

# KHIPU

**TURISMO RURAL COMUNITARIO  
DESARROLLO  
TURÍSTICO DE  
LA CUENCA DEL  
RÍO RÍMAC**

.....  
**HISTORIA DE UNA EMPRENDEDORA**

**“EL NEGOCIO DE  
LA PANADERÍA ES  
UNA TRADICIÓN  
FAMILIAR”**

.....  
**INVESTIGACIÓN FORMATIVA**

**ALIANZA DE  
OPORTUNIDADES**

**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**

**FOMENTA EL MUSEO  
VIRTUAL DE TURISMO**

**Celebremos el Día Mundial del Turismo**





**Iván Rodríguez Chávez**  
Rector

## Editorial

**K**hipu nace como una iniciativa de la Oficina de Imagen Institucional para que cada número sea dedicado a una carrera. Se inicia con la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, inspirada en la celebración del día mundial del turismo. Es, por tanto, una publicación de estreno, que pone la pauta para el futuro.

Junto al nombre Khipu que se le da al periódico, aparece como collar que se luce en el pecho de la carátula, en dibujo, el quipu para consolidar la asociación semántica entre la escritura de la palabra y el objeto referido. En efecto, para el lector común, será el dibujo el que conducirá al nombre, porque la forma en que se presenta la palabra tiene connotaciones de creación publicitaria, encaminada a llamar la atención. La escritura, conforme al Diccionario de Peruanismos de Julio Calvo (2016) es quipu y se refiere al "conjunto de cuerdas de distinto grosor y varios colores, con diversos nudos, que servían para contabilizar objetos e incluso para recordar mnemotécnicamente hechos históricos en el Perú prehispánico". En resumidas cuentas, este periódico Khipu ha sido creado para eso: registrar las actividades más importantes de cada carrera que van marcando su perfil académico y, a la vez, construyendo su propia historia. Llena las primeras columnas la presentación de la carrera que hace el director de la Escuela. Fue creada para formar profesionales que atiendan el desarrollo de esta actividad en el país, tan pertinente y necesaria. Debe formarlos teniendo como centro el conocimiento del Perú; y, a través de este, aprovecharlo turísticamente, dada su gran riqueza biodiversa, su historia y su cultura viva. Este proyecto académico se hace realidad teniendo como eje los caminos del Inca. Con este fin, la Universidad Ricardo Palma ha suscrito convenios con comunidades y municipalidades de la ruta y trabaja directamente con las poblaciones y las autoridades vecinales y regionales, preparándolas como operadores de recepción y actores de los cambios que deben producirse para aceptar al foráneo, tratándolo familiarmente para que se sienta en casa. También se concierta con empresas y dependencias del Estado, cuya intervención es necesaria en la realización de los proyectos. En todos los casos, la Escuela toma iniciativa, proyecta, propone y lidera el programa a fin de llegar al objetivo. Participan nuestros profesores y nuestros estudiantes, obteniendo los conocimientos y experiencias de organización y ejecución que los va motivando y entrenando para su desempeño futuro. La visión encamina a estimular la inventiva y la decisión de enfrentar y vencer los desafíos, estando aptos para ejercer su profesión en el Perú y en cualquier lugar del mundo donde se presente la oportunidad de trabajo.

Saludo esta primera entrega de Khipu y junto con la comunidad ricardopalmina esperamos los nuevos números. También felicitaciones a la Oficina de Imagen Institucional y a la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

# Acreditación nacional e internacional



**L**a Universidad Ricardo Palma, tras obtener en diciembre del año 2016 el Licenciamiento Institucional por parte de Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), por brindar una educación de calidad, da ahora con este galardón un segundo paso trascendente: "la Acreditación Nacional e Internacional de todas sus escuelas", entre ellas la **Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía**, en homenaje por el cumplimiento de sus Bodas de Oro Institucionales en julio del 2019. Este nuevo hito abre nuevos caminos y horizontes en el proyecto educativo de la **Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía**, debido a que en el proceso de acreditación deberá mostrar todas sus fortalezas ante los jueces internacionales externos que vendrán a comprobar y

verificar el cumplimiento del plan de estudios, el desempeño académico de los alumnos, la idoneidad de la planta docente, la vinculación con el medio empresarial y la ubicación empresarial de sus ex alumnos. ¿Qué significa estar acreditado nacional e internacionalmente? Es garantía de que la Universidad Ricardo Palma y sus 18 escuelas de pregrado y posgrado ofrecen al país una educación de calidad. Al mismo tiempo, es un registro y reconocimiento que hace un juez internacional sobre el sistema educativo que aplicamos, bajo estándares que van desde el ingreso de un estudiante hasta su egreso y los resultados de su formación académica y profesional. En esta dirección, nos hemos insertado en el proceso compartiendo esta empresa con nuestros aliados de la empresa privada que acompañan permanentemente

