Organización y fortalecimiento de los lazos entre las localidades que circundan al sitio arqueológico Cajamarquilla y la municipalidad distrital de Lurigancho, es decir, el Estado y la sociedad civil, generando los principios de participación, solidaridad, concertación, cooperación, complementariedad y transparencia a través de la acción unitaria y conjunta con el fin de promover y difundir la importancia de las actividades culturales en las localidades del ámbito distrital.
- 8.2. Desarrollar la participación, concertación y responsabilidad ciudadana con el fin de desarrollar el proyecto integral, logrando la participación activa de la población en el desarrollo del plan, habida cuenta que los programas proponen la participación ciudadana.
- 8.3. Desarrollar programas de educación cultural y procurar su conveniente difusión entre la población de Cajamarquilla mediante la elaboración de talleres culturales, conferencias y visitas guiadas, con la finalidad de hacer conocer y comprender a la población la importancia de los valores culturales que posee su localidad como una manera de convertirlo en un centro motor de la difusión de los valores culturales en la región mediante el flujo turístico.
- 8.4. Aspirar a que la afluencia de visitantes y el gasto turístico contribuyan a la reactivación de la economía local y, consecuentemente, a alcanzar mejores niveles de calidad de vida de los pobladores.

Proyectos

- a) Gestores Culturales Locales
- b) Visitas guiadas y desarrollo del Taller: “Conociendo tu huaca”
- c) Taller de arqueología creativa a través del Taller: “Pequeños Exploradores de Cajamarquilla”
- d) Propuesta de creación de Circuito Turístico Interno
- e) Revista cultural

Nos congratulamos al constatar que tan importante vestigio histórico se ha convertido en una “aula abierta”, propicia para el descubrimiento de las proezas y saberes del antiguo poblador limeño, donde los alumnos y docentes de los centros educativos locales podrán constatar cómo un puñado de jóvenes arqueólogos de varias escuelas de arqueología del país, lideradas por la Escuela de Arqueología de la UNMSM, vienen desenterrando una ciudadela que fue modelo en su tiempo y que aspira a resurgir como uno de los atractivos turístico-culturales de mayor jerarquía de la región Lima Metropolitana.



Visita Cajamarquilla

HORARIOS

INSTITUCIONES EDUCATIVAS		UNIVERSIDADES E INSTITUTOS	
Miércoles	08:30 am	Miércoles	08:30 am
Jueves	11:00 am	Viernes	11:00 am
Viernes		Sábado	
PÚBLICO EN GENERAL			
Viernes		Los Santos	08:30 am
Sábado		Dos Santos	11:00 am
Domingo			

Reserva tu visita
Informes e inscripciones
Teléfono: +51 960 802 451
Correo: turismo.cajamarquilla@gmail.com

Apertura de visitas guiadas

Visita Cajamarquilla



Viernes, 8 de setiembre / 10:00 am

Zona Arqueológica de Cajamarquilla



La inauguración del programa se ha dado inicio con la visita guiada efectuada a alumnos de los centros educativos Felipe Huamán Poma de Ayala de Moyopampa, Chosica y Von Newman de La Florida, Cajamarquilla.





El guiado está a cargo de arqueólogos y estudiantes de la carrera de arqueología de la UNMSM y escuelas de arqueología de otras casas de estudio del interior de país que vienen participando del proyecto arqueológico.





Estudiantes de la I.E. Von Newman recorriendo las instalaciones recuperadas del proyecto de investigación arqueológica.



Vista panorámica de la visita de dos instituciones educativas del distrito de Lurigancho a las que se sumarán, progresivamente, la totalidad de instituciones del ámbito distrital.



Pero no solamente ello, el sitio arqueológico tiende a convertirse además en el escenario insustituible para la escenificación de grandes momentos de la historia nacional.

El pasado 26 de junio, en el marco conmemorativo del Día del Campesino, se llevó a cabo la escenificación denominada “El encuentro del inca y el Señor de Cajamarquilla” a cargo de la I.E. La Florida 1275 de Cajamarquilla, en coordinación con responsables del proyecto

de investigación arqueológica de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, la ONG Cesal (Perú) y la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica.



La realización de este evento cultural ha partido del convencimiento de la importancia que tiene la comunidad local en el involucramiento y participación de las actividades de puesta en valor del sitio Arqueológico Cajamarquilla, su identificación con el poblador local y su apropiación social del patrimonio.



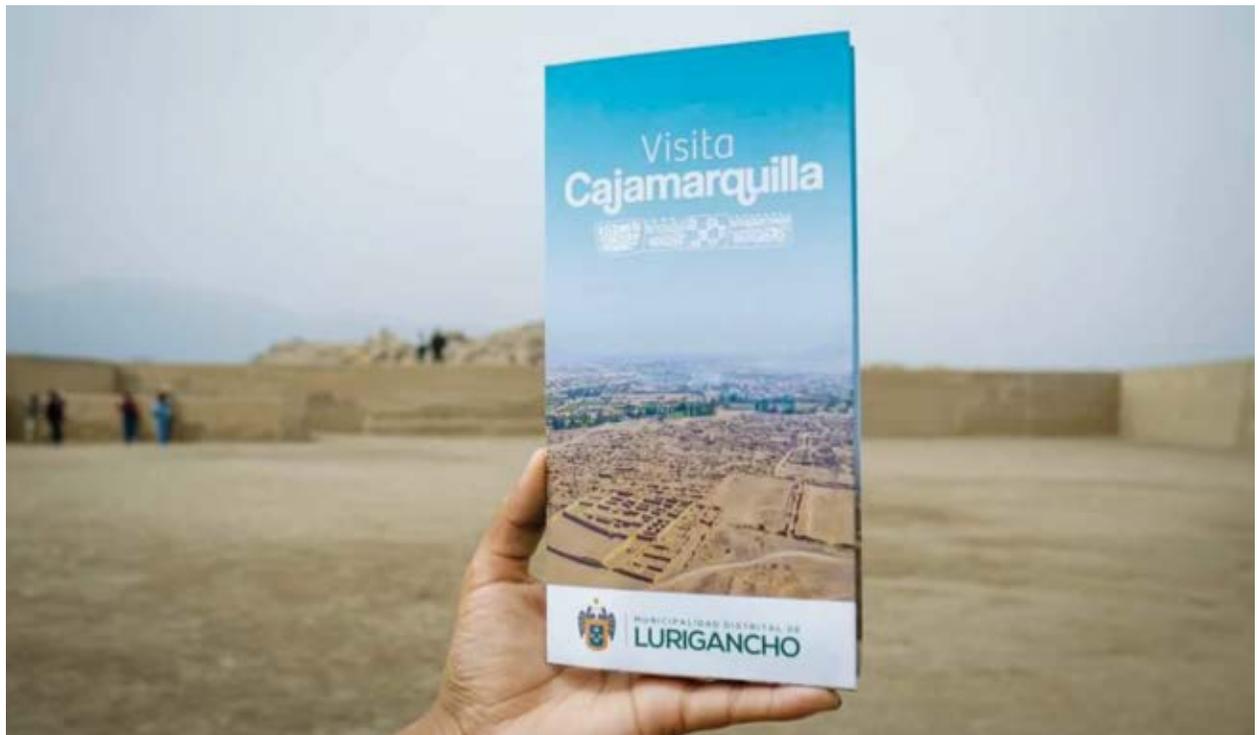
El desarrollo de la ceremonia realizada en la explanada del sector El Laberinto, en el sitio arqueológico Cajamarquilla, constó de cuatro escenas que incluyeron discursos, cantos, danzas y representaciones teatrales interpretados por 150 estudiantes de 3ro, 4to, y 5to. de secundaria del citado centro educativo.



Jóvenes que interpretan música y danzas, visten colorida vestimenta y ejecutan rituales que en pretéritos siglos se escenificaban en esa grandiosa ciudadela que se viene desenterrando en Cajamarquilla. El orgullo y sentido de pertenencia adquiridos por estos jóvenes ya nunca dejará ser parte de su ser.



Sólido y creciente equipo de trabajo que asegura el paulatino desarrollo de las acciones encaminadas al anhelo compartido de lograr poner en valor y uso social el sitio arqueológico Cajamarquilla, contando con la participación de personal convenientemente capacitado, premunido de información clara y oportuna.



9. Apoyo al proceso educativo de los estudiantes de centros educativos del distrito de Lurigancho



Jornada de capacitación organizada por la Dirección de Participación Vecinal del Ministerio de Cultura y el municipio distrital, llevada a cabo en la Sala de Interpretación del sitio arqueológico en la ocasión que se reunieran 15 directores y varios profesores de centros educativos aledaños a la zona arqueológica donde se expuso acerca del cuidado y protección del patrimonio cultural.

Los asistentes se mostraron entusiastas con el desarrollo del proyecto y reclamaron ser parte integrante del mismo, habida cuenta que dicha acción constituye un paso adelante en el proceso de contribución a la puesta en valor y uso social del sitio arqueológico Cajamarquilla, llamado a convertirse en motor de desarrollo sostenible para la comunidad.

10- Proyecto “Elaboración de la actualización catastral, identificación, inventario, catalogación, registro de potenciales culturales y turísticos del distrito de Lurigancho-Chosica”

El catastro arqueológico es un proceso de arqueología que busca realizar el censo o inventario oficial de los bienes culturales (arqueológicos e históricos) de una región determinada, la misma que se realiza mediante el trabajo prospectivo.

El logro final de un catastro arqueológico es el ordenamiento sistemático de la totalidad de elementos patrimoniales previamente inventariados. En el caso que atañe a la decisión política impregnada a las actividades turístico-cultuales, la información recabada será de mucha utilidad para acometer la responsabilidad de formular el Inventario de los Recursos Turísticos Locales y el Plan de Desarrollo Turístico Local-PDTL que el municipio está en la obligación de formular y registrar en el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR.

El referido estudio cuya formulación le ha sido encomendado desarrollar al doctor arqueólogo Pieter Van Dalen comprenderá los siguientes temas:

- 10.1. Informe bibliográfico de los antecedentes de estudio del distrito de Lurigancho-Chosica.
- 10.2. Panel y/o álbum fotográfico de sitios arqueológicos
- 10.3. Ficha de asistencia al taller de sensibilización con los directivos de las comunidades, pobladores, docentes, profesionales, estudiantes de secundaria sobre los valores existentes en el distrito a realizarse en el local municipal y registro fotográfico.
- 10.4. Mapa arqueológico del distrito de Lurigancho -Chosica.
- 10.5. Descripción de cada sitio arqueológico del distrito.
- 10.6. Informe de caracterización sociocultural de cada período cultural arqueológico identificado.
- 10.7. Creación de base de datos del patrimonio cultural (Ficha compendio del patrimonio cultural)
- 10.8. Registro de la arqueología tradicional del distrito.
- 10.9. Informe de las propuestas con circuitos que involucren a los sitios arqueológicos con mayor potencialidad turística.
- 10.10. Fichas de recursos turísticos de los sitios patrimoniales culturales más representativos y con mayor potencial turístico.
- 10.11. Informe final de la consultoría

11. El vínculo institucional pactado con el Ministerio de Cultura y las actividades de capacitación



El acercamiento practicado por la administración municipal desde el inicio del desarrollo de sus funciones viene dando paulatina respuesta de parte de las autoridades del Ministerio de Cultura, con la participación de la ministra Leslie Urteaga a la cabeza.



Una muestra de ello lo constituye la realización del taller llevado a cabo el pasado 15 de setiembre en la sede del municipio distrital, en la que especialistas de la Dirección General de Defensa del Patrimonio Cultural, Dirección de Control y Supervisión, Dirección de Recuperaciones y Dirección de Participación Ciudadana capacitaron a veintidós funcionarios y técnicos de la Municipalidad Distrital de Lurigancho-Chosica, y a nueve dirigentes de organizaciones sociales de base del ámbito distrital, alcanzándoles conocimientos sobre la normativa nacional vigente que rige la protección y defensa del Patrimonio Cultural de la Nación, y los mecanismos de atención de denuncias con los que cuenta el sector.



Fueron abordados temas relevantes como la situación actual del patrimonio cultural existente en el distrito de Lurigancho y los principales tipos de afectaciones que aquejan al patrimonio cultural mueble e inmueble. De igual manera, se expusieron réplicas de dos tipos de bienes culturales muebles: una muñeca de tela y un ceramio prehispánicos, con el fin de enseñarles cómo reconocerlos, y cómo identificar las posibles alteraciones a los que sean sometidos, para traficarlos ilícitamente hacia el exterior del país.



Jornada cultural organizada por la Dirección de Participación del Ministerio de Cultura en coordinación con la Municipalidad de Lurigancho-Chosica y Cesal, dirigida a escolares de los centros educativos aledaños a la zona arqueológica Cajamarquilla, con la finalidad de generar identidad, cuidado, protección y apropiación social del patrimonio cultural.



Cabe precisar que las diversas actividades que se viene llevando a cabo con la asesoría especializada del ente rector de la cultura de nuestro país son realizadas en cumplimiento del mandato del Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional suscrito entre el Ministerio de Cultura y la Municipalidad de Lurigancho-Chosica.



12. El proceso de reactivación de las diversas manifestaciones culturales del distrito de Lurigancho-Chosica

¡Juntos por la Cultural!
Día Mundial del Folclore
 ¡Danzas, Música y más!

Martes 22 de agosto
 Paseo de la Fe
 6:00 pm

Organiza: Gerencia de Juventud, Educación, Cultura y Deporte

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

LURIGANCHO
 CHOSICA
 Quebrando el desarrollo urbano

IX EDICIÓN CANDELARIA Chosica

LURIGANCHO - CHOSICA
TURISMO
 Sub Gerencia de Promoción Turística

Organiza:
 Municipalidad Distrital de Lurigancho

Viernes 17 Gran Verbena a los pies del Cristo Blanco.
 Hora: 7:00 p.m.

Sábado 18 Gran Pasacalle por las principales calles de nuestro distrito.
 Desde las 2:00 p.m.

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

COMUNICADO

LURIGANCHO CHOSICA
 Quebrando el desarrollo urbano

Se informa a los vecinos de Chosica (casco urbano) que, desde el lunes 16 de enero (de 8 am. a 5 pm.) se retomarán las inscripciones en las instalaciones del Coliseo Municipal Carmela Estrella, para los cursos culturales de:

Manualidades Música Iniciación Artística

Danzas: Folkloricas-Baile Moderno-Fitnes

Una vez copadas las vacantes de dichos cursos, así como el taller de Ajedrez (que ya no tiene vacantes), se darán a conocer los días y hora en que realizarán.

Es necesario precisar que debido a las evaluaciones que se viene realizando para determinar diagnóstico de los niños inscritos en los talleres de NATACIÓN Y BASKET, los horarios se darán a conocer desde el próximo Lunes 16 de enero, a través de nuestras redes sociales.

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

18 DE ABRIL DÍA INTERNACIONAL DE MONUMENTOS Y SITIOS

LURIGANCHO - CHOSICA
TURISMO
 Sub Gerencia de Promoción Turística

En el distrito tenemos más de 70 sitios Arqueológicos reconocidos por el Ministerio de Cultura, además de la Zona Monumental del Centro Histórico de Chosica.

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

CONVERSATORIO LITERARIO

LURIGANCHO CHOSICA
 Quebrando el desarrollo urbano

TEMA: CIRO ALEGRIA Y JOSÉ MARIA ARGUEDAS VIDA Y OBRA

25 de abril
 06:00 pm
 Municipalidad Distrital (salón principal)
 AFORO LIMITADO

Organizado por:
 Gerencia de Juventud, Educación, Cultura y Deporte

Panelista: Freddy Cueto
 Expositores:
 • Dr. Juan Malpartida
 • Dr. Odilon Bejareno
 • Lic. Ramiro Gutierrez
 • Doc. Gonzalo Alegria

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

HOMENAJE A VICTOR MAZZI TRUJILLO

LURIGANCHO CHOSICA
 Quebrando el desarrollo urbano

16 de junio
 06:00 pm
 Anfiteatro (Parque Central de Chosica)

Organizado por:
 Sub Gerencia de Educación y Cultura

Participan:
 • Astildoro Velopatiño
 • Margot Palomino
 • Donald Jaimes
 • Victor Mazzi Jr.

Invitado especial:
 • Margot Palomino
 • Panelista:
 • Freddy Cueto Pino

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

VIERNES CULTURALES

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Arqueología y Etnohistoria DE LA ZONA DE CHOSICA

Expositores:
 Arqueólogo **ARNOLD AGUILAR HUAMÁN**
 Antropólogo **CÉSAR TORRES ORTÍZ**

TE ESPERAMOS

- Viernes 22 de Setiembre
- 6:30 p.m. (Hora exacta)
- Salón de reuniones "Palacio Municipal"

INGRESO LIBRE

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE **LURIGANCHO**

Gran Pasacalle Cultural

¡Convocatoria abierta!

La Municipalidad Distrital de Lurigancho, Chosica, tiene el agrado de invitar a grupos culturales, insituciones, empresas, asociaciones civiles, etc. a participar en el Gran Pasacalle Cultural que se realizará el 8 de octubre

Inscripciones:

- Casa de la Mujer / Gerencia de Juventud, Educación, Cultura y Deporte
- 926098250

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Apertura de visitas guiadas

Visita Cajamarquilla

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Viernes Culturales

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Conversatorio: Historia de Chosica PREHISPÁNICA

Expositor:
 ODILÓN BEJARANO BARRIENTOS

Viernes 8 de Setiembre

- Salón de Reuniones "Palacio Municipal"
- 06:00 pm.

INGRESO LIBRE

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE **LURIGANCHO**

¡EMPEZARON LAS VISITAS GUIADAS!

VISITA CAJAMARQUILLA

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE **LURIGANCHO**

Bibliomóvil

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Información y cultura a tu alcance

CARAPONGO 2da parada

Lunes 18 de Setiembre

- Av. Las Cruces s/n
- Ref. I.E. Faustino Sánchez Carrión
- 11:00 am.

Atención:

- Se atenderá en Av. Las Cruces s/n
- 18 al 30 de Setiembre
- Martes a Sábado
- 11:00 am. - 3:30 pm.

Ing. Oswaldo Vargas
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE **LURIGANCHO**

LURIGANCHO - CHOSICA
TURISMO
Sub Gerencia de Promoción Turística

HISTORIA DE CHOSICA

La fundación de la ciudad de Chosica (más adelante relegado a localidad) fue el 13 de octubre de 1894 por Emilio Agustín del Solar y Mendiburu (1876 - 1910), quien fue jurista y fiscal de la Corte Suprema de Lima.

El antiguo distrito era uno de los más grandes de Lima durante el siglo XIX y XX, este distrito estaba en el margen derecho del Río Rimac, y abarcaba desde las alturas limítrofes con Matucana, en Huacros, hasta las Tres Compuertas (actual distrito de San Juan de Lurigancho, límite con el Rimac - cerca al Cerro San Cristóbal) con su capital El Pueblo, abarcando los actuales distritos de San Juan de Lurigancho, parte de Chaclacayo, San Antonio de Chacra (zona Norte en Jucamarca) y Lurigancho-Chosica.

El 9 de noviembre de 1896, Nicolás de Piérola dictó la ley 5446 nombrando a la localidad de Chosica capital del distrito de Lurigancho y en 1899 se trasladó definitivamente la municipalidad.

El 4 de marzo de 1926, Augusto B. Leguía anexa los cerros poblados de Chosica Vieja y Yanacocto al distrito de Lurigancho.

Ing. **Oswaldo Vargas**
ALCALDE

LURIGANCHO - CHOSICA
TURISMO
Sub Gerencia de Promoción Turística

¡Felicitaciones!

SOCIEDAD TUNANTERA "VILLA DEL SOL"

Campeones del 4to Mundial de la Tunantada

Ing. **Oswaldo Vargas**
ALCALDE

VIVE LA SEMANA SANTA CHOSICA 2023

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

¡RENOVEMOS NUESTRA TRADICIÓN Y FE!

DOMINGO DE RAMOS - 02 DE ABRIL

08:00 am	Santa Misa (Iglesia Santo Toribio de Mogrovejo)
11:00 am	
06:00 pm	
09:30 pm	Escenificación de Ingreso de Jesús a Jerusalén (Grupo de escenificación Jesús de Nazaret) Jr. Arequipa con Trujillo sur
12:30 pm	Dramatización de Jesús en nuestros tiempos (Elenco de la Gerencia de Educación y coro parroquial "Cantemos al amor de los amores")
01:00 pm	Snow musical Banda de serenazgo

¡Los esperamos!

Ing. **Oswaldo Vargas**
ALCALDE

SEMANA SANTA CHOSICA 2023

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

BASES PARA CONCURSO DE TENDIDO DE ALFOMBRAS

Día: Viernes 7 de abril Hora: 4:00pm a 10:00pm

Fecha de inscripción: del 30 de marzo al 4 de abril

INSCRIPCIONES E INFORMACIÓN:
☎ 840241174

Ing. **Oswaldo Vargas**
ALCALDE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LURIGANCHO

Peñada Musical

Fest CHOSICA 2023

VIERNES CULTURALES

LURIGANCHO CHOSICA
¡Juntos por el desarrollo sostenible!

Arqueología y Etnohistoria DE LA ZONA DE CHOSICA

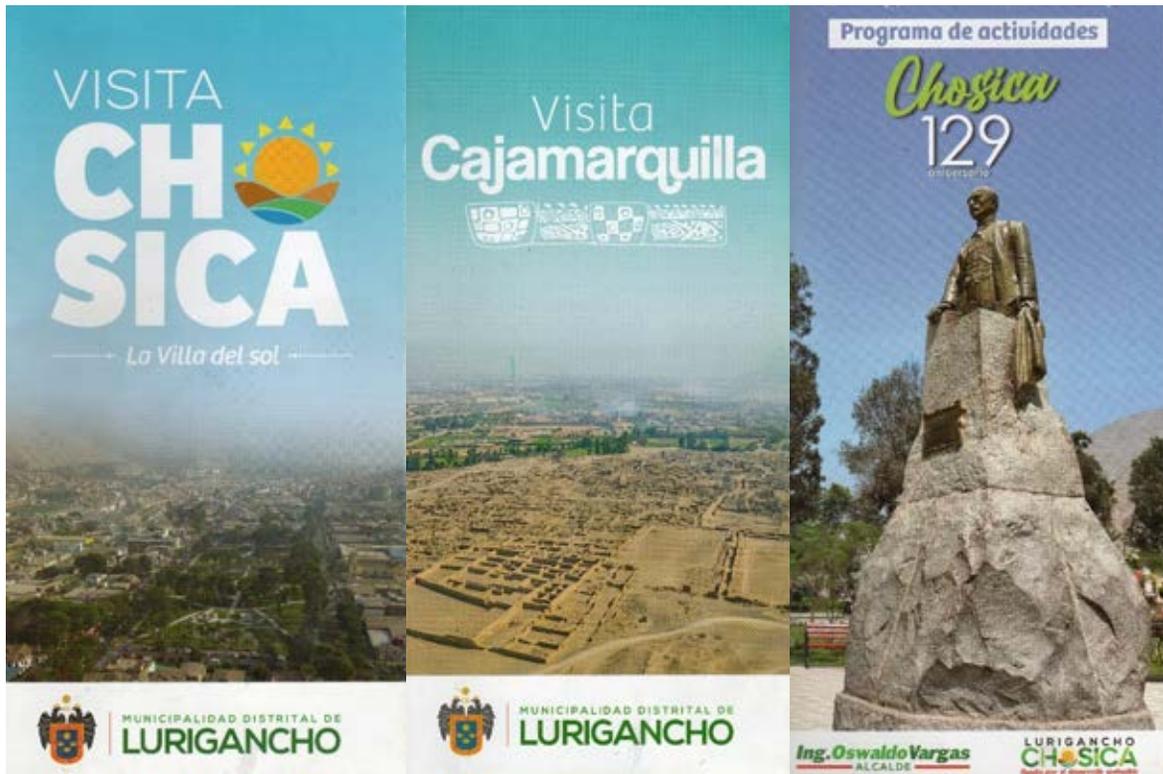
Expositores:
Arqueólogo ARNOLD AGUILAR HUAMÁN
Antropólogo CESAR TORRES ORTÍZ

TE ESPERAMOS

- Viernes 22 de Setiembre
- 6:30 p.m. (Hora exacta)
- Salón de reuniones "Palacio Municipal"

INGRESO LIBRE

Ing. **Oswaldo Vargas**
ALCALDE



Esfuerzo mancomunado encaminado a convertir al distrito de Lurigancho en un nuevo destino turístico de la región Lima Metropolitana

¡VISITA CAJAMARQUILLA!
 EL LABERINTO PRE-INCA MÁS GRANDE DE LIMA

¡SALIDA DE CAMPO! TODOS LOS DOMINGOS

<p>LABERINTO DE BARRO</p> <p>Compuesto por recintos amurallados y pasajes secretos.</p>	<p>PIRAMIDES ESCALONADAS</p> <p>Indicadas por 4 pirámides predominantes asociadas a plazas.</p>	<p>SECTOR KROEBER</p> <p>Aquí se encontró al señor de Cajamarquilla y el sacrificio de niños más grande de la zona.</p>
--	--	--

¡Agenda tu visita con nosotros!
 960 802 451

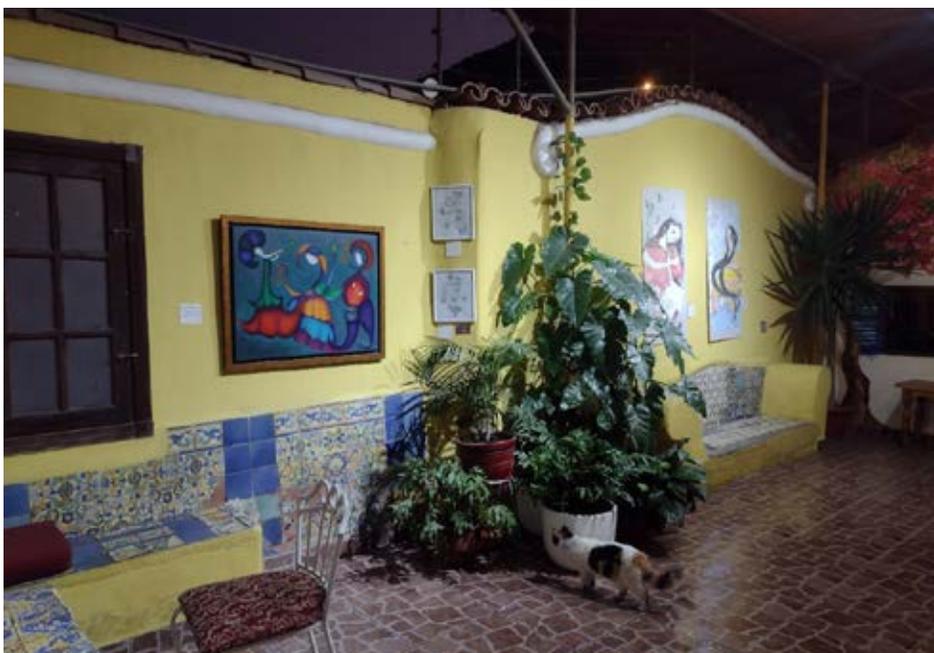


13. BORGOROSSO y su contribución al desarrollo de la actividad cultural

BORGOROSSO es una empresa vinculada al negocio del restaurante ubicada en la ciudad de Chosica, que luce vistosas instalaciones ubicadas en una casona debidamente acondicionada, que suma a su buen servicio la realización de actividades culturales de diversa índole.



En los últimos tiempos sus propietarios han tenido el buen tino de adoptar la decisión de practicar un acercamiento al artista plástico chosicano José de la Barra, enriqueciendo con ello la calidad de la oferta cultural.



En sus instalaciones se efectúa el montaje del producto de la creación artística de pintores, escultores, talladores, artesanos y otros creadores de arte.



Una de las decisiones adoptadas ha sido la ubicación del Bulevar del Arte, creación y ejecución del artista chosicano.



BORGOROSSO

PRESENTA

Domingos Culturales

Exposiciones de Arte
Pintura-Dibujo
Escultura-Cerámica
Fotografía-Grabado
Música clásica
Poesía

Cada mes un artista presentara
sus obras en vivo a partir del
1ero. de Abril del 2023.

