

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS SOCIALES Y HUMANIDADES
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA



“APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS PARA
ALCANZAR EL DESARROLLO DEL TURISMO RURAL COMUNITARIO
EN EL DISTRITO DE COPORAQUE - CAYLLOMA, 2016”

Presentado por las Bachilleres:

GALLEGOS FUENTES, FABIOLA YOHANA
PANTIGOSO HUAMBO, CARLA

Para Optar el Título Profesional de:

Licenciada en Turismo y Hotelería

Arequipa – Perú

2016

AGRADECIMIENTOS

Antes que todo agradecer a Dios por su infinito amor y misericordia, siendo nuestro guía y fortaleza en cada paso de la vida, en esta ocasión por habernos permitido concluir exitosamente nuestro proyecto, logrando nuestro objetivo.

A nuestros amados padres y por la fe que depositan en nosotras para todo aquello que nos propongamos y deseemos, por ser un apoyo incondicional en todo circunstancia, motivándonos para continuar con la fe aguerrida y esmero en nuestro proyecto de tesis logrando la meta trazada.

Un agradecimiento para la Municipalidad Distrital de Coporaque, por habernos brindado el apoyo que se requirió para el desarrollo de nuestro trabajo de investigación, y así mismo por haber depositado su confianza para nuestro proyecto de Investigación, con el propósito de contribuir en un futuro con el desarrollo y mejora de calidad de vida de sus pobladores por medio del aprovechamiento de los atractivos turísticos yendo de la mano con el Turismo Rural Comunitario (TRC). Por otra parte un cordial agradecimiento para toda la comunidad de Coporaque, a aquellos pobladores que se tomaron el tiempo para compartir con nosotros sus tradiciones y a la vez por habernos facilitado un guía local para visitar los recursos turísticos del Coporaque, permitiéndonos documentar nueva información de dichos atractivos; de igual manera agradecer a aquellas familias que ofrecen el servicio del Turismo Rural Comunitario (TRC) a los visitantes, por habernos recibido con hospitalidad en sus casas y brindarnos toda la información requerida sobre sus servicios y actividades que ofrecen al turista para realizar el presente proyecto de investigación.

Así mismo un importante agradecimiento a nuestros maestros, por ofrecernos su apoyo en cada etapa de la elaboración de la tesis con paciencia y voluntad, despejando todas nuestras dudas para poder realizar las correcciones necesarias. Son ustedes quienes formaron y forman parte esencial de nuestro continuo aprendizaje como profesionales en Turismo y Hotelería.

Un afectuoso agradecimiento a nuestros dictaminadores: Mgter. Carmen Franco Franco y Mgter. Mario Berrios Espezúa quienes nos guiaron en el desarrollo de cada una de las fases del presente trabajo de Investigación con paciencia y empeño.

Y para concluir agradecer a la Srta. Yovana Rivera de GERCETUR – Aqp por brindarnos su tiempo y apoyarnos gentilmente y a todas aquellas personas involucradas a lo largo de nuestro proyecto, familiares y amigos queridos que nos animaron e impulsaron de alguna u otra forma en el proceso de desarrollo de Tesis, muchas gracias que Dios les bendiga.



DEDICATORIA

A Dios, a la Virgen y a mis queridos padres por su incondicional apoyo y confianza que me brindaron en todo momento para llegar a ser un profesional.

A mis hermanos quienes me guiaron y demás familia que me brindaron su apoyo a lo largo de cada año de mi carrera Universitaria.

Fabiola Gallegos Fuentes.

A Dios que es mi roca y mi fortaleza, a mis amados padres que gracias a ellos soy la persona que soy hoy en día, por haberme dado la oportunidad de tener una carrera profesional y lograr culminarla satisfactoriamente siempre con su apoyo y amor incondicional.

Carla Pantigoso Huambo.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	ii
DEDICATORIA	iv
RESUMEN	ix
SUMMARY	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I	13
PLANTEAMIENTO TEÓRICO	13
1. ENUNCIADO	13
2. DESCRIPCIÓN	13
2.1. Campo y Área	13
2.2. Nivel de Investigación	13
2.3. Tipo de Investigación	13
2.4. Análisis de Variables	14
3. JUSTIFICACIÓN	15
4. MARCO TEÓRICO	16
4.1. ANTECEDENTES	16
4.2. RECURSOS TURÍSTICOS	20
4.2.1. Clasificación de los Recursos Turísticos	21
4.2.2. Categorización de los Recursos Turísticos	31
4.2.3. Inventario de los Recursos Turísticos	32
4.3. TURISMO	36
4.3.1. Definición de Turismo según la OMT	36
4.3.2. Turismo y Entorno Natural	37
4.4. TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)	38
4.4.1. Definición	38

4.4.2.	Turismo Rural.....	39
4.4.3.	Objetivo General Del Turismo Rural Comunitario En El Perú.....	40
4.4.4.	Beneficios del Turismo Rural Comunitario.....	41
4.4.5.	Condiciones para el Desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC)	43
4.4.6.	Fundamentos y retos del turismo rural.....	44
4.4.7.	El papel del paisaje dentro del turismo rural.....	45
4.4.8.	Importancia y Objetivos del Turismo Rural	46
4.4.9.	Factores desencadenantes del turismo rural.....	47
4.4.10.	Claves de éxito para el desarrollo rural en espacios rurales:.....	47
4.4.11.	Turismo en áreas rurales/naturales	49
4.4.12.	El Turismo Rural como Factor de Desarrollo Local.....	50
4.4.13.	Capacidad emprendedora y naturaleza de los negocios en el Turismo Rural	59
4.4.14.	Perfil del Turista Rural comunitario.....	67
4.4.15.	Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Perú.....	69
4.4.16.	Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Valle del Colca.....	71
4.4.17.	Agroturismo.....	84
4.4.18.	Ecoturismo.....	85
4.5.	COPORAQUE	90
4.5.1.	Historia.....	90
4.15.1.	Orígenes	93
4.15.2.	Etimología	93
4.15.3.	Características.....	94
4.15.4.	Recursos Turísticos de Coporaque	96
5.	OBJETIVOS.....	155
5.1.	Objetivo General.....	155
5.2.	Objetivos Específicos	155
6.	HIPÓTESIS	155

CAPÍTULO II.....	156
PLANTEAMIENTO OPERACIONAL.....	156
1. TÉCNICAS	156
2. INSTRUMENTOS.....	156
3. CAMPO DE VERIFICACIÓN	156
4. ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	158
CAPÍTULO III.....	159
RESULTADOS.....	159
1. RECURSOS TURÍSTICOS.....	159
1.1. Manifestaciones Culturales.....	159
1.2. Sitios Naturales	160
1.3. Realizaciones Técnicas, Científicas y Contemporáneas.....	160
1.4. Acontecimientos Programados.....	160
1.5. Folklore.....	160
2. TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)	301
2.1. Ámbito socioeconómico y cultural	301
2.1.1. Mejorar la calidad de vida de los pobladores.....	301
2.1.2. Generar ingresos complementarios para la comunidad	302
2.2. Uso racional de los recursos	303
2.2.1. Conservación y protección de los recursos naturales.....	303
2.2.2. Recuperación y mantenimiento del patrimonio cultural-arqueológico y natural	304
2.2.3. Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente	304
2.3. Turismo no convencional	305
2.3.1. Agroturismo.....	306
2.3.2. Ecoturismo.....	306
2.4. Identificación de las Casas Rurales.....	307
2.4.1. Descripción de los servicios de Turismo Rural Comunitario (TRC)	307

2.4.2. Fichas de casas rurales.....	308
RESULTADO DE ENCUESTAS HECHA A LOS TURISTAS.....	341
ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL DISTRITO DE COPORAQUE.....	367
ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE LAS CASAS RURALES.....	370
3. DISCUSIÓN.....	373
CONCLUSIONES.....	376
SUGERENCIAS.....	377
BIBLIOGRAFÍA.....	378
ANEXOS.....	380



RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como propósito lograr el aprovechamiento de los recursos turísticos en Coporaque, a través del Turismo Rural Comunitario (TRC), modalidad que hoy en día tiene como uno de sus principales beneficios mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales.

Como objetivo general de investigación planteamos: Conocer las potencialidades turísticas del Distrito de Coporaque para lograr el desarrollo de un Turismo Rural Comunitario (TRC). Y como Objetivos Específicos tenemos tres: En primer lugar, identificar los recursos turísticos arqueológicos, culturales y naturales de Coporaque, con el propósito de darlos a conocer a la población local y visitantes, así como también identificar aquellos establecimientos que se dedican a brindar el servicio de Turismo Rural Comunitario (TRC). En segundo lugar, describir las tradiciones, gastronomía y danzas típicas de Coporaque por medio de la participación activa de sus pobladores, enriqueciendo el rubro turístico del distrito. En tercer lugar, analizar los beneficios del Turismo Rural Comunitario (TRC), con el objeto de fortalecer la actividad turística de la zona, por medio del uso racional de sus recursos turísticos, es decir; un turismo sostenible.

Por otro lado para nuestra investigación, utilizamos como instrumentos primeramente la encuesta aplicadas para turistas nacionales y/o extranjeros estructurada en dos partes, la primera parte son preguntas basadas en los recursos turísticos de Coporaque y la segunda enfocada al Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque. Además también empleamos la entrevista, destinada a las autoridades del municipio de Coporaque y otra entrevista elaborada para los propietarios de las casas rurales que prestan el servicio de Turismo Rural Comunitario (TRC).

Pudimos determinar que un 45% de los encuestados indicó si tener conocimiento acerca del distrito de Coporaque, por otra parte los atractivos turísticos más visitados están la plaza principal de Mayta Cápac, la iglesia de San Santiago Apóstol, en cuanto al Turismo Rural Comunitario en el distrito de Coporaque un grupo de 105 individuos nos indicó sí querer participar de esta reciente modalidad de turismo que se viene desarrollando en el distrito de Coporaque.

SUMMARY

The present work of investigation has as intention achieve the utilization of the tourist resources in the district of Coporaque, Caylloma across the Rural Community Tourism (TRC), modality that nowadays has as one of his principal benefits improving the quality of life of the rural communities.

The general objective of investigation raised: Know the tourism potential Coporaque District to achieve the development of a Rural Community Tourism (TRC). And we have three Specific Objectives: First, identify the archaeological, cultural and natural tourism resources Coporaque, in order to make them known to locals and visitors, as well as identify those establishments that are dedicated to providing the service Rural Community Tourism (TRC). Second, describe the traditions, gastronomy and typical dances Coporaque through the active participation of its inhabitants, enriching the tourist industry in the district. Third, analyze the benefits of Rural Community Tourism (TRC), in order to strengthen tourism in the area, through the rational use of tourism resources, that is; sustainable tourism.

In addition to our research, we used as instrument a survey, that we apply to domestic and foreign tourists, the survey is structured in two parts, the first questions based on the tourism resources and the second part focused on rural tourism community in the district; In addition we also used the interview aimed at the authorities, and another made for the owners of the cottages that provide the service Rural Community Tourism (TRC).

We were able to determine that 45% of those indicated had knowledge about the district of Coporaque, on the other hand the most visited tourist attractions are the main square of Mayta Cápac, the church of San Santiago Apóstol, in terms of Community Rural Tourism in District of Coporaque a group of 105 individuals indicated to us if they want to participate in this recent modality of tourism that is being developed in the district of Coporaque

INTRODUCCIÓN

El siguiente Trabajo de Investigación denominado “Aprovechamiento de los Recursos Turísticos para alcanzar el Desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Distrito de Coporaque - Caylloma, 2016”, está compuesto primeramente de una introducción, acerca del tema que se desarrolló teniendo como punto de enfoque el Distrito de Coporaque que se encuentra ubicado en la provincia de Caylloma, donde se realizó el trabajo de campo efectuando las investigaciones y análisis operacional pertinentes de nuestro trabajo de investigación.

Dicho trabajo de investigación está conformado por tres capítulos, los cuales indicamos pausadamente a continuación:

El Primer Capítulo engloba el “Planteamiento Teórico”, compuesto por el enunciado, justificación y Marco Teórico del proyecto, seguido del objetivo Aprovechar los Recursos Turísticos de Coporaque para lograr el desarrollo de un Turismo Rural Comunitario (TRC), y la continuación de los objetivos específicos y la hipótesis.

El Segundo Capítulo abarca todo sobre el “Planteamiento Operacional”, en donde se describe las técnicas de investigación aplicadas durante el desarrollo del trabajo, los instrumentos que utilizamos en este, el ámbito de estudio, la temporalidad y las estrategias de recolección de datos fundamentales para el estudio.

El Tercer Capítulo lo hemos enfocado íntegramente en la presentación de todos aquellos resultados obtenidos luego de concluir con la Investigación a partir del manejo de dos variables siendo las siguientes: Recursos turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC) en el distrito de Coporaque - Caylloma.

Para finalizar con el trabajo de investigación, hemos realizado las conclusiones pertinentes a los resultados obtenidos en la investigación, así como las sugerencias respectivas, por último las referencias bibliográficas empleadas en el marco conceptual y los anexos referentes al tema de investigación.

En cuanto a lo económico permite incrementar los ingresos monetarios de aquellos grupos dedicados ahora también al rubro turístico, complementándolo a sus otras actividades como son la agricultura y ganadería, gracias a esto se puede diversificar las actividades acostumbradas y permite que los pobladores se sientan motivados a

crecer no solo en el ámbito económico sino también en lo personal; refrenando la emigración en busca de nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo en cuanto a lo económico y personal.

Esta nueva tendencia de turismo no convencional que se desarrolla en las zonas rurales teniendo como una de sus prioridades el respeto por el medio ambiente de manera organizada y sostenible, se viene encontrando en apogeo actualmente en el Perú, atrayendo turistas tanto extranjeros como nacionales que aburridos de lo habitual deciden ir en busca de nuevas experiencias en un entorno natural, optando por el turismo rural en donde se da la oportunidad de un intercambio de culturas, compartiendo tradiciones, participando en sus fiestas patronales y religiosas y formar parte de faenas diarias del poblador como son la agricultura, ganadería, etc.

Por otra parte cabe señalar que esta modalidad no solo se caracteriza por la convivencia mutua entre poblador y turista, sino también de tener la oportunidad de conocer todos aquellos atractivos turísticos de la zona y además de otras actividades complementarias como cabalgata, paseos en bicicleta, caminatas, etc.

Es gracias al Turismo Rural Comunitario (TRC) que se está generando un aprovechamiento de aquellos recursos que tiene menos afluencia, además de los más visitados, ya que los turistas tienen más disponibilidad de tiempo en el distrito, sacando provecho de su permanencia, oportunidad de recurrir a aquellos servicios complementarios que también ofrecen los propietarios de las casas rurales, además de prestar servicio de hospedaje y alimentación, ya sea que estén organizados en asociación como es el caso de la Asociación Pumachiri o casitas independientes.

Por lo tanto el TRC permite que los visitantes puedan conocer los atractivos turísticos de su preferencia eligiendo el tipo de circuito y su duración, conociendo los recursos naturales y culturales, además de su folclore.

Actualmente en el distrito de Coporaque existen siete casitas que forman parte de esta red de Turismo Rural Comunitario, familias que bridan sus hogares para albergar turistas ofreciendo servicio de alojamiento y alimentación entre otros servicios complementarios entre ellos circuitos turísticos en los alrededores del pueblo, con la oportunidad de conocer y apreciar los recursos turísticos y disfrutar simultáneamente de la naturaleza; es decir la flora y fauna.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO TEÓRICO

1. ENUNCIADO

“APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS PARA
ALCANZAR EL DESARROLLO DEL TURISMO RURAL COMUNITARIO
EN EL DISTRITO DE COPORAQUE - CAYLLOMA, 2016”

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Campo y Área

Campo: Ciencias Sociales

Área: Turismo

Línea de Investigación: Turismo Rural Comunitario (TRC)

2.2. Nivel de Investigación

Descriptiva ya que “Consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento.” (Arias, 1997, pág. 20)

2.3. Tipo de Investigación

Básica ya que “Tiene como objetivo mejorar el conocimiento *per se*, más que generar resultados o tecnologías que beneficien a la sociedad en el futuro inmediato. Este tipo de investigación es esencial para el beneficio socioeconómico a largo plazo pero, no es normalmente aplicable directamente al uso tecnológico.” (Tam, Oliveros, & Vera, 2008, pág. 146)

2.4. Análisis de Variables

CUADRO 1

VARIABLES	INDICADORES	SUBINDICADORES
1. RECURSOS TURÍSTICOS	<p>1.1. Manifestaciones Culturales</p> <p>1.2. Sitios Naturales</p> <p>1.3. Realizaciones Técnicas, Científicas y Contemporáneas</p> <p>1.4. Acontecimientos Programados</p> <p>1.5. Folklore</p>	<p>1.1.1. Pueblos</p> <p>1.1.2. Arquitectura y Espacios Urbanos</p> <p>1.1.3. Restos y Lugares Arqueológicos</p> <p>1.1.4. Sitios Arqueológicos</p> <p>1.2.1. Aguas Minero medicinales</p> <p>1.2.2. Cuerpo de Agua</p> <p>1.2.3. Montañas</p> <p>1.2.4. Otros</p> <p>1.3.1. Explotaciones Industriales</p> <p>1.4.1. Fiestas</p> <p>1.4.2. Otros</p> <p>1.5.1. Manifestaciones Religiosas y Creencias Populares</p> <p>1.5.2. Gastronomía</p>
2. TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)	2.1. Ámbito socioeconómico y cultural	<p>2.1.1. Mejorar la calidad de vida de los pobladores</p> <p>2.1.2. Generar ingresos complementarios para la comunidad</p> <p>2.1.3. Fortalecer la identidad cultural.</p>

	<p>2.2. Uso racional de los recursos.</p> <p>2.3. Turismo no convencional</p> <p>2.4. Identificación de las Casas Rurales</p>	<p>2.2.1. Conservación y protección de los recursos naturales.</p> <p>2.2.2. Recuperación y mantenimiento del patrimonio cultural, arqueológico y natural</p> <p>2.2.3. Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente</p> <p>2.3.1. Agroturismo</p> <p>2.3.2. Ecoturismo</p> <p>2.4.1. Descripción de los servicios de TRC</p> <p>2.4.2. Entrevista a propietarios de las casas rurales</p> <p>2.4.3. Fichas de Casas Rurales</p>
--	---	---

Fuente: *Elaboración Propia*

3. JUSTIFICACIÓN

Consideramos que el Distrito de Coporaque ubicado en el Valle del Colca, Provincia de Caylloma, Departamento de Arequipa cuenta con gran potencial turístico, ya que tiene variedad de recursos turísticos naturales, culturales y arqueológicos, por ello, hemos realizado previamente una respectiva identificación de todos sus recursos mediante el uso de fichas técnicas de observación de campo. Posteriormente se empleó una encuesta que hemos aplicado a turistas nacionales y/o extranjeros y el uso de la entrevista únicamente para las autoridades correspondientes de la localidad, para poder constatar cuan informados están acerca de Coporaque en cuanto a sus Recursos Turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC).

Ante todo queremos lograr a través del Turismo Rural Comunitario (TRC) ya existente en el distrito de Coporaque que se pueda llegar a sacar provecho de los recursos turísticos, ya que esta nueva modalidad de turismo viene siendo practicada de manera exitosa en el Distrito de Sibayo y Yanque, es por ello que creemos que Coporaque cumple con los requisitos para poder brindar exitosamente este tipo de turismo alternativo. El Turismo Rural Comunitario (TRC) consiste principalmente en hacer

participe al turista de todas las actividades diarias que realizan las familias en su día a día, además de visitar los sitios turísticos del pueblo de Coporaque; siendo uno de los propósitos principales incrementar la afluencia turística y lograr prolongar la estadía de los turistas en dicha zona turística, practicando esta modalidad de turismo.

En relación al medio ambiente se quiere mantener el equilibrio y la conservación de su ecosistema y diversidad en cuanto a flora y fauna, el uso racional de los recursos naturales y yendo de la mano siempre a un turismo sostenido. En el ámbito socioeconómico se quiere generar el desarrollo de los pobladores de dicha localidad de manera justa y equitativa, siendo prioridad de mejorar su calidad de vida de las familias del pueblo de Coporaque y a largo plazo sin necesidad de migrar hacia la metrópoli en busca de un futuro mejor.

En cuanto al entorno cultural, las familias que participan del Turismo Rural Comunitario (TRC), podrán dar a conocer al visitante las tradiciones y costumbres ancestrales de sus antepasados, sin necesidad de tener que alterar su entorno y forma de vida en cuanto a sus faenas diarias y a la vez ser inculcadas a sus hijos y así de generación en generación.

En cuanto al ámbito personal, mediante este trabajo de investigación en el pueblo de Coporaque, queremos obtener nuestra licenciatura, luego de haber concluido los cinco años académicos de forma exitosa y satisfactoria. Siendo este el último peldaño en subir, para dejar de ser estudiante y convertimos en licenciadas en la carrera profesional de Turismo y Hotelería.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. ANTECEDENTES

Un primer trabajo de investigación tiene como título “Turismo Alternativo de desarrollo de los pueblos y regiones del Perú - Caso: Distrito de Callahuanca, Provincia de Huarochiri, Lima, 2006”; elaborado por Cecilia Castillo Yui, con el objeto de obtener el título Profesional de Licenciado en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas E. A. P. de Administración en Turismo, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

La investigación tiene como Objetivo principal, identificar los recursos turísticos existentes en Callahuanca que generen desplazamiento de corriente turística de

manera permanente y como Objetivos Secundarios, 1. Identificar los tipos de turismo que se están realizando actualmente en la zona, 2. Determinar el impacto de la creación de una oficina de información turística para el desarrollo del mismo en Callahuanca, 3. Fomentar la participación y toma de conciencia tanto del gobierno local y sus habitantes para la puesta en valor de sus recursos turísticos, 4. Generar el interés del Gobierno Regional y Central para la implementación de la infraestructura turística básica así como su debida promoción, 5. Determinar el impacto de la implementación del Plan Estratégico de desarrollo turístico en la mejora de dicha actividad en Callahuanca.

En su trabajo de investigación intenta explicar la existencia de muchos recursos turísticos que aún no están reconocidos ni puestos en valor y que pese a contar con estos recursos, Callahuanca tiene el 14.84 % de su población en pobreza extrema y una tasa de desnutrición de 26.25 %, Callahuanca posee una variedad de recursos tanto climáticos, arqueológicos, culturales y de aventura.

La metodología de investigación usada fue descriptiva - explicativa, las Técnicas e instrumentos empleadas en la investigación fueron: La técnica del análisis documental, la entrevista y la encuesta.

Los principales resultados obtenidos de las investigación: El tipo de turismo practicado hasta el momento en la zona es el convencional o tradicional, ya que las actividades más desarrolladas son aquellas que explotan los patrones culturales de la comunidad local, como lo son sus fiestas costumbristas, gastronomía, festivales, etc. y que son a su vez las que no necesitan de una mayor inversión para su implementación, el 87,7% de la población de Callahuanca piensa que el impacto del turismo es positivo ya que es una fuente de ingresos además de la agricultura , sobre todo en temporadas altas que hay más afluencia turística.

Un segundo trabajo de investigación se titula como “Turismo Rural en el área de influencia de San Carlos de Bariloche - 2008,” elaborado por Romina Andrea Ferrario, con el objeto de obtener el grado de licenciado en Turismo y Hospitalidad de la Facultad de Turismo y Hospitalidad de la Universidad Abierta Interamericana.

La investigación tiene como Objetivo General, Analizar la situación actual del Turismo Rural en un área de influencia de San Carlos de Bariloche, desde la perspectiva de la demanda y la oferta y como Objetivos más específicos, 1. Conocer los establecimientos que se dedican al turismo rural y los servicios que ofrecen en el área de influencia de San Carlos de Bariloche, 2. Relevar el equipamiento, las instalaciones, el estado en que se encuentran los accesos de cada uno de los establecimientos, 3. Identificar las actividades que se ofrecen a los turistas y/o visitantes que concurren a los establecimientos rurales, 4. Identificar la existencia de legislaciones sobre el Turismo Rural y sus actividades a nivel Municipal, 5. Conocer el Perfil de la Demanda que actualmente consume Turismo Rural en el área de influencia de San Carlos de Bariloche, 6. Detectar las fortalezas y debilidades del turismo rural en el área de influencia de San Carlos de Bariloche.

La Metodología de investigación es de tipo Exploratorio/Descriptivo. Debido a que se parte de un desconocimiento de la ubicación, cantidad, características de los establecimientos dedicados al turismo rural y a la demanda que actualmente consume esta modalidad. Se hicieron uso de instrumentos como la Observación no participante, entrevista y la encuesta.

Sus principales resultados fueron que el total de los establecimientos analizados promociona su producto mayormente por medio de sus páginas Web, o por la recomendación de turistas que ya han visitado el lugar. El 37,5% refuerza con folletería, programas de televisión y red de turismo rural, el demandante de turismo rural se caracteriza por su interés de tener una experiencia diferente y estar en contacto con la naturaleza.

Un tercer trabajo de investigación, tenemos el proyecto de tesis titulado como “Desarrollo del Turismo Comunitario, en la comunidad de Monteverde, cantón Montúfar, provincia del Carchi, para impulsar la actividad turística comunitaria”, realizado por Marco Vinicio Benavides Hernández con el objeto de obtener el grado de licenciado de la Escuela de Turismo y Ecoturismo de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi - Ecuador.

Tiene como objetivo general, Diseñar un Plan Turístico Comunitario en Monteverde, a través de la elaboración de un plan director, matriz de actividades organizadas y plan operativo, que permita impulsar la actividad turística comunitaria del sector y como objetivos específicos, 1. Fundamentar bibliográficamente la investigación, 2. Diagnosticar el potencial turístico y ecoturístico de la comunidad de Monteverde. 3. Elaborar el Plan Turístico Comunitario.

En su trabajo de investigación intentó explicar el inadecuado desarrollo y emprendimiento en el ámbito del turismo comunitario ha dado paso a que esta comunidad no aplique iniciativas en el impulso del Turismo Comunitario. A través del diseño de un plan turístico comunitario, se aspira incentivar el emprendimiento de los pobladores de Monteverde, haciendo de la actividad turística comunitaria, una alternativa más para el desarrollo social, económico y cultural de este importante sector del cantón Montúfar.

Para ello aplicó la metodología de investigación cualitativa, usando la técnica de observación de campo, con las respectivas fichas técnicas que serán el instrumento; la entrevista y la encuesta con sus respectivos instrumentos cuestionario guía y cuestionario.

Sus principales resultados fueron Alrededor del 60% de los visitantes son personas jóvenes, entre 15 y 30 años de edad, población económicamente activa, que tienen la posibilidad económica de viajar y visitar diferentes lugares turísticos del cantón Montúfar, el Carchi y el Ecuador; es por tales razones que el mercado ofertante debe enfocarse en actividades que propicien que dicho grupo de personas se interesen en visitar la comunidad de Monteverde, por ejemplo: Turismo Eco-Pedagógico, Deportes de Aventura, Agroecoturismo, Actividades Deportivas y Culturales.

4.2. RECURSOS TURÍSTICOS

Es muy frecuente la utilización de expresiones como recurso, oferta, producto, como si fueran sinónimos entre si y sin que se establezcan diferencias conceptuales que permitan delimitar el contenido de cada una de ellas, lo que a la larga, plantea unos errores de base que distorsiona los planeamientos generales de la cuestión.

La OMT partiendo de las tesis de Zimmermann, establece un concepto diferente de los términos patrimonio turístico y recursos turísticos. El primero, lo define como “el conjunto potencial (conocido, desconocido) de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que puedan utilizarse, mediante un proceso de transformación, para satisfacer sus necesidades turísticas”. El segundo término comprende “todo los bienes y servicios, que por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisface las necesidades de la demanda”.

➤ Otra definición

Elementos con suficientes valores aptos y disponibles sobre los cuales una comunidad puede basar su actividad turística.

Desde el punto de vista un atractivo turístico puede ser un recurso turístico si además de su capacidad de atracción posee aptitud y disponibilidad para la actividad turística. (Caballero, 1997, pág. 86)

La Organización Mundial del Turismo (OMT) distingue entre Patrimonio Turístico y Recurso Turístico:

Patrimonio Turístico: Área territorial determinada el conjunto potencial de bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse, mediante un proceso de transformación para la satisfacción de sus necesidades turísticas.

Recursos Turísticos: Todos aquellos bienes y servicios presentes en un determinado ámbito geográfico capaces de atraer por sí mismo visitantes y que hacen posible la actividad turística, satisfacen las necesidades de la demanda, mediante la actividad del hombre y de los medios con los que cuenta.

Por tanto, los recursos turísticos:

- Actúan como soporte de la actividad turística
- Inciden en la calidad de la oferta
- Su provisión se debe a la iniciativa privada
- Y a la iniciativa
- La viabilidad depende de la coyuntura

Es decir, el patrimonio deviene recurso a través de la actividad humana, que lo hace utilizable desde una óptica turística. Al constituir el recurso turístico la materia prima del turismo, elemento fundamental de la oferta, su importancia es estratégica tanto en la configuración de la actividad turística, como en la determinación de la aptitud turística de un territorio. De ahí que la identificación y evaluación de los atractivos turísticos sea una tarea básica en la fase de diagnóstico de cualquier planificación turística. (Arévalo & Raquel, 2010, pág. 13)

4.2.1. Clasificación de los Recursos Turísticos

A las clasificaciones tradicionales que siguen siendo referentes para la articulación y planificación de políticas turísticas, podemos clasificarlas en dos grandes tendencias, no hay que olvidar que las interacciones entre ambas han sido constantes, máxime teniendo en cuenta que son aportes teóricos que los agentes públicos y privados emplean más tarde para la elaboración de instrumentos de planificación y ejecución de proyectos. Las clasificaciones son:

- Investigaciones que se han basado en modelos de desarrollo turístico preexistentes y que, por lo tanto, han procurado una explicación basada en modelos que identificaban factores de localización. Para muchos autores esta clasificación se basa en LA NATURALEZA DEL RECURSO.
- Investigaciones iniciadas, en su origen básicamente por geógrafos, cuyo objetivo era el determinar las localizaciones óptimas para un desarrollo turístico. Se basarían en LA FUNCIONALIDAD DEL RECURSO. Estas clasificaciones se mostraron ya más útiles desde su concepción por cuanto ofrecen valoraciones sobre el potencial de estos recursos. Por tanto, aquí empieza a introducirse ya el concepto de Planificación.

CUADRO 2

Autoría	Clasificación de Recursos Turísticos
Naturaleza del Recurso	
P. Defert (1976;1982)	<ul style="list-style-type: none"> • Hidromo • Phitomo • Litomo • Antropomo • Mnémome
OEA (1978) (Organización de Estados Americanos)	<ul style="list-style-type: none"> • Sitios naturales • Museos y manifestaciones culturales históricas • Folklore • Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas • Acontecimientos programados
Fernández Fuster (1985-1991)	<ul style="list-style-type: none"> • Naturales • Socioculturales • Económicos • Por su grado de interés, por su rareza o su originalidad • Por su disponibilidad en el tiempo
Bull (1994)	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos libres • Recursos escasos
Funcionalidad del Recurso	
UIOOT (1970)	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones Naturales • Infraestructura • Condiciones Socioeconómicas • Equipamientos de Superficie

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamientos Culturales y de Recreo
Douglas Pearce (1981)	<ul style="list-style-type: none"> • Clima • Condiciones Físicas • Recursos • Accesos • Tenencia y Uso de la Tierra • Restricciones e Incentivos al Desarrollo Turístico • Otros factores, entre los que destaca “el análisis de la capacidad de carga”, concepto totalmente aceptado en la actualidad y en pleno vigor y aplicabilidad.
Clawson y Kneeth (1966).	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos orientados al usuario • Recursos Recreativos de tipo intermedio • Esparcimiento basado en el Recurso
Corna Pellegrini (1973)	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos originales • Recursos complementarios
Burkart y Medlik (1986)	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos propios • Recursos orientados al usuario
Gunn (1988)	<ul style="list-style-type: none"> • Tourist attractions • Destination attractions
Leno Cerro (1989;1992)	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos básicos • Recursos complementarios

Fuente: Gómez Martín (2001)

Dentro de las clasificaciones basadas en la funcionalidad del Recurso, se sitúan las aportaciones de la UIOOT (1970), en su XXI Asamblea, listado de factores a tener en cuenta a la hora de seleccionar lugares con fines turísticos. Estos factores los agrupaba en cinco grandes categorías:

- Condiciones Naturales
- Infraestructura
- Condiciones Socioeconómicas
- Equipamientos de Superficie
- Equipamientos Culturales y de Recreo

*** Douglas Pearce (1981)**

En una línea muy similar de trabajo, identifica siete grandes categorías íntimamente relacionadas entre sí de manera que su importancia individual dependerá del tipo de actividad turística y de la escala territorial.

- Clima.
- Condiciones Físicas.
- Recursos.
- Accesos.
- Tenencia y Uso de la Tierra.
- Restricciones e Incentivos al Desarrollo Turístico.
- Análisis de la capacidad de carga, concepto totalmente aceptado en la actualidad y en pleno vigor y aplicabilidad.

Otras clasificaciones funcionales que pueden destacarse son:

*** Clawson y Kneeth (1966)**

Creado para áreas recreativas al aire libre. Los autores no proponen una clasificación basada en la tipología propia del recurso, sino que proponen una relación entre la manera que tiene el turista de acceder al disfrute de los recursos y las características ecológicas y físicas propias de éstos.

- Recursos orientados al usuario. Se caracterizan por encontrarse muy cerca de los núcleos residenciales o en el interior de éstos. Soportan grandes intensidades de uso.

- Recursos Recreativos de tipo intermedio. De mayor tamaño que las anteriores, requieren desplazamientos de un día o fin de semana.
- Esparcimiento basado en el Recurso. Normalmente áreas Naturales, generalmente protegidas. No admiten grandes intensidades de uso.

* **Corna Pellegrini (1973)**

Ya específicamente dirigida a recursos específicamente turísticos. Se trata de una de las clasificaciones más sencillas.

- Recursos Originales: únicos y especiales. Su función original no tiene porqué pertenecer al ámbito turístico.
- Recursos Complementarios: aquellos que incrementan la capacidad de atracción del recurso original. Son creados por el hombre y se manifiestan con una menor diversidad que los anteriores.

* **Burkart y Medlik (1986)**

Aplicada también al ámbito turístico:

- Resourced-Based (Básicos): importantes por su calidad, capaces de motivar un desplazamiento turístico por sí mismos e independientes de factores de localización y accesibilidad.
- Used-Oriented (Para un uso específico), en los que la accesibilidad es determinante incluso por encima del propio recurso.

* **Gunn (1988)**

Que llega a identificar 58 Recursos diferentes y puede destacarse que introduce ya una cierta evaluación del valor del recurso. Su propuesta es sencilla definiendo dos grandes tipos de recursos según la clase de turismo que generan:

- Tourist Attraction: satisfacción de la demanda en base a un turismo itinerante.
- Destination Attraction: aquellos que generan estancias turísticas.
- Recursos Naturales.
- Recursos Culturales.
- Otros Recursos no incluidos en los anteriores.

Dentro de las clasificaciones que se articulan mediante la ordenación de los recursos sin duda son dos los modelos a destacar, el elaborado dentro del contexto OEA y la elaborada por Pierre Defert que tuvo un impacto directo en el Libro Blanco del Turismo Español, eje orientador e inspirador de buena parte de la política turística de nuestro país (tal y como veremos a continuación).