los esfuerzos educativos que encaramos diariamente. Ha sido sumamente valioso hacernos una autoevaluación sincera, descarnada y llena de autocrítica que nos ha permitido identificar las fortalezas educativas con las que contamos, y a la vez, las debilidades que deseamos revertir mediante planes concretos de mejora. La acreditación conduce a las instituciones ya acreditadas a otro horizonte de su devenir pedagógico. Significa elevar sus condiciones para ofrecer mejores niveles de calidad educativa en un escenario de mayores retos y exigencias a la par de otros modelos y proyectos educativos de países con experiencias añejas en la educación superior. Finalmente, la acreditación constituirá para nosotros una vía para ponernos en el mismo nivel que las mejores escuelas del mundo.

## ¿Cuál es el programa de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma para fomentar la diversidad turística en el Perú?

Nosotros formamos cuadros profesionales para hacer gestión en nuevos negocios de sus propios emprendimientos. Es decir, contribuimos generando más desarrollo y crecimiento al proponer nuevos actores al mercado, actores capaces de introducir nuevos productos o mejorarlos desde el punto de vista de la innovación. Nuestro objetivo es enseñar haciendo para producir y ser competitivo.

## ¿Cuál fue el aprendizaje vivido en el I Salón de Gastronomía en Bogotá?

La respuesta tiene varias aristas. La primera es que la universidad y nuestra escuela hicieron un magnífico contacto con cerca de mil estudiantes de diversas instituciones educativas relacionadas con la gastronomía quienes se mostraron interesados en saber o saber más sobre el proceso de crecimiento de la cocina peruana. Hemos dejado una huella clara de lo que sabemos hacer y el nivel de preparación de nuestra plana de profesores y del proyecto educativo que sostenemos.

Es por ello que llevamos a Bogotá a dos de los mejores de la gastronomía nacional, al famoso profesor Rodolfo Tafur Zevallos y al gran cocinero Edgard Sotomayor Ramírez quienes dejaron impactados al público colombiano sobre la preparación de algunos platillos. Finalmente, ha sido alentador encontrarnos con escuelas de gastronomía de Francia, España, Australia, Inglaterra y Colombia con quienes hemos compartido gratas experiencias en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

## ¿Cómo se benefician los estudiantes de turismo, hotelería y gastronomía con el ciclo de video conferencias internacionales?

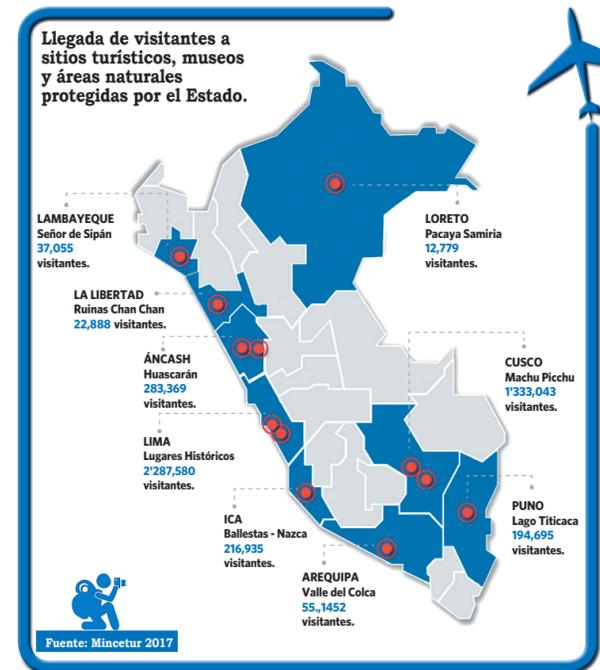
Tenemos la suerte de formar parte de la Confederación Panamericana de Escuelas de Turismo, Hotelería y Gastronomía (CONPEHT), gracias a quien recibimos una interesante oferta de videoconferencias. Hasta el semestre anterior, hemos recibido 9 transmisiones de igual número de profesores externos procedentes de 5 universidades de Colombia y una de Ecuador en las que partici-



**Rodolfo Tafur, Carlos Villena Lescano (Director de la EPTHG) y Edgar Sotomayor.**

## I Salón Internacional de Gastronomía - Bogotá.

# “Nuestro objetivo: Enseñar haciendo para producir y ser competitivo”



paron 230 alumnos. El beneficio ha sido auspicioso debido a los temas programados y por los diferentes enfoques que tienen otras casas de estudio. Pero esta iniciativa toma cuerpo en este semestre pues incrementaremos los aportes de escuelas y universidades amigas con quienes hemos iniciado este proceso novedoso de aprender.