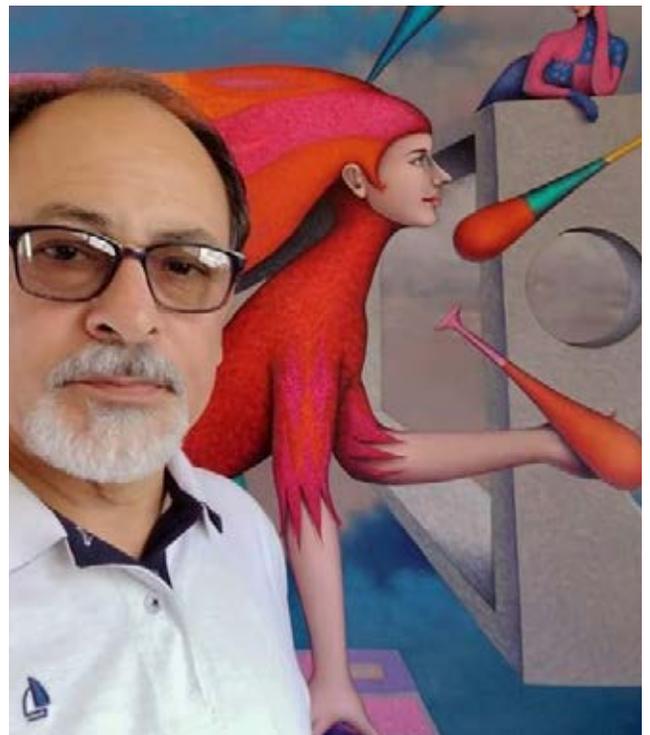
Sito: Jr. Cuzco 294 - Chosica

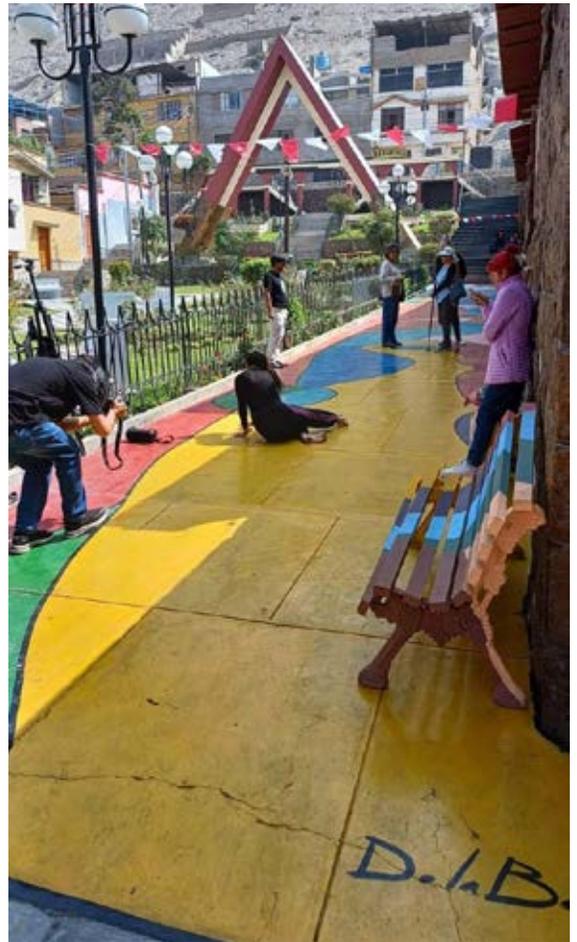
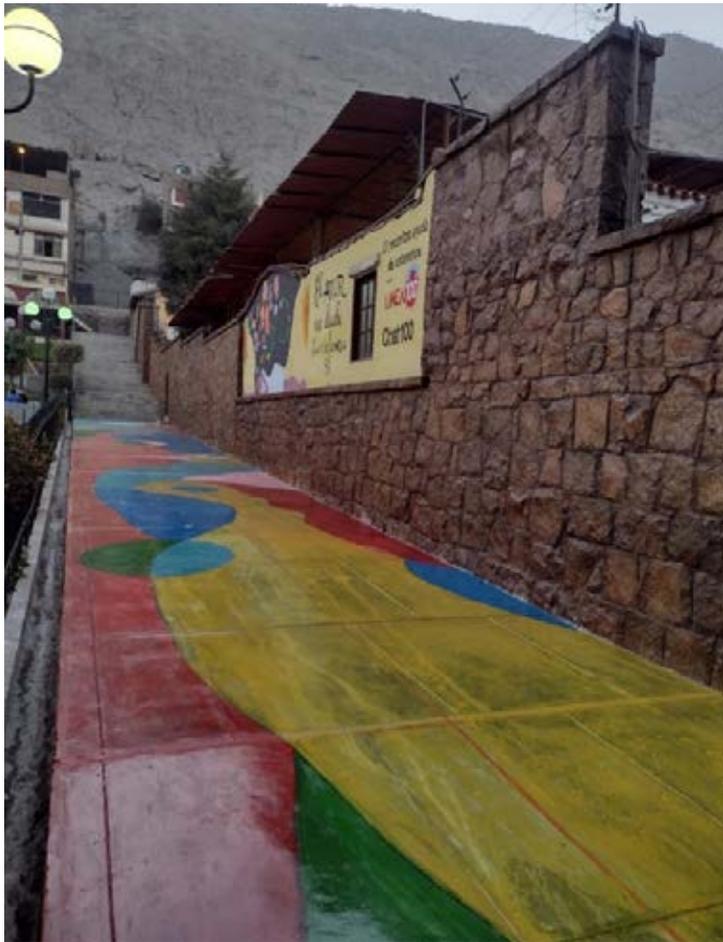
950314379 - borgorossochosica@gmail.com

JOSÉ DE LA BARRA

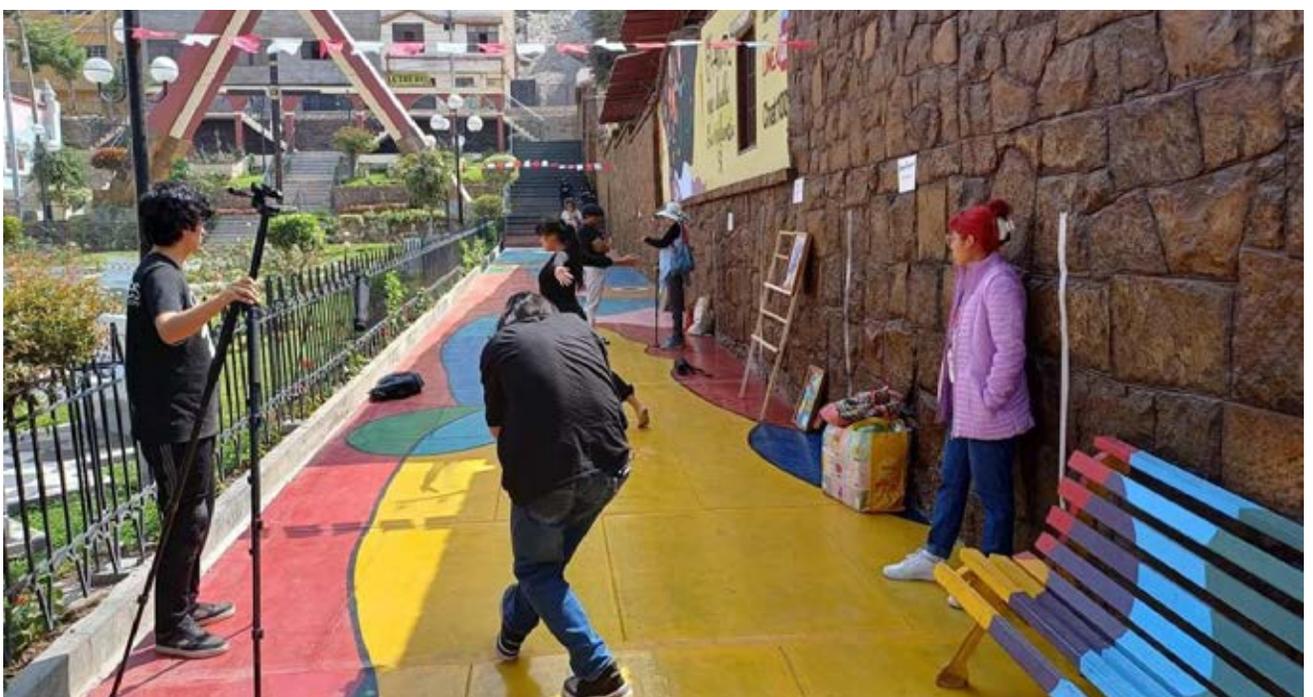
José Luis es un artista contemporáneo. Su trabajo se distingue por imágenes emocionales, representaciones personales y una actitud cálida, gentil y modesta. Intenciones de armonización primaria son utilizadas por José de la Barra para navegar por el contorno de las figuras, que se enriquecen con la intensidad del color que predomina sobre los factores de expresión. El color vivo y los contrastes armoniosos al mismo tiempo le dan un aire místico, manteniendo una ligera inclinación fantástica, fresca y refrescante.

José Luis se graduó de la Escuela Nacional de Bellas Artes del Perú. Expuso sus obras en USA y Perú. Desde hace unos años participa en la Feria Internacional de Arte "Art Revolution Taipei" en Taiwán.





A decir de la señora Dayana Macazana, ejecutiva de BORGOROSSO y el artista plástico José de la Barra, este tipo de iniciativas, que cuentan con el auspicio del municipio distrital, deberían replicarse en otros espacios de la Zona Monumental de Chosica y más allá de ella a efecto de contribuir a que los cultores del arte en sus diversas manifestaciones y los artesanos, tengan la oportunidad de exhibir y comercializar su creación artística.



BOULEVAR DEL ARTE

UN ESPACIO PARA ARTISTAS

**PINTURAS
DIBUJOS
CERAMICA
ESCULTURA
ARTESANIA
POESIA
LIBROS
MUSICA**

**SABADOS & DOMINGOS
11.30 AM. - 7PM.**

**BORGOROSSO
JR. CUZCO / JR. TACNA
CHOSICA, LIMA, PERU**

29 JUNIO

BORGOROSSO

11 AM

ARTISTA: JOSE DE LA BARRA

INAUGURACIÓN DEL

Boulevard del Arte

INGRESO LIBRE

¡TODOS ESTAN INVITADOS!

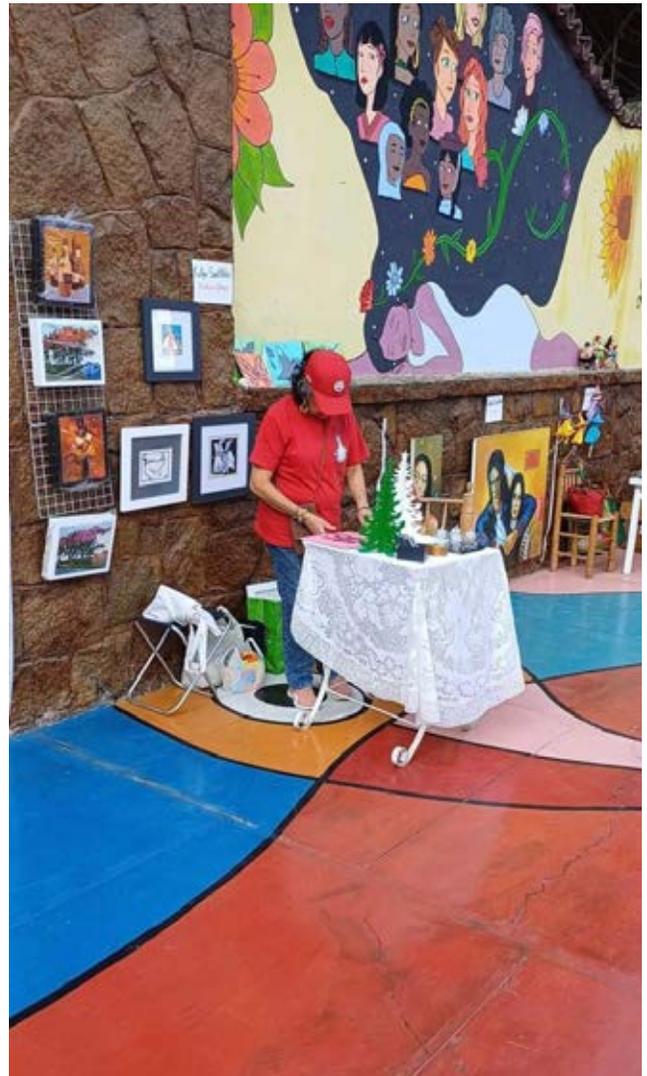
CONDUCCIÓN DE CHICHO AL AIRE

**MALABARES POR CHOSIRCUS
EXPLOSIÓN DANCE STUDIO
ESCUELA DE BAILE ADC**

**JR. CUSCO 294 - CHOSICA
(A ESPALDAS DEL PARQUE CENTRAL)**

A partir de su inauguración los artistas y artesanos cuentan con un lugar aparente para la exposición y venta de sus creaciones





73
ANIVERSARIO

de **13 a 29** de
OCTUBRE
2023

ASOCIACION JUNTA DE BENEFICENCIA

Trazos & Pinceladas

EXPOSICION DE ARTE

José López Salcedo	Zonia Arauco
José De la Barra	Marcos Ortega
Silvia Tejada	Víctor Crisóstomo
Cecilia Ramírez	Luz E. Velásquez
Ana Graciela Delgado	José Kasum
Javier Urbano	Katia Santillán
Justo Cano	Cristian Muñante
Karina Aguilar	Franco Salaverry

Enrique Huiza Valverde

Jr. Trujillo Sur 306, Chosica
Lurigancho - Lima, Perú
Email: jbcchosica@jbc.org.pe

La Asociación Junta de Beneficencia de Chosica celebrará su 73° aniversario de vida institucional y ha organizado la exposición de arte “Trazos & Pinceladas” que congregará a una suma importante de artistas.

La exposición estará abierta desde el 13 al 29 de octubre próximo.



BORGOROSSO
CUCINA & PIZZERIA & LOBBY

RIMBERIO

CATEGORIA A:
COSTA, SIERRA Y SELVA

CATEGORIA B:
LUCES

1ER CONCURSO DE DANZAS CHOSICANAS

GRAN PREMIO DE S/800

ENTRADA S/5.00

INSCRIPCIÓN: S/50

DOMINGO 22 DE OCTUBRE

BORGOROSSO JR. CUSCO 294

INSCRIPCIONES AL 950 314 379

JR. CUSCO 294 - CHOSICA (A ESPALDAS DEL PARQUE CENTRAL)



ASOCIACION JUNTA DE BENEFICENCIA DE CHOSICA

JR. Trujillo Sur 306 - Lurigancho, Chosica
jbchosica.org.pe

INVITACION

Nos complace invitar a usted a la
inauguración de la exposición de arte

“Trazos & Pinceladas”

el día 13 de octubre del presente, a horas 7.00 p.m.

con ocasión de celebrar el 73 Aniversario de la

“Asociación Junta de Beneficencia de Chosica”.

Estaremos muy reconocidos con su presencia.

Chosica, 03 de octubre de 2023

Elena Gil Merino
Presidente AJBCH

José De la Barra
Presidente ANART

14. El Programa de limpieza del monumento arqueológico Cajamarquilla

El pasado sábado 16 de setiembre, en el marco conmemorativo del del Día Interamericano de la Limpieza y la Ciudadanía se llevó a cabo una jornada de limpieza en la Zona Arqueológica de Cajamarquilla, organizada por la Subgerencia de Promoción Turística, conjuntamente con las direcciones de Participación Ciudadana y Gestión de Monumentos del Ministerio de Cultura-MINCUL, con el fin de promover el cuidado del patrimonio, además de mejorar la limpieza de algunos de los sectores que vienen siendo visitados en el monumento arqueológico, fomentando con ello la participación ciudadana.




PERÚ Ministerio de Cultura

Súmate

a la Jornada de Limpieza

en la Zona Arqueológica de Cajamarquilla


Sábado 16 de septiembre / 9:00 am
Grifo Primax
 (frente a la Zona Arqueológica de Cajamarquilla)

Ing. Oswaldo Vargas
 ALCALDE

LURIGANCHO
CHOSICA
Juntos por el desarrollo sostenible



Se contó con la participación de un grupo de voluntarios de la Universidad César Vallejo -Sede Ate, la organización Ubuntu Jóvenes Voluntarios, personal de diversas áreas de la Municipalidad de Lurigancho-Chosica, así como las concursantes al reinado de belleza, Miss Chosica.





Consideramos que se trata del inicio de una campaña de limpieza que debe institucionalizarse como una acción permanente, como una forma de sembrar conciencia en la población circundante que las 137 hectáreas de este bien arqueológico no constituyen un botadero de basura, sino una heredad histórico cultural cuya obligación es cuidar y proteger.



Como resultado de esta labor, se recolectaron más de 100 bolsas de residuos sólidos que se encontraban acumulados y diseminados en tres sectores críticos de la ciudadela prehispánica, previamente identificados, con lo cual se eliminó un factor que amenazaba la integridad del bien cultural, la limpieza del sitio y la salud de la población circundante.

15. Los Geoglifos de Yanacoto

En el territorio del distrito de Lurigancho se ubica una importante cantidad de vestigios arqueológicos de distinta importancia y tamaño, todos ellos desatendidos por pasadas administraciones municipales, instituciones locales y la población en su conjunto. Varias de dichos recursos culturales son pasibles de ser convertidos en atractivos turísticos, uno de ellos los geoglifos de Yanacoto.



PLANTÓN POR LA DEFENSA YANACOTO

Yanacoto Ancestral: resistencia del tiempo

¡Únete al plantón en defensa por el patrimonio cultural de Yanacoto!

Lugar de concentración:
CHOSICA-YANACOTO
(Al costado del Country Cub El Bosque)

Domingo 23 de octubre
Hora: 10:00 am

@yanacoto ancestral

NO A LA DESTRUCCIÓN DE NUESTRO PATRIMONIO

1ER RECORRIDO A LOS GEOGLIFOS DE YANACOTO



**Organiza : Agrupación por la
Defensa de las Zonas
Arqueológicas de Yanacoto**

**VEN A PASAR UN DÍA INOLVIDABLE
CONOCIENDO NUESTRA ZONA ARQUEOLÓGICA**

📅 DÍA : 17 DE SETIEMBRE

🕒 HORA : 9:00 AM

**📍 PUNTO DE INICIO: LOZA DE LA 3RA ZONA
YANACOTO**

LOS ESPERAMOS!!!

Producto de la articulación efectuada por el Programa de Turismo y Cultura del municipio distrital y los responsables del semillero “Defensores del Patrimonio Cultural” del Ministerio de Cultura se ha logrado constituir la “Agrupación por la Defensa de las Zonas Arqueológicas de Yanacoto”.



El día domingo 17 de setiembre la Subgerencia de Promoción Turística del municipio distrital participó del **Primer Recorrido a los Geoglifos de Yanacoto** promovida por la **Defensa de las Zonas Arqueológicas de Yanacoto**, con el fin de alertar sobre las graves afectaciones que viene siendo objeto este importante patrimonio arqueológico del distrito de Lurigancho.



El recorrido contó con la participación de la ministra de Cultura, Leslie Urteaga y del alcalde distrital ingeniero Oswaldo Vargas, quienes acordaron realizar un plan de trabajo y conformar una mesa de trabajo que permita articular acciones encaminadas a la puesta en valor de los geoglifos de Yanacoto.



Es la primera vez en la historia del distrito de Lurigancho que el ente rector de la cultura, la autoridad local y el pueblo organizado se unen en una idea orientada a salvar y legar a la posteridad, un importante recurso cultural.





Ya era hora que se adopten decisiones de defensa del patrimonio arqueológico y se detenga la acción depredadora de traficantes de tierras que afectan lo que podría constituir un atractivo turístico llamado a convertirse en el impulsor de actividades turístico culturales que redunden en beneficios económicos para la población.

Las actividades mostradas en este recuento de hechos han sido compendiadas y reseñadas contando con información proporcionada por la Gerencia de Juventud, Educación, Cultura y Deportes y la Subgerencia de Promoción Turística del municipio distrital de Lurigancho.

El lector podrá constatar que en el breve tiempo transcurrido desde que se instalara la actual administración municipal se ha empezado a desandar el camino que se negaran a transitar pasadas administraciones ediles cerrando los ojos a los beneficios económico-sociales que reportan el desarrollo de la actividad turística y la gestión cultural en el desarrollo sostenible de los pueblos.

16. El Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica suscrito entre la municipalidad distrital de Lurigancho y la Universidad Ricardo Palma

Fue suscrito el 03 de julio de 2023 y entre las actividades a ser desarrolladas en el marco de dicha alianza estratégica se señalan las siguientes:

1. La firma de un convenio específico con la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma que permita llevar a cabo los siguientes proyectos arquitectónicos:
 - La formulación de una propuesta arquitectónica para la puesta en valor de la “**Zona Monumental de Chosica**” a ser oportunamente elevada al Ministerio de Cultura para su aprobación y autorización, de suerte que el municipio distrital esté en aptitud de dar inicio al proceso de puesta en valor de tan valioso recurso urbanístico, arquitectónico e histórico y ser convertido en un atractivo turístico de especial jerarquía.

- La elaboración del proyecto arquitectónico: **El Mirador Turístico del Cerro San José.**
- La elaboración del proyecto arquitectónico: **El Malecón Paisajista de Chosica (María Parado de Bellido-La Trinchera-Don Bosco-Bata Sol).**
- La elaboración del proyecto arquitectónico: **El Mirador Turístico de la Villa del Sol.**
- Diseño arquitectónico del proyecto: **El Centro Cultural Casa La Fundadora.**
- El convenio suscrito permitirá también que el Instituto de Vivienda, Urbanismo y Desarrollo Sostenible-IVUD, unidad adscrita a la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma prosiga el proyecto de investigación que viene desarrollando en el distrito de Lurigancho denominado: **Agua Segura y Vivienda Saludable**, elementos fundamentales del desarrollo turístico.

2. La firma de un convenio específico con la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía para la formulación del **Plan de Desarrollo Turístico Local del Distrito de Lurigancho-PDTL Lurigancho.**

En próximas ediciones pro seguiremos brindando información respecto de las potencialidades turístico-culturales del distrito de Lurigancho y la manera como la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma contribuirá al anhelo de convertir a Lurigancho en un nuevo destino turístico de la región Lima Metropolitana.



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



Afiliada a:



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.



CANATUR
CAMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERU

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:



Mexicanos en las cecas peruanas

Dr. Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



IV CONVENCION INTERNACIONAL DE HISTORIADORES Y NUMISMATICOS SANTO DOMINGO MMXXIII 28 JUN - 02 JUL

- CONFERENCISTA INVITADO -

Mexicanos en la ceca de Lima

EDUARDO DARGENT CHAMOT
Licenciado y Magister en Historia, Maestría en Patrimonio y Gestión Turística, Presidente del Instituto de Investigación Numismática Perú.

@santodomingo2023
#santodomingommxxiii
www.santodomingo2023.com

A lo largo de los siglos de la acuñación monetaria en tiempos de la administración española hubo cuatro momentos en los que fueron los expertos que habían trabajado en la ceca de México quienes asistieron en el funcionamiento de las cecas peruanas. El primero fue, al abrirse la ceca en 1568 Alonso Rincón, el que fuera talla de la casa de moneda de México, y que sería el primer ensayador de las tres cecas peruanas del siglo XVI: Lima, La Plata y Potosí.

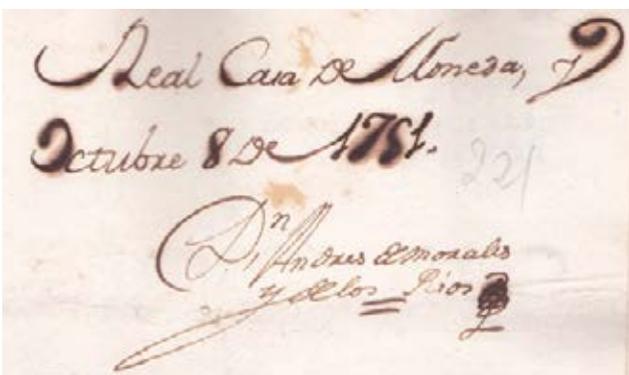
El segundo momento fue cuando en el siglo XVIII termina la administración de la ceca en manos de tesoreros particulares y pasa a ser administrada por funcionarios del rey. Este cambio coincide con el paso de las monedas macuquinas hechas a golpe de martillo a las monedas circulares hechas a volante y con cordoncillo.

Con el fin de lograr que la ceca de Lima se adecuase a los cambios de administración y técnico, se envió desde Cádiz a Nueva España a don Antonio Morales y de los Ríos para que aprendiese como se estaba haciendo en la ceca de México y llevase estos conocimientos y personal especializado a Lima al momento de hacer el cambio.

El tercer momento fue cuando a instancias del corregidor Areche, de triste memoria, se estableció una oficina de refinación de plata para la cual se trajo un experto de México. La oficina fue un fracaso, pero el experto Gualque tuvo una destacada actuación en el movimiento ilustrado que llevó a la independencia, siendo fundador de la Sociedad de Amantes del País y del Mercurio Peruano.



Presentación de la ponencia sobre los mexicanos en las casas de monedas peruanas en Santo Domingo.



Autógrafo de don Andrés de Morales y de los Ríos quien llegó de México para modernizar la casa de moneda de Lima.

Finalmente, al iniciarse el siglo XIX, poco antes del fin de la presencia española en el Perú, llegó el último funcionario mexicano, don Manuel Pérez de Ávila que con sus conocimientos avanzados entrenó a los grandes grabadores de la ceca limeña del inicio de la República.

Un Real con la "R" del ensayador Alonso Rincón



Fundador de la primera Casa de Moneda Sud América en Lima en 1568.

La casa de los azulejos

Por: Doctor Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



La casa de los azulejos. Foto del autor



Más de medio siglo después de mi primera visita, regresé con el mismo amigo, Francisco Pérez, compañero universitario de entonces, a tomar desayuno en el Sanborns que queda en la Casa de los Azulejos en la calle Madero, muy cerca de Reforma y del Palacio de Bellas Artes y a pocas cuadras del zócalo, centro de la capital mexicana.



Desde que terminamos la universidad en San Antonio, Texas, en el año 1968 nos hemos reunido unas 4 veces, en Lima y México. La última hace ya 18 años durante un congreso de gastronomía en Puebla de los Ángeles, su ciudad natal.

Ya sentados en la mesa y habiendo pedido unos deliciosos chilaquiles y un chocolate caliente comencé a recordar la historia de la casa cuyos orígenes se remontan al siglo XVI. Fue residencia de los condes de Orisaba. La quinta condesa, Doña Graciana Suárez de Peredo, mandó restaurar el edificio en el estilo “Barroco Novo hispánico” en 1737 e hizo cubrir su fachada de azulejos poblanos, quizás como recuerdo romántico ya que había sido en Puebla donde vivió esta

dama hasta la muerte de su esposo. En 1881 después de haber sido residencia privada por varios siglos, se convirtió el palacio en la sede del Jockey Club de México y desde principios del siglo XX pasó a ser el café Sanborns.

Mientras espero mis chilaquiles miro las paredes del antiguo patio de la casa y recuerdo haber visto una foto de Emiliano Zapata, el revolucionario mexicano, comiendo en este lugar. Efectivamente, durante la revolución, el 6 de diciembre de 1914 las tropas de Francisco (Pancho) Villa, "la división del norte", desfilaron por el centro de la capital acompañados de los campesinos del sur comandados por Emiliano Zapata y ese día los jefes y soldados comieron en el Sanborns, local que había sido siempre símbolo de la aristocracia de la ciudad. Poco después el segundo piso del palacio se convirtió en la "Casa del Obrero Universal".

Si bien la estructura misma del edificio con sus gráciles columnas y sus artesanados son suficientes para impresionar al visitante, suma a esto las pinturas de aves y paisajes que adornan sus paredes, así como la fuente de piedra en una de las paredes laterales

En uno de los rincones se encuentra el mural "Omni Ciencia" del gran artista José Clemente Orozco (1883-1949). Esta pieza del arte mexicano destaca por la fuerza de sus imágenes y su vibrante colorido. La mano de Orozco, que con Rivera plasmaron ese indigenismo mexicano dentro y fuera de sus fronteras, no podía estar ausente en un lugar tan emblemático.

Regresan los recuerdos. Los olores, el acento local. Los platos mencionados en la carta despiertan las experiencias de vida compartidos en esos sesentas con mi amigo



Revolucionarios comiendo en la Casa de los Azulejos



El mural de Orosco y el menú



Pancho, parece borrarse el tiempo. Reímos de las cosas de esa ya lejana juventud, algunas bastante irresponsables, y revivimos a nuestros muertos compañeros de aulas y trapisondas. Somos de los sobrevivientes y aunque nos hemos visto en pocas oportunidades en estos cincuenta largos años, siempre el encuentro ha sido una continuación de la conversación anterior. Un “como decíamos ayer” de Unamuno tras años de silencio.

El restaurante está en la planta baja de la casa, rodeada de murales que representan paisajes bucólicos adornados con aves coloridas de la región.



Tomando la orden del desayuno. (foto del autor)

El menú del Sanborns es un canto a la rica gastronomía de la Antigua Nueva España en la que se juntan las maravillas de lo autóctono y lo llegado con los hombres de Hernán Cortez: Tacos, pozoles, burritos, tamales y enchiladas, todo hecho con buen chile, aguacates y frijoles tan locales, pero también con queso, jamón, pollo, y cebolla llegado de la península ibérica.

Terminado el desayuno pasamos frente al Palacio de Bellas Artes y caminamos por la Alameda entre fuentes de agua y esculturas de personajes tratando atropelladamente de no dejar nada sin mencionar. A las once nos despedimos con fuertes abrazos y la promesa de vernos pronto, aunque estaba claro para ambos que esta era, seguramente, la última vez.



Palacio de Bellas Artes en la Alameda. (foto del autor)

Las campanas de Lima en Cataluña

Por Dr. Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



La iglesia de Alella con las tres campanas en la torre.

En la “maresma” al norte de Barcelona hay un municipio llamado Alella, productor de vinos desde la antigüedad clásica, una prueba de lo cual es una bodega romana que muestran orgullosamente como museo al aire libre, y que es un referente de la importancia de la enología en la región.

Alella tiene una población de aproximadamente diez mil habitantes. El casco urbano, rodeado de terrenos agrícolas es pequeño, pero asombra por lo ordenado y bello con profusión de flores y árboles. Con una oferta cultural promovida por su ayuntamiento

cuyo catálogo mensual llena varias páginas y una vida comercial reflejada en la cantidad y variedad de tiendas, bodegas, hoteles y restaurantes que tiene el pueblo.

La bodega más grande de Alella ofrece una cantidad y variedad de caldos que supera la producción local y sobrepasa lo que se ve en las mejor surtidas de Lima. La librería del pueblo cuenta con



una oferta de libros en castellano, catalán e inglés para satisfacer a todas las edades. Entre todo esto destaca su plaza con cafés al aire libre.

Algo hay en Alella que, aunque no tuviese todos los atractivos mencionados antes, sorprendería a cualquier limeño visitante. En esa plaza de los cafés al aire libre hay una pequeña pero muy cuidada iglesia sobre cuya puerta vigila una estatua de San Feliu, y sobre la torre se ven tres pequeñas campanas, que son las campanas de Lima. Y son estas campanas las que más entusiasman a un visitante del Perú por contar un capítulo de nuestra historia común.

El Virrey Manuel Amat y Juniet gobernó el Perú entre 1755 y 1761 y es recordado por haber embellecido Lima con el paseo de aguas, la quinta de presa, y la plaza de toros de Acho, y por sus amores con esa bella criolla llamada Micaela Villegas, conocida como "La Perricholi".

Ya de regreso en España, el virrey mandó fabricar en Lima a Joannes Espinoza unas campanas para su palacio en el barrio de Gracia que entonces era una zona rural a donde hacían sus paseos campestres los nobles. Las campanas tienen una inscripción, que no deja dudas: "Es y mandó fabricar el Ex Virey D. Manuel de Amat y Junyent. Año de 1772".

Las campanas fueron transportadas en la fragata "La Industria", llegaron a Barcelona en 1774 y fueron puestas en el mencionado palacio en Gracia. A la muerte del virrey en 1776, su esposa, con quien casó a su regreso de Lima, quedó como heredera de sus bienes y pasó a vivir en el palacio que tenían en las ramblas y es conocido hasta hoy como palacio de la virreina.

Al morir la virreina ocho años después de la muerte del don Manuel, comenzaría el traslado de las campanas a Alella. Alguna versión leída afirmaba que no habiendo herederos

las campañas pasaron a Joseph Carreras que había sido administrador del virrey en Lima, pero si es verdad que del matrimonio no quedaron hijos, don Manuel tenía un hijo en España y el de la Perricholi además de su sobrino que heredó el título y la fortuna.

