



# Camino

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

Año XIX N° 12

Abril, 2020



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



**RUMBO A LA ACREDITACIÓN INTERNACIONAL CON: IAC-CINDA**

ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Tú también puedes contribuir al logro de la acreditación !



**Callahuanca fue sede del Día Mundial del Turismo 2019**

*"Turismo y Empleo: Un futuro mejor para todos"*





## Caminos

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

Año XIX N° 12

Abril, 2020

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez  
**RECTOR**

Dr. José Martínez Llaque  
**VICERRECTOR ACADÉMICO**

Dr. Héctor Hugo Sánchez Carlessi  
**VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN**

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

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

Lic. Daniel Soto Correa  
**EDITOR**

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

Diseño y diagramación



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

# EDITORIAL

**E**l cierre de las actividades académicas de nuestra escuela, correspondientes al semestre 2019-II ha estado lleno de resultados valiosos, fruto del trabajo académico de los estudiantes, su participación en distintos proyectos, tanto dentro como fuera de las aulas, la tarea docente desplegada por los maestros de nuestra planta y las investigaciones que llevamos en curso. El balance es positivo y alentador, del que damos cuenta en esta Edición No. 12. Aquí hacemos conocer a nuestros lectores un conjunto de logros significativos, así como los que quedan pendientes para el nuevo período que se inicia en el 2020.

Una primera consideración se refiere al proceso de acreditación internacional al que se ha sometido la EPTHG ante el Instituto Internacional para el Aseguramiento de la Calidad (IAC), adscrito al Centro Interuniversitario de Desarrollo (CINDA). Esta experiencia inédita tiene un punto de partida: el mandato del señor rector que promueve la acreditación de todas las escuelas profesionales de la URP. Una de ellas es la EPTHG que le ha tocado en turno encarar.

Este avance tiene como propósito mostrarnos a nosotros mismos, a la comunidad universitaria, a los padres de familia, estudiantes y candidatos a serlo, y a la opinión pública, que desarrollamos en el proceso de enseñanza - aprendizaje estándares de calidad educativa y, por tanto, estamos listos para que los alumnos pasen a formar parte de las grandes ligas con otras escuelas de turismo acreditadas en el mundo con quienes intercambiarán estudios y estancias.

Esto quiere decir que nuestro plan de estudios, equipamiento, talleres, softwares, docentes, infraestructura y procesos cumplen, a nuestro entender, con las expectativas y requisitos del acreditador. Es así que, cumplidas todas las formalidades previas, recibimos la visita de los evaluadores, tres directores de prestigiosas escuelas de turismo acreditadas internacio-

nalmente de Uruguay, Chile y México, quienes han verificado detenida y acuciosamente todo lo que hacemos y hemos dejado de hacer.

A ellos les hemos mostrado sobre el terreno nuestras fortalezas y aquellas que deben de formar parte de los planes de mejora. Han dialogado con grupos de alumnos, profesores, empleadores y exalumnos. Han verificado la consistencia del plan de estudios y los vínculos que tenemos con gremios, empresarios, comunidades campesinas, alcaldes andinos y organizaciones de base. En fin, nos hemos sometido a todos sus requerimientos, dudas, preguntas y observaciones en las que han prevalecido la verdad y la transparencia. Les estamos agradecidos por haber sido severos, exigentes y acuciosos, por no haber dejado ningún cabo suelto.

Pero en este número también damos cuenta de otras actividades sustantivas en beneficio de los estudiantes entre las que destacamos reconocimientos sentidos a distintas personalidades del turismo peruano como el otorgamiento del grado de Doctor Honoris Causa por la URP al doctor Johan Leuridan, decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Psicología y Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, ilustre fundador de la gastronomía peruana y editor premiado internacionalmente. En estas páginas podrán leer detalles y registros gráficos de dicho acontecimiento.

De la misma manera, la URP ha reconocido como Profesor Honorario a uno de sus distinguidos exalumnos de la Escuela de Economía, economista Edgard Vásquez, ministro de Comercio Exterior y Turismo en actual ejercicio. Pero, ha sido más gratificante aún, reconocer a 5 estudiantes extranjeras de Francia, Colombia, México y Venezuela que al término del semestre 2019-II han concluido su programa de intercambio. Su experiencia en nuestra escuela ha dejado entre sus compañeros y profesores una honda huella de amistad.

La participación de estudiantes ha sido múltiple. Una de ellas, la actuación en la XX Asamblea General de la Unión de Universidades de América Latina y el Caribe donde nuestros alumnos hicieron ejercicio de la asignatura Congresos y Eventos a cargo de la docente Carmen Acuña Nava. Los grupos formados de bienvenida, registro, asistencia, información, guiado, servicio de alimentos y bebidas tuvieron una impecable presentación ante tan importantes autoridades académicas.

La celebración del Día Mundial del Turismo 2019, la que en la URP tiene carácter institucional, se llevó a cabo bajo el eslogan ¡Ahora le toca a Callahuanca! por lo que se organizó un programa detallado de diversos acontecimientos entre los que destacan la suscripción de sendos convenios marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica con alcaldes y comunidades campesinas y el compromiso y firma de un juramento por el Desarrollo y Turismo Sostenible por parte de la primera alumna de la escuela.

Vale la pena registrar en este escenario, el proyecto **El Mirador Turístico de Characán** de Callahuanca el que ha tenido también una notable asistencia de estudiantes de turismo, conjuntamente con los de la Escuela de Arquitectura y Urbanismo, quienes luego de las orientaciones recibidas de sus profesores e investigadores, licenciado Daniel Soto y el arquitecto César Cerrón, han pasado a desarrollar sus pensamientos, propuestas, planes y proyectos.

Otro de los acontecimientos académicos más trascendentales ha sido la suscripción del Convenio de Cooperación Interinstitucional entre la URP y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo cuya primera acción ha sido la ejecución conjunta del I Curso de Extensión en Turismo en Gestión Pública con la asistencia de 30 alumnos procedentes de 9 escuelas de turismo licenciadas de Lima. Cuatro de nuestros estudiantes han integrado dicho grupo.

Es justo señalar que la URP forma parte del Comité Multisectorial de Selección del Programa Turismo Emprende 2020 en representación de la Asociación de Universidades del Perú-ASUP. Nos ha tocado asistir por segunda vez para promover a los innovadores y creativos de proyectos en hotelería, turismo y artesanía que premia con financiamiento no reembolsable. Es una excelente oportunidad para que el estudiantado haga propuestas, concurse y si amerita su proyecto, gane un lugar entre los que resulten premiados.

No obstante que quedan otros temas pendientes de realización que podrán encontrar en estas páginas, hago especial mención a las contribuciones de los investigadores del Instituto de Estudios Turísticos, y de los profesores de planta, quienes muestran en sus entregas sus reflexiones y puntos de vista, alimentando así el incremento de nuevos conocimientos que es la misión esencial de la URP.

**Lic. Carlos Villena Lescano**  
Director

Afiliado a:



# EL PROCESO DE ACREDITACIÓN INTERNACIONAL DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



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

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

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

El primer paso a dar fue la preparación del famoso Informe de Autoe-

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

50 ANIVERSARIO

**RUMBO A LA ACREDITACIÓN INTERNACIONAL CON: IAC - CINDA**

**ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

**Tú también puedes contribuir al logro de la acreditación !**

valuación de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía (EPTHG) producto de un trabajo sistemático del Comité de Calidad de la carrera, conformado por docentes de la Escuela. El Comité contó con el apoyo profesional y técnico de la Oficina de Desarrollo, Académico, Calidad y Acreditación (ODACA) para el desarrollo de sus labores.

El proceso de autoevaluación se desarrolló entre los meses de octubre de 2018 a febrero de 2019, e incluyó la recolección y el análisis de información relevante del programa que pudiera dar cuenta de su funcionamiento en los diferentes aspectos que evalúa el modelo de estándares del IAC-CINDA, así como el diseño de un plan de acción que respondiera a cada uno de los aspectos

por mejorar. Tanto el proceso, como el informe de autoevaluación, tienen una estructura que se divide en tres dimensiones: Perfil de Egreso y Resultados, Condiciones de Operación y, Capacidad de Autorregulación, las que dan cuenta de 11 criterios.

La información que se recopiló para la autoevaluación del programa fue de tipo documental, cualitativa y estadística, habiendo recibido el apoyo de diferentes oficinas de la universidad cuya función está orientada al desarrollo docente, la investigación, las tecnologías de la información, la infraestructura, los recursos financieros, entre otros. También se recabó la opinión de docentes, estudiantes, egresados y empleadores, quienes fueron encuestados por el área de seguimiento del egresado a través de las redes sociales de la escuela durante el semestre 2018-I y II. De la misma manera, se utilizaron estrategias alternativas. Por ejemplo, a los egresados se les convocó a través de docentes que mantienen contacto con ellos en las redes sociales y correos personales.

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

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

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

En relación con las *Condiciones de Autorregulación*, se cuenta con una clara definición de los propósitos, enmarcados en el perfil de egreso y evalúa el logro de estos y conoce el grado en el que se están cumpliendo a través del informe del plan operativo. Además, la escuela reconoce el medio en que se desenvuelve en el ámbito profesional, empresarial y gremial. En este último aspecto, destaca en especial en el informe, el nexa de la escuela desde décadas con las comunidades campesinas, alcaldes andinos, organizaciones de base, quienes, a lo largo de los años, han recibido contribuciones y asistencia de la EPTHG.



# UNIVERSIDAD RICARDO PALMA OTORGÓ RECONOCIMIENTO COMO PROFESOR HONORARIO AL MINISTRO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO



**E**l 19 de junio de 2019 se llevó a cabo en el auditorio Ricardo Palma la ceremonia de reconocimiento como Profesor Honorario de la Universidad Ricardo Palma al ministro de Comercio Exterior y Turismo, economista Edgar Vásquez Vela, egresado de nuestra Escuela de Economía.



El doctor Luis Quineche Gil, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales hizo uso de la palabra para relievlar la importancia de conferir el reconocimiento como Profesor Honorario a un egresado de la Escuela Profesional de Economía de nuestra casa de estudios.



Correspondió a licenciado Andrés Maldonado Herrera, secretario general de la URP dar lectura al acta del Consejo Universitario que dispone el otorgamiento de la distinción, así como al currículum del ministro de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR.



El doctor José Martínez Llaque, Vicerrector Académico de la URP fue el encargado de imponer la medalla y hacer entrega del diploma que distingue al economista Edgar Vásquez Vela, ministro de Comercio Exterior y Turismo como Profesor Honorario de la Universidad Ricardo Palma. A la derecha el homenajeado pronunciando su discurso.



Autoridades académicas de la Universidad Ricardo Palma. De izquierda a derecha, doctor Luis Quineche Gil, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales; economista Edgar Vasquez Vela, ministro de Comercio Exterior y Turismo; doctor José Martínez Llaque, vicerrector académico; doctor Héctor Sánchez Carlessi, vicerrector de investigación; economista ingeniero economista Victor Montero Jara, director de la Escuela Profesional de Economía y el licenciado Andrés Maldonado Herrera, secretario general de la URP

## MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO Y LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA SUSCRIBEN CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL



Con la finalidad de aunar esfuerzos para mejorar la competitividad del sector, se ha considerado pertinente la realización de iniciativas conjuntas, por lo que con fecha 18 de setiembre de 2019 se suscribió el Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional entre el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y la Universidad Ricardo Palma.

En el marco del citado convenio y con miras a la mejora de la competitividad turística en el país, puesto que la competitividad es, sin duda, uno de los ejes a partir de los cuales se definen políticas y estrategias de desarrollo, se ha considerado pertinente dar inicio a dicha alianza estratégica proponiendo un Curso de Extensión en Turismo, el cual permitirá fortalecer las competencias académicas de los recursos humanos del sector turismo, factor fundamental para el crecimiento del sector turístico, el mismo que se busca incrementar a

estándares de calidad internacional dentro de los procesos y actividades que se realiza.

Se ha adoptado dicha decisión en mérito a que el capital humano cumple un papel fundamental en el desarrollo de la actividad turística, pues la interacción de los visitantes con el personal que brinda el servicio turístico es determinante para la experiencia de viaje, asimismo, resulta esencial que se cumplan con altos estándares de calidad en toda la cadena de valor del turismo, gestión de destinos, desarrollo de productos, prestación de servicios turísticos, entre otros.

## MEDIANTE LA SUSCRIPCIÓN DE CONVENIO ESPE- CÍFICO SUSCRITO ENTRE EL VICEMINISTERIO DE TURISMO Y LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA SE HA DADO INICIO AL CURSO DE EXTENSIÓN EN TURISMO EN GESTIÓN PÚBLICA

Con el fin de dar cumplimiento al convenio marco de cooperación interinstitucional suscrito el año 2019, con la realización de acciones concretas que contribuyan a mejorar la competitividad del sector, el pasado mes de febrero se suscribió el convenio específico cuyo objetivo está orientado a fortalecer las competencias académicas de los recursos humanos del sector turismo, con la finalidad de cubrir las exigencias que demanda el mercado laboral público y privado, el cual cumple un papel fundamental en el desarrollo de la actividad turística.

Este primer curso de Extensión en Turismo en Gestión Pública se viene llevando a cabo en las instalaciones de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma desde el 20 de enero hasta el 30 de marzo del año en curso y está destinado a capacitar a 30 alumnos de los últimos ciclos de 7 escuelas de turismo procedentes de las siguientes casas de estudio: Ricardo Palma, Ciencias Aplicadas, Científica del Sur, San Marcos, San Martín de Porres, Le Cordon Bleu y Antonio Ruíz de Montoya.

Al término del curso, la certificación de los alumnos estará a cargo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.



El capital humano cumple un papel fundamental en el desarrollo de la actividad turística, habida cuenta que la interacción de los visitantes con el personal que brinda el servicio turístico es determinante para la experiencia de viaje, asimismo, resulta esencial que se cumplan con altos estándares de calidad en toda la cadena de valor del turismo: gestión de destinos, desarrollo de productos, prestación de servicios turísticos, entre otros.



Expresamos nuestros parabienes por una decisión largamente anhelada, el hecho que la academia contribuya de manera decisiva a proveer los cuadros de profesionales que requiere el sector, a la vez que hacemos votos para que, de manera progresiva, se amplíe esta experiencia y sirva para proveer de profesionales competentes a los gobiernos regionales y locales, donde la gestión turística se encuentra en manos de personas no necesariamente capacitadas, haciéndole grave daño al desarrollo de la actividad turística y consecuentemente, negando el desarrollo sostenible a pueblos de reconocida vocación turística.

# UNIVERSIDAD RICARDO PALMA OTORGÓ GRADO DE DOCTOR

## HONORIS CAUSA AL DOCTOR JOHAN LEURIDAN HUYS



**E**n ceremonia llevada a cabo el 16 de octubre de 2019 en el auditorio Ricardo Palma, la Universidad Ricardo Palma otorgó el grado de doctor Honoris Causa al doctor Johan Leuridan Huys, decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres-USMP **“en mérito y reconocimiento a su indismayable aporte a la educación universitaria del Perú, a su producción intelectual y editorial, promoviendo el desarrollo del turismo en nuestro país”.**

Durante la ceremonia, el doctor **Iván Rodríguez Chávez**, rector de la **Universidad Ricardo Palma**, destacó el trabajo del Dr. Leuridan en la promoción de la cultura milenaria del Perú a nivel nacional e internacional.

“El Perú tiene una deuda pendiente con este ilustre personaje que trabaja silenciosamente por preservar los sabores y aromas que nos hacen únicos. Aprendamos a practicar la gratitud. Como peruanos le debemos bastante al doctor Leuridan. Una persona con altos méritos que deben ser reconocidos en todas las dimensiones de la humanidad. Es un abono de la deuda que le tenemos todos los peruanos”, expresó.

Tras la imposición de la medalla de honor, el doctor Leuridan dirigió el Discurso de Orden, en el cual manifestó su profundo agradecimiento por el reconocimiento.

“Quiero expresar mi gratitud a la Universidad Ricardo Palma, a todas sus autoridades y docentes, especialmente a su señor rector, el doctor **Iván Rodríguez Chávez**, por el gran honor que significa ser admitido en su claustro como **Doctor Honoris Causa**, reconocimiento que asumo con gran responsabilidad y que me comprometo a seguir trabajando por la educación, la cultura, el turismo y la gastronomía en el Perú”, mencionó.



El licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP efectuando la presentación de la ceremonia.

Asimismo, agradeció al Perú “porque no hubiera podido hacer todo lo que he hecho, si no fuera por la inmensa riqueza de este hermoso país y por la generosidad de los peruanos”.

En ese sentido, recordó el trabajo de investigadores como Duccio Bonavia, Antonio Brack Egg, Fernando Cabieses, Elmo León, Isabel Álvarez, Sergio Zapata, Julio Calvo, Sara Beatriz Guardia, Mirko Lauer, Mariela Balbi, Sandra Plevisani, Rosario Olivas, Giuseppe Orefici, entre otros.

“Esta labor de investigación y registro sostenida por más de 25 años que ha permitido la conformación del acervo bibliográfico sobre la gastronomía peruana, no tiene parangón en el mundo, y es tal vez uno de nuestros aportes más importantes para el futuro, contribuyendo a la creación de la Cátedra UNESCO Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible de la USMP y a la declaratoria de las picanterías y chicherías como Patrimonio Cultural del Perú”, prosiguió.

El evento contó con la participación de las autoridades de la URP, vicerrectores, decanos y profesores. Por parte de la USMP estuvieron presentes el ingeniero José Antonio Chang, y el ingeniero Raúl Bao, rector y vicerrector, respectivamente de la Universidad de San Martín de Porres.



El doctor Juan Carlos Paredes Izquierdo, director del Instituto de Investigación en Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, dando lectura a la semblanza del homenajeado.



El doctor Iván Rodríguez Chávez hace entrega al doctor Johan Leuridan Huys, los símbolos que lo reconocen como Doctor Honoris Causa, otorgado por la Universidad Ricardo Palma.



En la presente fotografía, el homenajeado doctor Johan Leuridan Huys, dando lectura al Discurso Doctor Honoris Causa, el mismo que incluimos, en toda su extensión, en la Sección Documentos de la presente edición.



Ex alumnos de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la USMP posan al lado del doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma y el doctor Johan Leuridan Huys, decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres. Junto a él y a su derecha, los licenciados por la USMP, hoy docentes e investigadores de la URP, Carlos Villena Lescano, Daniel Soto Correa y Juan José Vásquez Pittman.

# ALUMNOS DE LA EPTHG PARTICIPARON EN LA XX ASAMBLEA GENERAL DE LA UNIÓN DE UNIVERSIDADES DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE



En noviembre de 2019, la Universidad Ricardo Palma se convirtió en la entidad anfitriona de tan importante encuentro directivo de la que recibimos el grato encargo del señor rector de nuestra casa de estudios de apoyar en lo que nos corresponde, la ejecución de la asamblea general señalada, no solo en el aspecto operativo sino también académico puesto que se exponía el nivel de calificación de los estudiantes de diversos ciclos.

No solamente se ponía en juego la asignatura Congresos y Eventos sino también otras que van desde las Técnicas de Atención y Servicio al Cliente, Manipulación de Alimentos, Cocina Nacional, Pastelería y Guiado de Grupos acompañados también de sus maestros. En suma, un desafío muy grande para atender a más de 100 distinguidos huéspedes del más alto rango universitario.

Las tareas específicas asignadas han sido fundamentalmente con grupos formados de bienvenida, registro, asistencia, información, guiado, servicio de alimentos y bebidas y

agencia de viajes y turismo. Deseamos destacar una de las tareas encomendada fue la de asistir en el almuerzo del día principal a tan importantes autoridades académicas.

No quisimos presentar un festival de la gastronomía peruana, que en efecto fue verdaderamente espectacular, sino ir un tanto más allá ofreciendo una clase didáctica en pleno almuerzo acerca del potencial de flora y fauna del Perú, sus orígenes y explicaciones, sus originalidades e historia así como sus frutos en una muestra de cada producto en mano, a cargo del crédito de la casa, el profesor Rodolfo Tafur quien logró demostrar porqué la gastronomía peruana ha alcanzado el nivel que tiene en el mundo. Recogimos sorpresa, admiración y aplausos.

Damos cuenta de los estudiantes que pusieron su cuota generosa de apoyo al objetivo general. Ellos fueron:

1. Equipo de Protocolo: Alvarado Ávila, Lesly Elizabeth, Anccas Yucra, Lesly Carol, Barzola Chaparro, Ricardo César, Castillo Benvenuto, Johana Nataly, Chirre Gana, Gabriela Alejandra, Guerrero Céspedes, Claudia Estela, López Oblitas, Gianela Stefanny, Medina Lapa, Paola de las Nieves, Núñez Tokuno, Namie Nicole, Ramos Meiggs, Alexis Alfonso, Rodríguez Espinoza, Cyane Milagros, Rolleri Tuesta, Jennifer Stefani, Sánchez de la Cruz, Shirley Grecia, Tenorio Alarcón, Cynthia, Vargas Buendía, Cielo Nicole, Velarde García, María Raquel y Laura Itzel Ajoleza Girón.

2. Equipo de alumnos de cocina encargada del servicio de buffet y cafés: Alva Macalupú, Esteban. Castillo Velásquez, Yadhira, Dávila Guillén, Isabel, Heredia Valdivia, Loanna, Lozano Nuñez, Arianna. Oliveros Sifuentes, Diego, Ramírez Garay, Danitza, Rojar Ramírez, Fiorela. Surco Pacco, Korina y Vela Herrera, Sofía.
3. Equipo de taller restaurante de la escuela El Mesón del Estudiante encargado de la puesta del buffet: Lolo Caldas, Henry Necochea, Andrés Caja, Edison Arredondo, Luis Yarlequé, Raul Magiliano y Alan Silupu.
4. Representante de la Agencia de Viajes EPTHG: Yuleissi Narciso Huaccho
5. Equipo de Atención y Servicio: Christian Aarón Jhoel Valera, Elías Alberto Zevallos Manco, Gerson Enrique Jiménez Rubio, Holmer Aldhair Velásquez Tíclavilca, Jahssel Yoceth Iparraguirre Espejo, Jesús Jean Pierre Alfaro Rodríguez, Sebastián Serván Córdova, Hugo Feliciano Tabra y Harold Tarazona García, Kony Anabel Sánchez Villalobos, Luis Alonso Piedra Reategui, Marycielo Gimena Caballero Molina y Ronaldo Junior García Eusebior.

Un reconocimiento especial le debemos a los profesores Carmen Acuña Nava, Juan José Vásquez Pittman, David Carreño Farfán y Pablo Gálvez Villar por su incansable tarea de conducir a sus grupos en esta hora de prueba y éxito. Gracias a ellos.



► Alumnos de la EPTHG que conforman el Equipo de Ceremonia y Protocolo de la URP.

# 5 ALUMNAS EXTRANJERAS FINALIZAN ESTUDIOS



Luego de haber finalizado el programa de estudios correspondiente al ciclo 2019-II, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía les ha brindado los conocimientos necesarios para asumir el liderazgo en las responsabilidades de la conducción del turismo en sus respectivos países, cinco alumnas del Programa de Intercambio Estudiantil posan para la foto del recuerdo.

De izquierda a derecha, primera fila, Johana Castillo Benvenuto (Venezuela) y Lena Victoria Coutis (Francia) segunda fila, Zaylin Andrea Chiquillo (Colombia), Daniela Potes Bolívar (Colombia) y Laura Ajoleza Girón de México.

# CANATUR CONVOCÓ A ELECCIONES PARA LA RENOVACIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO, PERÍODO 2020-2022



Por mandato del estatuto de la Cámara de Turismo del Perú-CANATUR, el Consejo Directivo en su sesión del 09 de enero de 2020, tomó la decisión de convocar a elecciones del Consejo Directivo para el periodo 2020-2022, para cuyo fin se conformó el Comité Electoral, integrado por los representantes de casas de estudios asociadas al gremio, conformantes a su vez del Comité Académico: Las universidades San Ignacio de Loyola, San Martín de Porres y Ricardo Palma.



El Comité Electoral está conformado por las siguientes personas, quienes vienen preparando este proceso según las normas estatutarias y reglamentarias de la contienda electoral que se llevará a cabo tan pronto la propia institución señale, luego que el gobierno nacional declare abierta la libre circulación de las personas.

1. **Presidente:** Lic. Carlos Villena Lescano por la Universidad Ricardo Palma.
2. **Vicepresidente:** Mag. Diana Guerra García por la Universidad San Ignacio de Loyola
3. **Secretario:** Dr. José Carlos Paredes Izquierdo por la Universidad de San Martín de Porres.

Relievamos el hecho que los asociados de CANATUR hayan depositado su confianza en representantes de la academia para lograr un correcto e imparcial proceso eleccionario.



**CANATUR**  
CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERÚ



**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**  
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía



**USMP**  
UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES



**UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA**

# LA ESCUELA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

será sede del 57° Consejo Directivo de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía- CONPETH, Lima 2020



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA  
Escuela de Turismo, Hotelería y  
Gastronomía



**E**l 57° Consejo Directivo que se llevará a cabo en la ciudad de Lima del 21 al 26 de abril del año en curso, viene siendo organizado por la CONPETH y la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y tendrá como sede el Centro Cultural Ccori Wasi de la Universidad Ricardo Palma.

Una vez más, como hace 30 años, desde que en 1995 la URP y su Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía se sumara como miembro activo de la confederación, es la ciudad de Lima testigo presencial del crecimiento institucional de CONPETH que en los actuales momentos agrupa a 116 universidades e institutos especializados en la formación de profesionales de hotelería, gastronomía y turismo de 19 países de Iberoamérica.

Cinco de sus Consejos Directivos han sido llevados a cabo en la ciudad de Lima: el XIV en octubre de 1998; el XXI en abril del 2002, el XXX en octubre de 2006 y el XLVI de 2014, además de los 3 congresos, dos ellos, el VIII y XVI llevados a cabo en la sede de la Universidad Ricardo Palma.



El Centro Cultural Ccori Wasi de la Universidad Ricardo Palma será sede del 57° Consejo Directivo de CONPETH.