## A futuro ¿existirán proyectos como el del Congreso de Turismo de la cuenca del río Cañete?

La primera respuesta es que ya hemos previsto la realización del II congreso de la cuenca con la ayuda de la Universidad Nacional de Cañete. Este será en julio del 2019 en Pacarán. Pero nuestra responsabilidad social no concluye allí. Más bien empieza en ese punto debido a que el 22 y 23 de noviembre próximo convocaremos al I Congreso de Escuelas e Institutos de Turismo, Hotelería y Gastronomía del Perú, con el

fin de que el Estado, la empresa privada y la academia reflexionen por primera vez y en una sola mesa acerca de la competitividad que debe tener la fuerza laboral del turismo en los próximos años.

## ¿Existe un crecimiento de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP?

Sin duda que los años que corren nos han puesto en buen pie debido a nuestro fuerte nexo con los gremios y asociaciones empresariales gracias a quienes mantenemos un vínculo de cooperación, de apoyo y contribución al crecimiento sectorial. El hecho que la Cámara Nacional de Turismo nos haya elegido para conducir el Comité Académico de CANATUR dice bastante del papel que desempeñamos en ella. Seguimos creciendo en el sentido de contar con un excelente equipamiento expresado en 6 talleres donde se aprende haciendo. Una aula suite hotel, agencia de viajes, taller de lavandería, taller de panadería, un restaurante, taller de cocina nacional e internacional y softwares de última generación.

## ¿Se ha suscrito convenios en el extranjero para poder ayudar a los estudiantes?

Las fuentes de información son sustantivas en el apoyo al desempeño académico de los alumnos. Cito a la Biblioteca Virtual de la Organización Mundial del Turismo a la que tenemos libre acceso por formar parte de ella, así como el libre acceso a otras fuentes de aprendizaje como las páginas de National Geographic. En ambos casos, los procesos e investigación tienen en estas fuentes un apoyo esencial desde el extranjero. Al mismo tiempo, si de movilidad estudiantil se trata, contamos con diversas universidades latinoamericanas y europeas con quienes tenemos vínculos académicos concretos mediante convenios específicos. Anoto algunas de ellas como la Autónoma de Baja California en México, La Rochelle en Francia y la Universidad rey Juan Carlos en España.

## ¿Cree usted que el gobierno está haciendo un trabajo adecuado con respecto a la difusión de lo nuestro?

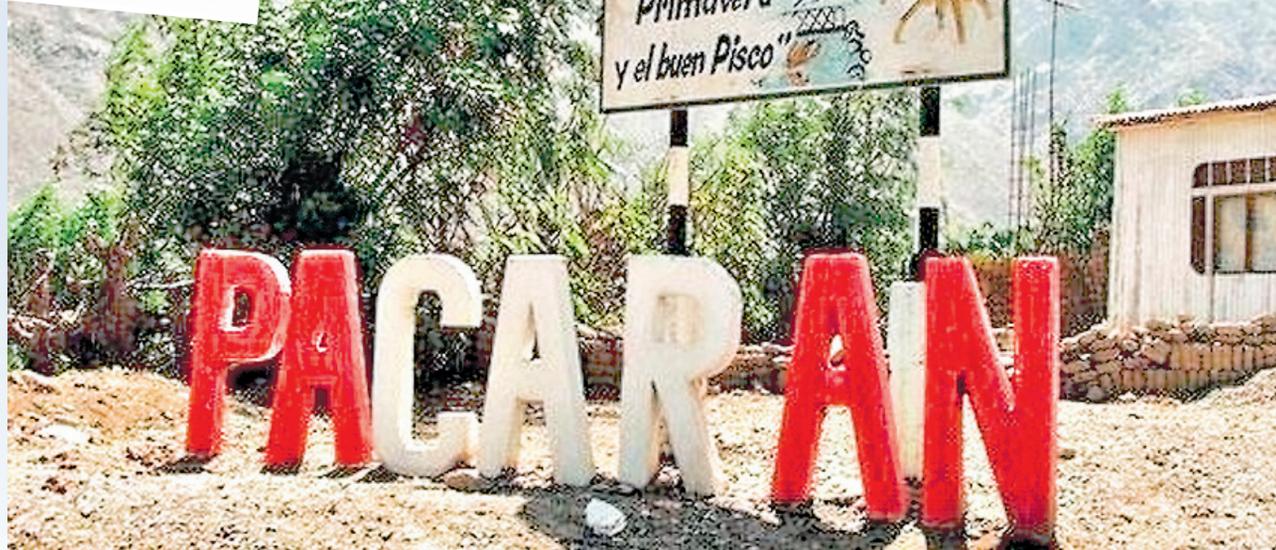
Difundir lo nuestro no solo es tarea del gobierno sino de la empresa privada y de la prensa en todas sus modalidades. De manera que se trata de una empresa gigantesca que involucra hasta al hombre de la calle.