A pesar de que las clasificaciones de tipo funcional han perdido cierta relevancia clasificatoria, no puede decirse que éstas hayan desaparecido, más bien se han desplazado a la dimensión analítica de la clasificación, esto es, al momento de la jerarquización de los recursos. Podemos afirmar sin duda que la funcionalidad vendrá dada por la aplicabilidad del instrumento creado.

*** P. Defert (1972-80-82)**

Pierre DEFERT propuso en su “Essai de formulation d’une Typologie Intégrée des Ressources et Activités Touristiques (TIRAT)” (1.972), una de las tipologías de recursos más utilizadas en Europa, concretamente en nuestro país ampliamente difundida por medio de Manuel Marchena, o a través del propio Libro Blanco del Turismo. En un primer momento distinguirá cuatro grandes categorías basadas en la cosmología aristotélica:

- **Hidromo:** elementos (naturales y modificados) relacionados con el agua: aguas marítimas, terrestres, playas y costas, puertos deportivos, nieve, balnearios y termas...
- **Phitomo:** elementos terrestres (modificados o no) con cierto atractivo: relieve, clima, flora, fauna, paisaje, accidentes naturales...
- **Litomo:** elementos construidos por el ser humano, con interés por su naturaleza o uso: restos arqueológicos, museos, construcciones civiles.
- **Anthropomo:** hace referencia a las estructuras socio-económicas, idiosincrasia, características raciales, artesanía, folclore, gastronomía”

Defert, ampliará en 1982 esta clasificación con el concepto de Mnémome, aludiendo con ello a la relación entre determinados recursos y la memoria (como historia colectiva) ya sea material o basada en acontecimientos.

Pueden destacarse dos aportaciones ciertamente relevantes a raíz de esta clasificación:

- El valor de los elementos simbólicos.
- Las categorías propuestas las vincula con actividades concretas (funcionalidad del Recurso) dando lugar a lo que él denomina TIRAT (Tipología Integrada de Recursos y Actividades Turísticas). La TIRAT aporta dos elementos positivos: la utilidad del recurso y el valor de los elementos simbólicos.

Con una aplicabilidad moderada, merece especial atención el hecho de que la empresa de consultoría turística, CONSULTUR, adoptó esta metodología estableciendo diferentes subtipos dentro de los tipos de Defert. Asimismo, fue utilizada por Manuel Marchena (1985-1986), en diversos estudios sobre los recursos turísticos andaluces.

En la actualidad esta clasificación tiene un uso escaso debido, entre otros, a la dificultad que se genera a la hora de clasificar los recursos a partir de la propuesta.

* **El Libro Blanco del Turismo Español (1990)**

El Libro Blanco del Turismo Español, editado en 1990, contiene los datos del sector turístico hasta 1989. La pretensión era efectuar un análisis del sector turístico, analizar retos y problemas y definir las estrategias a medio plazo. El análisis general se estructura en cinco sistemas: Marketing, Infraestructuras equipamientos y servicios, Productos-Ofertas, Sistema empresarial y Sistema Recursos. Éste se define por “todo aquello que sirve de base para la práctica de ‘as actividades turísticas, constituye el Patrimonio Turístico de un país. Sin ellos no sería posible la continuidad de la actividad turística, o lo sería sólo parcialmente y en condiciones poco competitivas.” (Libro Blanco del Turismo Español, 1990).

En él se ofrece el siguiente modelo de clasificación:

- Recursos asociados con el agua.
- Recursos asociados con la tierra.
- Recursos asociados a la historia.
- Recursos asociados al hombre

Según se avanza en el conocimiento aplicado de la actividad turística se entiende que, además del número, naturaleza o función de los recursos, hay que conocer su importancia para así poder establecer prioridades en los programas en los que se concrete el Plan. Y es en este sentido se manifiesta la propuesta planteada por la OEA.

* **OEA (1978)** (Se trata de una fecha aproximada ya que es fruto de un trabajo desarrollado durante varios años).

La Organización de Estados Americanos (OEA), nace con una vocación de origen mixto y cuenta con una amplia difusión debida especialmente al hecho de ser más sistemática e incorporar variaciones de uso. Además supone una primera propuesta de jerarquización. Así mismo, clasifica y jerarquiza incorporando la naturaleza y priorizando en programas y en proyectos. Jerarquiza en función de su entidad respecto a la posible atracción de clientelas nacionales o internacionales.

La OEA confeccionó una clasificación de los recursos turísticos agrupándolos en cinco grandes categorías, cada una de las cuales se divide en tipos y éstos, a su vez, en subtipos. Limitándonos aquí a las categorías, las cinco a conocer son:

1. **Sitios naturales** (montañas, planicies, costas, lagos, lagunas y esteros, ríos y arroyos, caídas de agua, grutas y cavernas, lugares de observación de flora y fauna, lugares de caza y pesca, caminos pintorescos, termas, parques nacionales y reservas de flora y fauna).
2. **Museos y manifestaciones culturales históricas** (museos, obras de arte y técnica, lugares históricos, ruinas y sitios arqueológicos).
3. **Folklore** (manifestaciones religiosas y creencias populares, ferias y mercados, música y danzas, artesanías y artes populares, comidas y bebidas típicas, grupos étnicos, arquitectura popular y espontánea).
4. **Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas** (explotaciones mineras, explotaciones agropecuarias, explotaciones industriales, obras de arte y técnica, centros científicos y técnicos).
5. **Acontecimientos programados** (artísticos, deportivos, ferias y exposiciones, concursos, fiestas religiosas y profanas, carnavales).

Las dificultades a las que se ha enfrentado esta clasificación pueden resumirse en las siguientes:

- Clasificación que, pretendiendo la universalidad, adolece de resultar en la práctica muy general, contando con pocas categorías.
- Muchas cantidades de tipos y subtipos.
- Calificación subjetiva de los recursos, no se cuenta con estadísticas que permitan definir los diferentes segmentos de demanda que genera el Recurso.
- No considera factores externos al propio recurso que le son de vital importancia.

Esta clasificación la aplica Diego López de Olivares (1988) en una adaptación para la Comunidad valenciana reduciendo las categorías a cuatro:

- Atractivo o Recurso Natural o Paisajístico.
- Recursos histórico-monumentales, técnicos, tecnológicos y artísticos.
- Recursos Artesanos y Gastronómicos.
- Folklore, fiestas y acontecimientos programados.

Una vez cuantificados los recursos procedió a su jerarquización, y a su consiguiente cualificación.

“Para la evaluación final de los recursos es necesario aplicar el factor de ponderación añadiendo a la naturaleza y singularidad del recurso el poder de atracción que ejerce la demanda sobre ellos... La aplicación de las preferencias de los usuarios como un índice más de valoración, permite evitar en alguna medida las dificultades que presentan las áreas rurales.” (López, 2001)

4.2.1.1. Métodos de evaluación

Ante la necesidad de establecer unas líneas metodológicas de planificación y ordenación territorial se han desarrollado tres técnicas de evaluación de los recursos:

- Evaluación Analítica de los Recursos. Que propone que la presencia o la ausencia de determinados componentes, y valorando cada uno de ellos, puede llegarse a conocer la potencialidad del recurso o área.
- Evaluación Económica: Modelo de estimación de beneficios que propicie la toma de decisiones.

- Evaluación Turística de las Preferencias de los Turistas: A mayor valor del Recurso, mayor expectativa generará entre los turistas.

Por su impacto en nuestro contexto vamos a analizar a la escuela cuantitativa analítica del turismo español que, como adelantamos, tuvo especial impacto en el momento evaluador de los procesos de inventarización. Pueden destacarse aquí a Francisco Leno (1989-1992) y a Raúl Álvarez Cuervo (1986 y 1987).

En cuanto a la propia definición de Recurso Turístico, este autor expresa:

“Los recursos turísticos suponen la base fundamental sobre la que se asienta cualquier proyecto de desarrollo turístico, constituyendo, como algunos autores los han definido, la materia prima de la actividad turística. Sin embargo, todavía no se puede apuntar con precisión una definición clara y concisa sobre el concepto «recurso turístico».

Por esta razón, antes de cualquier otra consideración, creemos imprescindible fijar aquí qué entendemos por recurso turístico y, por tanto, qué elementos habrían de incorporarse en el inventario de recursos.”

LENO CERRO, “Evaluación del Potencial Turístico en un proceso de planificación: El Canal de Castilla” Estudios Turísticos, n.º 116 (1992).

Adopta una clasificación que presenta ciertos paralelismos con la efectuada por GUNN y distingue dos grandes grupos de recursos turísticos: los básicos y los complementarios.

Leno entiende que, una vez realizado el inventario, es necesario evaluar y valorar los recursos para efectuar una adecuada planificación. Para ello es necesario establecer jerarquías y el valor jerárquico de cada recurso. Leno parte de la propuesta de la OEA y propone mejoras en el Sistema de Evaluación. Sostiene que la OEA no considera en la valoración de los recursos una serie de factores externos al propio recurso que pueden incrementar o reducir su potencial turístico.

Álvarez y Leno (1986) van a proponer la utilización de un factor de ponderación relativo a la zona que corrige la jerarquía inicial e introduce tres elementos:

- Conectividad (accesibilidad física).
- Concentración de Recursos.

- Oferta de Alojamiento y Restauración.

Queremos destacar el hecho de que los autores otorgan mayor peso específico a los factores internos del recurso (fundamentalmente su capacidad de atracción), frente a factores externos (accesibilidad, equipamiento,...). Resulta relevante la apuesta que ya hacen en pro de la calidad. Por considerar más la calidad que la cantidad, se utilizó en el cálculo del factor de ponderación la suma de las jerarquías primarias en lugar del número de recursos.

Con todo, y tal y como refleja en el estudio realizado para el Canal de Castilla:

“la evaluación de los recursos complementarios implica la existencia de tres fases consecutivas:

- a) Jerarquización de los recursos.
- b) Establecimiento de un factor de ponderación según la naturaleza del recurso.
- c) Elaboración final del índice de valor turístico (VR) de todos los recursos y, por añadidura, de cada uno de los municipios que componen los tres ramales del Canal de Castilla”.

Tanto Leno como Cuervo amplían en cinco el número de jerarquías primarias. En el caso de Cuervo resulta de interés su jerarquización de los recursos turísticos de playa, en el que introduce diversas variaciones en los factores de jerarquización. (González de Souza, Jiménez, & Martín, 2015, págs. 11-19)

4.2.2. Categorización de los Recursos Turísticos

La Organización de los Estados Americanos (O.E.A) es muy útil en este sentido, ya que establece, en primer lugar, una clasificación de los recursos en cinco grandes categorías, para luego lleva a cabo una priorización de las mismas.

Las categorías que señala dicha organización son las siguientes:

- Espacios naturales, que engloban todos aquellos lugares que tienen un valor paisajístico, al margen de sus equipamientos e instalaciones. Se incluyen recursos tales como fauna, flora, caza o pesca.

- Museos y manifestaciones culturales históricas, donde se incluye todo el conjunto de recursos de naturaleza cultural que tiene un valor artístico, histórico o monumental.
- Folklore, que comprende todas aquellas manifestaciones relacionadas con el acervo cultural las costumbres y tradiciones de la población.
- Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas, que abarcan los recursos que, por su singularidad o alguna excepcionalidad, tienen interés turístico.
- Acontecimientos programados, que como su propio nombre indica aglutinan todas las manifestaciones y eventos organizados que puedan tener capacidad de atracción para el turista.

Cada una de estas categorías, a su vez, es susceptible de ser dividida en otras más pequeñas que permitan establecer una clasificación lo más amplia y detallada posible. Posteriormente, y una vez realizada la misma, se procede a su priorización atendiendo una tabla de jerarquía que va desde el 0 al 3, según que su atractivo turístico sea poco relevante o muy relevante, respectivamente. (Turismo, 1998, págs. 185-186)

4.2.3. Inventario de los Recursos Turísticos

La temática de los inventarios de los recursos turísticos fue abordada en el año 1978 por la Organización Mundial de Turismo (OMT), ante las problemáticas y complejidades reflejadas en los diferentes estudios realizados al respecto en la década de los setenta, de estos, sobre todo de áreas europeas y americanas, han hecho referencia algunos autores. Las complejidades y dificultades referidas se incrementan cuando entran en valoración recursos tan diversos que van desde un paisaje, hasta un monumento histórico-artístico o un acontecimiento programado. Esa preocupación por el estudio de los recursos quedó plasmada en una publicación del año 1979 de la propia Organización Mundial del Turismo titulada “Evaluación de los Recursos Turísticos” cuyo objetivo era por lo tanto el “estudiar el modo de realizar un análisis tipológico y formar un inventario de los recursos turísticos actuales y potenciales de una región o país determinado y proponer medidas adecuadas de protección y aprovechamiento de estos recursos”

El inventario de recursos turísticos consta de dos fases fundamentales, una primera que se corresponde con la elección de las fuentes de investigación, de ellas va a

depender gran parte del éxito de los proyectos; y otra referida a la realización del propio inventario, destacando los aspectos de cuantificación y distribución.

➤ Fuentes de Investigación

La falta de tradición en las investigaciones de recursos turísticos junto con su retraso en la puesta en valor de muchos de ellos, por parte de la demanda, ha supuesto que escaseen los estudios sobre los recursos, lo cual dificulta la realización de los inventarios. Esta dificultad viene dada porque la mayoría de los trabajos y publicaciones, aunque poseen el contenido sobre los recursos, no reflejan, como realmente necesitamos las variables internas y externas de los recursos, para posteriormente poder evaluarlos. Es por eso que en muchos casos tengamos que iniciar desde la base la investigación, en lo cual juega un papel primordial el conocer las fuentes que tenemos que manejar.

En las fuentes de investigación sobre los recursos es necesario abordar primeramente todas aquellas que de manera indirecta nos puedan introducir, con las dificultades apuntadas, en la información sobre los recursos; seguidamente serán las fuentes directas las que nos permitan contrastar, verificar y completar la información concerniente a esos recursos turísticos. (López, La Ordenación y Planificación Integrada de los Recursos Territoriales Turísticos, 1998, pág. 46)

4.2.3.1. El inventario de Recursos Turísticos del Perú (Mincetur)

El inventario de Recursos Turísticos del Perú brinda información sobre aquellos lugares que, por sus cualidades naturales y/o culturales, motivan el desarrollo del turismo en el Perú. Este inventario es una herramienta útil para la planificación turística, la elaboración de diversos productos y la difusión del Perú como un destino turístico único y variado.

La información del Inventario de Recursos Turísticos se encuentra en proceso de actualización constante por parte las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo. La información de los recursos turísticos es remitida por las Direcciones Regionales al MINCETUR y este a su vez incluye la información en la base de datos. El inventario es el resultado de un proceso de seguimiento, que supone una permanente actualización y mantenimiento de la base de datos, labor que lidera la Dirección Nacional de Desarrollo del Producto Turístico.

➤ **Elaboración del Inventario de Recursos Turísticos**

El inventario de Recursos Turísticos se realiza cumpliendo cinco etapas:

1° Etapa: Se definen las categorías, tipos, sub-tipos, y elementos de información a incluir en cada recurso turístico.

2° Etapa.- Recopilación de la Información Secundaria.

3° Etapa.- Trabajo de Campo. Identificación y/o verificación in situ de los recursos turísticos. Registro de información a través del llenado de la ficha de Recopilación de Datos que incluye ubicación, descripción del sitio, características geográficas y climáticas, historia, facilidades, servicios, infraestructura, accesibilidad, entre otros aspectos.

4° Etapa.- Procesamiento de la información recopilada mediante una base de datos, la cual se realiza clasificando y ordenando los recursos turísticos en Sitios Naturales, Manifestaciones Culturales, Folclore, Realizaciones Técnicas científicas y Artísticas Contemporáneas.

5° Etapa.- Elaboración de un informe preliminar. (MINCETUR, s.f.)

➤ **Recursos Naturales**

Todos aquellos elementos que existen en la naturaleza, y que forman parte de ella, y que el hombre puede aprovechar. Son ellos: la energía solar, el aire, el suelo, el agua, la vegetación, los minerales, la fauna silvestre, la flora y otros; que permiten al hombre satisfacer sus necesidades materiales y espirituales. (Caballero, 1997, pág. 90)

El Patrimonio Natural como Recurso Turístico

En los últimos años, en especial desde la década de los ochenta, el turismo ha irrumpido en las economías rurales con motivo del incremento que el patrimonio natural ha supuesto como motivación para el consumidor.

Este desarrollo goza de oportunidades y ofrece riesgos a tener en cuenta y que caracterizan el turismo basado en el patrimonio natural, de una manera muy similar a lo que sería el turismo basado en el patrimonio cultural. Son los siguientes:

- El patrimonio natural no se puede crear.

- El turismo basado en el patrimonio natural emplea recursos públicos, con lo cual el beneficio empresarial del turismo no revierte en esos recursos.
- Los daños provocados sobre los recursos son difícilmente cuantificables, como también resulta difícil otorgarles un valor contable.
- El recurso no se incorpora al precio con lo cual, el consumidor, puede otorgarle un valor bajo.

A pesar de lo anterior, el desarrollo adecuado del turismo a partir del Patrimonio natural ofrece un turismo sostenible, generador de beneficios a los tres pilares sobre los que se sostiene.

Los Recursos Naturales como Recurso Turístico

En cuanto al modo de relacionarse con los recursos naturales, las prácticas turísticas en la naturaleza pueden dividirse al menos en tres grandes grupos:

- Aquellas modalidades turísticas que emplean recursos naturales muy concretos, pero con formas de explotación que requieren la construcción de instalaciones en el medio natural, caso del esquí alpino.
- Una segunda motivación consiste en el uso de determinados elementos de la naturaleza para realizar actividades deportivas o de aventura, que no precisan de instalaciones ni transformación de los recursos, como por ejemplo montañismo, alpinismo, piragüismo, senderismo, etc.
- Finalmente, el tercer grupo está formado por las actividades que más estrecha relación guardan con el medio físico. Su motivación principal es apreciar y conocer la naturaleza y el paisaje en conjunto, o bien fenómenos específicos como por ejemplo manifestaciones geológicas, algún tipo de vegetación, de fauna, etc. Se trataría de todas las prácticas relacionadas con la investigación o lo que recientemente se ha dado en llamar ecoturismo.

El uso del Patrimonio natural como recurso turístico requiere por parte del planificador del cumplimiento de los siguientes principios:

- Importancia, de la que debe gozar el recurso para ser generador del turismo.
- Singularidad del recurso para otorgarle un posicionamiento único.
- Agrupamiento, que permita disfrutar de recursos dispersos, conexionándolos en rutas, por ejemplo, temáticas, históricas.

- Creación de marca, propia o de una red determinada, que identifiquen el producto elaborado a partir del producto.
- Accesos adecuados, ya no solamente para poder llegar al recurso, sino también la aplicación de la ley de la proximidad para garantizar mayor cantidad de uso.
- Estacionalidad, que será un factor a superar, y que a fin de cuentas debe ser una de las grandes oportunidades.
- Asociación, muy popular en los destinos turísticos no tradicionales, con la que se desarrollan pequeños productos a partir de patrimonio natural.
- Planificación estratégica, que permita crear un producto que tenga éxito.

Estos ocho principios deben ser disponer además de:

- Accesibilidad o interpretación, que permitan que el atractivo sea comprendido por el visitante, mediante aulas, folletos y otra documentación.
- Sostenibilidad, mediante la conservación y mantenimiento. (Álvarez, págs. 12-14)

➤ **Recursos culturales**

Son el resultado de la creatividad humana. Dentro de este tipo caben, en general, todas aquellas manifestaciones socioculturales como son: Las obras de creación estética (pintura, escultura, música, danza, artesanías, arquitectura, etc.) pasadas y presentes. (Ramírez, 1992, pág. 62)

4.3. TURISMO

4.3.1. Definición de Turismo según la OMT

“El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, negocio y otros.” (Turismo, 1998, pág. 44)

Otra definición:

- Hunzinker, uno de los primeros teóricos del turismo, lo define como el conjunto de relaciones y de hechos producidos por el desplazamiento y la permanencia de personas fuera de domicilio, en tanto que dicha permanencia y desplazamiento no estén motivados por una actividad lucrativa. (Ripoll, 1986, pág. 33)

4.3.2. Turismo y Entorno Natural

La realización de toda actividad económica implica la utilización de unos recursos y, en consecuencia, el entorno donde ésta se realiza resulta necesariamente afectado. A su vez, cualquier cambio en el entorno el hombre podrá tener un impacto positivo o negativo en su bienestar. Por ello, Bartelmus (1986) señala que: *el entorno*, considerado como aquellas “condiciones e influencias que se interrelaciona con el hombre- componentes naturales, sociales y creados por la mano del hombre-“; y *el desarrollo*, visto como un proceso para mejorar el bienestar humano, están estrechamente relacionados.

En la actualidad, las principales preocupaciones respecto al medioambiente- como elemento integrante de dicho entorno- se centra en los impactos resultantes de la producción de actividades económicas implementadas en aras del desarrollo. Especialmente, la preocupación se centre en el proceso de degradación que pueda experimentar los recursos naturales que son utilizados en el desarrollo de dichas actividades económicas y en el grado de irreversibilidad de ese proceso.

Concretamente, la actividad turística tiene impactos considerables sobre el entorno. Stankovic (1991) afirma que “el turismo es un consumidor específico de recursos naturales, ya que estos constituyen la base para el desarrollo de la actividad turística”. Asimismo, la preocupación por la situación de algunas áreas turísticas tradicionales, lleva a Krippendorf (1987) a afirmar que “el turismo destruye lo que toca”. Efectivamente, existen límites a la capacidad de adaptación de los ecosistemas, que se reflejan en una reducción irreversible de la diversidad ecológica. Algunos destinos muestra signos de crisis y estrés que exigen un cambio de actitud de los actores implicados en la industria turística: las empresas, las autoridades, la población residente y los visitantes.

En el caso de los países en vías de desarrollo, su prioridad es elevar el nivel de vida de sus ciudadanos y su desarrollo económico está basado en la explotación de sus recursos naturales. La difícil situación económica y social ha hecho que muchos países vean el turismo como una actividad rentable. En este contexto, la preocupación por los problemas medioambientales se considera un lujo. (Turismo, 1998, págs. 241-243)

4.4. TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

4.4.1. Definición

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el Turismo Rural Comunitario (TRC) «es toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural de manera planificada y sostenible, basada en la participación de las poblaciones locales organizadas para beneficio de la comunidad, siendo la cultura rural un componente clave del producto». Esta definición encubre, sin embargo, una gran variedad de posibilidades. Las experiencias de desarrollo de esta actividad, surgidas hasta la fecha en el Perú, se han dado por iniciativa, en su mayoría, de emprendedores que identificaron oportunidades de negocio para atender una incipiente demanda, así como proyectos desarrollados en los últimos años con el apoyo de organizaciones de cooperación con el desarrollo, empresas privadas y personas emprendedoras. A lo largo de estos años, se han desarrollado emprendimientos turísticos de alta calidad, basados en el esfuerzo e inventiva de los emprendedores y de la aplicación de buenas prácticas de gestión turística. (Montoya, 2013, págs. 7-8)

La comunidad refiere esencialmente a un tipo de organización social, que se desarrolla en determinados contextos donde la presencia del estado no penetra todas las formas de organización. Su existencia implica la concreción de instituciones cuyos objetivos son regular la gestión de derechos y obligaciones, entre sus integrantes, de forman –en el plano discursivo y teórico- simétricas e igualitarias. “De forma” porque “de hecho” es posible que las diferencias se traduzcan en desigualdades reales entre sus miembros y en ámbitos de competencia sobre “lo común” distintos si comparamos una comunidad con otra.

Para abordar el turismo comunitario hay que tener en cuenta el ámbito organizacional concreto donde el hecho turístico se desarrolla con, también, dimensiones específicas. Por lo que la definición de “turismo comunitario” subraya una forma de gestión que como se vio se plantea de forma diferente – comunitario- sobre una actividad/recursos turísticos. Y si cada comunidad desarrollo su especificidad, y es en ese marco donde hemos de entender en toda su dimensión e fenómeno que representa esta actividad, la organización comunitaria es la que define de forma general esta atípica manera de concebir al turismo. (Ruiz & Solis, 2007, págs. 97-98)

4.4.2. Turismo Rural

Conjunto de actividades que se desarrollan en contacto con la naturaleza, la vida rural o el campo. Estas actividades turísticas se concretan en actividades agrícolas, de conocimiento antropológico de la población rural; excursiones a pie para conocer los parajes naturales, la flora y la fauna del lugar; práctica deportiva en ríos, lagos, montañas, o en la organización de cursos de gastronomía, cocina, artesanía y folclore locales.

El alojamiento durante la actividad del turismo rural tiene lugar en casa de campo acondicionadas para tal fin, con derecho a manutención y otros servicios turísticos, o compartiendo las casas en las que viven los propios campesinos. (Antich, Arcarons, & Montaner, 1998, págs. 380-381)

“El turismo rural es una actividad compleja con múltiples facetas. El turismo rural comprende las vacaciones o casas de labranza o “granjas”, pero también las vacaciones en un medio natural sobre temas específicos, así como el ecoturismo, la marcha, el alpinismo, los paseos en bicicletas o en caballo, la aventura, el deporte y el turismo de salud, la caza y la pesca, los viajes educativos y el turismo orientado hacia el arte y el patrimonio, entre otros”. (Pulido, 2008, pág. 30)

Conceptos y definiciones del turismo rural

Según la Organización mundial de turismo, el término turismo rural se utiliza cuando la cultura rural es un componente clave del producto ofrecido. El rasgo distintivo de los productos del turismo rural es el deseo de ofrecer a los visitantes un contacto personalizado, de brindarles la oportunidad de disfrutar del entorno físico y humano de las zonas rurales y, en la medida de lo posible, de participar en las actividades, tradiciones, y estilos de vida de la población local. El montañismo, la equitación, el turismo de aventura, los viajes educativos, el turismo orientado al deporte y la salud, y el turismo cultural son tan solo algunos ejemplos de actividades que se consideran parte del concepto de turismo rural.

El turismo rural debe fundamentarse sobre los criterios de sustentabilidad. Al respecto, la especialista en turismo sostenible y comunitario, Sabrina Bini, señala que el turismo sustentable es un medio para hacer conocer y respetar la cultura y los

lugares, constituyendo una alternativa económica. El turismo así entendido debe ser sustentable respecto de tres ejes principales:

- Lo ambiental: la actividad turística no debe destruir el ambiente donde se realiza. No debe comprometer los recursos naturales para las generaciones futuras.
- Lo económico: debe distribuirse el resultado de la actividad económica, debe beneficiara la gente del lugar.
- Lo social: no debe destruir la cultural del lugar. (Ciccolella & Román, 2009, pág. 14)

4.4.3. Objetivo General Del Turismo Rural Comunitario En El Perú

“Contribuir, desde las zonas rurales, al desarrollo de un turismo sostenible como herramienta de desarrollo económico-social del Perú.”

4.4.3.1. Objetivos Específicos

- Fortalecer las capacidades de planificación y gestión de los gobiernos locales que promuevan la conducción del desarrollo turístico local.
- Generar a nivel local capacidades para la gestión del desarrollo turístico y del desarrollo empresarial del turismo rural comunitario.
- Promover la participación de la comunidad local, promoviendo el protagonismo de la mujer y los jóvenes en la actividad.
- Generar empleo y mejora de ingresos en la población local a través del emprendimiento en prestación de servicios y venta de productos conexos a la actividad turística.
- Contribuir a la reducción de la migración en las poblaciones rurales.
- Diversificar la oferta turística nacional, a través del desarrollo de productos turísticos competitivos en el ámbito rural.
- Promover el fortalecimiento de la identidad nacional y contribuir a la educación de la población peruana sobre la ruralidad, su composición y contribución a la sociedad.
- Promover la conservación de los recursos naturales y culturales a través de su uso planificado.

- Promover la coordinación multisectorial e intersectorial fomentando las intervenciones de otros programas/proyectos públicos y/o privados fomentando el fortalecimiento de las actividades productivas tradicionales y el desarrollo de servicios básicos en el medio rural.

4.4.4. Beneficios del Turismo Rural Comunitario

En lo Económico

El Turismo Rural Comunitario dinamiza la economía local, y a las actividades productivas propias del medio rural, pues principalmente la composición de su oferta está basada en ellas. Por consiguiente es una actividad económica que permite generar ingresos adicionales y complementarios promoviendo el empleo y las oportunidades de desarrollo económico manteniendo un comercio justo lo cual sirve para reducir la migración y despoblamiento de los espacios rurales, en tanto que la comunidad se beneficia e involucra en la prestación de servicios y venta de productos.

En lo Ambiental

El Turismo Rural Comunitario promueve la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales, la participación de la población local y los gobiernos regionales y locales en la gestión ambiental como parte del desarrollo turístico sostenible, promoviendo la planificación del territorio entre otras acciones que coadyuvan a conservar los valores ambientales del medio rural.

Asimismo, el Turismo Rural Comunitario es un medio de educación y concienciación ambiental de las comunidades cuando éstas observan el interés de los visitantes por la conservación; y de los visitantes cuando éstos ven la interacción del hombre con su medio en una relación armónica propia de las culturas andino, amazónicas y de los valles de la costa.

En lo Social

El Turismo Rural Comunitario se nutre y promueve, la permanencia de la asociatividad vinculada a formas de organización social ancestrales. La ruralidad peruana cuenta con elementos que permiten la mantención de estas formas de organización, estos elementos son por ejemplo, el manejo de los recursos naturales y bienes comunes como el agua o extensiones de terreno de uso comunitario para actividades

agropecuarias a los cual se suma hoy como elemento de una nueva ruralidad, el turismo. Así también, el Turismo Rural Comunitario es un medio de mejora del hábitat comunitario pues, muchas veces a razón de él, se dota de infraestructura y servicios (por ejemplo, carreteras, transporte público, servicios básicos y públicos, etc.) a los pueblos soporte, contribuyendo así a mejorar el nivel de vida de la población local.

Además, el Turismo Rural Comunitario puede promover oportunidades de participación de mujeres, jóvenes e inclusive ancianos que por lo general no encuentran espacios de participación y protagonismo en la vida comunal.

En lo Cultural y Educativo

En vista de la importancia que dan los visitantes a la cultura y tradiciones locales, el Turismo Rural Comunitario tiene un papel fundamental en la conservación y recuperación a largo plazo de los elementos que las componen, (gastronomía, artesanía, folclor, costumbres, actividades tradicionales, etc.) sin ninguna imposición sino por iniciativa de, y en concertación con, las comunidades.

Contribuye al fortalecimiento de la identidad local, regional y nacional pues permite visualizar el valor, expresado en el respeto y la admiración de los visitantes, de la cultura local. Así mismo permite que los propios connacionales conozcan y valoren (in situ) la pluriculturalidad, el multilingüismo y la biodiversidad de nuestro país como parte del proceso educativo que requiere nuestra sociedad. Por último el Turismo

Rural Comunitario permite la investigación y el aprendizaje en todos los campos técnico académicos relacionados al medio rural y la cultura local lo cual contribuye a darles el valor especial de aporte a la sociedad y su desarrollo.

En la Oportunidad

Se constituye como una alternativa diferenciada del Turismo Convencional pues el Turismo Rural Comunitario en el Perú atrae a turistas que practican una conducta responsable en sus viajes, pero en un inicio deberá estar complementando la oferta convencional que le permita la supervivencia en el mercado y el posicionamiento gradual y paulatino.

4.4.5. Condiciones para el Desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC)

- Existencia de elementos, vinculados al medio rural y sus componentes culturales y naturales, capaces de generar un interés en el visitante.
- Entendimiento del turismo como una actividad económica complementaria a las actividades tradicionales del ámbito rural; interrelacionada y potencia/dora/da por otras.
- Liderazgo, participación, conocimiento e involucramiento, directo e indirecto, de la población local en el desarrollo de la oferta y la operación comercial.
- Voluntad de desarrollar turismo y conocimiento pleno de los beneficios y riesgos que esta actividad acarrea por parte de la comunidad.
- Previsiones que permitan minimizar riesgos e impactos negativos sobre el patrimonio natural, cultural y humano de las comunidades.
- Existencia de conectividad e infraestructura básica mínima adecuada al servicio.
- Existencia de servicios de alojamiento, alimentación, instalaciones complementarias, desarrollo de actividades complementarias actuales y/o potenciales, adecuados al contexto local natural y cultural.
- Productos basados en los conocimientos, valores y destrezas tradicionales de las comunidades asociadas a su medio.
- Cobertura de las necesidades reales o potenciales de la demanda en el mercado, sin desnaturalizar por ello su identidad y valor intrínseco del emprendimiento y su entorno.
- Interés real o potencial de socios –responsables- que contribuyan y/o aporten a la comercialización de los productos y servicios de Turismo Rural Comunitario y promuevan alianzas con las comunidades en buenos términos de negociación. (MINCETUR, Lineamientos para el Desarrollo del Turismo Rural Comunitario en el Perú, 2008, págs. 2 - 8)

4.4.6. Fundamentos y retos del turismo rural

Turismo sostenible

A) Indicadores de sustentabilidad

Existen una serie de indicadores, utilizados por la OMTNU, que permiten medir cual es el grado de sustentabilidad que tiene un determinado destino de turismo rural, entre los cuales podemos destacar como más importantes, los siguientes:

- Protección del área (según índice de UICN)
- Presión (n° de turistas por año/ mes punta)
- Intensidad de uso (personas/hectárea)
- Impacto social (proporción turistas con residentes locales)
- Control de desarrollo (procedimientos de revisión ambiental o de desarrollo del lugar)
- Tratamiento residuos
- Proceso de planificación
- Ecosistemas críticos
- Satisfacción del consumidor
- Satisfacción población local.

B) Actores en el turismo

Pero el turismo no será sostenible si no se garantiza la participación de la comunidad local en el proceso de toma de decisiones, así como en la gestión del entorno (ambiental, económico y sociocultural), acompañado de los demás sectores y actores interesados como son el sector público o gubernamental, el sector privado y el llamado de las organizaciones no gubernamentales y los diferentes grupos de presión social que existirán en los mismos. De esta manera se garantiza que no sean factores externos los que domine los criterios para establecer las estrategias de desarrollo local sustentable.

C) Competitividad

No se trata de hablar de rentabilidad, como estrategia para un objetivo de mejorar la calidad de vida de la población, sino enmarcarla dentro del concepto de sostenibilidad,

acorde a los apartados anteriores y por tanto de aplicar mejor criterios de “rentabilidad sostenida” para llegar a un competitividad turística.

Las condiciones para obtener esta rentabilidad sostenible se basan, por una parte, en la satisfacción de los actores involucrados en el sistema turístico, y de los propios consumidores o turistas y por otra en los beneficios derivados de la actividad económica. Por tanto hablamos de Calidad y Eficiencia, sin las cuales no podría conseguirse ni la satisfacción ni los beneficios.