# ASOCIACIÓN PERUANA DE HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES-AHORA PERÚ CREÓ COMITÉ ACADÉMICO



**E**n la hora actual de cambios en la gestión moderna de sus empresas asociadas, negocios y emprendimientos, el gremio representativo del sector hotelero ha estimado necesario que para seguir creciendo y consolidarse, debía pactar una alianza estratégica con la academia.

Es por ello que sus directivos, contando con la acción entusiasta de su gerente general, han decidido crear el Comité Académico, cuya presidencia ha recaído en la magíster Yanina Robinson, directora general de la Facultad de Administración en Hotelería y Turismo de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas-UPC, la vicepresidencia en el licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, y secretaria la magíster Ana María Aleman, directora de Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad de San

Martín de Porres, además de otros representantes de las casas de estudios que la integran: Le Cordon Bleu, San Ignacio de Loyola, Científica del Sur y de Piura

El nuevo comité tiene por objetivo incorporar el tema de la investigación en todo aquello que corresponda a los intereses de los asociados con miras a alcanzar la competitividad y la capacitación de sus cuadros de todo orden.

Este primer paso señala con meridiana claridad la importancia que AHORA le confiere a la academia y las ventajas significativas que puede obtener de ella en beneficio de sus asociados.

## LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA RECIBIÓ LA VISITA DE UN EXPERTO HOTELERO DE LOS PAÍSES BAJOS

En febrero pasado, nuestra escuela recibió al experto hotelero de los Países Bajos, señor Steven Eijberts quien vino al Perú a ofrecer sus servicios de consultoría a la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines-AHORA, en cuanto a su fortalecimiento institucional. Su estancia obedece a la solicitud planteada por nuestro gremio a la Netherlands Seniors Experts de ese importante país, quien generosamente accedió a dicho requerimiento enviando a uno de sus mejores cuadros.

En el transcurso de su visita es que el gerente general de AHORA, don Fredy Gamarra, dilecto amigo de la URP, acordamos un conversatorio en el que participó también el licenciado Daniel Soto Correa, con el fin de analizar acerca de la formación universitaria hotelera en ese país.

Nos ha llamado poderosamente la atención advertir que la base de su formación está sustentada en un equipamiento de simulación hotelera y los softwares que manejan. Pero en especial, el acercamiento estrecho entre la academia y los empresarios hoteleros de Holanda a quienes encargan tareas que trascienden las prácticas preprofesionales y se orientan hacia la investigación de la operación hotelera en todos sus aspectos. Recogemos esa experiencia para nuestros propósitos de optimización académica.

También discutimos sobre el perfil del profesional de nuestra carrera con miras a un nuevo plan de estudios para el 2021. La opinión del experto fue que la academia debe de adelantarse siempre a los escenarios posibles del futuro para lo cual debe de tener un estrecho vínculo con los empresarios y sus gremios. De ese nexos nacen los perfiles.



En la presente fotografía, de izquierda a derecha, el experto holandés Steven Eijberts, el licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y el señor Fredy Gamarra, gerente de la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Afines-AHORA.

La presencia el señor Eijberts viene a constituir una tercera presentación de expertos holandeses debido a que en marzo de 2019 facilitamos la llegada del enólogo holandés Gerhard Horstink, con estudios y especialización en Francia e Italia, quien asesoró por espacio de 15 días a la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán, tema que amplía en su artículo el presidente de dicha institución, ingeniero Ariel Rivas Alvarado, que incluimos en la Sección Columnista Invitado de la presente edición.

Así también, en octubre pasado, la Netherlands Seniors Experts aceptó el pedido de la EPTHG para que uno de sus expertos nos apoyara con sus conocimientos y experiencias en la elaboración de un nuevo Plan de Estudios. En efecto, recibimos con el mayor de los afectos al señor Theo de Hosson, especialista en formación universitaria. Sus consejos están registrados en un Informe de Consultoría que dejó en manos del rector de nuestra casa de estudios.

# SE LLEVÓ A CABO EL LAN- ZAMIENTO DEL PROGRAMA PERÚ EMPRENDE 2020



El pasado martes 03 de marzo del año en curso se llevó a cabo en el auditorio del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo-MINCETUR el lanzamiento de la cuarta edición del Concurso Público del Programa Turismo Emprende-Año 2020, cuyo principal objetivo está orientado a financiar y cofinanciar proyectos innovadores de índole turística, hotelera, gastronómica y artesanal en el ámbito nacional.

El viceministro de Turismo, historiador Guillermo Cortés Carcelén expresó que el monto destinado a esta versión asciende a la suma de S/ 2 800.000, y que, los beneficios que se otorga a las modalidades de restaurantes, establecimientos de hospedaje y agencias de viajes y turismo, en esta oportunidad se ha agregado a los emprendimientos artesanales.

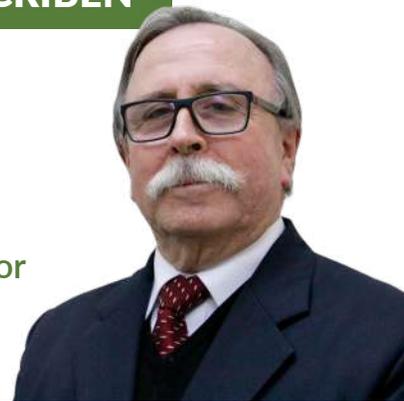


Los integrantes del Comité Multisectorial de Selección del Programa Turismo Emprende acompañan al economista Edgar Vásquez Vela, ministro de Comercio Exterior y Turismo, tercero de la izquierda. De izquierda a derecha el historiador Guillermo Cortés Carcelén, viceministro de Turismo; señor José Carlos Nieto, representante del SERNANP; señor Alejandro Reyes, director general de Estrategia Turística del Mincetur, licenciada María Soledad Acosta Torrelly, directora de Promoción Turística de PROMPERU, Licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelaría y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma y el señor Eduardo Sevilla, gerente general de la Cámara Nacional de Turismo del Perú-CANATUR PERÚ.

## NUESTROS DOCENTES E INVESTIGADORES ESCRIBEN

# DON AUGUSTO Y DON FERNANDO WIESE PRECURSORES DEL TURISMO

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



**E**n el mes de mayo de 1936, en la revista del Touring y Automóvil Club del Perú, el señor Augusto Wiese escribió un artículo sobre turismo que es una de las más tempranas expresiones sobre el tema expuesto en forma amplia. En su nota comenta que “en el Perú poco se ha hecho al respecto”. Resalta cuales son las ventajas de fomentar esta actividad y cuáles son los pasos que se deben dar para ello.

Comienza don Augusto haciendo un recuento de lo que llama los aspectos fundamentales de las ventajas del turismo y que clasifica en tres: La primera ventaja es el conocimiento recíproco que logra al vincular a unos peruanos con otros. Este objetivo, recuerda, se está logrando gracias a la apertura de carreteras a los más alejados puntos del país.

La segunda ventaja que resalta el señor Wiese es que el turismo cultiva la amistad con los países de la región y “ya que todo nos une a los países vecinos, historia, raza, religión y hasta aspiraciones semejantes” un conocimiento recíproco ayudará sin duda a solucionar más fácilmente nuestras diferencias siendo de esta manera el turismo una herramienta que colabora con sus esfuerzos a la diplomacia nacional.

En tercer lugar, y sólo en tercer lugar habla don Augusto de las ventajas económicas que aportará el turismo, lo cual demuestra una vez más la prioridad que da a las ventajas intelectuales sobre las puramente ma-

teriales. Explica que para obtener esas ventajas todos los gobiernos de los países más desarrollados conceden una gran importancia al turismo y han instituido un “Bureau” apropiado dotado de los elementos indispensables para atraer al viajero como son las leyes de protección al turista así como facilidades de tránsito además de proveerlo de un fondo especial para el desarrollo de la publicidad requerida.

No tiene duda don Augusto que el potencial turístico del Perú es excelente y prácticamente único por lo cual tiene grandes esperanzas en lo que se podrá lograr. En su párrafo central hace un recuento de estas ventajas y posibilidades:

En el Perú poco se ha hecho al respecto, a pesar de que aquí puede saciar el viajero la sed que lo aqueja, sea espiritual o material pues de todo hay para ofrecerle: Climas tropicales y hielos perpetuos; montañas ubérrimas y agrestes cordilleras; Tesoros de la historia en nuestras joyas coloniales y, de nuestro esplendoroso Incanato, monumentos imperecederos como Machu Picchu y otros muchos. Y también en la ingeniería moderna tenemos para asombrar al extranjero con la autovía y el ferrocarril más alto del mundo y con una línea de navegación lacustre a catorce mil pies de altura.<sup>1</sup>

Concluye don Augusto diciendo que hay mucho por hacer en este rubro desde la publicidad que considera no debe requerir un gasto muy grande hasta conseguir que las empresas que traen viajeros a nuestras costas tengan los incentivos y el convencimiento de la conveniencia que los barcos que atracan en el Callao con turistas permanezcan por un plazo más largo ya que generalmente los visitantes cuentan con pocas horas y pueden a duras penas recorrer superficialmente la capital.

Ya para cuando escribió este artículo, don Augusto, él y su hermano Fernando habían dado pasos gigantescos hacia el desarrollo de lo que hoy en día es una de las actividades que da un creciente número de puestos de trabajo al tiempo que produce un interesante volumen de divisas frescas.

La construcción del Gran Hotel Bolívar en 1924 y del “Country Club” en 1925 representó dos hitos precursores

<sup>1</sup> Wiese, Augusto. Futuro del turismo en el Perú. Turismo. (Revista del Touring y Automóvil Club del Perú) Lima, mayo 1936.



de enorme importancia en la consolidación de las actividades turísticas del Perú. Para entender el afán desarrollista de los Wiese, vale la pena comentar aunque sea brevemente lo que significó esa incursión en la hotelería de los hermanos Augusto y Fernando Wiese.

Las fiestas del Centenario de la Independencia en 1921 demostraron que los hoteles con los que contaba Lima no eran ni suficientes para recibir a los visitantes ni contaban con la categoría necesaria para alojar visitantes a un nivel correspondiente a los países y personas que hospedaban.

El Hotel Universo, el Americano, el de Francia e Inglaterra, el Maury y el Bola de Oro eran ya hoteles viejos sin las modernas facilidades higiénicas que exigían los viajeros modernos. Esto, aunque evidente, mereció un artículo publicado en *El Comercio*, el 9 de abril de 1924, titulado "La necesidad de un hotel en Lima". La nota explicaba la situación hotelera de la capital y al mismo tiempo comunicaba al público que la empresa de los hermanos Wiese financiaría un establecimiento de hospedaje moderno para superar esa limitación.

La génesis de esta construcción fue la solicitud que les hiciera a los señores Wiese el presidente de la República don Augusto B. Leguía preocupado por la ausencia de establecimientos adecuados para recibir a las delegaciones extranjeras invitadas con motivo de la celebración del centenario de la batalla de Ayacucho. La propuesta hecha por el presidente Leguía, según recuerda su hijo, fue más o menos así: "Ustedes son hombres de empresa exitosos y quisiera proponerles construir un hotel con motivo del centenario de la batalla de Ayacucho, ya que no hay un hotel decente y elegante para alojar a las delegaciones extranjeras que vendrán con ese motivo".<sup>2</sup>

En el libro *El Perú en el mundo*, de E. Centurión Herrera, publicado en Bruselas en 1939, casi tres lustros después de la construcción del Bolívar, el autor hace un recuento apretado de la situación que se presentaba ante la inminente llegada de las delegaciones invitadas y su oportuna solución:

Se comprendió entonces que había de irse enseguida a la construcción de un hotel que respondiendo debidamente a la categoría de nuestra ciudad llenara el objeto de alojar a los enviados de las naciones invitadas. Más, como para realizarse este suceso, apenas si faltaban seis meses, se creyó imposible que en tan corto tiempo se pudiera levantar un edificio de la magnitud, y demás condiciones que exigía su proyecto. En tan gran aprieto, sin embargo, nuestro Gobierno empeñado en dar brillo a aquella hora, solicitó y obtuvo el concurso de los señores Augusto y Fernando Wiese, aquellas dos destacadas personalidades que por su inteligencia y fuerte espíritu de empresa, son con toda autenticidad, uno de los más altos valores que al presente cuenta el tesoro moral del Perú. La obra era complicada, porque exigía financiación particular y un tour de force en la construcción. No obstante, puesta

en manos de los Wiese, quienes a su vez la encomendaron a la afamada firma constructora Fred T. Ley y Co. se operó el milagro de su construcción, terminándose sin faltarle el más mínimo detalle interno y externo, con la oportunidad que aquellas festividades lo exigían.<sup>3</sup>

La ubicación del nuevo hotel debía ser adecuada para los fines de la obra. Las circunstancias fueron favorables y el presidente les ofreció el terreno en el lado oeste de la nueva Plaza San Martín, donde se encontraba el llamado "Palacio de Cartón", una estructura ya muy deteriorada, que había permanecido tras algunos proyectos fallidos, como el propiciado por el alcalde de Lima Federico Elguera (1901-1908) para construir el Gran Teatro Nacional, poco avanzó sin embargo el proyecto y pasó a llamarse "La Carpa Pathé", lugar famoso porque allí se proyectaron algunas de las primeras películas que llegaron a Lima. En 1919 con el Centenario, a la vuelta de la esquina se pensó en construir el Hotel Pizarro, que no pasó de algunos diseños de su fachada.

Ya para 1923 el Palacio de Cartón lucía, según *El Comercio*, como: Un caserón acartonado del más feo aspecto que darse pueda, donde funcionaba un cinema y en cuyos alrededores se habían instalado, modestamente, agencias de venta de artículos diversos.<sup>4</sup>

En un primer momento se pensó en nombrar al establecimiento "Hotel Ayacucho" como correspondía por el centenario que se celebraba en la fecha, pero se pensaba también que era oportuno homenajear al libertador Simón Bolívar, quien era, al fin y al cabo, el gestor de la epopeya ayacuchana. Se decía, además, que el propio presidente Leguía había comentado que "Frente a un San Martín no puede haber sino un Bolívar", refiriéndose a la estatua y plaza del general Argentino.

Con el tiempo corriendo en contra, la construcción se inició a mediados o fines del mes de abril y la inauguración debía ser antes del centenario, es decir en la primera semana de diciembre. Nada explica mejor la actividad febril que significó esa carrera contra el tiempo que unas líneas publicadas en el libro de homenaje a don Augusto Felipe Wiese de Osma por Josefina Barrón. Allí ella capta el frenesí que embargó a todos por cumplir con la solicitud del presidente:

Todos en el hotel se preparaban para terminar de implementar los acabados y la mueblería de cuatrocientas recámaras, salones, terrazas, patios, jardines; de darle el brillo al mármol italiano de las columnas y pisos, de colocar las lámparas de alabastro y desplegar las alfombras belgas, de conectar la electricidad de las lámparas francesas, terminar de poner en su lugar los muebles ingleses, los espejos, canapés y sillas de madera exquisitamente talladas. Había que pulir las aplicaciones en bronce y dejar relucientes las vajillas, las copas y menaje de cristal. Dos mil operarios trabajaban día y noche para hacer realidad hasta el más mínimo detalle del Gran Hotel Bolívar. Un lujo europeo en el corazón de Lima.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Entrevista con el doctor Augusto Felipe Wiese de Osma. 20 septiembre 2006.

<sup>3</sup> Centurión Herrera, E. *El Perú en el Mundo*. Etablissements Généraux D'imprimerie, Bruxelles. 1939. p174-176.

<sup>4</sup> Schiaffino, José Antonio. *El Origen del Pisco Sour: El Morris Bar, el Hotel Maury y el Gran Hotel Bolívar*. Lima, 2006. p.30.

<sup>5</sup> Barron, Josefina. *Mar y Fuego*. Augusto Felipe Wiese de Osma. Lima, Barrón Ediciones, 2016. p.42

El esfuerzo dio sus frutos y el 6 de diciembre de 1924 se procedió, con toda la solemnidad que la ocasión ameritaba, a la inauguración del Hotel. La fecha estaba bien calculada, puesto que se adelantaba en tres días al centenario de la batalla de Ayacucho y permitía albergar a los miembros de las delegaciones que nos visitaban para participar de la efeméride.

La revista "Mundial", en su edición del 12 de diciembre de 1924, explicaba que tal hazaña de la ingeniería se había logrado gracias al arduo trabajo de "dos mil operarios que se turnaban de día y de noche". Pronosticaba, además, que ese hotel "de primer orden" estaba llamado "a tener honda repercusión en la vida de la relación internacional, comercial y social".<sup>6</sup>

Años más tarde, cuando en 1929, con el patrocinio del Touring Club Peruano, se publicó el libro de Cipriano A. Laos, Lima, La ciudad de los Virreyes, obra que recorría los más importantes espacios de la capital y su historia, se dedicaron cinco páginas al Gran Hotel Bolívar. En el párrafo central se destacaba que:

El Hotel Bolívar, por su belleza arquitectónica, severidad de líneas, decorados interiores, mueblaje (sic) y la bondad de sus servicios, resiste al análisis más minucioso y acepta el parangón con los más afamados de los Estados Unidos de América, ya que es hidalgo declarar la excelencia de los hoteles nueva-yorkinos (sic): el Biltmore, el Plaza, el Mac Alpin, el Waldorf Astoria, etc. Ocupando primera fila entre los más suntuosos de Sud América. Recomendar al turismo mundial y hablar alto del confort y ventajas que ofrece el alojamiento en el Bolívar es tan sólo consecuencia de un alto prestigio, en poco tiempo conquistado.<sup>7</sup>

El moderno hotel contaba con doscientas habitaciones con baño propio, lo cual en esa fecha era aún una novedad, y ofrecía al huésped un servicio de lavandería, además de los elegantes salones y restaurantes atendidos por un maitre, el señor Tschopp, contratado directamente del hotel Ritz de Londres y que se había desempeñado también en ese puesto en el Palace de Ginebra.

Para encargarse de la preparación de los alimentos y supervisión de las cocinas se contrató a un chef suizo, el señor Haenggi, el cual poseía experiencia en los hoteles Palace de Lausana y Ritz de Madrid. Haenggi no dejaba de sorprender con la presentación y calidad de sus platos a los huéspedes extranjeros y visitantes locales que hicieron del hotel su lugar de reunión favorito. Lima, siempre aficionada a la buena cocina, recibió con Haenggi un impulso innovador en su gastronomía.

Pasadas las fiestas del "Centenario de Ayacucho", la administración del Gran Hotel Bolívar fue entregada a la "Negociación Visconti & Velásquez", con larga experiencia en el ramo de restaurantes en la capital.

Visconti & Velásquez publicaron un largo artículo en El Comercio, el domingo 4 de enero de 1925, a los días de cumplirse el primer mes de sus actividades, en el que informaban al público sobre el encargo que se les encomendó para manejar la gerencia del hotel. La nota de El Comercio apuntaba:

En nuestro constante deseo de proporcionar las mayores comodidades y confort al público de Lima y a los pasajeros de toda jerarquía que visiten la capital, nos hemos hecho cargo de la administración del Gran Hotel Bolívar, cuyo suntuoso edificio, amplias dependencias modernas y elegancia de estilo, responden plenamente al grado de adelanto y cultura social del Perú.<sup>8</sup>

También dieron a conocer que para amenizar las comidas se había contratado en Europa una orquesta de gran renombre llamada "The Pyramo's", la cual ya se había presentado en el hotel con ocasión de la fiesta de Año Nuevo -o "Reveillon de Año Nuevo", como la llamaban- habiendo constituido "un éxito sin precedentes". "The Pyramo's" ejecutaría "los mejores números de su repertorio" en el comedor principal, a la hora del almuerzo y de la cena, de modo que los huéspedes y visitantes podrían, si así lo deseaban, bailar en el "Lieux Danzant", dispuesto en el comedor.

Una muestra de la modernidad de las instalaciones que hicieron notar los señores Visconti & Velásquez, en lo que hoy se llamaría un "publi-reportaje", era la facilidad que tenían los huéspedes para comunicarse telefónicamente con Miraflores, Barranco, Chorrillos y el Callao, mediante la central "particular" del Hotel.



► La cúpula de la rotonda. Foto del autor

Para terminar de dar gala de los servicios del Hotel, y así ponerlo a la altura de los establecimientos de su género en Europa y Estados Unidos, se previó, además de los "dinners", "concoors" y "tés blancos", la presentación de exposiciones de arte pictórico, textil, fotográfico, de antigüedades peruanas, de joyas así como la realización de desfiles de moda, en los salones del hotel.

<sup>6</sup> Mundial (revista) Lima, 12 de diciembre de 1924.

<sup>7</sup> Laos, Cipriano A. Lima. La Ciudad de los Virreyes. Editorial Perú. Lima, 1929. p- 73.

<sup>8</sup> El Comercio, Domingo 4 de enero de 1925. pág. 3

En 1938, a los cuatro pisos iniciales se le adicionaron dos más. Aunque ya estaba claro que las carreteras hacían más fácil las comunicaciones de las provincias con la capital y esto acarrearba “una creciente corriente turística” nacional, el impulso definitivo lo dio el gobierno al sugerir la conveniencia de la ampliación del hotel ante la próxima llegada, a fines de ese año, de las delegaciones respectivas para la VIII Conferencia Panamericana de Lima.

El interés por el turismo interno desplegado por el Hotel Bolívar se aprecia en las tarifas especiales para visitantes de provincias que se publicaron en el diario “El Universal”, del 15 de marzo de 1938. Indica la nota periodística, que la creciente corriente turística nacional lograda a causa del mejoramiento de las carreteras y el enorme impulso vial dado en los tres años anteriores, ocasionó una creciente proporción en la demanda por alojamiento en la ciudad de Lima.<sup>9</sup>

No obstante, la fiesta no duró por siempre y el hotel comenzó a experimentar una reducción en el número de pasajeros. Esto respondía al irrisorio flujo de turistas extranjeros en la época previa a la aviación comercial. Aquellos viajeros que llegaban a nuestro país de otros lugares eran por lo general pasajeros de cruceros o de navíos de itinerario que aprovechaban el tiempo en que permanecían anclados en El Callao para realizar operaciones de carga y descarga. En ambos casos los pasajeros visitaban la ciudad durante el día y regresaban a la embarcación al terminar sus recorridos y visitas para dormir allí.

Como había sucedido otras veces, el Sr. Germán Aguirre, gerente de la Casa Wiese, dio muestra de su fama de hombre brillante y contrató a un experto hotelero internacional, el señor Arthur Elminger, quien tomó a su cargo la gerencia del Bolívar y en poco tiempo lo convirtió en un negocio boyante. Una de las medidas emprendidas de inmediato por Elminger, fue contactar a importantes agencias de turismo extranjeras de Europa y Estados Unidos, las cuales se ocuparon de promocionar el destino Perú y de enviar viajeros suficientes para mantener al hotel con un permanente y alto grado de ocupación.

En estas circunstancias, y al haber evaluado adecuadamente las posibilidades turísticas que crecían constantemente, el Señor Elminger propuso a los Wiese considerar la compra del “Country Club” para que fuese un anexo de escape para los turistas y viajeros de negocios durante todo el año, pero especialmente durante los meses de verano cuando podían utilizar sus piscinas y campos deportivos. Este paso en pos del desarrollo del turismo nacional, resultó en un nuevo éxito de la empresa.

Para la administración y manejo del Grill Bolívar, el más concurrido local nocturno de alto nivel en la capital, se contrató al experto francés, el señor Jean Magnet, quien

por su excelente desempeño fue más tarde encargado de la gerencia del Hotel Country.<sup>10</sup>

Uno de los inolvidables ambientes del Hotel Bolívar fue su “Grill”, ya mencionado arriba. El Grill del Bolívar fue durante muchos años el polo más importante de reunión de la sociedad limeña y de cuantos visitaban la capital. En él se presentaron los artistas y las orquestas más famosas de música latina que venían al país, en algunos casos, exclusivamente para cantar y tocar en él.

Otro ambiente acogedor y que hasta hoy se puede apreciar y gozar es el hall central del hotel. Bajo una cúpula de vitrales, una delicada rotonda, rodeada de cómodos sillones y mesitas, invita a sentarse a conversar y tomar el té.

Otro hospedaje construido por la misma época que el Bolívar fue el Hotel Country Club de San Isidro al que ya se ha hecho referencia. La idea fue establecer un hotel alejado del bullicio de la ciudad, en medio de lo que había sido la hacienda San Isidro, perteneciente a la familia Moreyra y que ahora era fácilmente accequible, gracias a la ampliación de la ciudad que había hecho posible la construcción de la avenida Leguía, hoy avenida Arequipa, al incorporar los terrenos que se encontraban a ambos lados de la nueva vía entre Lima y Miraflores.

En el folleto Lima 1919-1930, publicado para resaltar la obra del presidente Augusto B. Leguía en el desarrollo de Lima, se dice del “Country”, entre otras cosas, lo siguiente:

Su magnífico edificio totalmente construido de cemento armado y ladrillo, en cuyas líneas arquitectónicas y detalles ornamentales se ha puesto a prueba un refinado buen gusto y un deseo de hacer agradable la estancia de quien lo visita.<sup>11</sup>

Destacaba en el Country Club la amplitud de sus terrazas parte integral de su estilo “español californiano” y la vista del campo de golf de nueve hectáreas que se extiende frente al edificio. Además del campo de golf, el Country Club contaba con una amplia piscina para que los socios y, posteriormente, los huéspedes del hotel gozasen de ella en los meses de verano, además de un amplio campo de polo para quienes se dedicasen a ese deporte, adosado al cual había caballerizas, picaderos y todo cuanto fuera necesario.

Como se explicó más arriba, el Country Club fue adquirido por los Wiese tras la propuesta del experimentado hotelero Arthur Elminguer. El propósito era manejarlo como anexo del Bolívar en los días de verano.

Los hermanos Augusto y Fernando Wiese con su visión empresarial y con su profundo amor al país, pusieron las piedras fundamentales para el desarrollo del Turismo que se ha convertido en un elemento tan importante en el desarrollo económico e importante fuente de trabajo para los peruanos.

<sup>9</sup> “El Universal”. Martes 15 de marzo de 1938.