Una versión más realista es la presentada por la periodista Cristina Armengol, en la publicación en la Revista Alella del año 2000:

La primera noticia que tenemos de la instalación de un reloj en la torre del campanario data de mediados del siglo XIX. Originalmente estaba instalado en la torre de la Virreina, en Gracia, que Manuel Amat y de Junyent, virrey de Perú, había hecho construir para su esposa en el último tercio del siglo XVIII. Esta información la encontramos en Notas históricas de la parroquia de Sant Feliu d'Alella, de Salvador Artés y Lluís Galera. La casa debía estar acabada en 1773. Un año más tarde, el virrey hizo enviar desde Perú tres campanas a bordo de la fragata "La Industria".



Etiqueta de "Els campanes de Lima" de la bodega L'Artesa del Tempstorre.

Explica la periodista Amengol que como el Virrey tenía propiedades en Alella, quiso dejar las campanas en este pueblo pero que por problemas económicos estas pasaron a manos de Josep Carreras, su ya mencionado administrador en Lima, con el compromiso de donarlas al municipio más adelante, dato que confirma indicando que cuando Carreras hace la donación en 1844 lo hace a nombre propio y no en representación.

Tan famoso es el vino de Alella y tan interesante la historia de las campanas que La bodega local “L’Artesa del Temps” produce un vino blanco con el nombre “Les campanes de Lima”.¹



¹ Un especial agradecimiento a don Josh Vidal de la oficina de turismo de Alella

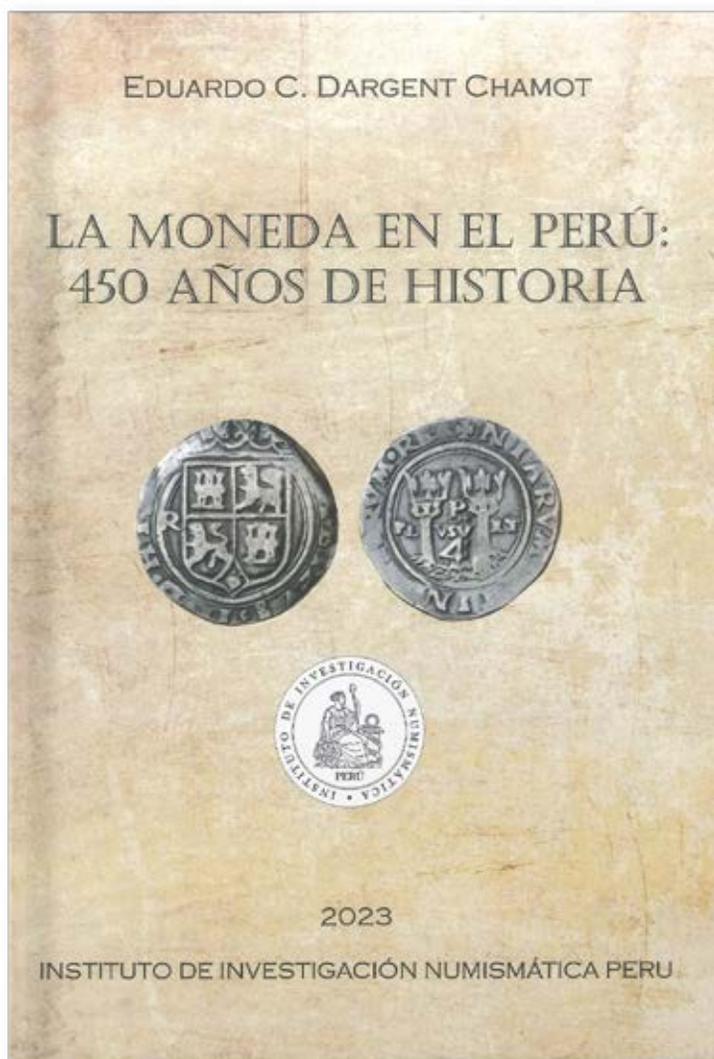
La moneda en el Perú: 450 años de historia ■■

El presente libro del doctor Eduardo Dargent, que fue presentado en la ciudad de Santo Domingo el pasado 1 de julio, es una recopilación de sus estudios realizados por más de medio siglo sobre el proceso de la moneda peruana desde la fundación de la primera casa de moneda de Sudamérica en Lima, en 1568, hasta las últimas emisiones de soles conmemorativos de los próceres de la independencia acuñados por el Banco Central de Reserva con motivo del Bicentenario.

Para completar el trabajo el doctor Dargent ha agregado algunos acápites como las riquezas que encontraron los españoles en camino al Tawantinsuyo y el impacto de los tesoros de Cajamarca y del Cusco, completado con el salto que significó el descubrimiento de las minas de Potosí, el más rico yacimiento de plata del nuevo mundo, y así explicar el paso de lo que él llama una “economía de saqueo” a una “economía de explotación”.

En la introducción, el autor hace un recorrido por lo que han sido los repositorios relacionados con la moneda, así como las exposiciones temporales y un análisis del estado de la cuestión en el que pretende revisar todo lo que se ha publicado sobre el tema desde los inicios del siglo XX.

EL EDITOR



El restaurante Tradiciones desde una mirada académica



Por: Mg. Juan José Vásquez Pittman, docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



Una deficiencia en la formación profesional en la carrera de Hotelería y Turismo; desde la percepción de los empresarios, es la falta de experiencia. Los directores de recursos humanos acusan al exceso de discurso y descuido de las competencias prácticas como la causa principal de esta deficiencia (Mora Forero, Vásquez Benítez, Gallego, & J, 2020). Al respecto, Galarza, Aguinaga, López, Molina y Rosero (2020) revelan que los

empresarios del rubro de restaurantes valoran las competencias personales (sociales) por sobre las ocupacionales o técnicas; destacando la relevancia de los talleres como el tiempo y el espacio (infraestructura) en los que los estudiantes adquieren, desarrollan y potencian las competencias que demanda la industria turístico-hotelera.

Durante las prácticas, según Cuddy (2013) al adoptar un lenguaje corporal (acciones, gestos y posturas) que responde a las exigencias de un servicio hotelero profesional, los practicantes segregan neurotransmisores como la testosterona u



hormona de la dominación y la serotonina u hormona de las emociones; de manera que somatizan actitudes favorables para el fortalecimiento de habilidades blandas. Son estas habilidades las que destacan en una investigación titulada: Innovación curricular en la formación en turismo. Investigación cualitativa en donde Castillo-Palacio, Ardila y Castrillón (2020) proponen trabajar en el desarrollo de habilidades tradicionales y blandas como: liderazgo, comunicación, trabajo en equipo y solución de problemas en la formación en turismo.



Dado que los estudiantes son el principal futuro recurso laboral de la industria; empresarios y académicos concuerdan que el fortalecimiento de competencias es esencial en la educación, entrenamiento y desarrollo del mismo. Muchos estudios, no solo respaldan lo afirmado, además agregan nuevos conocimientos al respecto. Como el realizado por Slevitch (2019) quien utilizó

un marco basado en competencias para investigar el entrenamiento simultáneo en competencias técnicas y emocionales a estudiantes de hotelería de la Universidad Southwestern, Estados Unidos. Su estudio reafirma que las habilidades se incrementan después de la práctica o entrenamiento, lo que sustenta la noción de incluir competencias emocionales en el currículo de la carrera de turismo y hotelería.

Frente a lo expuesto, la Escuela profesional de Hotelería, Turismo y Gastronomía, perteneciente a la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Ricardo Palma, inició el semestre 2023-I, con la reapertura del Restaurante Tradiciones; taller de prácticas profesionales donde los estudiantes desarrollan las competencias sociales y técnicas a través de prácticas vivenciales, monitoreadas por docentes calificados provenientes del sector hotelero de primera categoría. Respecto a lo último, un estudio realizado por Ferreras-García, Sales-Zaguirre y Serradell-López (2020) revela que, si bien las prácticas profesionales favorecen la adquisición de competencias, el nivel del hotel influye en el nivel de competencias que el practicante adquiere.

El restaurante Tradiciones, segundo piso del Mesón del Estudiante, brinda el servicio de restaurante tipo table - service, o servicio a la mesa. Los estudiantes adquieren y fortalecen competencias técnicas y sociales. Preparan el salón comedor o área de ventas, se familiarizan con términos técnicos como *mise en place*, *seteado* o *montaje de mesa*, *petit menage*, etc. Evitan la contaminación cruzada respetando las normas sanitarias, y protocolos que determinan la manipulación y ubicación de la cubertería, vajilla y cristalería. Transportan los cubiertos a la mesa en un *silver transport plate* y los colocan cogiéndolos del mango; las copas siempre son cogidas de la base o del tallo. Adquieren responsabilidad social al procurar un producto y servicio inocuo al comensal, sello profesional de la industria hotelera de primer nivel.

Es pues el restaurante Tradiciones una de las fortalezas de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma y debe repotenciarse. La coyuntura es más que favorable, incluso la disrupción tecnológica y la incierta inteligencia artificial la favorecen. No es casualidad que la adquisición y desarrollo de habilidades blandas sea un tema global ¿Será quizás la interacción humano-humano una de las exclusividades del servicio cinco tenedores (restaurante) o cinco estrellas (hoteles) en unos pocos años? Lo cierto es que nuestra gastronomía sigue cosechando reconocimientos internacionales. Hablar de gastronomía peruana hoy, no es solo hablar de sabor, es hablar de arte, y como se declara en el argot popular: para entender el arte hay que educarse.

Referencias:

Castillo-Palacio, M., Ardila, L., & Castrillón, A. (2020). Innovación curricular en la formación en turismo: un enfoque teórico-conceptual. *Praxis & Saber*, 11(25), 255-278. doi:<https://doi.org/10.19053/22160159.v11.n25.2020.10479>

Cuddy, A. (8 de junio de 2013). Your body language shapes who you are. Obtenido de TED: <https://youtu.be/RWZluriQUzE?si=QOiaavnPnUR4QdJOC>

Ferreras-Garcia, R., Sales-Zaguirre, J., & Serradell-López, E. (2020). Competences in higher education tourism internships. *Education + Training*, Vol. 62 No. 1, pp. 64-80. doi:<https://doi.org/10.1108/ET-04-2019-0074>

Galarza, I., Aguinaga, C., López, P., Molina, R., & Rosero, G. (2020). Competencias laborales en el sector de la restauración: un marco de competencias clave para su gestión. *Turismo y Sociedad*, XXVII, 161-181. doi: <https://doi.org/10.18601/01207555.n27.09>

Mora Forero, J., Vásquez Benítez, L., Gallego, & J. (2020). La formación universitaria en turismo: una perspectiva académica y laboral en Bogotá (Colombia). *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 4 (2), 81-102. doi:<https://doi.org/10.21071/riturem.v4i2.12899>

Slevitch, L. G. (2019). Integrating Technical and Emotional Competences. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 31:2, 99-110. doi: [10.1080/10963758.2018.1485500](https://doi.org/10.1080/10963758.2018.1485500)



NUESTROS EX ALUMNOS ESCRIBEN

Importancia de la gestión del conocimiento en la sostenibilidad turística ■■



Por: Helga Cecilia Frech Hurtado, licenciada en Turismo y Gastronomía por la Universidad Ricardo Palma y magíster en Ecoturismo por la Universidad Nacional Agraria La Molina



Resumen

El estudio resalta la relación que existe entre la gestión del conocimiento y la sostenibilidad turística, siendo que la primera contribuye a generar conocimiento a través de procesos que permiten combinar información y experiencia, para luego aplicar este conocimiento en estrategias que permitan mejorar la competitividad, la calidad y la mejora continua, así como enfrentar situaciones de riesgo en los destinos turísticos.

Se tomó el caso del desarrollo de la actividad turística en el distrito de Santiago de Surco (Lima ciudad - Perú), en un contexto de recuperación post pandemia de la COVID-19. Los resultados del análisis mostraron que, si bien el distrito es reconocido por su sostenibilidad ambiental, procesos de gestión del conocimiento ayudarían a consolidar las componentes sociocultural y económica para alcanzar la sostenibilidad turística en el distrito.

Palabras claves: Gestión del conocimiento, sostenibilidad turística, competitividad, innovación.

Abstract

The research studies de relation existing between knowledge management and sustainable tourism. The first one helps to build knowledge though processes that combine information and the experience kept inside the individuals, in order to apply these knowledges in future strategies to achieve better results, create innovation, develop innovations, among others.

The research took place in the district of Santiago de Surco (Lima city - Perú), in a post COVID- 19 period. Results of the research show that, even though the district is well known as an ecological one (environmentally sustainable), to achieve complete sustainable tourism, in all its dimensions, processes of knowledge management are needed.

Key words: Knowledge management, sustainable tourism, competitiveness, innovation.

I. Introducción

La actividad turística es un dinamizador de la economía tanto a nivel local como nacional y mundial. Sin embargo, los efectos de la pandemia obligaron a la paralización de las actividades turísticas. Miles de negocios (grandes y pequeños) tuvieron que interrumpir sus actividades, generando crisis y desempleo en el sector. Es a partir de marzo del 2021, que paulatinamente se organiza un regreso a la normalidad. Si bien algunos han podido reconvertirse y en estos tiempos las actividades prácticamente se han normalizado, no se ha logrado alcanzar ni el 50% de recuperación (a eso se suma la crisis internacional y los problemas de inestabilidad política nacional).

Ante esta situación, el distrito de Santiago de Surco enfrenta diversos retos. Si bien apuesta por la sostenibilidad turística basada en estrategias de seguridad ambiental, la recuperación del patrimonio inmaterial nacional y la difusión de la cultura, así como asegurar un entorno adecuado para el desarrollo de la actividad empresarial, la ausencia de procesos de gestión del conocimiento conlleva a que no se obtengan los resultados esperados ya que estos factores promueven a su vez, la innovación y la calidad de los servicios ofrecidos.

La gestión del conocimiento es un activo importante en toda empresa e institución, pública y privada ya que provee de insumos necesarios para el diseño de estrategias que les permitan adaptarse a nuevos contextos y situaciones, diseñar nuevos productos turísticos, atender las nuevas necesidades de los visitantes, generar una mayor competitividad en las empresas, entre otros.

La Municipalidad de Santiago de Surco, juega un importante rol en tanto que organizador del destino turístico; es importante tomar en cuenta de un lado a las empresas (pequeños,

medianos y grandes) que generan los servicios complementarios para el disfrute de la experiencia turística, así como a los visitantes quienes son los que viven la experiencia turística y el disfrute de los servicios que se ofrecen, quienes consumen los servicios turísticos y sin ellos, no tendría razón de ser la actividad.

De acuerdo con Manuel Butler, Director Ejecutivo de la OMT en el libro publicado por la USIL² *Reinventando el Turismo en tiempos del Covid-19* (Diez Canseco, 2020), en los próximos años, más que nunca, el turismo estará basado en innovación permanente y sostenibilidad, por ello la necesidad de contar con información, que sumada a la experiencia, produzca conocimientos y aprendizajes, los cuales a través de procesos de gestión del conocimiento, sirvan para fortalecer el capital humano tanto del sector público como del sector privado, para asegurar la sostenibilidad turística. En este punto, los gobiernos locales, también cumplen una importante función, ya que de ellos depende la organización económica, social y ambiental de las comunidades locales, como brindar facilidades para reconversión económica, entre otros.

En este sentido, tres actores son importantes en este proceso: la entidad pública gestora del destino turístico, que para el caso de la presente investigación es la Municipalidad de Santiago de Surco, el sector empresarial y los visitantes. Estos tres actores son los que generan conocimiento que debe ser aprovechado para fortalecer la sostenibilidad turística del destino y se encuentran estrechamente relacionados en términos de gestión del conocimiento, ya que el conocimiento generado en ellos sirve para retroalimentar el proceso de sostenibilidad turística, contribuyendo con la mejora continua, con la generación de estrategias e innovaciones en servicios y productos turísticos, generación de espacios que se orientan a mejorar el disfrute de la experiencia turística por parte de

² Universidad San Ignacio de Loyola

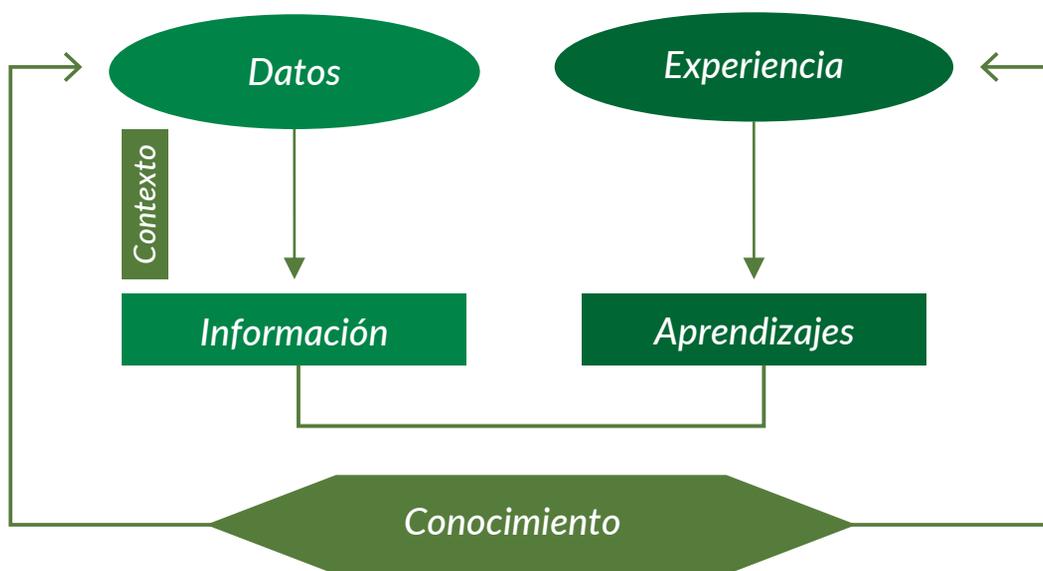
los visitantes, orientar a las empresas, mejorar los servicios ofrecidos, entre otros, beneficiando tanto a las empresas, a los visitantes así como al gestor del destino.

II. Revisión de la literatura

2.1 La gestión del conocimiento

El conocimiento en su esencia se compone de la información adquirida ya sea a través de la educación (formal o no formal), los estudios y la experiencia de las personas. Esta información sufre un proceso de interiorización en el individuo, realizando un proceso de comprensión, generando un conocimiento tácito (know – how). Es decir, existe una combinación entre los saberes adquiridos a través del sistema formal y/o no formal y los saberes adquiridos a través de la experiencia. Juntos generan nuevo conocimiento. (Nonaka & Takeuchi, 1995).

Gráfico N°1: Elementos para la generación de conocimiento



Fuente: Nonaka & Takeushi (1995). Elaboración propia

Los datos son necesarios pues proveen de información. El dato contextualizado es una información necesaria para poder realizar diagnósticos, realizar análisis estadísticos, para conocer la situación de un lugar en términos económicos productivos, turísticos, de infraestructura. Entre otros, para poder tomar las mejores decisiones y proyectar el futuro sobre la base de un desarrollo sostenible.

La experiencia provee de aprendizajes valiosos, fruto de las actividades que se realizan, de los aciertos y desaciertos durante la ejecución de planes y proyectos de turismo, de las soluciones a problemas y de los hallazgos encontrados.

Ambos insumos son necesarios como punto de partida para iniciar los procesos de gestión del conocimiento y, por consiguiente, para lograr la sostenibilidad turística.

Nonaka y Takeushi (1995), en su libro *The Knowledge-Creating Company* explican la diferencia entre conocimiento tácito y conocimiento explícito y exponen un modelo que permite entender el proceso de generación – transmisión de conocimiento, un modelo conocido como el modelo SECI, que consiste en cuatro etapas: socializar, externalizar, combinar e internalizar el conocimiento.

A partir de este modelo, nacieron diversas reflexiones, análisis y estrategias para orien-

Gráfico N°2: Modelo SECI – Nonaka & Takeushi (1995)



Fuente: Nonaka & Takeushi (1995). Elaboración Propia

tar el desarrollo del sector público y privado teniendo como base el conocimiento contenido en el capital humano, como insumo para lograr competitividad, calidad, innovación, entre otros.

Pero el conocimiento también puede ser individual, es decir poseído por las personas, y social, es decir poseído en este caso por organizaciones. Por esta razón el conocimiento de las personas se vuelve tan importante y de ahí la valoración del capital humano, toda vez que en ellos se encuentra el conocimiento tácito. Producir un conocimiento colectivo en una organización consiste en transformar este conocimiento tácito en explícito. (Díaz, Pérez de Armas, & Valladares, 2005).

De esta manera, la gestión del conocimiento se convierte en un proceso que crea valor a partir del capital humano de las organizaciones, que componen los activos intangibles de esta y que por lo general se encuentra en el saber y la experiencia adquirida por las personas que trabajan en las organizaciones.

Las dimensiones de la gestión del conocimiento pueden centrarse en tres aspectos esenciales (Tarí 2009). **El aprendizaje organizativo** que consiste en la creación de conocimiento a través de identificar la información relevante en el entorno que sea útil a la organización. Este es un proceso dinámico que permite generar nuevos aprendizajes, que a la vez permite asimilar nuevos aprendizajes y

reflexionar sobre lo aprendido para poder comunicarlo (Crossan, Lane, & White, 1999). **El conocimiento organizativo** el cual consiste en procesar la información, sistematizarla y convertirla en conocimiento que pueda ser accesible. Identifica el proceso y las prácticas que realizan las organizaciones para almacenar y transferir conocimiento. (Nonaka & Takeuchi, 1995). Finalmente, **la organización de aprendizaje** que consiste en el uso de este conocimiento para crear una ventaja competitiva para la organización, para lo cual necesita de un entorno favorable, abierto a generar y usar nuevo conocimiento y generar cambios en la empresa (Senge, 1991).

Todas las personas poseemos un “know-how” que se compone por el entendimiento interior, conocimientos y prácticas que nos permiten actuar de manera inteligente y que nos permiten innovar. De igual forma, transmitimos nuestro conocimiento a otras personas a través de la convivencia, por ejemplo, así como en el accionar diario a través del diálogo. De esta manera, el conocimiento no solo reside en las mentes de los individuos, sino que también reside en las conexiones entre individuos (Nonaka y Von Krogh, 2009).

2.2 La sostenibilidad turística

Por muchos años se consideró al turismo como una “industria sin chimenea” poniendo énfasis al hecho que este sector económico no producía impactos ambientales. Fue el análisis

de los impactos negativos generados por el turismo lo que llevó a la Organización Mundial del Turismo (OMT) a establecer una definición para el Turismo Sostenible, como aquel que tiene en cuenta los impactos actuales y futuros, sociales, ambientales y económicos, respetando las comunidades locales (OMT, 1990). Desde entonces se ha buscado un equilibrio entre sus tres dimensiones (económica, social y ambiental).

Si bien la actividad turística es muy dinámica, así como puede crear un efecto multiplicador positivo en el desarrollo de un destino, puede también generar efectos devastadores, como por ejemplo la destrucción del patrimonio debido a una sobrecarga turística, el empobrecimiento de una sociedad debido un mal uso de sus recursos, así como la pérdida de valores sociales.

Por ello, la necesidad de reconvertir los esfuerzos hacia un turismo cada vez más sostenible. (Gandara, 2003) (Krumholz, 2002), en el cual la **sostenibilidad ambiental** debe garantizar que el desarrollo sea compatible con los procesos ecológicos y la conservación del medio natural. Por su parte, la **sostenibilidad sociocultural** deberá asegurar que exista un equilibrio entre los valores culturales y sociales de las comunidades receptoras. Finalmente, la **sostenibilidad económica** garantiza un desarrollo eficaz y eficiente en cual todos “ganan”, (Leiva & Companioni, 2008), (Heras, 2003), (Gandara, 2003), (Krumholz, 2002).

2.3 El destino turístico de Santiago de Surco

Desde la visión turística del gobierno distrital (periodo 2018- 2022), se ha buscado promover y proteger el patrimonio cultural. La reciente creación del Museo “La Casa de la Respuesta” en los ambientes del “Parque María Graña Ottone”, más conocido como el “Parque de la

Amistad”³ ha sido una importante contribución con el aprendizaje de los visitantes de todas las edades, al presentar una muestra significativa de los hechos de la historia de nuestro país. La estrategia en la difusión de los valores de la patria ha sido muy bien evaluada, toda vez que el Parque de “La Amistad” es el atractivo turístico más visitado en el distrito.

La ubicación de este parque es estratégica. Es visitado por cientos de personas a diario, tanto provenientes del distrito como de otros distritos, ya que cuenta con diversidad de atracciones para las personas adultas y para los niños, cuenta con la representación de un tren a vapor en el cual se puede realizar un paseo, así como servicios de alimentación entre otros. Es una representación del antiguo pueblo de Santiago de Surco. Este parque congregaba alrededor de 6,000 visitantes cada fin de semana (sábado y domingo) antes de la pandemia, sobrepasando su capacidad de aforo en algunos días. La cantidad de visitantes durante los días de semana (martes a viernes) podía alcanzar los 300 visitantes diarios, antes de la pandemia, según informaciones proporcionadas por la administración del parque.

Debido a esta afluencia de visitantes, el Municipio de Santiago de Surco ha tenido dos iniciativas para contribuir con la sostenibilidad turística en la dimensión económica. De un lado se ha acondicionado espacio para pequeños puestos de venta que permiten que algunos artesanos y pequeños productores de productos ecológicos puedan ofrecer sus productos. Esta es una medida temporal debido a la pandemia y ha sido una estrategia para promover el empleo a través de pequeños emprendimientos. Asimismo, se ha organizado una feria del libro en la explanada del Arco Morisco⁴, donde además se organiza en las noches conferencias y presentaciones de libros al aire libre.

³ En adelante se le llamará “Parque de la Amistad”.

⁴ El primer Arco Morisco fue donado por la comunidad española residente en el Perú hacia 1925. La expansión urbana de la Lima de entonces obligó su demolición en 1939, pero quedó el compromiso de restituirlo en algún punto de la ciudad. En 1996, el alcalde electo del distrito de Santiago de Surco, Carlos Dargent, creó el Parque de la Amistad y solicitó la construcción del Arco Morisco en dicho parque, el cual fue inaugurado en el 2001.

Muy cerca del Parque de la Amistad se encuentra el Parque Ecológico Loma Amarilla, una elevación natural que ha sido puesta en valor por gestiones municipales anteriores y que se ha convertido en uno de los puntos ecológicos del distrito. Cuentan los cronistas que, durante la época de los incas, se cultivaba en esta loma la peruanísima flor de Amancaes, la cual es de color amarillo.

En el centro histórico de Santiago de Surco, que los surcanos conocen como “Surco Pueblo”, se ubica la Plaza de Armas o también llamada Plaza Mayor, el Palacio Municipal, así como la Iglesia de Santiago Apóstol. El “Señorío de Sulco” como eran conocidas estas tierras a la venida de los conquistadores españoles, abarcaban además del actual territorio de Santiago de Surco, parte de los distritos de Barranco, Chorrillos, Surquillo y San Juan de Miraflores. Estas tierras eran bañadas por una “acaudalada acequia” según cuenta el cronista Padre Bernabé Cobo (Cobo, 1964). Durante la época de la colonia se sembró vides en estas tierras y así nació la tradición vitivinícola del distrito, así como la fiesta de la vendimia, como menciona Dargent (2020) en su libro *El vino peruano*.

La Plaza Mayor del distrito data del tiempo de la colonia, cuando los españoles hicieron del pueblo de Sulco, un poblado de agricultores y pescadores, una de las reducciones del Virrey Toledo, reducción del Ayllu de Yacay. Posteriormente la Compañía de Jesús construiría la Iglesia Santiago Apóstol en 1571, uno de los principales atractivos de esta parte del distrito.

La Hacienda San Juan Grande es una joya de la historia del país. Todavía se pueden apreciar los frescos en sus paredes que datan de la época de su construcción en el año 1581. La construcción de la iglesia en su interior data del año 1752. Cuenta con un patio interior, un claustro. En lado izquierdo del ingreso se puede apreciar lo que fueran los cobertizos o

quizá las habitaciones de los esclavos, así como la fachada de la capilla de San Juan Bautista.

Lamentablemente la hacienda no puede ser visitada en la actualidad. El Parque Voces por el Clima es el primer parque temático que aborda la problemática de cambio climático en el país (heredada luego de la COP20). En convenio con el Ministerio del Ambiente, esta exposición busca sensibilizar al público de todas las edades sobre las causas y consecuencias del calentamiento global, al mismo tiempo que transmite conocimientos sobre la responsabilidad y el comportamiento que podemos elegir, en pro o en contra de la sostenibilidad ambiental del distrito. La entrada comprende el depósito de dos botellas “pet” vacías. Un modo de sensibilizar al público. Este parque recibía hasta antes de la pandemia covid-19 alrededor de 400 estudiantes escolares diarios. Aquí también se puede visitar la planta recicladora con que cuenta el distrito en la que se realiza un pretratamiento a los desechos de vidrio, cartón-papel, plásticos, entre otros; poco más de 10 toneladas de material reciclable se procesa diariamente en esta planta, generando ingresos adicionales al distrito.

El Parque del Aire, un complejo ubicado colindante con el Parque Voces por el Clima, permite a los visitantes admirar diversas naves aéreas que aquí se exponen. Al igual que el parque anterior, recibía 400 estudiantes escolares diarios antes de la pandemia y la entrada también se pagaba en botellas “pet”.

Cabe resaltar que el distrito también cuenta con una planta de tratamiento de aguas del río Surco que le permite disponer de agua para riego de las áreas verdes del distrito, la cual es usada para el riego de parques y jardines en el distrito, para el disfrute de los vecinos surcanos y de las personas que llegan al distrito para su recreación.

Figura N° 1. Atractivos turísticos de distrito de Santiago de Surco



Loma Amarilla



Voces por el Clima



Museo la Casa de la Respuesta



Marco Morisco - Parque de la amistad

III. Metodología

Se ha realizado una investigación de tipo cuantitativa, explicativa, no experimental de tipo causal en la que se ha observado el comportamiento de las variables de estudio con el objetivo de establecer la relación entre la Gestión del Conocimiento (variable independiente) y la Sostenibilidad Turística (variable dependiente) a través del análisis de sus respectivas dimensiones, es decir que la sostenibilidad turística del destino Santiago de Surco (en sus tres dimensiones, económica, social-cultural y ambiental) está asociada con el Aprendizaje Organizativo, con el Conocimiento Organizativo y con la Organización del Aprendizaje (dimensiones de la gestión del conocimiento).