## DISTRITO DE CARANIA

La presente es el resultado de una paciente investigación orientada a demostrar que el turismo es un verdadero motor de la economía de los pueblos del interior del país de reconocida vocación turística, efectuada por el Instituto de Estudios Turísticos de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma en el distrito de Carania, uno de los más ricos en recursos culturales de la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas; hecho tangible que le ha valido ser calificado como Paisaje Arqueológico por el Ministerio de Cultura.

Desde hace dos años, el valle del río Cañete es el centro de un trabajo amplio y profundo de la escuela que sobrepasa lo estrictamente turístico, cuyo objetivo es incentivar las capacidades de las poblaciones de la cuenca cañetana en pos de una progresiva y constante mejora de la calidad de vida de sus habitantes, según los acuerdos de la Organización Mundial del Turismo-OMT, sobre el desarrollo del turismo sostenible. Al esfuerzo de los docentes, investigadores y alumnos de la **Escuela Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía** debe sumarse la participación de otros profesionales invitados por nuestra casa de estudios, y la decisión e interés de los pobladores locales que han dado su cuota de edificante participación poniendo en práctica una efectiva movilización comunal para el desarrollo turístico.

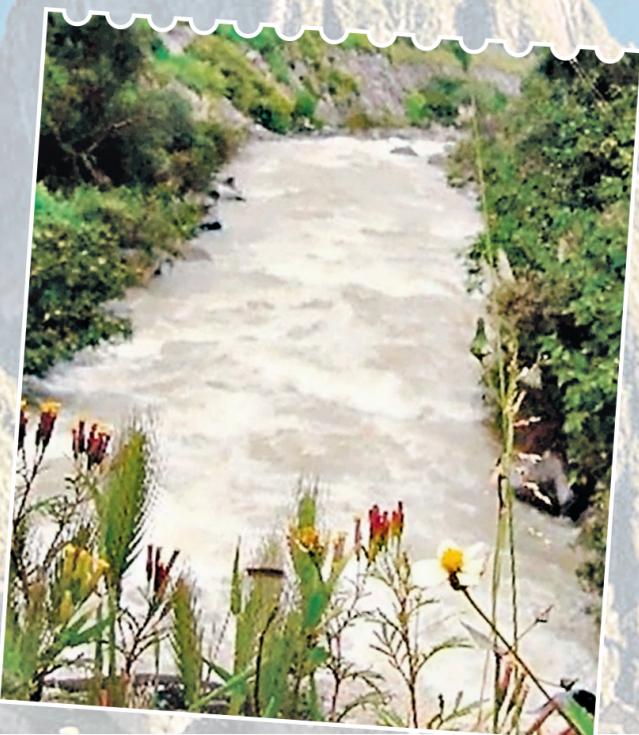
Las páginas de este diagnóstico contienen un recuento de los recursos culturales que, debidamente gestionados, deben fungir como un imán hacia el desarrollo del turismo cultural, y muestran el camino a recorrer para que Carania alcance el anhelo de convertirse en un nuevo destino turístico de la región Lima.



## DESARROLLO TURÍSTICO DE LA CUENCA DEL RÍO RÍMAC

La Universidad Ricardo Palma, en cumplimiento con el rol de promover el desarrollo del país mediante la investigación científica, tecnológica y humanística que genera nuevos conocimientos, presentó a la comunidad nacional, y en especial al sector turismo, la obra 15 años de Turismo Rural Comunitario de la Universidad Ricardo Palma en la Cuenca Alta de los Ríos Rimac y Santa Eulalia, cuyo autor es Daniel Soto Correa, docente investigador de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Desde nuestra perspectiva, este trabajo es fruto de un sostenido proceso de vocación y construcción del Turismo Rural Comunitario que conecta y fortalece la acción de la academia con el diario quehacer de las comunidades campesinas y nativas, agricultores, alcaldes y organizaciones populares con quienes hemos compartido una visión del turismo distinta a lo ya conocido.