Para llegar a Calidad y Eficiencia, se necesita unas políticas específicas de Producto, de Entorno y de Comunicación, que sean consensuadas e implementadas por los diferentes actores o agentes turísticos, ya sean del sector privado, publico, como voluntario. (Crosby, 2009, págs. 40-42)

4.4.7. El papel del paisaje dentro del turismo rural

El turismo rural cuenta con algunos rasgos que ayudan a caracterizarlo. Desde el punto de vista territorial, se desarrolla en paisajes rurales y naturales. Desde la perspectiva de la gestión, surge como el punto de vista de los recursos, se apoya en aspectos que van de los antropológicos a los naturales, en función de sus características geográficas y etnológicas. Prestando atención a su organización, depende de la comunicación entre los actores que componen el sistema turístico.

El resultado final es que incorpora beneficios a las áreas involucradas. De todo ello, se desprende que el turismo rural tiene en la integralidad, la sostenibilidad, la endogeneidad, la coordinación entre agentes, la segmentación de la demanda y la especialización productiva, sus ejes motrices pero también hay cierto consenso en asumir que la estructura espacial del turismo rural debe resulta de la complementariedad con otras actividades principales y, en especial, con la agricultura, y debe apoyarse en estrategias de desarrollo local. (Pulido, 2008, págs. 126-127)

4.4.8. Importancia y Objetivos del Turismo Rural

El espacio rural es uno de los sitios donde se puede encontrar refugio

Presenta la posibilidad de articular una serie de estrategias y objetivos que le diferencian de manera tajante con el modelo convencional pasivo y estandarizado, entre los que se pueden citar los siguientes:

1. *Hacer compatibles la conservación y el desarrollo de los servicios turísticos.* El entorno natural se encuentra repleto de manifestaciones socioculturales y naturales que tienen que protegerse, y a la vez ser productivos, sin caer desde luego en los extremos que inutilizarían su potencial por el exceso de protección o lo agotarían por sobreexplotación.
2. *Creación de una oferta de alojamiento y recreación no concentrada y de pequeña escala, pero coordinada con el nivel local y comercial.* El turismo rural no tiene que copiar la forma de trabajo ni los servicios del modelo convencional, requiere la creación de servicios diferenciados muy propios, que le distingan, con su propia personalidad y formas de gestión y organización. Sin embargo, requiere formar una infraestructura de personal de gran calidad mediante la continua capacitación y creación de experiencias en torno de la vivencia rural (contacto con las manifestaciones socioculturales, la naturaleza y las alternativas de ocio y recreación). Requiere además una cuidadosa planeación para no rebasar la cantidad de visitantes adecuada (capacidad de carga), para no afectar la calidad de vivencia del visitante así como de la comunidad receptora y del entorno natural.
3. *Activación económica regional.* Permite recobrar las inversiones realizadas por la recuperación y/o rehabilitación de los espacios, la creación de las experiencias y vivencias para el visitante, así como por la comercialización y prestación de los servicios. Esta activación tendrá como punto de partida la creación de actividades de gran contacto con la naturaleza, como recorridos a pie y a caballo, campismo, etc., así como la creación de experiencias socioculturales. Esto implica una estrecha comunicación entre visitantes y visitados, que enriquece a ambas partes desde el punto de vista humanístico

y social, además de la obvia derrama económica que se genera por la actividad turística de manera directa en la población local.

4. *Organización y gestión local.* Estos dos puntos garantizan el crecimiento sano de la actividad turística por ser concertada y desarrollada localmente por parte de los beneficiarios de la misma, es decir, por los dueños o “guardianes” directos o indirectos de los diversos atractivos regionales. El *desarrollo regional sustentable* solo se puede dar si se reúnen tres condiciones: *desarrollo y crecimiento económico, equidad social y sustentabilidad ambiental*, mismos que para que se puedan dar precisan ante todo de la participación de la población local en la organización y gestión. (Zamorano, 2007, págs. 241-242)

4.4.9. Factores desencadenantes del turismo rural

Son varios los factores desencadenantes del turismo en el espacio rural, entre ellos como más destacados se encuentran:

- La decadencia socioeconómica del mundo rural
- El conjunto de transformaciones en los gustos y exigencias de la demanda turística que se han producido en las últimas décadas
- Y finalmente La instrumentación del turismo rural por parte de las administraciones públicas como herramienta de fomento para el mundo rural. (Pena, 2010, pág. 37)

4.4.10. Claves de éxito para el desarrollo rural en espacios rurales:

- La valorización de lo autóctono, que se entiende como la participación activa de la población rural en su propio desarrollo y que tiene como punto de partida el reconocimiento de su espacio y todo el bagaje cultural y efectivo que se coliga a él.
- Las empresas pequeñas y los núcleos poblacionales de tamaño reducido.
- La existencia de una sociedad cohesionada.
- Las empresas pequeñas y los núcleos poblacionales de tamaño reducido.
- La familia, como elemento aglutinador y participativo, es muy importante. Es una unidad que, por una parte, facilita mano de obra, asume riesgos y canaliza

ahorros y capital, y, por otra, conserva y trasmite las tradiciones y el saber hacer.

- Una sociedad con valores: laboriosidad, colaboración, solidaridad...
- Una andadura histórica conjunta.
- La actitud y el carácter de la población en general y de los trabajadores, microempresarios, mujeres, jóvenes u otros colectivos.
- El consenso y la coordinación existente entre el grupo social.
- La pervivencia de tradiciones artesanales y oficios.
- La capacidad financiera del propio territorio y su aprovechamiento.
- El estado de las infraestructuras y las inversiones realizadas por las administraciones De Pablo y otros, 2003a).
- Organización de los representantes locales.
- Creación de una estructura estable de desarrollo e implantación de un equipo técnico de gestión.
- Movilización de los agentes y actores y dinamización de la población.
- Planificación del desarrollo rural.
- Concertación económica y articulación micro-macro.
- Formación.
- Satisfacción de las necesidades básicas de la población.
- Preservación del medio natural y su biodiversidad.
- Recuperación y fomento de las señas de identidad.
- Incorporar a la mujer al proyecto de desarrollo rural.
- Potenciar la figura del líder local.
- Valorización de recursos locales.
- Trabajo en red.
- Comunicación e imagen.
- Investigación y desarrollo.
- Movilización de la población y la cohesión social.
- Imagen de modernidad del mundo rural.
- Identidad del territorio y especificidad rural.
- Actividades y empleo, incremento y diversificación.
- Competitividad y acceso a los mercados.

- Medio ambiente, gestión del espacio y de los recursos naturales.
- Población, emigración e inserción social.
- Uso de las nuevas tecnologías. (Pena, 2010, págs. 140-141)

4.4.11. Turismo en áreas rurales/naturales

El turismo en áreas rurales se define como cualquier actividad turística implantada en el medio rural, considerando como partes integrantes de este último las áreas naturales, litorales, etc.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que el término rural tiene distintos matices según la idiosincrasia de cada país o región.

Consideramos que el turismo en áreas rurales:

- Hace referencia a aquello opuesto a la ciudad, a lo urbano.
- Recoge toda actividad turística que sigue un modelo claramente diferenciado del turismo masificado de costa.

El turismo en áreas rurales es, por lo tanto, un turismo blando, un turismo no masivo, aunque no por ello no rentable; un turismo respetuoso con el medio ambiente, que trata de integrarse en los modos y costumbres tradicionales, aprovechando los recursos locales y provocando las mínimas alteraciones posibles. Se contraponen al turismo duro, a aquella forma de turismo que busca una rentabilidad inmediata, una concentración masiva de turistas en el espacio, una implantación rápida, a costa, en muchas ocasiones de destrucción natural, alteración del paisaje y de las costumbres, etc. (Crosby & Moreda, 1996, pág. 18)

La mujer rural

Según Cruces y Palenzuela (2006), el perfil de la mujer rural empresaria sería el de aquella mujer que inicia su negocio empujada, en la mayoría de los casos, por la falta de otras expectativas laborales por cuenta ajena, que tiene una escasa formación en la gestión empresarial y que suma a su dedicación a la empresa el trabajo doméstico y el cuidado de los hijos. Su actividad se desenvuelve en un contexto aun poco favorable – el medio rural-, tanto en términos 210 estructurales (insuficientes dotaciones de servicios, escasa dinamicidad económica, limitación de los mercados

de consumo, como de orden valorativo (fuerte control social, mayor presión de las ideologías sobre los géneros que en los contextos urbanos).

En la actualidad, según Lores Domingo (2001), las mujeres rurales en relación al trabajo presentan unas características claras:

1. Las mujeres rurales padecen una tasa más alta de desempleo que las mujeres urbanas y que los hombres rurales.
2. Las mujeres rurales sufren de doble forma la invisibilidad del trabajo femenino. Por una parte en las tareas domésticas y el cuidado de los niños.
3. Exigen mayores niveles educativos y profesionales.
4. Las mujeres mayores que se saben depositarias de la cultura tradicional rural (gastronomía, artesanía, folclore, etc.), están en el centro de la desacralización que sufre la sociedad rural, exigen reorientación profesional, trabajo asalariado y niveles de participación justos en la vida social y política.
5. El medio rural presenta una carencia de infraestructuras de transportes, y de instalaciones y servicios para la atención de niños y niñas pequeñas, lo que se traduce en una mayor dificultad para las mujeres a la hora de acceder al mercado laboral.

Las condiciones sociales y económicas existentes en el mundo rural han llevado a que las mujeres hayan abandonado las zonas rurales en mayor medida que los hombres, permaneciendo los colectivos de mujeres de mayor edad. Además entre la población activa hay menor número de mujeres que de hombres y su tasa de actividad es inferior en todos los sectores económicos. (Pena, 2010, pág. 211)

4.4.12. El Turismo Rural como Factor de Desarrollo Local

El turismo y la estrategia de desarrollo local

A) Turismo y Desarrollo económico

El turismo es sin lugar a dudas, un fenómeno económico y social, y un gran negocio de los tiempos modernos. Su rápido y continuo crecimiento, y su asociada potencial contribución económica, han hecho que se perciba como un medio efectivo para lograr el desarrollo económico, por los círculos académicos y los gestores, convirtiéndose en un elemento importante e integral de sus estrategias de desarrollo.

El apoyo de los Gobiernos para el desarrollo turístico, en particular financiero, es evidente.

El turismo se ve como un medio efectivo de transferencia de riqueza e inversión, desde las áreas más desarrolladas hacia aquellas más pobres. Esta redistribución de la riqueza se produce, en teoría, mediante el gasto turístico y la inversión en instalaciones turísticas en las áreas de destino. Sin embargo, la retención neta de ese gasto turístico varía considerablemente de unos destinos a otros.

En general, se asume que el turismo genera una serie de beneficios económicos, cuando se planifica y gestiona de tal modo que los impactos sociales y medioambientales sean mínimos; beneficios que contribuyen al crecimiento y desarrollo económico, sin duda, el turismo juega un papel en el desarrollo, medido en términos económicos. Pero desarrollo implica algo más que el bienestar económico, por lo que ese papel podría ser menos relevante de lo esperado.

El logro de ciertos niveles de desarrollo de cualquier territorio es probable que dependa de una combinación particular de condiciones políticas y socioeconómicas, u procesos que pueden o no ser satisfechos por el turismo. Por tanto, es poco realista presuponer que una herramienta de desarrollo como el turismo pueda ser la solución de todos aquellos desafíos que tiene que afrontar los diferentes territorios. El binomio turístico y desarrollo está relacionado, a menudo, con el contexto nacional o, incluso, global, pero, en la práctica, el turismo debe demostrar, todavía, que es el catalizador más efectivo a nivel local y comunitario.

El turismo ofrece en principio, mayores oportunidades para encadenamientos hacia atrás – backward link age-, es decir, con proveedores locales, que otras industrias. Pero no todos los destinos son capaces de obtener ventajas de estas oportunidades de vinculación. Factores como la diversidad y madurez de la economía local, la disponibilidad de recursos financieros para invertir o el tipo y escala del desarrollo turístico puedan limitar el ámbito de estos vinculados y, consecuentemente los beneficios económicos derivados del turismo.

Desde los años 70, el proceso de reestructuración económica y la crisis de la agricultura tradicional han reducido las oportunidades económicas de las áreas rurales. Estos cambios han limitado las opciones de desarrollo económico de estas

comunidades y, al mismo tiempo, han estimulado la búsqueda de nuevas estrategias de desarrollo rural no tradicionales, entre las cuales una de las más populares es el turismo y sus asociadas oportunidades empresariales. La elección del desarrollo turístico en los espacios rurales frente a otras estrategias de desarrollo económico, como la manufactura está basada en su menor coste y la facilidad de supuesta en ejecución.

En principio, el turismo rural pueda desarrollar se localmente con la participación del gobierno local y los pequeños negocios y no tiene por qué depender de la presencia de empresas externas ni de inversiones levadas en capital y formación.

Desde el punto de vista de la demanda puede proporcionar una base para estos negocios, implicados directa o indirectamente en la activada turística, que, de otro modo, no podría existir en este medio rural, dada la escasa población de estas áreas. Además, puede coexistir con empresas agrarias y contribuir a la generación de significativos ingresos adicionales para las familias, cuya principal actividad es la agricultura.

El turismo rural, como cualquier otra estrategias de desarrollo, requiere de una serie de factores para tener éxito, tales como la existencia de elementos de atracción (naturales y humanos), estrategias de promoción (comercialización de una comunidad y de sus atracciones turísticas a los potenciales turistas), infraestructuras turísticas, servicios y una actitud positiva de acogida por parte de los empleados de los negocios turísticos y de la comunidad en general. Así mismo, el componente empresarial y su papel en el fomento de los factores mencionados son igualmente importantes, porque de ellos puede depender, en parte, el éxito del desarrollo turístico. Pero no hay que olvidar que el turismo rural es el producto de una comunidad, y, como tal, necesitan no solo de las habilidades empresariales y de la presencia de las empresas turísticas, sino también de las capacidades comunitarias locales (liderazgo local, formación y existencia de redes, formales o informales, de agentes implicados directa o indirectamente en el desarrollo turístico).

Si el turismo es un elemento importante para muchas zonas rurales, dotadas para un potencial de naturales y una cultura de pequeña escala para un desarrollo de esta actividad, dicho potencial no ha sido explotado, hasta el momento, de forma adecuada en algunas experiencias. La diversificación hacia actividades no agrarias ha originado,

a veces, una serie de conflictos para las diferentes propuestas de los futuros usos de la tierra, como el que existe, por ejemplo, entre los observadores de aves y golfistas.

El turismo rural, con un escaso peso relativo dentro de la actividad turística internacional (3 por 100 del turismo internación, según la OMT, 2002), ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años. La gama de productos ofertados continúa siendo relativamente limitada, pero se prevé que aumentara de forma notable en los próximos años, aunque no se espera una orientación masiva hacia este tipo de turismo. Genera una serie de beneficios y costes económicos, sociales y medioambientales. Contribuye a la diversificación de la economía rural, a través de la creación y desarrollo de empresas en el sector servicios, así como la reasignación del trabajo familiar entre sus miembros, y constituye una fuente de generación de ingresos y oportunidades de empleo. Sin embargo, muchos de los puestos de trabajo son temporales o a tiempo parcial, con niveles salariales bajos.

En general, el desarrollo del turismo rural significa, desde el punto de vista de los empresarios, el desarrollo de su propia empresa y, en especial, la calidad del producto. Los emprendedores participan en proyectos de desarrollo local y regional, y de formación, aunque no suelen estar convencidos de la efectividad de estos últimos proyectos para el desarrollo de su empresa. Piensan, más bien, que medidas concretas en ámbitos como el desarrollo de productos. Creación y fortalecimiento de redes, desarrollo de mercados, en particular, generar ventas, tendrían un mayor impacto.

Sin embargo, el turismo rural no está exento de problemas. La estacionalidad, inherente a la propia actividad turística, la comercialización, el escaso desarrollo de redes y la ausencia de una política común para su potenciación son algunos de ellos.

La estacionalidad repercute sobre los resultados económicos de las empresas y, en definitiva, en el desarrollo de las zonas rurales. Los canales existentes dirigidos a la comercialización de productos agrícolas no resultan los más apropiados para los productos turísticos. Además, la falta de un sistema unificado y simple de categorías que impliquen diferentes niveles de calidad, impiden identificar los distintos productos que se ofertan bajo la denominación genérica de "turismo rural". A pesar de la creciente diversificación de la oferta, esta se presenta desvinculada y muy poco coordinada, lo que dificulta la creación de un producto turístico integrado de alta

calidad, la participación de los agentes locales y la promoción de la comunidad como un todo, en lugar de un simple marketing de una a dos atracciones turísticas.

B) La Estrategia de Desarrollo Local

Durante los últimos veinticinco años se ha acumulado una experiencia empírica suficiente que ha ido permitiendo sentar las bases de lo que puede constituir la teoría del desarrollo local, produciendo el paso de una situación de marginalidad del desarrollo local a una de atención preferente y recurrente por analistas de diferentes disciplinas de las ciencias sociales y responsables políticos.

El desarrollo local es un concepto complejo. Las diferentes visiones el mismo, no necesariamente compatibles entre sí, imposibilitan reducirlo a una interpretación general, pues sus bases territoriales son distintas, la realidad es cambiante y las condiciones en las que se dan los procesos de desarrollo se transforman.

Inicialmente el desarrollo local surge en los países más desarrollados como una respuesta de los territorios a los desafíos de la globalización y el cambio estructural. Mediante esta estrategia, se trata de encontrar soluciones a los problemas (Paro, crisis económica y ajuste productivo) que se produjeron en las sociedades desarrolladas a raíz de la crisis de 1973; a las demandas de una mayor participación de las entidades locales, agentes sociales, y ciudadanos en la planificación económica regional, y de defensa de los valores de identidad locales.

El desarrollo local es una visión territorial de desarrollo de autores como Vázquez Barquero (1999: 52) lo conciben como un “proceso de crecimiento y cambio estructural que se produce como consecuencia de la transferencia de recursos de las actividades tradicionales a las modernas, de la utilización de economías externas y de la introducción de innovaciones, y que genera el aumento del bienestar de la población de una ciudad, una comarca o una región”.

El territorio se interpreta como un agente de transformación social como un entramado de interés de todo tipo de una comunidad territorial. Ello permite percibirlo como un agente de desarrollo local (Vázquez Barquero, 2005). La organización flexible de la población del sistema productivo local- una de las fuerzas centrales del proceso de acumulación-, la innovación y difusión del conocimiento que estimula el aumento de la productividad y el progreso económico, al impulsar la transformación y renovación

del sistema productivo, la dinámica urbana y el desarrollo de las instituciones son los mecanismos del desarrollo endógeno.

En definitiva, la estrategia del desarrollo local es un modelo orientado hacia el análisis y la acción. Independientemente de cual sea la interpretación del desarrollo local adoptada, las iniciativas de política deben configurarse a partir de factores económicos, sociales, ambientales, institucionales y culturales. Todos estos factores se combinan de forma única en cada territorio, y ello hace que las iniciativas difieran de una localidad a otra.

El turismo como una opción de desarrollo local

El paradigma del desarrollo endógeno o local, denominado también en la bibliografía del turismo como desarrollo alternativo, es el más adoptado en las recientes investigaciones del turismo y el que presenta un mayor potencial para el desarrollo turístico sostenible. El turismo desarrollado bajo este paradigma se centra en la sostenibilidad y sus estrategias acentúan aspectos como la pequeña escala, los desarrollos propios a nivel territorial y un mayor capital y gestión local. Desde esta perspectiva el turismo, como un agente desarrollo, presenta una serie de rasgos que se recogen en el cuadro 3

CUADRO 3

Características del turismo según el paradigma alternativo de desarrollo

Componentes del desarrollo	Rasgos	Atributos positivos	Atributos negativos
Escala y control del desarrollo			
Escala del desarrollo	Pequeña	Impacto bajo	Bajos beneficios
Tasa del desarrollo	Incremental	Adaptada a la comunidad	Bajos beneficios
Distribución económica	Propietarios locales	Incrementa el multiplicador local	Bajos beneficios
Planificación	De abajo-arriba	Implicación local	Dificultad de en la coordinación
Implicación local	Alto	Toma de decisiones locales	Falta de experiencia en turismo
Propiedad	Local	Aumento del control local	Falta de experiencia en turismo
Control Industrial	Interno	Fortalecimiento local	Reducido mercado global
Papel del Gobierno	High – low	Líneas de directrices sostenibles	Sobre regulación

Origen de la gestión	Nacional	Aumento de la cualificación local	Experiencia limitada
Tipo de alojamiento	Mezcla	Utilización de recursos locales	Pérdida de beneficios
Distribución espacial	Disperso	Poca presión sobre el medio ambiente	Des economías de escala
Tipo de turismo	Interés especial	Interés medioambiental	Bajos beneficios
Marketing objetivo	Independiente	Interés medioambiental	Bajos beneficios
Tipo de empleo	Formal e informal	Multiplicador creciente	Falta de formación
Niveles de infraestructuras	Bajo	Poca presión sobre el medio ambiente	Infraestructuras reducidas
Inputs de capital	Bajo	Poca presión sobre el medio ambiente	Inversión pequeña
Transferencia tecnológica	Mezcla	Independencia creciente	Acceso global reducido
Comunidad local y vínculos medioambientales			
Utilización de recursos	Baja	Fomento de la sostenibilidad	Multiplicador reducido
Protección ambiental	Alta	Fomento de la sostenibilidad	Beneficios reducidos

Integración con el hinterland	Alta	Utilización de recursos locales	Informalidad de la oferta
Vínculo intersectorial	Alto	Aumento del multiplicador	Informalidad de la oferta
Concienciación cultural	Proteccionista	Integridad cultural	Restricciones sobre los turistas
Desarrollo institucional	Alto	Instituciones fuertes	Falta de experiencia en turismo
Compatibilidad local	Alta	Aceptación de los residentes	Efecto demostración
Capacidad de adaptación	Baja	Independencia	Abierto al cambio en el mercado

Fuente: Telfer (2002:67).

El objetivo es casar la escala del proyecto con las normas de la comunidad local. Es consecuente con los valores comunitarios, sociales y naturales. Suele atraer a turistas cuyas expectativas difieren de aquellos que Coen (1992) denominan turistas de masa organizados y turistas de masa individuales más aislados de los residentes del destino, y es mejor aceptado por la comunidad de acogida. Genera mayores de ingreso y empleo por unidad de gasto turístico, dado su mayor volumen de importación.

La implicación de la comunidad local en la planificación del desarrollo turístico se ve como elemento importante, pero, con frecuencia, existe una falta de conocimiento en la misma de como involucrase.

Durante los últimos años, las distintas Administraciones Públicas -UE, Administración del Estado, Comunidades Autónomas y sobre todo, organismos locales y comarcales han puesto marcha diferentes políticas turísticas, con objeto de conseguir que los agentes de mundo rural actúen pensando en el largo plazo. Han desarrollado actuaciones de desarrollo sostenible dirigidas, en especial, a valorizar el patrimonio

natural y cultural, a crear empleo y a mejorar la capacidad organizativa de las comunidades locales. Iniciativas comunitarias como Leader, el programa Proder, el Plan Integral de la Calidad Turística o los Planes de Dinamización Turísticas son algunos de los ejemplos. Todas estas actuaciones inciden directa o indirectamente en el desarrollo rural y contribuyen, en mayor o menor medida, al nacimiento de un tejido empresarial con importantes expectativas de éxito.

Así, el territorio ha pasado a ser un recurso activo y mismo paisaje un factor de desarrollo local. Recientemente, la valorización de los recursos endógenos ha hecho que la cultura ocupe una posición central como factor de desarrollo local, favoreciendo la conservación tanto de los elementos visibles como de los modos de vida; y como de esta manera preservar y dar valor económico a la diversidad cultural como factor de desarrollo.

Cualquier desarrollo turístico local, para que sea sostenible necesita que su proceso productivo este enraizado en la economía local y su entorno, de un modo que no solo beneficie a los elites locales. El partenariado y la colaboración representan el medio para establecer y mantener las vinculaciones y horizontales entre y a lo largo de localidades y sectores desarrollados. La formación y fortalecimiento de redes de empresas puede ofrecer un potencial considerable para contribuir a amortiguar los efectos de la reestructuración económica en áreas rurales. Considerar al turismo rural como una parte clave del desarrollo local implica integrarlo en las iniciativas de desarrollo territorial, y no planificarlo como un sector económico individual.

4.4.13. Capacidad emprendedora y naturaleza de los negocios en el Turismo Rural

A) Capacidad emprendedora y desarrollo económico local

El desarrollo empresarial constituye la base del desarrollo económico local. El surgimiento y desarrollo de empresas facilita la creación de empleo y fomenta la regeneración del tejido productivo mediante la mejora de las capacidades de emprender y gestionar, y la introducción y difusión de innovaciones a través del sistema productivo.

Un componente básico de la estrategia del desarrollo empresarial es la innovación permanente, y para innovar es necesario tener capacidad empresarial y organizativa. Por tanto la disponibilidad de recursos empresariales y organizativos es uno de los factores que condiciona los procesos de cambio estructural de las economías. La carencia de los mismos impedirá la adaptación del sistema económico local.

La capacidad empresarial y la creación de empresas pueden surgir por la crisis o pérdida de dinamismo de la economía local y la aparición de nuevas oportunidades en el mercado, aunque puede producirse también como consecuencia del azar o por la imitación de experiencias. No obstante las características específicas de un territorio son las que promueven el desarrollo empresarial; de ahí que existan diferencias territoriales, ya que la creación y desarrollo de empresas obedece a una gran variedad de factores económicos, sociales, institucionales y culturales, que interactúan y se refuerzan entre sí.

La capacidad emprendedora florece en un entorno donde las condiciones sociales, económicas e institucionales son tales que motivan a actuar a los empresarios. La cultura dentro del sector privado, el gobierno local y la comunidad tiene que ser receptiva al cambio, y, de no serlo, creará un entorno poco apropiado y atractivo para aquellos individuos que desean asumir riesgos, conduciendo a ese territorio, a ese destino turístico, hacia situaciones catalogadas como de locked-in conservadurismo y cultura de bajo riesgo (Garofoli, 1995; Russell y Faulkner, 2004). Crear condiciones para que las empresas surjan y se desarrollen debe ser un objetivo estratégico de los sectores locales.

El surgimiento de empresarios y de pequeñas empresas se sustenta en la existencia de redes personales. Estas redes permiten madurar el proyecto empresarial e iniciar su realización. El contexto local (económico, social e institucional), en el cual se emprende la nueva actividad, suministra los recursos y las relaciones necesarios para el desarrollo de la actividad productiva. Además, proporciona a las empresas elementos necesarios para identificar y aprovechar las oportunidades que se presentan en los mercados. Los vínculos en red entre actores dentro y fuera de la comunidad son importantes para la difusión de la innovación y las buenas prácticas. Las redes eficaces pueden suministrar las condiciones necesarias para que surjan y se desarrolle la capacidad emprendedora.

Según Schumpeter (1934), el emprendedor es, ante todo, el motor de crecimiento económico con la innovación como elemento central. Es un innovador y líder –quien crea nuevas combinaciones de producción-, vinculado al cambio, a la turbulencia e inestabilidad. Es algo esencial en el proceso de caos, que destruye el equilibrio con una fuerza perenne de destrucción creativa.

El turismo es una actividad económica muy atractivo para los empresarios ya que es suficientemente nueva, caótica y poco regulada en el pasado. En escala global han existido individuos, que por sí solos han desencadenado cambios en el, como Thomas Cook el denominado padre del turismo en masas o Walt Disney, el padre de los parques temáticos, cuyo papel no ha sido, a menudo, considerado, aunque existen muchos otros que han jugado, directa o indirectamente, un papel muy significativo en esta industria. Es unos de los sectores económicos que requiere un elevado grado de participaciones del sector empresarial por su rápido crecimiento en el mercado internacional y la necesidad de diversificar los productos y servicios para abarcar la creciente demanda de los nuevos tipos de necesidades turísticas.

El desarrollo de la capacidad empresarial turística, incluso a pequeña escala, puede contribuir a un desarrollo regional sostenible. Las empresas turísticas rurales ayudan a fortalecer la cultura y la identidad local, diversificar las actividades productivas, mantener la población rural en el territorio y minimizar los impactos medioambientales por su pequeña dimensión.

La contribución de la actividad empresarial se reconoce en el modelo de ciclo de vida de los destinos turísticos de Buttler (1980), en concreto en la fase de participación – involvement-, pero es necesario un mayor reconocimiento de su papel en la configuración del ciclo, ya que es uno de los principales elementos.

A lo largo de la evolución de un destino, la capacidad emprendedora puede variar muchas veces y, a medida que avanza el desarrollo del destino, esta se hace más intencionada y diversa en tamaño. Pero el cambio de la capacidad empresarial puede ir en una dirección positiva o negativa, motivando el paso de fases negativas o positivas en la evolución del ciclo. Aquellos destinos que han alcanzado la fase de madurez o han entrado en un fase de estancamiento necesitan revitalizar su capacidad emprendedora, a través de la puesta en marcha de estrategias dirigidas a atraer a empresarios con condición, dirección y liquides para revolucionar el mercado.

No obstante, existen diferentes manifestaciones de la actividad empresarial, en función de la naturaleza individual de los empresarios, los factores del entorno o los condicionantes temporales, incluido el clima de oportunidad y la fase desarrollo.

En ciertos casos, las condiciones del entorno pueden llegar a impedir el desarrollo de la capacidad emprendedora y en otros estimularla. Una falta de espíritu empresarial en un destino turístico puede impedir su desarrollo; y un número de individuos emprendedores, con su energía y creatividad pueden generar sucesivos periodos de desarrollo.

La capacidad emprendedora puede jugar un papel importante en la mejora de la calidad de vida de la población local. Potenciales empresarios turísticos en áreas rurales, pueden constituir un pilar esencial para el desarrollo local sostenible. Representan la masa crítica local y su participación en el proceso de desarrollo añadirá valor ecológico, económico y social al área.

Las empresas que operan en el turismo rural y, en particular, aquellas orientadas hacia el turismo de naturaleza, tiene un potencial catalizador para suministrar una fuerza esencial de cambio en las comunidades y ayudar a transformar los recursos locales en productos y servicios turísticos (explotación sostenible de productos recogidos de la naturaleza, bayas, setas, hierbas-, de recursos hídricos ; explotación de turbas, piedras y otros minerales; manejo sostenible y de pequeña escala de bosques y productos derivados de la madera; servicios basados en la naturaleza- fotografía, de recreación, energéticos renovables...-). Un empresariado responsable puede jugar un papel principal en mejorar la eficiencia del uso de los recursos, reducir los riesgos y peligros, y salvaguardar las cualidades culturales y medioambientales (Agenda21). El papel de sector público debe ser el de asegurar el clima empresarial general, a fin de estimular al empresariado a actuar pero evitando una excesiva presencia que reduzca el nivel de competitividad de las empresas, a través de medidas de carácter no asistencial para ayudar al mercado a funcionar.

B) Factores de la capacidad empresarial

En el turismo rural, y en especial, en el de naturaleza y aventura, las motivaciones para ser empresario o continuar en el negocio son, en muchos casos, la oportunidad que la actividad brinda para combinar un estilo de vida, la cualificación profesional y

la aventura empresarial. Para ello, los esfuerzos que realizan están encaminados a mantener los atributos de su estilo de vida y de su negocio, mediante la limitación del crecimiento de su empresa para proveer experiencias auténticas, que también les permita asegurar niveles de demanda y viabilidad económica a largo plazo. De ahí que los valores culturales y el sentido de pertenencia al lugar se hayan configurado como motivaciones importantes para la actividad emprendedora entre los residentes no locales.

Para estos emprendedores, el éxito de su aventura empresarial debería variarse en términos de su habilidad para continuar y perpetuar su “estilo de vida”.

Muchos propietarios y gestores de empresas turísticas rurales carecen de motivaciones económicas para crear y gestionar una empresa (Ateljevic y Doorne, 2000; Shaw y Williams, 1989; Getz y Nilsson, 2004). Ello conduce un concepto de emprendedor que incorpora, además del factor económico, los valores sociales y culturales, como factores de éxito.

En la actividad turística rural, una parte de los negocios está relacionada con el periodo de cambio generacional en las granjas. El motivo de la diversificación es lograr el equilibrio de los ingresos anuales de las familias agrarias, mediante el ingreso extra que proporciona el turismo, y la distribución del riesgo hacia diferentes líneas de negocio. Muy pocos son los emprendedores res en el turismo rural que consideran esta actividad su principal fuente de ingresos. La razón principal para una aventura empresarial en el segmento de agroturismo es económica, aunque las motivaciones para el desarrollo de una empresa de estas características varían a lo largo del tiempo. En el inicio, predominan las motivación sociales y cultural y, con el tiempo, pesan más las de índole económico.

En España, las motivaciones para emprender un negocio turístico rural están relacionadas con la eventualidad de recibir ayudas financieras vía Fondos Estructurales y, en particular, de la Iniciativa Comunitaria Leader y el programa Proder, vinculado al mismo tiempo, con la posibilidad de conseguir renta complementaria y de constituir una estrategia para la conservación de y rehabilitación del patrimonio familiar – instalaciones y vivienda- y de aquellos espacios con oportunidades de obtener un rendimiento. No faltan los ejemplos donde ese ve como una opción de futuro para los miembros más jóvenes de la familia.

C) Naturaleza de los Negocios Turísticos Rurales y su papel en las Economías Locales

Empresarios turísticos pueden proceder de familia de agricultores, las cuales han asimilado el espíritu empresarial a través de la gestión de sus pequeñas explotaciones y se han introducido en el turismo, apoyados por las rentas acumuladas en el sector agrario. En otros casos, los emprendedores pueden ser antiguos emigrantes que retoman después de haber apreciado un volumen apreciable de ahorro y se deciden a invertir en su lugar de origen, quienes aportan, además, el conocimiento adquirido sobre producción y mercado. Estos retornados dominan con frecuencia la clase empresarial.

Los inmigrantes constituyen así mismo una de las fuentes potenciales de capacidad emprendedora en las zonas rurales. Suelen ser individuos que provienen de familias de empresarios sin experiencia previa en el sector primario. Cuentan convicción de valor añadido, razón que los induce a actuar con estrategias de nicho de mercado. Estos emprendedores son los que muestran un mayor éxito en su aventura empresarial.

El turismo rural ofrece también oportunidades para el desarrollo de mujeres empresarias, quienes podrían contribuir de forma muy valiosa a las nuevas y existentes actividades económicas. No existen importantes barreras económicas para poner en marcha pequeños negocios, desde el punto de vista de las inversiones necesarias y las barreras técnicas no suelen ser decisivas. Lo importante es conseguir que el emprendedor en el área tenga éxito en su proyecto. Ellos podrían producir una eclosión de otras empresas a través de la imitación.

La estructura empresarial de la actividad turística rural está configurada por pequeñas y medianas empresas, donde los negocios familiares son un componente sustancial en muchos destinos. Estas microempresas operan con preferencia en los sectores de hostelería, restauración, recreación, transportes y venta de recuerdos en un contexto muy local. La mayoría de los emprendedores ha finalizado los niveles educativos de secundaria; en menor proporción una diplomatura universitaria, o equivalente, aunque muy pocos poseen un título universitario. Predominan los empresarios adultos, desde el punto de vista de la edad (45-55 años y 35-44 años), y son casi inexistente aquellos menores de 25 años.