En ese sentido, se ha realizado un trabajo de campo, se han realizado entrevistas con los actores claves desde el municipio y se han aplicado encuestas a los visitantes para establecer la relación entre el promotor del servicio (Municipio de Santiago de Surco) y los usuarios quienes son los visitantes de los atractivos turísticos que ofrece el distrito. Las encuestas fueron procesadas en el sistema SPSS, utilizando técnicas de tablas de distribución de frecuencia, y se aplicó el estadístico Chi Cuadrado para el análisis.

Asimismo, se ha construido el marco teórico con el objetivo de sustentar las variables seleccionadas y sus dimensiones, así como la selección de indicadores, expresados en la operacionalización de variables.

Tabla N°1: Matriz Lógica de consistencia

Problema	Objetivo	Hipótesis		Operacionalización de variables	
Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variable Independiente	Dimensiones	Definición
¿De qué manera la gestión del conocimiento incide en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco?	Analizar la incidencia de la Gestión del Conocimiento en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	La sostenibilidad del destino turístico de Santiago de Surco está asociada a la Gestión del Conocimiento	Gestión del Conocimiento	Aprendizaje Organizativo	Consiste en identificar información relevante en el entorno que pueda ser útil a la organización.
				Conocimiento Organizativo	Consiste en procesar la información para generar conocimiento y ponerlo a disposición de la institución.
				Organización de Aprendizaje	Consiste en hacer uso de los conocimientos para crear una ventaja competitiva en la organización.

Indicadores	Preguntas	Nivel de Recojo de Información	Metodología
Adquiere Información	¿Se levanta información sobre el número de visitantes a los atractivos del distrito?	Municipio	Tipo de Investigación: Aplicada. Método de la investigación: Hipotético Deductivo Diseño de la Investigación: <ul style="list-style-type: none"> • No Experimental • Descriptivo • Correlacional • Transversal Muestra: Instrumento: Cuestionario
Comparte Información	¿Se organiza un registro de la cantidad de negocios turísticos en el distrito?	Municipio	
	¿Se analiza la información sobre el perfil de los visitantes del distrito?	Municipio	
Almacena Conocimiento	¿Los resultados del análisis de la información se comparte con otras gerencias para la planificación de la actividad turística en el distrito?	Municipio	
	¿Se ha tomado en cuenta el perfil del visitante del distrito para la creación de nuevos productos turísticos?	Municipio	
Transfiere Conocimiento	¿Se interrelaciona el departamento de turismo con los otros departamentos del municipio para mejorar la gestión del turismo en el distrito?	Municipio	
Entorno de apoyo del aprendizaje	¿Existe algún proceso que permita almacenar las experiencias del municipio con los visitantes y hacerlo extensivo a las otras gerencias?	Municipio	
	¿Se utilizan las experiencias aprendidas en la toma de decisiones relacionadas con la gestión del turismo en el distrito en el tiempo?		
Procesos y prácticas concretas de aprendizaje	¿Se promueve la gestión del conocimiento, a partir de las experiencias, como instrumento para el mejoramiento continuo y el liderazgo de la Municipalidad en los servicios turísticos?		
Liderazgo que refuerza el aprendizaje			

Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas	Variable Dependiente	Dimensiones
¿De qué manera el aprendizaje organizativo incide en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	Explicar la incidencia del aprendizaje organizativo en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	La sostenibilidad del destino turístico de Santiago de Surco está asociada con el Aprendizaje Organizativo	Sostenibilidad Turística	Sociocultural Ambiental Económica
¿De qué manera el conocimiento organizativo incide en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	Explicar la incidencia del conocimiento organizativo en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	La sostenibilidad del destino turístico de Santiago de Surco está asociada con el Conocimiento Organizativo	Sostenibilidad Turística	Económica Sociocultural Ambiental
¿De qué manera la organización del aprendizaje incide en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	Analizar la incidencia de la organización de aprendizaje en la sostenibilidad del destino turístico Santiago de Surco	La sostenibilidad del destino turístico de Santiago de Surco está asociada con la organización del aprendizaje.	Sostenibilidad Turística	Económica Sociocultural Ambiental

Definiciones	Indicadores	Preguntas	Nivel de Recajo de Información
<p>El eje sociocultural asegura el equilibrio entre los procesos de desarrollo turístico y los valores culturales y sociales de la comunidad receptora.</p> <p>El eje económico garantiza que los procesos de desarrollo turístico se realicen con eficacia, eficiencia en beneficio del visitante y la comunidad receptora.</p> <p>El eje ambiental Garantiza que los procesos de desarrollo turístico sean compatibles con los procesos ecológicos de la comunidad receptora.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Número de visitantes al distrito de Santiago de Surco • Características del visitante del distrito de Santiago de Surco • Atractivo turístico más visitado • Conocimiento ambiental sobre el distrito • Tarifas de acceso y servicios de los atractivos turísticos. 	<p>Encuesta para los visitantes:</p> <p>¿Cuál de los siguientes atractivos turísticos conoce?</p> <p>¿Cómo se enteró de la existencia de estos lugares?</p> <p>¿Qué opinión tiene de los servicios que brinda el distrito?</p> <p>¿Considera al distrito de Santiago de Surco como un distrito ecológico?</p> <p>¿Cómo considera el ornato del distrito: ¿Parques y Jardines, pistas y veredas?</p> <p>¿Conoce la Loma Amarilla?</p> <p>¿Conoce el Parque voces por el clima?</p> <p>Qué opinión tiene de las tarifas de los atractivos turísticos</p> <p>¿Qué opinión tiene sobre el acceso a los servicios de alimentación?</p>	<p>Visitantes del distrito de Santiago de Surco.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción del perfil del visitante. • Elaboración de la planificación turística. • Desarrollo de innovaciones turísticas 		<p>Cruce de Preguntas</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Se analiza el perfil de los visitantes para elaborar productos turísticos. • Se analiza las preferencias de los visitantes para mejorar los servicios turísticos. • Se analiza la información sobre los visitantes para mejorar la promoción turística 		<p>Cruce de Preguntas</p>

IV. Resultados

4.1 Resultados de la encuesta

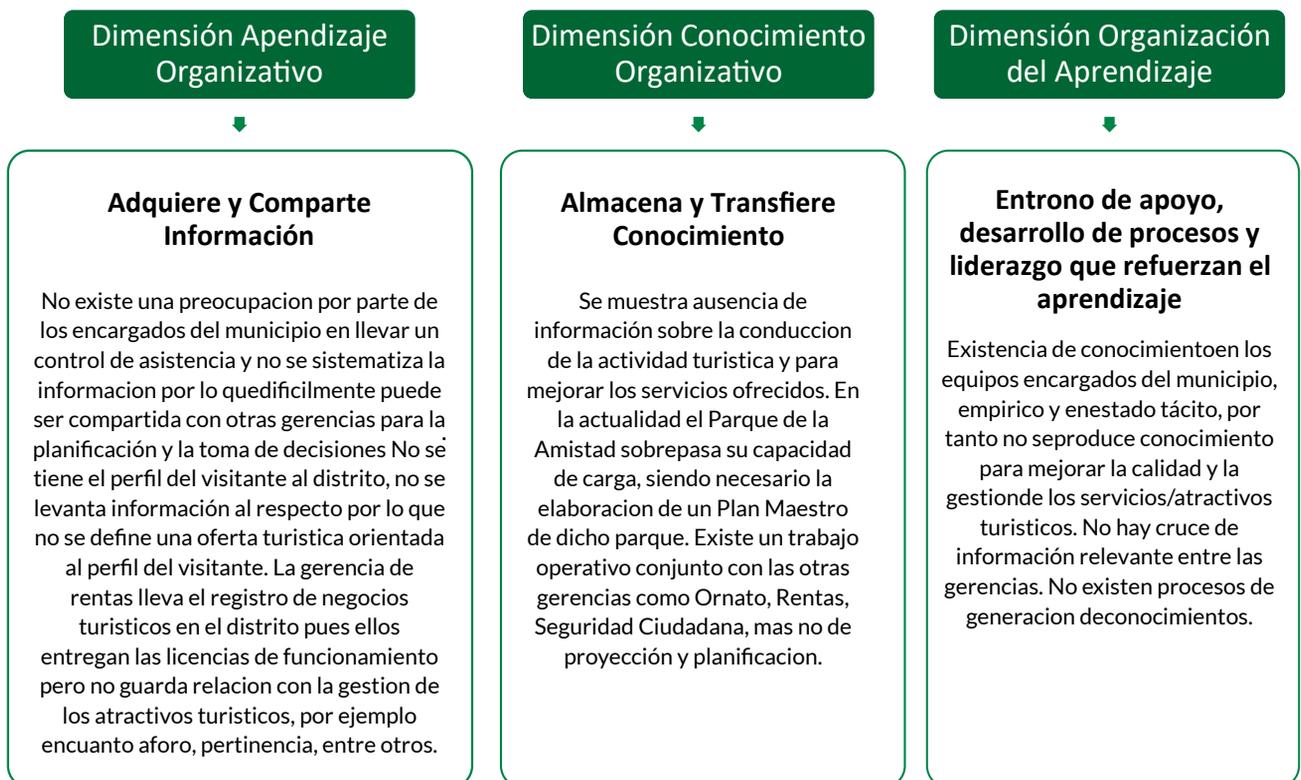
Los resultados más resaltantes de la encuesta aplicadas a los visitantes del distrito de Santiago de Surco mostraron que en su mayoría estos se ubican en un rango de edades entre 14 y 35 años (64%) lo que representa un público, en su mayoría, de jóvenes. En cuanto a la procedencia, el 38% residen en el distrito mientras que el 32% residen en los distritos de Lima Centro (Cercado, La Victoria, Lince, San Miguel, Magdalena y Miraflores) y tan solo el 18% provienen de distritos aledaños, es decir de Lima Sur (Barranco, Chorrillos, San Borja, San Juan de Miraflores), contrariamente a lo que podría suponerse.

Por otro lado, a la mayor parte de los visitantes los motiva los parques existentes en el distrito (62%) mientras que el 28% visita el distrito por la limpieza, el 2% por los servicios que se ofrecen y el 8% lo hace motivado por los museos. El 50% de la totalidad de visitantes respondió que es el Parque de la Amistad el atractivo que más conoce y prefiere, y de ellos, tan solo el 9% muestra preferencia por el Museo La Casa de la Respuesta, que se ubica dentro de dicho parque.

Asimismo, el 81% de los encuestados considera que el distrito es ecológico porque tiene muchos parques (43.4%), mientras que el 22.9% considera que el distrito es ecológico debido a que segrega desechos reciclables, y un 8.4% resalta la existencia de una planta recicladora. En cuanto a las tarifas de los atractivos turísticos, el 73% considera que estas son adecuadas y un 57% considera que los servicios de alimentación dentro de los atractivos turísticos son adecuados.

4.2 Resultados de las entrevistas con los equipos técnicos

Tabla N°3: Cruce de variables (Dimensiones)



Fuente: Nonaka & Takeushi (1995). Elaboración Propia

En la actualidad no se cuenta con un Plan de Desarrollo Turístico del distrito, si bien la actividad está agendada, no se ha logrado concretizar. Esto hace que el desarrollo turístico en el distrito se realice de manera empírica, sin una herramienta de gestión que permita tener claro el perfil del visitante al distrito, que atractivos visita mayormente, en que magnitud, que estrategias son necesarias para manejar el flujo de visitantes y cuales son necesarias para direccionar el flujo de visitantes hacia otros atractivos igualmente importantes.

Según los datos de la encuesta aplicada, existe una relación entre la motivación de

los visitantes quienes prefieren los parques en el distrito, el reconocimiento de que las tarifas de los servicios son adecuadas, y el reconocimiento como un distrito ecológico. Sin embargo, los atractivos esencialmente “ecológicos” son los menos conocidos y/o visitados, y menos promocionados por el municipio. En esa misma perspectiva, el Museo La Casa de la Respuesta, ha sido ubicado en el Parque de la Amistad, entendemos debido a su gran afluencia de visitantes. Sin embargo, del 100% de los visitantes de este parque, tan solo el 9% conoce y/o ha visitado esta exposición.

Tabla N°3: Cruce de variables (Dimensiones)

DIMENSIONES		Gestión del Conocimiento - Variable Independiente	
		Conocimiento Organizativo	Organización del Aprendizaje
Sostenibilidad Turística – Variable Dependiente	Social-Cultural	Existe relación entre la motivación y selección del atractivo que más conoce/prefiere. También existe relación con la opinión sobre la calidad de los servicios, información que debería ser considerada en la construcción del perfil del visitante, desarrollo de innovaciones, entre otras.	Existe relación entre cómo se enteran los visitantes de la existencia de los atractivos turísticos y como consideran el ornato, siendo que se enteran mayoritariamente por estrategias de boca a boca y menor medida por la publicidad organizada por el municipio.
	Económica	Existe relación entre la motivación y la opinión referida a las tarifas.	Existe relación entre las tarifas de los atractivos y servicios y la elección de estos, en el caso del Museo La Casa de la Respuesta, un tercio de los visitantes encuentra que las tarifas son caras.
	Ambiental	Los parques son los que motivan a visitar el distrito, existe una relación entre este punto y el hecho que se lo considere como ecológico. Asimismo, se resalta la importancia de contar con estrategias de segregación de desechos.	Existe una relación entre las variables “cómo se enteró de la existencia de estos lugares” y “por qué considera al distrito como ecológico” y esta relación, aunque ajustada, reside en la percepción de distrito ecológico que se transmite de los visitantes hacia otras visitantes, así como que un tercio de la publicidad que difunde el municipio está asociada a un distrito ecológico. Este conocimiento debería orientar las estrategias de diversificación de visitas al distrito.

Elaboración propia. Nota: Se tomó en cuenta los resultados del análisis del Chi-Cuadrado con valor de significancia mayor a 5%

4.3 Relación entre las variables

V. Conclusiones

Sin duda se realizan muchos esfuerzos para el desarrollo turístico en el municipio del distrito de Santiago de Surco, a pesar de no contar con instrumentos de gestión turística como la planificación turística. Sin embargo, se ha podido constatar que existe una preocupación por sus autoridades de realizar un turismo sostenible, tomando en cuenta las tres dimensiones de este concepto. Así, desde la perspectiva económica se ha venido apoyando los emprendimientos, desde la componente ambiental, se continuado con el cuidado de los parques, el reciclaje, permanecer ambientalmente sostenible, desarrollar otros productos, como el caso del museo “La Casa de la Respuesta”, entre otros. Sin embargo, la ausencia de procesos de gestión del conocimiento limita los resultados esperados de los esfuerzos realizados y no se toma en consideración aspectos que podrían contribuir con el turismo sostenible, y no quedarse únicamente en esfuerzos.

El centro de la actividad turística, de acuerdo con los resultados de la investigación, es el Parque de la Amistad, quedando relegados otros parques similares en los que se podría diversificar el flujo de visitantes, promoviendo además emprendimientos en los alrededores de estos, en lugar de concentrar toda la actividad en un solo lugar, que ya ha sobrepasado su capacidad de aforo y con lo cual se pone en riesgo sus sostenibilidad.

Los resultados muestran que no existe una cultura de captura de información y desarrollo de conocimiento por parte del gobierno local. Se observó que no se lleva a cabo procesos de seguimiento y monitoreo de la actividad ni tampoco una planificación con lo cual se podría desarrollar infraestructura adecuada para mejorar los servicios en algunos parques, mejorar las estrategias de distribución de los visitantes y controlar el aforo, promocionar otros parques como el Parque Voces por el

Clima, así como desarrollar estrategias de marketing para llegar a un mayor número de visitantes que acudan a la exposición La casa de la Respuesta que merece la pena conocer y forma parte del patrimonio cultural nacional. La ausencia de procesos de gestión del conocimiento, como parte de una cultura organizacional del gobierno local, limita el impacto en la sostenibilidad turística del distrito.

Referencias

- Aguilar, L. (2020). *Gestión del Conocimiento y Gobierno Contemporáneo*. México: CLAD.
- Anjos, F. d., Limberger, P. F., Gadotti, S., & Domareski, T. (2011). *Contribuciones de la Gestión del Conocimiento a los Servicios Turísticos*. Estudio en una Agencia de Viajes. Scielo.
- Bennett, A. & Bennet, D. 2014. Knowledge, Theory and Practice in Knowledge Management: Between Associative Patterning and Context-Rich Action. *Journal of Entrepreneurship, Management and Innovation - JEMI*. 10(1):7-55.
- Camus, S., Hikkerova, L., & Sahut, J.-M. (2010). *Tourisme Durable: Une approche systémique*. Cairn. Info Matières à Réflexion, 253-269.
- Calderón, C. (2020). La Influencia de la Gestión del Conocimiento en la Gestión del Riesgo de Desastres en el Perú. *Gestión en el Tercer Milenio*, 23(45), 15 - 22. doi:<https://doi.org/10.15381/gtm.v23i45.18936>
- Carballo, R. (2015). *Innovación y Gestión del Conocimiento*. Madrid: Edit diaz de Santos.
- Castillo, E. (2020). Modelo de gestión de conocimiento organizacional para la generación de ventajas competitivas en agencias de viajes y turismo de Lima Metropolitana. Lima: Universidad San Martín de Porres. Obtenido de <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/6651>

- Cobo, B. (1964). Historia del Nuevo Mundo por el Padre Cobo de la Compañía de Jesús. Biblioteca de Autores Españoles.
- Cortina, J. d., & Santisteban, D. F. (2011). Perspectivas del Aprendizaje Organizacional como Catalizador de Escenarios Competitivos. *Revista Ciencias Estratégicas*, 247-266.
- Crossan, M., Lane, H., & White, R. (1999). An organizational learning framework: from intuition to institution. *Academy of Management Review*, 24(3), 522-537.
- Dalkir, K. (2005). *Knowledge Management in Theory and Practice*. Oxford: Elsevier.
- Dargent, E. (2020). *El vino peruano - Patrimonio e historia*. Lima: Universidad Ricardo Palma.
- Davenport, T. & Prusak, L. (1998). *Working Knowledge: How organizations manage what they know*. Harvard Business School.
- Díaz, D. G., Armas, M. P., & Valladares, I. C. (2005). La Gestión del Conocimiento y su importancia en las organizaciones. *Industrial*, 37-36.
- Diez Canseco, R. (2020). *Reinventando el Turismo en Tiempos del Covid-19*. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Engel, P. (1997). *La Organización Social de la Innovación*. Amsterdam: Royal Tropical Institute.
- Ermine, J.-L. (2003). *La Gestion Des Connaissances*. Hermes Lavoisier.
- Foro Económico Mundial. (2007). *Ranking de Competitividad en Viajes y Turismo*.
- Gandara, J. M. (2003). *La Sostenibilidad de los destinos turísticos urbanos*. Universidad Federal do Paraná, 1-20.
- Garcés, R. (2014). Las dimensiones de la gestión del conocimiento y los procesos de desarrollo local comunitario. *Acta Universitaria*, 24(1), 60-68.
- García, M. O. (2006). *La Planificación Turística. Enfoques y Modelos*. Quivera *Revista de Estudios Territoriales*, 291-314.
- Garvin, D. A., Edmondson, A. C., & Gino, F. (2008). ¿Es la suya una organización de aprendizaje? *Harvard Business Review América Latina*, 1-8.
- González, M. V. (2009). *Gestión Turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural*. Cuadernos de Turismo, 237-254.
- Heras, M. P. (2003). *La Guía del Ecoturismo o Cómo Conservar la Naturaleza a través del Turismo*. Madrid: Mundi Prensa.
- Krumholz, D. M. (2002). *Turismo y Desarrollo Sostenible*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Leiva, M. E., & Companioni, J. C. (Enero de 2008). Sostenibilidad, reto principal en el desarrollo del sector turístico. *Tecnología en Marcha*, 62-74.
- López, V. M. (2012). *La Transferencia de Conocimiento e las Organizaciones*. *Estudios Interdisciplinarios de la Organización*, 50-65.
- MINCETUR. (2016). *Plan Estratégico Nacional de Turismo 2016 - 2025*. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Nonaka, I., & Krogh, G. V. (2009). *Tacit Knowledge and Knowledge and Knowledge Conversion: Controversy and Advancement in Organizational Knowledge Creation Theory*. *Organization Science*, 17.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995). *The Knowledge-Creation Company*. New York: Oxford University Press.

Organización Mundial del Turismo. (1990). *Tourism to the year 2000 Qualitative Aspects Affecting Global Growth*. UN.

Organización Mundial del Turismo. (30 de Marzo de 2021). UNWOT. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/tourismo-por-los-ods>

Pelaez, M. P., & Hernández, S. A. (2019). Accionando las 3R. Propuesta de educación ambiental. V Jornadas de Enseñanza e Investigación Educativa en el campo de las Ciencias Exactas y Naturales, 1-10. Obtenido de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/78600/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Regalado, O. (2010). *La Planificación Estratégica Sostenible en Turismo, Conceptos, Modelos y Pautas para Gestores Turísticos*. Lima: Cengages Learning - Universidad ESAN.

Senge, P. (1991). *Leading Learning Organizations*. *Executive Excellence*, 8(9), 7-8.

Talledo, M. (2013). *Modelo de Gestión del Conocimiento para la Planificación Estratégica en los Ministerios y Gobiernos Regionales en el Perú*. Piura: Universidad de Piura - PIRHUA. Obtenido de https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1846/MAS_DET_016.pdf

Tarí, J., & García, M. (2009). Dimensiones de la Gestión del Conocimiento y de la Gestión de la Calidad: Una Revisión de la Literatura. *Investigaciones Europeas de Dirección y Economía de la Empresa*, 139-152.

Ugarte, F. A. (2005). *Turismo Sostenible en el Perú. Planificación, Gestión y Desarrollo*. Lima: Universidad Ricardo Palma.

Valdivia, E. (22 de Junio de 2017). Turismo Sostenible en Perú. Caso Comparativo Granja Porcón y Tambopata. *Caminos*, 17(10), 43-44. Obtenido de <https://revistas.urp.edu.pe/index.php/caminos/article/view/776>

Vélez, S. C. (2016). *Gestión del Conocimiento, Mayor Competitividad para el Turismo Colombiano*. Bogotá, Colombia.

World Travel & Tourism Council. (2017). *Impacto del Sector de Viajes y Turismo en las Ciudades 2017 América Latina*. Londres: World Travel & Tourism Council. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>



COLUMNISTAS INVITADOS

De Estocolmo 1972 a Estocolmo 2022: Cincuenta años después



Por: Dr. Edwin A. Vegas Gallo, presidente del Instituto Internacional de Derecho Ambiental y Ecología Política y el abogado Wilfredo Vegas López, Fiscal Adjunto Provincial Provisional, miembro de la Liga Mundial de Abogados Ambientalistas.



A modo de introducción

Cincuenta años han transcurrido desde la primera Cumbre de la Tierra realizada por Naciones Unidas en Estocolmo, Suecia; en 1972; concebida el 29 de mayo de 1968, en que la Organización aprobó realizar la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente Humano-CNUMH- (Lescano et al, 2013).

Pasaron 23 años desde la creación oficial de Naciones Unidas o dos generaciones humanas perdidas, para que la comunidad internacional llegue a interesarse y darse cuenta de la magnitud del daño humano producido y la capital importancia que hay que brindarle al cuidado del “**medio que rodea al hombre**” (apartado 1 de la Proclama de la Declaración de Estocolmo sobre el Medio Humano, producida como consecuencia de la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Humano (CNUMH), 16 de junio de 1972, llamada también Conferencia Científica de Naciones Unidas.

El antecedente más remoto de una reunión científica que trató el tema ambiental fue la Conferencia Científica de Naciones Unidas sobre Conservación y Utilización de Recursos del 17 de agosto al 06 de junio de 1949, realizada en New York, Estados Unidos de América.

Sin embargo, hay que señalar, que la preocupación por los derechos de la Naturaleza viene desde 1836, cuando Ralph Waldo Emerson publica su ensayo Nature, propugnando que “detrás de la naturaleza y en toda la naturaleza el espíritu está presente”. Aquél, fue un crítico pionero del crecimiento económico boyante, llegando a predecir “los peligros del comercio, como amenaza al balance del hombre y la naturaleza”.

Otro antecesor en el pensamiento de los derechos de la naturaleza es el jefe Noath Seattle (1854), de la tribu suquamish, con su famosa carta al Presidente de Estados Unidos Franklin Pierce, quien le propuso comprarle los territorios del noroeste de EEUU, que hoy forman parte del Estado de Washington. (Vegas, 2000)

Asimismo está Henry David Thoreau (1861) quien con visión profética por su afecto a la naturaleza señalaba “a la mayoría de los hombres, me parece, no les importa la Naturaleza y venderían su parte que les corresponde por una suma declarada e incluso por un vaso de ron y es por la misma razón por la cual a un hijo no le importan estas cosas que debemos seguir protegiendo a todos del vandalismo de unos pocos”.

Igual hay que mencionar a Aldo Leopold (1996) con su famoso ensayo Equilibrio ecológico: almanaque de un condado arenoso; señalando “nuestra mejor sociedad actúa hoy como un hipocondríaco, tan obsesionado por su propia salud económica, que ha perdido la capacidad de mantenerse sano y tal vez podamos lograr ese **cambio de valores** si hacemos una reevaluación de las cosas artificiales, las domeñamos y logramos circunscribirlas en función de las cosas naturales, libres y silvestres”.

Continúa Leopold, “la conservación no ha llegado a ninguna parte, porque es incompatible con nuestro concepto bíblico de la Tierra (**con la conservación de la materia y energía, agregado nuestro**) ...abusamos de ella porque la vemos como un producto de consumo que nos pertenece... cuando veamos a la Tierra como algo a lo cual nos pertenecemos, podemos empezar a usarla con amor y respeto... en ninguna otra forma será posible que la Tierra sobreviva al impacto del hombre mecanizado, ni podremos disfrutar de la cosecha estética que es capaz de ofrecernos, por medio de la ciencia, como una aportación a la cultura”.

Rachel Carson (1962); con su obra Primavera Silenciosa; aportó mucho al espíritu conserva-

cionista, mostrando que el uso de los pesticidas agrícolas han causado diversos problemas y refiriéndose en particular al pesticida DDT, que fue usado para controlar insectos, debido a su baja toxicidad para los humanos y para las cosechas. Sin embargo causaba desastre ecológico en la fauna silvestre por la acumulación del DDT, en el tejido graso de los animales depredadores con subsecuente mortalidad.

Ya antes de Carson, según van den Bergh y van der Straaten, citando el artículo de Farvar et al, 1972; había un número de episodios locales por el uso de los pesticidas, usados en la técnica de manejo integrado de la peste, en el cultivo de algodón, en el Valle costero de Cañete, Lima, Perú; que se usaba desde 1950. Por cierto en esa época se suscitó una campaña para erradicar las variedades de algodón de colores prehispánicos usados en los mantos Paracas, atribuyendo que las plantas del algodón nativo era recipiente para las pestes de las plantaciones de algodón introducido de Estados Unidos de Norteamérica.

La Declaración de Estocolmo 1972

La Declaración de Estocolmo tiene una proclama con 6 considerandos y 26 Principios dirigidos a la conservación y mejora del medio humano. Asimismo cuenta con un Plan de Acción con recomendaciones para la acción ambiental internacional.

Desde la Proclama se nota que **las palabras Ciencia y Tecnología, mencionadas seis veces, son el eje de la Declaración**. Así en el considerando 1 de la Proclama se lee “con la rápida aceleración de la ciencia y tecnología, el hombre ha adquirido el poder de transformar de innumerables maneras y en una escala sin precedentes, cuanto lo rodea”. Es decir el hombre transformador y generador del daño ambiental; es el mismo hombre que con Ciencia y Tecnología el llamado a reparar a aquél, para superar y mejorar el bienestar, incluidos los derechos humanos fundamentales.

Esta referencia a la Ciencia y Tecnología se hace explícita en el Principio 18 “utilizar la Ciencia y Tecnología para solucionar los

problemas ambientales y para el bien común de la humanidad”.

Asimismo en el Principio 20 se refiere al rol que debe tener en los países “la investigación y el desarrollo científico referente a la solución de los problemas ambientales”.

Sin embargo esta “estrategia científica-tecnológica” de Estocolmo 1972 estaba muy lejos de alcanzar una política ambiental preventiva, que por cierto no hay ningún país que haya materializado una política ambiental estrictamente preventiva, ni siquiera Japón lo ha conseguido. (Simonis U.E, 1997) y más bien incentivaba una política una política ambiental curativa, promoviendo medidas post-proceso en lugar de promover un enfoque preventivo; que recién se dio en la **Declaración de Río 1992 (Principio 15)**.

Según nuestro criterio, el problema de la “solución tecnológica”, es que la sociedad industrial no considera permanente el análisis de ciclo de vida de los productos y se corre el riesgo del dilema del iceberg: sólo sobresale del agua una parte del hielo –y éste a veces permanece escondido detrás de la niebla.

Lo positivo de Estocolmo 1972, es que esbozó un nivel inicial de la política ambiental, interrelacionando tres factores del ciclo de aquella: daños ambientales, conocimientos científicos-técnicos y concienciación ambiental. Siendo lo ideal, acelerar el conocimiento científico-técnico y mejorar el umbral de la concientización ambiental necesaria para disminuir o atenuar el daño ambiental.

En el punto seis de la Proclama se lee “hemos llegado a un momento de la historia en que debemos orientar nuestros actos”; en clara alusión a trabajar por una mejor calidad de vida, en enfoque PRO TIERRA. Esto se dio en concordancia a que en 1972, apareció la obra de Meadows: Los límites del Crecimiento: Informe del Club de Roma sobre el predicamento de la humanidad; que sostenía de forma convincente “que si el crecimiento económico seguía como hasta

entonces terminaría por exceder los límites de los recursos de la Tierra y llevarla al colapso”.

Asimismo en 1972 en estudio realizado por el Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT); concluyó “la búsqueda de la humanidad por el crecimiento económico sin tener en cuenta los costos ambientales y sociales conduciría al colapso de la sociedad a mediados del siglo XXI”, con mucha coincidencia con la pandemia COVID 19 del pasado reciente.

Este colapso de la sociedad, según Herrington (2021) tendría lugar en 2040: “sin un cambio drástico la sociedad industrial se dirige al colapso”. Ella usó para su análisis predictivo el modelo informático World3, considerando 10 variables: población mundial, tasas de fertilidad y mortalidad, producción industrial, servicios, recursos no renovables, contaminación persistente, bienestar humano y huella ecológica. Con todo ello concluyó “que la mentalidad empresarial consumista que pone énfasis en los negocios por encima de todo, conducirá a una disminución del crecimiento económico en la próxima década (2021-2030), seguida del colapso social total hacia 2040”.