Una década y media en los avatares del turismo rural comunitario en una cuenca hidrográfica cercana a la ciudad de Lima, nos ha permitido redescubrir las enormes potencialidades que posee para generar una alternativa de crecimiento, más allá de sus tradicionales labores agrícolas y ganaderas. En el turismo descañan otras posibilidades para que sus economías se traduzcan en un mejor futuro para sus pobladores. La investigación que hoy divulgamos es un primer paso de otros que daremos y que esperamos se amplíen, profundicen y multipliquen con el advenimiento de las nuevas autoridades de los gobiernos locales distritales, provinciales y del gobierno regional de Lima, sector privado y otros investigadores, máxime si el territorio investigado forma parte del **Corredor Turístico Lima-Matucana-Huancaayo**, a que hace mención el Corredor de Desarrollo Integral creado por el Gore Lima en diciembre de 2015.



## PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL DISTRITO DE PACARÁN

En el mes de marzo del 2017 se inició, con la participación de 27 estudiantes, el desarrollo de la asignatura Planificación de Destinos Turísticos y Ordenamiento del Territorio correspondiente al IX semestre, con el propósito de llevar a la práctica la aplicación concreta del objetivo académico.

Luego de un intercambio de consultas mutuas se llegó a la conclusión que el desarrollo del curso podría ejecutarse en el distrito de Pacarán, provincia de Cañete, aledaño a Lunahuaná, emporio inobjetable de turismo del cual nuestro destino podría beneficiarse, tomar su propio camino y sacar ventaja de su posición como puerta de ingreso a la Reserva Paisajística Nor Yauyos Cochas.

Ya entrados en el tema, se decidió encarar el problema a partir de las experiencias en planificación del turismo peruano, así como los logros que en esta materia han alcanzado países como Costa, Rica, España o Ecuador.

Hemos analizado los distintos modelos y creado el propio en base a las potencialidades y fortalezas turísticas que tiene el distrito, sus debilidades y oportunidades ante el mercado, poniendo especial énfasis en el papel que cumple el turismo en las reivindicaciones sociales, como la falta de trabajo de jóvenes que migran de sus pueblos por falta de oportunidades.

Conviene señalar que ahora los alumnos están convencidos de que la planificación es una herramienta esencial para acceder a los miles de destinos turísticos que tiene el Perú, herramienta que hace falta para dar otros pasos sobre la base de una propuesta concreta.

El presente proyecto ha sido entregado a las autoridades del Municipio Distrital y a los presidentes de la Asociación de Productores de Pisco y Vino de Pacarán y la Asociación de Desarrollo Turístico de Pacarán-ASODETUR PACARÁN.



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. Con fecha 15 de setiembre de 1999, en ocasión en que la Organización Mundial del Turismo-OMT, eligiera el tema de la Protección del Patrimonio Mundial para el "Día Mundial del Turismo" del año

1999 y el Director General de la UNESCO y el Secretario General de la OMT suscribieron un Mensaje se sustentó ante el 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 Acuerdo de Consejo Universitario N° 991211 de fecha 23 de setiembre de 1999 que

resolvió "instituir en la Universidad Ricardo Palma el 27 de setiembre como el **"Día Mundial del Turismo"**; fecha que será celebrada cada año con la realización de un programa especial".

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

## 86 ANIVERSARIO DEL TURISMO EN EL PERÚ

Hace unas tres décadas apareció por primera vez, en el libro **Introducción al Turismo** del profesor Carlos Villena Lescano, un hallazgo insólito y sorprendente fruto de sus investigaciones. Encontró la partida de nacimiento del turismo peruano en forma de una ley de la República registrada en la Biblioteca del Congreso Nacional. Este acontecimiento ha sido mostrado luego en otras publicaciones posteriores a este texto.

Hasta ese entonces se pensaba que el turismo había iniciado con los primeros turistas que visitaron el Cusco de manera espontánea o al crearse la primera institución pública dedicada a promover el turismo, o tal vez por el fenecido Ministerio de Fomento y Obras Públicas.