El crecimiento de la empresa se entiende, en la gran parte de los casos, como el aumento del número de empleados, y en otros se relaciona también con adquirir mayores niveles de calidad del producto – bienestar del cliente, contacto cercano con el turista, relaciones leales con el mismo, por lo que no suele ampliar el negocio si ello implica la necesidad de contratar mano de obra, a tiempo completo, externa a la familia. No hay que olvidar que se trata de una actividad eminentemente familiar y son los miembros de la unidad familiar los que llevan a cabo las tareas; las personas externas se contratan solo en temporada alta (Verano, Navidad, Semana Santa). El éxito de la empresa está más vinculado al estilo de vida que a factores económicos, aunque de la actividad turística se espera obtener beneficios pero con las limitaciones antes mencionadas, por lo que estos suelen ser modestos.

Los ingresos de los empresarios provienen de diferentes fuentes que contribuyen a disminuir el riesgo, pero también al mismo tiempo dispersan los escasos recursos. La comercialización se orienta más hacia la oferta que hacia las necesidades de los turistas, a pesar de que se enfatiza el servicio personal y se idealiza el estilo de vida rural que permite el pequeño tamaño de las empresas y que parece, por otro lado, estar en concordancia con los deseos de los clientes. Pocas empresas, en particular las de alojamiento disponen de estrategias de marketing dirigidas a desarrollar productos, en especial para la temporada baja.

Las fuentes de financiación para iniciar el negocio son muy variables. El predominio de fuentes informales de capital se dan más en aquellos negocios controlados por empresarios, con una concepción limitada de la necesidad de diseñar estrategias de gestión o planes de negocio. Los ahorros personales y familiares son la principal fuente de capital empleada. Más de la mitad de los emprendedores lo utilizan de modo exclusivo, lo que revela la existencia de vínculos fuertes entre la fuente de capital y la edad del empresario; aquellos de mayor edad cuentan más con capital personal.

No todas las empresas de turismo rural derivan de malos tiempos en el sector primario y obedecen a un único tipo. Según Goffee y Scase (1983) se puede identificar cuatro tipos principales de empresa: autoempleo, pequeña empresa familiar, empresa gestionada por el propietario y las denominadas owner-directors, con una separación entre la propiedad y la gestión y niveles elevados de inversión. Los dos primeros tipos de empresas son los que predominan en el turismo rural. Se caracterizan por el

empleo familiar, bajos niveles de inversión, débil desarrollo de técnicas de inversión, aunque en la segunda de las categorías hay presencia de mano de obra externa y es menos marginal desde el punto de vista económico. El tercer tipo emplea fuerza de trabajo externa a la familia, presenta niveles significativos de inversión y, a menudo, un sistema informal de gestión, aunque no hay división entre la propiedad y el control.

Las cooperativas son otro de los recientes instrumentos empresariales que permite gestionar el turismo rural. Pueden jugar un papel en la creación de imágenes corporativas que favorezcan la mejora de los niveles de calidad de los servicios prestados a los turistas, reducir los riesgos económicos y generar economías de escala en la promoción y comercialización de los productos turísticos rurales-alojamiento y actividades complementarias-. No obstante, este tipo de experiencias en España está surgiendo de una forma desorganizada y con escasa planificación.

Un problema típico del turismo y, por ende del turismo rural es la estacionalidad por cuanto afecta a la liquidez y rentabilidad conjunta de las empresas turísticas. La mayor parte de los pequeños negocios turísticos fracasa durante los primeros cinco primeros años. La falta de ingresos y preparación adecuada en gestión empresarial y marketing impide que el empresario sea consciente que es necesario más tiempo de planificado para que el negocio sea rentable.

El nivel de empleo, sobre todo para aquellas empresas basadas en el denominado estilo de vida, es muy bajo y las decisiones empresariales de gestión se fundamentan, con frecuencia, en criterios muy personales. La inexistencia de metas económicas y la aceptación de un beneficio no óptimo pueden llegar a limitar de modo importante el desarrollo turístico y económico de una región. Este tipo de empresarios tiene que enfrentar problemas de supervivencia a largo plazo. Sin embargo, no tiene por qué resultar una estancación del desarrollo, pues pueden proveer oportunidades para implicarse en nichos de mercado, crear e introducir productos innovadores, que estimulen el desarrollo.

El tiempo y la sucesión intergeneracional son otras de las dificultades que presentan los negocios turísticos familiares en áreas rurales. El excesivo número de horas origina una falta de tiempo libre y la necesidad de querer encontrar un espacio más allá de los clientes. La sucesión del negocio de padres e hijos se logra en muy pocos casos y, cuando se produce, no es muy deseada. Estas bajas tasas de sucesión se

suelen atribuir a que no es algo prioritario, a la falta de planificación y a la de percepción de la empresa como un medio para que los hijos se conviertan en profesionales. Además, no suelen contar con un plan empresarial.

En términos generales, se podría argumentar que la cultura de las pequeñas empresas, limitadas en capital, con falta de cualificación, con motivaciones de estilo de vida y aceptación de beneficios no del todo óptimos, genera problemas para la propia supervivencia de la empresa y limita a las economías regionales y locales. Pero el papel del emprendedor turístico puede ser vital para el desarrollo del turismo y la industria del ocio en las áreas rurales.

Los pequeños empresarios pueden contribuir a la cohesión socioeconómica de las comunidades locales. Generan ingresos que tienden a permanecer en las comunidades locales. Sus compras suelen ser locales y son parte del ciclo de circulación del dinero local. Ellos son componente vital en la creación del nuevo empleo en las áreas rurales y juegan un papel en la estabilidad económica en áreas frágiles, aunque, a menudo, su potencial está infrautilizado. Proveen ejemplos de éxito para ser imitados por los jóvenes. Son parte del alma de la comunidad y se involucran en la política local. Muchos de ellos representan lo que la mayoría de los turistas desea encontrar del auténtico carácter local, al reflejar los valores especiales del lugar y ser vistos con frecuencia como “amigables”. (Pulido, 2008, págs. 52-66)

4.4.14. Perfil del Turista Rural comunitario

A) Actitudes hacia el Turismo Rural Comunitario (TRC)

Previo al detalle de la experiencia de viaje en el Perú, se evaluó algunos aspectos referidos a actitudes y comportamientos frente al Turismo Rural Comunitario (TRC), obteniéndose lo siguiente:

- Los turistas que visitaron Madre de Dios se interesan mayormente por buscar alojamientos rústicos (albergues o casa de pobladores) que les permitan vivir a plenitud el contacto con la comunidad, pero sin dejar de lado la comodidad y el confort.

- Mientras que, los turistas que visitaron Puno y Cusco, tienen mayor valoración por aquellos alojamientos que les permita disfrutar a plenitud el contacto con la comunidad, sacrificando quizás algunas comodidades.
- A diferencia de los turistas que visitaron Puno y Cusco, aquellos que visitaron Madre de Dios opinaron que para visitar comunidades nativas debe haber una planificación previa y organizada por una agencia de viajes.

B) Experiencia previa realizando Turismo Rural Comunitario (TRC)

- Cerca de la tercera parte de los turistas entrevistados en Puno (32%) y Madre de Dios (31%) ya ha tenido experiencia visitando comunidades nativas en anteriores viajes por vacaciones, recreación u ocio. En Cusco, este nivel de visita se incrementó hasta en 43%.
- Cabe indicar que, si bien la mayor parte de los turistas que visitaron comunidades nativas en anteriores viajes evidenciaron haber tenido esta experiencia motivados especialmente por el “deseo de conocer nuevas culturas” y “conocer nuevas formas de vida”, hubo un segmento importante de turistas en Puno (23%) y Madre de Dios (21%), que comentó haber visitado comunidades nativas anteriormente por “la curiosidad de conocer algo nuevo”, revelando ello que su visita podría haber sido casual o sorpresiva.
- Por otro lado, la mayoría de los turistas que visitaron Puno (71%) y Madre de Dios (70%) tuvieron experiencias previas visitando comunidades nativas básicamente en países de Sudamérica, siendo Bolivia el país más resaltado al respecto (35% y 25% respectivamente). Cabe señalar que, en Madre de Dios, 2 de cada 10 turistas experimentados ya había viajado anteriormente al Perú para visitar comunidades nativas.
- En tanto que, los turistas que visitaron Cusco mostraron haber tenido una experiencia más diversificada visitando comunidades nativas en diferentes partes del Mundo: Sudamérica, 45% (especialmente en Ecuador, Brasil y Argentina), Asia, 24% (especialmente en India y Vietnam) y Norteamérica, 20% (mayoritariamente en México).

- Asimismo, alrededor de la cuarta parte de los turistas que visitaron Puno (23%) y Madre de Dios (22%) refirieron haber tenido también la oportunidad de pernoctar por lo menos una noche en alguna de las comunidades nativas visitadas en anteriores viajes. Por su parte, en Cusco, este nivel de experiencia se eleva a un 30%.

C) Motivadores en la elección del Perú como destino de vacaciones, recreación u ocio

- En general, el principal motivador para elegir el Perú como destino de viaje fue “Machu Picchu”.
- Sin embargo, para la cuarta parte de turistas “la cultura y costumbres que ofrece el país” sería el principal motivador para venir al Perú.
- Cabe señalar que, en Madre de Dios el 21% de turistas indicó que el aspecto que más influyó en la elección del Perú fue “tener contacto con la naturaleza”. (PROMPERU, 2008, págs. 5-6)

D) Competencia del Perú en Turismo Rural Comunitario (TRC)

- Por otro lado, al preguntársele a todos los turistas que países de Latinoamérica se les viene a la mente cuando se habla de comunidades nativas, éstos destacaron a Bolivia fundamentalmente. No obstante, entre los turistas que visitaron Madre de Dios, quién lideró en mención fue Perú (73%) seguido de cerca por Bolivia (63%).
- Sin duda, éstos resultados revelan claramente que en la región, Bolivia sería el principal competidor del Perú en la oferta de Turismo Rural Comunitario (TRC).
- Sin embargo, no dejan de ser importantes también países como: México, Ecuador y Brasil. (PROMPERU, 2008, pág. 9)

4.4.15. Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Perú

El Turismo Rural Comunitario (TRC) pretende contribuir con el desarrollo económico y social de las comunidades utilizando para ello un enfoque inclusivo. Es por su

importancia, que el Estado ha venido impulsando diferentes estrategias y programas al respecto como el Proyecto TURURAL y el actual Programa Nacional de Turismo Rural Comunitario (TRC). Todo este interés surge cuando el Estado se da cuenta que puede usar al turismo rural comunitario (TRC) como una herramienta de lucha contra la pobreza y ayuda para mejorar las condiciones de vida de las poblaciones menos favorecidas a nivel nacional.

El Turismo Rural Comunitario (TRC) agrupa diferentes formas o modelos de gestión, los cuales se basan en la participación de la población local como elemento básico, de modo que permita que la actividad turística sea sostenible (como actividad económica complementaria). Estos modelos también buscan la inclusión social y económica de las poblaciones rurales desarrollando diversos productos y servicios, para ello se promueve que usen adecuadamente sus activos naturales, culturales, financieros, humanos, sociales y físicos.

En el Perú se considera que un emprendimiento turístico es un producto de TRC a toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural, de forma planificada y sostenible. Además se debe involucrar la participación organizada de las poblaciones locales para así beneficiar a la comunidad, “el trabajo con las comunidades no hubiera sido posible si es que el Plan Estratégico Nacional de Turismo no hubiera establecido el trabajo con destinos turísticos y con entes gestores”. En resumen podemos decir que la *cultura rural* es un componente clave de todo producto de TRC. (APTAE, s.f.)

Aspecto sociocultural

El Perú cuenta con un alto grado de potencialidad turística por el elevado número de recursos naturales y culturales existentes, que pueden constituir la base del desarrollo turístico de muchas comunidades por medio de la promoción del Turismo Rural Comunitario (TRC). De este modo, se podrían incorporar al Turismo Rural Comunitario (TRC) comunidades con recursos culturales y naturales que pretendan preservar su identidad y evitar el despoblamiento. (AECID, APCI, & MINCETUR, s.f., pág. 83)

4.4.16. Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Valle del Colca

El Colca tienen cuatro zonas priorizadas por el MINCETUR para el desarrollo del turismo rural: Sibayo, Yanque, Tapay y Coporaque. En estas localidades, se han desarrollado diferentes productos que guardan relación con las potencialidades del lugar: Tapay es destino de aventura; Coporaque, de turismo de «descanso», pues brinda paseos y baños termales; Yanque se destaca por su cultura y la tradición; y Sibayo ostenta la «cultura viva». La mayor parte de emprendimientos de Turismo Rural Comunitario (TRC) en los distritos de Sibayo, Yanque y Coporaque están vinculados con los servicios de hospedaje y turismo vivencial, aunque también existen algunos ligados a la venta de artesanía. El negocio turístico es una actividad complementaria que poco a poco está tomando más importancia entre los pobladores. (Montoya, 2013, pág. 9)

En el Distrito de Coporaque, decidieron conformar un Patronato de turismo. DESCO brindó la capacitación en personería jurídica, y así se formalizaron sus actas y se gestó el patronato que hoy en día reúne a 23 socios. Para Yuri Huaypuna, poblador de Coporaque dedicado al Turismo Rural Comunitario (TRC), la conformación del patronato ha sido muy importante. Él sostiene que son los mismos pobladores los que deben regular las mejoras para impulsar el servicio turístico, dado que es consciente de las limitaciones que puede tener la municipalidad. Esta ha sido una de las razones fundamentales que alentó su conformación. Ellos mismos han realizado las faenas necesarias para mejorar los caminos y calles dentro del distrito: « un año estábamos así nomás, pero ya pensando que nuestros turistas vienen y a veces los caminos se encuentra totalmente abandonados, y ¿quién va a velar eso? Bueno, el municipio, por una parte, aunque el municipio tiene múltiples trabajos, entonces dijimos “quién va a velar por el turismo?”, así que nosotros estamos tratando de hacer nuestros emprendimientos, nuestros servicios. Si podemos formar una asociación, un patronato de turismo o dar un buen servicio y una buena imagen hacia el turismo, nuestros caminos ahorita que son para San Antonio, para Uyo Uyo, todo eso era totalmente abandonado. Nosotros hemos hecho ya tres; la cuarta faena de éste año hemos hecho ya arreglo de camino con los socios del patronato; al principio han estado varias autoridades, la comunidad de [regantes], el mismo alcalde, con su regidor de turismo que era nuestro presidente, pero como iba pasando los años nos

han ido abandonando. Entonces ya como terminó la gestión anterior, la regidora se fue a Arequipa por motivos del estudio de sus hijitas, entonces me dejó a mí que yo era vicepresidente; a mí me dejó el cargo de presidente. Durante mi gestión, ya hemos hecho varias faenas; estamos tratando de hacer un nuevo circuito agro turístico. Hemos hecho sólo dos faenas y nos falta bastante para avanzar» (Yuri Huaypuna).

Para Yuri, este trabajo en asociación es lo innovador del servicio que ofrecen. Él resalta el hecho de que sean los mismos emprendedores los que se encarguen de las mejoras: «[...] en la asociatividad, por la mejora del servicio turístico local, esa era nuestra innovación, que casi en ningún sitio la hacen. El mismo poblador jamás se interesa del turismo si no es el Municipio u otra ONG. Esa es nuestra innovación: demostrar a los diferentes pueblos [...] siempre hay una institución que ha estado mejorando. En este caso, nosotros mismos hemos hecho; vamos a pedir apoyo, pero, después de que nosotros hemos dado la iniciativa de trabajo, esa es nuestra innovación». (Montoya, 2013, pág. 12)

Muchos de los emprendimientos demandan conocimientos en la gestión del negocio, búsqueda de mercado, costeo, contabilidad, entre otros.

Otra de las enseñanzas del valle del Colca es que las municipalidades juegan un rol fundamental como articuladoras con los operadores del servicio. Si bien es cierto que las agencias de viaje actúan como intermediarias y obtienen las mayores ganancias, es necesaria su participación para que los emprendimientos de Turismo Rural Comunitario (TRC) se vuelvan más visibles y puedan promocionarse de manera independiente. En distritos donde el acceso por carretera es poco frecuente —y depende, por ejemplo, de la frecuencia de buses—, la alianza con agencias de viaje es aún más necesaria, dado que estas cuentan con los servicios de transporte de manera particular. En ese mismo sentido, un factor limitante son las vías de transporte. Las malas carreteras limitan considerablemente el despegue del turismo rural, sobre todo, en distritos alejados como Sibayo. Así mismo, las municipalidades tienen un rol importante como sensibilizadoras. Es necesario promover el negocio del Turismo Rural Comunitario (TRC) entre los pobladores para que esto incremente la competitividad entre los emprendedores y los distritos.

Para el caso de emprendimientos vinculados con el negocio de la artesanía, el apoyo en la búsqueda de mercado es indispensable. La participación de agentes externos,

en este sentido, ha sido fundamental, sobre todo, en aquellos casos en que no ha existido liderazgo. En este tipo de negocios, como la venta de artesanía, el manejo de herramientas como internet y la capacitación en su uso es algo muy necesario. En los distritos visitados, el acceso a Internet es bastante limitado y, en algunos casos, inexistente. Es importante que las autoridades reconozcan que este servicio es hoy un elemento casi indispensable si se quiere impulsar el negocio turístico.

Los casos del Colca evidencian, por otro lado, que es importante rescatar el rol de los jóvenes hijos de emprendedores. Ellos cuentan con ideas creativas, manejan mejor la tecnología y conocen mejor el mercado. Son ellos los que mejor se relacionan con los turistas y, en muchos casos, no tienen problemas para comunicarse en inglés. Es necesario alentarlos a presentar ideas creativas, por medio de concursos locales, por ejemplo, para que puedan generarse negocios rentables que les permitan continuar viviendo en sus localidades y llegar a convertirse en emprendedores.

Con relación a INNOVA TRC, es importante considerar la opinión de los emprendedores y reducir el grado de dificultad en el llenado de los formatos. Una idea interesante es recurrir al uso de videos, los cuales permiten que el emprendedor pueda expresarse abiertamente y describir su negocio oralmente, ya que para muchos ha sido muy difícil hacerlo de manera escrita. Finalmente, podemos ver que son pocos los que comprenden el verdadero significado del término 'innovador'; por ello, fue necesario brindar asesoría y apoyo en el llenado de los formatos. Es importante identificar a los líderes o potenciales líderes de las zonas y trabajar con ellos. Entre distritos aún no se percibe el reconocimiento a un líder en particular o a algún emprendimiento. Las referencias siempre son de emprendimientos en Cusco o Puno. Por esta razón, fortalecer las capacidades y cualidades de liderazgo de aquellos que se destacan tendría un impacto positivo en el impulso del TRC en el valle del Colca. (Montoya, 2013, págs. 23-24)

La celebridad del Colca radica en la imponencia de sus paisajes, la calidad arquitectónica de sus catorce pueblos coloniales, la condición viva de las culturas, cabana y collagua, que habitan el valle y las alturas desde siempre. En el pico Mismi, parte de la cordillera Chilca que pertenece al Colca, se encuentra el origen más distante del río Amazonas. Estamos en un territorio donde las asociaciones de flora y fauna permiten la observación de una naturaleza privilegiada, cuya estrella es el

cóndor. Más de 20 especies de cactus y 170 de aves, dan fe de la diversidad natural de la zona. El cañón del Colca contiene todas las capas geológicas que hoy existen sobre la Tierra. Casi siete mil hectáreas de andenes, muchos aún en pleno uso, nos testimonian la pericia de los collahuas en el diseño y desarrollo de sistemas de irrigación y conservación de suelos; asimismo, el desarrollo de sistemas de domesticación y crianza de camélidos como la llama y alpaca. El Colca, al que Mario Vargas Llosa llamó “el valle de las maravillas” contiene además los pueblos coloniales que se formaron como parte de la estrategia de las reducciones de indios en tiempos del virrey Toledo. Hoy, en algunos de estos poblados mágicos, se ofrece la posibilidad de hospedarse y compartir la experiencia ancestral con los lugareños. (MINCETUR & PROMPERU, Turismo Rural Comunitario - Perú, s.f., pág. 73)

El Desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC) en Sibayo

Desde 1997 el gobierno español, a través de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el desarrollo (AECID), ha llevado a cabo un proyecto integral de recuperación del patrimonio en el valle del Colca, con el que se ha fortalecido la participación ciudadana y de los municipios; y se han mejorado las infraestructuras y servicios de atención a los visitantes.

En Sibayo, distrito de la provincia de Caylloma- Arequipa, la AECID ha desarrollado el proyecto para *“Fortalecer el desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Perú como un instrumento de lucha contra la pobreza, a través de una política nacional promotora de la participación de las comunidades rurales, la formación de recursos humanos y la acción promotora de los gobiernos regionales y/o locales”*. Gracias a esta iniciativa, muchos pobladores –dedicados exclusivamente a la crianza de alpaca– regresaron a las casitas antiguas de piedra, para capacitarse en diversos cursos que les han permitido potenciar el Turismo Rural Comunitario (TRC) y tener otra alternativa de ingresos económicos.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), aliado estratégico de la cooperación española, sigue trabajando en el fortalecimiento de la planta turística y la participación local en estos proyectos. Así, se asegura una afluencia continua de visitantes locales, nacionales e internacionales, que permita a los moradores mantener las actividades de turismo vivencial para los que han sido capacitados.

Con el proyecto, las mujeres, principalmente, han mejorado sus ingresos ofreciendo servicios turísticos de calidad, en coordinación con diversos agentes. Entre los principales atractivos está la recepción con “Chaskis”, que esperan a los visitantes en la entrada del pueblo y retornan a paso de trote para anunciar su llegada. La visita a Sibayo comprende alojamiento en casas rústicas (con cocinas mejoradas y termas solares), caminatas con llamas, canotaje en el río Colca, pesca artesanal, visita al centro artesanal y gastronomía típica.

***Sibayo Rumillacta* o pueblo de piedra**

En enero, tuve la oportunidad de conocer Sibayo. Quedé gratamente sorprendida de la experiencia y los resultados palpables del proyecto ejecutado. Este distrito, ubicado entre los 3847 y los 4300m.n.s.m conserva una parte antigua (*Rumillacta*), que nos regala un bello paisaje de casitas prehispánicas y de amables pobladores quechuas que tejen día a día su tradición en la fina fibra de alpaca.

Ríos, manantiales y puquiales surgen gracias las abundantes lluvias que se producen en la zona. Los pobladores cultivan papas saladas, maca, cañigua, quinua, kiwicha, etc. que son la base de su alimentación; y la complementan con las deliciosas truchas y la exquisita carne de alpaca.

Criadores de alpacas

Estos auquénidos de Arequipa constituyen el 12% de la producción nacional, es por eso destacable la labor de los comuneros de Sibayo, por continuar la tradición de crianza de alpaca. En la actualidad, se viene impulsando la producción con mejoras tecnológicas para mejorar los ingresos para las familias.

Las principales variedades de alpaca en el Perú son La Huacaya y la Suri. Esta última, en vías de extinción, representa solo el 15% del total de alpacas. La gran ventaja de la fibra en ambas variedades es que no necesitan teñirse; sus colores son naturales. Gran parte de los criadores viven en las estancias alpaqueras, ubicadas en las montañas, donde los pastores deben cuidar con esmero su rebaño, de hasta 200 alpacas, del acecho de los zorros y cóndores.

Tejidos e iconografía pallay

La mayoría de hombres y mujeres usan sus trajes tradicionales, por eso la tradición textil se mantiene. Este arte, de origen prehispánico, ha desarrollado usos, técnicas y productos que lo distinguen del resto de los poblados del valle del Colca. En los últimos años, se ha impulsado e innovado gracias al esfuerzo y empeño de sus pobladores.

A nivel provincial, los artesanos textiles de Sibayo son reconocidos por la calidad del trabajo y por el valor cultural que guardan en sus dibujos, que en quechua se dice “pallay”. Estos símbolos representan –mayormente– animales, la flora y las costumbres del pueblo. También es destacable la labor de la asociación “Sumac pallay” o dibujo bonito, que desde hace varios años gestiona un pequeño museo donde explican a los turistas el proceso del tejido.

Un ejemplo para replicar

Estando en Sibayo, vinieron a mi mente Ayabaca y las iniciativas desarrolladas en los últimos años por diversas instituciones, como: la Universidad de Piura en alianza con la Organización Mundial del Turismo, del Ministerio de Cultura con las labores de investigación arqueológica o el proyecto de Sierra Exportadora, recientemente en el ámbito del turismo.

Pienso que estas iniciativas, que han ido dando sus frutos y sentado las bases para rescatar el valor cultural del pueblo. Por ello, deben continuarse con propuestas integrales que involucren más a los agentes locales y que consideren mejoras de infraestructuras (asfaltado de carretes, señalización, etc.). Estas tareas deben realizarlas los gobiernos local, regional y nacional. Para ello es necesario un mayor compromiso de las autoridades y la sociedad civil.

Hace falta que interioricemos que invertir en cultura y patrimonio es la base para la formación de ciudadanos críticos y creativos, capaces de conducir su propio desarrollo. Solo así, el crecimiento turístico y económico puede convertirse en un verdadero desarrollo integral de la población.

El ejemplo del trabajo en el Valle del Colca debe darnos los ánimos suficientes para seguir en el camino. Miremos esta experiencia, consolidada a lo largo de los años, y

soñemos con que en un futuro no tan lejano podamos viajar a Ayabaca por una carretera asfaltada, con servicios de hospedaje y turísticos –de calidad– dirigidos por los pobladores locales. (Aguirre, 2014)

➤ **TRC en Coporaque**

En Coporaque, no existe un acuerdo formal de trabajo con agencias. Los contactos se dan por recomendaciones. Se destaca el apoyo de un turista francés quien los ha apoyado por medio del establecimiento de vínculos con otros grupos de turistas o agencias. Sin embargo, y dado que en este distrito se brinda el servicio de cabalgatas alrededor de la zona para visitar zonas arqueológicas, admirar paisajes, etcétera, algunas de ellas toman contacto con los emprendedores para solicitarles este servicio: «Con las agencias trabajamos poco a poco también; comenzaron también de otros pueblos, o sea que hay competencia, pero cuando vienen aquí por tres días por ejemplo estamos trabajando con Mamaycchi. A veces también nos llaman de la Casa Andina, Ampato, y también una agencia en Chivay. Nos llaman y piden los caballos para tal hora y cuántos caballos, entonces nosotros esperamos con el caballo a la hora indicada; ya depende para allá que llevamos o para [Ollullo] ida y vuelta o solo dejamos», comenta Oswaldo Yajo, poblador y emprendedor del turismo vivencial y cabalgatas de Coporaque.

POBLADOR

«Bueno, yo no he trabajado con ninguna agencia. Solamente vinieron me recomendaron, mandaron así. No he trabajado con ninguna agencia, puro recomendado. En la primera, vinieron unos franceses y se fueron a los quince días, llegaron otros franceses, vinieron también estudiantes de la universidad de San Marcos; ellos también enviaron a sus compañeros; y así nomás, propaganda de “boca a boca”». (Oswaldo Yajo) (Montoya, 2013, pág. 13)

Turismo vivencial y cabalgatas Coporaque

El turismo vivencial de Yuri Noé y las cabalgatas de Oswaldo Yajo, Coporaque. Yuri se considera un emprendedor; se motivó por el negocio de turismo debido a que su familia siempre brindaba alojamiento a extranjeros que venían a visitar o estudiar en su distrito. Ha sido presidente del consejo parroquial de su distrito y, durante este tiempo, los sacerdotes siempre recomendaban su casa para que los extranjeros —

mayoritariamente antropólogos— se alojaron en ella. Debido a esta experiencia, se animó a hacer del turismo vivencial una de sus actividades complementarias que le permitió elevar su nivel de ingresos. En el año 2005, inició esta actividad y participó de las capacitaciones que brindó DESCO. Yuri entiende que son los mismos pobladores quienes deben regular las mejoras para impulsar el servicio turístico, dado que entiende que la municipalidad tiene sus limitaciones. En este sentido, decidieron conformar un patronato y velar por los intereses de los emprendimientos turísticos. Así, como patronato, han realizado las faenas necesarias para mejorar los caminos y calles dentro del distrito.

Por su parte, Oswaldo Yajo y su esposa están vinculados con el negocio turístico hace cinco años. Ellos brindan el servicio de hospedaje y lo completan con paseos en caballo por la zona. La idea de las cabalgatas surge porque identificaron que los turistas que visitaban su distrito no tenían ninguna actividad atractiva en los alrededores y se les ocurrió ofrecer paseos para que, además, el turista pueda apreciar el paisaje y el atractivo de Coporaque.

«Y así empezamos con los caballos, primero uno, dos, luego se animaba un grupo, y empezamos luego poco a poco a buscar nuestro circuito. Ahora, en la misma zona, tenemos varios circuitos, hay de dos horas y media, tres horas, una hora y media, una hora depende de la distancia del circuito. Nosotros ofrecemos los caballos equipados para que puedan guiar a donde quieran ir y contar las historias que sabemos de la población que contiene cómo es, a dónde pertenece, de los incas, de los españoles, y cómo estamos bastante enterados de la población no nos hace muy difícil para poder contar. Y a veces vienen sin saber español; también a mi hija la llamamos y ella se entiende. Ella está acabando en el cultural norteamericano; está acabando su carrera, está haciendo su tesis. Ella nos apoya también bastante. Luego, también las casitas que hemos hecho estamos ofreciendo también hospedaje, contando de la gastronomía también, bebidas. O sea, hemos querido hacer un paquete completo para ofrecerle a la persona que venga y se sienta contenta», expresa Oswaldo Yajo.

Yuri y Oswaldo se muestran como emprendedores natos: animados, creativos, motivados, entusiastas. Ambos son conscientes de que el negocio no es aún rentable, pero que ayuda a complementar los ingresos de sus otras actividades. Sin embargo, sienten que progresivamente irá creciendo, y por eso sienten la confianza de apostar

y arriesgar en él. Muestran las mejoras que han hecho y se encuentran haciendo en sus casas. Conocen otras experiencias —no necesariamente de la zona— y piensan en cómo replicar. Se han involucrado en las mejoras de su distrito y trazan nuevas soluciones e ideas para impulsar la actividad de TRC en la zona. (Montoya, 2013, págs. 19-20)

Algunas reflexiones Estos casos muestran que es fundamental apoyar la promoción y difusión de los emprendimientos, no solo mediante el empleo de material promocional — trípticos, tarjetas, posters, etcétera—, sino del trabajo más directo con el sector privado para incrementar el número de turistas que requieren de sus servicios. También se debe continuar fortaleciendo capacidades. (Montoya, 2013, pág. 23)

Asociación Pumachiri

Esta asociación dedicada a brindar el Turismo Rural Comunitario (TRC) en el distrito de Coporaque, ofrece a los turistas diferentes programas o circuitos a elegir, como son a continuación:

- **PROGRAMA 2D/1N**

Día 1

8:00am: Salida de Arequipa

13:30: Llegada al Colca y almuerzo con la familia

POR LA TARDE: Visita del pueblo, Plaza de Armas, Iglesia y proyectos que realizo la cooperación internacional en beneficio de nuestro distrito.

POR LA NOCHE: Se concluye con un espectáculo de danzas típicas, se brinda dos opciones:

- Caminata de 45 minutos por senderos desde donde se observa el paisaje de la zona y las andenerías de la época pre-inca, se culmina con un baño en las piscinas de aguas termales Sallihua.
- Visita a la zona arqueológica de San Antonio donde se encuentran restos arqueológicos y tumbas pre-colombinas. Luego hacemos la visita a la casa

cultural donde podemos encontrar los más vistosos bordados típicos de la cultura Collahua el cual se destaca por la confección de sombreros con los más finos acabados, en la visita se realiza una demostración de la elaboración de la artesanía.

Cena en familia

Día 2

Desayuno

6:00am: Despedida de la familia

- **PROGRAMA 3D/2N**

Día 1

8:00am: Salida de Arequipa

13:30: Llegada al Colca y almuerzo con la familia

POR LA TARDE: Visita al pueblo y presentación de su historia, visita a familias o instituciones emprendedoras de Coporaque (casas vivenciales y asociación de artesanos). De vuelta a casa, se asiste a un espectáculo de danza tradicional (sesión de fotos, si desean pueden probarse los trajes hermosos del Colca).

Cena en familia y compartir la cultura viva.

Día 2

Desayuno y presentación de 2 opciones:

- Caminatas a las tumbas pre-colombinas, cerca al pueblo (sitio arqueológico San Antonio), paseo hacia Uyo Uyo (Pueblo Pre-inca) ubicado a 3-4km de Coporaque. Almuerzo en el campo, regreso al pueblo caminando o a caballo (la opción de caballos se encuentra fuera del paquete, para la tarifa del servicio de caballo)

Esta opción está considerada como una ruta larga (4h) nivel de dificultad accesible.

Caminatas a las tumbas precolombinas sitio arqueológico de San Antonio.

- Caminatas de 45 minutos por senderos desde donde se observa el paisaje de la zona y las andenerías de la época pre-inca, se culmina con un baño en las piscinas naturales de aguas termales de Sallihua. Almuerzo campestre. Juegos recreativos con la familia cerca del río. Regreso al pueblo por la tarde.

Cena en familia

Día 3

Desayuno

6:00am: Despedida de la familia

TARIFAS

Estos programas de 2D/1N, son parte de nuestras propuestas turísticas en el Pueblo de Coporaque. Tratamos de adaptarnos a los deseos, salud (estado físico) y edad de nuestros visitantes.

TARIFAS AL PÚBLICO

Las tarifas son de acuerdo al número de visitantes

CUADRO 4

GRUPO	TARIFA	COSTO UNITARIO	TOTAL
01 a 06	\$50.00 o S/150.00	Por persona y por día	Programa 2D/1N: \$50.00 o S/150.00 por persona Programa 3D/2N: \$100.00 o S/280.00 por persona
07 a mas	\$45.00 o S/130.00	Por persona y por día	Programa 2D/1N: \$45.00 o S/130.00 Programa 3D/2N: \$90.00 p S/250.00 por persona

Fuente: Asociación Pumachiri

PRECIO POR SERVICIO

Desayuno: 10.00 Soles

Habitación: 30.00 Soles

Almuerzo: 25.00 Soles

Danza Típica: 30.00 Soles

Cena: 25.00 Soles

Guiado local o actividad: 30.00 Soles

NUESTRA TARIFAS INCLUYEN

- El alojamiento
- Los 3 servicios de comida
- Un servicio de guiado local y presentación de la danza tradicional del pueblo

OPCIONES TURÍSTICAS FUERA DEL PAQUETE

- Paseos a caballo
- Trekking al Cañon del Colca/Cruz del Cóndor
- Cruz del Cóndor
- Días libres

PASEO EN CABALLO

CUADRO 5

ITINERARIO	PRECIO	HORAS
Pueblo de Coporaque - Mirador de Occolle	S/50.00 o \$19.00	-
Pueblo de Coporaque - Yanque	S/100.00 o \$37.00	-
Pueblo de Coporaque – Coporaque	S/90.00 o \$34.00	4 h
Pueblo de Coporaque – Uyo Uyo – Yanque (Las colcas) - Coporaque	S/100.00 o \$37.00	5h
Pueblo de Coporaque – Tumbas Yurac Cacca	S/60.00 o \$22.00	1h 30
Coporaque – Chivay – Yanque - Coporaque	S/130.00 o \$49.00	7h

Fuente: Asociación Pumachiri



Fuente: Grupo Pumachiri

- **PROGRAMAS OPCIONALES**

FORTALEZA DE CHIMPA

Saliendo de Arequipa, llegada a la casa de la familia y pernocte.