Sin embargo este pronóstico aterrador y apocalíptico “no significa que la humanidad dejará de existir”, sino que el “crecimiento industrial y económico se detendrá y luego disminuirá, lo que dañará la producción de alimentos y el nivel de vida”.

En relación a los 26 Principios de la CNUMH, es interesante lo referido en el primero: a la consecución de derechos humanos fundamentales que el modelo de desarrollo de la economía de mercado liberal en su secuencia lineal los conculca. Es obvio que la respuesta pasa por el desafío ético de los Estados; en la búsqueda de un modelo de desarrollo con bienestar y sin víctimas; cambiando ese modelo de desarrollo primario exportador, dependiente de los recursos naturales, en la que predomina el naturalismo occidental que considera a la naturaleza externa a los humanos, sin que sea sujeto de derecho.

Los Principios 2 y 3, tienen que ver con la huella ecológica mundial, en la que los casi ocho mil millones de habitantes consumimos mucho más que la capacidad de la Tierra para la producción de alimentos.

El Principio 6, tiene enfoque termodinámico concordante con las leyes de la conservación de la materia y la energía: “evitar materias a la liberación de calor”; habida cuenta que la liberación de calor innecesaria con tecnologías lineales contribuye a la entropía con la parálisis del sistema.

Si bien es cierto en el Plan de Acción de Estocolmo 1972. Se considera el cambio climático, éste no se convirtió en tema central de la Conferencia. En aquél se planteó la cuestión del cambio climático por primera vez; advirtiendo a los gobiernos que debían tomar interés en las actividades que provoquen el cambio climático y evaluar la probabilidad y magnitud de las repercusiones de estas sobre el clima y se le encargó a la Organización Meteorológica Mundial a comprender mejor la atmósfera y las causas del cambio climático, ya fueran naturales o como resultado de la actividad humana.

Este Principio 6, debe ser la base de las políticas públicas en su doble acepción: que no generen exclusión ni mucho menos rivalidades. Caso contrario estaríamos ante la Tragedia de los Comunes (Hardin, G. 1968)

El Principio 10 invoca un puente entre la economía y la ecología; debiendo promover la economía circular como respuesta al modelo de la sostenibilidad.

El Principio 11 introduce el concepto de política ambiental en sus tres etapas, tratadas anteriormente.

El Principio 15 invoca “abandonar proyectos destinados a la dominación colonialista y racista”. Este tema sigue vigente en la actualidad y lo ejemplificamos con la “guerra del Coltan” (Columbio y Tantalio) en la República Democrática del Congo, en la que hay cinco millones de fallecidos. Ello

lleva a que se debe trabajar los Objetivos de Desarrollo Sostenible en un nuevo enfoque de ecología Social.

El Principio 22, señala el inicio del derecho ambiental internacional desarrollando el Principio Contaminador-Pagador.

El Principio 23, introduce considerar “los sistemas de valores”. Este es el quid del asunto y tal como señala Klisberg (2004) se requiere de “más ética para tener más desarrollo; sobre todo países, como el Perú, dominados por la corrupción estatal, el narcotráfico, la migración incontrolada, la carencia de salud y educación; así como el comercio internacional ilegal de flora y fauna silvestre.

El Principio 26 relacionado con la amenaza latente de una Tercera Guerra Mundial Nuclear y que ya produce daño colateral al ambiente en general, con ocasión de la Guerra Rusia-Ucrania.

En suma el mérito de estos 26 Principios es que la atención mundial se centró en el desarrollo con sustento “intelectual, moral social y espiritualmente”.

La Conferencia de Naciones Unidas sobre el Medio Humano (1972, Estocolmo; Suecia), tuvo el reto y el mérito de colocar en el escenario internacional a la sostenibilidad en un contexto de crecimiento económico y desarrollo, recogido en el Documento Declaración de Estocolmo sobre el Medio Humano hace 50 años atrás (16 de junio de 1972). (Lescano et al. 2013)

Según Sachs, J; en sí la expresión “desarrollo sostenible” se introdujo en 1980 en el informe “Estrategia Mundial para la Conservación: La conservación de los recursos vivos para el logro de un desarrollo sostenible”.

Cincuenta años después de Estocolmo a Río de Janeiro a Johannesburgo

En 1992 se dio La Cumbre de la Tierra, en Río de Janeiro, Brasil; que constituyó un hito importante, que permitió establecer un nuevo Plan de Acción para el Desarrollo

Sostenible. Ello ocurrió treinta años después de Estocolmo.

En Río 1992 los Estados convinieron “que la protección del ambiente, el desarrollo social y el desarrollo económico eran fundamentales para lograr el desarrollo sostenible; basado en 27 Principios de Río.

Diez años después de Río tiene lugar la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible en Johannesburgo, Sudáfrica (evaluación decenal de la aplicación y ejecución de la Agenda o Programa 21); reafirmando el compromiso político por el Desarrollo Sostenible de la humanidad desde el continente africano cuna de aquella y se reafirma el “papel vital de los problemas indígenas en el desarrollo” y señalando que “el multilateralismo es el futuro” con la necesidad de “instituciones internacionales y multilaterales más eficaces, democráticas y responsables de sus actos”.

El 2012 en Río, Brasil; la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible produce el informe: El futuro que queremos con 283 lineamientos de políticas para el desarrollo ambiental, social y económico.

En 2015 se formularon en un proyecto intelectual los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Asimismo en estos años pasados, se desarrollaron Conferencias sobre Diversidad Biológica y 26 Conferencias de las Partes sobre el Cambio Climático.

En Vegas (2022), se señala el caso de Perú en particular que grafica la pobreza paradójica del país con su riqueza biológica, que por su especial ubicación en América del Sur posee alta diversidad ecológica y específica; es un país privilegiado por su riqueza natural que posee, con dos tercios de su territorio ocupado por la Cordillera de los Andes, cuyas cadenas montañosas corren más o menos paralelas a la zona costera.

Vegas (2018), señala que en el Perú los rubros de biodiversidad pueden jugar un

rol importante para el desarrollo nacional, concebido con visión futurista moderno y aprovechando ventajas comparativas poco aprovechadas o totalmente desaprovechadas hasta hoy.

Esa rica herencia biológica de los peruanos, es paradójica si la comparamos con su desarrollo humano, que va de medio a bajo, con 51.3% de peruanos en pobreza y 23.1% en extrema pobreza (cifras antes de la pandemia). Perú ocupa el puesto 123 de 196 países en tasa de alfabetización y el puesto 88 en mortalidad infantil (18,4 muertes por mil nacimientos normales); mientras que la esperanza de vida (79.74 años) está en el lugar 36 a nivel global y tercero a nivel regional.

A modo de comentario

Como corolario podemos concluir que el cambio climático inminente, la pérdida de la biodiversidad y la contaminación; es la triple amenaza que enfrenta la humanidad, agregada a ellas la crisis sanitaria mundial de la pandemia de la Covid y otras pandemias por venir; que nos pone en el reto para evitar el colapso de la sociedad, en la construcción de un nuevo paradigma de la sostenibilidad en el enfoque de la ecología social y en la mirada de los derechos humanos, en el entendido de replantear las políticas de Estado, dirigidas a la consecución de un modelo de desarrollo con un nuevo estilo de medios de vida y acorde a la consideración de la Agenda 2030 en un mundo post pandemia, que necesita de cooperación, del multilateralismo y mayor integración productiva en la visión de la política ambiental preventiva antes que curativa. Este es el actual dilema de la humanidad.

El dilema es que no consideramos que el sub sistema económico ya ha alcanzado o excedido las fuentes importantes de recursos y no hay límite para su crecimiento.

Por ello, la solución de los problemas ambientales que enfrenta la humanidad y agudizados desde 1970; se necesitan políticas innovadoras e instrumentos de manejo que incluyan:

1. Evitar el exceso de la capacidad de carga de los ecosistemas terrestres y marinos.
2. Evitar usar tecnologías que aumenten la entropía (calor de desecho) como fuentes contaminantes.
3. Evitar la conversión de la tierra que destruye el hábitat, aumenta la erosión del suelo y acelera la pérdida de la diversidad de especies.

Asimismo nos queda claro, que el marco internacional de la política ambiental, en los pasados cincuenta años se ha fortalecido, con tratados y convenios dirigidos a que los países generen sus propias estrategias de desarrollo, en el manejo de sus recursos naturales renovables o no renovables.

También hay que señalar que el desarrollo sostenible pasa, por prescindir de la economía lineal con visión antropocéntrica y transitar en las actividades productivas haciendo el puente con las leyes de la naturaleza, en la conservación de la materia y energía, con visión de la economía circular y en estricto sentido de justicia a la protección de los derechos humanos.

Referencias bibliográficas

Carson, Rachel. 1962. Silent spring. Boston: Houghton Mifflin.

Costanza, R., Cumberland, J., Daly, H., Goodland, R., Noorgard, R. 1997. An Introduction to Ecological Economics. St. Lucie Press, Boca raton, Florida e ISEE International Society for Ecological Economics.

Herrington, G. 2021. Update to limits to growth: Comparing the World3 model with empirical data. Journal of Industrial Ecology, 25(3): 614-626.

Klisberg, B. 2004. Más ética más desarrollo. Temas Grupo Editorial, Buenos Aires, Argentina.

Leopold, Aldo. 1996. Equilibrio Ecológico: Almanaque de un condado arenoso. Ediciones Gernika. 276p.

Lescano, J., Valdéz, L., Vegas, E., Reyes, C., Belaúnde, M. 2013. Manual del Desarrollo Sostenible. Guevara Garay S.A. y Geo Lab SRL.

Meadows, D.H; D.L. Meadows, J. Randers, and Behrens, W. 1972. The limits to growth. New York: Universe.

Sachs, J. 2015. La era del Desarrollo Sostenible. Ediciones Deusto. Barcelona. España.

Simonis, U.E. 1997. Reorientación ecológica de la sociedad industrial. En: La protección del medio ambiente, conceptos y políticas. CIEDLA. Editores Josef Thesing y Wilhelm Hofmeister.

Van den Bergh, Jeroen; van der Straaten, Jan. 1994. Toward sustainable development: conceptos, methods, and a policy. Internacional Society for Ecological Economic Island Press. Library of Congreso. USA.

Vegas, E. 2003. Hacia un Perú sustentable. Colección Perú Sustentable. En Repositorio institucional de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática, repositorio.upci.edu.pe.

Vegas, E. 2018. Biodiversidad de la macro región norte del Perú: Estado y estrategia para su conservación y usos sustentable. Repositorio institucional de la Universidad Nacional de Piura, Perú. <http://repositorio.unp.edu.pe/handle/UNP/1580>.

Vegas, E; Vegas, W. 2022. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible en tiempo pos-Covid-19 y en la mirada de los derechos humanos. Revista 131: enero-junio 2022. POLÍTICA INTERNACIONAL. Academia Diplomática del Perú.

DOCUMENTOS



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

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

50 AÑOS
1969
2023



Información proporcionada para la memoria del Rector 2022

I. Estructura Académico-Administrativa

Unidades Orgánicas

En esta dimensión se presentan las estrategias que desarrolla la Escuela Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía para el cumplimiento de sus fines académicos.

1.1 Programa de Estudios

El último programa de estudios de la carrera corresponde al año 2015. Al haber pasado 5 años de su vigencia, nuevos tiempos y realidades se presentan en el mundo y, particularmente en el turismo, habida cuenta que esta actividad es uno de los motores de la economía nacional, forma parte ineludible de la reconstrucción del país. En esa dirección es que proponemos un nuevo plan de estudios que concilie con el contexto tecnológico, económico, cultural social, ambiental y también del mercado laboral. Por lo señalado, la escuela se encuentra en proceso de gestión de un nuevo Plan de Estudios 2021-II.

El primer paso ha sido recurrir a fuentes, opiniones y puntos de vista nacionales e internacionales con el propósito de sustentar, enriquecer, contrastar y consultar a los propios alumnos, profesores, egresados, así como al Consejo Consultivo de la EPTHG. El resultado de estas reflexiones nos ha llevado a plantear un nuevo Perfil del egresado.

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA		
Dirección de Escuela		
Mg.		Carlos Villena Lescano
Asesoría académica		
Mg.		Elma Valdivia Ramírez
Coordinación de talleres		
Mg.		David Carreño Farfán
Instituto de Estudios Turísticos		
Dr.		Eduardo Dargent Chamot
Mg.		Daniel Soto Correa
Centro de Servicios Productivos		
Sr.		Lolo Caldas Tarazona

II. Programa de Gestión Académico-Administrativa

1	Elaboración del Plan de Estudios para el 2023
2	Implementación del Club de Investigación Formativa
3	Implementación de la Tutoría Académica en estudiantes con bajo rendimiento.
4	Capacitación a los docentes en redacción de artículos de investigación
5	Capacitación a los docentes en software hoteleros
6	Acuerdo con la Cámara Nacional de Turismo-CANATUR PERÚ para realizar investigación científica y trabajo colaborativo en el 2023.
7	Ejecución de seminarios, conversatorios y conferencias
8	Viajes y Excursiones Académicas
9	Prácticas preprofesionales
10	Ocupar primeros puestos en certámenes académicos. Número 1 en las Olimpiadas Académicas de la FACEE. Número 1 y 3 en el Concurso de Emprendedores convocados por la Escuela de Economía de la FACEE. Número 4 en el Concurso Nacional de Proyectos de Inversión en la Amazonia entre 17 universidades del Perú.

2.2. Unidades Académicas y Administrativas

En relación al acápite 2.2, la escuela realizó el cambio de algunos muebles que fueron donados por la Escuela de Economía, diligencia que se informó a la Oficina de Administración y Mantenimiento con oficio N°039-2022-EPTHG-FACEE-D. En las tablas se muestra el registro de los muebles dados de alta (los que vienen) y los de baja (los que van).

Bienes cedidos por la Escuela de Economía		
Bienes	Código	Ubicación
1 estante	URP 21- 026744	EPTHG
1 estante	URP 21- 026746	EPTHG
1 escritorio	URP 21- 026747	EPTHG
1 estante	URP 21- 014789	Mesón del Estudiante
1 estante	URP 21- 014788	Mesón del Estudiante

Bienes de baja de la EPTHG	
Bienes	Código
1 estante	URP 21 - 013978
1 estante	URP 21 - 013979
1 estante	URP 21 - 013988

Mesón del Estudiante y Talleres

Referencia: enseres

Ingreso de enseres

Mesón: 2 licuadoras para la cafetería y 3 cafeteras de 14 litros c/u.

Escuela: Stock de menajes y utensilios para el taller de cocina y bar.

2.3. Programas de capacitación del personal

Durante el semestre 2022 I y II la EPTHG programó dos capacitaciones de especialización: Taller Revisiones sistemáticas en la especialidad de Turismo, Hotelería y Gastronomía y Capacitación del software en el programa hotelero Inhotel e Inforest

a) Taller Revisiones sistemáticas en la especialidad de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Durante el mes de febrero, la EPTHG realizó la capacitación para docentes en el área de investigación mediante el taller denominado *Revisiones Sistemáticas en la Especialidad de Turismo, Hotelería y Gastronomía* a cargo del doctor Miguel Armesto Céspedes especialista en investigación científica. Este evento se desarrolló en dos etapas: el primer día el tema de disertación fue Teoría de desarrollo y uso de buscadores. El segundo día el tema expuesto fue la Aplicación de matriz Prisma para revisiones sistemáticas.

Este taller tuvo como finalidad la preparación de los docentes para iniciarse en el mundo de la redacción de artículos y plasmarlo en los contenidos de clases.



Taller: Revisiones sistemáticas en la especialidad de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

 **Martes 22 de febrero y viernes 25 de febrero 2022**  **18:00 a 21:00**

 **Martes:** Teoría de desarrollo y uso de buscadores

 **Viernes:** Aplicación de matriz prisma

 **Doctor Miguel Armesto Céspedes**
Prestigioso especialista en investigación científica

Les agradeceré considerar esta presentación en sus agendas
Mg. Carlos Villena Lescano. director EPTHG

b) Capacitación en los programas hoteleros Inhotel e inforest

Los días 11, 12 y 13 de diciembre, la dirección de la escuela organizó y ejecutó capacitación docente especializada en el uso de software Inhotel e Inforest por un total de 25 horas dirigido a los profesores: Elma Valdivia, Carmen Acuña, Victoriano Cóndor, Juan José Vásquez, Gloria Nizama y Modesto Huamán. La instructora fue la magister Virginia Bravo Meza.

El objetivo de esta acción fue el de usar el referido software en todas sus capacidades de operación el mismo que debe de estar inserto en los sílabos correspondientes de las asignaturas concernidas en el 2023. El contenido fue el siguiente:

Módulo	Temario	Requisitos
FRONT DESK	Mantenimiento de Tablas: Front y Caja	Manejo de Windows
EVENTOS	Enlace módulo de Front desk y eventos: Implementación, Equipos, Reservas por tipos de eventos	Manejo del Front desk de INFOHOTEL
ADMINISTRACIÓN	Configuración, Tablas y Punto de venta	Manejo de Windows
ADICIÓN	Front de adición, Manejo de Funcionalidades básicas, Pedidos	Manejo del módulo de Administración
PUNTO DE VENTA	Front, Cancelaciones, Documentos, Cierre de caja.	Manejo del módulo de Administración
ALMACENES E INVENTARIOS	Front, Configuración, Compras, Porcionamiento	Manejo del módulo de Administración
COSTOS DE A&B	Front Configuración, Recetas estándar.	Manejo del módulo de Administración y Almacenes e Inventarios
CONSULTAS Y REPORTES	Consultas y Reportes	Manejo del módulo de Administración
TOTAL DE HORAS		23 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 presente año ha continuado desarrollando actividades orientadas al bienestar educativo de sus docentes y alumnos.

Por ello la escuela programó sus actividades de la siguiente manera:

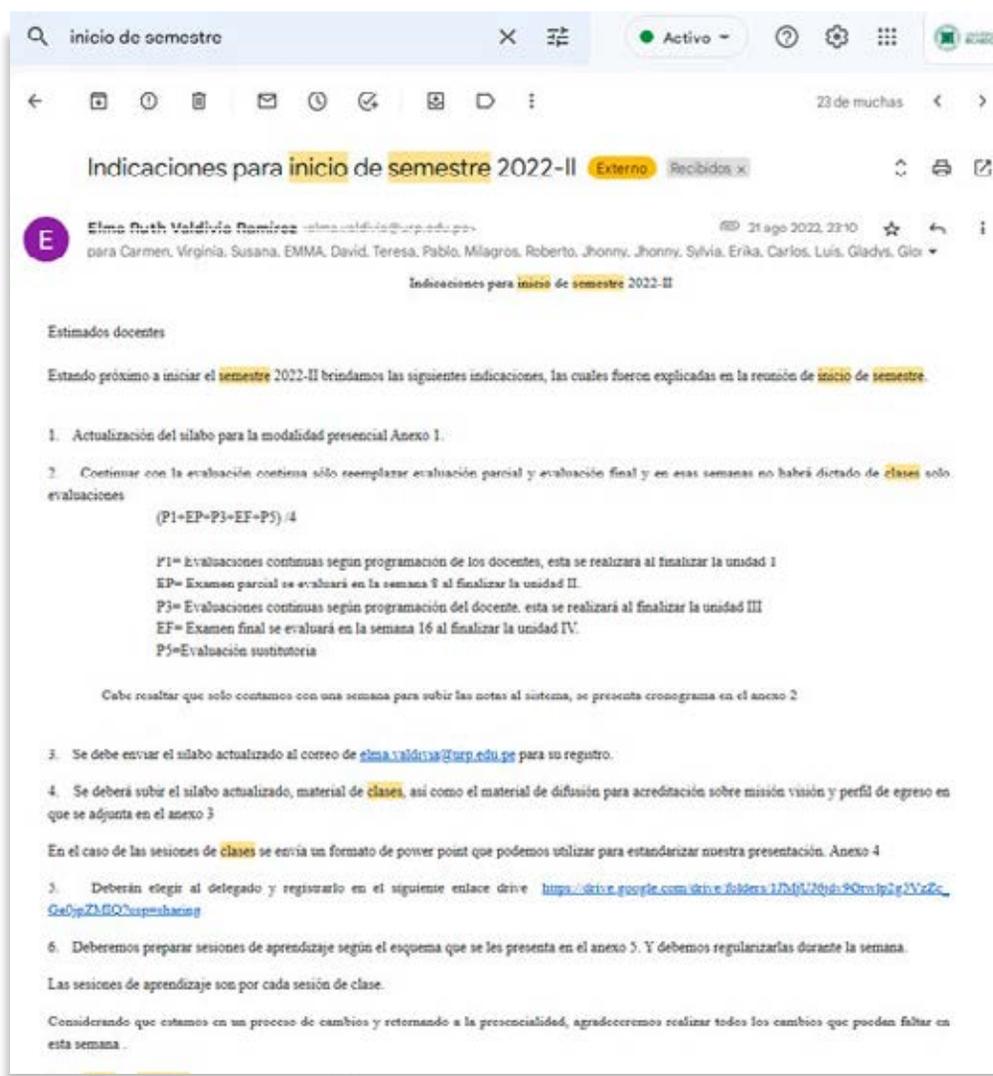
1. Inicio de semestre

● 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 2022 II se comunicó los parámetros que se establecieron como universidad y escuela para el retorno a las clases presenciales, teniendo en cuenta los protocolos de sanidad.

Indicaciones para inicio semestre- Docentes

● Indicaciones para uso de aula virtual y material de clases



inicio de semestre

Indicaciones para inicio de semestre 2022-II Externo Recibidos x

Elmo Ruth Valdivia Ramirez elma.valdivia@urp.edu.pe 21 ago 2022, 22:10

para Carmen, Virginia, Susana, EMMA, David, Teresa, Pablo, Milagros, Roberto, Jhonny, Jhonny, Sylvia, Erika, Carlos, Luis, Gladys, Glor

Indicaciones para inicio de semestre 2022-II

Estimados docentes

Estando próximo a iniciar el semestre 2022-II brindamos las siguientes indicaciones, las cuales fueron explicadas en la reunión de inicio de semestre.

- Actualización del sílabo para la modalidad presencial Anexo 1.
- Continuar con la evaluación continua sólo reemplazar evaluación parcial y evaluación final y en esas semanas no habrá dictado de clases solo evaluaciones
 $(P1+EP+P3+EF+P5)/4$
 F1= Evaluaciones continuas según programación de los docentes, esta se realizará al finalizar la unidad I
 EP= Examen parcial se evaluará en la semana 9 al finalizar la unidad II.
 P3= Evaluaciones continuas según programación del docente, esta se realizará al finalizar la unidad III
 EF= Examen final se evaluará en la semana 16 al finalizar la unidad IV.
 P5= Evaluación sustitutoria

Cabe resaltar que solo contamos con una semana para subir las notas al sistema, se presenta cronograma en el anexo 2

- Se debe enviar el sílabo actualizado al correo de elma.valdivia@urp.edu.pe para su registro.
- Se deberá subir el sílabo actualizado, material de clases, así como el material de difusión para acreditación sobre misión visión y perfil de egreso en que se adjunta en el anexo 3

En el caso de las sesiones de clases se envía un formato de power point que podemos utilizar para estandarizar nuestra presentación. Anexo 4

- Deberán elegir al delegado y registrarlo en el siguiente enlace drive https://drive.google.com/drive/folders/12dV1Z0j6s20Ornfp2g5Vx2c_Ga0ypZ3BQ?usp=sharing
- Deberemos preparar sesiones de aprendizaje según el esquema que se les presenta en el anexo 5. Y debemos regularizarlas durante la semana.

Las sesiones de aprendizaje son por cada sesión de clase.

Considerando que estamos en un proceso de cambios y retornando a la presencialidad, agradeceremos realizar todos los cambios que puedan faltar en esta semana.

Como en todos los semestres académicos, el primer día de clases los docentes deben presentar y entregar documentos e información relevante, entre ellas los sílabos, explicar los valores, misión, visión de la universidad y escuela, los cuales fueron verificados por el director de la escuela 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 SEQ Figura 1* ARABIC 2
Material aula virtual



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 solicitó a los docentes la relación de los alumnos que presentan problemas en el proceso de enseñanza como notas desaprobatórias, insistentes 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 en su aprendizaje. En estos casos, fueron atendidos alrededor de 13 alumnos. Los casos especiales fueron derivados al Centro de Orientación Psicopedagógica de la universidad.

También se apoyó a los alumnos del primer semestre del 2022-II que tenían problemas en el curso de matemáticas del Programa de Estudios Básicos PEB quienes

necesitaban reforzamiento en esta materia. Frente a esta necesidad, se coordinó con el decano de la facultad para el apoyo con un docente, según el oficio No. 127-2022-EPTHG-FACEE-D, (Figura 3) dado que el PEB para este semestre no contaba con profesores para asesoramiento. El apoyo inicial por parte de decanatura fue con la profesora Danny Lázaro. Posteriormente, casi al final del semestre académico PEB informa la apertura de programa de reforzamiento y nuestros alumnos son derivados para continuar con las clases.

Figura SEQ Figura * ARABIC 3
Solicitud de clases de reforzamiento en matemáticas



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

Oficio No. 127-2022-EPTHG-FACEE-D

Santiago de Surco, 03 de noviembre de 2022

Señor
Dr. LUIS ERNESTO QUINECHE GIL
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales-URP

Presente. -
Asunto: Clases de Matemática.

De mi mayor consideración:

Me dirijo a usted para saludarlo y, al mismo tiempo, poner en su conocimiento que la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía realiza constantemente un seguimiento académico para verificar el avance del proceso de enseñanza - aprendizaje de nuestros estudiantes como parte del programa de Tutoría. En este trabajo, se ha detectado que un número de 10 alumnos del primer semestre necesitan un reforzamiento en la asignatura de Matemática.

En este sentido, se coordinó con el área del Programa de Estudios Básicos PEB para salvar esta situación, pero indicaron que este semestre no se ha habilitado el reforzamiento en la referida asignatura por no contar con docentes designados con horas no lectivas.

Como usted comprenderá, se trata de una situación verdaderamente preocupante para los estudiantes y la escuela, razón por la cual solicito su apoyo en el sentido de designar un docente para ayudar a nuestros jóvenes alumnos que inician la vida académica en la URP y evitar una situación terrible: la tasa de deserción. Las clases serían por unas 10 horas.

Atentamente.




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

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 correspondan.

4. Actividades de acreditación

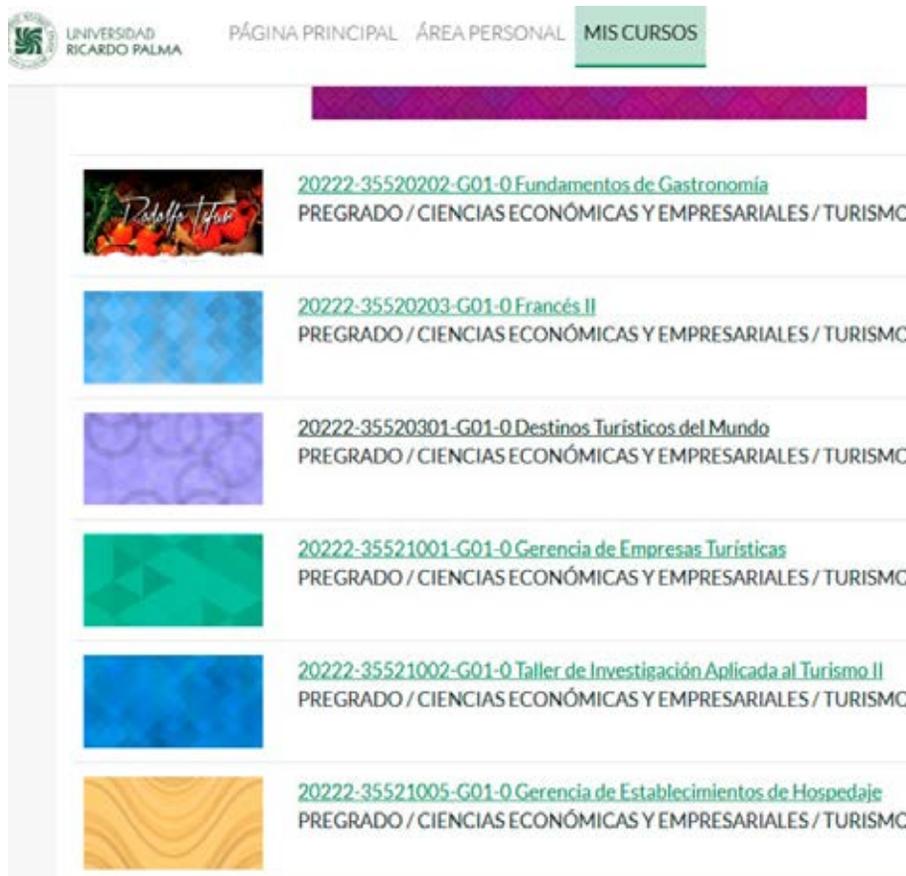


Figura SEQ Figura * ARABIC 4 Seguimiento de cumplimiento del sílabo.

En el mes de junio se presentó el primer informe de acreditación que validaba los avances que se vienen realizando hasta la fecha para mejorar las debilidades presentadas en el proceso de acreditación. Cabe resaltar que de manera anual se presenta dicho informe al Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad (IAC-CINDA) – Chile , a través del cual la EPTHG está acreditada por 5 años.

Puede visualizarse en el siguiente enlace:

https://drive.google.com/drive/folders/1QT6H3mNBc8mEQFv-v3AYKELuBHmGq9BQ?usp=share_link

3.2. Programa de conocimiento de la realidad nacional e internacional

a) Programa de Visitas y Excursiones Académicas

Las excursiones Académicas se inician en el semestre 2022 II con la apertura de las clases presenciales para cuyo fin se efectuaron 2 viajes de estudios. El 09 de octubre el docente Pablo Gálvez Villar realizó un viaje al distrito de Lunahuaná, con los alumnos de la asignatura Agencia de Viajes y Circuitos Turísticos, donde visitaron la Plaza de Armas, el Puente Colgante de Catapalla, las bodegas Alvarado Reyes y Viña los Reyes. De igual manera realizaron deportes de aventura.