<sup>10</sup> El señor Jean Magnet fue padre del destacado músico peruano Jean Piere Magnet.

<sup>11</sup> Lima 1919-1930. (folleto publicitario político) Lima, 1930.



► Postal del tiempo de la inauguración del Hotel Country Club. Colección del autor.



► El mismo Country Club Hotel, de armoniosas líneas arquitectónicas, en la actualidad.

# ¡WALTER... WALTER...! ANÉCDOTA A BORDO DE UN CRUCERO

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



Dedicado a todos los hoteleros que en estos momentos se encuentran a bordo de algún barco crucero, con la pretensión de que recuerden agradables momentos, sin perder la esperanza, que vendrán iguales y hasta mejores tiempos. ¡Fuerza!

Comer y beber es lo que más se disfruta cuando se está de vacaciones a bordo de un barco crucero. Costa Victoria es uno de los barcos cruceros de la compañía Costa Cruise Line. Barco de 75,166 toneladas, fue construido en 1,996 y remodelado en el 2,004. Tiene 964 cabinas y capacidad para 1,900 pasajeros y 790 tripulantes. Para los 1,900 afortunados pasajeros el Costa Victoria dispone la pizzería La Travernetta, la cafetería La Terrazza, el restaurante Il Magnifico, la heladería Nettuno, el restaurante Buffet Bolero y los restaurantes principales: Fantasía y Sinfonía. Todos ubicados entre los pisos 5 y 12. Si bien durante el día son muchas las ofertas gastronómicas, durante la noche la cena se sirve exclusivamente en los restaurantes Fantasía y Sinfonía, ambos en el piso 5, según su reserva.



Las cenas son temáticas, los waiters y assistant waiters vestimos el uniforme acorde con el tema de la cena: una toga en la cena romana, una camisa floreada en la cena tropical, nos vestimos de gondoleros venecianos para atender la cena romántica, usamos un mandil blanco con el estampado del mapa de Italia y para la cena de gala nos vestimos con traje de gala. Gala, tropical, romántica, romana o italiana, no se está correctamente uniformado si olvidamos colocar al lado izquierdo, a la altura del pecho, el name tag, la placa o distintivo donde se lee nuestro cargo o función y nuestro nombre, en ese orden, de arriba hacia abajo. Como el idioma oficial de la compañía es el inglés, los cargos o funciones están

escritos en inglés. Waiter, Assistant waiter, Bar waiter, Snack steward, Housekeeping attendant, Garbage utility, Room service waiter, etc.

Al dar la bienvenida a los huéspedes siempre nos presentamos, mencionamos nuestro cargo y nuestro nombre, y mientras lo hacemos señalamos nuestro name tag con la intención de reforzar la información y recuerden nuestro nombre. En el restaurante Sinfonía, donde 100 waiters (meseros) asistíamos a casi 800 pasajeros cada noche, atendí a una anciana argentina quien hasta el último día nunca me llamó por mi nombre a pesar que me presenté y hablábamos el mismo idioma, ella argentina y yo peruano. Nunca me llamó Juan José, ni siquiera Juan, nombre popular, nombre bíblico, siempre me llamó Walter. Lo que necesitaba lo pedía con aires de duquesa: "Walter, me traes más agua por favor", "Walter, me calientan un poco más la sopa". Miguel era el nombre de mi assistant waiter, también lo llamaba Walter.

En la cena de gala de despedida, acostumbrado ya al trato de la anciana argentina, la vi entrar al restaurante y caminar entre las mesas buscando la suya, fui a darle el alcance, le ofrecí mi brazo, ella con una sonrisa lo aceptó y caminamos a su mesa: "Que pena que hoy se termine el crucero Walter, ustedes han sido muy amables y gentiles", me dice. "Tú y el otro Walter que trabaja contigo", calla por unos segundos, pensativa se detiene, me mira, le da una mirada al restaurante, ubica a un mesero, lo señala, "...y ese Walter", "¿Quién?" le pregunto, "... ese, el gordito, Walter Joao creo que se llama, es de Brasil", me responde. "La vez pasada me atendió en el almuerzo, él y su compañero... que también... se llama... Walter..."; "¡Qué curioso!", exclama, "primera vez que veo tantos Walter juntos, Walter Juan, Walter Miguel, Walter Gabriel...", piensa en voz alta. De pronto presiona mi brazo, me mira fijamente y muy sorprendida me pregunta: "¿Porqué aquí todos se llaman Walter?"



# COVID-19 & LA CRISIS DEL TURISMO ¿Qué le espera al turismo receptivo en el Perú? ■■

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



## Situación actual

Como nunca antes, la humanidad es testigo desde hace tres meses de la primera guerra bacteriológica, pero como los gobiernos y entidades de salud desconocen con qué armas enfrentarla, nos hemos visto obligados a defendernos, manteniendo nuestras ciudades y sus poblaciones en cuarentenas sociales anti-coronavirus, evitando el desplazamiento y el encuentro cercano entre las personas como una medida sanitaria.

Las cifras, al momento de escribir esta nota, son desalentadoras, el alto número de pérdidas humanas, en especial en China, Europa y los Estados Unidos, nos indican que esta guerra aun la tenemos perdida y no sabemos aun cuándo podremos salir airosos de ella.

Este COVID-19, ha paralizado la gran mayoría de las actividades económicas, incluyendo el turismo, que por esencia es la actividad económica y social más dinámica y que desplaza más de 1.300 millones de personas anualmente por todo el mundo, de ellos nuestro país recibe al año 4.400.000 turistas. El sector turismo representa en el Perú, más del 12% de la PEA y se proyectó para el 2020, 1.450.000 puestos de empleo formal y representamos la tercera actividad generadora de divisas del país.



La actividad turística es una de las más perjudicadas por esta crisis y en particular el turismo receptivo, generador de los ingresos de turistas y divisas a nuestro país y está pasando la mayor crisis de su historia. La gran mayoría de reservas que tenían confirmadas para este año han sido anuladas y las ventas están paralizadas, las fronteras y los aeropuertos cerrados y las aerolíneas paradas, lo más probable es que se puedan reactivar para diciembre o para el próximo año y tomará mucho tiempo más para regresar a los niveles que se habían logrado.

Los gremios del sector privado han confirmado los despidos masivos registrados últimamente debido a la falta de liquidez en las diversas empresas, donde unos 20 mil personas que operan en el sector formal ya se han visto afectados. Además, ya se han presentado al MTPE casi 50 mil solicitudes de "Suspensión Temporal Perfecta de Labores", ante las dificultades de las compañías para seguir efectuando pagos a sus trabajadores.

## ¡El turismo cambió!

En esta difícil situación generada por la pandemia global, lo primero que hay que tener muy claro es que, en el nuevo escenario, el turismo cambió y por lo tanto, "también cambió el turista" y aunque todavía no sabemos con exactitud cómo, lo cierto es que tenemos que entender, como punto de partida, que los turistas post coronavirus, si bien, volverán gradualmente a viajar, estos serán más exigentes con la higiene, la salubridad y la seguridad alimentaria.

Es ilógico pensar que una vez abiertas las fronteras y los aeropuertos para los vuelos internacionales, que, según declaraciones del ministro de salud, serían las últimas medidas a adoptarse, los turistas vuelvan a viajar de la misma manera, o que las agencias tour operadoras puedan vender bajo las mismas modalidades que lo venían realizando. No habrá los grandes grupos, serán las distancias más

cortas y los tiempos de viaje quizás sean menores que los actuales, debido al distanciamiento social que nos acompañará durante algún tiempo.

## Qué hacer frente a la crisis y cómo conjurarla

En este contexto, corresponde actuar con rapidez o morir sin intentarlo, pero, cómo actuar en este nuevo y desconocido escenario, en que lo único conocido es la velocidad con que han ido presentándose las restricciones de viajes en todo el mundo.

Para hacer frente a la pandemia, que mantiene paralizada a la actividad turística a nivel global, la Organización Mundial del Turismo (OMT) elaboró un documento en el que “se consignan 23 recomendaciones, que pueden servir de guía tanto al sector público como al privado en todo el planeta”.

Estas recomendaciones están divididas en tres grandes ejes:

- a) Mercados o segmentos de mercado
- b) La búsqueda y generación de estímulos para la recuperación.
- c) La preparación para el día después de la pandemia.

A la par de estas medidas que apuntan a proteger el empleo, evitando el colapso económico de las empresas y preparándose a la vez para el despegue después de la pandemia, es necesario paralelamente, ya mismo, realizar acciones rápidas, novedosas, innovadoras y accesibles, que permitan mantenerse a las agencias de viajes vigentes con sus clientes, buscando su fidelidad y al mismo tiempo ubicando potenciales nuevos clientes en sus mercados actuales o en nuevos mercados o segmentos de mercado.

Por ello hoy, la innovación y la transformación deberá ser el cimiento sobre la que se sustentarán todas las acciones a tomar, si deseamos estar preparados para afrontar con éxito el después de esta crisis.

## Rol del sector privado y el público

A los tour operadores nos corresponde ser más visionarios, audaces y competitivos, para lo cual debemos analizar en profundidad nuestra situación actual y realizar una reingeniería en el accionar de nuestras empresas, es decir, partir de la data interna que poseemos, analizar nuestro mercado, tipo de clientes y la oferta de servicios/productos que ofrecemos; el mercadeo de canales offline y online usados. Todo para establecer nuevas estrategias de promoción y distribución que faciliten la comunicación al usuario; contar con una web que permita ver lo mejor de nosotros en línea y con pasarela de pagos, uso de los canales OTAs (On line Travel Agencies) en forma adecuada; whatsapp business y otros medios.

Se debe diversificar la oferta, descubrir nuevos nichos de mercado y realizar alianzas con nuestros proveedores. Hay que conocer más a nuestros clientes y junto con la calidad de nuestros servicios, debemos garantizarle la debida salubridad y seguridad hospitalaria y alimentaria, que serán unas de las principales exigencias. Con esta oferta innovadora debemos empezar ya mismo, a promocionar y vender nuestros paquetes para el 2021.

Las tareas para el turismo receptivo deberán ser con objetivos a lograr a mediano plazo; a corto plazo, se recomienda, si ya no es parte del tour operador,

incursionar en el turismo corporativo, según los analistas prevén, esta será la actividad que más pronto se recuperará así como el desarrollar turismo interno podrá ser otra alternativa interesante a usar.

Claro está que el esfuerzo privado desde las agencias de viajes tour operadoras, deberá ser acompañado desde el sector público como el ente rector de la actividad turística, que deberá desarrollar una adecuada y agresiva estrategia de promoción turística en el mercado internacional.

En relación a esto último, debemos ser sinceros en señalar que la brújula que el sector público usa para el turismo receptivo desde ya algunos años, no está bien orientada. Los objetivos propuestos por el MINCETUR para incrementar el flujo de turistas a nuestro país, nunca estuvieron acertados por lo que nunca se cumplieron, ni tampoco hubo interés en sincerarlos.

Para no ir muy atrás, en el último mensaje a la nación del pasado año, el presidente de la República anunció que el turismo receptivo en el 2019 crecería 9% con una llegada de 4.8 millones de visitantes; lo cierto es que con mucha suerte habremos llegado alrededor del 1%; las cifras oficiales del MINCETUR de enero a octubre señalaban que comparativamente con la misma fecha del 2018 ya teníamos una desaceleración de -0.27%, ocho puntos menos que en 2018; sin embargo, hasta antes de la pandemia, siempre se habló que el turismo en nuestro país seguía creciendo.

Quienes revisamos las estadísticas, no dejamos de ver el informe del Observatorio Turístico BADATUR de la USMP, en el señala que las cifras del año 2018 fueron 3.955.360 y para el 2019 de 3.803.870, es decir, una desaceleración de -3.83%. Es decir la idea de hace unos años de duplicar el ingreso de turistas a nuestro país en el 2005, solo fue una gran ilusión y los objetivos del turismo para un país en ninguna parte del mundo se maneja así, una caída como la señalada, exigiría una explicación clara por parte de las autoridades del sector, pero como el tiempo lo borra todo, más, en tiempo de pandemia, lo menos que esperamos los empresarios turísticos es un firme apoyo promocional a las empresas turísticas, las que deben competir en un competitivo mercado turístico internacional.



Esta es una somera descripción de esta complicadísima situación económica que debe afrontar el turismo en nuestro país, en especial los pequeños y medianos empresarios del turismo receptivo; pero como siempre decimos, el Perú, es más grande que sus problemas, si actuamos oportuna y correctamente, seremos capaces de transformar esta crisis en una oportunidad.

# INFORME



## ¡AHORA LE TOCA A CALLAHUANCA!

Por: *Licenciado Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía*



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA



### LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA Y LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CALLAHUANCA AUNAN ESFUERZOS Y CONVICCIONES PARA CELEBRAR EL "DÍA MUNDIAL DEL TURISMO"

Bajo el slogan , **¡Ahora le toca a Callahuanca!**, al amparo del convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica que se suscribiera entre ambas instituciones el 25 de setiembre del año 2019 y en el marco celebratorio del 50 Aniversario de la Universidad Ricardo Palma, se ha dado inicio a un trabajo especializado, orientado a contribuir a convertir al distrito de Callahuanca, en un nuevo destino turístico de la región Lima.

El inicio de acciones formó parte del programa conmemorativo del **Día Mundial del Turismo - Callahuanca 2019**



*Turismo y Empleo: Un futuro mejor para todos*

## CON PROGRAMA ESPECIAL UNIVERSIDAD RICARDO PALMA CELEBRÓ EL DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

Como en anteriores ocasiones, desde que el Consejo Universitario expidiera el Acuerdo de Consejo Universitario N° 991211 de fecha 23 de setiembre de 1999, que instituyó el **Día Mundial del Turismo** en la Universidad Ricardo Palma, para ser celebrado el 27 de setiembre de cada año, en concordancia a lo señalado en 1980 por la Organización Mundial del Turismo-OMT, la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía llevó a cabo, en acción conjunta con docentes, investigadores y alumnos el programa conmemorativo del **Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2019**, que reseñamos en las siguientes páginas.



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA



### ANTECEDENTES DE LA INSTITUCIONALIZACIÓN DEL “DÍA MUNDIAL DEL TURISMO” EN LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

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

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

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

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

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

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

En el curso de la historia nacional, el día 12 de octubre no tiene connotación turística.

Esa fecha nos recordaba la llegada de los españoles al Perú, en una avasalladora acción de conquista.

En esa fecha se habían celebrado en el pasado el “**Día de la Raza**”, “**Día del Idioma**”, etc.

La sustentación aludida, elaborada por la Gerencia de Turismo Interno del Fondo de Promoción Turística del Perú-FOPTUR, fue elevada al Sector Turismo del MICTI, mereciendo su aceptación y derivándola al despacho del Ministro de Industria, Turismo e Integración, y motivó la promulgación de la Resolución Ministerial N° 489-89-ICTI/TUR del 5 de setiembre de 1989, expedida por el exministro de Industria, Turismo e Integración, Sr. Carlos Raffo, dispositivo que en su artículo único resolvió:

*“Artículo 1°.- Declarar el 27 setiembre de cada año como “Día Mundial del Turismo” que se celebrará en todo el territorio nacional”.*

Con fecha 15 de setiembre de 1999, a las pocas semanas de haberme sumado a las filas de trabajadores de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, de esta casa de estudios, y en la ocasión en que la Organización Mundial del Turismo-OMT eligiera el tema de la protección del patrimonio mundial para el Día Mundial del Turismo de 1999 y el Director General de la UNESCO y el Secretario General de la OMT suscribieran un **Mensaje Conjunto**, el suscrito sustentó ante el desaparecido doctor Sixtilio Dalmau Castañón, por entonces presidente de la Comisión de Dirección y Ejecución de la Escuela de Turismo y Hotelería, la conveniencia de instituir la celebración de tan importante fecha del calendario turístico mundial en la Universidad Ricardo Palma.

El doctor Dalmau había desempeñado la Secretaria General para las Américas de la OMT, por tanto, se adscribía a la filosofía y el mandato de la **Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial** y el **Día Mundial del Turismo**, de suerte que ese pedido fue aceptado y elevado a las instancias correspondientes, mereciendo la expedición del Acuerdo de Consejo Universitario N° 991211 de fecha 23 de setiembre de 1999 que resolvió:

**“instituir en la Universidad Ricardo Palma el 27 de setiembre de cada año el “Día Mundial del Turismo”; fecha que será celebrada con la realización de actividades de impacto que lo celebren”.**

A partir de esa fecha, año tras año, el Centro de Viajes y Turismo primero y luego el Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG de la Universidad Ricardo Palma viene llevando a cabo similares programas con instituciones con las que tiene firmado convenios de cooperación encaminados a la realización de planes de desarrollo turístico sostenibles.

En el año 2019 la EPTHG-URP llevó a cabo el programa conmemorativo del **Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2019**, bajo el lema **¡Ahora le toca a Callahuanca!**, el mismo que incluyó importantes trabajos los cuales se iniciaron el domingo 29 de setiembre, ocasión que una comitiva de la URP integrada por docentes, investigadores, alumnos de nuestra escuela y de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo visitará Callahuanca.

Aspiramos que el año 2020, Dios mediante, podamos estar celebrando el Día Mundial del Turismo en la ciudad de Matucana, mostrando el fruto de un año de trabajo que lo avizoramos pródigo en realizaciones.

Lima, 25 de setiembre de 2019



**Turismo y Empleo: Un futuro mejor para todos**



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA



## PROGRAMA: DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

MIÉRCOLES 25 DE SETIEMBRE

Auditorio Cervantes, Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas.

HORAS	ACTIVIDADES	EXPOSITORES
08:30 - 09:00	<b>RECEPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES</b>	
09:00 - 09:15	Lectura de los antecedentes del nacimiento del Día Mundial del Turismo por la OMT e institucionalización del mismo por la Universidad Ricardo Palma.	<b>Lic. Daniel Soto Correa</b> Investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, URP.
09:15 - 09:45	Mensaje por el Día Mundial del Turismo	<b>Lic. Carlos Villena Lescano</b> Director de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.
09:45 - 10:00	Saludo del decano de la FACEE	<b>Dr. Luis Ernesto Quineche Gil</b> Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
10:00 - 10:20	Palabras del rector	<b>Dr. Iván Elio Rodríguez Chávez</b> Rector de la Universidad Ricardo Palma.
10:20 - 11:00	Exposición sobre <b>Marketing Hotelero</b>	<b>Mag. José Rivero Terry</b> Gerente de Comercialización. Hotel Roosevelt & Suites.
11:00 - 11:15	<b>CONVERSATORIO</b>	
11:15 - 11:20	<b>Juramento:</b> Por el desarrollo turístico sostenible y adaptación al cambio climático	En representación de los estudiantes de la EPTHG. <b>Srta Destiny Joy Ninamango Berrocal</b>
11:20 - 11:30	Suscripción de los convenios marco de <b>Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipalidad Provincial de Huarochirí.</li> <li>▪ Municipalidad Distrital de Callahuanca.</li> <li>▪ Comunidad Campesina Viso. Instituciones localizadas en la provincia de Huarochirí, Jurisdicción de la región Lima.</li> </ul>
11:30 - 11:40	Presentación virtual de la Edición N° 11 de la <b>Revista Caminos</b> , Órgano informativo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.	<b>Lic. Daniel Soto Correa</b> Editor
12.15 - 12.30	<b>BRINDIS DE CLAUSURA</b>	

*Formamos Seres Humanos para una Cultura de Paz*



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA



**DOMINGO 29 DE SETIEMBRE**  
**Distrito de Callahuanca**

HORAS	ACTIVIDADES	
06:15 – 06:30	Salida hacia el distrito de Callahuanca, uno de los 32 distritos de la provincia de Huarochirí.	
09:20 – 09:30	Llegada a la ciudad de Callahuanca e inicio de la caminata hacia el Cerro Characán, sede del Proyecto el Mirador Turístico de Characán.	
11:00 – 11:15	Presentación del Arq. César Cerrón, docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la URP y sus alumnos, quienes tendrán a su cargo el diseño arquitectónico de la primera etapa del mirador turístico.	
11:15 – 11:45	Exposición del Sr. Salustio Pomacóndor, integrante del comité directivo de la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca - ASODETUR CALLAHUANCA. <b>Los componentes de fitodecoración y tecnología andina del proyecto.</b>	
11:45 – 13:00	Retorno a la ciudad de Callahuanca	
13:00 – 14:00	Tiempo libre para almorzar	
14:00 – 14:10	Reunión en el salón municipal de Callahuanca	
14:10 – 14:20	<b>Palabras de bienvenida</b>	<b>Sr. Marcos Cabrera</b> Gerente de la municipalidad distrital de Callahuanca
14:20 – 15:00	<b>El Día Mundial del Turismo y su connotación en el desarrollo sostenible de los pueblos</b>	<b>Lic. Carlos Villena Lescano</b> Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.
15:00 – 15:45	<b>Cómo crear y consolidar los destinos turísticos e importancia del diseño de los productos turísticos</b>	<b>Ing. Pablo Aurelio Gálvez Villar</b> Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.
15:45 – 16:00	<b>CONVERSATORIO</b>	
16:00 – 16:20	Palabras de saludo en el marco del <b>Día Mundial del Turismo.</b>	<b>Señor Martín Lázaro Cuéllar</b> Alcalde de la Municipalidad Distrital de Callahuanca.
16:20 – 16:30	Clausura del evento	<b>Lic. Daniel Soto Correa</b> Investigador del Instituto de Estudios Turísticos. Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.
16:30 – 17:30	<b>Tiempo libre para efectuar compras</b>	
17:30	<b>Retorno a las instalaciones de la Universidad Ricardo Palma</b>	
20:00	<b>Llegada al Campus Universitario</b>	

*Formamos Seres Humanos para una Cultura de Paz*



**UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA**  
Escuela de Turismo, Hotelería y  
Gastronomía



## JURAMENTO POR EL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

Ante el divino hacedor y nuestra conciencia, sabiendo que el Perú y el mundo nos observan, frente a nuestros padres y las familias que hemos de formar, ante los hijos que tendremos y los hijos de nuestros hijos, rumbo al 2030 y más allá, juro:

- Asumir de por vida los acuerdos adoptados por la Organización de las Naciones Unidas-ONU, la Organización Mundial del Turismo-OMT y la Universidad Ricardo Palma, para respetar los bienes naturales y culturales localizados en el ámbito nacional, heredados de nuestros mayores y los esparcidos en todos los confines del mundo.
- Ejecutar acciones concretas respecto de los 17 objetivos del Desarrollo Sostenible, especialmente aquellos que la OMT ha resuelto fomentar, entre ellos, el N°8: **Promover el crecimiento económico continuado, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos**, el N°12: **Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles** y el N° 14: **Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible**.
- En mi vida cotidiana, me comprometo a hacer uso cuidadoso y medido del agua que consumo, tomando en cuenta que la ciudad de Lima se encuentra en medio de un desierto, de la misma manera, soy consciente del uso de la energía eléctrica apagando permanentemente las luces que no alumbran a nadie.
- Renuncio al uso de bolsas plásticas las que reemplazaré desde hoy por bolsas de tela fomentando de la misma manera insumos naturales reciclables, por lo que seguiremos el principio de sostenibilidad ambiental: reusar, reciclar y reducir.

Suscribo solemnemente este juramento ante el señor rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Iván Rodríguez Chávez.

Lima 27 de septiembre de 2019

---



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA



## LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA Y LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CALLAHUANCA UNEN ESFUERZOS Y CONVICIONES PARA CELEBRAR EL DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

### 25 de setiembre

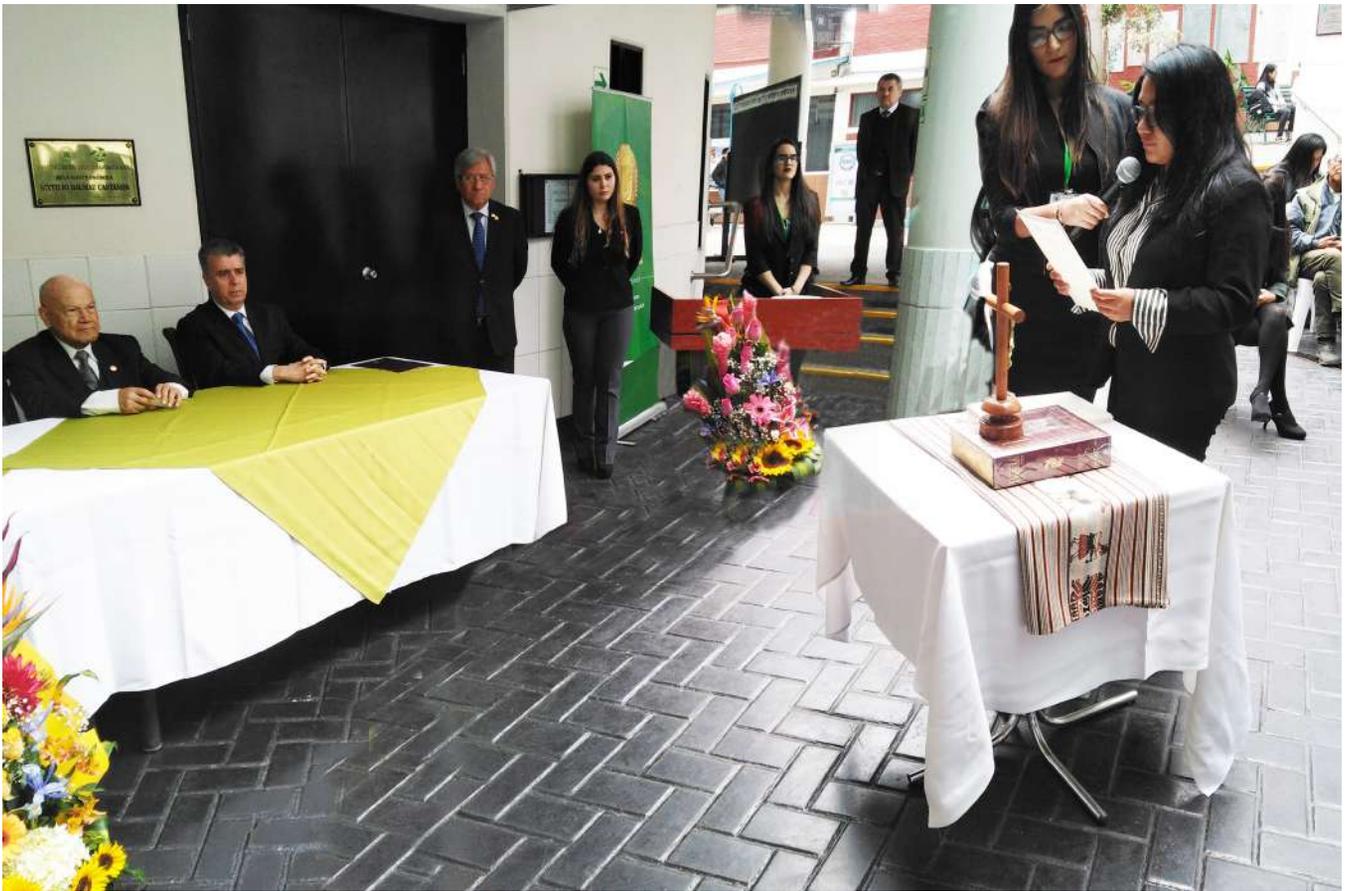
- Lectura del Juramento que efectúan los alumnos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma por el desarrollo turístico sostenible y adaptación al cambio climático.
- Ceremonia de suscripción de los siguientes Convenios Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma y las siguientes instituciones de la provincia de Huarochirí, jurisdicción de la región Lima:
  - Municipalidad Provincial de Huarochirí
  - Municipalidad Distrital de Callahuanca
  - Municipalidad Distrital de San Mateo
  - Comunidad Campesina Viso
- Exposiciones
- Entrega de libros a las instituciones con las que se suscribirán los convenios de cooperación.