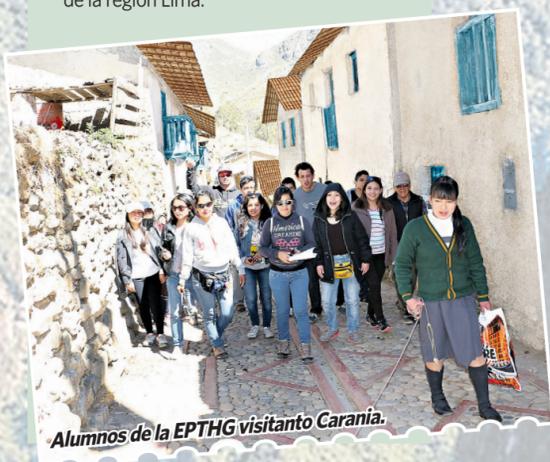
Sin embargo, el presidente Luis Sánchez Cerro suscribió la ley de creación del sector turismo del Perú mediante Ley 7663 el 3 de noviembre de 1932. Este testimonio se encuentra citado con precisión en el libro del profesor Villena en el Anuario de la Legislación Peruana. Edición Oficial. Tomo XXVI. Congreso Constituyente



En ese lejano tinglado arranca la construcción del turismo peruano como un todo donde hoy converge la actividad pública, empresa privada, academia, cámaras y gremios, asociaciones y entidades colaterales que en 86 años han sido capaces de contribuir con el 4% del PBI nacional, más de un millón 300 mil empleos, miles de empresas y negocios, más de 5 mil millones de dólares de ingresos según el BCR y una revolución del turismo interno.

Con estos resultados que mostramos a la Nación creemos que estamos en posición de aportar mucho más con las capacidades y fortalezas que decimos tener, y es que en 8 décadas sólo estamos en el puesto 51 entre 132 economías. En 86 años cargamos con las siguientes debilidades, (las cifras entre paréntesis indican la ubicación entre 132 países): precios competitivos (127), infraestructura portuaria y terrestre (109), seguridad (108), salud e higiene (91), entorno de negocios (83), infraestructura para el transporte aéreo (73) y sostenibilidad ambiental (73). (Foro Económico Mundial, 2017).

1931. Páginas 180-181. Quiere decir entonces que este documento sella la verdadera fecha de origen y creación del turismo peruano como institución pública, el cual emprende un largo peregrinaje desde ese portafolio para pasar luego de mano en mano por diez ministerios a lo largo de 8 décadas. Más tarde, en 1940, apareció en el escenario la más antigua organización privada dedicada al turismo del país, la Asociación de Guías Oficiales de Turismo del Perú, AGOTUR.



Alumnos de la EPTHG visitando Carania.



HISTORIA DE UNA EMPRENDEDORA

## “El negocio de la panadería es una tradición familiar”

**A**su corta edad es dueña de la empresa “Pan y Trigo E.I.R.L.” Con tan solo 21 años, Natalia Verónica Valer Arroyo es la empresaria más joven en el rubro de la panadería. Estudiante de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma, ella nos cuenta un poco más de cómo surgió la idea de tener su propia empresa.

### 1. ¿Cómo se originó la idea de tener una panadería pastelería?

Mi familia siempre estuvo interesada en lo que a panadería y pastelería se refiere. Mi padre abrió cuatro panaderías y a mí siempre me interesó aprender todo lo referente al negocio. Realizando los cursos de pastelería comercial surgió la idea de tener mi propia empresa y gracias al apoyo de mis padres se pudo concretar.

### 2. ¿Cómo manejas los horarios del trabajo con la universidad?

Es un poco complicado manejar mis horarios porque tengo que despertar todos los días a las 4:00 a.m. y realizar las labores

de supervisión hasta las 8:00 a.m. Ya por la tarde que estudio, dejo todo coordinado para que no exista ningún inconveniente. Tengo ya dos años en el rubro de coffee break y catering y son sacrificios que se tienen que realizar para poder sacar adelante la empresa.

### 3. ¿Cómo tomaron tus amigos de la universidad que siendo tan joven tuvieras una empresa?

Al principio tenía todo este tema en secreto, solo mi mejor amigo lo sabía. Hasta que el ciclo pasado se realizó un congreso en Cañete y la profesora preguntó si alguien tenía un contacto de coffee break y catering, motivo por el cual mi mejor amigo le contó a la maestra de mi empresa. Asistí al congreso, todo salió muy bien y a partir de ese momento todos conocieron mi historia.