El 15 de octubre los estudiantes de la asignatura Turismo de Naturaleza y de Aventura del VIII semestre y Producto Turístico del V semestre a cargo del docente Alberto Morán viajaron a la provincia de Chincha donde visitaron los siguientes atractivos turísticos: En el distrito de Grocio Prado se trasladaron a la casa de Melchorita; en el distrito de Sunampe realizaron el tour del vino; en Chincha Alta se trasladaron a la Empresa Vitivinícola El Garrafón, finalizando el viaje se trasladaron al distrito Cerró Azul. En esta excursión los alumnos identificaron los principales productos del circuito turístico y observaron la sostenibilidad de las zonas visitadas.





b) Programa de Prácticas Pre Profesionales

En el mes de junio del 2022 el departamento de recursos humanos del Hotel Swisotel Lima, visitó las instalaciones de la EPTHG y manifestó su complacencia por sus instalaciones como base para realizar prácticas preprofesionales y así cubrir diversas plazas. Obteniendo los requisitos iniciamos el proceso de evaluación a los estudiantes, desde el tercer al décimo ciclo. Luego de la evaluación interna y después de pasar satisfactoriamente los diferentes filtros de evaluación, 29 estudiantes de la escuela vienen realizando sus prácticas en dicha empresa. En la imagen se aprecia la reunión que se desarrolló con la señorita Edith Cobos representante del Swisotel.



Figura SEQ Figura * ARABIC 5
Reunión con representantes del hotel

Tabla SEQ Tabla * ARABIC 1

Lista de estudiantes que hacen practicas pre profesionales en el swissotel

N°	Apellidos y nombres	Código	Correo	Teléfono
1	Yennifer Lisbeth Romero Mar	201911052	lisbeth.rome.ro.mar98@gmail.com	955315921
2	Camila Victoria Fuentes Talavera	202010231	camfuentes21@gmail.com	920 595 450
3	Arlette Dalila Rodriguez Garcia	202111039	Rogadaar2102@gmail.com	967 246 014
4	Meiling Hernandez Mendez	201720025	meilinghernandezmendez@gmail.com	987461685
5	Jose Carlos Huarote Cruz	202110225	josecarloshuarotecruz@gmail.com	932850193
6	Anthony Joseph Orellana Yauyo	202111040	live.rplp@gmail.com	976 562 237
7	Katherin Yisel Otoya Azañero	201720410	otoyakatherin27@gmail.com	935810311
8	Marcelo Ramirez	201810625	marcelo.ramirezr@urp.edu.pe	978370083
9	Kony Anabel Sanchez Villalobos	201820904	konyanabel@hotmail.com	980497856
10	Jahssel Yoceth Iparraguirre Espejo	201820671	jahssel_0409@hotmail.com	987265746
11	Marycielo Gimena Caballero Molina	201820300	mcie.lo.calina@gmail.com	966588045
12	Yumiko Patricia del Castillo Herrera	202111034	yumiko.delcastillo26@gmail.com	993 066 470
13	Gabriel Andre Gamarra Avalos	202120846	gabrielgamarra23@gmail.com	914218031
14	Yazmin Milagros Garcia Herrera	202111037	yazmin24gar@gmail.com	977 898 875
15	Ariana Yraida Alvarado Pilco	202011016	arianaalvarado124@gmail.com	991457840
16	Sayuri Olarte Villachica	202112162	sayuri.griceo@gmail.com	993457887
17	Hugo Sebastian Feliciano Tabra	201720024	hugosebastian_1998@hotmail.com	955 164 436
18	Paola Gabriela Mayorga Gomez	202112165	paola.gabriela.mayorga@gmail.com	984254214
19	Mia Shaiel Mesia Puerta	202110224	miamesia1425@gmail.com	969312999
20	Fernanda Paris Garcia Del Castillo	202110229	parisgarciaedelcastillo@gmail.com	927 962 714
21	Nicolas Alonso Pierola Calderon	202010349	nicolas101765@gmail.com	995 647 056
22	César Fabrizio Santiago Sánchez	202010351	Fabriziosan13@gmail.com	994 104 323
23	Jonattan Orlando Acosta Tejada	202011134	jonacosta.tejada@gmail.com	949270010
24	Hernry Raúl Rojas Panduro	201611707	hernryraulrojaspanuro@gmail.com	971902897
25	Jennifer Stefani Rollet Tuesta	200810185	rolleri.jennifer@gmail.com	943 428 996
26	Maria Desiree Hualpa Vivanco	201910312	desireehualpa@outlook.com	946038425
27	Sheylla Silvana Mora Solis	202111052	sheyllams08@gmail.com	987927147
28	Marysabel Abigail Cruz Landeo	201720676	marysabelcruzl@gmail.com	992961067
29	Jose Renato Corrales Sulca	201911900	renatocorrales120@gmail.com	933102832

c) Programa de Complementación Curricular:

● Participación de congresos internacionales de manera virtual

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo -CONPETH a través de su Núcleo Estudiantil, organizó en el mes de septiembre el III Foro Estudiantil Panamericano CONPEHT 2022 Las Futuras Generaciones Opinan. Nuestros estudiantes participaron en debates sobre el futuro de la actividad turística en relación a la protección del patrimonio desde la óptica y la realidad de cada país.

Participaron en total 23 instituciones educativas superiores de América Latina, la estructura del foro consignó la línea de investigación Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural con 12 ejes de investigación, temas que fueron abordados por los alumnos en los diferentes conversatorios.

En representación de la EPTHG participaron los estudiantes: Kony Isabel Sánchez Villalobos y Ángela Valeria Ortiz Pachas, quienes intervinieron en los paneles 3 y 5.



CONVOCATORIA

III FORO ESTUDIANTIL PANAMERICANO CONPEHT 2022: Las futuras generaciones opinan

Como es de nuestro conocimiento, la humanidad sigue siendo presa de la enfermedad del COVID-19, que está causando estragos en diversos aspectos, y nuestros países no son ajenos a este mal que tanto dolor y preocupación genera. Es en este sentido que nuestra Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo a través del Núcleo Estudiantil cumple la vital función de mantener el entusiasmo entre nuestros estudiantes y docentes, pese a las duras condiciones actuales, a través de sus diversas actividades. El objetivo es poder generar expectativa e interés con miras a nuestro XXXI Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT, actividad central y más importante de nuestra CONPEHT.

PANEL 3. Percepción sobre las entidades públicas y su papel en la conservación del patrimonio

PARTICIPANTE	FACULTAD/ ESCUELA/ PROGRAMA	INSTITUCIÓN
Franiel Alonso Remedios	Licenciatura en Turismo	Universidad de La Habana - Cuba
Kony Isabel Sánchez Villalobos	Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad Ricardo Palma - Perú
María Alejandra Delgado Díaz	Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	Universidad Autónoma del Caribe- Colombia
Paola Andrea Calvimontes Gutiérrez	Administración Turística	Universidad Católica Boliviana San Pablo – Bolivia
Ángela Valeria Ortiz Pachas	Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad Ricardo Palma - Perú
Edgar Leobardo Alvarado Badillo	Escuela Superior de Turismo	Instituto Politécnico Nacional – México
Idana Patricia Ruiz Rueda	Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	Universidad de Ciencias Comerciales – Nicaragua
Shirleys Viviana Marín Marbello	Programa de Administración Turística y Hotelera	Universidad de La Guajira Colombia

PANEL 5 Conservación del patrimonio ante desastres naturales

*Figura SEQ Figura * ARABIC 6
Afiche de foro internacional*

- **Participación en congresos internacionales presencial**

En el mes de octubre los estudiantes de la escuela participaron en el XXXI Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, realizado en la Universidad de Azuay en Cuenca Ecuador, donde se desarrolló el encuentro académico: Turismo Patrimonio Cultural y Natural. Los estudiantes participaron en las diferentes actividades culturales y académicas, debatieron temas acerca de las últimas tendencias e investigaciones del patrimonio turístico con estudiantes de 25 escuelas de todo el continente.

Figura 7

Participación de estudiantes en congresos internacionales



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

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Magíster Carlos Villena Lescano, director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y alumnos integrantes de la delegación que participara en el XXXI Congreso de CONPEHT.

● **Participación en concursos de proyectos turísticos a nivel nacional**

La Facultad de Administración en Hotelería y Turismo de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC en alianza con Start UPC, Asociación de Regiones Fronterizas Europeas (ARFE) y Liga Ventures realizaron el I concurso Virtual denominado Proyectos de Desarrollo Turístico en la Cuenca Amazónica, del 22 al 23 de noviembre. La finalidad del concurso fue fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación de estudiantes universitarios de pregrado a través de proyectos que contribuyan a incentivar el turismo responsable y sostenible en las regiones del Perú que pertenecen a la Cuenca Amazónica.

En esta convocatoria se hizo presente la Universidad Ricardo Palma, con la participación de los estudiantes de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y de la Escuela de Economía, quienes presentaron el proyecto Ecolodge vivencial Palma Real – Tambopata. El equipo fue liderado por la alumna Milagros Fernandez Surco, representante de nuestra escuela y conducido por su profesor doctor Jorge Rosas Santillana obteniendo el cuarto lugar entre varias universidades que participaron en el evento.

Nombre del Proyecto	Integrantes	Escuela
Ecolodge vivencial Palma Real - Tambopata	Milagros Fernandez Surco	Turismo, Hotelería y Gastronomía
	Karol Feijoo León	Economía
	Samuel Bustamante Huamán	Economía
	Ledyz Berrospi Hinostroza	Economía

● **Participación en concurso de emprendimiento**

De la misma manera la Escuela de Economía de la Universidad Ricardo Palma, en el mes de diciembre organizó la I Jornada de Emprendimiento, donde los alumnos de la escuela participaron con diversos planes de inversión, genuinos y emprendedores, con proyección a la iniciación de un negocio en el sector turístico, resultando ganadores dos proyectos de nuestros alumnos quienes ocuparon el primer y tercer puesto.

Nombre del Proyecto	Escuela /Estudiantes	Puesto
Hotel Barril y Viñedo	Turismo, Hotelería y Gastronomía Josy Gálvez Rojas Diego Serván Córdova Omar Villafuerte Esteban Max Vásquez Álvaro Bernal	1er puesto
Exportación y Elaboración de Piscos al Mercado Norteamericano	Economía Ernesto Barboza Faustino Cielo Pardo Quispe Romina Gonzales Boza Elma Jara	2 do puesto
Restaurante Food Trucks de Papas Andinas	Turismo, Hotelería y Gastronomía Ariana Lozano Núñez Ángela Ortiz Pachas Fiorella Rojas Ramírez Frank Torres Quiroz	3 er puesto



1º JORNADA DE EMPRENDIMIENTO

FECHA 01 DE DICIEMBRE | HORA: 04:00 pm | AUDITORIO JAVIER PÉREZ DE CUELLAR

Escuela de Economía | UNIVERSIDAD RICARDO PALMA | 53 años

Figura SEQ Figura * ARABIC 8 Afiche de la 1ra jornada de emprendimientos

Señor Carlos Viñas de Vivero, vicepresidente de la Cámara Regional de Turismo de Tumbes, compartiendo mesa de trabajo con el doctor Jorge Rosas Santillana, director de la Escuela de Economía y alumnos de ambas escuelas.

Como parte de las actividades de investigación y de proyección a la comunidad que lleva a cabo la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de manera conjunta con la formación académica, el pasado 09 de junio de 2022, contando con la participación de importantes representantes del sector privado del ámbito nacional, convocados con el fin de intercambiar opiniones y puntos de vista acerca del Plan de Emergencia para el Sector Turismo lanzada por el MINCETUR a través de la R.M. N° 123-2022.

El desarrollo y conclusiones de la actividad, en su totalidad, fueron publicados en la edición N° 17 de la revista Caminos, órgano informativo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, correspondiente al mes de agosto de 2022.

● Ejecución de seminarios, conversatorios y conferencias

Como todos los años la escuela continúa realizando diferentes eventos académicos como conferencias, seminarios, conversatorios con el propósito de fortalecer la enseñanza y aprendizaje de nuestros estudiantes y afianzar los saberes impartidos en el aula universitaria. A continuación, se detallan las actividades académicas desarrolladas en los dos semestres académicos, 2022 I y 2022 II.

Eventos Académicos 2022 I y II				
N°	Fecha	Evento	Título	Ponentes
1	9 junio	Conversatorio	Plan de Emergencia del Turismo en el Perú. R.M. No. 123-2022-MINCETUR del 03.05.2022	Iván la Riva de Blgozzo Maestro en Planificación Turística. Trujillo José Carlos Plaza Bernal Director Gerente de Carrusel. Lima Carlos Milla Vidal Vicepresidente de la Cámara Regional de Turismo de Tumbes Mg. Carlos Villena Lescano Director de la Escuela de Turismo Hotelería y Gastronomía de la URP Teresa Rubina Presidente de AHORA - AREQUIPA
2	28 junio	Conversatorio Virtual	Aplicación del Neuromarketing en las agencias de viajes.	Lic. Jimena Tejada Hernández Social Media Analyst Grupo Linka Ing. Pablo Gálvez Villar Gerente General de la Agencia de Viajes Calypso Perú
3	22 septiembre	Conversatorio Virtual	¿Qué tienen los peruanos que cocinan tan rico?	Rodolfo Tafur Docente de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía URP.
4	13 octubre	Conversatorio Virtual	La Gastronomía limeña al momento de la independencia	Dr. Eduardo Dargent Chamot Investigador de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía URP
5	19 octubre	Seminario	Hotel Smart. Una estancia inteligente para una experiencia brillante	Juan Quispe Salguero Jefe Comercial y Marketing
			Vesto en la hotelería, beneficios y usos	Paul Cristóbal Miranda Jefe de Marketing de Arauco Perú
			Piso Pergo, la mejor opción en el hotelería	Mily Cabezas y Lupe Pérez Representantes de Floor solutions Perú SAC
			Helios, la importancia de la iluminación en el sector hotelero	Paola Gonzales Socia y fundadora de la compañía Helios

			Hunter Douglas soluciones de cortinas para hoteles	Diana Miranda Jefa de Marketing
			Rattan en el diseño hotelero	Luis País Representante de Rattan
6	20 octubre	Conversatorio Virtual	La formación académica y las oportunidades laborales	Edison Barranzuela Chef internacional Hotel Ritz Carlton Miami Beach
7	24 noviembre	Conversatorio	Gestión del departamento de Recepción Decameron El Pueblo Resort Convention Center	Graciela Aliaga Herrera Jefa del servicio al Huésped Punta Sal Beach Resort Spa – Royal Decameron – Tumbes. Johana Villanueva Malpica Jefe de Recepción El Pueblo Resort Convention Lima Decameron

Se muestran algunos posts elaborados para la difusión de los eventos en las redes sociales de la escuela.




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


52 Años
 1960 - 2021

"Formamos Seres Humanos para una Cultura de Paz"

CONVERSATORIO VIRTUAL

APLICACIÓN DEL NEUROMARKETING EN LAS AGENCIAS DE VIAJES

Explore PERU


Lic. Jimena Tejada Hernández
 Social Media Analyst
 GRUPO LINKA


Ing. Pablo Aurelio Gálvez Villar
 Gerente General
 AGENCIA DE VIAJES CALYPSO PERU

28 JUNIO 16:45 - 18:00

REGÍSTRESE AQUÍ
 zoom <https://bit.ly/3qp0fd0>

VÁLIDO PARA EL TRÁMITE DE EGRESO
 Registro de reconocimiento de conferencias únicamente en la plataforma URP y con el 100% de escucha.

INFORMES: Ana Rosa Rafaela 922 962 788



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA

19 oct. 21 hrs.

PROVEEDORES QUE BRINDAN SOLUCIONES QUE GENERAN VALOR PARA HOTELES

SEMINARIO



EXPOSITOR:
JUAN MANUEL QUISPE SALGUERO
Jefe Comercial Y Marketing

TEMA: HOTEL SMART
Una Estancia Inteligente para una experiencia brillante



EXPOSITOR:
PAUL CRISTÓBAL MIRANDA
Jefe de Marketing de Arauco Perú

TEMA: VESTO en la Hotelería
Beneficios y usos



EXPOSITORES:
MILY CABEZA Y LUPE PÉREZ
Representantes de Floor Solutions Perú SAC

TEMA: PISO PERGO
La mejor solución en la Hotelería



EXPOSITOR:
PAOLA GONZALES
Socia y fundadora

TEMA: HELIOS
La importancia de la iluminación en el sector hotelero



EXPOSITOR:
LUIS PAÍS
Representante de Rattan

TEMA: RATTAN
El Rattan en el diseño hotelero



EXPOSITOR:
DIANA MIRANDA
Jefe de Marketing

TEMA: HUNTER DOUGLAS
Soluciones de cortinas para hotelería



VÁLIDO PARA EL RÉCORD DE CONFERENCIAS.
REGISTRO ÚNICO EN LA PLATAFORMA DE LA URP

IV. Función Académica Docente

4.1. Participación en eventos académicos como ponentes o asistentes

Los docentes de la EPTHG como parte de su preparación profesional continuamente participan en ponencias y asisten a eventos académicos.

Ponencias

Docente	Nombre del evento	Título de la ponencia	Lugar	Fecha
Carlos Villena Lescano	III Congreso Internacional de Turismo denominado "Competitividad e Innovación para el Desarrollo del Turismo Sostenible"	Casos de innovación y emprendimiento de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma	Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa	09 noviembre
Arturo Palomino Mendiola	Programa Internacional en Customer Experience Management 2021-11"	Buenas prácticas en Gestión de la experiencia de cliente	Lima Perú	22 de enero 2022
Sylvia Malpartida Olivera	Turismo, Desarrollo Y Sostenibilidad	Conversatorio	Casa de la Gastronomía Peruana Lima - Perú	29 de setiembre del 2022
Elma Valdivia Ramírez	Ciclo de conferencias para el desarrollo de competencias académicas de estudiantes de la Facultad de Educación de la Universidad Nacional Federico Villarreal	¿Cómo iniciar un Proyecto de investigación?	Facultad de Educación de la Universidad Nacional Federico Villarreal	28 de octubre del 2022.
	III Congreso Internacional de Turismo denominado "Competitividad e Innovación para el Desarrollo del Turismo Sostenible"	"La actividad turística y la sostenibilidad del destino".	Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa	08 de noviembre del 2022.

Asistencia

Docente	Nombre del evento	Lugar	Fecha
Sylvia Malpartida Olivera	Sistema de Acreditación Nacional e Internacional	Lima - Perú	19 de abril 17 mayo 2022
Sylvia Malpartida Olivera	SIT22 Seminario Internacional de Turismo 2022 Turismo Rural: Una herramienta para el desarrollo sostenible, el reto de las futuras generaciones	Lima - Perú	21 enero 2022
Liliana Marcela Pérez Carranza	4ª Congreso Internacional de Tutoría: Educación Socio Emocional Post Pandemia.	Perú-España (Virtual)	30 de julio al 19 de noviembre 2022.
Teresa Edwards Ames	Convención Colegio de Diseñadores-Decoradores de Interiores de Puerto Rico	Puerto Rico	4 al 6 de mayo 2022
Teresa Edwards Ames	15vo Congreso Internacional de Interiorismo y Arquitectura	Puerto Vallarta, Jalisco, México.	5 a 9 de octubre 2022
Roxana Pérez Carranza	foro internacional Festival Escribidores	Málaga, España (virtual)	2 al 5 de marzo
Susana Bringas Claeysen	Attestation d'habilitation d'examineur - correcteur	Lima - Perú	1 al 2 septiembre 2022
Carlos Villena Lescano	XXXI Congreso Panamericano de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía. CONPEHT	Cuenca, Ecuador	24 al 28 de octubre de 2022

V. Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

5.1. Revistas de difusión de investigación:

El tema de la investigación en la EPTHG viene tomando nuevos rumbos, concretamente el de la investigación formativa en la que los estudiantes asumen un rol novedoso y de búsqueda de nuevos conocimientos con el acompañamiento de sus docentes.

Por ello podemos evidenciar los siguientes logros:

1. Revista Caminos Estudiantiles. Publicación que en su edición N° 1 fue presentada como parte del programa conmemorativo del Día Mundial del Turismo 2022 y colocada en la página web de nuestra escuela profesional en la siguiente dirección electrónica.

<https://www.urp.edu.pe/pdf/id/38952/n/caminos-estudiantiles>

En esta publicación se vuelca la acción educativa de formar mediante la emisión de opiniones, comentarios, críticas y puntos de vista escritos, que reflejen precisamente una nueva etapa en el proceso de crecimiento intelectual y personal en la vida del estudiante.

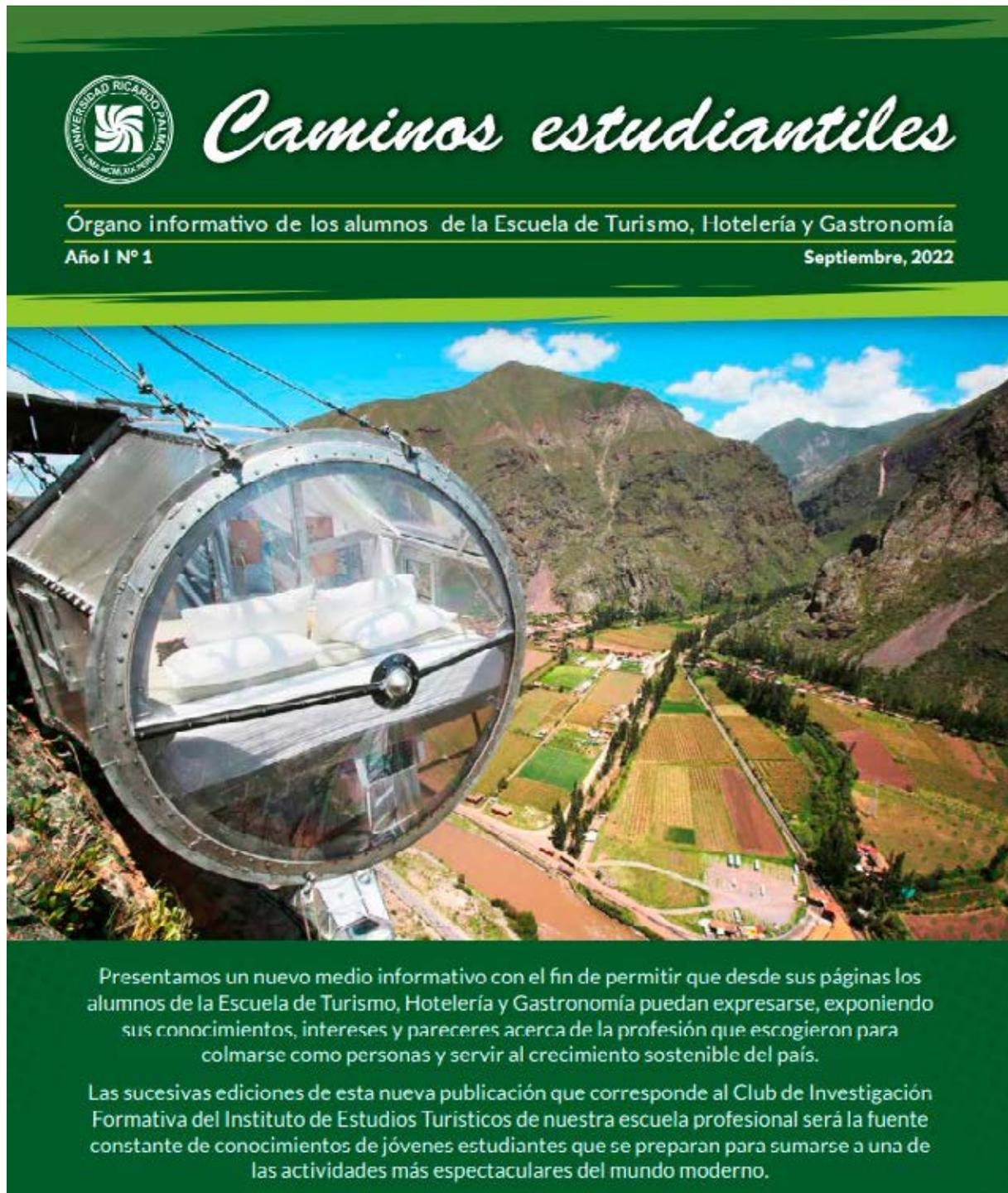
Nuevas generaciones se preparan, reflexionan, opinan y trazan derroteros para abrirse campo. Por ello, nos enaltece saber que la pluma de estos jóvenes y sus pensamientos empiezan a florecer en un campo fértil en el cual observamos con satisfacción que los perfiles y competencias profesionales van tomando cuerpo.

Con la finalidad de fortalecer la investigación de nuestros alumnos se publicó el primer número de la Revista Caminos Estudiantiles.

En la primera edición se incluyeron once artículos elaborados por los estudiantes con la supervisión de los docentes. Se detalla el nombre de los artículos, alumnos y docentes.

N°	Título del artículo	Investigadores Estudiantes	Asignatura y docentes coordinadores
1	Iniciativa "Excelencia Gastronómica" y su inminente impacto en la calidad de los restaurantes del Centro Histórico de Lima	Angela Ortiz Pachas Frank Torres Quiroz Fiorela Rojas Ramírez	Calidad de los Servicios Turísticos. Docente. Sylvia Malpartida Olivera
2	Acuerdo Nacional: La relevancia de su existencia sutilmente olvidada	Angela Ortiz Pachas	Planificación Turística. Docente Carlos Villena Lescano
3	El ciclo de ataduras con expectativas de volver a ser libres.	Nicolás Piérola Calderón	Turismo de Naturaleza y Aventura. Docente Alberto Morán Escobar
4	Mi experiencia universitaria virtual	Milagros Fernández Surco	Turismo de Naturaleza y Aventura. Docente Alberto Morán Escobar
5	Deportes de aventura en el Perú	Gianella Cerquín Díaz	Turismo de Naturaleza y Aventura. Docente Alberto Morán Escobar
6	El concepto moderno del turismo	Jacqueline Maritza Merino Pumacayo	Fundamentos del Turismo. Docente Carlos Villena Lescano
7	Las nuevas tecnologías aplicadas al rubro de la hotelería	Fiorella Rojas Ramírez Frank Torres Quiroz	Legislación Turística, Laboral y Tributaria Docente Milagros Gastelumendi Hilbck
8	Proyecto de creación de la aplicación Worldwide Guide	Juan Pablo Rodríguez González. Alumno de intercambio estudiantil de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional de México.	Marketing Turístico. Docente Carlos Villena Lescano
9	Huasahuasi	María José Coronado Balmaceda	Taller de Cocina Peruana. Docente David Carreño Farfán
10	Investigación de las fiestas y gastronomía en la costa del Pacífico Perú-departamento de Moquegua	Nicolás Alonso Piérola Calderón	Taller de Cocina Peruana. Docente David Carreño Farfán
11	Destinos Turísticos Inteligentes: ¿es un concepto innovador de carácter aplicable para el Perú?	Ariana Lozano Núñez. Angela Ortiz Pachas	Legislación Turística, Laboral y Tributaria Docente Milagros Gastelumendi Hilbck

Figura SEQ Figura * ARABIC 9
Revista Caminos Estudiantes



2. Club de Investigación:

El Club de Investigación es una comunidad de aprendizaje constituida por estudiantes y docentes de la EPTHG con el propósito fundamental de fomentar la cultura de la investigación en las áreas de conocimiento de la especialidad, afines a la carrera profesional, para realizar investigaciones que sean difundidas en la comunidad universitaria a través de la web institucional, la revista Caminos, órgano informativo de la EPTHG, en Caminos Estudiantiles a través de las redes sociales. Una de las primeras investigaciones que desarrollará es la denominada **La Competitividad del Turismo en el Perú**, en el lapso de 4 semestres académicos.

El proyecto en cuestión en el enlace:

https://drive.google.com/drive/folders/1cjko9BjPT6NXHuUJbL2_E05bkWYBIWWY?usp=share_link

3. Uno de los 4 libros publicados en el año 2021 por el doctor Eduardo Dargent Chamot, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG titulado: **Olivos y Olivas en la Historia del Perú**, fue elegido por los organizadores del **Congreso de Investigación Científica Aplicada al Turismo 2022**, como tema para ser expuesto por el autor del citado libro.

Por su parte, la Secretaría de Estado del Gobierno de México, a través de la Dirección General de Profesionalización y Competitividad Turística, la Secretaría de Turismo del Gobierno de Zacatecas y la Universidad Autónoma de Zacatecas otorgaron un Diploma de Reconocimiento al doctor Dargent, expedido el 31 de agosto de 2022.

El mencionado libro puede ser encontrado en el siguiente, enlace de la EPTHG:

<https://www.urp.edu.pe/pdf/id/33142/n/olivos-y-olivas-en-la-historia-del-peru.pdf>

VI. Programas de Extensión Cultural, Proyección y Responsabilidad Social

6.1. Actividades de extensión cultural:

Como todos los años, desde que en 1999 se instituyera la celebración del Día Mundial del Turismo en la Universidad Ricardo Palma, el presente año bajo el lema "A repensar el turismo", acuñado por la Organización Mundial del Turismo-OMT, se realizó un programa especial con la participación de docentes, alumnos de la escuela y comunidad universitaria. Se planificaron diversas actividades como conferencias, danzas y feria gastronómica.





UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2022

PROGRAMACIÓN DEL DÍA CENTRAL - MIÉRCOLES 28 DE SEPTIEMBRE DE 2022

HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
11:00 a.m.	Saludo de bienvenida a la celebración del Día Mundial del Turismo	Prof. Daniel Soto
11:30 a.m.	Saludo del director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía	Mg. Carlos Villena Lescano
11:40 a.m.	Lectura del Acta de creación del Día Mundial del Turismo	Prof. Daniel Soto
11:50 a.m.	Saludo de la rectora Universidad Los Libertadores Dra. Ángela María Merchán Basabe	Universidad los Libertadores Bogotá, Colombia
12:00 p.m.	Juramentación de compromiso de los alumnos con el desarrollo sostenible ante el señor rector.	Alumna Milagros Fernández
12:15 p.m.	Saludo del señor rector de la Universidad Ricardo Palma.	Dr. Iván Rodríguez Chávez
12:30 p.m.	Presentación del elenco de danzas folclóricas de la URP	Prof. Emma Carpio
13:00 p.m.	Feria Gastronómica organizada por los alumnos de Gastronomía de la URP	Profesores: David Carreño y Jhonny Inga
Cierra el programa con un viaje de integración a Lunahuaná		
Lugar: Auditorio Pérez de Cuellar		- Ingreso libre -

Programa conmemorativo del Día Mundial del Turismo 2022.