Día Siguiente

6:30am: Se parte en movilidad hacia Chimpa por la margen derecha pasando por los pueblos de Ichupampa, Lari y Madrigal.

9:00am: Llegada al distrito de Madrigal, caminata hacia la fortaleza 1 hora 30 minutos.

Llegando a la fortaleza se observa el Cañon más profundo y el majestuoso vuelo del cóndor. Después de observa y visitar las iglesias de los pueblos que conforman la ruta, llegamos a almorzar con la familia a las 2:00pm.

EL PAGO AL AGUA EN EL MISMI (Mes de Agosto)

Actividad que se realiza una sola vez al año y anualmente el 8 y 9 de Agosto de cada año. Fiesta de agua, ritual al pago de Yakumama que se celebra en el mes de Agosto consta de la caminata a las faldas del nevado Mismi en la naciente del Rio Amazonas.

Día 8 de Agosto, saliendo de Arequipa se llega hacia la casa de la familia.

El 9 de Agosto, salida a 3:00am. a pie y 6:30am en caballos durante 3 horas para luego incorporarse al trabajo con los lugareños y participar del ritual del pago al agua, se almuerza en el campo conjuntamente con los lugareños. Después del almuerzo se realiza el viaje de retorno llegando al pueblo a las 5:00pm. Para participar del desfile y es opcional quedarse los días 10 y 11 de Agosto a fin de participar de la fiesta del agua del pueblo. (AUTOCOLCA, Pumachiri, & Caylloma, págs. 4-9)



Fuente: Grupo Pumachiri

4.4.17. Agroturismo

Es una forma de recreación con alojamiento en una granja en funcionamiento, donde se convive con los anfitriones y se participa en una serie de trabajos de campo, se aprende como son la cría de animales y la producción de cultivos. Los objetivos principales de este tipo e organización de estancias vacacionales son: proporcionar ingresos adicionales a los agricultores para frenar la migración hacia a las ciudades, por un lado, y, por otro, crear posibilidad d vacaciones baratas y con un ingrediente educativo para la gente de la ciudad.

La existencia de este tipo de turismo alternativo está condicionada por la estructura de tenencia de la tierra y se practica donde hay granjas relativamente pequeñas que no explotan al cien por cien sus capacidades productivas, en especial la mano de obra. (Gómez & Velarde, 2014, págs. 36-37)

El agroturismo: Según Crosby

Es un segmento del turismo en áreas rurales, asociado a la prestación de alojamiento y/o restauración de granjas (caserías, masías, cortijos, pazos, etc.) preferiblemente activas, en las que puede hacerse participe al turista en las diferentes actividades agropecuarias.

Se orienta principalmente hacia la oferta de productos naturales de origen local y comarcal, así como de una restauración basada en dichos productos, cocinados siguiendo la gastronomía local.

En algunas regiones y países, este término se ha identificado con el de turismo rural – turismo en áreas rurales para nosotros- aunque técnicamente ha de entenderse como una simple modalidad del mismo. (Crosby & Moreda, Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales, 1996, págs. 19-20)

4.4.18. Ecoturismo

Un turismo ecológico puede aumentar tanto la conciencia ambiental del turista como su apoyo a iniciativas ecológicas. Pero algo más importante aún: los beneficios económicos que se obtengan del gasto turístico pueden incentivar la conservación de los ecosistemas amenazados en los países que reciben este tipo de turismo.

Así, esta actividad puede ser fuerte argumento para volver más lucrativa a la conservación, frente a la degradación y a ciertos usos alternativos del suelo que hayan resultado ser más rentables: si el turismo logra proveer un buen ingreso podría revertirse la lógica económica que sustenta a muchos procesos de deforestación y degradación ambiental. Esto es especialmente válido a nivel local; si el dueño o administrador del recurso natural obtiene un importante beneficio turístico, es probable que se preocupe más por la conservación de tal recurso, ya sea frente a amenazas externas o en las decisiones que tome con respecto al manejo de los recursos naturales.

Entonces, el primer requerimiento es que el turismo provea ingresos locales significativos; el segundo, que estos ingresos funcionen como incentivos para lograr un mayor nivel de conservación. (Wunder, 1996, págs. 1-2)

El estudio más profundo acerca de los impactos económicos del ecoturismo es probable el de Lindberg y Enríquez (1994) sobre Belice, país que ha adoptado una política favorable a los principios de este tipo de turismo, cuyo potencial económico se resume de la siguiente forma:

“La razón principal para la popularidad del ecoturismo es que puede generar empleos... [que] se generan con un impacto mínimo sobre el medio ambiente y que

muchas veces inducen un apoyo local al área natural que atrae los turistas. El ecoturismo es bueno para el desarrollo económico porque puede crear empleos en regiones remotas que históricamente se han beneficiado menos de programas de desarrollo económico que regiones más densamente pobladas. Incluso un número limitado de empleos que puede constituir un beneficio significativo, en comunidades donde a población es escasa y hay pocas alternativas”. (Wunder, 1996, págs. 8-9)

Para que el ecoturismo pueda contribuir al desarrollo local y a la conservación es que sea incluyente y represente la mayor equidad social posible. Si no se integra la dimensión de equidad social y solo se dan procesos de apropiación por unos pocos del bien común o de los ingresos generados, el ecoturismo no lograra eliminar las causas de la destrucción del medio ambiente que tienen que ver justamente con la falta de alternativas económicas. En ese sentido otros han acuñado términos como turismo social y ecológicamente sustentable, alternativo o responsable.

En su mayoría, los sitios eco turísticos son operados por empresas que pagan ciertas contribuciones en forma de salarios o en especie a los dueños de las áreas visitadas, la mayoría de los trabajos sobre ecoturismo, cuando hablan de “participación local”, se refieren muchas veces a que las empresas que ofrecen servicios turísticos donde hay población local involucrada deben buscar la máxima participación local posible. (Lazos & Paré, 2003, pág. 266)

El ecoturismo: Según Crosby

Se trata de una modalidad del turismo en áreas rurales en que el paisaje es la principal variable, como de confluencia entre factores ambientales y los antrópicos, y cuyo objetivo es la integración del visitante en el medio humano y natural. La población local suele tomar parte en diversos aspectos concernientes a la recepción de los turistas.

En el ecoturismo se prioriza la preservación del espacio natural e que se desarrolla la actividad turística, por lo que su diseño contempla ante todo la conservación o cualquier otra consideración. (Crosby & Moreda, Elementos basicos para un turismo sostenible en las areas naturales, 1996, pág. 20)

4.4.19. Turismo Vivencial

Aquella actividad turística en la que el viajero convive con una familia del destino, la cual le enseña sus hábitos y costumbres, esto es, su gastronomía, horarios, estructura familiar, organización de la vivienda, formas de trabajo, etc. De este modo se conoce muy de cerca la cultura de ese país, los lugares frecuentados por sus nacionales, siendo uno más y no un mero visitante.

En cuanto a la localización geográfica, se suele encontrar en zonas donde existen familias dedicadas a actividades agrícolas, ganaderas o pesqueras, que aloja en sus propias casa al turista quien tiene la oportunidad de conocer de primera mano sus técnicas productivas, incluso Participar en ellas. Por tanto, es un tipo de turismo que se puede encontrar e zonas rurales. Cabe destacar el protagonismo de Perú en esta actividad turística. Aunque bien es cierto, que cualquier destino puede ofrecer este tipo de experiencias. (Garcia & Olmos, 2011, pág. 102)

Turismo vivencial en el Perú

Es entendido como el conjunto de servicios básicos que ofrecen en nuestro país ciertas comunidades campesinas a las que los turistas visitan expresamente para convivir y aprender de ellas sus creencias, el entorno y compartir sus actividades cotidianas.

Esta demanda particular ha encontrado en el Perú una magnifica posibilidad debido a la gran riqueza vivencial de nuestras milenarias comunidades campesinas, muchas de ellas pertenecientes al mundo andino con las más diversas costumbres, creencias, música, danzas, mitos, siembra, cosecha, etc., así como a nuestra selva con su flora y fauna silvestre.

Las experiencias nacionales en esta materia son muy esclarecedoras. La comunidad campesina de la isla de Taquile en el lago Titicaca es un caso concreto donde cerca de 200 familias han adecuado sus casas para recibir a turistas que llegan desde diversos países europeos principalmente para conocer de forma recíproca nuevas experiencias. Hoy en día podemos decir sin la menor duda que la economía de la isla se asienta en la agricultura ancestral y en el turismo.

De la misma manera, en la famosa cooperativa Atahualpa de Cajamarca en el distrito de baños del inca, la comunidad campesina propietaria del predio, ha decidido desde hace algunos años compartir sus conocimientos y experiencias agrícolas y ganaderas con los turistas que recalán en sus instalaciones.

Los resultados positivos de esta corriente de viajeros han ido de menos a más al punto que actualmente se han extendido al Cañón del Colca y a las comunidades campesinas aledañas del camino inca del Callejón de Conchucos hacia Huánuco Pampa.

La OMT ha estimado que un 3% de la demanda mundial de llegadas internacionales corresponde a este segmento, es decir, algo así como unos 24 millones de viajes. Si le agregamos un gasto atribuido de 800 dólares y la posibilidad de captar al menos un 1 % de dicha corriente de viajes, estaríamos hablando de 240 mil llegadas e ingresos cercanos a US\$ 192 millones que beneficiarían directamente a las comunidades campesinas y nativas. Un gran salto para combatir la pobreza y extrema pobreza. (Hauyón, 2006, págs. 87-88)

Según la OMT (1993):

“Conjunto de actividades que se desarrollan en un entorno rural, excediendo el mero alojamiento y que pueden constituirse, para los habitantes del medio, en una fuente de ingresos complementarios a los tradicionalmente dependientes del sector primario, convirtiéndose en un rubro productivo más de la empresa agropecuaria.” (Ciccolella & Román, 2009, pág. 15)

4.4.20. Turismo Sustentable

EL concepto de crecimiento sustentable ha estado ligado tradicionalmente al concepto medioambiental, pero actualmente es un concepto más global que incluye numerosos campos de interacción dentro del concepto de sustentabilidad, como aspectos económicos y socioculturales. El desarrollo sustentable está basado, por lo tanto, en un concepto amplio de desarrollo turístico que implica, necesariamente, criterios medioambientales, socioculturales y económicos. (Turismo, 1998, págs. 259-260)

Turismo Sustentable y Comunidades locales

La coyuntura está marcada por la globalización en sus diferentes expresiones a nivel internacional. El turismo se puede considerar como una de estas expresiones. Promovida, de forma agresiva, como una Actividad Económica, especialmente en la última década en Mayra de países del llamado Tercer Mundo, hoy hace parte importante de los programas de gobierno de casi todos los países que destacan su rentabilidad y generación de divisas necesarias para el desarrollo nacional.

La búsqueda del equilibrio entre el crecimiento económico y la protección de los recursos nacionales ha obligado a las naciones ricas y pobres por igual a cooperar con el desarrollo de un turismo sustentable a la vez que compiten por el turismo internacional. (Reyes, 2002, pág. 109)

Perspectiva indígena y local en Latinoamérica: tierra y turismo

Por otro lado, las condiciones de desarrollo sostenible y turismo sostenible, desde el ecoturismo hasta la conservación de la biodiversidad, propuestas por los organismos internacionales e innumerables ONGs locales, han abierto los ojos de los líderes locales y de familias extendida, para, a su vez, ofrecer un servicio turístico que reúna estas características en “el papel”, pero que en la práctica deja mucho que desear en cuanto al manejo sostenible y cultural de estas experiencias. Esto significara que algunos pueblos indígenas tendrán que sufrir mutaciones y adaptarse a un discurso y a proyectos que siguen siéndoles extraños, pero que abundan y les permiten mejorar sus ingresos.

El siglo xxi es el siglo de la comunicación masiva, inmediata y simultánea, interactiva, accesible a grandes sectores de población. El turismo a nivel local esta co-optado a desarrollarse en armonía con la Naturaleza, a usar apropiadamente los suelos, los bosques y el agua la conservación de la biodiversidad y la preservación de los efectos contaminantes de esta actividad. (Reyes, 2002, pág. 112)

4.5. COPORAQUE

El distrito de Coporaque es uno de los dieciocho distritos que conforman la provincia de Caylloma en el Departamento de Arequipa, bajo la administración del Gobierno regional de Arequipa, en el sur del Perú.

Desde el punto de vista jerárquico de la Iglesia Católica forma parte de la Arquidiócesis de Arequipa.

El distrito fue creado en los primeros años de la República. (Wikipedia, s.f.)

4.5.1. Historia

El pueblo de Coporaque – que se llamó cuando la reducción toledana Villacastin de Coporaque, es la capital del distrito de este nombre. Está situada sobre la margen derecha del río Colca, a 3575 msnm (catálogo, de 1979:32), a cierta altura con respecto del río y próximo a la cadena de montañas que limita el valle hacia el noreste. La estructura urbana se desarrolla alrededor de una plaza cuadrada desde la que parten las calles que dividen las manzanas trazadas en cuadrículas. En los extremos de la plaza se levantan arcos y es característico en esta aldea el hecho de que sus casas posean huertas.

Coporaque fue desde muy antiguo el centro más importante de la región. Durante dominación quechua tenía allí su residencia el curaca principal. Cuando la conquista española integro el repartimiento de Yanque, vasta extensión rica en hombres, ganado y minas que don Francisco Pizarro encomendó a Gonzalo Pizarro quien fijó en Coporaque su residencia. Más tarde, en 1548 el licenciado Pedro de la Gasca, Presidente de la Real Audiencia, expidió una provisión concediendo la encomienda de Yanque al Capitán Francisco Nogueral de Ulloa. Finalmente en 1562, el Virrey del Perú, don Andrés Hurtado de Mendoza, marqués de Cañete, la puso en la corona.

Como consta en las visitas coloniales Coporaque fue constituido a base de los ayllus Yumasca, Cupi, Collana-Pataca y Callao-Pataca. Cuando la visita general del Virrey Francisco de Toledo, el visitador de los Collaguas, López de Suazo, redujo en Coporaque los poblados de Tunsa, Llanca, Qcuita, Jamallaya, Suripampa, Chiptapampa, Ccanaque, Mosocchacra, Muraytapa, Huaynalama, Coporama, Cantupampa, Umañasu y Ccayra. En la visita del Juez Juan de Rivero, en 1604, a las

comunidades de Yanque- Collaguas, se informa de dos Ayllus componentes de la reducción de Coporaque: Collana y Pahana- Collana-Pataca.

Los religiosos franciscanos pudieron llegar a Coporaque entre 1540 y 1545. Más tarde en 1560, el comisario general de la Orden Fray Jerónimo de Villa Carrillo, envió a Fray Francisco Vásquez a la provincia de los Collaguas con la misión de emprender la evangelización y adoctrinamiento de los aborígenes. En Coporaque erigieron una capilla de Santa Úrsula y en 1565, otra a San Sebastián.

En 1569 habrían iniciado el templo actual que pusieron bajo la advocación de Santiago Apóstol. Los franciscanos, pese a ver sido ratificados por Toledo en sus doctrinas del valle, recibieron orden de su Comisario General de retirarse de sus conventos. De esa doctrina se ocuparon sacerdotes seculares, cuyo comportamiento dejó mucho que desear. Una vez más, por disposición de la real audiencia de Lima, retornaron los franciscanos en 1588 haciéndose cargo exclusivamente del repartimiento de la corona, es decir, del de Yanque-Collaguas, cuyo convento tenían bajo su jurisdicción a la doctrina de Coporaque.

El cura de Coporaque fue el ilustre Huamanguino don Luis Jerónimo de Ore, hijo del Corregidor y encomendero Antonio de Ore que contribuyó a fundar en San Juan de la Victoria, en 1568, el Monasterio de Santa Clara que fue el segundo de su clase en el virreinato del Perú después del de Santa Clara de Cusco. Luis Jerónimo de Ore fue luego obispo de la Concepción, en la Capitanía General de Chile(1621-1629), y autor entre otras obras, de *Symbolo Católico Indiano* en la cual se declaran misterios de la Fe..(1598). Barriga (1952.85) repitiendo a J.G.Valdivia (1847.120) afirma que sirvió en Coporaque en 1580, sin embargo nosotros creemos que debió estar allí solo una década más tarde pues se le encontró en la relación de sacerdotes de la provisión del Virrey don García Hurtado de Mendoza por la que, el 19 de Octubre de 1590, nombra doctrineros para los Collaguas.

De acuerdo a las informaciones que proporcione el Dean Juan Gualberto Valdivia (1847.120-121), y reitera Víctor Barriga (1952,T.IV.. 84-86), el Papa Gregorio XIII, por breve de 28 de Marzo de 1578, concedió al altar del Crucifijo el privilegio de anima de todas las misas que se declararan en él. Estos autores precisan que fue Ore quien consiguió este privilegio. Por razón de fecha suponemos que más bien debió intervenir en la consecución de otra prerrogativa: el Breve de Paulo X, de 29 de

Diciembre de 1605, por el que concedió a los cofrades de Santiago de Coporaque indulgencia plenaria el día de su ingreso a la cofradía y cada vez que visitaran la Iglesia y rogaran por la paz. La Asunción, San Fabián, San Sebastián, San Juan Evangelista y Santa Úrsula.

En su *Symbolo Católico Indiano*.. (1598) escribe Ore que en “servicio de Mayta Capac que tuvo por mujer a Mamayachi natural de los Collaguas, hicieron los indios de aquella provincia una grande casa, toda de cobre para aposentar al Inca y a su mujer, que como a patria la vinieron a visitar, de lo cual tuvo relación en aquella provincia, y con diligencia que puse en descubrir el cobre, halle cantidad en poder de un indio viejo, depositario de él, y se hicieron cuatro campanas grandes, y aun sobro cobre, y preguntando por lo demás que faltaba, dijeron que lo habían dado a Gonzalo Pizarro y a su ejército para hacer herraduras de caballos, con temor de que a un Cacique principal que no lo quiso descubrir, lo hizo quemar el tirano”

Finalmente debemos destacar que en su visita los Collaguas en 1680, preclaro Obispo Antonio de León edifico alado del templo de Coporaque un hospital para indígenas que luego se arruino así como dos alas de bóveda para baños en dos fuentes termales (Valdivia, 1847..121; y Cateriano, 1908..48).

Coporaque debió sufrir en el segundo tercio del siglo XVII la declinación que le sobrevino a las áreas agrícolas y ganaderas como consecuencia del auge de la minería de plata que arrebató mano de obra de estos poblados y favoreció a pueblos próximos a las vetas como Tisco, Callalli, Sibayo y Caylloma. Ello coincide con el hecho de que a diferencia de otro pueblo, en Coporaque subsistió el viejo templo sin mayores cambios ni agregados importantes. Ello ha permitido que llegue hasta hoy una edificación que suma casi 400 años de existencia. (Tord, 1983, págs. 79-81)

Es el primer pueblo que abrazó al cristianismo atendido por Fray Luis Jerónimo de Ore.

La principal actividad es la agricultura, teniendo como principales productos la cebada, la papa, alfalfa y habas. (De la Cuba, 2006, pág. 50)

El último Frayle que sirvió a Coporaque fue F. Tomas Adrián que murió en 1788. (De la Cuba, 2006, pág. 56)

Ningún lugar en el valle ha recibido mayor publicidad como este distrito, sobre todo por su Palacio de Cobre, del que habla Fray Gerónimo de Ore en su Catecismo o Símbolo de Fe (1580-98) y que pudo bien ubicarse en lo que es el actual templo cristiano, se trata del homenaje que hizo el Cacique de Collaguas al Inka Mayta Capac por haber desposado a su hija Mama Yacchi, los conquistadores con Gonzalo Pizarro a la cabeza destruyeron el viejo Templo y con el cobre hicieron campanas y lo que sobro fue utilizado para herrajes de los caballos.

Otro lugar de no menor interés es SAN ANTONIO DE COPORAQUE por su variedad de restos y por estar ubicado en un lugar estratégico, el que fue el Maucallacta de Coporaque, muy próximo esta CHIJRA donde una Mina Peruana-Norteamericana ha realizado últimamente excavaciones, en ella ha participado como arqueólogo el Dr. Max Neyra Avendaño.

Se observa desde Coporaque un hermoso ANFITEATRO DE ANDENES que hace recordar al de EPIDAUROS en Grecia, con la diferencia de que este fue para presentaciones dramáticas y aquel para la agricultura. (Linares, Pre Historia de Arequipa, Tomo II, 1991-1992, pág. 303)

4.15.1. Orígenes

Según las crónicas el inca Mayta Cápac se casó con la hija de uno de los principales curacas de Coporaque y de este modo la doncella y todo su pueblo juró obediencia al vasto imperio del Cuzco.

Estos relatos nos sugieren la importancia de Coporaque antes y después de la conquista española, ya que fue morada del curaca principal en épocas prehispánicas y posteriormente Gonzalo Pizarro lo elige como su residencia permanente. En la visita de Ulloa Mogollón aparece un número mayor de ayllus y tierra en Coporaque, a pesar de que Yanque era la capital repartimiento en tiempos de la colonia.

4.15.2. Etimología

Su nombre proviene de las voces quechuas: Qhoto: montón de maíz y Rake: repartir lo que se tiene o sitio donde se reparte. "Sitio donde se reparte el maíz" (AUTOCOLCA, Wiñaypa Colca - Eternamente Colca, 2009, pág. 116)

4.15.3. Características

➤ Geografía

La capital se encuentra situada en la ribera derecha del río Colca, a 3 575 msnm y 8 km al oeste de Chivay.

- **Superficie:** 112 km²
- **Altitud:** 3.575 msnm
- **Latitud:** 15° 37' 62 " latitud sur
- **Longitud:** 71° 39' 12" longitud oeste
- **Clima:** Frio y seco
- **Tiempo de viaje:** Chivay – Coporaque 15 min
- **Epoca de lluvia:** Enero - Marzo
- **T°max / T° min:** Max. 24° / Prom. 16° / Min. 10°
- **Servicios y conexiones:** Telefonía fija rural, movil (movistar y claro) e internet satelital, bodegas, posta medica.
- **Límites:**

Limita por el norte con el distrito de Tuti, el sur con Yanque y el río Colca, el este con el distrito de Chivay y el oeste con el de Yanque e Ichupampa. (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ Ganadería y Agricultura

Ubicado en la margen derecha del valle, sus tierras son utilizadas para la agricultura; según el estudio hecho por John Treacy dentro del trabajo realizado por el proyecto de estudio del abandono de andenería en el valle del Colca de los años 1984-1985, dirigido por William M. Denevan (1987), la agricultura se inició en secano en la altura, posiblemente por el control de la escorrentía por aguaceros.

Paulatinamente se fueron incorporando las laderas bajas al construirse canales y terrazas irrigadas, posiblemente como respuesta a la mengua de la estación de

lluvias, a las frecuentes sequias, y/o para abastecer la administración incaica con el maíz, importante cultivo ceremonial (Benavides 1995).

Como evidencia del gran progreso agrícola que alcanzaron, se observan hasta el día de hoy, inmutable a los cambios, las terrazas de Coporaque, sobreviviente a la conquista y la tecnología moderna. Aquí se encuentra la mayor parte de andenería pre- inca aun en uso lo que lo convierte en “representativos de los tipos de terrenos agrícolas y las estrategias agrícolas más características de esta zona “(Treacy, 1994). Por donde se mire, Coporaque está cubierto de vastas extensiones de cultivo, donde la agricultura sigue siendo el principal sustento de los pobladores. La mayor parte de sus cosechas son para autoconsumo, se siembra principalmente: habas, papa, cebada y maíz.

La ganadería se concentra en la cría de vacunos y ovinos que luego son vendidos al mercado externo. Dentro de las actividades complementarias se encuentran la elaboración de productos lácteos como queso yogurt y mantequilla.

Además existe en el distrito la asociación de artesanos llamada Sumac Maqui, cuyos miembros se dedican al arte del tejido y el bordado, elaboran polleras, chumpis y todo tipo de indumentaria.

➤ **Economía**

La economía en el distrito de Coporaque se basa primordialmente en la agricultura y ganadería ya que es su principal ingreso, y en cuanto al turismo, este cada vez está incrementándose debido a que las entidades vinculadas al turismo junto con algunos pobladores, están emprendiendo proyectos relacionados con el Turismo Rural Comunitario (TRC) para desarrollarse en este rubro.

➤ **Textilería**

Algunos pobladores se dedican a la actividad textil, la cual consta de la elaboración de prendas artesanales bordadas a mano con las características tradicionales del Valle del Colca, estas son hechas a base de fibra de alpaca. Entre los productos que estos pobladores realizan son guantes, chalinas, gorras, bolsos, etc.

➤ **Medios de Comunicación y de transporte**

El distrito de Coporaque cuenta con señal televisiva y cable satelital si es que el poblador lo solicita, también posee servicio telefónico el cual lo ofrece la empresa de Telefónica.

Los pobladores y autoridades del Distrito se comunican a través de un megáfono conectado a un micrófono el cual es propiedad del Municipio, lo utilizan cuando quieren informar sobre algún acontecimiento importante que se vaya a dar o un comunicado a la población.

Para llegar al poblado existe una vía de acceso desde la capital de la Provincia de Caylloma, la cual está debidamente asfaltada, el medio de transporte público lo brindan pequeñas combis o minivanes. Esta ruta también es frecuentada por transporte turístico, los cuales algunos van por esta vía por razones de visita a los baños termales de Umaru o Sallihua.

➤ **Actividades de Turismo**

Turismo histórico, turismo termo-medicinal, turismo vivencial, Turismo Rural Comunitario (TRC), observación del paisaje natural, paseos a caballo, trekking. (AUTOCOLCA, Wiñaypa Colca - Eternamente Colca, 2009, págs. 116-117)

4.15.4. Recursos Turísticos de Coporaque

A) Culturales

➤ **TEMPLO DE SANTIAGO APÓSTOL DE COPORAQUE**

En el extremo noroeste de la plaza perpendicular a ella y sobre una prominencia, se levanta este edificio singular por muchos conceptos. Consideramos que su planta y fachada lo hacen el más antiguo del valle del Colca y unos de los más antiguos e importantes del virreynato del Perú como testimonio de las edificaciones religiosas renacentistas de los últimos lustros del siglo XVI. Su calidad de inédito hasta la fecha aumenta el profundo interés con el que debemos aproximarnos a apreciar sus características y las soluciones halladas en esta aislada región para encausar arquitectónicamente las exigencias de la evangelización.



Fuente propia: Templo de Santiago Apóstol de Coporaque

Su planta es rectangular o de salón. Debió poseer originariamente cubierta de par y nudillo por lo que podemos apreciar de su techo de doble agua actual. Su larga nave está dividida del presbiterio por un arco triunfal; su ábside y a cierta altura de los muros laterales, se abren ventanas rectangulares. El coro alto esta comunicado con la galería de la fachada de pies. El baptisterio es un recinto adosado al muro del evangelio que se

comunica con el sotacoro. En el exterior algunos contrafuertes rectos concluyen a la mitad de los muros laterales.

Las torres de planta cuadrada son estrechas en relación a la alta fachada y suponemos que ellas y sus campanarios pudieron haber sido agregados, reconstruidos o alterados posteriormente. El planteamiento del templo de Coporaque recuerda a los del último tercio del siglo XVI del Cuzco, principalmente los de San Jerónimo y Andahuaylillas. Nos da así mismo una idea aproximada en los edificios de esa época en el valle del Colca que fueron destruidos por los sismos y los incendios. En todo caso estamos ante un monumento desconocido de primer orden, de muy alto valor histórico, cuyas características especialmente las de la portada principal, lo hacen único en el Colca y en la región en donde se desarrolló posteriormente la denominada arquitectura mestiza.

La fachada de pies, que es la principal de Coporaque, es ciertamente la de mayor aliento y la de más ambiciosa concepción de todos los imafrentes del quinientos en el Perú. Por hallarse en una prominencia con respecto de la plaza y en la conclusión de una escalera de piedra de doce peldaños, su altura aparenta ser más importante. Hasta las propias torres parecen disminuidas a su lado. Esta fachada está compuesta por dos cuerpos y una loggia. El primero está constituido por tres calles siendo la central un arco rehundido en el ancho muro de pies donde se abre la portada de arco romano, vanos de pilastra y techumbre cubierta de fragmentos de pinturas murales cuyos temas son querubines en medio de nubes y en trasdós del arco de portada una filacteria que pasa ondulante entre cinco casetones rectangulares como a modo de

marcos, con querubines en su parte central superior. La frase latina inscrita en la cinta se encuentra muy borrosa en algunas de sus partes. En la clave del arco se distingue un relieve manierista que representa un rostro foliáceo de frente que pareciera una imagen del sol. En los netos destacan los relieves de dos semiesferas. Las pinturas murales son obra ingenua del siglo XVIII o principios del XIX, emparentada con la que se encuentra en el nártex de la portada principal del Lari y con parte de la de los brazos del transepto de Santa Ana de Maca. (Tord, 1983, pág. 82)

Ciertos rasgos específicos como la cabecera o chavada (octogonal) del templo, su impresionante portada y los restos de pasta policromada son testimonio indiscutible de que estamos ante una de las escasas obras del siglo XVI, que nos queda en la región andina del Perú. (De la Cuba, 2006, pág. 53)

Las calles laterales de este primer cuerpo incorporan dos medias columnas entre hornacinas por lado. Estos soportes reposan sobre podios alargados que se apoyan sobre un zócalo pronunciado. El primer tercio inferior de estas columnas es liso y los superiores estriados. A lo largo de este primer cuerpo corre un entablamento de cornisa y arquitrabe escalonado. Como lo hemos apreciado en otros templos del valle, el friso de este entablamento está exornado de relieves de querubines de alas abiertas y cerradas dispuestos alternadamente. (Tord, 1983, pág. 82)

El segundo cuerpo se compone de cinco hornacinas similares a las dos del primer cuerpo y están flanqueadas por pilastras de fustes compuestos por dados. Finalmente, en la conclusión del muro de fachada se encuentra una originalísima capilla abierta que ocupa todo el ancho de la fachada. Está compuesta por un techo de una agua viguería y zapatas se apoyan sobre seis columnas de piedra de capital jónico. Es única en lo que fue el antiguo virreinato del Perú y desde hoy, debe agregársele a la relación de capillas abiertas cuya singularidad la convierta en fuera de serie entre las conocidas. Su altura, imponente, forma y estructura (en el remate del ancho muro de la fachada) la hacen absolutamente original inclusive en toda América meridional. (Tord, 1983, pág. 84)

Luego un friso se ubica en el tramo principal con un gran arco reunido para la portada que abraza los tres módulos centrales. Todo ello descansa sobre un zócalo que recibe las bases de las columnas, y se rompe para albergar las escaleritas que facilita el acceso.

La capilla abierta merece una especial mención por sus características únicas, el ámbito sin embargo es estrecho y probablemente incómodo para la realización de oficios religiosos y complejos.

Desde la capilla abierta, el dominio del poblado es realmente espectacular, y su utilización debió introducir una fuerza escenográfica adicional a las tareas de evangelización de las comunidades indígenas.

En el interior antiguamente este templo disponía de un altar mayor construido en 1545 y decorado con pan de oro.

El retablo de estuco fue realizado en 1880 por el maestro cantero Martín Chicaña, cuando era cura Juan Manuel Avalo Sotomayor; y tuvo como finalidad sustituir al de madera quedando el original de pasta atrás.

El altar denominado del Jubileo respondía a una tradición que recogió Dean Valdivia; en el sentido que el rostro de la imagen de la Concepción contaba con indulgencias especiales del Papa Gregorio XIV.

Una interesante pila bautismal de una pieza de piedra; algunos cuadros, imágenes como el del patrón Santiago Matamoros a caballo y un abandono general, constituye en el marco de la valorización especial que pueda hacerse ahí de uno de los escasos templos del siglo XVI que nos queda en América del Sur. (De la Cuba, 2006, págs. 51-54)

En este templo consideramos que se compendia, más que en ningún otro de la región, el afán arrollador e imponente de la catequización. Esta enorme voluntad de expansión evangélica ha quedado como fijado en este edificio cuyas proporciones para la época y para el pueblo que se levantó son descomunales. Como ya lo hemos señalado hay muchas razones que explican su presencia allí: el haber sido el asiento prehispánico más importante de la región; el haber habitado en él el curaca principal; y el haber sido la residencia del repartimiento de Gonzalo Pizarro quien quizá reposó allí a su paso de Arequipa al Cuzco en 1547. Signo de la especial de las autoridades eclesiásticas por esta reducción fue el envío allí de persona tan notable como Luis Jerónimo de Oré. Es también significativa la dación de breves papales e inclusive la dedicatoria de su templo a Santiago Apóstol, bajo cuya sombra tutelar avanzó la

reconquista ibérica contra los musulmanes y la conquista y evangelización del nuevo mundo.

La robustez y sobriedad de su fachada sus vacías hornacinas, el arco profundo de su portada, la reciedumbre y anchura de su muro de pies, sus medias columnas, su antigua capilla abierta desafiando lluvias y vientos de puna en ese desolado y dramático paisaje, es el ejemplo mayor de lo que debió ser anergia catequística de esos franciscanos, alimentada por el fuego de la contrarreforma, en esa geografía marginal en los grandes centros administrativos del virreinato y totalmente alejada de los caminos reales que unían a las ciudades más importantes. No existió en el Perú una región como el Colca, tan aislada en el siglo XVI, en la que se levantara un monumento de esta envergadura. Ese edificio resume la convicción heroica de los primeros franciscanos, la capacidad constructora de los aborígenes que trabajaron en nuevas dimensiones y concepciones arquitectónicas, y el talento de alarifes que lograron diseñar un templo que en medio de su sencillez e imponencia, ha vencido durante cuatro siglos los grandes retos de una geografía remecida frecuentemente por los sismos.

En lo que refiere a su interior no han llegado hasta nosotros sus primitivos altares. Solo cuenta con retablos neoclásicos de modesta concepción entre los que destaca el mayor que es de dos cuerpos y tres calles. Esta pieza, sumada a las del mismo estilo, aunque de menores dimensiones que se encuentran en el muro del Evangelio, son los adornos principales de este vasto y alargado recinto de piso de baldosas y tierra apisonada. Como otros de la región atesoran objetos valiosos de plata, metal cuya abundancia en la provincia de Caylloma permitió la aparición de notables orfebres collaguas.

Paralelo a la nave del templo y ocupando una gran extensión rectangular se abre un atrio cuyas dimensiones son un tercio el tamaño de la plaza principal del pueblo. A este atrio se ingresa bajo un arco que la comunica con la plaza del pueblo. Es ciertamente este atrio uno de los mayores del Colca, y desde él se aprecia todo el desarrollo de la larga nave del templo y su portada lateral. (Tord, 1983, págs. 84-85)

El piso del atrio de la Iglesia está realizado con canto rodado de varios colores, que imitan formas diversas. (De la Cuba, 2006, pág. 56)

Su fachada de gran altura, sigue los cánones renacentistas y se ve realizada por las escalinatas que le anteceden. En la parte superior de la fachada se halla una capilla abierta, se asemeja a una portada. Existe un retablo, quizás uno de los más tempranos que se conserva en el Perú; que impacta por su despliegue en tres cuerpos sobre la base. (De la Cuba, 2006, pág. 51)

- **Las Campanas**

En la torre del evangelio se encuentran dos campanas. La de la ventana del sureste posee la siguiente inscripción:

Mando a ser esta campana P.F.H. y Hieronimos de Santa Clara

Pesa nueve quintales

Conde de Natze concebidas

Posee así mismo relieves que representan un cáliz con una hostia y una cruz conformada con rombos que contienen cruces. Suponemos que una fundición irregular confundió un nombre aborigen por el curioso de “Conde de Natze”.