### 4. ¿Qué les dirías a todas las personas que quieren cumplir un sueño?

Es importante el apoyo de la familia para poder cumplir nuestras metas y sueños. Pero la disciplina y la perseverancia es la combinación perfecta para lograr nuestros objetivos.

## ENTREVISTA AL HISTORIADOR EDUARDO DARGENT -MUSEO VIRTUAL DE TURISMO

# “Para querer al país hay que conocerlo y el Museo Virtual nos ayuda con ese cometido”

Para hacer posible esta plataforma virtual se recibió la asesoría del Lic. Carlos Villena, Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP.

**P**ara hacer posible esta plataforma virtual se recibió la asesoría del Lic. Carlos Villena, Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la URP Eduardo Dargent Chamot, Licenciado y Magister en Historia con un amplio conocimiento sobre el Perú y su historia, poseedor de una colección magna de fotografías de personajes que marcaron un antes y un después así como postales que nos muestran la belleza de nuestro país entre los años 1800 y 1900, nos cuenta un poco más del maravilloso proyecto del “Museo Virtual” que está impulsando la Universidad Ricardo Palma por el Día Internacional del Turismo que se celebra este 27 de setiembre.



En una entrevista exclusiva, el historiador Eduardo Dargent Chamot, quien actualmente está impulsando el proyecto del “Museo Virtual”, nos comentó acerca de una serie de fotografías que viene recopilando desde hace más de 50 años. “Yo considero



mucho fastidio que cuando uno necesita imágenes, muchas veces tiene que pagar por ellas,

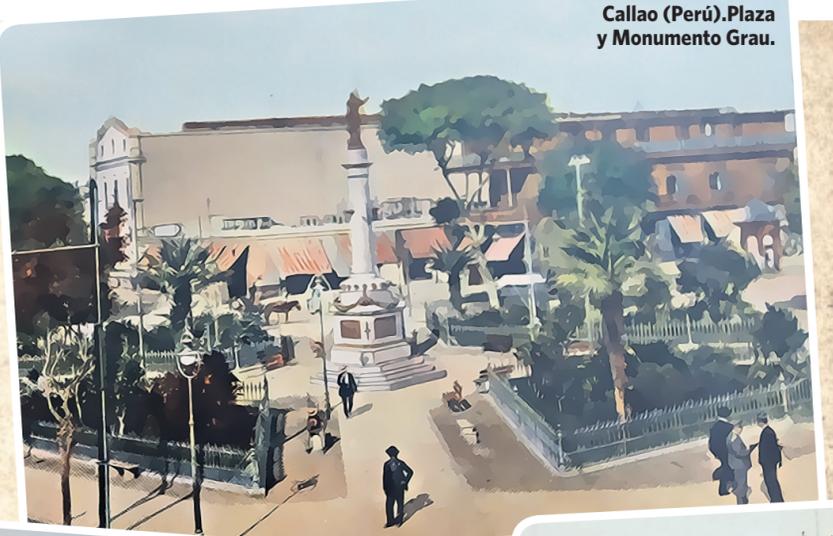
pienso que nadie es dueño del patrimonio y si alguien tiene una colección como esta, es simplemente un guardián temporal”.

Asimismo, Dargent Chamot se refirió a cómo estará compuesta esta innovadora plataforma. “Pondremos las imágenes en valor y al servicio de las personas que las necesitan por cualquier motivo, ya sea por trabajo, investigación o simplemente por razones lúdicas. Son dos colecciones, la primera es de personajes peruanos en un formato “carte de visite” el cual se utilizaba en aquella época y la segun-

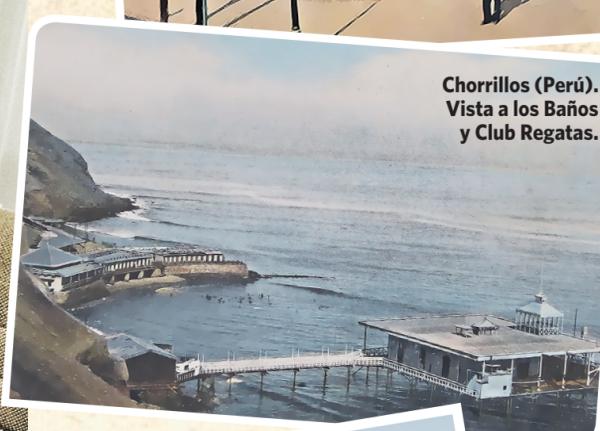
da es de postales del Perú anteriores a 1901”, agregó. Se espera que la mencionada plataforma sea aprovechada para mejorar las condiciones de investigación de las personas interesadas en conocer un poco más la historia peruana, además para reducir riesgos en caso exista una tragedia como la que ocurrió hace unas semanas en un museo en Brasil.