### 29 de setiembre

- Bajo el slogan, **¡Ahora le toca a Callahuanca!** y al amparo del convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica a suscribirse entre ambas instituciones, el 29 de setiembre del año en curso, se dará inicio a un trabajo especializado orientado a contribuir a convertir al distrito de Callahuanca, en un nuevo destino turístico de la región Lima.



**Turismo y Empleo: Un futuro mejor para todos**



► La alumna Destiny Joy Ninamango Berrocal dando lectura del Juramento por el Desarrollo Sostenible y Adaptación al Cambio Climático, el mismo que firmó e hizo entrega al doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma, en nombre del alumnado de la escuela y en consideración a ser la alumna N° 1.





▶ El licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía hizo uso de la palabra para efectuar un Mensaje por el Día Mundial del Turismo.



▶ El magíster José Terán, Gerente de Comercialización del Hotel Roosevelt & Suites, enriqueció el programa académico exponiendo el tema Marketing Hotelero.



▶ En las presentes fotografías el señor Martín Lázaro Cuéllar, alcalde de la Municipalidad de Callahuanca firmó el Convenio Marco de cooperación Académica, Cultural, Científico y Tecnológico con el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma.

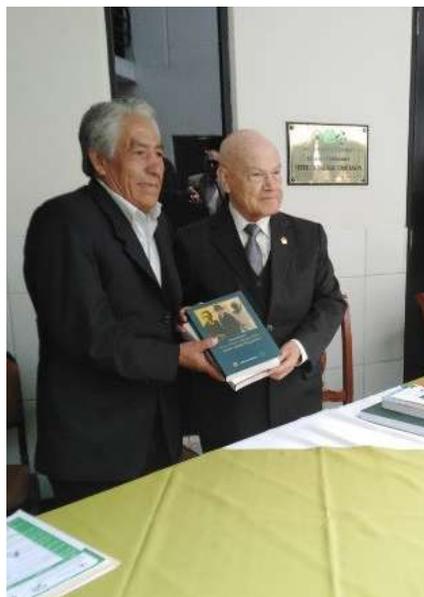


▶ El señor Ricardo Williams Huamanciza, presidente de la comunidad Campesina Viso suscribió el convenio marco con el rector de la Universidad Ricardo Palma, doctor Iván Rodríguez Chávez.





► La alcaldesa de la Municipalidad Provincial de Huarochirí, abogada Everling Feliciano Ordóñez, firma el convenio marco de cooperación con el rector de la Universidad Ricardo Palma



► En el marco del programa conmemorativo del 50 Aniversario de la Universidad Ricardo Palma, la Editorial Universitaria de la URP ha editado una suma importante de libros que han sido donados a diversas instituciones de la ciudad de Lima y del interior del país. En ocasión del Día Mundial del Turismo se entregaron sendos lotes de libros a la alcaldesa de la Municipalidad Provincial de Huarochirí, al alcalde de la Municipalidad Distrital de Callahuanca y al presidente de la Comunidad Campesina Viso.



- ▶ Tanto la Municipalidad Provincial de Huarochirí como el presidente de la Comunidad Campesina Viso expresaron frases conceptuosas señalando la importancia que tiene la actividad turística, cultural y medioambiental para el desarrollo de los pueblos.



- ▶ A su turno el doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de la Universidad Ricardo Palma, hizo uso de la palabra para relievar la feliz coincidencia de celebrar el Día Mundial del Turismo, como lo viene haciendo desde hace 20 años, en esta ocasión, coincidiendo con el marco conmemorativo del 50 Aniversario de la URP, ocasión propicia para renovar a las instituciones con las cuales se ha firmado los convenios marco de cooperación, el deseo de contribuir al desarrollo sostenible de los pueblos, para cuyo fin, manifestó se cuenta con un férreo equipo de profesionales que se pone a disposición de las instituciones presentes.



# Día domingo 29 de setiembre de 2019

## DÍA MUNDIAL DEL TURISMO EN CALLAHUANCA



**P**rosiguiendo con el desarrollo del programa, el día domingo 29 de setiembre partió desde la sede la Universidad Ricardo Palma, rumbo a Callahuanca, la delegación de alumnos y docentes de las escuelas profesionales de Turismo, Hotelería y Gastronomía y de Arquitectura y Urbanismo.

En el trayecto, la delegación hizo una parada en el anexo de Barbablanca, lugar donde se hizo entrega de la donación de un lote de libros editados por la Editorial Universitaria de la URP al Centro Educativo de Educación Inicial.



En la presente vista fotográfica el licenciado Carlos Villena Lescano, director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía y el ingeniero Pablo Gálvez, docente de la EPTHG, efectuando un recuento de los libros para luego ser entregados oficialmente a los representantes del centro educativo.





► En la foto parte de la delegación de la Universidad Ricardo Palma con los alumnos y madres de familia del centro educativo.

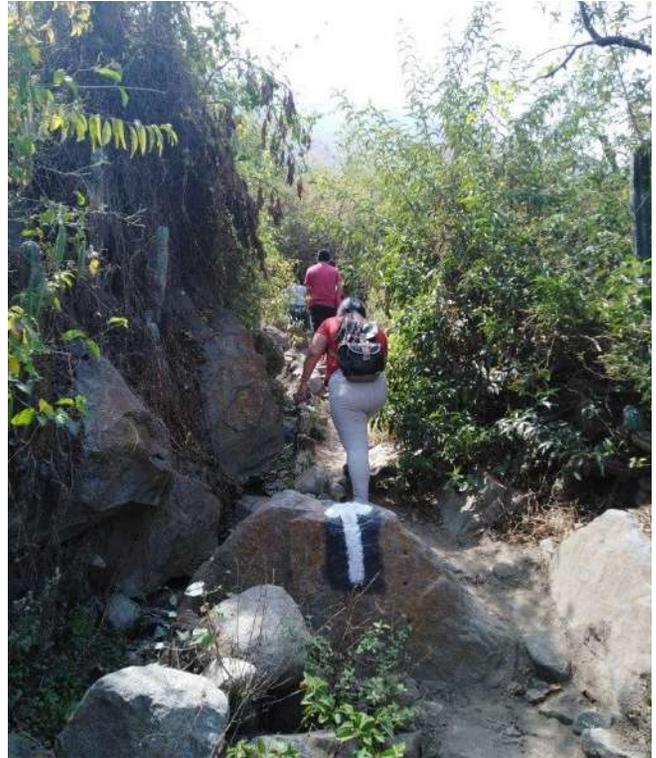


Luego que se arribara a Callahuanca y con el fin de cumplir con el programa del evento, la comitiva de la URP se dividió en dos grupos, el primero de los cuales efectuó el trekking al cerro Characán, sede del proyecto **El Mirador Turístico de Characán**, con el arquitecto César Cerrón y sus alumnos del curso de Edificación II de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, quienes vienen efectuando el diseño arquitectónico del proyecto; el fitodecorador y especialista en tecnología andina Salustio Pomacóndor Zárate, quien efectuará el proyecto de forestación y fitodecoración del entorno al cerro Characán, y el licenciado Daniel Soto Correa, responsable del plan de desarrollo turístico del distrito de Callahuanca y editor de la presente publicación.

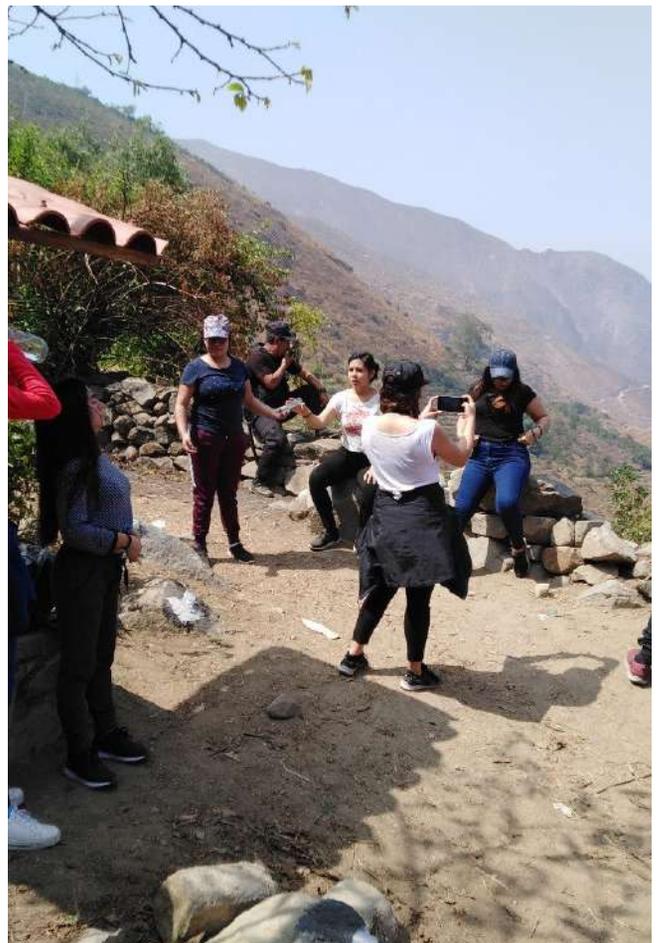


Para los alumnos de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo el trekking al cerro Characán constituyó una ocasión propicia para constatar distancias, piso ecológico, provisión de agua, sembríos de frutales, y la vista, desde lo alto, de la ciudad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre.





Conforme se efectúa el ascenso se va perdiendo el verdor de los sembríos ubicados en la parte baja, por lo que se hace necesario dotar al lugar de un programa de forestación, con especies forestales de fácil aclimatación al medio, que capten la humedad atmosférica.



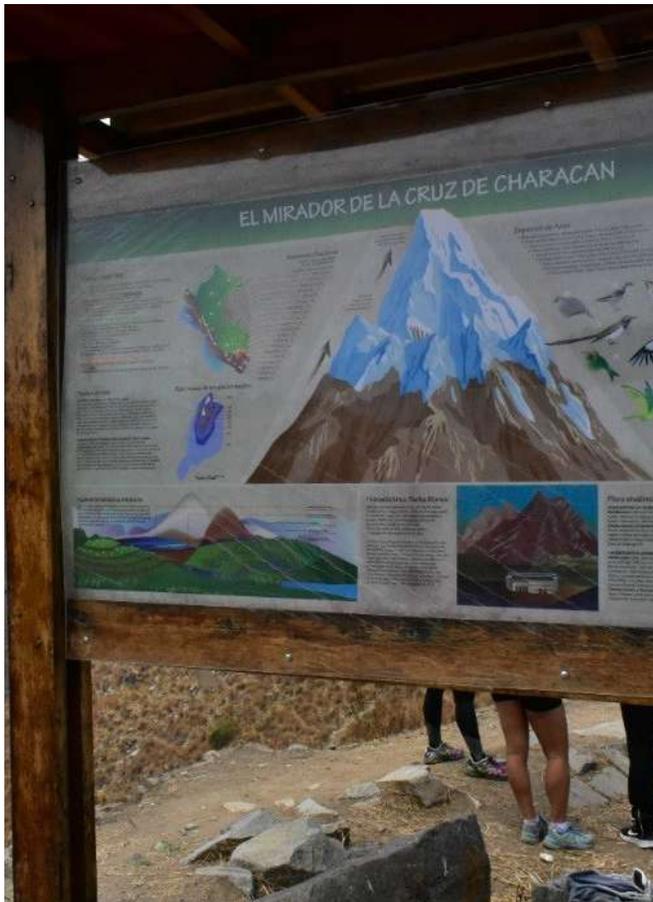


Ya en la cima del cerro Characán licenciado Daniel Soto Correa, el arquitecto César Cerrón y el señor Salustio Pomacándor Zárate, expusieron sobre los alcances del proyecto **El Mirador Turístico de Characán**, el mismo que debe convertirse en un nuevo atractivo turístico del distrito de Callahuanca.



El señor Salustio Pomacándor Zárate manifestó que la planicie del cerro Characán, en cuyo lugar existe un estaque de agua para las labores de regadío de los predios comunales, constituye una fortaleza de gran valor en tanto servirá para las labores de forestación y fitodecoración. Agregó también que el lugar es ideal para acondicionar un espacio para los seguidores de la práctica del turismo astronómico.

Correspondió al arquitecto César Cerrón, docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, provisto de los lineamientos del proyecto, exponer a sus alumnos del curso Edificación II, el objetivo del viaje de reconocimiento, habida cuenta que les corresponderá desarrollar el proyecto arquitectónico, que constituye la primera etapa del proyecto integral.



En el desarrollo del proyecto está previsto potenciar la señalización y señalética con el objetivo de enriquecer el recurso natural que ansiamos convertir en uno de los más relevantes atractivos turísticos del distrito de Callahuanca.

### Historia del mirador Cruz de Characán

La Cruz de Characán se encuentra ubicada en la cima de la montaña Characán, su festividad se realiza la primera semana de Mayo. La historia de la cruz se remite a un periodo de larga sequía, en donde solo alcanzaba para regar una sola parcela a la vez.

Los agricultores tenían que manejar la bocatoma por turnos y el camino pedregoso de laderas empinadas era muy peligroso pues había el riesgo de caídas o de ser mordido por animales venenosos como escorpiones, arañas y serpientes. En ese época es que se decidió construir el reservorio de agua actual para la irrigación de los cultivos. La cruz que acompañaba a los agricultores a buscar agua es celebrada previa faena general de limpieza de la acequia todos los años, realizando la bajada de la Cruz unas dos semanas antes de su festividad para ser restaurada. En el momento de la bajada de la cruz, la población espera a la entrada del pueblo con flores.





En la presente fotografía parte de la delegación de la Universidad Ricardo Palma, posando al lado de las integrantes del grupo PENTA RUN, Nelly Rojas y Teresa Rivera, quienes no participaron del **Markahuasi Ultra Trail**, que comprendió una carrera pedestre Markahuasi-Callahuanca, organizada por **Vértigo Perú**, pero que estuvieron el día del evento ubicadas en el cerro Characán para apoyar a los corredores, animando y tomando fotos.

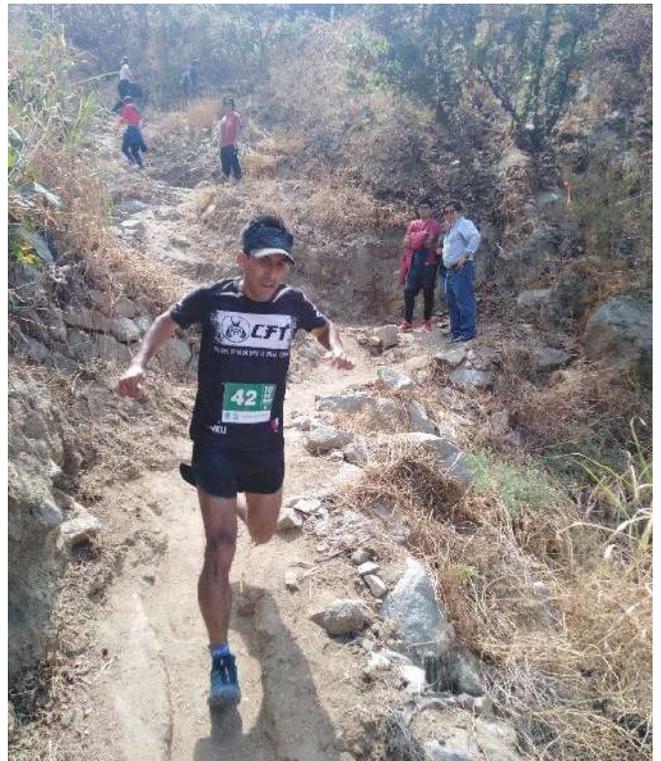
No cabe duda que eventos deportivos como el que comentamos contribuirán al deseo de convertir a Callahuanca en un nuevo destino turístico de la región Lima, máxime si a ese deseo se suma el hecho que apunta a que la importante carrera ha sido instituida por Vértigo Perú para ser llevada a cabo en feliz coincidencia con la realización del **Día Mundial del Turismo**, hecho que será aprovechado por la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHAUNCA y la Municipalidad Distrital de Callahuanca para el logro de sus objetivos.

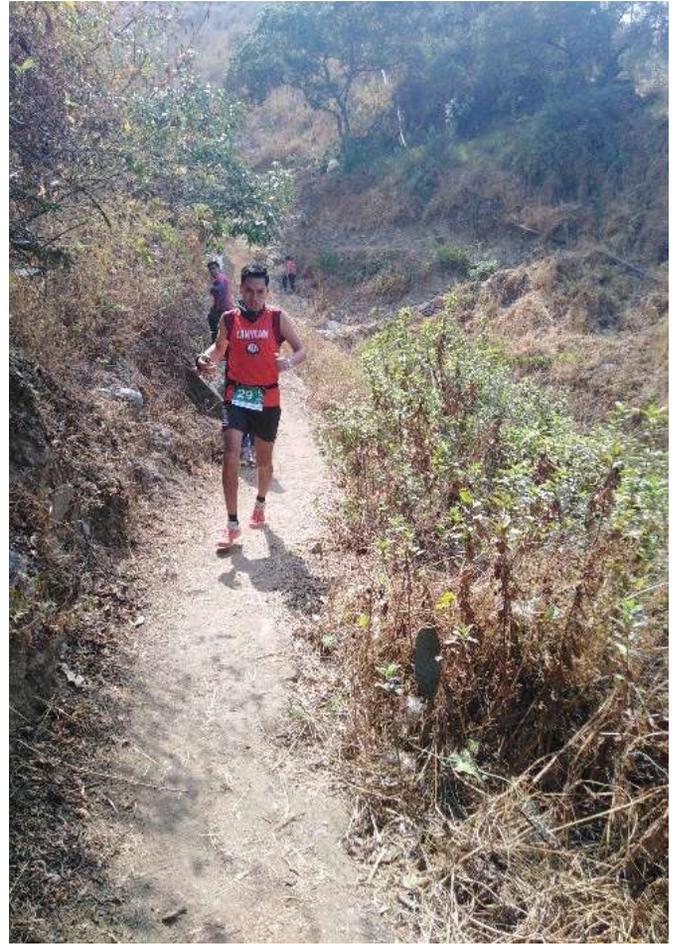
Efectuamos un collage fotográfico de los corredores, hombres y mujeres, varios de ellos venidos de otros países, en una de las carreras de fondo más espectaculares instituidas por Vértigo Perú en la provincia de Huarochirí.



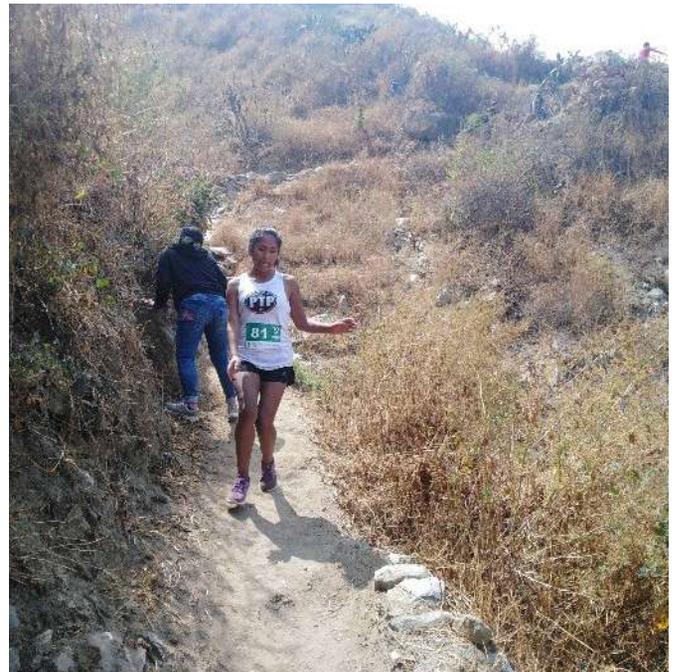


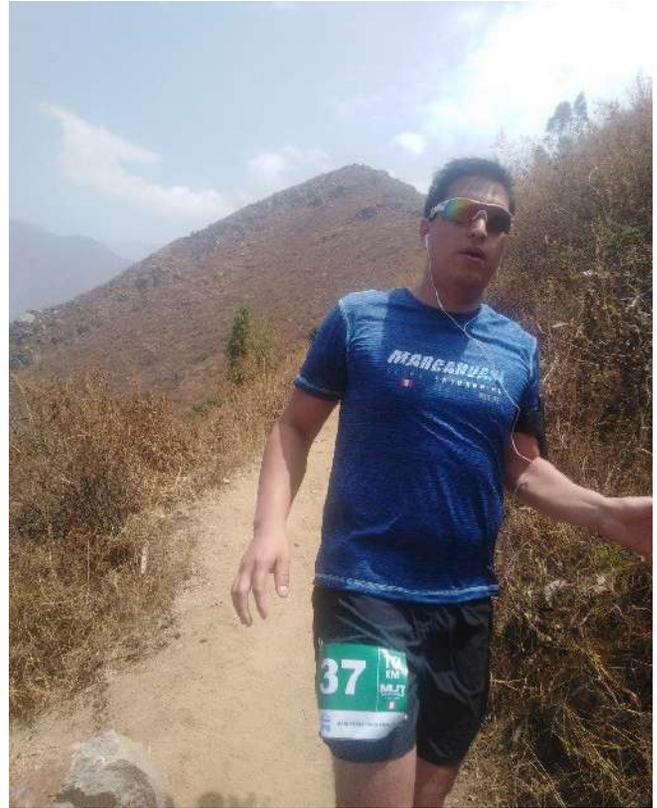
Nos sorprendió constatar al poco tiempo de haber iniciado la caminata observar una larga fila de corredores, hombres y mujeres, algunos de ellos extranjeros que bajaban corriendo. En el trayecto tomamos conocimiento que se trataba de la **MUT-MARCAHUASI ULTRA TRAIL 2019** competencia que organiza **VÉRTIGO PERÚ** y que va por su sexta edición. Efectuamos un breve comentario de los corredores a quienes pudimos registrar en el presente collage fotográfico.



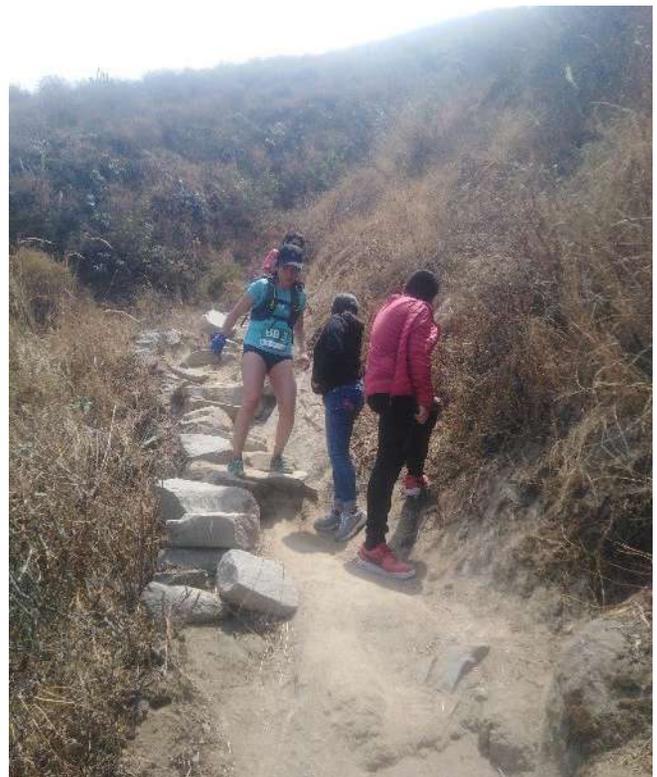
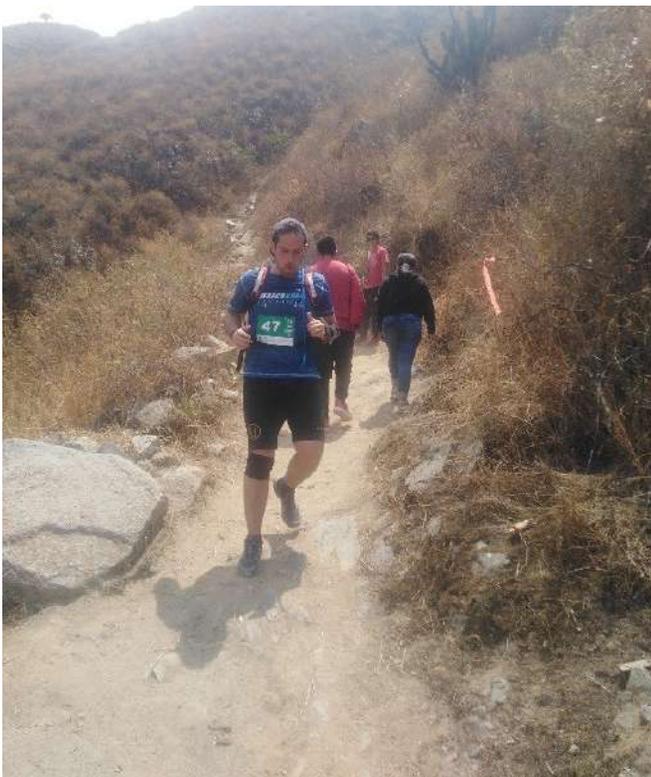


El proyecto **El Mirador Turístico de Characán** comprende la forestación con especies forestales y frutícolas nativas que vistan de verde el tramo del recorrido de los corredores y visitantes locales y foráneos en general.