En la campana de la ventana suroeste, con frente al atrio lateral se lee:

San Francisco

Fr. Bernardo Navarrete me fecit

Año de 1600

Incluye relieves de cruces de rombos, el signo omega, una roseta y los monogramas de María Reina y de Jesucristo. Con respecto a Navarrete debemos precisar que lo encontramos mencionado como Bernardo de Navarrete entre los religiosos franciscanos de la Provisión del Virrey Hurtado de Mendoza, del 19 de octubre de 1590, sobre nombramiento de frailes doctrineros a la provincia de Collaguas. Esa relación la encabeza fray Pedro Román, en calidad de Guardián, incluye como hemos dicho a Luis Jerónimo de Oré.

En la torre de la Epístola hay dos campanas más. La mayor, que cuelga del centro del campanario, posee la siguiente inscripción:

Año de 1624

Sta. Clara ora pro nobis

En la campana de ventana sureste se lee:

Año de 1624

Hieronimen de Santa Clara

Málaga Medina (1977:101) asevera que fray Luis Jerónimo de Oré hizo fundir en Coporaque cuatro campanas:

Dos en 1622 y otras en 1624. Como lo hemos podido comprobar existen dos campanas de 1624 y una de 1600. La cuarta, que no recoge fecha, tiene sin embargo



Fuente propia: Campanario

la mención de a Hieronimus de Santa clara fraile que está asociado a las de 1624. Resulta pues legítimo suponer que podría ser da la misma data pues el religioso que las mando hacer es obviamente el mismo. Pero relacionar a este fraile con Luis Jerónimo de Oré resulta muy difícil debido a los años. Como lo habíamos precisado, de acuerdo a la Provisión de 1590, fue en ese año que habría llegado Oré a Coporaque y las campanas que comentamos se fundieron treinta y cuatro años más tarde. No hay pues acuerdo entre estas fechas y la estancia de Oré en Coporaque. Este celebre sacerdote afirma que con el cobre que se halló en la casa de un indígena se fundieron cuatro campanas grandes. Si calculamos que estas se realizaron entre 1590 y 1600 pudieron ser puestas en otras torres. Inclusive una de ellas quizás sea la marca de 1600 y que tiene el nombre de Navarrete, fraile que como hemos visto llegó con Oré a la provincia de Collaguas en 1590. De todas maneras esta pieza es muy significativa pues se relaciona con Oré, o Navarrete, con el cobre que fue de la Casa del Inca y la fecha de 1600 que nos estaría indicando la posible data de conclusión de este templo que debió erigirse en el último tercio del XVI. (Tord, 1983, págs. 86-87)

- **Orientaciones Y Dimensiones**

La orientación de este edificio es la siguiente:

Ábside hacia el noroeste; portada de pies hacia el sureste; muro del Evangelio donde se halla la portada lateral hacia el suroeste, y el de la epístola hacia el noreste.

Sus medidas son:

Largo 56 metros

Ancho de la nave 19.80 metros

Es muy nombrada la iglesia por sus lienzos de la escuela cusqueña, hoy destrozados y su pueblo por sus vasos rituales o Q'eros, que los emplean hasta hoy.

- **Lienzos de la escuela Cusqueña**

En la cuenca del Colca es el lugar con el mayor número de lienzos de la escuela cusqueña, la casi totalidad destruidos por el tiempo, los hombres y las inclemencias del medio.

Enumeramos algunos de ellos:

- a) Martirio de San Andrés. De 4x3 metros
- b) El Martirio de San Felipe. De 3x2 metros
- c) La Crucifixión de San Pedro en Roma. De 3x2 metros
- d) Martirio de Santiago el Menor. En la nave principal del templo.
- e) Santos, Penitentes y Demonios. De 4x5 metros, en la sacristía
- f) Querubín. Hacia el altar mayor
- g) La Virgen del Rosario o Del Pilar. Lienzo de 3x4 metros
- h) Santo con Barbas. De 1.80 x 1.20 metros
- i) Martirio de un Santo. En la nave central del templo

En el inventario realizado por R.P. Pablo Hagan, nos informa la Madre norteamericana Antonia Kayser se contaron 19 lienzos, incluyendo los malogrados.

Desafortunadamente la iglesia ha sufrido infinidad de robos y no existe una Institución



piadosa que salve tan extraordinarias obras de arte, dignas de competir con cualquier otro Arte Universal. Últimamente, profesores y alumnos de universidades de la ciudad y de Lima, vienen haciendo un inventario total de bienes culturales. (Linares, 1989, págs. 22-23)

➤ **CAPILLA RENACENTISTA (SAN SEBASTIÁN)**

Hacia el suroeste del atrio lateral se levantan los restos de una capilla de piedra. El planteamiento de la portada es renacentista: portón rectangular con canes en forma de sencillas volutas. En los extremos columnas exentas sobre podios con relieve de rosetones. Estos soportes poseen fuste estriado y capital jónico y sustentan un entablamento con friso exornado con relieves de rosetas y querubín central. Remata el conjunto un frontón triangular con breve cornisa y una ventana de arco romano en el centro. Guardando las debidas proporciones los elementos descritos corresponden a los que se encuentran en la fachada principal del templo. El planteamiento general recuerda de inmediato a las portadas renacentistas peruanas del último tercio del siglo XVI. De las de edificios religiosos mencionaremos la portada lateral de la iglesia de la Merced y la de pies de San Francisco de Huamanga. Esta última merece ser subrayada por tratarse de un monumento contemporáneo de la misma Orden. Entre las portadas de casonas renacentistas en el Cuzco debemos citar la de Juan de Salas Valdés o de los Cuatro Bustos, que la situamos en el último tercio del siglo XVI (Tord, 1978:9-33), y la del Almirante que la suponemos algunos lustros más tardía.

Consideramos que esta capilla puede ser la que en 1565 levantaron los primeros franciscanos que se asentaron en Coporaque. Y más precisamente la que fue puesta bajo la advocación de San Sebastián donde su oficio la misa mientras se edificaba el templo grande a parte del estilo hemos podido comprobar un detalle que nos pone sobre el rastro: en el intradós del dintel de la portada de la capilla aunque quedan visibles los restos de una pintura mural en la que se representa a San Sebastián amarrado al árbol y atravesado de flechas. De corresponder esta evidencia con el

dato histórico estaríamos frente a la portada renacentista más antigua del Perú cuyo estado de preservación permite apreciar aun en todo su plenitud una obra correctamente tallada y compuesta a solo treinta años de la fundación española del Cuzco; a veinte cinco de la fundación de la ciudad de Arequipa y erigida ocho años antes de la visita del virrey Francisco de Toledo que reconfirmo a los franciscanos en su doctrina de Collaguas a la que abrían llegado, de acuerdo a Antoine Tibesar (1953:65) , entre 1540 y 1545 invitados por los primeros encomenderos de la región.

Debemos suponer así mismo que concluida la edificación del templo, la capilla de San Sebastián pudo pasar a ser una capilla miserere que quizá fue sometida a refacciones



Fuente propia: Fachada

alrededor de 1889, fecha que se lee en la inscripción en relieve de una piedra próxima a esta capilla. En todo caso esta función cesaría en alguna oportunidad pues es evidente que desde hace mucho tiempo este recinto ha quedado abandonado, sin techo y con muros semiderruidos.

El único adorno que aún se le aprecia son los restos de pinturas a la que hemos hecho referencia y que representan imágenes incompletas de San Sebastián, el sol y la media luna. Elementos testimoniales de su vieja desolación son los vacíos quicios de dura piedra sobre los que giraban las puertas ya desaparecidas. (Tord, 1983, págs. 87-89)

Ubicados en los costados del arco de acceso, permiten verificar la persistencia de los elementos simbólicos de las ciudades indígenas integradas dentro del marco del catolicismo cristiano.

El templo contrasta vivamente con la riqueza de su portada, evidencia que durante los siglos XVII y XVIII, la decadencia se hubiera abatido sobre el poblado. (De la Cuba, 2006, pág. 55)

Esta capilla fue orientada de la siguiente manera: el ábside hacia el suroeste; la portada hacia noreste, el muro del Evangelio hacia el sureste y el de la Epístola hacia el noreste.

Sus medidas son:

- Largo de la nave 10.40 metros
- Ancho de la portada 4.80 metros.
(Tord, 1983, pág. 89)



Fuente Propia: Capilla San Sebastián

➤ PLAZA PRINCIPAL MAYTA CAPAC

En la plaza principal o llamada también plaza Mayta Capac se aprecia una pileta construida en piedra, en donde el Inca Mayta Cápac nos saluda con un Kero en alto en la mano derecha y su cetro en la mano izquierda. La plaza se caracteriza por la ubicación en todas sus calles de portales hechos en piedra, además la plaza tiene grandes árboles que resaltan su belleza.



Al lado derecho se encuentra la moderna municipalidad, hacia el otro extremo se halla la Iglesia de San Santiago Apóstol que data de la época virreinal de Perú.

➤ **PLAZA DE LA CRUZ Y ARQUERIAS ARTESANALES**

Se encuentra ubicada a escasos minutos de la plaza principal de Coporaque, aquí podemos hallar una cruz tallada en piedra en el centro de la plaza en donde también se aprecia la antigua capilla renacentista en alusión a San Sebastián que hoy en día ya no está en uso.



▮ Fuente Propia: Plaza de la Cruz



▮ Fuente Propia: Artesanías Artesanales

Al frente de esta plaza se encuentra la Iglesia Principal de San Santiago Apóstol que data de la época del virreinato, hacia el lado derecho están las arquerías artesanales hechas en piedra con un techo de tejas y la parte interior recubierto en madera y quincha, estos en su totalidad son 15 arcos.

➤ **CENTRO ARTESANAL DE COPORAQUE “SUMAQ LLANKAY”**



▮ Fuente Propia: Centro Artesanal Sumaq Llankay

Este centro se dedica exclusivamente a la producción de mantos, chalinas y chales de fibra de alpaca, de los 06 telares tradicionales con los que cuentan, solo 3 se encuentran operativas; los cuales están distribuidos bordeando el salón, asimismo cuentan con 1 urdidura la misma que sirve para preparar los hilos y luego pasarlos al telar. El salón está construido con materiales propios de la zona, siendo esto a

base de piedra, con techo de madera y paja con tejas en la parte externa del mismo. (MINCETUR, s.f.)

➤ **EL MOLINO VIEJO DE SAHUARA**

Este lugar se encuentra ubicado al lado este de Coporaque, hacia el fondo de la quebrada, camino al cementerio del distrito. Aunque el molino no esté en funcionamiento, ya que no cuenta con un debido mantenimiento, todavía está operativo. La zona en la que se ubica el molino está rodeada de chacras y andenerías pre – inca.



Fuente Propia. Molino Viejo Sahuara

B) Naturales



Fuente Propia: Volcán de Pumachiri

➤ **VOLCÁN DE PUMACHIRI**

Pumachiri es el cerro tutelar Coporaque, se encuentra ubicado 4 horas aproximadamente de camino a pie desde la Plaza del distrito, es un Volcán extinto perteneciente al ramal occidental de cordillera de los Andes.

Está ubicado sobre los 4600 m.s.n.m. Existe abundante vegetación de puna como la tola, ichu, yareta y otros, su fauna es muy variada se encuentran zorros, venados, zorrinos, vicuñas, vizcachas, etc. En la cima de este Volcán se encuentra la fortaleza del mismo nombre. (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ **ANDENERÍAS**

Las hermosas andenerías de “Musuq - Chijra Alto y Bajo” muchas de las cuales han sido reocupadas merced a las aguas de los deshielos cuyo canal viene desde Tuti y del estanque de Kantumayo.

Otras andenerías

De Waykiriri, khokhawiri, Markhisawi.



Fuente propia: Andenerías

➤ **LAGUNA DE CHOQPAYO**



El acceso al recurso es accidentado, se encuentra alrededor de andenerías pre incas, en donde se siembra maíz principalmente, además se aprecia una diversa flora y fauna del lugar. Un ambiente muy bonito para disfrutar de la naturaleza.

En el entorno de la Laguna se aprecia una especie de cerco de piedra maciza, con una altura de 6 metros y de 1 metro y medio de ancho, presenta una sola entrada semejante a la Portada del Sol y en su interior se pueden apreciar chullpas intactas, además se encuentran construcciones antiguas semejantes o iguales al pueblo viejo de Coporaque. (AUTOCOLCA, s.f.)



Fuente Propia: Laguna de Choqpayo

➤ **AGUAS TERMALES DE SALLIHUA**

Las aguas termales de Sallihua se encuentran a unos 40 minutos a pie aproximadamente y a 15 minutos en auto desde Coporaque, a orillas del río Colca, sus aguas provienen de las venas del volcán Pumachiri y presentan temperaturas muy altas alrededor de los 85°C, por lo cual son aguas termo medicinales, las cuales tienen propiedades curativas para el reumatismo y dolores de huesos entre otras dolencias.



Fuente Propia: Aguas Termales de Sallihua



Estas aguas termales fueron descubiertas hace muchos años por los pobladores del sitio, las cuales en épocas de lluvias el caudal del río aumenta y llega a cubrir sus 7 pozas en su mayoría quedando como solo una poza. El ingreso es gratis para los coporaqueños.

➤ AGUAS TERMALES DE UMARU

Estas aguas son medicinales con propiedades terapéuticas y clasificadas como hipertermales ya que su fuente nace a más de 85°C , sus aguas están compuestas por sodio, calcio, potasio, fluoruro, sulfuros, cloruros, magnesio y bicarbonatos.



Los beneficios por su composición química de estas aguas son los siguientes:

- Mejora la secreción digestiva, ayudan a regular el exceso de sebo en la piel y calman la irritación
- Activa la regeneración natural de la piel, protege la piel y los tejidos epiteliales
- Estimula las defensas del organismo
- Tiene poder analgésico y calman dolores musculares y articulares
- Relajante natural para el sistema nervioso
- Ayudan a reactivar nuestro metabolismo
- Depura la sangre ya que puede eliminar toxinas a través del sudor o también por medio de la diuresis que estimula.

En sus instalaciones brindan los siguientes servicios:

- Área de Hidroterapia termal (16 hidrojets de agua termal)
- Tiene tres amplias piscinas
- Siete posas de reposo para hidroterapia
- Cuenta con seis cabañas de uso privado
- Otra cabaña llamada Presidencial
- Servicio de spa (masajes).
- Mega jacuzzi con una capacidad máxima de 6 personas.



➤ MIRADOR DE SAN ANTONIO

Ubicado a 40 minutos de camino, ideal para descansar y poder apreciar bien la inmensidad del Valle del Colca además de la basta andenería, el río Colca, el volcán Sabancaya y el nevado Hualca Hualca. Definitivamente un lugar privilegiado para disfrutar de la paz del valle. (AUTOCOLCA & Coporaque)



Fuente Propia: Mirador de San Antonio

C) Arqueológicos

Cuando uno ha dejado el actual Campo de Aviación, siempre aguas abajo del Colca, se encuentra con grupos arqueológicos como Shihisira Moq'o, Kitalasa, Llaca y Tunsa, con edificios circulares, puertas y ventanas trapezoidales, hornacinas o nichos, y abundantes fragmentos de cerámica Collagua y morteros (Pilana). En el recorrido igualmente encontramos el puentecito de "Machinwaya".



Fuente propia: Shihisira Moq'o

Los sitios que se señalan como de importancia arqueológica son:

➤ **CONJUNTO ARQUEOLÓGICO DE SAN ANTONIO**

El Conjunto Arqueológico San Antonio, de filiación Inca, fue edificado en su emplazamiento actual hacia el 1100 – 1300 d.C., se halla localizado a las faldas irregulares y accidentadas del cerro del mismo nombre, los antiguos Pre-incas escogieron este lugar porque era alto y se podía vigilar la entrada y la llegada de cualquier intruso.

El Conjunto Arqueológico de San Antonio, es de estilo Collagua e Inka, con presencia de habitaciones y recintos que se comunican por medio de pasajes y calles, notándose claramente un control estricto por la existencia de vanos de acceso en lugares estratégicos. (MINCETUR, s.f.)



Fuente propia: Conjunto arqueológico de San Antonio.

Fue uno de los tres asentamientos más grandes al norte del río Colca en el periodo intermedio tardío durante el reino Collagua, está compuesta de 136 estructuras cuyos rasgos de la arquitectura doméstica muestra construcciones de elite; en el horizonte intermedio durante el dominio del imperio incaico estas cambian de patrón de asentamiento pasando a funcionar como centro secundario el cual lleva el sello administrativo imperial en forma de estructuras llamadas kallanka (24 metros x 7.5 metros) que está ubicada al lado de una pequeña plaza entre un sector residencial de elite y un promontorio.

El conjunto Arqueológico de San Antonio se divide en 3 Sectores, el sector I conformado por un conjunto de andenes, el Sector II se caracteriza por la presencia de recintos dispersos entre sí, con restos de habitaciones, y el Sector III denominado cementerio, conformado por construcciones dedicadas al culto y adoración, estas presentan formas rectangulares, techos a dos aguas y grandes dimensiones con 5.25 metros de altura con un área de 28m². (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ TUMBAS DE YURAQ QAQA

Ubicadas a 30 minutos de camino, complejo funerario que está compuesto por más de 50 estructuras construidas de forma modular, apoyándose entre sí contra el farallón rocoso. Las cámaras más antiguas fueron construidas alrededor del siglo XI. La mayor parte de estas tumbas anteceden al periodo Inca. Muy recomendable para quienes quieran conocer más sobre los antiguos Collaguas. (AUTOCOLCA & Coporaque)

La necrópolis de Yuraqaqa

El pueblo de Coporaque (3 575 m.s.n.m.) está ubicado en la ribera derecha del Colca, a 8 kilómetros al oeste de Chivay, actual capital de la provincia de Caylloma. Coporaque está encerrado entre el Colca y el relieve montañoso llamado Masita, dominado por el nevado Mismi (o Huillacayo), subiendo un espolón rocoso (de orientación aproximada norte-sur) del Masita por su falda este, cerca de Coporaque al oeste. Toda la falda está cubierta por antiguas terrazas agrícolas abandonadas. En la punta sur del espolón se encuentra un sitio de habitación, que domina el lugar denominado San Antonio, ruinas incas que fueron las más importantes de la región. En la cumbre del espolón se hallan una serie de construcciones circulares concéntricas. Esta estructura recuerda los pukaras — seguramente fortalezas descritos por Cieza de León.

En una primera parte de la falda están concentradas una veintena de pequeñas construcciones semi-subterráneas, especie de cuevas de unos 50-100 cm en el talud de la montaña, cerradas por una bóveda de piedras y tapadas por rocas. Estos edificios evocan las cuevas funerarias ubicadas en las faldas de las montañas descritas en las crónicas y extirpaciones de idolatrías. Este sitio será llamado «sitio funerario 1».



Fuente Propia: Yuraqaqa

El material cerámico encontrado por otros estudiosos en todo el sitio atestigua una ocupación desde el Horizonte Medio (tiestos de cerámica muestran rasgos wari) hasta

el Horizonte Tardío. Sin embargo, la contemporaneidad de utilización de los diferentes edificios y construcciones del sitio quedan por demostrar. Al sur del «sitio funerario 1», en el punto en que el talud encuentra la pared vertical del espolón, he localizado un «sitio funerario 2»: 18 tumbas edificadas sobre el suelo a la manera de pequeñas casas funerarias, una tras otra durante unos 300 m. Este tipo de construcción es típico del Intermedio Tardío y puede ser atribuido a los collaguas, que ocupaban este lugar en aquel periodo.

La idea de los constructores fue obviamente aprovecharse al máximo del sitio mismo. Así, todas las tumbas se apoyan en la pared de la montaña y a menudo tapan una cueva natural. El sitio está como cuajado de tumbas y da la clara impresión que los constructores quisieron tapar los huecos, las aberturas de la montaña desde la pequeña falla hasta la grande caverna para dedicarle a sus muertos.

Si básicamente todas las tumbas tienen el mismo estilo arquitectónico, su forma puede variar según el lugar donde se encuentran. Así la tumba puede ser una simple cueva tapada por un muro cuyo tamaño puede variar (tumba 4, 7, 8 y 9), o un edificio más complejo con tres muros y un techo. Tienen un aspecto de «casita funeraria» que tiene, en promedio, unos 200 cm de altura, 300 cm de largo por 100 cm de ancho. Los muros tienen entre 30 y 50 cm de grosor. Las tumbas tienen una o varias aberturas de tamaño reducido (aproximadamente 60 x 40 cm) delimitadas por dinteles de piedras. Todas han sido construidas con piedras pegadas con argamasa gruesa. Parece que el exterior estaba totalmente cubierto con esta misma argamasa, como lo demuestran varias huellas sobre los muros exteriores (tumba 4 y 14). Huellas de pintura o estuco pueden también observarse en el interior de la tumba 14.

Son de plantas cuadrangulares. En las más completas se puede observar dos niveles, una cornisa en el nivel superior y varias cámaras funerarias. En algunas (tumba 5, 7, 9, 11 y 12), el techo se inicia a manera de falsa bóveda (o intento de falsa bóveda) y el monumento está tapado por largas láminas de piedras.

Construidas sobre la falda del espolón rocoso y apoyadas a su pared, las aberturas de las tumbas están naturalmente dirigidas no Figura 1 – La tumba 9, simple muro tapando la gran cueva, solamente hacia el este sino también hacia el nevado Huarancate. Debido a la importancia de la orientación de los edificios funerarios —

muy a menudo hacia el este o un cerro sagrado— es muy probable que este sitio fuese escogido en razón de su orientación «ideal».

Hoy en día, todas las tumbas se hallan saqueadas. El material arqueológico ha sido totalmente disturbado y a menudo echado a fuera de las tumbas. Se encuentra una gran cantidad de huesos humanos en cada tumba (por lo menos 16 individuos en la tumba 7) y numerosos fragmentos de cestas y textiles de baja calidad o de confección más fina (tumba 1, 17 y 18).



Fuente Propia: Yuraqaqa

Descripción de las Tumbas de Yuraqaqa

Tumba 1

No se puede observar más que unos 50 cm de la parte superior, la parte inferior siendo cubierta por tierra y piedras. El muro norte mide 50 cm de largo, el muro sur 120 cm y la fachada este unos 600 cm. Los muros tienen 40 cm de ancho. Está dividida en dos cámaras por una pared de 50 cm de espeso. En su mayor extensión, la cámara norte mide 280 cm de largo y la cámara sur 110 cm. El techo, formado de grandes piedras planas, como se puede todavía averiguar en la tumba 2, ha sido roto durante el saqueo. Los restos arqueológicos en esas cámaras se hallan a unos 70 cm de profundidad (lo que no corresponde a su real profundidad). Cada una tiene una entrada de 40 cm de ancho.

La tumba 1 contiene mucho material óseo perteneciendo a varios individuos (por lo menos siete). Dentro de la cantidad de huesos, llama la atención el pie momificado de un joven. Se nota que muchos huesos están todavía en conexión anatómica, sobre todo vértebras y un par de manos cuyos huesos están en perfecta conexión. Se ha podido ver 8 miembros inferiores completos (fémur, tibia, fibula) en conexión, que tienen la particularidad de ser doblados. El hallazgo principal de este recorrido se halla en esta tumba. Es una momia completa, ubicada en la parte norte. Estaba envuelta completamente en una cesta que ha sido abierta, tal vez por los huaqueros. Está

sentada en la dicha posición «fetal»: piernas dobladas, rodillas a la altura de la cara, manos en las mejillas.

Notamos también la presencia de una trenza de cabellos negros. Hay varios artefactos, como textiles (marrón o rojo, unos bicolors crema/marrón) de baja calidad y varias cestas pero no hemos visto ningún fragmento de cerámica, ni otros objetos de madera o metálicos. La cámara sur contiene varios huesos, la más notable siendo una columna vertebral completa en conexión con el hueso coxal completo (parece de mujer). Hay también textiles marrones y cestas.

Tumba 2

Está construida en la entrada de una cueva natural, tapándola. Es de planta más o menos cuadrada de unos 130 cm de lado. Su altura visible es de 210 cm. Parece que ha sido construida en dos etapas. Una primera cámara que se eleva a aproximadamente a 100 cm de altura fue tapada por piedras largas. Otra construcción fue edificada sobre esta primera tumba, tal vez para tapar la cueva natural y el acceso a otra cámara localizada en dicha cueva, atrás de la primera cámara y separada de ella por un muro de 140 cm de alto y de 120 cm de largo. Los restos del edificio están tapados por piedras y tierra en la superficie. Se encuentran unos pocos huesos humanos, textiles y cestas. Los huesos pertenecen a individuos jóvenes. Al pie de esta chullpa se encuentran también huesos de jóvenes. La cueva contiene muchos restos humanos: por lo menos tres cráneos (uno está todavía bajo tierra, y sobresale el hueso parietal), cuatro piernas completas doblas, vértebras en conexión, una columna vertebral con caja torácica en conexión que tiene una extraña ruptura (90°) en la parte torácica. ¿Golpe fuerte, patología grave o manipulación posmortem? Contiene también restos de cestas y de textiles.

Tumba 3

Esta sepultura está a unos 6 m al sur de la tumba 2. La fachada mide 320 cm y los muros norte y sur unos 150 cm. Queda solamente la base. La cámara está totalmente cubierta por tierra y piedras. Se puede ver varios huesos sobresaliendo de la tierra, dentro de los cuales se aprecian un par de manos momificadas.

Tumba 4

Unos metros arriba de la tumba 3, se halla una larga y alta cueva (400 cm de largo, 300 cm de profundidad, 800 cm de altura en sus mayores dimensiones) de muy difícil acceso. Estaba cerrada por la pared de una construcción idéntica a la de las otras sepulturas como lo muestran los numerosos bloques de piedras derrumbadas. Muchos huesos humanos cubren toda la superficie de la cueva y de sus alrededores.

Tumba 5

Está constituida por un solo muro cerrando una cueva natural. En su mayor extensión, la fachada mide 234 cm de largo y 274 cm de alto. La cumbre de la fachada tiene una cornisa de 10 cm de ancho y el techo está formado ya por la cueva misma, por largas láminas de piedras de grandes dimensiones. La fachada tiene dos aperturas a niveles de altura distintos. Puede ser que hubo dos etapas en la construcción de este edificio. Hay una parte baja, cubierta en su base por escombros, constituida por solo un muro recto de 130 cm de largo y con una entrada de 40 cm de ancho delimitada por tres dinteles de largas piedras. Sobre este muro se edificó una parte superior que avanza más hacia el este y bajando hasta la base del primer muro en la parte norte (también cubierta por escombros) y que tiene la particularidad de encorvarse en su parte sur, dando así un aspecto vagamente circular. Vista la configuración del sitio, esto parece la mejor solución para apoyar la construcción al cerro. Esta parte superior tiene una entrada parcialmente destruida. Queda el dintel superior (50 cm) y el dintel norte (40 cm). La fachada tiene unos rasgos de argamasa que probablemente cubría toda su superficie. En el interior se distingue por lo menos 2 niveles. No queda claro a simple vista (muchos escombros) si las dos partes exteriores correspondían a dos niveles interiores. Pero notamos que debajo del nivel inferior hay un nivel subterráneo. Por dentro, podemos apreciar el intento de falsa bóveda para construir el techo. El material arqueológico está cubierto por tierra y escombros. Sin embargo se puede ver muchos huesos humanos y restos de cestas.

Tumba 6

Se encuentra a unos 10 m de la sepultura descrita arriba. Esta casa funeraria se apoya también sobre la roca, que la cierra en su parte norte y oeste y parcialmente en el lado sur donde un pequeño muro de 100 cm x 100 cm cierra el edificio. El edificio

está en parte cubierto por la roca y en la parte sur fue tapado por largas piedras (hoy destruidas). La fachada este se apoya también sobre la roca en su parte sur. En sus mayores dimensiones mide unos 400 cm de largo y 270 cm de alto. Tiene una cornisa y dos aperturas. Una, a modo de «ventana» de 60 cm x 50 cm, formada por dos dinteles en sus extremidades verticales.

El acceso se hacía seguramente por la apertura colocada en la base del edificio. Está hoy destruida en parte, pero queda todavía el dintel superior. Al lado de esta supuesta puerta, el edificio avanza hacia el Este, constituyendo una especie de pequeña plataforma. No se puede averiguar bien la base del edificio, siendo cubierta por muchas plantas y varios cactus. En el interior hay una primera «planta» donde están varios huesos humanos. Está perforada por una especie de pozo conduciendo a la puerta. Mide unos 70 cm de profundidad, 280 cm de ancho y 210 cm de largo. Contiene también huesos humanos, dentro de los cuales un cráneo con una probable marca de golpe.

Tumba 7

Se ubica a 300 cm al sur de la casa funeraria 2. Está en su casi totalidad cubierta por plantas y cactus, así que fue imposible tener una vista de su aspecto exterior. Su acceso se hizo por el techo. Los constructores han aprovechado una cavidad natural en la roca que han cerrado en su lado este con un muro encorvado ligeramente de unos 400 cm de largo y de 400 cm de alto. La mayor dimensión entre el muro y la roca alcanza 300 cm. El edificio fue también tapado por una lámina de piedras largas y hay un intento de constituir una falsa bóveda. Contrariamente a los demás edificios del sitio no hay aberturas evidentes hacia el este. Este monumento contiene una cantidad impresionante de restos humanos. A simple vista, se ha contado por lo menos diez y seis cráneos (aparentemente sin deformaciones). El alto número de piernas dobladas y de restos de cestas del mismo tipo que la momia de la tumba 1, nos indica que los cadáveres estaban todos envueltos y sentados.

Tumba 8

Es una cueva cuya pequeña apertura estaba cerrada por unos bloques de piedra. Se encuentran varios huesos.

Tumba 9

Los constructores han aprovechado una gran cueva con amplia apertura. Por su altura (800 cm) tuvieron que edificar una alta terraza de piedra sobre la cual construyeron la sepultura. Aquella mide 300 cm de altura y 400 cm de largo. Tiene dos pisos separados por monolitos y visible desde el exterior por una cornisa y dos aperturas delimitadas por dinteles a distintas alturas. El nivel inferior tiene 170 cm de altura y fue edificado con falsa bóveda que soporta el peso de los monolitos. El nivel superior mide 120 cm de altura y está tapado por la roca. Contiene todavía unos pocos huesos humanos.

Tumba 10

Cinco metros al sur, se halla una grande tumba casi totalmente devastada y cubierta por sus propios restos. Fue así imposible estimar su aspecto y sus dimensiones. Notamos que las piedras utilizadas por su construcción tienen un color gris, lo que es único en todo el sitio. Corresponde precisamente al color de la roca en este lugar, lo que significa que los constructores utilizaban los materiales disponibles del lugar mismo donde edificaban la tumba. Entre los pedazos de piedras y los numerosos huesos dispersos, se hallan 6 cráneos que muestran claras deformaciones.

Tumba 11

Un poco más al sur, quedan los muros norte y sur de una tumba prácticamente derrumbada. Se apoyaba también en la pared de la montaña y su superficie era aproximadamente de 70 cm de ancho y 300 cm de largo. El muro sur muestra inicio de falsa bóveda, la cual soportaba seguramente monolitos de piedras que formaban el techo.

Tumba 12

Es una pequeña cámara cuadrada, apoyada a la pared de la montaña. Mide unos 200 cm de lado. La parte superior inicia una falsa bóveda, que según el pequeño tamaño de la cámara la tapaba totalmente.

Tumba 13

Otra tumba derrumbada, muestra sin embargo un mejor aspecto que sus vecinas. 200 cm sobresalen del suelo. Su configuración es trapezoidal, del mismo modo que la tumba 1. El muro sur mide 200, la fachada 480 cm y el muro norte 70 cm. Está compuesta por dos cámaras funerarias separadas por un muro de unos 40 cm de ancho. La del sur contiene una apertura, pero no la del norte. Algunos huesos largos —fibulas, fémures, tibias— cubren todavía la superficie de la cámara sur.

Tumba 14

Se trata sin duda de la tumba más preservada. Dos pisos estructuran el edificio que tiene una altura de 330 cm y más de 550 cm de largo. Cada piso tiene dos cámaras funerarias independientes (superficie media de 2 m). Cada una tiene una apertura, menos la cámara sur del segundo nivel que estaba totalmente cerrada. La cámara norte del piso inferior tiene un nicho delimitado por dinteles y su muro oeste muestra rasgos de una capa de estuco blanco cubierto de rojo. Una cornisa, todavía visible en la parte sur, coronaba la tumba. Monolitos cubrían el edificio como la muestra la parte sur. El muro norte está todavía cubierto por una capa de argamasa que tal vez cubría todo el exterior del edificio.

Dos pequeños muros fueron agregados al muro sur para constituir una cámara suplementaria de pequeña dimensión y totalmente cerrada. Contiene huesos largos, vértebras en conexión anatómica, y varios cráneos —sin ninguna deformación— que han sido expuestos a su cumbre.

Tumba 15

Esta tumba tenía seguramente la misma configuración que la tumba 14, pero toda la parte norte se derrumbó. El edificio tiene dos pisos, pero el nivel inferior se encuentra hoy bajo tierra y solo sobresalen unos 100 cm que dejan ver la parte superior de una apertura. La parte superior mide 320 cm de largo y 200 cm de alto. Tiene una apertura y una cornisa. También fue reventada y los huesos largos y cráneos están expuestos.

Tumbas 16 y 17

De estructura idéntica, pegada la una a la otra, podrían ser dos cámaras de una misma tumba. Toda la parte inferior está bajo tierra pero desde arriba, el techo siendo

derrumbado, se nota una grande profundidad que deja suponer la existencia de más de un nivel. Las cámaras miden unos 200 cm de largos y 80 cm de ancho. Contienen varios huesos largos, cráneos, costillas, vértebras, muchas de las cuales en conexión y varios restos de cestas y de textiles de color rojo.

Tumba 18

La mayor parte de esta tumba se encuentra también bajo tierra. Sin embargo se nota dos pequeñas cámaras de 200 cm de lado. La cámara norte, compuesta de dos muros (este y norte) se apoya sobre un ángulo formado por la roca. No presenta evidencia de apertura, el acceso visible en la esquina norte-este siendo el resultado de un derrumbe. Así, fue tal vez tapada por la cámara sur que se apoya en el muro este de la cámara norte y tiene una apertura en su fachada. Una apertura —hecha seguramente por los saqueadores al pie de la cámara norte— muestra un nivel inferior amplio semi-subterráneo que deja suponer una estructura más compleja. Contiene muchos huesos entremezclados y cestas. (Duchesne, s.f.)

➤ FORTALEZA MILITAR DE PUMACHIRI

La fortaleza militar de Pumachiri se encuentra ubicado en el cerro más alto del distrito de Coporaque Pumachiri se encuentra cercado por tres cercos construidos con enormes piedras, presenta 3 puertas de ingreso a su cima, al lado sur de su fortaleza existen 3 torreones donde probablemente se camuflaban los soldados en la lucha contra los españoles o contra los mismos pueblos que guerreaban en el tiempo de expansión. (MINCETUR, s.f.)