Las conferencias se desarrollaron entre los meses de septiembre y octubre, para lo cual se dispuso la presentación de destacados investigadores como el historiador gastronómico Rodolfo Tafur y el doctor Eduardo Dargent, asimismo, se contó con la presencia de uno de nuestros egresados exitosos, Edison Barranzuela, quién viene laborando en el Hotel Ritz de Miami, ocupando el cargo de chef de partie.

Ciclo de conferencias Setiembre y octubre



Docente Rodolfo Tafur

¿Qué tienen los peruanos que cocinan tan rico?

22 setiembre 2022. Hora 16:00



Dr. Eduardo Dargent

La gastronomía limeña al momento de la independencia

13 octubre 2022. Hora 16:00



Chef internacional Edinson Barranzuela

La formación académica y las oportunidades laborales (su experiencia como alumno egresado de la Escuela de Turismo, Hostelería Y Gastronomía de la URP).

20 octubre 2022. Hora 16:00



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y
Gastronomía

Acreditada internacionalmente por IAC-CINDA

53 años
1969 - 2022

El día central del evento se desarrollaron diversas actividades como la presentación del doctor Luis Quineche Gil y Carlos Villena Lescano, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, respectivamente; la lectura de la reseña de la institucionalización del Día Mundial del Turismo en la Universidad Ricardo Palma a cargo de magíster Daniel Soto Correa, el saludo virtual remitido por la doctora Ángela Marchán Basade, rectora de la Universidad Los Libertadores de Bogotá, Colombia, la presentación del elenco de danzas quienes presentaron diferentes bailes alusivos a la zona de la costa, sierra y selva peruana, a cargo de la docente Emma Carpio.

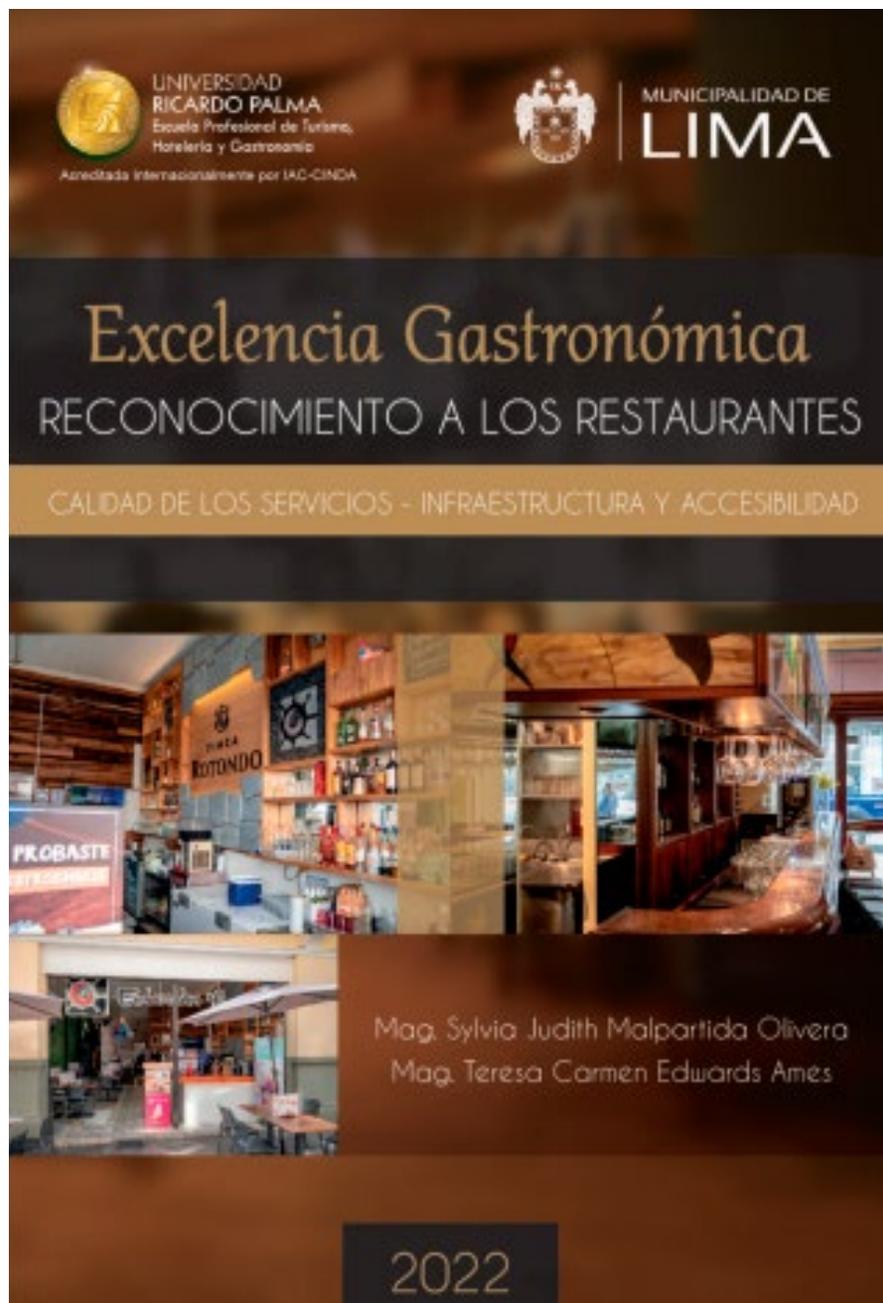
En la Feria Gastronómica se realizó la presentación y venta de diferentes platos elaborados por los estudiantes del Curso Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos del IV Ciclo y los del taller de Cocina Peruana del V Ciclo, labor que se desarrolló bajo la supervisión de los docentes curso magister David Carreño y chef Jhony Inga.



Fiel al compromiso asumido por la academia, colaborando con las instituciones públicas y privadas, realizando trabajos de mutuo beneficio con la finalidad de apoyar a la comunidad, dos asignaturas de la carrera: Calidad de Servicios Turísticos del VIII semestre y el curso de Arquitectura, Diseño y Equipamiento Hotelero del IX semestre, realizaron un trabajo conjunto con los docentes y estudiantes de ambas asignaturas y la Subgerencia de Turismo de la Municipalidad de Lima Metropolitana, para llevar a cabo el proyecto denominado **Excelencia Gastronómica. Reconocimiento a los Restaurantes. Calidad de los Servicios – Infraestructura y Accesibilidad**. El documento con los resultados del estudio fue entregado en una ceremonia especial por las autoridades de la Universidad Ricardo Palma a la subgerente de Turismo de la Municipalidad Metropolitana de Lima, María Paz Ramos.

Resultado de ello ha sido la recepción de una comunicación dirigida por la subgerente de turismo de la comuna metropolitana al director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, agradeciendo por el significativo aporte de nuestra escuela al propósito de mejorar la calidad de los servicios de restaurantes de la Lima Cuadrada.

En mérito a la importancia de la publicación se dispuso que el referido documento se incluya en su totalidad en la edición N: 18 de la revista Caminos, órgano informativo de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y se cuelgue en la página web institucional.





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. Se participó en dos ferias la primera en el mes de junio que se realizó en el Jockey Plaza, en el auditorio central se presentaron actividades de demostración de montaje de mesa, Show sweet y pisco sour de frutas. En esta actividad se contó con el apoyo de los docentes y estudiantes quienes realizaron la preparación, presentación y degustación de los productos. La segunda feria se llevó a cabo en el mes de septiembre en el Centro Comercial Lima – Norte, de la misma manera nuestros alumnos y docentes se desplazaron para la presentación de las actividades planificadas como pastelería y coctelería.





Otra tarea realizada fue “Mi Profesión por un Día” que se desarrolló en el mes de octubre, en la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, la actividad consistió en recibir a los alumnos de quinto y cuarto año de secundaria para vivir por un día el desempeño de la profesión de cada carrera, en este caso realizaron diversas actividades que involucraron a los escolares a la actividad turística. Para lo cual se efectuaron acciones relacionadas al área de servicios y coctelería. Todos los trabajos estuvieron orientados a captar más postulantes para el examen de admisión.



Con el objetivo de revalorar y difundir la gastronomía, peruana, con el uso de insumos originarios de las regiones, el Ministerio de Cultura, a través de la Casa de la Gastronomía Peruana, convocó a los estudiantes del país a participar en el concurso “Recetas con historia, tradición e innovación”. La Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía se hizo presente con la participación de los alumnos, Marcelo Michel Ramírez Tantalean y María Nicole Orbe Vargas.

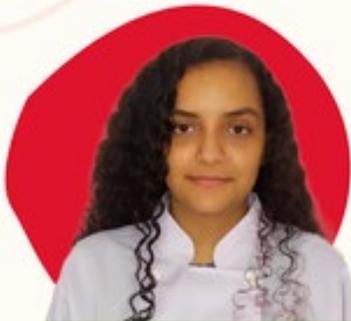


UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería y
Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Recetas con historia, tradición e innovación



MARÍA ORBE VARGAS



MARCELO RAMÍREZ TANTALEÁN



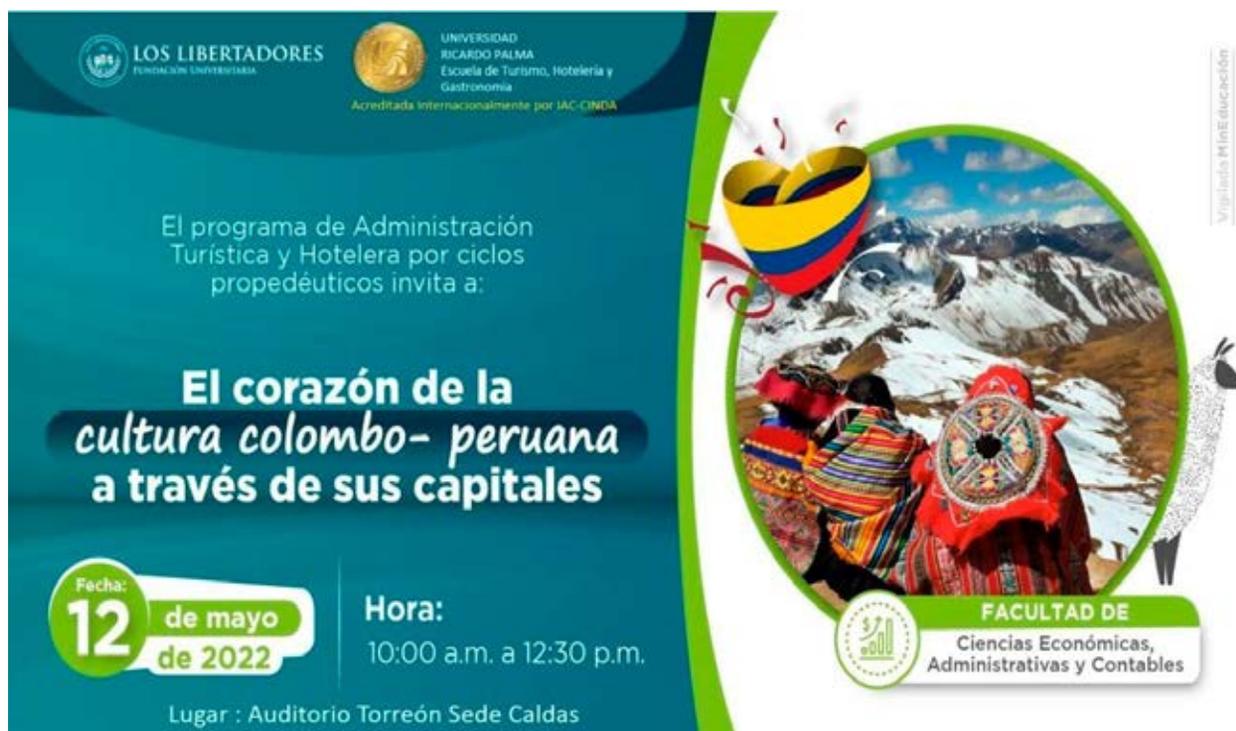
LA CASA DE LA
GASTRONOMÍA
PERUANA

Nuestros alumnos participarán
en el concurso que organiza la
Casa de la Gastronomía Peruana

6.3. Vínculos con instituciones nacionales e internacionales

Vínculos internacionales

Los lazos académicos y de amistad se enlazaron con los Libertadores Fundación Universitaria Colombia, para compartir conocimientos y experiencias con los estudiantes y docentes de ambas universidades. En el mes de mayo la escuela y el Programa de Administración Turística y Hotelera por Ciclos Propedéuticos de la universidad de Colombia, organizamos el evento virtual denominado “El corazón de la cultura colombo – peruana a través de sus capitales”




LOS LIBERTADORES
 FUNDACIÓN UNIVERSITARIA


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

El programa de Administración
 Turística y Hotelera por ciclos
 propedéuticos invita a:

**El corazón de la
 cultura colombo- peruana
 a través de sus capitales**

Fecha: **12** de mayo
 de 2022

Hora: 10:00 a.m. a 12:30 p.m.

Lugar : Auditorio Torreón Sede Caldas

Vigiada y M. Int. Educación


FACULTAD DE
 Ciencias Económicas,
 Administrativas y Contables

Vínculos nacionales

Se realizó una alianza con la Cámara Nacional de Turismo - CANATUR PERÚ para fomentar la participación de la academia, en esta ocasión la URP, en temas de investigación que aporten con el desarrollo de la actividad turística en nuestro país, en el sentido de repensar el turismo, pensamiento de la OMT que seguimos. Los objetivos y compromisos pactados para el año 2023 son los siguientes:

- Con el objetivo de medir y cuantificar la capacidad productiva del turismo en las regiones, la EPTHG se propone elaborar una investigación enfocada a analizar la **competitividad turística** en nuestro país, la cual se desarrollará por etapas, inicialmente en la Región Lima y, con el resultado de este piloto, se convocará a través de la cámara a los demás asociados pertenecientes a la academia para continuar con la investigación en las demás regiones. Este documento es una base para proyectar las inversiones que se pueden desarrollar en nuestro sector. CANATUR se compromete a apoyar los esfuerzos de la EPTHG ante los gremios regionales e influir en ellos para la obtención de información de fuente secundaria.
- Por parte de la EPTHG, crear el Observatorio Turístico del Perú con el fin de brindar información fundamental cuantitativa y cualitativa sobre el desenvolvimiento del turismo peruano, medir sus indicadores más trascendentales, monitorear el desempeño del mercado, los impactos sociales, económicos y ambientales y generar bigdata para el desarrollo de la actividad de manera profesional y centrada en el método científico. Este documento es una base para proyectar las inversiones que se pueden desarrollar en nuestro sector.

Para dar inicio a esta iniciativa se ha convenido una alianza estratégica entre CANATUR y la URP, la misma que se traduce en el acta que publicamos a continuación.

- La EPTHG se compromete a realizar investigación de mercado en forma permanente sobre los distintos aspectos que la involucran mediante sus estudiantes y docentes especializados en esta tarea. Inicialmente, se realizará una investigación del destino más visitado, Cusco, para lo cual se procederá a realizar encuestas in situ, donde la EPTHG será la que conduzca el proceso aportando el know how, equipo de trabajo, operación de las encuestas, editar los resultados y solventar el transporte aéreo a dicho destino.

Por su parte, CANATUR se compromete, mediante sus aliados a facilitar el alojamiento y alimentación del equipo.

- La EPTHG se compromete en proponer el proyecto: **Incentivos tributarios, inversiones y empleo en el turismo peruano post pandemia** el cual postula a delinear grandes proyectos interregionales en Tumbes-Piura; Circuito Nororiental y Selva Central. En acción conjunta con CANATUR, iniciaremos este proceso mediante incentivos tributarios de obras por impuestos en el proyecto Tumbes-Piura.
- Participar con CANATUR, PROMPERÚ y la EPTHG en las ventanillas únicas del MINCETUR en el acompañamiento de inversiones privadas en las que los estudiantes de la EPTHG sean quienes orienten los procesos.
- Retomar en acción conjunta con CANATUR, el proyecto de la Asociación Peruana de Termalismo, donde se promoverá esta actividad en la que se adicionan los proyectos de talosoterapia y algosoterapia.



ACTA DE REUNIÓN CONJUNTA CON EL PRESIDENTE DE LA CÁMARA NACIONAL DE TURISMO Y LA ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA – EPTHG DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

Reunidos en las instalaciones de la empresa Inkaterra, el señor José Enrique Koechlin von Stein, Presidente de la Cámara Nacional de Turismo – CANATUR, Carlos Loayza Camarena, Gerente General de CANATUR, el Director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Mag. Carlos Villena Lescano, Dr. Eduardo Dargent Chamot, docente investigador y la Mag. Elma Valdivia Ramírez, Coordinadora Académica de la EPTHG; con el propósito de generar alianzas que fomenten la participación de la Academia, en esta ocasión de la URP, en temas de investigación que aporten con el desarrollo de la actividad turística en nuestro país en el sentido de repensar el turismo, cuyo pensamiento de la OMT seguimos.

Convencidos que el trabajo colaborativo, tanto de CANATUR como de la URP, representa un paso adelante en los fines de ambas instituciones hacia la mejora del Sector Turismo al que pertenecemos, se comprometen ejecutar las siguientes acciones:

1. Con el objetivo de medir y cuantificar la capacidad productiva del turismo en las regiones, la EPTHG se propone elaborar una investigación enfocada a analizar la **competitividad turística** en nuestro país, la cual se desarrollará por etapas, inicialmente en la Región Lima y, con el resultado de este piloto, se convocará a través de CANATUR a los demás asociados pertenecientes a la Academia, para continuar con la investigación en las demás regiones. Este documento es una base para proyectar las inversiones que se puedan desarrollar en nuestro sector.

CANATUR se compromete a apoyar los esfuerzos de la EPTHG ante los gremios regionales e influir en ellos para la obtención de información de fuente secundaria.

2. Por parte de la EPTHG, colaborar con la creación del Observatorio Turístico del Perú con el fin de brindar información fundamental cuantitativa y cualitativa sobre el desenvolvimiento del turismo peruano, medir sus indicadores más trascendentales, monitorear el desempeño del mercado, los impactos sociales, económicos y ambientales y generar bigdata para el desarrollo de la actividad de manera profesional y centrada en el método científico. Este documento es una base para proyectar las inversiones que se puedan desarrollar en nuestro sector.

CANATUR se compromete a liderar el esfuerzo y solicitar e influir en los gremios regionales y asociaciones empresariales, el apoyo y provisión de fuentes de información.



3. La EPTHG se compromete a realizar investigación de mercado en forma permanente sobre los distintos aspectos que la involucran mediante sus estudiantes y docentes especializados en esta tarea. Inicialmente, se realizará una investigación del destino más visitado, Cusco, para lo cual se procederá a realizar encuestas in situ, donde la EPTHG será la que conduzca el proceso aportando el know how, equipo de trabajo, operación de las encuestas, editar los resultados y solventar el transporte aéreo a dicho destino.

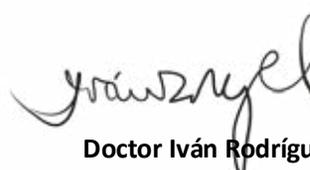
Por su parte, CANATUR se compromete, mediante sus aliados, facilitar el alojamiento y alimentación del equipo.

4. La EPTHG se compromete en proponer el proyecto: **Incentivos tributarios, inversiones y empleo en el turismo peruano post pandemia**, el cual postula a delinear grandes proyectos interregionales en Tumbes-Piura; Circuito Nororiental y Selva Central. En conjunto con CANATUR, iniciaremos este proceso mediante incentivos tributarios de obras por impuestos en el proyecto Tumbes-Piura.
5. Fomentar con CANATUR la creación de ventanillas únicas del MINCETUR para el acompañamiento de inversiones privadas en las que los estudiantes de la EPTHG sean quienes orienten los procesos.
6. Retomar en conjunto con CANATUR, el proyecto de la Asociación Peruana de Termalismo, donde se promoverá esta actividad en la que se adicione los proyectos de Haloterapia y Thalosoterapia.

Teniendo en cuenta los puntos principales del documento, se acordó realizar un plan de trabajo y cronograma donde se reflejen las actividades a desarrollar.

Se suscribe la presente acta, en Lima, el 05 de noviembre de 2022.


José Enrique Koechlin von Stein



Doctor Iván Rodríguez Chávez




Caminos

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

Año XXII N° 18

Diciembre, 2022



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA

Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
FORMAMOS SERES HUMANOS PARA UNA CULTURA DE PAZ



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

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

53 años
1969 - 2022

Finalmente, como cierre de año se publicó la edición N° 18 de la revista Caminos, correspondiente al mes de diciembre de 2022, conteniendo diversa información concerniente a la marcha institucional de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

MEMORIA 2022

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Información Solicitada para
la Memoria del Rector 2022



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

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



Recetario URP

COCINA PERUANA



Dedicatoria



Dedicamos este recetario a nuestros padres por su gran apoyo en nuestra formación académica, a nuestros docentes que nos ayudan a mejorar cada día más y a todas esas personas amantes de la gastronomía peruana.



shutterstock.com - 2265201395

"La comida peruana es rica en sabores y esencias, es una mezcla de tradiciones gastronómicas."

Bienvenido

**el presente recetario contiene platos
típicos de las regiones costa , sierra
y selva para su puesta en práctica
preparándolos según recetas**

Costa



Mapa



Geografía

Se considera la costa del Perú a la estrecha zona costera entre el océano pacífico y las estribaciones de los Andes peruanos. La mayoría de las áreas tienen un clima cálido a templado con poca lluvia.

Parece un desierto costero porque las corrientes frías de Humboldt se ven afectadas por las precipitaciones y la sombra topográfica que proyecta la Cordillera de los Andes.

Tipos de relieve:

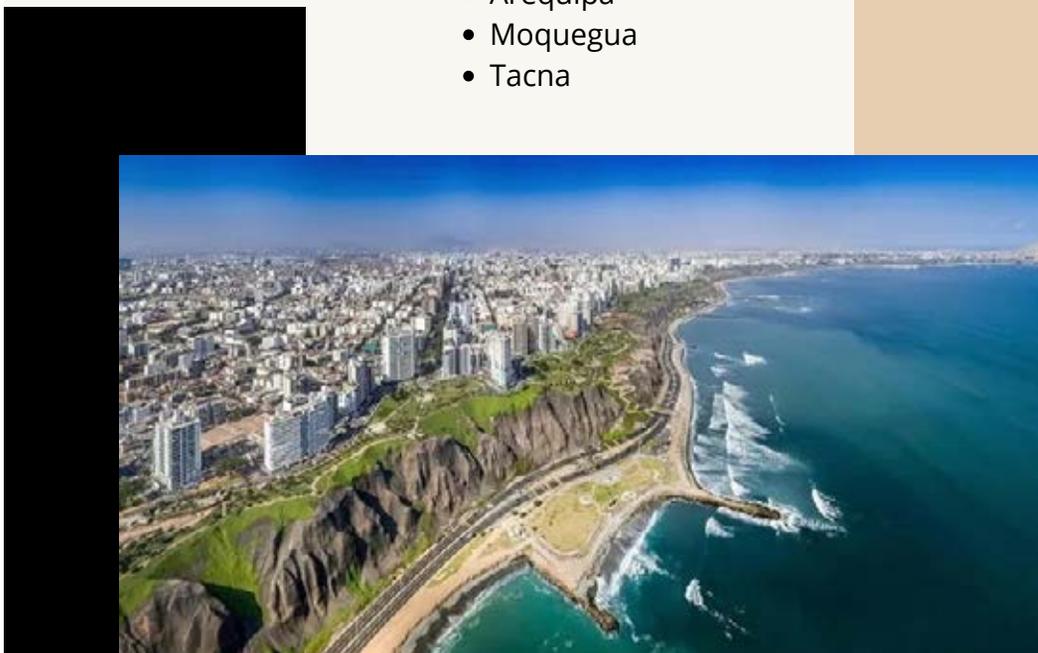
- Playa.
- Llanura de marea.
- Flecha litoral.
- Marisma.
- Laguna costera.
- Deltas.
- Estuario.
- Banco de arena.

Regiones:

- Tumbes
- Piura
- Lambayeque
- La Libertad
- Ancash
- Callao
- Lima
- Ica
- Arequipa
- Moquegua
- Tacna

Actividades económicas:

- Pesca
- Agricultura
- Ganadería
- Explotación petrolera



Aspectos turísticos

Circuito de playas Tumbes – Piura



caballitos de totora en Huanchaco



circuito de playas de Chiclayo



Costa Verde en Lima



Virgilio Martínez V.

Nació en Lima el 31 de Agosto de 1977. Se crió en el distrito limeño de La Molina junto con sus padres y hermanos.

Según la revista Marie Claire él es "la nueva estrella del firmamento gastronómico limeño"

Al principio él quería ser un skater profesional y mudarse a Estados Unidos para vivir ahí. No obstante una caída le arruinó aquel sueño pero comenzó otro nuevo. Pues desde aquella realidad, comenzó a iniciarse en el mundo de la cocina.

Sin embargo en aquel momento, estudiar gastronomía en Lima no aportaba tanto conocimiento y diversidad como la conocemos hoy en día. Pues si bien había un sabor diferenciador y distintos platos, la mejor opción para ser un chef profesional era irse al extranjero. En este caso en España.

Una vez en Perú, puso en práctica todo lo aprendido hasta abrir su restaurante "Central" el cual un 20 de abril del año 2009 fue inaugurada. Está ubicado en el distrito de Miraflores y lleva aquel nombre porque sus paredes bien firmes de cemento pulido memoran al ambiente de una fábrica moderna. También porque se recuerda al mercado central, ya que se trata en teoría de una cocina de mercado la que se ofrece en este lugar. Además un cubo de vidrio se encuentra en el centro del restaurante, y resalta de gran manera como un personaje principal indiscutible. Y por último, porque pretende centralizar lo mejor de la gastronomía peruana





Causa de pollo



Es un plato auténtico único en el Perú, según el historiador gastronómico peruano, Rodolfo Tafur, la palabra causa proviene del término quechua kausay, que significa “vida” o “dador de vida”, otro nombre que también se le da a la papa. Este plato era simplemente una papa hervida que se comía con rodajas de ají; un plato que combina dos cultivos andinos: las papas y el ají. Por otro lado, se sabe que la causa fue creada por una anfitriona limeña de buena familia que, tuvo que alimentar a un batallón de soldados que celebraban el Día de la Independencia. Lo hizo con lo que tenía a la mano; cocinó, trituró y sazonó unas papas, además, hirvió unos huevos, los que cortó y puso aceitunas encima del plato ensamblado. De esa mezcla nació la causa limeña.



Causa de pollo

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- ½ taza de mayonesa
- 1½ kg de papa amarilla prensada
- 1½ cucharada de ají amarillo molido
- 1 chorro de leche evaporada
- 1 chorro de aceite
- Jugo de 4 limones
- Huevo duro y aceitunas (opcional)
- Sal, pimienta



Preparación

- Sancochar la pechuga de pollo desmenuzada con la mayonesa, el chorro de leche, ½ y pimienta al gusto. Reservar.
- Sazonar la papa amarilla prensada con ½ el chorro de aceite, el jugo de limón, el ají amarillo, sal.
- En un recipiente colocar una capa de la papa sazonada, luego otra capa de pollo y una última capa de papa sazonada.
- Decorar y servir acompañado de huevo duro y aceitunas



Mancha Pecho

La ordenanza refiere que durante años se han acumulado las pruebas históricas y testimoniales generacionales sobre el origen del manchapecho; los chefs y cocineros más representativos de la provincia iqueña de Chincha brindan cuentan con mucha sabiduría en este plato típico.



Sin embargo, es muy popular comer la carapulcra acompañada de sopa seca. Esta costumbre empezó en las reuniones sociales, principalmente en los bautizos y matrimonios, en donde era común que las personas se mancharan el pecho al consumirla. De esta manera se hizo conocida como manchapecho o combinado. Por lo tanto muchos atribuyen el origen de este plato a una fusión de culturas, debido a que Chincha recibió en sus tierras a españoles, indios, africanos, italianos y culies (trabajadores chinos).



Mancha Pecho



ingredientes

- 2 litros de agua
- 1 rama de apio
- 1 cebolla roja grande pelada y entera
- Sal
- 4 cdas ají panca molido
- 3/4 papa serrana pelada y cortada en cubitos
- 9 cdas aceite vegetal
- 3/4 cda. de comino
- 1 1/2 cdas de ajos molidos
- 1/2 Kg de yuca hervida
- 5 cdas de maní tostado y molido

Caldo:

- 1/2 Kg. de gallina en trozos
- 1/2 Kg. de carne de cerdo de trozos

Preparación

- Primero empezamos hirviendo las carnes ya trozadas con agua, cebolla, apio y una pizca de sal hasta que estén tiernas.
- En una olla de barro aparte rehogamos el ají panca, el apio y el comino con el aceite a fuego lento or 25 minutos.
- Esperamos que se corte el aderezo, es decir, que el aceite se separe del ají.
- Incorporamos el maní y cocinamos 3 minutos más y vertimos el caldo e integramos la carne y la papa cruda dejando cocer hasta que se forme un guiso.
- Para finalizar acompañamos con sopa seca y yuca.

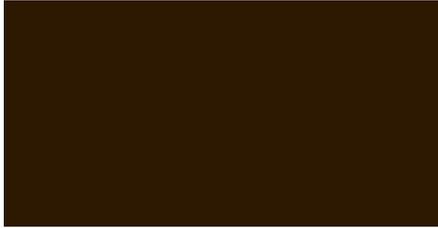


Ceviche

De acuerdo con algunos historiadores, hace 200 años, la cultura Mochica ya habría preparado ceviche a base del zumo de una fruta local llamada tumbo. Fue a la llegada de los españoles cuando se comenzó a añadir el limón y cebolla.

Por lo tanto, no hay una teoría exacta sobre el nombre que se le asignó al platillo. Sin embargo, la hipótesis más fuerte es la del periodista Federico More, quien en 1952 señaló que la palabra ceviche, cebiche, seviche o sebiche deriva de “cebo”, término que utilizaban para referirse a los bocadillos pequeños en el siglo XVI.

Por otra parte, el historiador Juan José Vega señaló que ‘seviche’ viene de ‘sibech’, una palabra árabe que refiere a comida ácida. Según Vega, una historia narra que mujeres de origen musulmán tomadas como botín de guerra preparaban pescado con zumo de naranja agria y jugo de limón a los Reyes Católicos en Granada, España.



ingredientes

- 800 g de filete de pescado
- 1 cebolla roja picada a la pluma
- 1/2 ají limo picado
- 1 cda. de culantro picado
- Jugo de 6 limones
- 1/2 cda. de Ajo
- Pimienta Sibarita al gusto
- Sal al gusto
- 1 camote sancochado
- 1 choclo desgranado
- Hojas de lechuga fresca

Preparación

- Primero se lava el pescado y cortarlo en cubos de 1 a 2 cm de diámetro. Sazonar con sal y reservar.
- Colocar los cubos de pescado en un recipiente y agregar el jugo de limón recién exprimido. El jugo debe cubrir todo el pescado.
- Incorporar el culantro, cebolla, ají limo, mezclar bien los ingredientes y dejar reposar por unos 5 minutos aproximadamente para que los sabores se integren.
- Servir inmediatamente sobre un plato, colocar el Ceviche al centro y decorar el plato con una hoja de lechuga, trozos de camote y choclo. Si desea también puede acompañar con canchita serrana.