Son muchas las tomas fotográficas de la presente carrera, pero, lo dejamos allí. Más adelante insertamos un comentario acerca de la **MUT MARCAHUSASI ULTRA TRAIL 2020** y de sus organizadores **VÉRTIGO PERÚ**, en el entendido que su realización contribuye de manera efectiva al deseo compartido de contribuir a convertir a Callahuanca en un destino ideal en el desarrollo de deportes de aventura. Abona a dicho anhelo el hecho que la MUT se lleva a cabo año en año en la misma fecha en que se realiza el **Día Mundial del Turismo**, fecha instituida por la Municipalidad Distrital de Callahuanca en coincidencia de pareceres por lo estatuido por la Organización Mundial del Turismo-OMT, enriqueciendo el Calendario de Eventos Locales.



El otro grupo de integrantes de la Universidad Ricardo Palma, conformado por los docentes Carlos Villena, Carmen del Rocío Acuña Nava, Pablo Gálvez y alumnos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía se quedaron en Callahuanca para cumplir con el desarrollo de las actividades académicas programadas, que se detallan a continuación.



El licenciado Carlos Villena Lescano, exponiendo el tema: **El Día Mundial del Turismo y su connotación en el desarrollo sostenible de los pueblos.**



Correspondió al ingeniero Pablo Gálvez Villar, docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma exponer el tema: **Cómo crear y consolidar los destinos turísticos e importancia del diseño de los productos turísticos.**





El programa conmemorativo finalizó con la presentación de estampas folclóricas a cargo del elenco de danzantes locales. En la foto inferior el señor Martín Lázaro Cuéllar, alcalde de la Municipalidad Distrital de Callahuanca.

# LINEAMIENTOS DEL PROYECTO El Mirador Turístico de Chacarán

**P**resentamos a continuación la versión completa de los lineamientos del presente proyecto que ha sido formulado por el Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma para ser llevado a cabo en acción conjunta de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, la Municipalidad Distrital de Callahuanca y el Instituto de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA.

Una de las primeras acciones llevadas a cabo para dar inicio al proyecto ha sido solicitar la participación de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la URP a quien se ha encargado efectuar el diseño arquitectónico de la primera etapa del proyecto. Ha correspondido al arquitecto César Cerrón y sus alumnos del Curso Edificación II, llevar a cabo dicho trabajo.

Los lineamientos del proyecto muestran los diversos componentes del mismo, con énfasis el tema medioambiental, para cuyo fin se ha convocado al señor Salustio Pomacóndor, quien se hará cargo de la elaboración de las propuestas de forestación y fitodecoración necesarias.

Finalmente, hemos efectuado una propuesta a la junta directiva de la comunidad campesina a fin de prestarles nuestra asesoría para la constitución del Comité Comunal de Desarrollo Turístico, que se encargue a futuro de la gestión del presente proyecto.





Universidad  
**Ricardo Palma**



Proyecto:  
Desarrollo  
Turístico del  
Distrito de  
Callahuanca

## CONVENIO

Universidad Ricardo Palma  
Comunidad Campesina Chauca  
Callahuanca



# LINEAMIENTOS DEL PROYECTO El Mirador Turístico de Characán

Lima, 2019

Lic. Daniel Soto Correa  
Instituto de Estudios Turísticos, Escuela Profesional de Turismo,  
Hotelería y Gastronomía, Universidad Ricardo Palma

## I. FUNDAMENTACIÓN

Como lo hemos dejado anotado en el **Diagnóstico situacional de la potencialidades turísticas, medioambientales, culturales y deportivo recreacionales del distrito de Callahuanca**, esta ciudad, hoy, solo cuenta con dos atractivos turísticos representados por la ciudad de Callahuanca y la **Central Hidroeléctrica Callahuanca**, sumado al **serpentin carretero** que conduce a la ciudad de Callahuanca y el **bosque inclinado** producto de las labores de forestación emprendidas por la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca con el invaluable apoyo económico de la empresa Edegel, propietaria del coloso energético ubicado en el Anexo de Barbablanca.

## II. EL MIRADOR TURÍSTICO CHARACÁN

La presente iniciativa está encaminada a contribuir a dotar al distrito de Callahuanca de un nuevo atractivo turístico que amplíe la gama de productos turísticos camino a ser convertido en un nuevo destino turístico cercano a la ciudad de Lima para goce las corrientes de turismo interno del país.

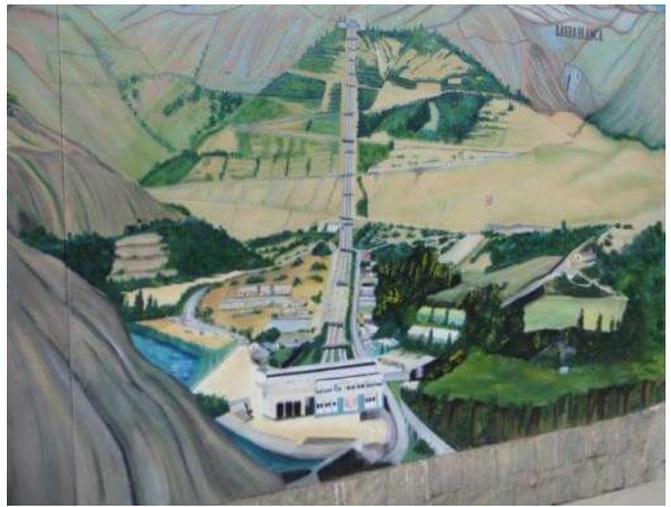
El presente proyecto propone la conveniencia de dotar a la ciudad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre, al igual que otras ciudades del país y del extranjero, poseedoras de singulares recursos y atractivos turísticos, de un Mirador desde donde se aprecie en toda su magnitud la vistosidad de su amplia y hermosa belleza escénica.



En este contexto, se plantea seguir el ejemplo de otros importantes destinos del país y del extranjero, poseedores de reconocidos atractivos turísticos, como el caso de los Miradores del Cerro Acuchimay en Ayacucho, Santa Apolonia en Cajamarca, Raquentena en Huaraz, Cristo Salvador en el Cusco, Cerro San Cristóbal en Lima, Cristo del Corcobado en Río de Janeiro (Brasil), Mirador El Panecillo en Quito (Ecuador).

La ciudad de Callahuanca es rica en recursos humanos y culturales, que puestos en valor motivarán los desplazamientos de un creciente número de visitantes en días feriados, fines de semana y puentes laborales, atraídos por su fácil acceso y cercanía a la capital de la República, el más importante mercado emisor de las corrientes de turismo interno y social de nuestro país, y por su excelente clima de contraestación al de Lima Metropolitana.

Uno de estos recursos está constituido por sus sitios pintorescos y lugares de observación desde donde se divisa la amplia y pintoresca floresta, con sembríos de chirimoya, palta, manzana y otros productos agrícolas; parte importante del serpentin carretero que conduce desde el anexo de Barbablanca, donde se ubica la Central Hidroeléctrica de Callahuanca, hasta la ciudad franqueada por un bosque inclinado que año a año va ampliándose, producto de las labores de forestación llevadas a cabo con el aporte económico que le fuera provisto por la empresa Edegel, en acción conjunta con la Municipalidad Distrital de Callahuanca y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca.



Uno de los lugares de observación, privilegiado por su estratégica ubicación es el cerro Characán, mirador natural por excelencia, pasible de ser convertido en un Mirador Turístico de las características que reseñamos, es la extensa explanada ubicada en la cima del cerro al que se llega luego de una caminata de aproximadamente 2 horas de duración, en ascenso continuo, lugar donde se ubica la Cruz de Characán, el estanque de agua que es captada por un canal tendido desde lo alto de la cima de la montaña y que es utilizada en las labores de regadío de los predios comunales.

Los asesores han efectuado el recorrido de la totalidad del trayecto y lo encuentran aparente para su conversión en un mirador turístico, para cuyo fin habría que efectuar trabajos de limpieza del camino, rehabilitación de gradas y empedrado de algunos tramos del mismo; habilitación de pequeños tambos en lugares estratégicos del camino con énfasis en la zonas donde se forman las caídas de agua, propicios para el descanso y la observación; forestación con especies forestales y frutícolas nativas, de fácil aclimatación a los pisos ecológicos del trayecto.



La existencia del recurso agua asegura labores exitosas de fito decoración para aumentar el valor escénico del trayecto



### III. OBJETIVOS

#### 3.1. OBJETIVOS GENERALES.

3.1.1. Dotar a la ciudad de Callahuanca de un nuevo atractivo turístico que contribuya a mejorar la calidad del producto turístico local.

3.1.2. Desarrollar actividades productivas y de servicios, teniendo como eje el rol participativo de los productores agrícolas que tienen sus predios en el ámbito del proyecto.

#### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

3.2.1. Dotar a la capital del distrito de un Centro de Información y Asistencia Turística donde se expendan contenidos informativos y promocionales y se divulguen convenientemente los recursos, servicios y atractivos turísticos del distrito.

3.2.2. Contar con un Comité Especializado de Turismo de la comunidad campesina, en estricta observancia de la Ley General de Comunidades Campesinas.

3.2.3. Dar inicio a un proyecto de forestación, captura de carbono, conservación, captación y “siembra y cosecha de agua”, servicios ambientales y belleza escénica.

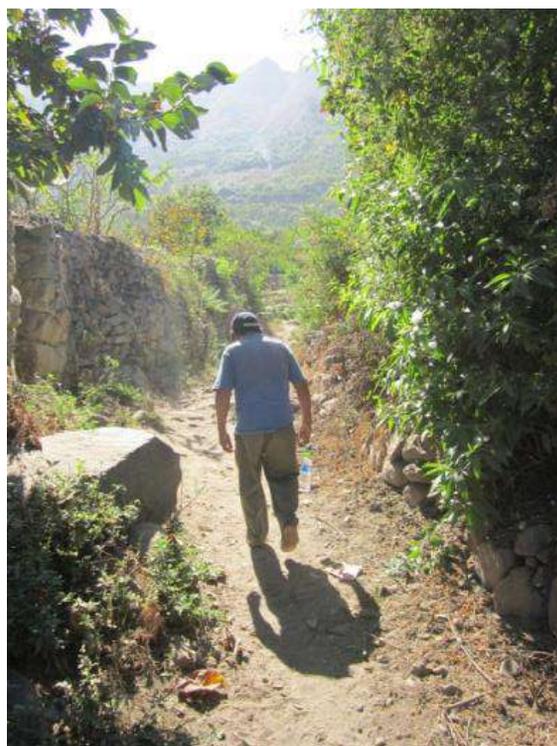
## IV. ACCESO AL MIRADOR TURÍSTICO CHARACÁN



Espacio donde se prevé habilitar una caseta atendida por una dama previamente capacitada, que cobre por concepto de ingreso al camino y expida un folleto informativo.



El inicio del recorrido está ubicado al ingreso a la localidad, con frente al campo deportivo, en las inmediaciones se ubica el camal municipal.



La primera etapa de la caminata transcurre por un camino debidamente delimitado por cercas de piedra y barro que separan las parcelas comunales donde se siembra chirimoya, palta, manzana, y escasos productos de pan llevar.





En determinados tramos del camino hace falta rehabilitar el estado de las escalinatas de piedra que han sido dañadas por el paso del tiempo.

De igual manera, el trajinar de las bestias de carga durante el carguío de la fruta y el paso de huaycos han arrastrado agua, piedras y lodo, deteriorando el camino.

Existen tramos del camino en perfecto estado de conservación faltando solo labores de limpieza de la maleza, procurando que las rocas que yacen en el suelo sirvan para levantar más hileras de los cercos, a efecto de no permitir el paso de personas ajenas a los predios comunales.





El proyecto prevé que los comuneros que se decidan a incursionar en la venta de servicios de alojamiento, alimentos y bebidas a los turistas, se beneficien económicamente.



El camino es lo suficientemente ancho y requiere de un constante mantenimiento y limpieza de la maleza.



Urge la habilitación de espacios para el descanso durante el continuo ascenso utilizando el material existente en el camino



En la presente fotografía haciendo un alto en el camino, se observa al señor Salustio Pomacóndor, quien durante el trayecto fue absolviendo preguntas de los alumnos de la EPTHG y dando a conocer los componentes del proyecto.



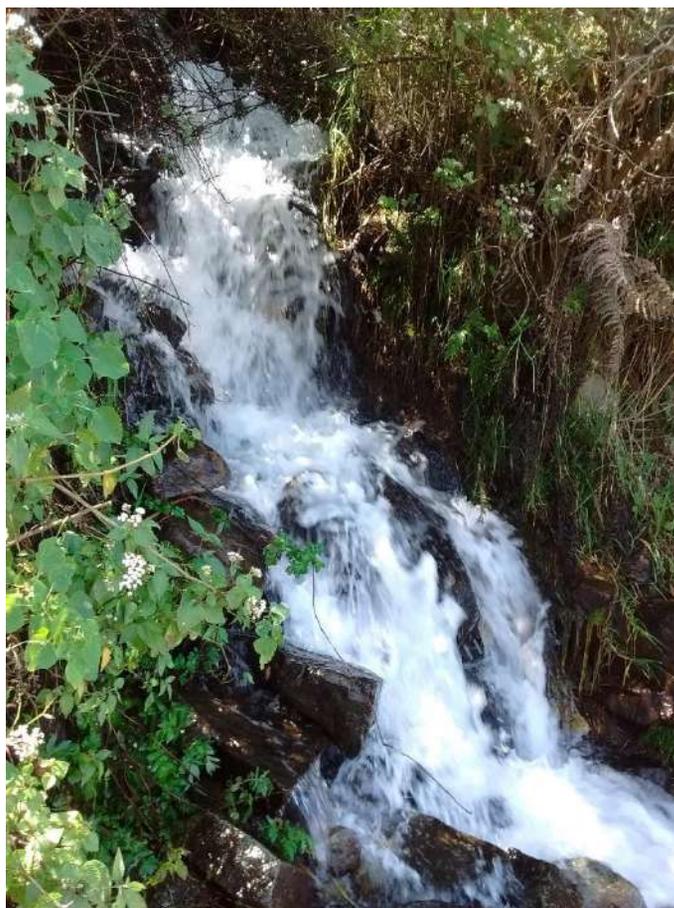
Si bien es cierto que la puerta de este predio está cerrada nada Impide que visitantes inescrupulosos, no turistas, ingresen a recoger la fruta que no sembraron, regaron y cuidaron. Las puertas deber permanecer cerradas y los muros altos, preferentemente sembrados de cactus.



El camino que conduce al Mirador Turístico deberá estar convenientemente señalado y provisto de la señalética indispensable que reseñe la riqueza escénica del entorno. Hecha la limpieza en esta parte del camino, la enorme roca que se aprecia en la presente fotografía podrá servir para escribir la reseña de los trabajos emprendidos por los comuneros, bajo la dirección de SENASA, para combatir y extirpar la mosca de la fruta.



Conforme se va ascendiendo es posible tener una vista cada vez más amplia del valle de la cuenca alta del río Santa Eulalia.



El proyecto prevé la instalación de 3 “tambos” en lugares estratégicos del camino, Su construcción se hará utilizando material liviano, no convencional: bancas de piedra, palos de eucalipto y carrizo, para proveer lugares para el descanso y la contemplación.

Dada la existencia del recurso agua los lugares escogidos deberán necesariamente ser provistos de plantas y flores para lograr la sombra y belleza deseada.

Conforme se va ascendiendo la vista cambia, desaparece la floresta y nos encontramos con otro piso ecológico, desprovisto del recurso agua y por lo tanto sin sembríos de frutales.



Casi en la cima del cerro, desprovista de especies forestales llama la atención encontrar árboles de mito, molle y huarango, que deberán ser propagados en las áreas vecinas.



## Historia del mirador Cruz de Characán

*La Cruz de Characan se encuentra ubicada en la cima de la montaña Characán, su festividad se realiza la primera semana de Mayo. La historia de la cruz se remite a un periodo de larga sequía, en donde solo alcanzaba para regar una sola parcela a la vez.*

Los agricultores tenían que manejar la bocatoma por turnos y el camino pedregoso de laderas empinadas era muy peligroso pues había el riesgo de caídas o de ser mordido por animales venenosos como escorpiones, arañas y serpientes. En ese época es que se decidió construir el reservorio de agua actual para la irrigación de los cultivos. La cruz que acompañaba a los agricultores a buscar agua es celebrada previa faena general de limpieza de la acequia todos los años, realizando la bajada de la Cruz unas dos semanas antes de su festividad para ser restaurada. En el momento de la bajada de la cruz, la población espera a la entrada del pueblo con flores.



Un último esfuerzo en el trayecto de ida y ya estamos en la cima del cerro donde se ubica la Cruz de Characán. Nótese el terreno desnivelado, desprovisto de comodidades para los devotos cuando se efectúa su celebración.

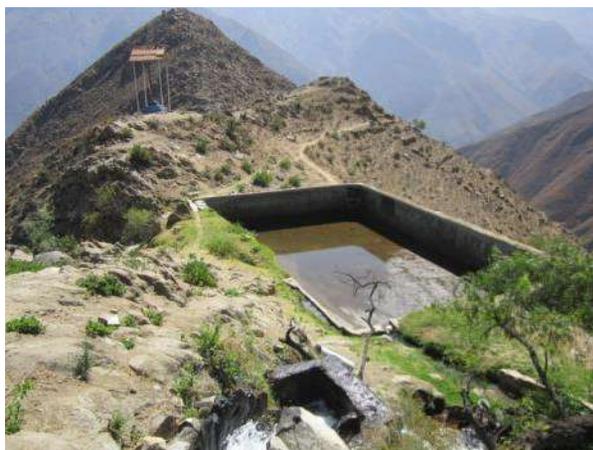


El presente proyecto incluye el tratamiento de las áreas circundantes para un mejor disfrute del recurso y del espacio natural.



En la foto posterior se aprecia la inexistencia de espacios aparentes para que los visitantes se desplacen de manera cómoda y segura. Tampoco existen bancas, árboles y flores, necesarios para el descanso y la contemplación.

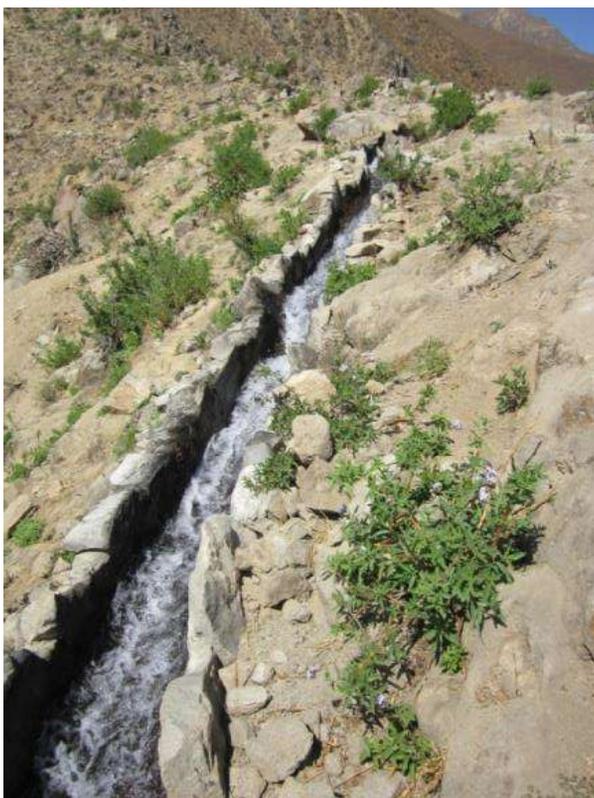
En plena cima, desde donde se aprecia la magnitud del estrecho valle del río Santa Eulalia. A pocos metros, un amplio estanque donde se almacena el agua para las tareas de riego de las parcelas comunales el mismo que es servido por una acequia que trae el agua desde las lagunas de la parte alta.



Nótese que al lado izquierdo del estanque se ubica el desfogue de agua cuando éste se encuentra lleno. En este lugar, en días festivos, se prevé la habilitación de una cascada ornamental que contribuya a dotar de belleza escénica al nuevo atractivo turístico. Se ha pensado utilizar la fuerza del agua en horas de la noche en que no se efectúa riego alguno para la producción de energía eléctrica no convencional para la iluminación del Mirador, que si bien es cierto no será utilizado en horario nocturno, servirá como espectáculo a ser visto desde la ciudad de Callahuanca.



Alumnos, docentes e investigadores de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma en sus visitas al cerro Characán, donde se ubica el proyecto **El Mirador Turístico Characán**.



El agua llega con mucha fuerza desde las alturas hasta el estanque de agua de regadío por lo que el proyecto prevé la conveniencia de habilitar, en serie continua, pequeñas cascadas, oxigenando en gran medida el agua, ofreciendo un espectáculo visual de mucho colorido.



En las inmediaciones del lugar escogido para la habilitación del mirador turístico se ubican los vestigios arqueológicos Characán, declarados por el Instituto Nacional de Cultura-INC como **Patrimonio Cultural de la Nación** mediante la Resolución Directoral Nacional N° 1794/INC de fecha 19 de diciembre de 2005. La puesta en valor de un área demostrativa del vestigio arqueológico de los mismos optimizaría el valor del lugar como un atractivo de obligada visita.



Será necesario contar con un picapedrero instructor que enseñe el oficio del cortado y pulido de la piedra a que se acopie de otros lugares, a jóvenes de la localidad para emprender su colocación en pisos, muros, escalinatas y jardineras.





Las labores de habilitación del Mirador Turístico y su posterior proceso de fitodecoración están aseguradas en tanto el lugar cuenta con suficiente agua, la misma que necesariamente será provista de un sistema de riego tecnificado. El Sr. Salustio Pomacóndor, especialista en fitodecoración y tecnología andina, quien ha visitado el lugar a nuestra invitación, asegura la habilitación de un nuevo atractivo turístico de grandes dimensiones y belleza escénica que causará un singular placer óptico a los visitantes



La existencia del recurso agua hace posible la instalación de un módulo de servicios higiénicos, provisto de un silo ecológico y duchas para ponerlos al servicio de visitantes locales y turistas.

## V. CONSIDERACIONES ESTRATÉGICAS Y METODOLÓGICAS.

La construcción del Mirador Turístico Characán se efectuará siguiendo un diseño arquitectónico aparente, que no rompa la belleza escénica del entorno para cuyo fin se cursará invitación al decano de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma para su participación en el diseño arquitectónico del proyecto.

El desarrollo de la obra se efectuará utilizando la piedra que se acarreará de las canteras cercanas a Callahuanca, y el uso de adobe, prescindiendo en lo posible del uso de material convencional (fierro, ladrillo, etc.) que atentaría contra la armonía del entorno y la limitada economía de los pobladores, permitiendo un sustancial ahorro por la compra de materiales de construcción.

Como quiera que el proyecto busca consolidar las relaciones existentes a la vez que contribuir a brindar nuevos puestos de trabajo productivo, se pactará un acuerdo con los directivos de la **Junta de Regantes de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca**, de las autoridades de la **Municipalidad Distrital de Callahuanca** y de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA** para secundar la gestión orientada a que se haga realidad el presente proyecto, por lo que se torna necesario contar con un proyecto arquitectónico, que sustente su construcción, y la explicación de cómo su edificación y explotación beneficiará económicamente a quienes intervengan en su desarrollo.

Como medida complementaria se deberá emprender un ambicioso plan de forestación de la amplia zona sub utilizada, con especies forestales nativas que se aclimaten fácilmente al piso ecológico, y que actúen como captadoras y productoras de agua. La dotación de una serie de cascadas ornamentales de regulares dimensiones le otorgará al lugar una óptima belleza escénica.

## VI. PASOS A SEGUIR.

Un proyecto de la magnitud del que se reseña en el presente documento requiere de la suma de voluntades y el involucramiento de personas e instituciones que velan por el desarrollo de la educación, la cultura, el medio ambiente, el turismo, etc, por lo que se propondrá efectuar un trabajo conjunto en el cual la Universidad Ricardo Palma tendrá un reconocido liderazgo.

Las siguientes líneas de acción han sido priorizadas de suerte que le den sustento a un eventual **Acuerdo Específico** que podría suscribirse entre la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y la Universidad Ricardo Palma, habida cuenta que existe un Convenio Marco de Cooperación suscrito en fecha reciente.

6.1. La conveniencia de contribuir a convertir en atractivo turístico el Mirador de Characán incluyendo en su desarrollo los siguientes pasos:

- 6.1.1 La limpieza y rehabilitación de gradas y empedrado de algunos tramos del camino, habilitación de áreas de descanso y observación a manera de “tambos” a ser ubicados en lugares aparentes del trayecto, con énfasis donde se ubican las caídas de agua; reforestación con especies forestales nativas de fácil aclimatación a los pisos ecológicos existentes.
- 6.1.2 Instalación de un sistema de riego tecnificado para las tareas de reforestación de los bordes del camino, a partir de los espacios en donde la floresta empieza a disminuir por la falta del recurso agua.
- 6.1.3 La necesidad de contar con un proyecto arquitectónico del Mirador Turístico Chararán y su embellecimiento con labores de construcción de diversas terrazas en diferentes niveles, a las cuales se dotará de espejos de agua y una cascada ornamental, embellecidas con una labor de fito decoración, habida cuenta que en la cúspide del cerro se encuentra el estanque de agua de regadío y las tuberías que la alimentan, producto de las obras de captación del recurso agua desde las cumbres aledañas.
- 6.1.4 Impulso de un programa de agricultura orgánica mediante la instalación de ecosilos para lograr compost de primera calidad para el desarrollo de huertos familiares, que produzcan artículos de pan llevar, frutas, hierbas aromáticas y medicinales, etc, que permitan instaurar una cocina sana y de alta calidad, complementado con un programa de crianza de animales menores, para cuyo fin se debe dar inicio al programa de pasantías que se ha convenido llevar a cabo con la propietaria de la ex hacienda Uranga y conductora del proyecto **“La Canasta de Huampani”**; a la propagación de semillas de productos orgánicos en los predios comunales y al trueque de plantas, semillas y mano de obra.