La Fortaleza está demarcada por tres murallas: una que corre a través la ladera este, y dos muros concéntricos que rodean parcialmente el lado sur de la cumbre de la montaña, los cuales se caracterizan por entradas bien construidas. Por el tamaño y la disposición espacial de estos muros y la posición defendible del sitio mismo funcionaba como una fortaleza durante las épocas prehispánicas. (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ CONJUNTO ARQUEOLÓGICO DE TUNZA



Este conjunto arqueológico presenta edificaciones típicas de la Cultura Collagua, sus habitaciones son tanto de forma rectangular como circular, en algunas de las cuales aún se puede observar parte del emboquillado de color medio rojizo. Los muros de estos recintos varían entre 80 cm. a metro y medio de ancho, con una altura aproximada de seis metros, el material lítico utilizado es únicamente la piedra sin labrar. (MINCETUR, s.f.)

Dichas casitas fueron construidas a base de piedra usando barro para poder asegurarlas mejor, estas fueron puesta de una forma tan asimétrica encajando a la perfección, se dice que cuando oyeron que lo españoles estaban cerca de su sector decidieron ocultar sus pertenencias más valiosas como son chombas, keros,



Fuente Propia: Tunza

etc; fue entonces que decidieron construir unos morros en partes alejadas de Coporaque donde los ocultaron.

➤ RUINAS DE PUCARA

En este sector de distrito podemos encontrar la zona Pukara, aquí se aprecia el portal de ingreso construido de piedra, antiguamente era un centro común de reunión de todas las comunidades aledañas como la familia Marquishawi, familia Tunza, etc; todos ellos se reunían para hablar sobre asuntos comunales tales como el apoyo en cosechas o también construcción de viviendas entre otras actividades.



Este complejo se encuentra rodeado de una hermosa campiña y terrazas que le dan una vista espectacular. A la fecha el complejo se encuentra invadido por los pobladores quienes lo utilizan como zona de cultivo, y por plantas silvestres. Como centro arqueológico nos muestra claramente las características de los poblados Collaguas y la identidad arquitectónica de los pueblos prehispánicos del Colca. (MINCETUR, s.f.)



Fuente Propia: Pukara

➤ INTIWATANA

Piedra rectangular que mide alrededor de 4 metros de largo y 50 centímetros de ancho. Según cuenta la historia usada para predecir el tiempo venidero: si sería un buen año o un mal año, se dice que debido a sus grandes dimensiones y peso es probable que los incas la arreaban con hondas. (AUTOCOLCA & Coporaque)

Cuenta el poblador que los incas podían sostener el sol mediante esta piedra, se dice que fue hallada en un hoyo el cual al parecer hubo un derrumbe y quedó enterrada entre escombros, con el pasar del tiempo los pobladores lograron sacar la piedra inca de ese hoyo.

Existe escasa información sobre esta roca inca, ya que no se hicieron las investigaciones arqueológicas pertinentes en el terreno, solo se puede conocer pocos datos de este recurso gracias a los pobladores, siendo esta información pasada desde sus antepasados de padre a hijo y de abuelo a nieto.



Fuente propia: Intiwatana

➤ FORTALEZA DE CHOQPAYO

Según nos cuentan los pobladores del lugar, Choccpayo eran como unas estancias donde probablemente en esa época vivía una familia completa del ayllu Suripampa. Este lugar está al pie del resto arqueológico (que lo llamamos fortaleza) del mismo nombre. Allí se encuentran construcciones antiguas semejantes o iguales al pueblo viejo de Coporaque, llamado San Antonio y es el lugar más visitado por los turistas. Incluso, tiene su propio Inti Huatana, pero de un tamaño inferior al de la Fortaleza. (Molano, s.f.)



Fuente propia: Fortaleza Choqpayo

➤ MAMAYACCHI

Cuenta la historia que en ese entonces Mayta Cápac conoció a una doncella llamada Mamayachi quien era hija de uno de los curacas más importantes de Coporaque de la cual se enamora y posteriormente la toma como esposa convirtiéndose en la Princesa Collagua Mamayacchi.

Antiguamente la zona donde la doncella habitaba era un pequeño poblado, su ingreso habían unos arcos hechos en piedra había también una pequeña plazoleta hecha en piedra, esta zona era y es una zona arqueológica que fue destruida para poder levantar un hotel de tres estrellas llamado Casa de Mamayachi con una antigüedad aproximada de 18 años, en donde hoy en día solo se dejó en exhibición la pequeña casita o galpón hecha de piedra en la cual se dice que habitó la Princesa Collagua y una pequeña chombita original.



Fuente Propia: Mamayacchi

➤ **JAMALLAYA**

Es un conjunto arqueológico donde se encuentran los vestigios arqueológicos de Chocpayo, Tunza, Llactapamapa y Pukara. Allí se ubica el Intiwatana con tumbas y chincanas.

Aquí también encontramos andenería pre inca en estado de conservación medio, que actualmente pertenece a todos los pobladores.

➤ **LLACTAPAMPA**

Llactapampa del quechua que significa la pampa del pueblo, actualmente la zona de Llactapampa ha sido destruida totalmente ya no es visible ningún resto arqueológico gracias a la gestión de las autoridades del distrito, quienes tomaron la decisión de derrumbar con maquinaria pesada todos aquellos vestigios de gran valor arqueológico histórico y cultural de Coporaque, con fin de construir una carretera afirmada sin respetar la zona arqueológica.

➤ **PATAQOMALLAYA**

Antigua cantera donde se extrajo el material para construir el palacio del inca en el centro de la plaza. La mayoría de los sitios arqueológicos de las afueras del pueblo no cuentan con estudios que nos puedan brindar información precisa sobre su tipo y data. (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ **PINTURAS RUPESTRES DE CHUMPIÑA**

Se encuentran camino a Chumpiña, a 40 minutos de camino de herradura. Sobre una inmensa roca se pueden apreciar un conjunto de pinturas rupestres, en las cuales se puede ver varios animales dibujados entre ellos: llamas, venados y tarucas. A la fecha se desconoce su origen ya que recién están siendo objeto de estudio. (AUTOCOLCA & Coporaque)



Fuente: Trifoliado Autocolca-Coporaque

D) Tradiciones

Dentro de las tradiciones importantes, están las que se hacen en algunas fiestas importantes. Por ejemplo durante la Semana Santa los pobladores engalanan a sus terneras para que reciban la bendición por parte de los sacerdotes.

Esta tradición se vuelve a repetir durante el mes de Octubre durante la fiesta de San Lucas o llamada también de las Yuntas, donde la comunidad lleva a los toros hasta la iglesia para que sean bendecidos y acompañen la procesión.

BAILES Y/O DANZAS TIPICAS

➤ CCAMILE



Es una danza autóctona del pueblo de Coporaque, por lo tanto es aquí donde se interpreta mejor, prueba de ello es el premio campeón nacional en el “Inkari 74”. El día de la siembra el mayordomo o Qamili acude con una banda de músicos de viento y los danzantes se disfrazan con los trajes acostumbrados. Se baila en la época de siembra de maíz y sobre las parcelas agrícolas de los Santo patronos, principalmente San Isidro Labrador. Estas chacras se siembran en Octubre y se cosechan en Marzo y Abril. La ceremonia se inicia con el tincado, que consiste en abrir un hueco en la tierra en el que se deposita variedad de objetos ceremoniales y al costado se enciende una fogata en la que se pronostica si serán buenas las cosechas del nuevo ciclo agrícola. (AUTOCOLCA, 2009, pág. 118)

➤ **WITITI**

Se practica en los pueblos o comunidades agrícolas del Valle y Cañon del Colca, desde Tuti, río abajo menos en Lluta, Huanta, Taya. Generalmente se baila al inicio de la temporada de lluvias, hacia el 8 de diciembre en Chivay, siguiendo el 25 de diciembre en Yanque, 6 de enero en Achoma y luego en febrero, en todos los pueblos, en los carnavales. El origen de esta danza se remonta a épocas ancestrales y se basa en la historia de un joven enamorado de una joven de una comarca rival que al no poder llegar hasta ella aprovecha de las fiestas del pueblo para vestirse de mujer y raptarla.



Fuente Propia: Baile típico Wititi.

➤ **QANCHITUSUY**

Esta danza es original de la provincia de Caylloma y se practica cuando se techan las casas, en especial las que tienen el techo de paja de trigo o de ichu. Los bailarines son contratados por un devoto que ha hecho promesas a la Virgen. Se baila con movimientos que imitan la cojera, con suaves saltos al son de la música y con diálogos en quechua.

➤ **LA WAYLLACHA**

Es un baile precolombino, popular, de masas, que se practica en casi toda la provincia de Caylloma, con el cual se inicia y termina cualquier reunión social. Aunque se baila en parejas, se considera elegante bailar en grupos numerosos, con las personas tomadas de las manos, formando grandes hileras. El ritmo es de huayno y se ejecuta con instrumentos de cuerda y vientos. A diferencia de otras danzas, en la Waychalla no se utiliza una vestimenta especial, sino la que el bailarín tenga en el momento del baile. (AUTOCOLCA, s.f.)

➤ **DANZA DEL TURCO O "TURKU TUSUY"**

Este baile es un ritual cristiano Católico que recuerda el tributo del cristianismo en los ámbitos de los pueblos Collagua, es la adoración a la madre de Cristo Virgen María.

El baile lleva este nombre recordando que los españoles vencieron a los turcos y árabes conjuntamente imponiendo el Catolicismo a muchos pueblos.

Es interpretado por los lugareños, en homenaje a la madre de Cristo. La comparsa en la danza se divide en dos grupos bien definidos, uno de los caballeros musulmanes que pelean por la gloria de la Virgen María y las princesas que también rinden culto a la Madre de Dios. (Arequipa, 2008)



Esta danza puede estar compuesta por un Wallawiqsa o guiador, dos guerreros turcos, un champi o jefe étnico, las deidades del sol y la luna y dos pequeños chunchitos o indiecitos.

El wallawiqsa o guiador es que cumple el rol de presidir desfile y llevar el ritmo de los danzarines llevando un pequeño tambor y una corona que cubre su peluca con una máscara de infante risueño; su traje está compuesto por un chaleco de raso celeste con pañolones de colores en sus codos con un pantalón de color verde de pana. Se dice que este personaje podría representar a Felipillo cual fue guía e intérprete de los españoles durante la captura al inca Atahualpa.



Los turcos representan a dos guerreros del imperio otomano quienes agitan su espada en el aire. Sus movimientos de baile son semicirculares y terminan con un choque de espadas. Cada turco debe usar un sombrero alto y alargado u termina en punta sobre un paño y de igual forma

portando una pesada máscara con una falda colorida.

El champi está en representación del inca o el jefe étnico regional, este porta una vara de mando la cual representación de la riqueza productiva de los campos agrícolas. El movimiento de baile del champi debe de intercambiar el bastón de año sin perder el compás de la banda de música.

Este personaje también lleva una corona y unas gafas oscuras quien además usa una capa de color crema sobre un chaleco color rosa de material raso con pañoletas en ambos codos.

El inti representa el sol, el ídolo más importante del imperio inca, los pasos son semicirculares, tiene una máscara que simboliza al sol, la vestimenta lleva una capa color celeste, camisa blanca, chaleco floreado y un pantalón hecho en pana de color rojo, acompañado de un bastón con un solo en la parte superior.



La quilla está en representación de la luna que otro importante ídolo de la época inca y también simboliza lo que fue el imperio otomano. Los pasos hace complemento al del inti y llevan el mismo tipo de traje solo que la máscara ahora representara una media luna y un bastón con una luna en la parte superior.

Los chunchitos o indiecitos son aquellos guerreros indígenas. Sus movimientos sin saltos cortos por detrás y alrededor de los danzarines, como una escolta. También llevan una peluca y una corona grande de la cual cuelgan monedas, una pechera floreada, camisa color verde y una falda colorida. Para terminar también llevan un arco en sus manos y un tubo con flechas en la espalda.

FIESTAS RELIGIOSAS Y/O PATRONALES

➤ FIESTA Q'OCHA

Dicha celebración se inicia a partir del 12 de agosto de cada año en homenaje al agua, durante varios días los pobladores desfilan por todo el pueblo vestidos en trajes típicos danzando alegremente escoltando la bandera del Perú, acompañados de una banda de música y mucha cerveza, como toda celebración se designan dos mayordomos, posteriormente se trasladan hacia el estanque Santa Rosa donde empiezan a bailar dentro del estanque y luego se retiran para continuar con la fiesta.

Después de toda esta ceremonia se podrá ya dar inicio a la campaña agrícola de sembrío preparando las tierras para Agosto, Setiembre y Octubre para el sembrío y la cosecha en los meses de Abril y Mayo, solo se realiza una sola vez al año.

➤ FIESTA DEL TINKACHI

Esta fiesta se celebra en los meses de febrero, marzo y también en el mes de agosto, todas las familias se reúnen para esta tradición de antaño consiste en hacer un pago a la tierra y tinkar los animales cada año para pedir a la Pachamama mejorar la producción agrícola, multiplicar su ganado, aumentar la producción de la leche.



Es una de las costumbre más ancestrales que se divide en varias clases: tinkachi de llamas y alpacas (un mes antes de los carnavales) y tinkachi de vacas, ovejas, caballos, chacras (en los días de carnavales).

Tributo a la Pachamama se realiza por medio de la "IRANTA" que consiste en seleccionar encima de una Chuspa todos los elementos encima de la "Kunuja", luego los presentes realizan "EL SAMA" un respiro profundo, luego pasan a incinerarlos, y a ser quemados evidentemente producen el humo, y esto se interpreta, que los mensajes enviados a los dioses (Pachamama) eran a través del HUMO, como un medio de comunicación, para los humanos es como una forma de reforzamiento espiritual y relaciones del hombre con los dioses.



Este alcanzo de "IRANTA" se realiza para la PACHAMAMA, para el hombre andino es la diosa, pero no como una divinidad lejana es decir fuera de su alcance que se encuentra en lugares inalcanzables, sino que está junto a él, cerca de su corazón, donde algún día volverá, a las extrañas de su madre la tierra por eso se llama Pachamama es decir Madre Tierra.

tierra por eso se llama Pachamama es decir Madre Tierra.

➤ FIESTA PATRONAL DE SAN SANTIAGO APÓSTOL

Esta fiesta del Santo Patrón de Coporaque se celebra todos los 25 de julio de cada año, el cura se encarga de dar el sermón y la oración correspondientes a la fecha, a continuación los coporaqueños se ponen a bailar en la entrada de la iglesia, con cerveza y los mayordomos llevan sombrero en el cual la gente les deja dinero y la celebración continua hasta el anochecer bailando tomados de la mano en círculos.

El mismo día de San Santiago se realizan pasacalles acompañados de caballos, bailes típicos, la infaltable banda de músicos, corridas de toros y por otra parte venta de comida como caparina de alpaca o rachi, parrilla de alpaca entre otros platos y por la tarde llegan orquestas musicales, esta fiesta patronal es una gran celebración anual en el pueblo de Coporaque.



➤ SEMANA SANTA

La festividad de semana santa en Coporaque se caracteriza por la decoración en base de frutas y alimentos con los que se cubren a todas las imágenes que hay en el Templo de Santiago Apóstol. Esto se realiza en jueves Santo, después se continúa con la misa y procesión. (AUTOCOLCA & Coporaque)

➤ CARNAVALES

Se celebran en el mes de febrero donde los pobladores se visten con sus trajes de típicos de zona y danzando al compás de la orquesta divididos en dos columnas, teniendo como punto de encuentro la plaza principal de Coporaque desde ahí parten hacia el estadio para la parte alta del pueblo donde continúan con la celebración acompañado de bebidas con contenido etílico y bailando alegremente.



➤ FIESTA DE LAS CRUCES

Se celebra cada año los días 1, 2, 3 de mayo en la Plaza de la Cruz que queda junto a la capilla de San Sebastián y los portales, es aquí el punto de reunión para los pobladores y visitantes locales o turistas nacionales y extranjeros.

Esta fiesta es al compás de danzas típicas y de la infaltable banda musical.



Fuente propia: Plaza de las Cruces

➤ ANIVERSARIO DE COPORAQUE

El día central de distrito se inicia con la celebración de una misa Tedeum en la iglesia San Santiago Apóstol en seguida en la plaza principal se reúnen todos los concurrentes para el paseo de la bandera, izamiento del pabellón nacional, y bandera del distrito seguidamente el desfile cívico escolar y militar, donde participan diversas entidades como colegios, asociaciones de viviendas, comunidad campesina, y otras organizaciones sociales.

El alcalde distrital se encarga de dar bienvenida a las autoridades presentes y población en general al conmemorar un aniversario más de creación política de Coporaque.

Cada aniversario está acompañado de bailes típicos, platos tradicionales, cerveza, pasa calles y otras actividades de esparcimiento para los coporaqueños y visitantes de otros distritos además de los invitados especiales.



➤ ESCARBO DE ACEQUIA

Esta fiesta se realiza el 1ro de Agosto de cada año, aquí los pobladores se encargan de reparar los canales de regadío de toda la campiña de Coporaque. En este día especial se da la tocada de campanas del Templo de San Santiago Apóstol con el fin de reunir así a los pobladores para realizar esta actividad.

Al cabo del campaneo, los pobladores se reúnen con sus herramientas de trabajo, forman grupos de 12 personas y eligen un líder quien está al mando del grupo y controla que las actividades se realicen de manera correcta.

Esta actividad es acompañada de una banda de música con queñas y tambores, la cual toca durante toda la fiesta y danzan el chujchaco, al finalizar la tarea, los pobladores tienen un convido, bastante comida y chicha de maíz blanco.

E) Gastronomía

La alimentación en el distrito de Coporaque se basa principalmente en carne (alpaca, llama, cordero y animales menores), productos como maíz, papa, cebada, trigo, ajo, cebolla, etc.

Entre frutos tenemos al famoso sanky o sancayo y también la rica tuna.

GUARNICIONES

- Papa con queso
- Mote
- Habas cocidas
- Habas cutu
- Cuyo
- Huatia

CALDOS

➤ CALDO DE CABEZA

Ingredientes:

- Cabeza de cordero o de alpaca
- Habas
- Papas
- Chuño
- Ají colorado
- Ajo molido
- Huacatay
- Sal al gusto



Preparación:

Primero echamos a la olla el ajo molido y el ají colorado, dejar que cosa y agregar el agua hervida junto con las habas, la cabeza de cordero o alpaca y la sal, dejar cocer por unos minutos y agregar la papa y chuño. Que siga cociendo, casi al finalizar se le agrega el huacatay. El caldo de cabeza es servido en casi todas las fiestas patronales celebradas en el pueblo de Coporaque.

➤ CALDO DE SARAPELA

Ingredientes:

- Maíz
- Cal
- Ajo
- Cebolla
- Ají colorado
- Orégano
- Chuño
- Papa
- Res o Alpaca



Preparación:

Conocido también como convido el cual se comprarte en las fiestas tradicionales hervir el maíz con cal en olla de barro, para que se pele y se le agrega pellejo de chanco para que ayude a reventar mejor, se agrega a la sopa chuño entero, papa

entera, la carne de alpaca, una pisca de ají colorado con harta ajo y cebolla y orégano, sal y pimienta, tipo caldo blanco.

➤ **CHANCHUCHO**

Ingredientes:

- Cebada
- Aji colorado
- Papa
- Oregano
- Sal
- Chiqchipa
- Charqui

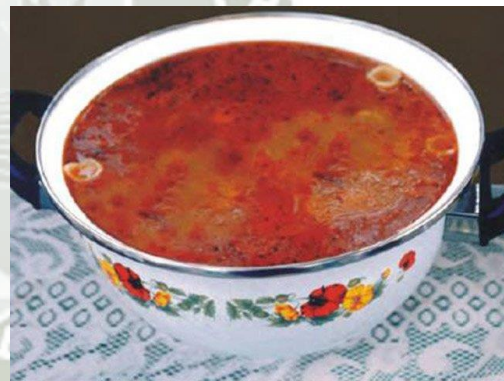
Preparación

Se tuesta la cebada se muele, luego se cuele y se hace hervir con sal por otro lado se adereza con hartito ají colorado, con charqui y después se agrega la cebada hervida con papas cuadradas y se pone orégano y chicqchipa y se hace hervir hasta que tome espesor y luego se sirve.

➤ **JATACHUPE**

Ingredientes:

- Cebada
- Pellejo de chancho
- Chuño
- Haba seca opcional
- Ají colorado
- Papa
- Chuño
- Orégano y chiqchipa
- Carne de alpaca



Preparación:

Se pela la cebada en la pilana una piedra similar a un batan pero con un hoyo en el centro, luego se lava bien y se hace reventar con pellejo de chancho en una olla de barro, se adereza con hartito ají colorado, papa entera, chuño, carne de alpaca, opcional habas seca (antes se hacen remojar) y orégano y chiqchipa... se hace hervir todo bien y luego se sirve.

➤ **API**

Ingredientes:

- Cebada molida
- Ajo
- Cebolla
- Ají colorado
- Sal y pimienta
- Trozos de chicharrón de chancho.



Preparación

Cebada molida, similar a la textura de la harina, se adereza con cebolla, ajito y un poco ají colorado, sal y pimienta al gusto, esta sopa toma un punto como la mazamorra y va acompañado de chicharrón de chancho.

Antiguamente las señoras guardaban en sus ollas chicharrón de chancho que le quedaba del día anterior y le agregan a su api.

PLATOS DE FONDO

➤ **CCOLQUE**

Ingredientes:

- Hígado de llama o alpaca
- Cebolla
- Limón y sal al gusto

Preparación:

Agarrar el hígado de llama o alpaca debidamente lavado, luego sazonarlo con limón y sal al gusto para que se cocine de forma natural con estos dos últimos ingredientes nombrados, luego se le agrega cebolla picada y acompañarlo con tostado.

Este plato típico está relacionado a la tradición del tinka del ganado que se realiza en el Mes de Diciembre de cada año. El plato está perdiendo interés en prepararlo por parte de los pobladores.

➤ PICANTE DE CEBADA

Ingredientes:

- Cebada pelada o triturada
- Papas cochayuyo
- Ají colorado
- Carne de res o cuy



Preparación:

Entre sus ingredientes tenemos a la cebada pelada o triturada, cochayuyo, papas, ají colorado y una presa de carne de res o cuy.

Este plato lo preparan sobre todo cuando se celebra la actividad de limpieza o escarbo de acequia.

➤ CHANFAINA DE HABAS

Ingredientes:

- Habas
- Carne de res
- Ají colorado
- Queso
- Huevos



Preparación:

Este plato es como un guiso de habas, añadir los huevos y queso, acompañarlo con carne de res, todo aderezado con ají colorado.

➤ CUY CHACTADO

Ingredientes:

- Cuy
- Papa
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Ají panca molido
- Hierba buena



- Chicha de jora
- Orégano y limón
- Aceite y sal

Preparación:

Primero se pela y se quitan las evisceras del cuy. Luego se prepara un menjunje para hacerlo macerar a base de ají panca molida, chicha de jora, el jugo de limón, el orégano, la hierbabuena, sal y todo esto lo mezclamos, se colocan los cuyes y se les deja macerar durante 3 o 4 horas aproximadamente para que tome buen sabor la carne.

Cuando ya esté lista la carne se pone a calentar una sartén en suficiente aceite, una vez caliente se fríe los cuyes (el cuy hasta que la piel este bien dorada o crocante), y luego debe voltear el cuy y freír del mismo modo.

Cuando los cuyes estén fritos, se dora las papas sancochadas en el mismo aceite que se frío el cuy. Al final se sirve con papas fritas encima se agrega el cuy y se puede acompañar con salsa criolla, maíz tostada o habas sancochadas.

➤ **TORREJAS DE QUINUA**

Ingredientes:

- Quinoa
- Leche
- Queso
- Cebolla
- Aceite, pimienta y sal.
- Harina
- Huevo
- Aceite
- Perejil picado



Preparación:

Primeramente batir las claras de punto de nieve, agregar las yemas, la quinoa cocida, el queso en cuadraditos, sal y pimienta, perejil y harina mezclar bien todo en un tazón, en una sartén con aceite bien caliente, comenzar a freír la mezcla obtenida con el tamaño de una cucharada por torreja.

➤ ARROZ CHAUFA DE QUINUA

Ingredientes:

- Quinua
- Pechuga de pollo o res cortado en cubos
- Cebollita china
- Perejil picado
- Pimiento rojo cortado en cuadraditos
- Huevos fritos en tortilla cortados en cuadraditos
- Aceite de ajonjolí
- Ajo picado o chancado
- Kión cortado
- Aceite vegetal, sal, sillao.



Preparación:

Lavar bien la quinua y dejar escurrir, luego se agrega el caldo de pollo con un trozo de kión y sal, dejar cocinar por 15 minutos y que escurra muy bien la quinua.

En una sartén grande, poner el aceite de ajonjolí con un poco de aceite vegetal, con el kión, el ajo y el pollo en cuadrados cuando estén dorados echar la cebollita china y media taza de caldo de pollo con la quinua graneada echando el sillao de a pocos al gusto, al final agregar los pimientos, deje secar el caldo y listo.

➤ PESQUE DE QUINUA

Ingredientes:

- Quinua
- Leche de vaca
- Huevos
- Quesos
- Mantequilla
- Condimentos y sal al gusto



Preparación:

Se lava bien la quinua, posteriormente se hace hervir, unan vez cocida y que el agua se halla consumido, se bate lentamente agregando la leche y la mantequilla poco a poco con precaución de no dejar que se queme; luego se agrega el queso en cuadrados, se le agrega la sal al gusto.

➤ CHULETA DE CHANCHO

Ingredientes:

- Chuleta de chancho
- Ají panca molido
- Cebolla
- Ajo
- Aceite
- Papa sancochada
- Choclo desgranado o habas
- Cebolla y tomate
- Pimienta, comino, orégano y sal
- Cebolla y tomate



Preparación:

Primero se prepara un macerado con ají colorado, pimienta, sal, comino, orégano y aceite y se deja reposando por un par de horas a más para que tome un buen sabor el chancho.

Cuando ya esté bien macerado el cerdo se procede a poner la sartén con aceite bien caliente para freír las chuletas.

Por otro lado las papas sancochas se fríen en el mismo aceite de la chuleta después de que estén ya estén listas.

Para acompañar se prepara una zarza de cebolla y mote o también puede ser haba sancochada.

➤ ESCABECHE DE CHANCHO

Ingredientes:

- Chancho
- Ajo
- Orégano
- Vinagre
- Papa sancochada
- Cebolla
- Zanahoria
- Tomate
- Hojas de laurel
- Sal y pimienta



Preparación:

En una olla con agua con un pedazo de cebolla se ponen a cocer el cerdo trozado, las hojas de laurel y sal. Por otro lado las zanahorias se ponen a cocer que no quede muy cocidas, medias duritas.

En otro sartén se pone aceite de oliva y se fríen las cebollas en rodajas y se le echas las zanahorias y el tomate en juliana.

Cuando el puerco este ya blando, se enjuagan para quitarles la grenetina que sueltan y se escurren bien, después se le agregan la cebolla, ajo y la zanahoria, tomate, el vinagre, la pimienta y las demás hojas de laurel, el orégano, la pizca de comino, mézclelo todo muy bien hasta que hierva. Para terminar se sirve acompañado de papa sancochada.

➤ CHICHARRON DE CHANCHO**Ingredientes:**

- Chancho
- Manteca de cerdo
- Yerbabuena
- Aceite
- Limón
- Papa sancochada o camote
- Cebolla
- Tomate
- Tostado o mote

**Preparación:**

Se troza el chancho en pedazos pequeños para que cocine mejor, luego en una cacerola o fuente se pone el chancho con harto limón y sal y se deja macerando por unas horas.

Luego en una cacerola con agua, hasta que esta se consuma y empiecen a dorarse con su propia grasa, o sino también poner en la olla aceite o manteca de chancho para lograr que este bien fritos, luego dejarlos escurrir servirlos bien calientes. Se acompaña con papas sancochadas, papas doradas o también rodajas de camote doradas en la grasa de los chicharrones.

Se acompaña con una zarza criolla con hierbabuena.

➤ **OLLUQUITO CON CHARQUI**

Ingredientes:

- Ají panca molido
- Cebolla
- Ajo
- Pimienta, comino y sal
- Charqui
- Arroz
- Papa



Preparación:

Primero se lava bien los olluquitos en abundante agua se corta en tiras. Remojar el charqui previamente para que no salga salado el plato, y luego se pica en pedazos.

Para el aderezo aderezo se machaca los ajos y se pica cuadradita la cebolla. Luego agregar el ají panca molido dos cucharadas, pimienta, comino, después se añade la carne y los ollucos y la papa en cuadraditos. Cocinar a fuego lento durante media hora aproximadamente sin agregar agua, hasta que los ollucos estén tiernos. Si se desea se acompaña por arroz graneado. Sazonar al gusto.

➤ **TRUCHA FRITA**

Ingredientes:

- Arroz
- Papa
- Aceite vegetal
- Trucha
- Harina de trigo
- Pan rallado
- Cebolla
- Tomate
- Lechuga
- Ajo molido
- Pimienta, sal, limón, rocoto.
- Mote
- Habas sancochadas



Preparación:

Se lava y condimentar la trucha con ajo, sal y pimienta. Luego se apana con harina de trigo y pan molido. Freír la trucha en aceite vegetal bien caliente.

Preparar el arroz graneado. Sancochar y pelar las papas.

Servir la trucha frita acompañada con papa sancochada, arroz graneado, ensalada de cebolla, tomate, lechuga y salsa de ají, mote o habas sancochadas.

➤ PURE DE ISAÑO

Ingredientes:

- Mashuas o isaño
- Mantequilla
- Sal
- Leche
-



Preparación:

Se lava bien los isaños y se ponen a vapor hasta que estén suaves, después se retira la piel y en caliente pasarlas por un tamiz grande. Agregar la mantequilla y leche de forma envolvente sin batir mucho. Añadir sal al gusto.

➤ SANGO

Ingredientes:

- Trigo
- Cebolla
- Sal y pimienta
- Manteca de chancho
- Leche
- Queso



Fuente foto: <https://www.google.com.pe/>

Preparación:

Se prepara a base de trigo, primero se tuesta y se muele en un molino de mano; y después se cierne.

Luego en una olla de barro, se pone la cebolla picada, la sal, pimienta y la manteca de chanco para que se refría, se mueve la preparación constantemente, después se agrega la leche; cuando ésta hierve, se echa el queso en cuadraditos, se deja cocinar un momento y se va agregando poco a poco la harina de trigo moviendo constantemente hasta que se forme una costra en la paila y está listo.

POSTRES

➤ HUMITAS DE CHOCLO

Ingredientes:

- Granos de maíz fresco
- Leche
- Suero de leche
- Azúcar
- Queso



Fuente foto: <http://diariocorreo.pe>

Preparación:

Se escogen los granos más tiernos y se desgrana, se procede a moler los granos de maíz en un batan, una vez molido se procede a agregar el queso y la leche y se hace hervir con suero de leche o nata y se agrega azúcar. Para terminar se separan las hojas del choclo para poder envolver las humitas.

➤ TORTA DE QUINUA

Ingredientes:

- 1 Taza de Azúcar
- 1 Taza de Harina de maíz
- 1 Taza de Quinua cocida
- 3 Huevos
- 1 Pizca de Esencia de Vainilla
- 1 Pizca de Polvo de hornear
- 2 Cucharadas soperas de aceite
- 1 Taza de Leche



Preparación:

Primeramente tener la quinua previamente cocida luego en un tazón se ponen los huevos y la leche sin dejar de batir hasta formar una pasta, luego se agrega la taza de quinua y leche hasta formar una masa uniforme. Finalmente, incorpora el polvo de hornear, aceite, el azúcar y la vainilla se mezcla bien, y para terminar llevar al horno pre calentado a temperatura media por 45 min aproximadamente.

➤ DULCE DE SANCAYO

Ingredientes:

- Sancayo
- Azúcar rubia
- Ramitas de canela
- Clavos de olor
- Cuchara de ralladura de naranja
- Una pisca de agua ardiente



Preparación:

Mezclar el sancayo molido, azúcar el agua ardiente, canela y el clavo de olor y la ralladura de naranja llevarlo a refrigeración mínimo 8 horas.

Después de que hayan pasado las 8 horas se pone en una olla agua a hervir a fuego lento y se vierte la mezcla de sancayo, mover y mover hasta que tome cuerpo, retirar del fuego y sacar y en frasco de vidrio.

➤ HELADO DE SANCAYO

Ingredientes:

- Sancayos pelados
- Azúcar
- Agua hervida
- Zumo de limón



Preparación:

En una pequeña olla calienta el agua y el azúcar hasta que se disuelva. Dejar enfriar el almíbar resultante y en la licuadora echar el almíbar, el zumo de limón y el sancayo hasta que tome una consistencia suave. Colocar la mezcla en un tazón o recipiente para helado y ponerlo a congelar durante 30 minutos aproximadamente.

➤ MOUSSE DE SANCAYO

Ingredientes

- Sancayo
- Leche
- Azúcar
- Huevos



Preparación:

Pelar el sancayo, trozar y triturar con la batidora luego colar el jugo, la leche evaporada debe estar en la nevera por lo menos 24 horas de preparar el helado. Batir la leche hasta que esté espesa, añadir añadir azúcar y volver a batir.

Para terminar el mousse mezclar la leche batida y el sancayo licuado y listo para servir.

➤ SANGO DE TRIGO DULCE

Ingredientes

- Canela
- Clavo de olor
- Azúcar
- Harina de trigo
- Leche



Preparación

Se hace hervir el agua con la canela y el clavo de olor, y un poco de azúcar, una vez que la canela y los clavos hiervan, se hecha la harina y se mueve con una cuchara de palo, una vez que tome punto se agrega la leche se sigue moviendo por unos 15 minutos, luego se hecha en una fuente y se deja enfriar.

➤ **MAZAMORRA MORADA**

Ingredientes:

- Maíz morado
- Azúcar
- Harina de chuño (maicena o harina de camote)
- limón
- Manzana
- Guindones
- Orejones
- Canela entera, canela molida y clavitos de olor



Preparación:

En una olla se pone a cocer el maíz morado, previamente lavado y desgranado, cuando esté bien cocido se cuele y luego se le agrega más agua hasta que complete los tres litros aproximadamente. Después se pone el líquido al fuego nuevamente se agrega el azúcar, el clavo de olor, la canela entera (uno o dos ramitos), la piña, los melocotones, los orejones y guindones bien lavados o manzana en cuadraditos. Dejar cocer bien y luego añadir el chuño diluido en un poquito de agua fría o maicena hasta que tome cuerpo mover constantemente para que no se queme. Se sirve espolvoreado con canela molida.

BEBIDAS

➤ **CHALLASKA**

La challaska tiene propiedades curativas para las enfermedades respiratorias.

Ingredientes:

- Almidón
- Cañazo o pisco
- Zumo de limón
- Azúcar
- Agua
- Canela, clavo de olor y anís al gusto



Preparación:

Poner a hervir el agua con canela, clavo de olor y anís. Poner una olla al fuego y diluir el azúcar y agregarle el agua hervida. Añadir el almidón diluido y hervir por 10 minutos. Agregar azúcar al gusto. Retirar del fuego, agregar el pisco y el limón. Servir caliente.