Mazamorra

Se remonta a la época prehispánica, cuando las civilizaciones elaboraban recetas muy similares a las que conocemos hoy. Sin embargo, este es diferente porque está hecho de maíz amarillo y se conocía como ishakupcha. Con el tiempo, se agregaron varios ingredientes a la receta, incluidos el clavo, canela y más. El ingrediente que lo cambió todo y dejó su huella en la cocina peruana fue el maíz morado.

Por otro lado, el producto no era tan popular en ese momento. Con el tiempo se fueron sumando diversas tradiciones, y la Mazamorra se convirtió en símbolo de una de las celebraciones más icónicas de Lima y gran parte del Perú: La celebración de "El Señor de los Milagros". Como este postre se sirve tibio, es perfecto para un octubre frío en Lima. Además, su color púrpura combina a la perfección con los colores tradicionales de la celebración morada, que se entregaba al célebre Cristo Morado.



ingredientes

- 1/2 kg de maíz morado
- Cáscara de 1/2 piña
- 1 manzana
- 1 membrillo
- 1 rama de canela
- 5 clavos de olor
- 1/2 cucharadita de ralladura de naranja
- 1/2 taza de guindones
- 1/2 taza de huesillos
- 1/2 taza de guindas
- 1/2 piña (de preferencia golden)
- 1 taza de azúcar
- 5 cucharadas de harina de camote
- Canela en polvo
- 2 litros de agua

Preparación

- Primero desgranar el maíz morado, colocar el agua en una olla, luego
- agregar el maíz morado, la cáscara de piña, la manzana, el membrillo, la canela, los clavos de olor y la ralladura de naranja. Remover.
- A continuación se dejara hervir por unos 40 minutos como mínimo, moviendo eventualmente.
- Colar la mezcla en una la olla y poner a hervir solo el líquido en otra olla.
- También de añade los guindones, los huesillos, las guindas, la piña y el azúcar. Remover.
- Dejar hervir por unos 20 minutos a fuego medio. Además, se disuelve la harina de camote en el líquido reservado.
- Agregar la harina de camote disuelta a la olla, remover hasta que todo quede espeso.
- Servir y espolvorear canela en polvo.

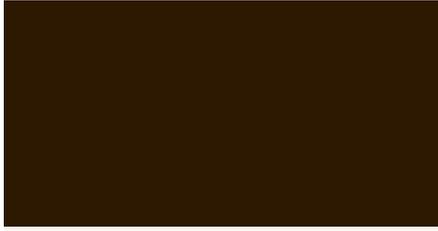


Arroz con leche

Se conoce que los primeros en probar el arroz con leche fueron los levantinos debido a que los árabes introdujeron el arroz por Italia, y de ahí al Levante Peninsular, por lo tanto, este delicioso postre es conocido por toda la Península.

Tras la invasión de Al-Andalus por parte de los árabes, llegó la manera más popular de cocinar el arroz que consistía en cocinarlo echando la misma cantidad de arroz que de agua y tras este proceso, se elaboraba con mantequilla, azúcar y canela.

Este delicioso postre era un dulce de la corte, estaba presente en cualquier tipo de celebración de las altas clases sociales de Al-Andalus. Por lo tanto, el arroz con leche tal y como lo conocemos hoy en día, se lo debemos a los árabes, ya que ellos también trajeron a la Península la canela, el limón y el azúcar de caña.



ingredientes

- 1 taza de arroz
- 3 tazas de agua
- 1 pedazo de cáscara de naranja
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- Pizca de sal
- lata grande de leche evaporada (400 gramos) (1 $\frac{3}{4}$ tazas o 400 mililitros)
- 1 lata grande de leche condensada (400 gramos)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de canela en polvo

Preparación

- Comenzamos cocinando en una olla a fuego medio, tres tazas de agua, la cáscara de naranja, la rama de canela, los clavos de olor y una pizca de sal, hasta hervir.
- Luego se añade el arroz, tape la olla y cocine a fuego bajo por 15 minutos aproximadamente, hasta que el arroz esté graneado.
- Agregue las leches evaporada y condensada, y cocine, sin dejar de remover, hasta que tome punto. Vierta la vainilla y mezcle.
- Por último se sirve el arroz con leche tibio o frío y esparza encima la canela en polvo



Chicha Morada

La chicha morada es una bebida originaria de la región andina del Perú, pero cuyo consumo actualmente se encuentra extendido a nivel internacional.

La chicha morada es una de las bebidas más populares de la gastronomía peruana. Tiene su origen en la época incaica, siendo parte de ritos y ceremonias importantes. Está hecha a base de maíz, un insumo bastante identificado con la gastronomía de este país. La variedad usada es el maíz morado, y precisamente de allí proviene el nombre de esta bebida, que es infaltable en cualquier restaurante de esta región.

El insumo principal de la bebida es el maíz culli o ckolli, que es una variedad peruana de maíz morado que se cultiva ampliamente en la cordillera de los Andes. Esta bebida es diferente a la chicha de jora, también originaria de Perú. La chicha peruana ya era usada hace más de 3000 años en ceremonias y celebraciones religiosas y su uso se extendió a las culturas pre-incas.



ingredientes

- 1 kg de maíz morado
- 1 piña madura
- 3 membrillos
- 2 manzanas
- 2 durazno grandes
- 5 clavos de olor
- 2 palitos canela
- 4 litros agua
- 4 limones
- Azúcar al gusto

Preparación

- Comenzamos con el lavado del maíz morado, ponerlo a hervir en una olla. Pelar y retirar el corazón de la piña. Incorporar la cáscara y corazón de piña en la olla del maíz junto con la canela y el clavo., manzana y membrillo. Dejar que hierva durante una hora y media o hasta que los granos de maíz morado se revienten.
- Colar la chicha, enfriar y añadir el jugo de los limones y azúcar al gusto. Si la chicha esta muy cargada puede agregar un poco más de agua.
- Aparte, picar en cubitos la piña, membrillos, duraznos, manzanas. Servir la chicha con las frutas picadas.

Sierra



Mapa



Geografía

La sierra del Perú abarca toda la Cordillera de los Andes, presenta un clima variado entre heladas, húmedos, templado, gélido y semiárido. Asimismo, comprende el 28.1% del territorio Nacional.

Toda la parte de la sierra comprende un accidentado relieve, ya que esta compuesta por picos, nevados, montañas, valles, cimas, lagunas, lagos, ríos, pampas; motivando a que su clima sea variado.

Tipos de relieves:

- Valles interandinos
- Mesetas
- Cañones fluviales
- Montañas
- Lagos y Lagunas

Regiones:

- Ayacucho
- Arequipa
- Apurímac
- Cusco
- Junín
- Cerro de Pasco
- Huaraz
- Huancavelica
- Huánuco
- Huancayo
- Puno
- Cajamarca

Actividades económicas:

- Agricultura
- Ganadería
- Minería



Aspectos turísticos

Machu Picchu - Cusco



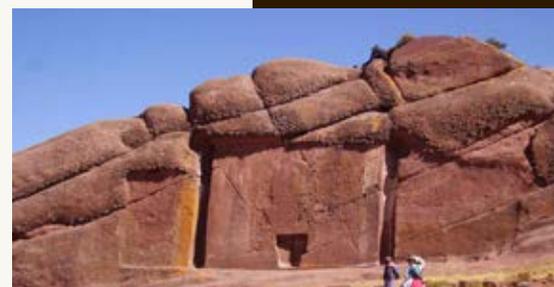
Parque Nacional
Huascarán - Ancash



Vinicunca o la montaña
de colores - Cusco



Ajayu Marca o Templo de la
Iluminación de los Dioses Merú -
Puno



María Pía León

Nació en Diciembre de 1986 en Lima, desde muy pequeña le apasionaba el rubro de la gastronomía, es por eso que estudio en Le Cordon Bleu, después realizó sus prácticas preprofesionales en los restaurantes Astrid & Gaston para luego viajar a los EEUU para trabajar en el Ritz-Carlton.

Volvió a Perú en el 2008 y empezó a buscar empleo y a sus 22 años donde se postuló en el restaurante Central, se entrevistó con Virgilio Martínez, pero la rechazó la primera vez, aun así ella insistió en tres oportunidades y pudo ingresar.

En el 2018 fue galardonada como la mejor Chef femenina de Latinoamérica, recibiendo el premio Elite Vodka Latin America Best Female Chef en una ceremonia que se dio en Colombia; posteriormente inauguró en el 2018 su primer restaurante llamado Kjolle, después de un año su restaurante recibe el premio Highest New Entry Award en la lista Latin America's 50 Best Restaurants 2019.

Pía León manifestó que "Estoy feliz, después de tanto trabajo, es el momento perfecto, la plataforma perfecta para demostrar que, aunque a veces puede ser difícil, si tienes la voluntad y sabes lo que quieres, las cosas suceden en su propio tiempo y en el momento adecuado" en un comunicado que fue compartido por 50 Best.

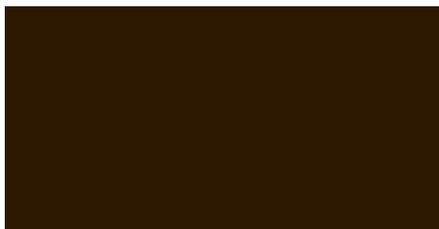




Ocopa

Es un plato típico y uno de los más populares de la provincia de Arequipa, la ocopa tiene una textura suave y se convierte en un verdadero manjar cuando saben cocinarla.

Sus orígenes se remontan a la época del Imperio Inca, cuando los chaskis llevaban una bolsa llamada okopa llena de ajíes, maní picado y hierbas. A finales del siglo XIX, Ocopa era considerado por él mismo un tazón picante, un tazón de vacaciones. Según "La mesa peruana" de Francisco Ibáñez de 1896.



Ocopa

Ingredientes



- Aji amarillo mirasol 100grs.
- Aja amarillo 100grs.
- Cebolla roja. 300grs.
- Ajo, cabeza. 1 unidad
- Mani 150grs.
- Nueces 60grs.
- Huacatay 50grs.
- Galleta de soda c/n
- Leche evaporada 100mil.
- Leche fresca 100 mil.
- Queso fresco serrano 100grs.
- Agua 100 mil.

Armado

- Papa tumbay 500grs.
- Lechugas 8 hojas.
- Aceitunas de botija c/n
- Huevo duro c/n
- Queso frescobrunoise c/n

Preparación

- Poner el aji mirasol en hervor y pelarlas, retirándole la piel.
- Soasar el aji amarillo, pelar, limpiar se semillas y lavar.
- Pelar y cortar la cebolla.
- Dar un corte transversal al ajo por la raíz y levar al horno a 160 °C. por 20 minutos. Apretar hasta que salga la pasta de ajo.
- Tostar el Mani a 160 °C. al horno por 20 minutos, pelar.
- Deshojar y limpiar el huacatay.
- Licuar de a pocos.
- Servir.



Rocoto Relleno

El origen de este plato andino llamado Rocoto Relleno proviene de Arequipa.

El rocoto es un pimiento oriundo de los andes, se cree que su origen se encuentra en territorios entre Perú y Bolivia y data del año 6,000 AC, convirtiéndola en la planta más antigua de América.

Anteriormente se servía en las "picanterías" acompañada con un vaso de chicha de jora. Pero con el tiempo hubo un cambio en la burguesía y los criollos, que surgieron en Arequipa durante el comercio de lana, tomaron posesión de este popular plato, pero tras un proceso de desterritorialización, logró ser presentado a la comunidad nacional como una expresión culinaria proveniente de Arequipa.

Por otro lado, los científicos tienen la teoría que *Capsicum pubescens* (Rocoto Relleno) es un potente anticancerígeno.

Rocoto Relleno



Ingredientes

- Aceite vegetal 100 mil.
- Ajo en pasta 80 grs.
- Pimienta negra 6 grs.
- Comino 5 grs.
- Aji panca pasta 80 grs.
- Cebolla roja brunoise 900 grs.
- Anís 15 grs.
- Pierna de cerdo picada 300 grs.
- Pierna de res picada 300 grs.
- Mani tostado molido 100 grs.
- Pecanas picadas 80 grs.
- Pasas picadas 80 grs.
- Perejil picado 25 grs.
- Orégano picado 30 grs.
- Sal c/n.
- Rocoto limpio 6 uni.
- Azúcar 300 grs.
- Vinagre 130 mil.
- Agua c/n.

Preparación

- Rehogar en aceite vegetal, ajo, pimienta, comino, aji panca y cebolla por 15 minutos, agregar la carne picada, fondo, aniz, las frutas secas y las hierbas, cocinar por 15 minutos, verificar sazón y retirar del fuego.
- Para el rocoto; limpiar bien el rocoto, quitarle las venas y lavarlo.
- Poner a hervir agua con azúcar y vinagre y agregar los rocotos, cuando llegue el punto de hervor cambiar el agua y empezar otra vez, hasta sentir el picor de manera suave.



Chicharrón

El origen de la receta de Chicharrón de Chancho se originó por la colonización española. Los españoles fueron los que introdujeron el cerdo a Perú, y los esclavos lo criaban para su posterior consumo. Ninguna parte del animal quedaba sin usar.

Los indígenas bautizaron a este animal como *cuchi*, adoptándolo inmediatamente en la elaboración de varios de nuestros platos tradicionales y siendo un ingrediente principal de muchos. Se acompaña con productos típicos peruanos, como camote, papas, choclo, etc.

Actualmente este plato goza de mucha popularidad en el Perú y exactamente en la sierra, gracias a su delicioso sabor, textura crujiente, y rápida preparación.

Chicharrón



Ingredientes

- 400 gramos de costilla de cerdo
- 140 gramos de manteca de chanco
- ½ tallo de apio
- ½ tallo de poro
- 1 cucharada de ajo molido
- Sazonador Sibarita
- Pimienta
- 1 limón
- 2 papas doradas
- 1 cebolla picada a la juliana
- Hojas de hierbabuena
- 2 cucharadas de rocoto picante
- ½ tomate picado

Preparación

- Haz cocer la carne de chanco en un recipiente. Agrega los tallos de apio y poro, agrega el ajo, la sal, sazónador y pimienta. Debe hervir aproximadamente 40 minutos.
- Una vez que haya hervido y sientas que el chanco está listo (tierno), sácalo del recipiente y déjalo secar.
- Vuelve a sazonar el chanco con sal y un poco de limón en la parte de la lonja.
- En una sartén profunda agrega la manteca y déjala calentar mientras preparas la zarza de cebolla o también puedes ir dorando la papa.
- Con la manteca caliente coloca los pedazos de cerdo, si deseas puedes usar aceite también.
- Ya listo el chicharrón colócalo en un plato con las papas doradas y la zarza de cebolla y ya lo tenemos lista.



Patasca

La patasca es una sopa tradicional de la zona alto andina del Perú. Proviene del vocablo quechua phatasqa, que significa partido, porque la preparación está lista cuando se abre el maíz al hervirlo. Esta es una sopa poderosa con un alto valor nutricional gracias a la concentración de carne de res, cabeza de carnero, papas, frijoles, maíz y otras especias. Esta comida comienza el día anterior a la comida, porque la preparación es rápida y en algunas partes de la sierra también se le llama sopa de mote, sopa de mondongo o simplemente mondongo.



Patasca



Ingredientes

- 300 grs. de maíz blanco de mote
- 500 grs. de carne de cordero
- 500 grs. de carne de cerdo
- 500 grs. de carne de res
- 250 grs. de pellejo de cerdo
- 1 uni. de pata de res
- 1 uni. de rocoto
- 1 cabeza de ajo
- 2 uni. de cebolla roja
- ½ atado de cebolla china
- 205 mil. de chicha de jora
- 2 ramas de hierba buena
- 2 ramas de huacatay
- 2 ramas de culantro
- 2 ramas de perejil
- Sal y pimienta

Preparación

- Remojar el maíz (un día antes) y retirarle la puntita. Después sancocharlo en abundante agua hasta que el grano haya reventado.
- Cortar las carnes en trozos y sazonarlo con sal y pimienta.
- Sellarlas en aceite caliente.
- Hacer un aderezo con cebolla y ajos en brunoise.
- Incorporar las carnes, el pellejo de chanco y la pata de res previamente cocida, desglasar con la chicha de jora, mojar y sancochar con agua o fondo claro hasta que los cubra.
- Mezclar la carne con el maíz y dejar que hierva hasta la cocción de las carnes.
- Picar la cebolla china, la hierba buena, culantro y perejil.
- Cortar el rocoto en brunoise.
- Mezclar la hierbas con el rocoto.
- Para emplatar, disponer en un plato, el caldo con el maíz, encima las carnes y cubrir con las hierbas y rocoto.



Queso Helado

La historia de este tradicional postre se remonta a la llegada de los españoles al Perú en el siglo XVI. En localidades arequipeñas como Pampacolca, Viraco y Chuquibamba, se inició una gran producción de leche y queso.



Uno de los primeros lugares donde se preparó el Queso helado fue el Convento arequipeño de Santa Catalina. Este monasterio no solo se convirtió en lugar de oración de las innumerables religiosas, sino también en la más reputada cocina y repostería de toda la Ciudad Blanca.

Sobre un barril de madera lleno de hielo, colocaban un depósito de metal y congelaban la leche. Esta quedaba impregnada en las paredes de la fuente, formando capas que, al momento de servir las, tenían la apariencia del queso blanco. De allí el nombre de este exquisito postre.



Actualmente, el sabor agradable y saludable del Queso helado se disfruta en todos los rincones de Arequipa, siendo el postre estrella de innumerables picanterías, restaurantes y ferias gastronómicas de toda la ciudad, además de venderse al paso en los alrededores de la Plaza de Armas. Ahora este embajador culinario arequipeño viene abriéndose paso al mundo, conquistando paladares en diversos países a través de los restaurantes peruanos.

Queso Helado



Ingredientes

- 2 tazas de leche evaporada
- 1 taza de crema de leche
- 2 1/2 tazas de leche líquida fresca
- 1 taza de coco rallado tostado
- 2 tazas de leche condensada
- 3 ramitas de canela
- 2 clavos de olor
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Canela en polvo

Preparación

1. En una olla, deja calentar hasta su punto de hervor las dos tazas de leche evaporada, las dos tazas y media de leche líquida fresca, las tres ramitas de canela, dos clavos de olor y una taza de coco rallado tostado. Mueve hasta integrar todo muy bien, apaga el fuego y deja que se cree la infusión.
2. Luego, al estar tibia la preparación, retira las tres ramas de canela y los clavos de olor y reserva.
3. Por otra parte, bate las cuatro yemas de huevo hasta que estén completamente blancas e incorpora a la preparación.
4. Seguido, agrega una cucharadita de esencia de vainilla y bate la mezcla, agrega dos tazas de leche condensada y una taza de crema de leche. Mueve hasta lograr que la preparación tome un punto similar a la crema chantilly.
5. Finalmente, vierte la mezcla en un envase para refrigerar y congela por un aproximado de doce horas. Luego, retira del refrigerador sirve y espolvorea con canela en polvo al gusto.



Frutillada

La frutillada es una bebida Cusqueña infaltable en el mes de febrero, debido a a la celebración de los carnavales. Además, da inicio a la fiesta, mucho antes de armar la yunza.

Los pobladores se juntan y brindan desde temprano. De igual manera, la bebida se le sirve a todos los participantes luego de haber completado la actividad.

Durante los carnavales, los pobladores bailan, juegan y gozan con sus vasos llenos de la frutillada.

La fruta empleada para su preparación se recolecta del Valle Sagrado de los Incas. Las mujeres son las encargadas de servir la bebida decorada con una fresa en el tope.

¿Por qué se brinda con frutillada?

Esto se debe básicamente a que el dulzor y la fruta junto al alcohol, fomenta al adormecimiento del cuerpo, resultando en una actitud menos tímida y cohibida frente al reto de personas.

La frutillada es una bebida que llena de felicidad, diversión, placer y fiesta al público. La tradición de brindar con frutillada aún perdura hasta hoy en días, gracias a las Chicherías.

Frutillada

Ingredientes

- 3 litros de chicha de jora
- 2kg de frutilla
- 3L de agua
- 700gr de azúcar
- 8onz de aguardiente de caña
- 1/2k de harina de trigo
- Hierbaluisa
- 5 Clavo de olor
- 5 Canela



Preparación

1. En una olla hervir agua junto al clavo de olor, canela y atado de hierbaluisa. Dejar hervir a fuego alto por varias horas.
2. Incorporar la harina y disolverla, dejar hervir.
3. Retiramos de las llamas y dejamos enfriar.
4. En una taza endulzamos la chicha de jora y agregamos la fruta chancada. Mezclamos con nuestro concentrado anterior y deamos fermentar por ocho días.
5. Finalmente, al servir, le agregamos aguardiente de caña para intensificar el alcohol.



Calientito

El calientito, es un trago que combina agua caliente, infusiones de hierbas, jugo de limón y licor en sus proporciones exactas que consiguen un delicioso cóctel.

En nuestro país, los «calientitos» son comúnmente preparados en las zonas andinas por el clima frío que siempre arrecia y por su mayor cercanía a la naturaleza, ya que se utilizan hierbas variadas además de pisco o caña.



Calientito



Ingredientes

- 3/4 de taza de agua caliente
- 1 1/2 onza de Pisco
- 1 bolsita filtrante de té
- 1 ramita de canela
- 2 clavos de olor
- 1 onza de Limón
- Miel

Preparación

1. Poner el agua a hervir
2. Recuerda que el agua caliente es parte esencial de este cóctel.
3. Infundir los filtrantes junto con la canela y el clavo en el agua hirviendo
4. En un vaso alto agregar el agua caliente. Colocamos un té filtrante, la canela, el clavo y dejar reposar por unos 3 minutos.
5. Retirar el filtrante, el clavo de olor y la canela.
6. Debemos asegurarnos de retirar todo el clavo de olor porque no es muy agradable cuando lo mordemos.
7. Agregar el jugo de limón, el pisco y la miel al gusto.
8. Mezclar y servir.

Selva



Mapa de la Selva



Geografía

Se conoce como selva peruana o, más correctamente, Amazonía peruana a la porción del territorio del Perú que se encuentra ocupado por largas extensiones de bioma selvático perteneciente a la Amazonía sudamericana. Es una extensión vegetal frondosa, húmeda y de altura, en la cual se halla la mayor cuota de biodiversidad y endemismos del mundo.

La Amazonía es la mayor selva del planeta, y se extiende en parte de los territorios de Perú, Colombia, Ecuador, Brasil y Venezuela. En Perú ocupa 782.880 km² de superficie territorial, correspondientes a un 62% del territorio del país y a un 13% del total del continente, y el segundo más grande luego de Brasil.

Fuente: <https://concepto.de/selva-peruana/#ixzz87Lnp46Lh>

Aspectos turísticos

**Reserva
Nacional
Tambopata**



**Reserva
Nacional
Pacaya
Samiria**



Laguna Azul



Personaje Representativo

Pancho Fierro es el protagonista de la selva peruana. Es un hombre valiente y decidido que lucha por su familia y amigos.

Francisco "Pancho" Fierro Palas fue un pintor peruano, que mediante sus afamadas acuarelas, reflejó la vida y costumbres de la Lima de inicios del siglo XIX.

La galería Pancho Fierro de la Municipalidad de Lima nos trae la muestra de arte de la selva del Perú titulada "Una Lima menos gris"





Juane

Su historia podría venir desde la época prehispánica, cuando los antiguos peruanos calentaban sus comidas envueltas en hojas de plátano. La palabra “juane” proviene de “huane”, que derivó de “huanar”, que significa “amortiguado” o “cocinado a medias”

Juane



Ingredientes

- 2 piezas de pollo o gallina
- 1 cucharada postre de ajo molido
- 1 cebolla morada mediana
- 1 cucharada sopera de cúrcuma o palillo
- 1 hoja de laurel seco
- 1½ tazas de arroz
- 2 huevos
- 3 aceitunas
- 2 ramas de sachaculantro
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de pimienta
- 4 hojas de bijao o plátano

Preparación

1. En un olla para el arroz pon un poco de aceite y ajo molido, vierte el agua y déjala allí hasta que esté por hervir, agrega el arroz y déjalo cocinar.
2. Teniendo tu arroz listo, colócalo sobre una fuente y déjalo enfriar a temperatura ambiente. Esta fuente será el lugar en donde se hará la combinación.
3. Cocina los 8 huevos en una olla pequeña y sumérgelos con un poco de sal. Teniendo los huevos cocidos resérvalos a un costado.
4. En una sartén derrite la manteca de choncho y añade el ajo. Dora la cebolla y agrega el palillo, el cubito de caldo de gallina, orégano, laurel y sal.
5. Teniendo el aderezo en la sartén. Agrega las presas de pollo y fríelas hasta que estén selladas. Vierte agua para que las presas hiervan durante media hora a fuego medio.

6. Retira las presas y mezcla el arroz con el aderezo. Luego, Divide la masa en ocho porciones y agrega a cada una, una presa de pollo o gallina, una aceituna y un huevo.
7. Estira dos hojas de bijao sobre la mesa y pon dentro una ración. Seguido, Dale una forma redonda al arroz y colócalo en el medio. Una vez listo, Une las hojas de bijao de cada lado hacia al centro y amárralo con un pabilo o cuerda.
8. Coloca los Juanes en una olla con agua hirviendo y déjalos allí por aproximadamente 50 minutos más o menos.
9. Cuando éstos ya estén hervidos sácalos y déjalos enfriar a temperatura ambiente.



Refresco de Cocona

Su origen apunta a la amazonia peruana, este fruto agridulce proveniente de Iquitos, Tingo María. Es una bebida que muchos no conocen, debido a que su producción es limitada y hace difícil la exportación de su fruta. No obstante, forma parte de una de las bebidas mas sabrosas y mas refrescantes que la selva nos puede ofrecer.





Ingredientes

- 4 o 5 coconas grandes
- 1 litro de agua.
- Azucar (al gusto)
- 3 o 2 ramas de canela
- 1 clavo de olor

Preparación

1. Primero debemos lavar muy bien la fruta de cocona, para después pelarla y cortarla en trozos pequeños
2. Luego colocamos una olla con agua y en ella vertimos la fruta, la canela y los clavos de olor. Dejaremos hervir a fuego medio entre 40 a 45 minutos.
3. Cuando el tiempo este cerca al minuto 40 o 45, añadiremos azúcar y mesclaremos para que se disuelva.
4. Enfriaremos el agua para finalmente servir nuestra rica agua de cocona bien fría.



Tacacho con Cecina

La palabra "tacacho" viene de la lengua quechua "taka chu", que significa "lo golpeado", haciendo referencia a la manera en la que este platillo es preparado.

El tacacho está hecho a base de plátano verde frito aplastado de forma redonda, estos plátanos son asados previamente en carbón o cocinados en agua, para finalizar, se aderezan con manteca de cerdo. Se le acompaña con cecina, nombre con el que se le denomina a la carne ahumada de cerdo en todo el país, chorizo u otro tipo de carnes.

Este platillo también se acompaña con sarsa criolla o con una salsa picante de cocona.



Ingredientes

- 10 plátanos verdes
- 4 cucharadas de manteca
- 500 gr. de cecina
- 2 o 3 chorizos
- 250 gr. de chicharrón cortado en trozos pequeños

Preparación

1. Primero se deberán pelar y cortar los plátanos en trozos iguales. Luego, se colocarán en una olla o sartén con agua y dejarlos cocinar hasta asegurarnos que se encuentren cocidos por dentro y por fuera.
2. El siguiente paso será triturar los plátanos con un mazo junto con la manteca de cerdo y se añadirán los trozos de chicharrón.
3. Después, se comenzarán a dar forma a las bolas del tacacho, se puede realizar con las manos siempre y cuando estén limpias, para luego pasarlas a freír en una sartén con aceite bien caliente.
4. En otra sartén se freirá la cecina al gusto.
5. Cuando las bolas de tacacho y las cecina estén fritas, se servirán acompañados del chorizo y de la salsa picante de cocona.



INCHICAPI



El inchicapi de gallina es uno de los platos más tradicionales de la selva peruana. Su nombre proviene de los vocablos quechua “Inchik” que significa maní y “api” que quiere decir sopa.

Su origen es prehispánico, mucho antes de la colonización española, y los indígenas acostumbraban a prepararlo en la selva peruana.





Ingredientes

- 4 presas de gallina
- 1 ½ litros de agua
- 200 gramos de maní tostado
- 1 cucharada de ajo
- 1 cebolla
- 2 ajíes dulces
- 100 gramos de harina de maíz
- 12 hojas de sachá culantro
- Palillo o colorante alimenticio al gusto
- Sal al gusto

Preparación

1. En primer lugar se cocina el caldo de gallina. Dejar hervir la gallina en agua, con un poco de sal, por 1 hora aproximadamente. Luego se pincha las presas con un tenedor y cuando estén suaves, se reserva aparte.
2. Luego se licúa el palillo, la sachá culantro, los ajos, los ajíes dulces, la cebolla y el maní tostado.
3. Se calienta el caldo unos minutos, y se agrega la harina de maíz disuelta en un poco de agua.
4. Añade la mezcla licuada anteriormente y revuelve la sopa insistentemente mientras se cocina por 10 minutos aproximadamente.
5. Cuando sientas que está lista, dale sazón al gusto y échale sal.
6. Ya está lista para servir, se agrega las presas de gallina.

CHAPO

Nutritivo postre de la selva peruana

Ingredientes

- Cuatro plátanos maduras
- 1 litro de agua
- Una taza de leche
- Azúcar (opcional)



Preparación

1. En primer lugar se hierven los plátanos maduros con bastante agua para que se cocinen bien.
2. Trituramos el plátano hasta formar una masa con la misma agua del hervido
3. Añadimos leche al gusto, y queda listo para servir.
4. Si queda muy espeso, se puede poner más leche o agua hervida.



TURISMO, HOTELERÍA GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA

53 años
1969 - 2022

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



Aula Suite. URP

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

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

CAMPO LABORAL

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

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



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

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