Podrá ser parte del proyecto, asimismo, una asesoría orientada a la instauración de un programa de mejoramiento de pastos y crianza de ganado lechero para la producción de leche y productos lácteos.

- 6.1.5 Hacer posible la propuesta efectuada por el señor Salustio Pomacóndor a efecto de instaurar un agresivo plan de siembra de tara enana en los predios comunales adyacentes al ámbito del proyecto, tierras que hoy están totalmente sub aprovechadas por la falta de agua.

- 6.1.6 Será parte del proyecto, asimismo, la suscripción de un Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica entre la Universidad Nacional Agraria La Molina y la Universidad Ricardo Palma cuyo objetivo será lograr, de manera conjunta, la industrialización de la pulpa de la chirimoya para su uso por la industria de helados, la gastronomía y la coctelería.
- 6.1.7 Habilitación de un espacio aparente para los seguidores del turismo astronómico.
- 6.1.8 Provisión de una conveniente señalización y señalética del proyecto.
- 6.1.9 Instalación de una caseta de información y asistencia turística al inicio del trayecto a efecto que se cobre el ingreso a los visitantes, recibiendo a cambio un folleto informativo del atractivo, conteniendo el diseño de la ruta y una breve descripción del entorno paisajista.

El producto del cobro de ingreso deberá ser necesariamente reinvertido en las labores propias de mantenimiento y mejoramiento del camino.

## **VII. SERVICIOS QUE PODRÍAN INSTALARSE EN EL MIRADOR TURÍSTICO CHARACÁN.**

- 7.1 Restaurante rústico.
- 7.2 Servicio de fotos instantáneas.
- 7.3 Venta de postales y afiches promocionales de Callahuanca.
- 7.4 Venta de Souvenirs: polos, viseras con mensajes alusivos a la riqueza turística de Callahuanca, stickers, la Guía Turística de Callahuanca, etc.
- 7.5 Visores para la observación de larga distancia.
- 7.6 Servicios higiénicos (pozo seco) y duchas.

Lima, mayo de 2019.

Lic: Daniel Soto Correa  
Docente Investigador  
Instituto de Estudios Turísticos  
Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía  
Universidad Ricardo Palma  
Telf. 959 801 839  
[daniel.sotoc@urp.edu.pe](mailto:daniel.sotoc@urp.edu.pe)



# Universidad **Ricardo Palma**

Av. Benavides 5440. Urb. Las Gardenias - Surco  
Apartado postal 1801, Lima 33 - Perú  
E-mail: [esc-tyh@urp.edu.pe](mailto:esc-tyh@urp.edu.pe) - [www.urp.edu.pe](http://www.urp.edu.pe)

Central: 708-0000  
Turismo, Hostería y Gastronomía  
Anexos: 3121 / 3111 / 3223

# CALLAHUANCA Y EL MARCAHUASI ULTRA TRAIL-MUT 2020

Por: Licenciado Daniel Soto Correa, docente investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía



El MUT es una competencia de alta montaña y se lleva a cabo desde hace 7 años en la sierra de Lima, a dos horas de la capital. Tiene como punto de paso más elevado la Meseta de Marcahuasi a 3950 m.s.n.m., y como sede la localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre.

En la versión correspondiente al presente año, la séptima desde que fuera instituida, se llevará a cabo el 26 y 27 de setiembre de 2020 y presenta los siguientes 6 recorridos:

- Dos UltraSkyMarathon en sus distancias de 90 y 60 km.
- Un SkyMarathon en su distancia de 40 km.
- Un SkyRace en su distancia de 30 km nocturno y,
- Dos minis SkyRace en su distancia de 16 y 10 km.

Las siguientes localidades serán las sedes desde donde se iniciarán las competencias:

1. Callahuanca, punto de partida de 90, 60 y 10 km.
2. San Pedro de Casta, punto de partida de 40. 30 nocturno y 16 km.

## DISTANCIA 10 KM

### FICHA TÉCNICA

- **Fecha:** domingo 27 de setiembre de 2020
- **Hora de partida:** 09.00 am.
- **Cierre de partida:** 09.15 am
- **Lugar de partida:** Estadio de Callahuanca
- **Lugar de llegada:** Estadio de Callahuanca
- **Nivel de Dificultad:** Media
- **Altura** 1765 m.s.n.m.
- **Desnivel positivo:** + 765
- **Desnivel negativo:** -765
- **Requisitos:** NO
- **Puntos ITRA:** NO
- **Corte:** NO



## DISTANCIA 16 KM

### FICHA TÉCNICA

- **Fecha:** domingo 27 de setiembre de 2020
- **Hora de partida:** 07.00 am.
- **Cierre de partida:** 07.15 am
- **Lugar de partida:** San Pedro de Casta
- **Lugar de llegada:** San Pedro de Casta
- **Nivel de Dificultad:** Media
- **Altura** 3,200 m.s.n.m.
- **Desnivel positivo:** + 1072
- **Desnivel negativo:** -1047
- **Requisitos:** Sí
- **Puntos ITRA:** 1
- **Corte:** No



## DISTANCIA 30 KM NOCTURNO

### FICHA TÉCNICA

- **Fecha:** domingo 27 de setiembre de 2020
  - **Hora de partida:** 01.00 am.
  - **Cierre de partida:** 01.15 am
  - **Lugar de partida:** San Pedro de Casta
  - **Lugar de llegada:** San Pedro de Casta
  - **Nivel de Dificultad:** Alta
  - **Altura** 3,200 m.s.n.m.
  - **Desnivel positivo:** + 1850
  - **Desnivel negativo:** - 1850
  - **Requisitos:** Sí
  - **Puntos ITRA:** 2
  - **Corte:** Si
- C: KM 14.75 - 06:30 am



## DISTANCIA 40 KM

### FICHA TÉCNICA

---

- **Fecha:** domingo 27 de setiembre de 2020
- **Hora de partida:** 07.00 am.
- **Cierre de partida:** 07.15 am
- **Lugar de partida:** San Pedro de Casta
- **Lugar de llegada:** Callahuanca
- **Nivel de Dificultad:** Media/Alta
- **Altura:** 3,200 m.s.n.m.
- **Desnivel positivo:** + 1750
- **Desnivel negativo:** - 2963
- **Requisitos:** Sí
- **Puntos ITRA:** 2
- **Corte:** Si

C: Km 12.3 - 11.30 am Corrales

C: KM 25.5 - 15:30 pm Singuna





## DISTANCIA 60 KM

### FICHA TÉCNICA

- **Fecha:** domingo 27 de setiembre de 2020
- **Hora de partida:** 02.00 am.
- **Cierre de partida:** 02.20 am
- **Lugar de partida:** Callahuanca
- **Lugar de llegada:** Callahuanca
- **Nivel de Dificultad:** Muy alta
- **Altura:** de partida 1734 m.s.n.m.
- **Desnivel positivo:** + 3397
- **Desnivel negativo:** - 3397
- **Requisitos:** Sí, experiencia en distancias similares
- **Puntos ITRA:** 3
- **Corte:** Si

C1: KM 22.5-08:00 am- SPC

C2: KM 34.8-11:30 am-Singuna

C4: KM 48-15:30 pm – Singuna



## DISTANCIA 90 KM

### FICHA TÉCNICA

- **Fecha:** sábado 26 de setiembre de 2020
- **Hora de partida:** 08.00 am.
- **Cierre de partida:** 08:20 am
- **Lugar de partida:** Callahuanca
- **Lugar de llegada:** Callahuanca
- **Nivel de Dificultad:** Muy alta
- **Altura:** 1734 m.s.n.m.
- **Desnivel positivo:** +|5100
- **Desnivel negativo:** - 5100
- **Requisitos:** Sí, experiencia en distancias similares
- **Puntos ITRA:** 4
- **Corte:** Si

C1: KM 22.5-02:00 am- SPC

C2: KM 52-22 - 08:00 - SPC

C3: KM 63.8- 11:30 am - Portachuelo

C4: KM 77.8- 15-30 pm- Singuna





Consideramos pertinente registrar algunos indicadores de los resultados del MUT 2019 habida cuenta que constituyó una prueba fehaciente, no solo de los beneficios que ésta genera, aportando recursos económicos que contribuyen a dinamizar las economías locales, beneficiando a las poblaciones participantes por donde discurre la carrera, propiciando el descubrimiento y redescubrimiento de diversos escenarios y de sus fortalezas, sino también porque da una idea cabal del esfuerzo que despliegan los organizadores del evento, a tenor de los siguientes datos:

## MUT 2019

- Se inscribieron 335 skyrunners y corrieron 287 dando un promedio de asistencia del 86%. El 32% fueron mujeres.
- Las distancias más concurridas fueron las de 10K y 16K
- Participaron atletas de 15 países donde destaca una delegación argentina de más de 30 personas.
- Se repartieron más de 16,000 soles en premios de los auspiciadores del evento entre los 36 ganadores de las 6 distancias.
- Electrolight proporcionó 700 litros de bebida. Aparte se adquirió 20 bidones de agua de 20 litros para los diferentes puntos de hidratación.
- Hubo 12 abandonos, 10 de ellos en las distancias ultra.
- Se rompieron 4 records: 90K Masculino, 90K Femenino, 30K Femenino y 10K Masculino.
- Hubo 4 ambulancias, cada uno con un médico y 3 enfermeros. Aparte, en toda la ruta hubo 24 personas de Defensa Civil y Primero auxilios cuidando a todos los participantes.
- Se contrató directamente a 194 personas, de las cuales más de 152 pertenecen a la misma provincia de Huarochirí y más de 104 a las comunidades por donde pasa la carrera: Callahuanca, Casta, Cumbe, Mayhuay, Otao y Huachupampa. Indirectamente (como cocineros, las personas que instalan el toldo, chóferes de los transportes, personal de serenazgo, etc). Más de 100 personas adicionales que trabajaron para el evento.
- 8 voluntarios (entre ellos los mismos organizadores Ricardo y Ruth) apostados principalmente en las zonas de avituallamiento.
- Solo en alimentación para todo el personal involucrado la organización invirtió más de S/ 5,000.00 en las localidades de Callahuanca, Chauca, Cumbe, Mayhuay, Casta y Huachupampa.

- Se contó con 6 fotógrafos profesionales que cubrieron toda la ruta tomando más de 5,000 fotos, de las cuales, a noviembre de 2019 se habían compartido 2160 fotos.
- Todos los establecimientos de hospedaje de Callahuanca, Casta y Huachupampa estuvieron ocupados en su totalidad. Inclusive se acampó en Callahuanca y algunos skyrunners se hospedaron en casas de pobladores en San Pedro de Casta.
- Cómo en años anteriores, se limpió y restauró más de 20 kilómetros de senderos.

No cabe duda que los datos arriba mencionados nos permiten tener una cabal idea del esfuerzo desplegado por los organizadores de la carrera y la necesidad de brindarles apoyo efectivo con el objetivo de contribuir a su crecimiento y consolidación, por lo que hacemos votos para que se flexibilicen las exigencias establecidas por el Mincetur y Promperú, que reclaman el cumplimiento de exigentes estándares de participación como requisito indispensable para recibir apoyo económico, privilegiando a instituciones extranjeras, como viene sucediendo en la actualidad.

En lo que a nosotros corresponde, anunciamos la pronta suscripción de un convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma y Vértigo Perú con el objetivo central de aunar esfuerzos y convicciones para trabajar en favor de los deportes de aventura y extender sus beneficios a la comunidad académica.

Una de las acciones que se llevarían a cabo en el marco del referido convenio marco será el acondicionamiento del tramo carretero de 6 kilómetros de extensión que corre desde el distrito de San Jerónimo de Surco hasta San Juan de Matucana, que forma parte del proyecto de la Universidad Ricardo Palma **La Playa de Invierno de la Cuenca del Río Rímac**, espacio geográfico que aspiramos a convertir en una **pista de trote** para uso de las pobladores de ambos distritos y las futuras corrientes de turistas que arribarán atraídas por su conveniente equipamiento, entorno paisajista, excelente clima de contraestación, fácil acceso y seguridad.

Otro de los trabajos que aspiramos a llevar a cabo en forma conjunta con Vértigo Perú es la organización de **una carrera de nivel internacional** en el ámbito de dicho recorrido, tema que iremos difundiendo en posteriores ediciones de nuestra publicación.

Anunciamos, asimismo, la decisión adoptada por los directivos de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA** de suscribir un similar convenio de cooperación mutua y apoyo recíproco con los organizadores del evento, cuya firma se llevará a cabo en ceremonia pública a llevarse a cabo en la localidad de Callahuanca.

El objetivo de dicho convenio está orientado al desarrollo de diversas actividades encaminadas a la capacitación de los micro empresarios de la actividad turística y la población en su conjunto, con el fin de optimizar los servicios que se presta al visitante, lograr convertir a Callahuanca en una ciudad saludable, así como también lograr que el poblador callahuanquino asuma que su actitud como anfitrión es determinante para posicionarla como un nuevo destino turístico de singular jerarquía. A este propósito deberá sumarse un trabajo mancomunado que se oriente a optimizar los deportes de aventura y el turismo de juventudes.



# CANDIL



Publicación de Opinión e Información de los Pueblos del Ande Limeño.

Año 10 N° 35 / Precio: S/ 3.00

La Revista Candil, publicación de opinión e información de los pueblos del ande limeño, incluyó en sus ediciones 23 y 34 sendos artículos de mi autoría, dando cuenta de los trabajos programados por la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía para ser llevados a cabo en el distrito de Callahuanca, orientados a contribuir con la Municipalidad Distrital de Callahuanca, la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y los micro empresarios de turismo locales, en el objetivo concertado de lograr que Callahuanca se convierta en un nuevo destino turístico de la región Lima.

En el primero de los artículos titulado **¡¡Ahora le toca a Callahuanca!!** efectuamos un breve recuento de hechos, desde la ocasión en que llegáramos a Callahuanca representando a la **Asociación de la Prensa Turística del Perú-PRENSATUR PERÚ**, en momentos en que el doctor Sixtilio Dalmau Castañón ejerciera la presidencia y quien escribe estas líneas desempeñaba la secretaría general; se reseña el hecho que los iniciales trabajos fueron publicados en el libro de mi autoría **15 años de turismo rural comunitario de la Universidad Ricardo Palma en la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia**, finalizando con la reseña del trabajo contenido en el **Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, medioambientales, culturales y deportivo recreacionales del distrito de Callahuanca**.

En el segundo de los artículos se da cuenta de la ceremonia central del **Día Mundial del Turismo-Callahuanca 2019** y se refiere a la segunda etapa del proyecto de la Universidad Ricardo Palma **La playa de invierno de la cuenca del río Rímac**, teniendo a Callahuanca como sede del mismo.

En dicho artículo señalamos a Callahuanca como sede de la segunda etapa de la playa de invierno que consiste en el desarrollo de un ambicioso proceso de forestación, posibilitando convertir en seguras y productivas una considerable suma de hectáreas, incluyendo el recorrido de la quebrada Alcula, considerada de alto riesgo, sumada a las 20 hectáreas de extensión del Fundo Tucre Puente ubicado en la zona ribereña del anexo de Barbablanca y la cantidad de tierras, hoy subutilizadas, en ambas márgenes del río Santa Eulalia, luego que se lleve a cabo un enrocado en talud y se aplique un proceso demostrativo de manejo ecológico en ambas márgenes del río, zona de Ucuchupa propiciando, el nacimiento de un malecón paisajista de enormes dimensiones.

Un proyecto del tamaño e importancia como el que señalamos, que apunta a convertirse en un atractivo turístico de singular jerarquía, tendría necesariamente que contar con un estudio que sería realizado por las universidades Ricardo Palma y Agraria La Molina, de suerte de contar con una herramienta de sumo valor que permita la gestión para la obtención de recursos técnicos y económicos en la comunidad internacional.

El proyecto incluye la necesaria capacitación de los cuadros de técnicos de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, propietarios de la mayor cantidad de tierras incluidas en el proyecto, y la participación activa de las municipalidades distritales de Callahuanca y Santa Eulalia, secundadas por la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca - ASODETUR CALLAHUANCA.

Quedamos muy reconocidos a los editores de la Revista Candil por el apoyo brindado en la divulgación de los trabajos que lleva a cabo nuestra escuela contribuyendo al desarrollo sostenible de pueblos de reconocida vocación turística.

**El Editor**



# ¡¡Ahora le toca a Callahuanca!!



**Por:**

Licenciado Daniel Soto Correa, docente Investigador del Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

No tengo la plena seguridad que el deseo que entraña el título de la presente entrega llegue a cristalizarse como es mi anhelo. Esa aspiración podrá plasmarse y dar sus frutos siempre que las nuevas autoridades que asumirán sus funciones al frente de la Municipalidad Distrital de Callahuanca los primeros días del próximo mes de enero de 2019 decidan priorizar el desarrollo sostenible de la actividad turística y sumen a ese deseo la participación activa de los nuevos integrantes de la junta directiva de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca.

De hecho, lo incluyo porque se trata de un slogan que decidiéramos instituir en el Centro de Viajes y Turismo de la Escuela Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma para emprender los trabajos de asesoría especializada en diferentes áreas del interior del país, de reconocida vocación turística. La anterior versión se inició el año 2017 en el distrito de Pacarán, situado en la provincia de Cañete, cuenca baja del río Cañete, con resultados ciertamente halagadores.

Mi involucramiento profesional con el distrito de Callahuanca data de hace dos décadas, se dio en el año de 1987 en momentos en que me desempeñaba como secretario general de la **Asociación de la Prensa Turística del Perú-PRENSATUR PERÚ** y me había tocado en suerte elaborar el plan de trabajo de dicha institución que por entonces presidía el doctor Sixtilio Dalmau Castañón, añadiendo a las labores propias de la agrupación representativa de los periodistas y escritores de turismo del país, el apoyo a gobiernos locales y comunidades campesinas de varios distritos de la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia, en labores propias de difusión de los servicios básicos, recursos naturales y culturales y atractivos turísticos. Otro de los objetivos del proyecto apuntaba al nacimiento de filiales de dicha agrupación en cada uno de los distritos con los que se firmaran los respectivos convenios de cooperación.

El primero de dichos convenios se suscribió con la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca en momentos que

presidía dicha institución el señor Fausto Urbano Bautista, en ceremonia que se llevó a cabo el 17 de abril de 1998 en las instalaciones del Club Terrazas de Miraflores. En dicha ocasión, asimismo, se suscribió el convenio de cooperación con la Municipalidad Provincial de Huarochirí, representada por su alcalde provincial el doctor Oswaldo Macazana Huaranga.



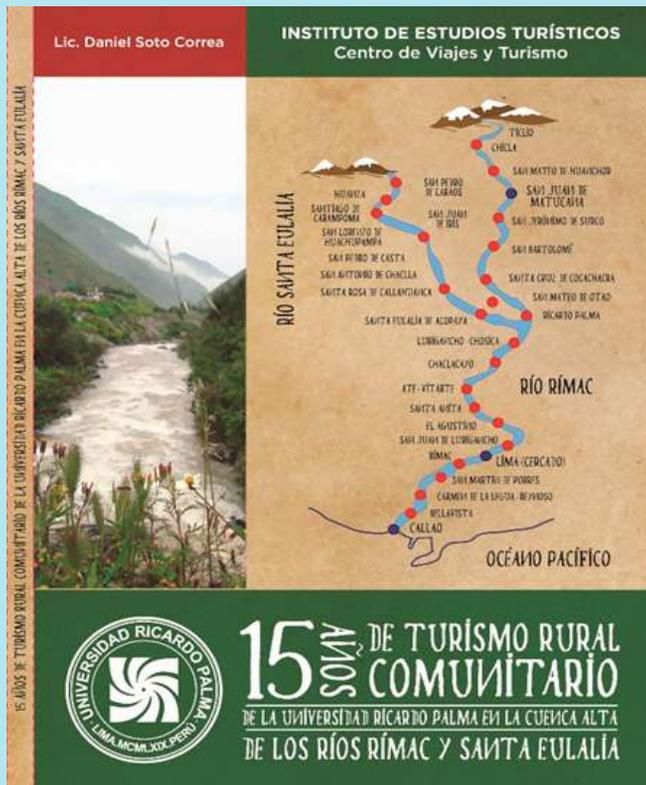
En las instalaciones del Club Las Terrazas de Miraflores, el doctor Sixtilio Dalmau Castañón y el señor Willy Arana Gutiérrez, debidamente facultado por la Junta Directiva de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, firmaron el referido convenio. Observa el acto el licenciado Daniel Soto Correa, por entonces secretario general de Prensatur Perú.

Con posterioridad a aquellos primeros pasos y luego que el doctor Sixtilio Dalmau se hiciera cargo de la dirección de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad Ricardo Palma y me sumara al equipo de trabajo, se dieron otros pasos más significativos con la intervención de la URP, previa la suscripción de convenios marco de cooperación y convenios específicos llevados a cabo con la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca y la Municipalidad Distrital de Callahuanca, cuyos avances fueron compendiados e incluidos en el **Diagnóstico Situacional de las Potencialidades Turísticas, Medioambientales, Culturales y Deportivo Recreacionales del Distrito de Callahuanca**.

Sin embargo, a pesar de los esfuerzos llevados a cabo por nuestra casa de estudios y otras instituciones del sector oficial de la actividad turística, no ha sido posible aún que Callahuan-

ca logre convertirse en un nuevo destino turístico de la región Lima, hecho que ha motivado a la dirección de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma a sustentar ante el rectorado de nuestra casa de estudios la conveniencia de retomar las acciones adelantadas en años anteriores, con el objetivo de consolidarlas. La respuesta del doctor Iván Rodríguez Chávez, rector de nuestra casa de estudios, ha sido afirmativa y contundente, máxime si el esfuerzo que se lleve a cabo estará encaminado a servir a los pueblos que más lo necesitan. Callahuanca fue duramente golpeado por las intensas lluvias causadas por el pasado fenómeno del Niño Costero. En esa dirección, se llevará a cabo el programa **Ahora le toca a Callahuanca** con la realización de diversas actividades orientadas a diversificar y optimizar la calidad de los emprendimientos turísticos que actualmente se ofrecen, insuficientes por

Parte de los avances realizados fueron asimismo reseñados en el libro de mi autoría titulado: **15 años de Turismo Rural Comunitario de la Universidad Ricardo Palma en la cuenca alta de los ríos Rímac y Santa Eulalia**, páginas 216 a la 261 a cuya lectura se puede acceder mediante el siguiente enlace: <http://www.urp.edu.pe/pdf/turismo/libros/15-anos-de-Turismo-Rural-Comunitario.pdf>



tos de servicios para ser ofrecidos a los visitantes, turistas y excursionistas se desplegará especial empeño en habilitar en el cerro Characán, mirador natural por excelencia, un **Mirador Turístico**, convirtiéndolo en un importante atractivo turístico de singular jerarquía; de igual manera se pondrá especial atención en contribuir a la puesta en valor de los **restos arqueológicos de Cascashoko** y apoyar las tareas de reactivación del bosque inclinado que circunda el serpentin carretero del trayecto Barbablanca-Callahuanca, seriamente impactado por las intensas lluvias que produjeron devastadores huaycos con lamentables pérdidas a la propiedad pública y privada.

Como medio de contribuir a la consolidación de los eventos festivos y patronales locales se pondrá especial importancia en la tarea de enriquecer el Calendario de Eventos Locales para cuyo fin serán instituidos como eventos de obligatoria conmemoración: **el Día Mundial del Turismo y el Día Mundial del Medio Ambiente**.

Pero ello no es todo, advertidos que en tiempos de cambio climático y conservación de los recursos naturales se han convertido en temas centrales de debate mundial, debemos orientar las estrategias a la búsqueda de la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente, para cuyo fin, entre otras acciones contribuiremos al proceso de siembra y cosecha de agua, valioso elemento sin el cual difícilmente podrá lograrse el desarrollo sostenible de los pueblos.

cierto para lograr la aceptación de la demanda actual. Para alcanzar el logro de tal propósito se ha suscrito un Convenio Marco de Cooperación Académica, Cultural, Científica y Tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca el mismo que constituye base sólida para convenir un posterior convenio específico a ser coordinado con los integrantes de la junta directiva comunal recientemente electa que gestionará la administración de la comunidad campesina a partir de enero de 2019. De igual manera, se han iniciado las coordinaciones pertinentes con el señor Martín Lázaro Cuéllar, alcalde electo de la Municipalidad Distrital de Callahuanca, período 2019-2023, con quien se firmará un similar convenio marco de cooperación, orientado a consolidar las acciones que permitan que Callahuanca se consolide como un nuevo destino turístico.

Algunos de los proyectos a llevarse a cabo lo constituye la reactivación de la **Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA**, la creación del **Capítulo Callahuanca de la Asociación Peruana de Camping-PERÚ CAMPING**, la formación de orientadores turísticos, el diseño de rutas turísticas y la capacitación de los cuadros de trabajadores de establecimientos de hospedaje y restaurantes.

En cuanto respecta a la provisión de nuevos emprendimien-

Lic. Daniel Soto Correa
**INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS**  
Centro de Viajes y Turismo

Diagnóstico situacional de las potencialidades turísticas, medioambientales, culturales y deportivo recreacionales del distrito de Callahuanca

**CONVENIO**



**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**  
Escuela de Turismo, Hotelaría y Gastronomía

Comunidad Campesina Chauca Callahuanca

# En el marco conmemorativo del Día Mundial del Turismo 2019: Universidad Ricardo Palma suscribió 3 importantes convenios de cooperación.