### LABOR SOCIAL

Dicha plataforma está creada para poder querer a nuestro país, sino fuera de esta manera no tendría sentido absolutamente nada. Su empleo será para el sector educativo, trabajos curriculares y de investigación. Debemos adecuarnos a la época sin perder nuestras raíces.



Callao (Perú). Plaza y Monumento Grau.



Chorrillos (Perú). Vista a los Baños y Club Regatas.



Lima, Perú. Calle de San Pedro, casa Torre y Tagle.



Miraflores. Perú. Paseo en la Bajada a los Baños.



Miraflores. Perú. Paseo en la Bajada a los Baños II.



Lima. Perú. Puente de Piedra.



## Alianza de oportunidades: academia y empresa

Dos grandes instituciones se unen para sumar oportunidades, aprendizajes y entrenamiento para los estudiantes de la escuela en la prestigiosa **cadena hotelera colombiana Estelar**. Un esfuerzo conjunto permitirá intercambiar experiencias, conocimientos y proyectos acerca de la preparación que ofrecemos a los jóvenes que ingresan a nuestras filas y que tienen la vocación de servicio en la rama hotelera. La cadena Estelar es la cuna de esta alianza.

Con 31 establecimientos en Perú, Colombia y Panamá, nuestro aliado cuenta con un escenario ideal para que nuestros alumnos muestren sus talentos, habilidades y destrezas aprendidas en los 6 talleres de la escuela premunidas de software de última generación.

Pero creemos mutuamente que esta alianza va también en otra dirección. La investigación formativa que impulsaremos en los distintos campos que a la cadena le ha de interesar como los estudios de mercado, marketing, recursos humanos, capacitación y calificación de sus cuadros, especializaciones y pos grados.



## I Bolsa de proyectos de inversión en turismo, hotelería y gastronomía

El 13 de diciembre próximo, los alumnos de la asignatura **Creación y Financiamiento de Negocios Turísticos**, a cargo del profesor Jorge Rosas Santillana, presentarán la **I Bolsa de Proyectos de Inversión en Turismo, Hotelería y Gastronomía**, en un número de 15 propuestas que comprenden hospedajes y negocios de comidas y bebidas.

**¿En qué consiste esta bolsa?** En mostrar a potenciales inversionistas los proyectos preparados con el propósito de negociar, comprar, vender sus contenidos o pujar participaciones en un accionariado con un proyecto, abrir probables sociedades con el aporte del alumno.

Se convocará en el Centro Cultural Cori Wasi (cuadra 51 de la avenida Arequipa) a los potenciales inversionistas, ahorristas, bancos y AFPs, empresarios del sector o de otras actividades que quieran incorporarse al turismo con proyectos hechos a la medida de las exigencias del mercado.

## I Congreso de Escuelas e Institutos de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Se llevará a cabo los días 22 y 23 de noviembre de 2018.

El objetivo es convocar a las **Escuelas Profesionales e institutos** que imparten la carrera de **Turismo, Hotelería y Gastronomía**, a fin de reflexionar, analizar y proponer el desarrollo de la fuerza laboral dentro del marco de la competitividad del turismo, especialmente del nivel superior. Igualmente, sentar las bases para la agremiación de sus integrantes con el fin de intercambiar experiencias, logros e investigaciones con vistas al futuro.

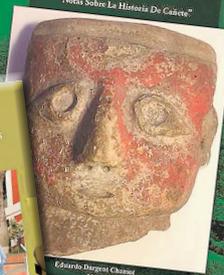
El programa comprenderá el análisis, debate y acuerdo sobre el perfil del egresado, acreditación, investigación y la propuesta de una nueva escuela.



## PUBLICACIONES

Notas sobre la Historia de Cañete

HISTORIA



Menestras del Perú para el Mundo

MENESTRAS DEL PERÚ PARA EL MUNDO

Calidad de los Servicios del Atractivo Turístico Museo del Palacio Arzobispal

MUSEO DEL PALACIO ARZOBISPAL

BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNO

Bodegas y Viñeros Taberno

Plan Lector

PLAN LECTOR

MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS EN EL MUSEO CONTEMPORÁNEO CHAVÍN DE HUÁNTAR