



Contribución de las investigaciones de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería al desarrollo de la comunidad

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería contribuye al desarrollo de las localidades y sus comunidades, a través de diversas iniciativas y proyectos de investigación alineados con el Código Ético Mundial para el Turismo (CEMT) y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, entre los que pueden mencionarse los siguientes:

Observatorio Turístico del Perú. El proyecto ofrece de manera completamente gratuita a todos los destinos turísticos del Perú, su Banco de Datos Turísticos – BADATUR, incluyendo sus inventarios de recursos turísticos, así como información cuantitativa por regiones, necesaria para la formulación de proyectos de investigación o desarrollo. (CEMT, Art. 3, 5, 6)

Templos virreinales de la sierra de Oyón y Huaura. Estudio artístico e iconográfico. Mediante este proyecto se ha registrado el patrimonio arquitectónico religioso de dos provincias de la sierra de Lima, que puede integrarse a circuitos turísticos conjuntamente con el patrimonio arqueológico, las fuentes termales, la gastronomía y el patrimonio inmaterial de estos pueblos, pero que en la actualidad se encuentra, en muchos casos, en estado de abandono, corriendo el riesgo de perderse irremediablemente, en perjuicio de las comunidades que las albergan. (CEMT, Art. 4)

Picanterías y Chicherías del Perú. Patrimonio Cultural de la Nación, proyecto que contribuye a la salvaguarda de estos espacios tradicionales de la gastronomía peruana, presentes a lo largo y ancho del territorio peruano y que, en la mayoría de los casos, han venido desapareciendo por no lograr integrarse a los circuitos turísticos. Como consecuencia de este proyecto y del expediente presentado por la universidad al Ministerio de Cultura, las picanterías y chicherías de seis regiones del país fueron declaradas Patrimonio Cultural de la Nación, contribuyendo a su visibilizarían, salvaguarda y promoción. (CEMT, Art. 4, 5)

El cultivo del olivo en el Perú. Patrimonio cultural americano. Entre otros, el proyecto contó con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid para identificar y calcular la edad de los olivos centenarios más antiguos de cada una de las zonas productoras del país, con el objeto de contribuir a su patrimonialización para resaltar la labor de los productores y permitir, en su momento, la conformación de circuitos de turismo gastronómico que tengan como eje central al olivo, y que permitan mejorar las condiciones de vida de los agricultores y de la comunidad en general. (CEMT, Art. 3, 4, 5)

Mujer, poder y alimentación en el antiguo Perú. Mediante su propuesta de revisión de las evidencias arqueológicas e históricas, este proyecto busca resaltar la importancia de la mujer en el antiguo Perú, expresada a través de sus roles, principalmente el relacionado a la preparación de alimentos, con el fin de evidenciar su importancia como transmisora de conocimientos, técnicas y sabores, función que ejercen hasta el día de hoy y que ha permitido conservar la riqueza y diversidad del patrimonio alimentario del Perú, base de su turismo gastronómico. (CEMT, Art. 2)

Perfil del gestor turístico local. Este proyecto que recién viene gestándose, tiene como objetivo identificar las características de los gestores turísticos locales del Perú con el fin de conocer sus necesidades, abriendo la posibilidad para que diversas instituciones de carácter local, regional o nacional, puedan ofrecer los recursos que les permitan cumplir mejor su función en un marco de sostenibilidad. (CEMT, Art. 1, 2, 3, 4, 5, 6)