Por:

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

El pasado 25 de setiembre de 2019 en el campus de la Universidad Ricardo Palma se llevó a cabo la ceremonia de firma de tres convenios marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica entre la Universidad Ricardo Palma, representada por su rector, doctor Iván Rodríguez Chávez; la Municipalidad Provincial de Huarochirí, representada por su alcaldesa Eveling Feliciano Ordoñez; la Municipalidad Distrital de Callahuanca, representada por su alcalde, señor Martín Lázaro Cuéllar y la Comunidad Campesina Viso, representada por su presidente, señor Ricardo Williams Huamanciza.

Las instituciones citadas, a la que se suma la Municipalidad Distrital de San Mateo, con quien se firmó similar convenio el pasado 29 de octubre, se ubican en la área geográfica donde la EPTHG-URP viene llevando a cabo el **Programa de Desarrollo Turístico de la Cuenca del Río Rímac**.

El objetivo principal de este hecho es contribuir a que los distritos de Matucana, San Mateo y Callahuanca se conviertan en sendos destinos turísticos de la región Lima, trabajo en el cual intervendrán docentes e investigadores del Centro de Viajes y Turismo, el Instituto de Estudios Turísticos y alumnos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma.

Si bien es cierto que el trabajo a llevarse a cabo abarca el desarrollo de variadas acciones de desarrollo turístico sostenible, consideramos que el complemento ideal de tales acciones será contribuir a poner en valor los diversos recursos convirtiéndolos en atractivos turísticos de singular jerarquía e impacto, que atraigan importantes corrientes de turismo interno y receptivo. En esa dirección apunta el objetivo de implementar la **Playa de Invierno de la Cuenca del Río Rímac** cuya primera etapa podrá llevarse a cabo uniendo recursos y voluntades de la Municipalidad Provincial de Huarochirí, la Municipalidad Distrital de San Jerónimo de Surco, las comunidades campesinas de Huariquiña y Surco y los propietarios de los terrenos privados, dándole un inteligente uso al tramo de carretera afirmada de siete kilómetros de extensión, hoy en desuso, que corre paralela a la Carretera Central, desde el pueblo de San Jerónimo de Surco a Matucana y viceversa.

En esa extensa área, que recorre aguas abajo el río Rímac, se hace propicia la instauración de diversa infraestructura de servicios turísticos y recreacionales, a ambos márgenes del río, entre ellas, un malecón paisajista dotado de accesos al río, para el desarrollo de actividades turísticas, culturales, deportivas, recreacionales, paisajismo y forestación; la utilización de los terrenos para la instauración de alojamiento no convencional, albergues, campamentos turísticos y establecimientos para el expendio de alimentos y bebidas, que se provean de los propios biohuertos que produzcan artículos de panllevar, frutas, hierbas aromáticas y medicinales y crianza de animales menores. No se descarta el acondicionamiento del curso del río para la práctica de canotaje.

Pero ello no es todo, el tramo de carretera al que nos referimos, hoy en desuso, es aparente para paseos a caballo y recorridos en cuatrimotos y bicicleta y se prevé acondicionarlo como una **pista de trote** para uso de la población local, visitantes y turistas que se desplacen a futuro atraídos por sus bondades deportivas y recreacionales. Otro de los componentes del proyecto, que enriquecería notablemente el atractivo, sería la instauración de una **carrera de fondo de categoría internacional** que logre inscribirse en la Federación Nacional de Atletismo, con el fin de acceder a asesoría especializada que permita optimizar su organización y realización, así como contar con apoyo técnico y económico, y consecuentemente lograr su inscripción en el **Calendario Internacional de Eventos de Fondismo**.

Cabe mencionar que en el desarrollo de las acciones ideadas por los investigadores de la EPTHG-URP para llevarse a cabo en el centro poblado de San Miguel de Viso, distrito de San Mateo, se ha decidido llevar a cabo un proyecto de **Turismo Sostenible y Cambio Climático**, contribuyendo a la puesta en valor del **Ambiente Urbano Rural Monumental de San Miguel de Viso**, condición con la que fuera designada la totalidad de dicha población por el Instituto Nacional de Cultura-INC, mediante la Resolución Jefatural N° 782 de fecha 03 de junio de 1991, por sus valores históricos, culturales, arquitectónicos y paisajísticos,



complementándola con la realización de un trabajo integral a lo largo de la quebrada Payhúa dando inicio a un programa sostenido de forestación con la siembra de especies forestales y frutícolas nativas, que capten la humedad atmosférica y constituyan parte integrante de un programa de siembra y cosecha de agua.

La comprobada vocación cultural de este centro poblado será materia de un proyecto arquitectónico que estará a cargo de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma, complementándola con la participación especializada de la Facultad de Ingeniería para contribuir al mejoramiento del trazo de la carretera afirmada por la que se accede a dicho pueblo, cuyo estado actual es calamitoso.

En cuanto atañe al distrito de Callahuanca, hemos ubicado y señalado una importante área geográfica para la segunda etapa de la playa de invierno antes citada. Nos referimos a la totalidad del Fundo Tucre Puente, de 20 hectáreas de extensión, de propiedad de la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, ubicada en la zona ribereña del



Un farréo equipo trabajo comprometido en contribuir al desarrollo turístico sostenible de importantes pueblos del país de reconocida vocación turística.

anexo de Barbablanca, convertido hoy en un inmenso cementerio de piedras, arena y cascajo, consecuencia del colosal huayco que rodó por la quebrada Alcula durante la temporada de lluvias de 2017, destruyendo el sistema de riego tecnificado del bosque inclinado que circunda la zigzagueante carretera que une Callahuanca con el centro poblado de Barbablanca, que fue arrasado en parte, así como también el enorme daño que le causó a la central hidroeléctrica allí existente, y como consecuencia de su fuerza destructiva enterró los sembríos de palta, chirimoya y el bosque regado por una acequia de regadío, varios ojos de agua de alta pureza y las aguas del río Santa Eulalia.

El proyecto que anima nuestra escuela profesional incluye el tratamiento y forestación en gran escala de la quebrada Alcula, la instauración de un **módulo demostrativo de manejo ecológico del río Santa Eulalia**, con el acondicionamiento de un muro en talud en ambas márgenes del río, en la zona denominada Ucuchupa, permitiendo el nacimiento de un malecón paisajista, que facilite el paso de futuros huaycos, impidiendo la invasión de las áreas circundantes, de suerte que puedan ser convenientemente utilizadas con la habilitación de diversos emprendimientos comunales y familiares,

en labores agrícolas, turísticas, culturales y deportivo recreacionales, con lo que crecería significativamente el tamaño del trabajo a llevarse a cabo. No exageramos cuando decimos que en el futuro debería ubicarse en dicho lugar la sede del **Festival de la Chirimoya**, para su manejo por integrantes de la comunidad campesina debidamente capacitados, así como también la ubicación de un vivero de grandes dimensiones para la producción de la especies forestales y frutícolas nativas, propias para las tareas de forestación.

Al igual de lo reseñado en el caso de Matucana y San Jerónimo de Surco, en el presente caso tendría que gestionarse el proyecto en acción conjunta de la Municipalidad Distrital de Callahuanca, la Municipalidad Distrital de Santa Eulalia y la Comunidad Campesina Chauca Callahuanca, propietaria ésta última del 90% de terrenos del área señalada. Cabe manifestar que la Universidad Ricardo Palma tiene suscrito un convenio marco de cooperación con la mencionada comunidad campesina.

Como no podrá pasar inadvertido por el lector, un proyecto del tamaño e importancia como el que señalamos en el presente artículo necesariamente tendrá que gestionar sus recursos a través del ente rector del turismo del país y del Gobierno Regional de

Lima, que en materia de turismo no aportan al desarrollo turístico de la cuenca del río Rímac, a pesar de contar con el mandato que al gobierno regional le señalan sus propias normas como la Ordenanza Regional N° 015-2015-CR-RL de fecha 07 de julio de 2015 y la Resolución Ejecutiva Regional N° 806-2015-PRESS de fecha 16 de diciembre del mismo año, referidas a la formación de seis Corredores Integrales de Desarrollo, consecuencia de lo cual será necesaria la formación del **Corredor Turístico Lima-Matucana-La Oroya-Huancayo**, cuyo recorrido transita por caminos la ruta de la cuenca del río Rímac.

Pero lo que haría verdaderamente posible el éxito de los proyectos señalados será la elaboración de sendos estudios a ser presentados a las instancias nacionales e internacionales que manejan los procesos de la venta de bonos de carbono, con los que se benefician los esfuerzos destinados a permitir la reducción de las emisiones derivadas de la deforestación y degradación constituyendo un mecanismo de utilización del cambio climático que tiene por finalidad disminuir los gases de efecto invernadero, esfuerzos que crecen de la mano de la responsabilidad social, tema a los cuales me referiré en extenso en próximas entregas.



Nos complace en presentar una muestra gráfica del proyecto arquitectónico que anima el señor Rolando Omar Vásquez Cajas, infatigable promotor del desarrollo turístico de Callahuanca e integrante del consejo directivo de la Asociación de Desarrollo Turístico de Callahuanca-ASODETUR CALLAHUANCA, en tanto se trata de un emprendimiento que desde sus inicios se ha llevado a cabo con el asesoramiento especializado del Centro de Viajes y Turismo de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y la participación de los bachilleres en arquitectura Marco Morales Juscamayta y Roberto Ticerán de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma.

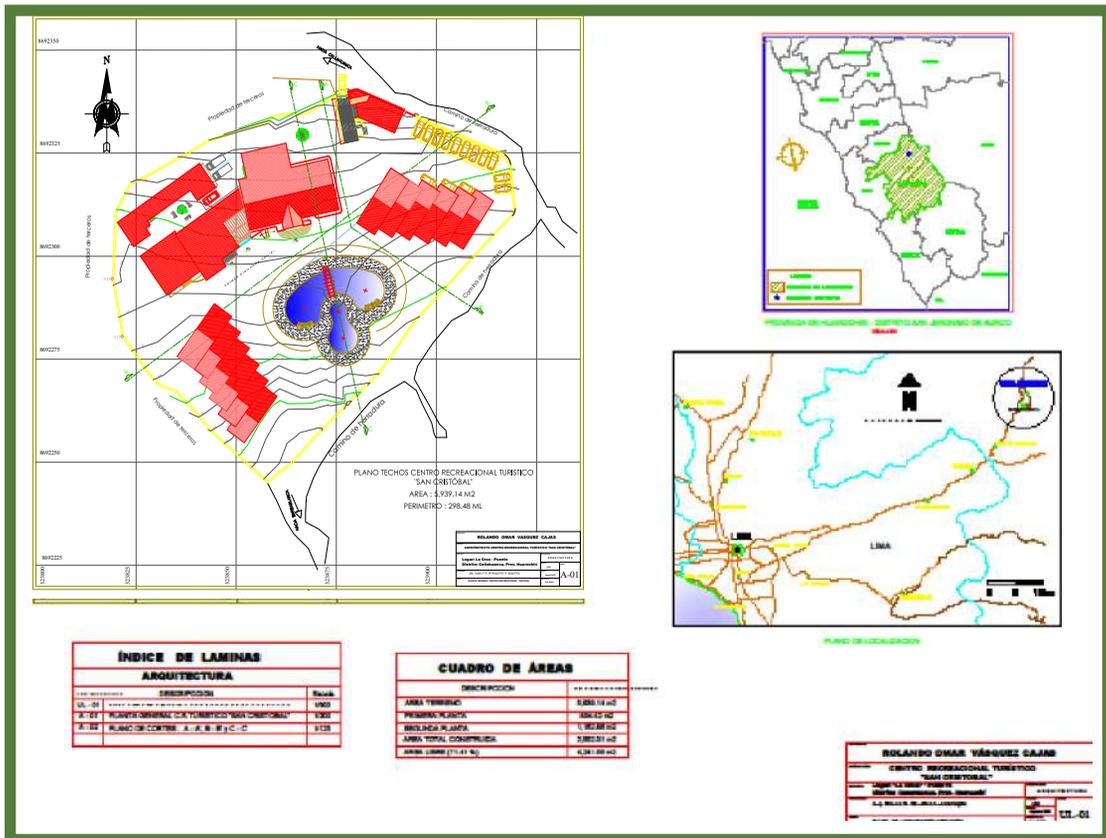


EL EDITOR



# DISEÑO ARQUITECTÓNICO DEL PROYECTO CENTRO TURÍSTICO RECREACIONAL SAN CRISTÓBAL

## PLANO DE UBICACIÓN



El presente proyecto se ubica en la localidad de Callahuanca, capital del distrito del mismo nombre, provincia de Huarochirí, región Lima.

El predio se ubica a escasas 4 cuadras de la plaza principal de Callahuanca en un lugar que semeja un balcón desde donde se aprecia una vista considerable de escenario paisajista.

Se trata de un predio rústico con uso de finca para el sembrío de la chirimoya, con una extensión de total de 5,939.14m<sup>2</sup>, y un perímetro de 298.48 ml.

El presente proyecto ha sido elaborado respetando escrupulosamente el Reglamento de Establecimientos de Hospedaje y cuenta con los siguientes servicios:

## ZONA DE CORTES

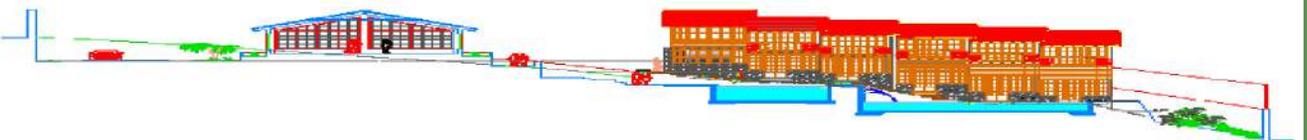
**CORTE A-A**



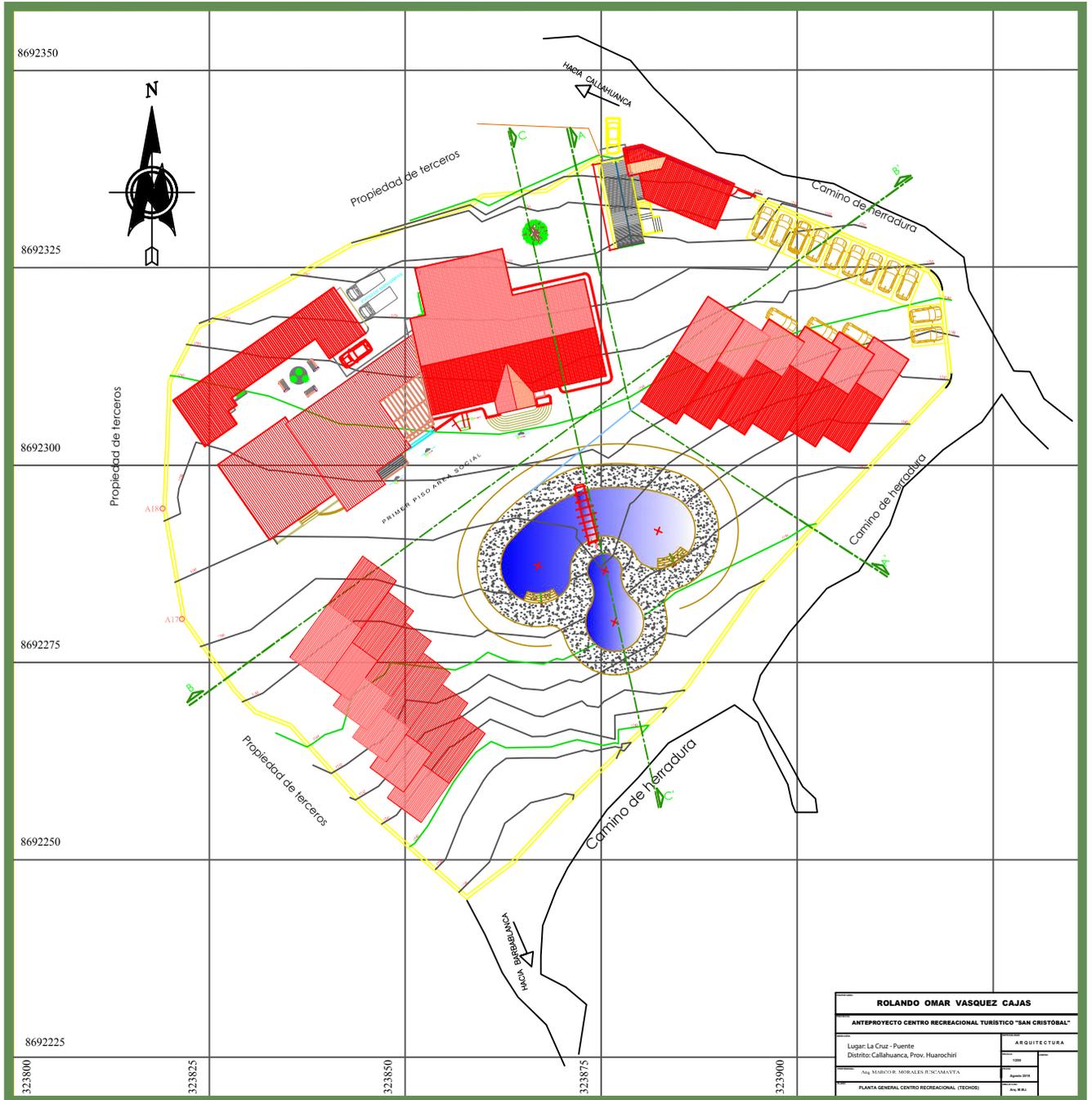
**CORTE B-B**



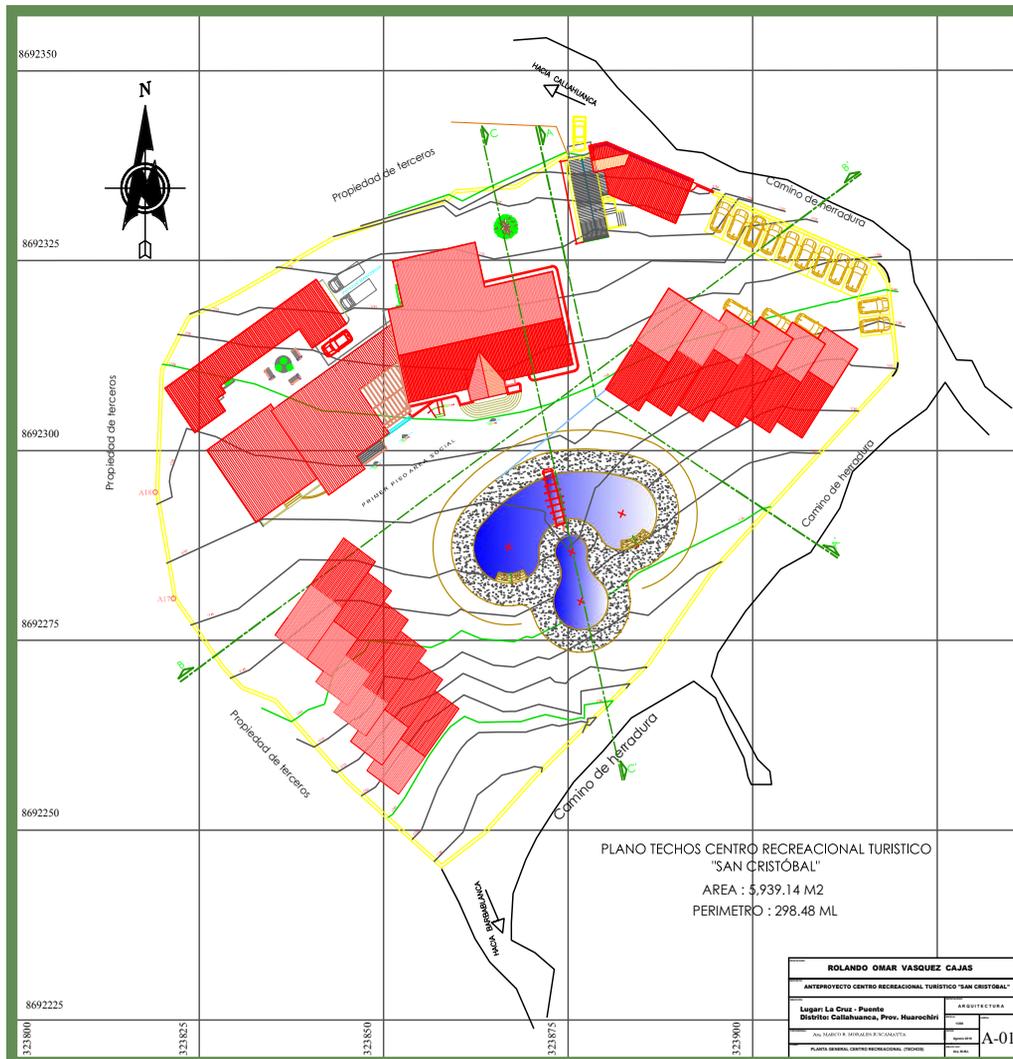
**CORTE C-C**



# PLANO DE TECHOS



## PLANTA GENERAL DEL CENTRO TURÍSTICO RECREACIONAL SAN BARTOLOMÉ



En el presente proyecto ha sido elaborado respetando escrupulosamente el reglamento de establecimientos de Hospedaje cuenta con los siguientes servicios:

### I. Ingreso general:

- 1.1. Ingreso peatonal y vehicular
- 1.2. Caseta de control

### II. Zona administrativa:

- 2.2. Oficina del administrador
- 2.2. Secretaría
- 2.3. Oficina de contabilidad.

### III. Zona de alojamiento:

- 3.1 Bungalows en primer y segundo nivel al NE. Serán 10 unidades
- 3.2. Bungalows en primer y segundo nivel al Sur del terreno. Serán 10 unidades

### IV. Zona Social:

- 4.1. Restaurante campestre en primer piso
- 4.2. Salón de Juegos y fuente de soda en primer piso
- 4.3. Snack Bar en segundo piso

### V. Zona Recreativa:

- 5.1. Piscina para adultos y niños
- 5.2. S.S.H.H para varones
- 5.3. S.S.H.H para damas

### VI. Mantenimiento.

- 5.1. Lavandería
- 5.2. Depósito

5.4. S.S.H.H. para damas y varones

5.5. Cuarto de máquinas

5.6. Depósito de basura temporal

## VII. Zona de estacionamiento, 11 plazas

<b>CENTRO TURÍSTICO RECREACIONAL " SAN CRISTÓBAL "</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>AREA TOTAL M2</b>
<b>I. Ingreso general</b>	
- Caseta de control	<b>15.42</b>
<b>II. Zona administrativa</b>	<b>63.23</b>
<b>III. Zona de alojamiento</b>	
- Bungalows Zona NE 1er piso	<b>332.02</b>
- Bungalows Zona NE 2do piso	<b>332.02</b>
- Bungalows Zona Sur 1er piso	<b>332.02</b>
- Bungalows Zona NE 2do piso	<b>332.02</b>
<b>IV. Zona Social</b>	
- Restaurante en primer piso	<b>308.54</b>
- Salón de juegos y fuente de soda en primer piso	<b>173.21</b>
- Snack bar en segundo piso	<b>190.38</b>
<b>V. Zona recreativa</b>	
- Piscina adultos y niños (sin techar)	<b>268.90</b>
- S.S.H.H. damas y varones	<b>63.06</b>
<b>VI. Mantenimiento</b>	
- Lavandería, depósito, taller, cuarto de máquinas, y depósito de basura	<b>100.23</b>
- S.S.H.H. damas y varones	<b>40.96</b>
<b>Área total construida</b>	<b>2,552.01</b>

## RESUMEN CUADRO DE ÁREAS

DESCRIPCIÓN	AREA PARCIAL M2	AREA M2
- Primer piso área construida	1,697.59	
- Segundo piso área construida	854.42	
<b>Área total</b>		<b>2,552.01</b>
<b>Área del terreno</b>		<b>5,939.14</b>
<b>Área libre (71.41%)</b>		<b>4,241.55</b>

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

#### ESTRUCTURAS Y ACABADOS:

- La construcción de los objetos arquitectónicos será mixta; material noble, madera y piedra.
- Cimientos y sobre cimientos de concreto ciclópeo.
- Estructuras de zapatas de cimentación, columnas y vigas de concreto armado y viguetas de madera "rollizos" apoyadas en vigas de concreto con acabado de piso en madera y cerámica en baño.
- Los muros son de soga.
- Paredes tarrajeados y pintados.
- Los vanos en la fachada serán de estructura de madera tipo rústico.
- Ventanas de madera con vidrios transparentes.
- Zócalos de cemento.
- Baños con mayólica de color producto nacional.
- Aparatos sanitarios de losa blanca.
- Pintura temple en muros, látex en techos.

#### INSTALACIONES SANITARIAS:

Las instalaciones sanitarias del local, serán con un sistema directo para los baños del 1er piso y

tanque cisterna, con bomba de impulsión para el 2do piso. El ingreso de la tubería principal será de 1" PVC, para luego bifurcarse hacia las distintas ubicaciones de las áreas de servicio. Todos los baños tendrán válvulas de cierre para realizar un buen mantenimiento de estos.

Todos los servicios higiénicos contarán con buena ventilación e iluminación.

#### INSTALACIONES ELÉCTRICAS:

El servicio de energía eléctrica será trifásico en 220v, 60Hz.

El Centro recreacional presentará 01 tablero general y tableros eléctricos de distribución para cada zona independiente (restaurante, administración, bungalows, servicios higiénicos, etc.

Del tablero general se distribuye a todas las áreas de local. Estas conexiones se harán mediante cajas de concreto con los cableados correspondientes, de donde se bifurcarán otras conexiones.

El Centro recreacional contará con pozos de tierra para cada zona con distribución eléctrica.

Se ha previsto que las estructuras de fierro deben estar conectadas a los diferentes pozos de tierra a fin de prevenir cualquier riesgo.

Todas las conexiones se encontrarán entubadas y canaleadas.

## DOCUMENTOS

Por su contenido y trascendencia, publicamos, en toda su extensión, el discurso que pronunciara el doctor Johan Leuridan Huys, decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, el día 16 de octubre de 2019 en la Universidad Ricardo Palma, en ocasión en que nuestra casa de estudios le otorgara el grado de Doctor Honoris Causa.

El editor

# DOCTOR HONORIS CAUSA DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA: DISCURSO DEL DR. JOHAN LEURIDAN HUYS

“ Es un honor muy especial para mí estar en la Universidad Ricardo Palma esta mañana para recibir un reconocimiento tan importante.

No puedo empezar sin mencionar al hombre cuyo nombre lleva esta institución académica, especialmente en este mes en el que se recuerdan los 100 años de su muerte. Me refiero a Ricardo Palma, literato, político, hombre de acción y uno de los peruanos más ilustres del siglo XIX y de principios del siglo XX. La vida y la obra de Ricardo Palma están indesligablemente unidas a algunos de los hechos más importantes del Perú, como el Combate del 2 de mayo de 1866, en el que luchó al lado de otro peruano insigne, José Gálvez Egúsqiza, para reafirmar la independencia del Perú; la defensa de Lima durante la invasión del ejército chileno en 1881, y la reconstrucción de la Biblioteca Nacional del Perú.



Pese al extraordinario valor y significado de estas hazañas, Palma es recordado principalmente por un texto inigualable: las Tradiciones Peruanas. En esta obra extraordinaria, Palma logra brillantemente y con inmensa sensibilidad, retratar escenas en las que combina situaciones y personajes históricos con situaciones reales y ficticias en medio de la vida cotidiana, ese espacio tantas veces olvidado pero que constituye la base de la memoria de los seres humanos y de los pueblos.



Así como el propio autor, esta obra es un reflejo del mestizaje que es tan propio del Perú; de ese proceso que de alguna manera lo define; que ha sido y sigue siendo doloroso; pero que ha dado como resultado la maravillosa diversidad cultural que lentamente venimos aprendiendo a reconocer y a valorar.

En ese sentido, San Martín de Porres, patrono de la universidad que me honra representar y que lleva su nombre, fue también un peruano y un mestizo, cuya presencia, obra y atributos, tuvieron un gran impacto durante su vida como fraile dominico en el siglo XVII, y posteriormente como beato y como santo.

Las referencias al mestizaje, y a la vida y obra de Ricardo Palma y de San Martín de Porres, vienen especialmente al caso, estando próximos a celebrar una fecha importantísima: el Bicentenario de la Independencia del Perú.

A menos de dos años de esta fecha, venimos atravesando una crisis generalizada y de escala global. Entre las expresiones más significativas de esta crisis, está sin duda el individualismo que se atribuye a sí mismo una autonomía inviolable, que se coloca por encima de toda moral prescriptiva; y la actual cultura de la vulgaridad, entendida esta, tal como señala el filósofo español Javier Gomá, como "la categoría que otorga valor cultural a la libre manifestación de la espontaneidad estético-instintiva del yo", es decir a la expresión irrestricta e irresponsable del individualismo, que ha convertido a la sociedad en una multitud de solos en la que prima la indiferencia. Ralf Dahrendorf señala acertadamente que "pocas cosas son peores que la indiferencia del mundo desbocado, porque el camino desde la anomia a la tiranía es corto".

venimos atravesando una crisis generalizada y de escala global

A la vulgaridad, se agrega el consumo como un valor que ocupa un lugar preferente en la vida personal y estructural, y que es el resultado, a su vez, de la prevalencia de los valores económicos sobre la política y la ética. Ya no es la conciencia la que determina la vida, sino la vida económica la que determina la conciencia, en este caso, la conciencia de producción y consumo. Y como señala nuevamente Dahrendorf "cuando los valores económicos determinan la política, la libertad suele estar en peligro".

Esto no es un hecho fortuito. Por el contrario, es el resultado en el largo plazo, del cuestionamiento que la posmodernidad y la tecnocracia han hecho de la ética, dejando todo abierto a la interpretación y eliminando la diferencia entre el bien y el mal.

Por eso una de las tareas más importantes es contribuir a que cada persona pase de su condición de individuo, a convertirse en ciudadano y aún más allá o, dicho en otras palabras, que el individuo que se siente original y único, evolucione hacia su "incorporación en la sociedad por medio del trabajo, la familia y su relación con el Estado". Es precisamente en este proceso de socialización, que el ser humano debe encontrar su individualidad auténtica.

Por ello, en todo el mundo, y específicamente en el Perú y en América Latina, cuyos países venimos celebrando por estas épocas los 200 años de sus respectivas independencias, uno de los mayores desafíos que enfrentamos de cara al futuro es la educación, un tema estratégico en el que nosotros, como docentes y gestores universitarios, tenemos una inmensa responsabilidad.

A diferencia de lo que parecen propugnar algunos, la educación universitaria no consiste sólo en la formación de capital humano para el mercado. Como educadores, trabajamos con las esperanzas de realización de los jóvenes, esa promesa y ese futuro abierto que no puede verse defraudado.

La Universidad de San Martín de Porres, al igual que la Universidad Ricardo Palma, se encuentra comprometida con este proyecto de cambio y transformación de las personas, la sociedad y el país, de avance y progreso para la mejora de la calidad de vida de sus hombres y sus mujeres, con proyectos educativos, de investigación, sociales y culturales que contribuyen a crear las condiciones para afrontar los retos y desafíos del siglo XXI.

La Universidad de San Martín de Porres, al igual que la Universidad Ricardo Palma, se encuentra comprometida con este proyecto de cambio y transformación de las personas, la sociedad y el país

En nuestro caso, uno de los esfuerzos pioneros más significativos y de mayor impacto ha sido el relacionado a la investigación y a la difusión del conocimiento sobre algunas de las expresiones de la inmensa y rica diversidad del Perú, que se expresa a través de su geografía, sus climas y zonas de vida, sus especies de flora y fauna, y sus culturas, reflejándose en sus lenguas, su música, sus artes y por supuesto, en sus cocinas.

Recién iniciados los años 90, la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, una de las primeras escuelas universitarias de turismo en el Perú, organizó un encuentro precursor en el que reunió a un conjunto de profesionales, especialistas e investigadores, para tratar el tema de la cocina y la cultura en el Perú, desde una perspectiva académica e interdisciplinaria.

Si bien en el país siempre hubo consenso sobre el valor de la gastronomía peruana, hasta finales de los años 80 y principios de los 90, nadie había abordado el tema desde la universidad y como objeto de estudio científico. Ese encuentro dio lugar al primer libro sobre el tema publicado por la facultad en 1993. Me refiero a *Cultura, identidad y cocina en el Perú*.

Poco tiempo después, se produjo un segundo encuentro interdisciplinario que dio lugar a un segundo libro: *La academia en la olla, reflexiones sobre la comida criolla*. De esta manera y desde el comienzo, se delineó el carácter interdisciplinario que en los años posteriores seguirían las investigaciones sobre gastronomía peruana en la facultad, desde la óptica de diversas ciencias como la arqueología, la historia, la antropología, la sociología, la biología, la agricultura, la nutrición, la literatura o la lingüística, entre otros.

El mundo, la cultura y el ser humano, constituyen realidades complejas que necesitan ser estudiadas desde ópticas, perspectivas y disciplinas distintas pero integradas, para conocerlas y entenderlas.

Este enfoque a partir de la multidimensionalidad y la interdisciplinariedad es fundamental en la investigación y en el estudio de cualquier fenómeno. El mundo, la cultura y el ser humano, constituyen realidades complejas que necesitan ser estudiadas desde ópticas, perspectivas y disciplinas distintas pero integradas, para conocerlas y entenderlas. No hacerlo es un error que impide conocer un fenómeno en su totalidad y que puede derivar en la generación de serias consecuencias. Este enfoque es indispensable para todas las áreas del conocimiento y es importante tener presente que el turismo, el patrimonio y la cocina no son la excepción.

Veintiocho años después este esfuerzo inicial y original, que empezó modestamente, ha dado como resultado la publicación de 109 libros sobre temas relacionados a la gastronomía y la cultura culinaria peruana, que constituyen el aporte más contundente y sostenido en este campo, y la columna vertebral sobre la que se asientan el conocimiento y el desarrollo posterior del sector, y la posición que actualmente goza la cocina peruana en el mundo.

En esta área, esta labor ha sido reconocida con más de 30 premios internacionales, incluyendo el de Gourmand World Cookbook Awards como Mejor Editor de Libros de Gastronomía del Mundo en el año 2005, y como Mejor Editor de Libros de Gastronomía del Mundo durante los últimos 20 años, en el período 1995-2015. Estos reconocimientos internacionales, resaltan la posición de la cocina como una de las manifestaciones centrales en las que converge el Perú desde el aporte de sus cocinas regionales, y que actualmente constituye uno de los principales atributos del patrimonio turístico del país, así como un referente y un modelo para América y el mundo.

Entre las obras fundamentales que forman parte de este importante acervo bibliográfico se encuentran algunas de grandes maestros que desafortunadamente ya no se encuentran entre nosotros pero que dejaron para la posteridad el fruto de sus investigaciones sobre la alimentación y la cocina en el Perú. Entre ellos se encuentran:

El arqueólogo Dr. Duccio Bonavia, con su obra *El maíz*. Su origen, su domesticación y el rol que ha cumplido en el desarrollo de la cultura, obra publicada en 2008 que posteriormente fue traducida y publicada en inglés por Cambridge University Press, y que demuestra con evidencias científicas, que en la zona andina, y especialmente en el Perú, también se produjo un proceso original de domesticación del maíz, independiente del que se llevó a cabo en Centro América.

El biólogo Dr. Antonio Brack Egg, recordado maestro universitario y defensor incansable de la biodiversidad, autor del *Diccionario de Frutas y Frutos del Perú* en 2012, *Perú legado milenario* en 2005, y *Las Frutas del Perú* en 2003.

Y por supuesto, el renombrado médico e investigador de la medicina tradicional, Dr. Fernando Cabieses Molina,

autor en 1996 de la obra primordial *Cien siglos de pan*. 10,000 años de alimentación en el Perú.

También merecen una mención especial por su aporte al conocimiento y difusión de la cultura culinaria peruana:

El arqueólogo Dr. Elmo León Canales, autor en 2013 de *14,000 años de alimentación en el Perú*, un extenso estudio que muestra a través de evidencia arqueológica, la variedad de insumos conocidos por los antiguos peruanos, sus posibles usos culinarios y el legado que esto representa en la actual cocina peruana.

La socióloga Isabel Álvarez Novoa, investigadora de las cocinas regionales, promotora del patrimonio culinario del Perú, autora de *Las manos de mi madre* en 2015, y directora del proyecto y del libro *Picanterías y chicherías del Perú*. Patrimonio Cultural de la Nación en 2015, así como de *Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber*. Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos en 2005, iniciativa que constituye un aporte conceptual y metodológico para el estudio de las cocinas en la región andina y en Latinoamérica.

El ingeniero, Dr. Sergio Zapata Acha, autor del *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* en 2009, sin duda la primera y única obra lexicográfica sobre gastronomía tradicional del Perú.

El lingüista y filólogo español, Dr. Julio Calvo Pérez, autor de *La cocina peruana: Análisis semántico del léxico de la cocina en Lengua Quechua* en 2005, que revela la riqueza de esta lengua en términos culinarios y el aporte de lo andino a la actual cocina peruana.

La investigadora Sara Beatriz Guardia, autora de diversos libros, entre ellos *La Flor morada de los andes*. Historia y recetas de la papa y otros tubérculos y raíces en 2004, obra sobre uno de los aportes más importantes del Perú a la alimentación y a las cocinas del mundo, reconocida con varios premios por Gourmand World Cookbook Awards, incluyendo el de *Obra Maestra*.

El escritor y ensayista, Dr. Mirko Lauer, autor de numerosos libros, entre ellos *La Revolución Gastronómica Peruana*, que describe el proceso vivido en el Perú que contribuyó al actual posicionamiento de la cocina peruana en el mundo.

La periodista e investigadora Mariella Balbi, que estudió el aporte de las cocinas orientales y es autora de *Los chifas* en el Perú, historia y recetas en 1999 y *La cocina según Sato*. *Pescados y mariscos a la manera nikkei* en 1997, libros que fueron los primeros reconocidos internacionalmente por Gourmand World Cookbook Awards.

La empresaria repostera e investigadora Sandra Pleviani, autora que ha desarrollado el tema de los postres en el Perú a través de sus libros *Los dulces de Moquegua*, *Dulces de convento* y su obra premiada *El gran libro del postre peruano*, en 2011.

El arqueólogo italiano, Dr. Giuseppe Orefici, que ha dedicado más de 30 años de su vida al estudio de la cultura Nasca y cuyo trabajo ha sido publicado en

Cahuachi. Capital Teocrática Nasca, así como en su recientemente publicado libro *Cultura alimentaria de los antiguos Nasca. Significado sagrado y profano de sus tradiciones alimentarias*.

Y por supuesto, la investigadora Rosario Olivas Weston, cuyos libros *La cocina de los Incas, Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*; *La cocina en el Virreinato del Perú*; y *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, han delineado la historia de la gastronomía en el Perú; y cuya labor como compiladora en 1993 de *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, hizo posible la publicación del primer libro sobre gastronomía peruana editado por la Universidad de San Martín de Porres, que abrió el camino a la obra que venimos describiendo.

Esta labor de investigación y registro sostenida por más de 25 años que ha permitido la conformación del acervo bibliográfico sobre la gastronomía peruana, no tiene parangón en el mundo y es tal vez uno de nuestros aportes más importantes, por lo que ha significado para su conocimiento, desarrollo y difusión, y por lo que significará en el futuro para todos los investigadores interesados en profundizar en este campo. Así mismo, ha contribuido también y de manera concreta, a la creación y aprobación de la Cátedra UNESCO Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible de la Universidad de San Martín de Porres y a la declaratoria de las picanterías y chicherías como Patrimonio Cultural del Perú.

Este aporte en el campo de la gastronomía peruana es el fruto de un compromiso que se suma a los de todos los docentes e investigadores que se han dedicado y se dedican al quehacer académico en sus respectivos campos. Quienes hemos impartido clases y compartido nuestro tiempo con los estudiantes en las aulas; quienes hemos trabajado en bibliotecas, laboratorios y centros de investigación, conformamos la comunidad de los profesores universitarios, y ser profesor universitario va más allá de un título. Ser profesor universitario implica una manera de entender la vida y una forma de concebir la sociedad sobre la base de principios y valores como el amor, la solidaridad y el compromiso, el respeto mutuo, el rigor científico, la defensa de la libertad y el deber, la reflexión y la autocrítica, para

la creación y transmisión del conocimiento, para el bienestar de los seres humanos, para el logro de una convivencia pacífica, armoniosa y sostenible, y para la construcción de un mundo distinto y mejor.

“ Ser profesor universitario implica una manera de entender la vida y una forma de concebir la sociedad sobre la base de principios y valores como el amor, la solidaridad y el compromiso

Esa es nuestra ineludible responsabilidad como profesores universitarios; una responsabilidad que solo podemos enfrentar desde la ética de la virtud, que “no solamente indica cómo vivir, sino cómo uno aprende a vivir. Ya no se trata de cumplir ciertas normas sino de qué postura asumir frente a la vida. La opción por una vida de bien, escogerá las normas”.

Antes de concluir, quiero expresar mi gratitud, en primer lugar, a la Universidad Ricardo Palma, a todas sus autoridades y docentes, y en especial a su Señor Rector, Dr. Iván Rodríguez Chávez, por el gran honor que significa ser admitido en su claustro como Doctor Honoris Causa, reconocimiento que asumo con gran responsabilidad y que me compromete aún más a seguir trabajando por la educación, la cultura, el turismo y la gastronomía en el Perú.

Finalmente, quiero darle gracias al Perú, porque no hubiera podido hacer todo lo que he hecho si no fuera por la inmensa riqueza de este hermoso país y por la generosidad de los peruanos que me acogieron desde el principio. Mi labor aquí no es más que un esfuerzo por devolver, al menos en parte, todo lo que he recibido.

Muchas gracias

**Dr. Johan Leuridah Huys**  
**Surco, 16 de Octubre de 2019.**

## COLUMNISTA INVITADO

# LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA Y SU APOYO AL DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LOS DISTRITOS DE PACARÁN Y ZÚÑIGA

Por: Ingeniero Ariel Rivas Alvarado, presidente de la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán



**E**n algunas ocasiones he escuchado a personas que se preguntan acerca del rol que cumplen las universidades y su proyección a la comunidad y al país en general. Hoy quiero contarles del trabajo que viene desarrollando la Universidad Ricardo Palma en los distritos de Pacarán y Zúñiga en la provincia de Cañete, al sur de Lima.

Pacarán está ubicado en la margen izquierda y Zúñiga en la margen derecha de la parte central del fértil valle que forma el río Cañete, lugar de privilegiado clima, suelo y agua para la producción agrícola, destacando nítidamente las frutas y entre ellas las uvas con las que se producen vinos y piscos desde la época de la Colonia.

En setiembre de 2016, una delegación de docentes, investigadores y alumnos encabezados por los licenciados Carlos Villena Lescano y Daniel Soto Correa, de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía-EPTHG,

junto al doctor Eduardo Dargent Chamot y Guillermo Vera, por entonces presidente y secretario, respectivamente, de la Academia Peruana del Pisco, llegaron a Pacarán y nos animaron a formar la asociación de productores de pisco y vino, con el objetivo de mejorar la calidad de la producción vitivinícola y ser una organización comprometida con el desarrollo distrital. Visitaron bodegas vitivinícolas, restaurantes, hoteles, campos de cultivo, restos arqueológicos, recogiendo información que sirvió para elaborar el plan de desarrollo turístico de Pacarán en el que se incluyeron los lineamientos del proyecto El Mirador Turístico de Pacarán, iniciativa del Instituto de Estudios Turísticos de la EPTHG y el proyecto arquitectónico de la primera etapa del mismo, a ser ubicado en el cerro San Juan, mirador natural por excelencia, el mismo que fue elaborado por el arquitecto César Cerrón y sus alumnos de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la URP.



► Equipo de docentes e investigadores de las escuelas profesionales de Turismo, Hotelería y Gastronomía y Arquitectura y Urbanismo, invitados y asociados fundadores e integrantes del consejo directivo de la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán.



La organización y posterior formalización de nuestra asociación ante los Registros Públicos como persona jurídica nos ha permitido ser incluidos dentro de los programas de capacitación y asistencia técnica de la Agencia Agraria de Cañete y participar en el programa PROCOM-PIITE del Gobierno Regional de Lima, del cual nos hicimos beneficiarios en la versión 2018.

A través de una gestión de la Universidad Ricardo Palma con una ONG de Holanda que envía profesionales de diferentes áreas, sin costo alguno para los beneficiarios, fue posible que en marzo de 2019 llegue a Pacarán el enólogo holandés Gerhard Horstink, quién durante veinte días brindó capacitaciones personalizadas y conferencias para los productores de Pacarán y Zúñiga. Nos enseñó algunas de las técnicas de la vinificación artesanal (sin insumos, ni preservantes químicos) y que el buen vino nos hermana a todos en cualquier lugar del mundo. Ya para ese momento nos habíamos integrado con los productores de nuestro vecino distrito de Zúñiga para conformar una sola asociación y trabajar juntos, experiencia que ha resultado muy grata, en la cual vamos integrándonos, conociéndonos y construyendo un destino común. Tan pronto logremos la modificación parcial del estatuto que nos permita llamarnos la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán y Zúñiga, o más simplemente, Apropiv-PaZ lo haremos de público conocimiento y gestionaremos la firma de un convenio marco de cooperación académica, cultural, científica y tecnológica entre nuestra asociación y la Universidad Ricardo Palma.

Al finalizar la primera quincena de julio de 2019, recibimos una serie de charlas sobre Gestión Comercial y Marketing, dictadas por los catedráticos de la Escuela de Negocios Globales, magister Carlos Méndez, Luisa Ávila Bolívar y Mario Villar Córdova y la abogada Milagros Gasteludemendi Hilbck. Cabe señalar, además, que las licenciadas Liliana Mantilla Escobar y Judith Murga con un grupo de alumnos voluntarios llevaron útiles escolares al PRONOEI (educación inicial) de Pueblo Nuevo de Romani, uno de los lugares con mayores carencias de Pacarán, para luego realizar una jornada de recolección de residuos sólidos (botellas, plásticos, papeles, cartones, etc.). Posteriormente donaron zapatos y zapatillas de segundo uso, pero en buen estado, dando inicio a la campaña "Ponte en mis zapatos".

Del 23 al 25 de agosto de 2019 fuimos anfitriones del Tercer Congreso Regional del Pisco realizado en Pacarán, evento en el cual, además de contar con la participación de representantes de las cuatro provincias pisqueras de Lima (Barranca, Huaura, Huaral y Cañete) y de productores de Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, se tuvo la participación del docente de la URP, magister Carlos Méndez Vicuña quien dictó una conferencia sobre Marketing para el sector vitivinícola. El día de finalización del evento se inauguró la "Ruta de la Uvina" efectuando un recorrido con visitas a las bodegas de Zúñiga, Pacarán y Lunahuaná, donde se producen vinos y piscos con la uva emblemática del valle medio de Cañete: la Uvina.

En noviembre de 2019, nos hicimos acreedores al programa de capacitación y asesoría técnica COMPITEMÁS de la Universidad Católica de Valparaíso, para la elaboración de vinos, estando en la actualidad terminando la vendimia 2020, con el optimismo de ver - ¡y probar! -, luego de los próximos meses de reposo, mejores vinos y piscos para orgullo de nuestro país. Finalmente, sólo me quedan palabras de agradecimiento a las autoridades, docentes, investigadores y alumnos de la Universidad Ricardo Palma por el impulso que nos dieron para iniciar el andar y el aliento permanente para continuar en el camino.



Los primeros días del mes de febrero del presente año cursamos invitación al señor Salustio Pomacóndor Zárate para que nos acompañara en el viaje que debíamos realizar al centro poblado de San Miguel de Viso, con el fin de mantener una reunión de coordinación con las nuevas autoridades de la Comunidad Campesina Viso, con el objetivo de sentar las bases que pudieran contribuir a poner en valor el **Ambiente Urbano Rural Monumental de Viso** con que fuera denominado hace 28 años por el Instituto Nacional de Cultura-INC y tomar decisión acerca del proyecto de forestación de la Quebrada Payhua.

También fue de interés del señor Pomacóndor conocer en dicho lugar el **árbol de la quina** que está plantado en la plaza principal de San Miguel de Viso.

## El Editor

# EL ÁRBOL DE LA QUINA: UNA ESPECIE EN EXTINCIÓN



Por: Salustio Pomacóndor Zárate, experto en especies forestales nativas



Nombre científico del árbol de la quina:	Cinchona Officialis
Nombre común:	Cascarilla, quina
Familia:	Rubiáceas
Habitat:	1,200 a 2,500 m.s.n.m.
Figura, en el escudo peruano como símbolo de la riqueza vegetal del Perú	

En 1801, en momentos en que el territorio del Tahuantinsuyo era colonia de España, el sabio alemán Alexander Von Humboldt llegó a Sudamérica y la provincia de Loja, Ecuador, era el centro de acopio de la corteza del árbol de la quina. Era tal el volumen extraído que el sabio extrañado e impulsado por dicha situación recorrió el lugar de procedencia de esta corteza y descubrió, con asombro, la manera irresponsable con que se estaba depredando esta especie que, en dos semanas, en Casacarrilla, Jaen, se habían talado 25,000 árboles y advirtió que a este paso se extinguiría en pocos años.

Después de acopiar y embalar el producto en Loja, se embarcaba en el puerto de Paíta rumbo a Cádiz, España. Era el negocio del siglo, pues se descubrió que controlaba la malaria que venía diezmando la población en diferentes partes del planeta.

El procedimiento era sencillo, la corteza se secaba y se molía hasta convertirla en polvo. El Tradicionalista Don Ricardo Palma narra en su tradición titulada "**Los polvos de la condesa**", como es que doña Francisca Henríquez de Ribera, la condesa de Chinchón, esposa del virrey don Luis Jerónimo Fernández de Cabrera Bobadilla y Mendoza, conde de Chinchón, se restableció de las fiebres mortales del paludismo, luego de haber estado moribunda, gracias a ser curada con el polvo de la corteza del árbol de la quina.

En la civilización incaica, ya se usaba profusamente como medicina principal, especialmente para proteger al ejército imperial del temido paludismo, que la consumía junto con la maca (macca macca) antes y después de una campaña militar.

En 1825 el Libertador Simón Bolívar, después de ubicar en el escudo peruano como una representación de la riqueza vegetal de nuestro país, sugirió plantar este valioso árbol en plazas y parques en todo el Perú y se plantaron en varios de ellos, pero la negligencia y el desagrado impidió que prosperase dicha iniciativa, como la que hemos encontrado en el centro poblado de San Miguel de Viso, distrito de San Mateo, provincia de Huarochirí, región Lima, cuenca alta del río Rímac, que apreciamos en la fotografía que se incluye en la página siguiente.



► El árbol de la quina, timbre de orgullo de los comuneros de San Miguel de Viso, da la bienvenida a los visitantes al lugar.

No cabe duda que el sabio Von Humboldt tenía razón, a la fecha ha cobrado actualidad debido al COVID-19, pero se encuentra al borde de la extinción. Felizmente, quedan pequeños bosques en el norte del país en el distrito de Cascarilla, Colca, Huamcabamba y La Convención, que es posible rescatar con fines educativos, medicinales e industriales con la perspectiva que siempre será refugio medicinal para diferentes pandemias que azotan a la humanidad.

El suscrito sueña con plantar medio millón de plantas con fines turístico educativos y procesar sus componentes para garantizar una lucha firme ante las pandemias que siempre se presentarán como registra la historia, anhelo que podría iniciarse con la participación activa de la academia, desde el campus de la prestigiosa Universidad Ricardo Palma.



► El autor de la nota y varias damas de la comunidad campesina Viso, escoba en mano, acopiando las semillas del árbol de la quina, caídas al piso.



# TURISMO, HOTELERÍA GASTRONOMÍA



UNIVERSIDAD  
RICARDO PALMA





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