➤ CHICHA DE MAIZ BLANCO

Ingredientes:

- Wiñapo (según el ingrediente principal puede ser: maíz, cebada o quinua)
- Wiñapo (maíz amarillo germinado)
- Habas tostadas
- Cebada germinada tostada



Preparación:

Remojar el wiñapo seco (de maíz, cebada o quinua). Por 1 día y una noche. Luego solearlo por 3 días. Colocarlo sobre un plástico con hojas de eucalipto. Cubrirlo con las hojas y dejarlo una semana hasta que salga el germinado. Después secarlo por 2 días antes de ser molido. Inmediatamente reposar el wiñapo molido en agua de un día al otro. Hervir y mover acompañando con frutas por 30 minutos. Una vez cocido, cernir y vaciar a un recipiente para que enfríe, luego verter en la chomba para su fermentación por una semana.

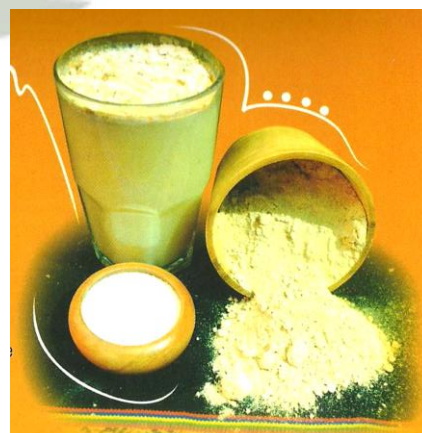
➤ PITO NATURAL

Ingredientes:

- Mashka de cereales (cebada, maíz, habas)
- 01 Litro de chicha fermentada
- Azúcar al gusto

Preparación:

Agregar la mashka y azúcar a la chicha fermentada y mezclar hasta que quede como batido.



➤ ALMIDÓN

Sus propiedades curativas son para el dolor de huesos y malestar en general.

Ingredientes:

- Almidón
- Canela, clavo de olor y anís al gusto
- Agua fría
- Agua hervida
- Pisco
- Zumo de limón
- Sal y azúcar al gusto



Preparación:

Diluir el almidón en agua fría. Poner en una olla agua a hervir, una vez hervida agregar anís, canela, clavo de olor y dejar reposar por 3 minutos. Añadir el almidón diluido al agua hirviendo, mover constantemente y agregar el azúcar al gusto, dejar en cocción hasta que logre una consistencia. Finalmente añadir pisco.

➤ COLCA SOUR

Ingredientes:

- Sancayo
- Clara de huevo
- Pisco
- Hielo
- Azúcar al gusto



Preparación:

Licuar todos los ingredientes. Cuando se forme regular espuma y el hielo se haya triturado, servir y decorar con una pisca de canela molida.

➤ **DIANA**

Ingredientes:

- Agua
- Leche
- Coco rallado
- Cañazo o pisco al gusto
- Canela, clavo de olor, anís y azúcar al gusto



Preparación:

Hervir el agua con canela, anís, clavo de olor, una vez hervida agregar el coco rallado, azúcar y al final agregar la leche. Añadir cañazo o pisco al gusto.

➤ **QUEMADITO CABANA**

Tiene propiedades curativas como para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

Ingredientes:

- Agua
- Cañazo o pisco
- Hierbas medicinales secas: verbena, ajeno, chamana, sasahui, ajana, salvia, romero
- Azúcar
- Sal de piedra
- Canela
- Almidón al gusto



Preparación:

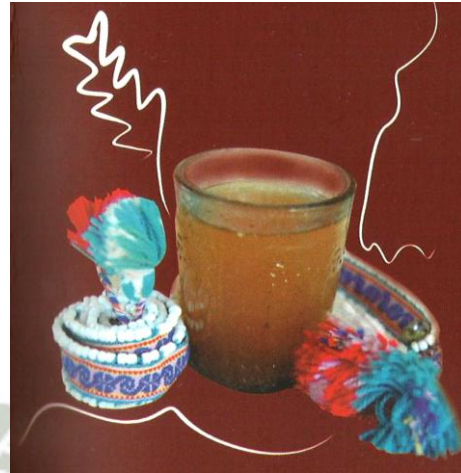
Moler las hierbas secas. Quemar la sal de piedra hasta el rojo vivo. Hervir agua con almidón, añadir canela y azúcar al gusto, agregar las hierbas molidas y hervir por unos minutos antes poner la sal. Remover y sacar al instante para evitar el exceso de sal. Retirar del fuego y agregar cañazo o pisco.

➤ **HAMPI**

Se recomienda para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

Ingredientes:

- Agua
- Cañazo
- Sal de piedra
- Hierbas medicinales secas: yanali, semilla de algodón, romero, copal, anís, matico, quinua, nuez. Chiri negro, verbena, ajeno, chamana, sasahui, ajana, salvia.
- Azúcar, canela y almidón al gusto



Preparación:

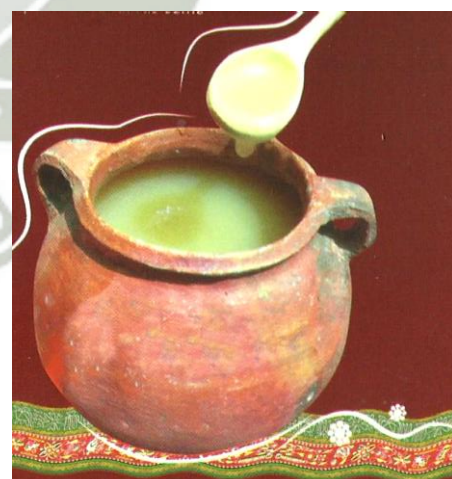
Moler las hierbas secas. Quemar la sal de piedra hasta el rojo vivo. Hervir agua con almidón, añadir canela y azúcar al gusto, agregar las hierbas molidas y hervir por unos minutos antes poner la sal. Remover y sacar al instante para evitar el exceso de sal. Retirar del fuego y agregar cañazo o pisco.

➤ **HAMPITIMPO**

Esta bebida tiene propiedades curativas como para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

Ingredientes:

- Almidón
- Agua
- 01 botella de Licor
- Azúcar
- Zumo de limón
- Sal de piedra de Lluta
- Canela y anís al gusto



Preparación:

Disolver el almidón en agua fría. Hervir agua en una olla, verter el almidón disuelto y mover hasta el punto de mazamorra por 15 minutos. Luego agregar azúcar y retirar la preparación del fuego. Añadir licor al gusto, jugo de limón y una pisco de sal. (AUTOCOLCA & Caylloma, Recetario del Colca)

➤ PONCHE

Ingredientes:

- Pisco
- Agua
- Cáscara de frutas (papaya arequipeña o piña)
- Azúcar al gusto

Preparación:

Se hace hervir las cascarras de frutas con el agua y pisco, por ultimo añadir azúcar al gusto. Esta bebida se toma caliente

➤ MATE DE COCA

Ingredientes:

- Hojas secas de coca
- Agua caliente
- Azúcar al gusto



Preparación:

Servir las hojas de coca en una taza o recipiente y agregar el agua caliente hervida. Dejar reposar por unos minutos hasta que las hojas boten sus propiedades. Añadir azúcar al gusto.

CALENDARIO TURÍSTICO FESTIVO DE COPORAQUE

MES DE ENERO

- Trabajo en el campo
- Principales actividades de aporque del maíz y las papas

MES DE FEBRERO

- Festividades de carnavales, la población se vuelca para la realización del pago a la tierra y se cierra en la danza del wititi.

MES DE MARZO

- El pueblo se encuentra en pleno verdor, las principales actividades agrícolas se relacionan con la cosecha de productos frescos de habas, papa y maíz.

MES DE ABRIL

- Festividades de la Semana Santa, la población prácticamente de la religión católica se vuelca a la iglesia a fin de revivir la pasión y muerte de Cristo.

MES DE MAYO

- Mes de aniversario del pueblo de Coporaque (1,2 y 3 de Mayo)
- Festividad de la Virgen de Chapi
- Fiesta de las Cruces
- Fiesta de San Isidro Labrador (15 al 17 de Mayo)

MES DE JUNIO

- Mes de los matrimonios civiles y religiosos
- Festejo del día de la bandera con el desfile de los exservidores de las fuerzas armadas del Perú
- Fiesta del Corpus Christi (06 Junio)
- Festividad de San Juan Bautista. (24 de Junio)

MES DE JULIO

- Festividad de San Santiago Apóstol (25 de Julio)
- Festividad de la Virgen del Carmen
- Fiestas Patrias (28 y 29 Julio)

MES DE AGOSTO

- Tinkachi (01 de Agosto)
- Mes de festividad en honor al Agua (12 de Agosto)
- Festividad de la Virgen de la Asunción (15 de Agosto)

MES DE SETIEMBRE

- Mes dedicado a las primeras siembras Miska, habas, quinua, papa, trigo y alverjas.
- Mes de inicio de la primavera y de la fiesta de la juventud.
- Fiesta de San Miguel Arcángel (29 de Setiembre)

MES DE OCTUBRE

- Festividad de la siembra del maíz en los andenes acompañado del pago a la Pachamama (Terrazas de Cultivo)
- Festividad de San Lucas y Bendición de las yuntas. (18 de Octubre)

MES DE NOVIEMBRE

- Festividad del día de los vivos y de los muertos Kukulacharpari o día de todos los santos
- Aniversario de San Martín de Porres (03 de Noviembre)
- Realización de los últimos cultivos de cebada y papa.

MES DE DICIEMBRE

- Fiesta de la inmaculada Concepción (08 de Diciembre)
- Festividad de la navidad (24 y 25 de Diciembre)
- Quero de habas, maíz, alverjas y papas.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

Verificar el aprovechamiento de los recursos turísticos para lograr el desarrollo de un Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque.

5.2. Objetivos Específicos

1. Identificar los recursos turísticos arqueológicos, culturales y naturales de Coporaque, con el propósito de darlos a conocer a la población local y visitantes, así como también identificar aquellos establecimientos que se dedican a brindar el servicio de Turismo Rural Comunitario (TRC).
2. Describir las tradiciones, gastronomía y danzas típicas de Coporaque por medio de la participación activa de sus pobladores, enriqueciendo el rubro turístico del distrito.
3. Analizar los beneficios del Turismo Rural Comunitario (TRC), con el objeto de fortalecer la actividad turística de la zona.

6. HIPÓTESIS

Dado que el distrito de Coporaque es uno de los distritos más representativos y pintorescos del valle del Colca y presenta variedad de recursos turísticos, tales como naturales, culturales y arqueológicos.

Es probable, que con un idóneo aprovechamiento de sus recursos turísticos, permita alcanzar el desarrollo del Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque, mejorando así la calidad de vida de las familias, así como la de sus futuras generaciones sin necesidad de alterar su estilo de vida, tradiciones y cultura.

CAPÍTULO II

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICAS

- **Revisión documental** para la recopilación (recolección) de información de todo el distrito de Coporaque.
- **Observación** para el reconocimiento de la zona geográfica a investigar, y la identificación de los recursos turísticos del distrito de Coporaque.
- **Encuesta** dirigida a los turistas que quieran o hayan visitado Coporaque.
- **Entrevista** dirigida a las autoridades del pueblo de Coporaque y propietarios de las casas rurales que prestan el servicio de TRC

2. INSTRUMENTOS

- Para la Revisión Documental hemos utilizado Fichas Bibliográficas para la elaboración del marco teórico.
- Para la Observación utilizamos Fichas de Observación, también hicimos uso de cámaras fotográficas para el registro de imágenes de los Recursos Turísticos y una filmadora para la grabación de las entrevistas hechas a las autoridades del Municipio de Coporaque y a los propietarios de las Casas Rurales.
- Cuestionarios que hemos aplicado a turistas nacionales y/o extranjeros acerca de Recursos Turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque.
- Guía de entrevista con preguntas referidas a los Recursos Turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Distrito de Coporaque, dirigida a las Autoridades de Coporaque y a las familias de las casas rurales que brindan el servicio de Turismo Rural Comunitario (TRC).

3. CAMPO DE VERIFICACIÓN

Ámbito de estudio: Toda la investigación la hemos llevado a cabo en el Distrito de Coporaque perteneciente a la Provincia de Caylloma en el Departamento de Arequipa.

Unidades de estudio: Según las técnicas de recolección de datos usada, contamos con las siguientes unidades de estudio:

- Recursos Turísticos que existen en el Distrito de Coporaque – Caylloma.
- Turistas Nacionales y Extranjeros que llegan a Arequipa en el año 2015.

Universo:

- Recursos Turísticos: Tenemos registrados 63 recursos turísticos entre los cuales 14 son Manifestaciones Culturales, 05 son Sitios Naturales, 01 es Realización Técnica, Científica y Contemporánea, 04 son Acontecimientos Programados y por último 39 son Folklore.
- Turistas: Los cuales son 140120 según Gerencia de Comercio Exterior de Turismo

Muestra:

Está compuesta por 399 turistas nacionales y extranjeros entre hombres y mujeres, además de ser mayores de 18 años quienes serán encuestados en el transcurso de 30 días aproximadamente.

$$n = \frac{N \times 400}{N + 399}$$

$$n = \frac{140\ 120 \times 400}{140\ 120 + 399}$$

$$n = \frac{56\ 048\ 000}{140\ 519}$$

$$n = 399.86$$

$$n = 400 \text{ encuestados}$$

4. ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para el desarrollo de la investigación se plantean las siguientes actividades.

- Hemos realizado viajes de permanencia para el debido reconocimiento de la zona a investigar.
- Utilizamos la técnica de la entrevista dirigida a las Autoridades del distrito y a los propietarios de las Casas Rurales que prestan el servicio de TRC.
- Hemos efectuado encuestas para turistas acerca del conocimiento que tienen de los recursos turísticos y para obtener mayor información.
- Empleamos equipo básico de investigación como una cámara fotográfica y filmadora.
- Recolección de datos de diferentes entidades vinculadas al rubro turístico, como también bibliotecas y fuentes de información externas.
- Las fuentes de las cuales hemos adquirido parte de la información para nuestra investigación, son las siguientes:
 - ✓ La Municipalidad Distrital de Coporaque
 - ✓ Autoridad Autónoma del Colca y Anexos (AUTOCOLCA)
 - ✓ Biblioteca Municipal de El Ateneo (Arequipa)
 - ✓ Biblioteca Central de la Universidad Católica de Santa María (UCSM)
 - ✓ Ministerio de Cultura (Arequipa)
 - ✓ Gerencia Regional de Comercio Exterior y Turismo (GERCETUR)
 - ✓ Y otras fuentes de información

CAPÍTULO III

RESULTADOS

1. RECURSOS TURÍSTICOS

Para lograr nuestra primera variable, la cual está referida a Los Recursos Turísticos hemos planteado el uso de fichas técnicas para llevar a cabo el registro de los Recursos Turísticos que existen en el Distrito de Coporaque, el mismo que hace posible categorizarlos y caracterizar a los mencionados recursos en los aspectos más importantes como su ubicación, accesibilidad, descripción, estado de conservación del recurso y algunos otros aspectos significativos que representan importancia en la evaluación de estos.

Se han hecho un total de sesenta y tres fichas técnicas, las cuales van con sus respectivas fotografías, estas fueron tomadas durante el trabajo de campo que se realizó en la visita al Pueblo de Coporaque y algunas otras sacadas de la net con el propósito de lograr una buena presentación del trabajo de investigación.

A continuación tenemos la relación de Recursos Turísticos categorizados en Manifestaciones Culturales, Sitios Naturales, Realizaciones Técnicas, Científicas y Contemporáneas, Acontecimientos Programados y Folklore.

1.1. Manifestaciones Culturales

- Pueblo de Coporaque
- Templo Santiago Apóstol
- Capilla San Sebastián
- Plaza Principal Mayta Capac
- Plaza de la Cruz y Arquerías Artesanales
- El Molino Viejo De Sahuara
- Mamayacchi
- Conjunto Arqueológico de San Antonio
- Tumbas De Yuraqaqa
- Inti Huatana
- Ruinas De Pukara

- Conjunto Arqueológico De Tunza
- Fortaleza De Choccpayo
- Fortaleza Militar De Pumachiri

1.2. Sitios Naturales

- Mirador de San Antonio
- Aguas Termales de Sallihua
- Aguas Termales de Umaru
- Laguna de Choqpayo
- Volcán de Pumachiri

1.3. Realizaciones Técnicas, Científicas y Contemporáneas

- Centro Artesanal De Coporaque “Sumaq Llankay”

1.4. Acontecimientos Programados

- Fiesta Patronal de Santiago Apóstol
- Fiesta de las cruces
- Carnavales
- Aniversario de Coporaque

1.5. Folklore

- Fiesta Q’ocha
- Fiesta del Tinkachi
- Caldo de Cabeza
- Caldo de Sarapela
- Chanchucho
- Jatachupe
- Api
- Ccolque
- Cuy Chactado
- Charfaina de Habas
- Picante de Cebada
- Torrejas de Quinua

- Arroz Chaufa de Quinua
- Pesche de Quinua
- Chuleta de Chancho
- Escabeche de Chancho
- Chicharrón de Chancho
- Olluquito de Charqui
- Trucha Frita
- Pure de Isaño
- Sango
- Chicha de Maiz Blanco
- Challaska
- Almidón
- Pito Natural
- Colca Sour
- Diana
- Quemadito Cabana
- Hampi
- Hampitimpo
- Ponche
- Mate de Coca
- Torta de Quinua
- Mousse de Sancayo
- Helado de Sancayo
- Dulce de Sancayo
- Humitas de Choclo
- Sango de Trigo dulce
- Mazamorra Morada

A continuación las Fichas de Recursos Turísticos:



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	01				
NOMBRE DEL RECURSO	PUEBLO DE COPORAQUE				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Manifestaciones Culturales	Pueblos		Pueblos Históricos		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	Bus	Asfaltada	SI (x) NO ()		-
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>El pueblo de Coporaque alcanzó gran importancia dentro del Valle de la Colca, llegando a ser considerado como pueblo principal de los Collaguas, se ubica a unos 3 575 m.s.n.m., tiene como cerro tutelar a Pumachiri, que significa puna frío. Su nombre podría derivarse de las palabras quechuas “Qhotos” que quiere decir montón de maíz y “Rake” que es igual a “repartir lo que se tiene” o “sitio donde se reparte”. El nombre de Coporaque sería “sitio donde se reparte el maíz”.</p> <p>Otro significado sería “Qhutu Rake”, donde se llama Qhutu al madero curvo que sirve para hacer palanca en la herramienta del “Chaquitacla” y “Rake” que significa repartir. Entonces tendríamos como significado “El que reparte o sitio donde se reparte”, desde tiempos muy remotos, a los Coporaqueños se les dice “Chata Q´eros”, es decir “Kero amarrado”, porque el Kero es generalmente de madera y en Coporaque cada familia siempre tiene un Kero pero rajado y con el fin de conservarlos los tienen amarrados con hilos de cuero.</p>					

De esa manera todavía sirven para tomar la chicha sin derramarla, dándole un uso indefinido, el que se puede comprobar en las diferentes actividades costumbristas de éste pueblo. Fue el primer pueblo al que llegaron los franciscanos entre los años 1540 y 1545, en la plaza se ubica el templo Santiago Apostol de Coporaque que fue declarada como Patrimonio Cultural de la Nación, con la denominación de Monumento Histórico protegida por la Resolución Ministerial N° 0928-80-ED, del 23 de julio de 1980, su fiesta patronal es el 25 de junio, se aprecia la capilla de San Sebastián, así mismo sus calles principales se encuentran empedradas.

A diferencia de los españoles, la conquista por parte de los incas, no fue violenta, según las crónicas el Inca Mayta Capac se casó con la hija de uno de los principales curacas de Coporaque, siendo esta Mama Yachi, en su honor construyeron un palacio de cobre donde el inca se quedó a vivir por un cierto tiempo, pasado los años el cobre sería empleado para fines bélicos Este sitio no solo fue morada del curaca principal en épocas prehispánicas si no que posteriormente Gonzalo Pizarro lo elige como su residencia permanente.

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Poblado
HORARIOS RECOMENDADOS	De 8:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Toma de fotografías y filmaciones
- Caminatas o trekking
- Paseo a Caballo

VIII. OBSERVACIONES

Este pueblo alcanzo un gran progreso agrícola, ya que el pueblo es rodeado por terrazas agrícolas, encontrándose la mayor parte de la andenería pre-inca, la agricultura sigue siendo el principal sustento, se siembra principalmente habas, papas, cebada, maíz,

FOTOGRAFÍA



Pueblo de Coporaque



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	02			
NOMBRE DEL RECURSO	TEMPLO SANTIAGO APÓSTOL			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3 575 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos		Iglesia (Templo, Catedral, etc.)	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada	SI (x) NO ()	25 m/ 1 min
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>La fachada está compuesta por dos cuerpos y una loggia. El primero está constituido por tres calles siendo la central un arco rehundido en el ancho muro de pies donde se abre la portada de arco romano, vanos de pilastra y techumbre cubierta de fragmentos de pinturas murales cuyos temas son querubines en medio de nubes y en trasdós del arco de portada una filacteria que pasa ondulante entre cinco casetones rectangulares como a modo de marcos, con querubines en su parte central superior. La frase latina inscrita en la cinta se encuentra muy borrosa en algunas de sus partes.</p> <p>Se considera que su planta y fachada lo hacen el más antiguo del valle del Colca y unos de los más antiguos e importantes del virreynato del Perú como testimonio de las edificaciones religiosas renacentistas de los últimos lustros del siglo XVI.</p> <p>En el interior antiguamente este templo disponía de un altar mayor construido en 1545 y decorado con pan de oro. Su planta es rectangular o de salón. Debió poseer originariamente cubierta de par y nudillo por lo que podemos apreciar de su techo de doble</p>				

agua actual. Su larga nave está dividida del presbiterio por un arco triunfal; su ábside y a cierta altura de los muros laterales, se abren ventanas rectangulares.

Las pinturas murales son obra ingenua del siglo XVIII o principios del XIX, emparentada con la que se encuentra en el nártex de la portada principal del Lari y con parte de la de los brazos del transepto de Santa Ana de Maca.

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Fines Religiosos
HORARIOS RECOMENDADOS:	9.00 a 12.00 horas.
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

En la iglesia actualmente se practican actividades Religiosas y/o Patronales como por ejemplo la fiesta del patrón del pueblo San Santiago Apóstol el día 25 de julio de cada año.

También se realizan ceremonias de bautismo, matrimonios, misas y sermones correspondientes.

Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Los días festivos como por ejemplo aniversarios de otros distritos de Caylloma la Iglesia Principal no abre sus puertas ya que los pobladores también forman parte de la celebración de dichos distritos.

Desafortunadamente la iglesia ha sufrido infinidad de robos de lienzos de la escuela cusqueña, los cuales hasta el día de hoy no fueron recuperados, así también las pinturas que aun alberga la iglesia actualmente están en estado de deterioro.

FOTOGRAFÍA



Templo Santiago Apóstol



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	03			
NOMBRE DEL RECURSO	CAPILLA SAN SEBASTIÁN			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3 575 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos		Capilla	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada	SI () NO (x)	50 m / 3min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>El planteamiento de la portada de la capilla de piedra es renacentista: portón rectangular con canes en forma de sencillas volutas. En los extremos columnas exentas sobre podios con relieve de rosetones. Estos soportes poseen fuste estriado y capital jónico y sustentan un entablamento con friso exornado con relieves de rosetas y querubín central. Remata el conjunto un frontón triangular con breve cornisa y una ventana de arco romano en el centro.</p> <p>Esta capilla fue orientada de la siguiente manera: el ábside hacia el suroeste; la portada hacia noreste, el muro del Evangelio hacia el sureste y el de la Epístola hacia el noreste.</p> <p>Se considera que esta capilla puede ser la que en 1565 levantaron los primeros franciscanos que se asentaron en Coporaque. Y más precisamente la que fue puesta bajo la advocación de San Sebastián donde su oficio la misa mientras se edificaba el templo grande a parte del estilo hemos podido comprobar un detalle que nos pone sobre el rastro: en el intradós del dintel de la portada de la capilla aunque quedan visibles los restos de</p>				

una pintura mural en la que se representa a San Sebastián amarrado al árbol y atravesado de flechas.

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado (x) No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado ()

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Fines Religiosos
HORARIOS RECOMENDADOS:	8.00 a 13.00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Actividades Religiosas y/o Patronales
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Consideramos la capilla se encuentra en un estado de conservación alterado ya que en la zona posterior de dicho monumento se encuentran desechos y desperdicios desparramados provocando desorden y suciedad.

FOTOGRAFÍA





Capilla San Sebastián



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	04			
NOMBRE DEL RECURSO	PLAZA PRINCIPAL MAYTA CAPAC			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3 575 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones culturales	Arquitectura y espacios urbanos		Plazas	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada	SI () NO (x)	-
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>En la plaza principal se encuentra una pileta de agua, donde el Inca Mayta Capac nos saluda con un kero en mano alzada. La plaza se caracteriza por la ubicación en todas sus calles de portales hechos en piedra.</p> <p>Coporaque tiene un acceso particular que lo diferencia del resto de distritos y son los 10 portales construidos con base en piedra y barro, que se encuentran en las 10 calles que dan a la plaza principal. Estos arcos también se utilizan en la puerta de ingreso de los patios de todas las casas.</p> <p>Es por eso que antiguamente se llamaba a este distrito el “pueblo de los portales”.</p>				

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Para diferentes fiestas patronales
HORARIOS RECOMENDADOS:	Todo el día
ÉPOCA DE VISITA	Durante todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Toma de fotografías y filmaciones
- Caminatas
- Fiestas patronales

VIII. OBSERVACIONES

La plaza de Coporaque es empleada para las diversas fiestas patronales que se realizan en el distrito.

FOTOGRAFÍA





Plaza Principal Mayta Capac



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	05				
NOMBRE DEL RECURSO	PLAZA DE LA CRUZ Y ARQUERÍAS ARTESANALES				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos		Plazas		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada	SI (x) NO ()		40m / 3 min
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Se encuentra ubicada a escasos minutos de la plaza principal de Coporaque, aquí podemos hallar una cruz tallada en piedra en el centro de la plaza en donde también se aprecia la antigua capilla renacentista en alusión a San Sebastián que hoy en día ya no está en uso, al frente de esta plaza se encuentra la iglesia Principal de San Santiago Apóstol que data de la época del virreinato, hacia el lado derecho están las arquerías artesanales hechas en piedra con un techo de tejas y la parte interior recubierto en madera y quincha, estos en su totalidad son 15 arcos.</p> <p>En el año 2012 para el mes de diciembre fue entregado al pueblo de Coporaque la recuperación de la plaza de la cruz y sus arquerías artesanales ,en manos del alcalde William Bernal Huarca, la restauración estuvo a cargo del arquitecto Juan de La Serna Torroba.</p>					

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	-
HORARIOS RECOMENDADOS	De 8:00 a 17:00 horas
EPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUE DAN DESARROLLARSE

- Toma de fotografías y filmaciones
- Caminatas
- Ferias artesanales

VIII. OBSERVACIONES

En la zona de las arquerías se encuentra un montículo de costales lo que no es buen aspecto para este sitio turístico.

FOTOGRAFÍA



Plaza de la Cruz y Arquerías Artesanales



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	06			
NOMBRE DEL RECURSO	MOLINO VIEJO DE SAHUARA			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3600 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Arquitectura y Espacios Urbanos		Molino	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Trocha	SI () NO (x)	1.5 km/25 min
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Este lugar se encuentra ubicado al lado este de Coporaque, hacia el fondo de la quebrada, camino al cementerio del distrito. Aunque el molino no esté en funcionamiento, todavía está operativo. El principal trabajo lo tiene el molino eléctrico del pueblo.</p> <p>Este lugar es acogedor porque está rodeado de chacras y andenería pre – inca.</p>				
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO				
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()		
Deteriorado (x)	Conservado ()			

VI. SITUACION ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Ninguno
HORARIOS RECOMENDADOS	De 08:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Trekking o caminata
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Las autoridades no se preocupan por el mantenimiento del lugar, ya que se encuentra algo abandonado.

FOTOGRAFÍA





Molino Viejo de Sahuara



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	07				
NOMBRE DEL RECURSO	MAMAYACCHI				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Manifestaciones Culturales	Restos y Lugares Arqueológicos		Edificaciones		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada	SI (x)	NO ()	1 km / 10min
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Llamado Mamayacchi, ya que ahí habito la esposa del Inca Mayta Capac, también llamada Mamayacchi.</p> <p>Esta zona donde se halla este hotel está cubierta de restos arqueológicos, existen escasos registros históricos del lugar, en su momento este sector no fue respetado ya que no en esa época no contaba con la debida protección como recurso turístico arqueológico.</p>					
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO					
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()			
Deteriorado ()	Conservado (x)				

VI. SITUACION ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Como muestra
HORARIOS RECOMENDADOS	De 8:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Este atractivo se encuentra en las afueras del Hotel del mismo nombre, ya que los propietarios del hotel lo tomaron como muestra y conservación.

FOTOGRAFÍA



Mamayacchi



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	08			
NOMBRE DEL RECURSO	CONJUNTO ARQUEOLÓGICO DE SAN ANTONIO			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3700 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Sitios Arqueológicos		Edificación	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI (x) NO ()	2 km / 30min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>El Conjunto Arqueológico San Antonio, de filiación Inca, fue edificado en su emplazamiento actual hacia el 1100 – 1300 d.C., se halla localizado a las faldas irregulares y accidentadas del cerro del mismo nombre, los antiguos Pre-incas escogieron este lugar porque era alto y se podía vigilar la entrada y la llegada de cualquier intruso.</p> <p>El Conjunto Arqueológico de San Antonio, es de estilo Collagua e Inka, con presencia de habitaciones y recintos que se comunican por medio de pasajes y calles, notándose claramente un control estricto por la existencia de vanos de acceso en lugares estratégicos.</p> <p>Fue uno de los tres asentamientos más grandes al norte del río Colca en el periodo intermedio tardío durante el reino Collagua, está compuesta de 136 estructuras cuyos rasgos de la arquitectura doméstica muestra construcciones de elite; en el horizonte intermedio durante el dominio del imperio incaico estas cambian de patrón de asentamiento pasando a funcionar como centro secundario el cual lleva el sello administrativo imperial en forma de estructuras llamadas kallanka (24 metros x 7.5</p>				

metros) que está ubicada al lado de una pequeña plaza entre un sector residencial de elite y un promontorio.

En el Conjunto arqueológico de San Antonio se encuentran asentamientos domésticos de estilo Collagua- inca en el que la arquitectura de las estructuras pertenecientes a los incas son más extensas y altas con relación a las estructuras pertenecientes a los Collaguas.

El conjunto Arqueológico de San Antonio se divide en 3 Sectores, el sector I conformado por un conjunto de andenes, el Sector II se caracteriza por la presencia de recintos dispersos entre sí, con restos de habitaciones, y el Sector III denominado cementerio, conformado por construcciones dedicadas al culto y adoración, estas presentan formas rectangulares, techos a dos aguas y grandes dimensiones con 5.25 metros de altura con un área de 28m².

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro (x)
Deteriorado () Conservado ()

VI. SITUACION ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Centro Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 09:00 a 16:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Caminata o Trekking
- Toma de fotografías y filmaciones
- Observación de flora y fauna

VIII. OBSERVACIONES

El sitio arqueológico se encuentra un poco descuidado y no cuenta con una debida protección por parte de las autoridades vinculadas al turismo.

Una parte está muy dañada por un incendio que se ocasiono accidentalmente por un propietario de unas tierras aledañas a la zona arqueológica.

FOTOGRAFÍA



Conjunto Arqueológico de San Antonio



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	09				
NOMBRE DEL RECURSO	TUMBAS DE YURAQ QAQA				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	-		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Manifestaciones Culturales	Restos y Lugares Arqueológicos		Sitios funerarios		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI (x) NO ()		3 km / 45 min
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Ubicadas a 30 minutos de camino, complejo funerario que está compuesto por más de 50 estructuras construidas de forma modular, apoyándose entre sí contra el farallón rocoso. Las cámaras más antiguas fueron construidas alrededor del siglo XI. La mayor parte de estas tumbas anteceden al periodo Inca. Muy recomendable para quienes quieran conocer más sobre los antiguos Collaguas.</p>					
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO					
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro (x)			
Deteriorado ()	Conservado ()				

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Ninguno
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 09:00 a 16:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

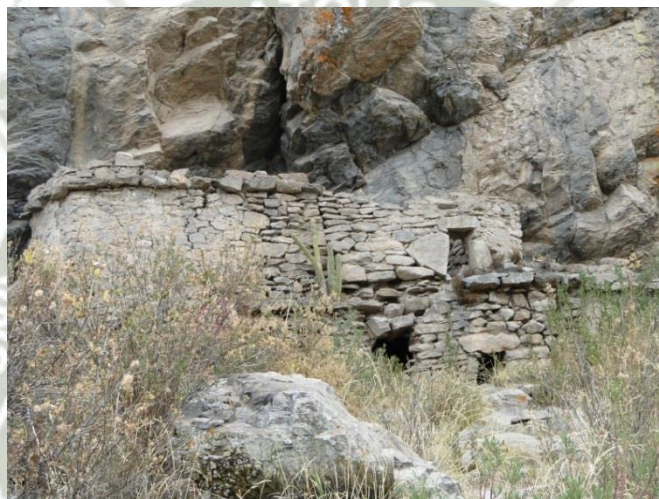
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

El acceso al atractivo es accidentado, no se logra divisar bien el lugar por la crecida de flora que hay alrededor del lugar.

FOTOGRAFÍA





Tumbas de Yuraq Qaqa



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	10			
NOMBRE DEL RECURSO	INTIWATANA			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3200 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Restos y Lugares Arqueológicos		Otros	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI () NO (x)	4 km / 1 hora
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Se encuentra en el sector de Jamayalla. Piedra rectangular de 4 metros de largo por 50 centímetros de ancho. Según cuenta la historia fue usada para predecir el tiempo del año venidero, si sería buen año o mal año. Cuentan las historias que debido a su tamaño y peso los incas la arreaban con hondas.</p>				
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO				
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()		
Deteriorado (x)	Conservado ()			

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Resto Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS	De 09:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Toma de fotografías y filmaciones
- Caminata o trekking

VIII. OBSERVACIONES

El acceso es dificultoso por la crecida de flora que existe en la zona.

Fue extraída en un profundo hoyo, la cual fue rescatada por los pobladores del lugar.

FOTOGRAFÍA



Intiwatana



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	11			
NOMBRE DEL RECURSO	RUINAS DE PUCARA			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3600 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Sitios Arqueológicos		Edificaciones	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI () NO (x)	1.5km / 30 min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Las ruinas de pucara se encuentran ubicadas a 2 kilómetros próximo al Distrito de Chivay, al lado Oriente de Coporaque, en la margen izquierda de la carretera que viene de Chivay a Coporaque, se ubican en Llactapampa, camino a Suri pampa, en ese lugar encontramos restos arqueológicos como chullpas, colcas, un grupo de habitaciones, etc.</p> <p>Este lugar arqueológico presenta edificaciones típicas de la cultura Collagua, encontramos pequeñas habitaciones de diferentes formas y tamaños, encontramos habitaciones de forma ovoide, cuadradas, rectangulares y predominan las de forma circular, en algunas de las cuales aún se puede observar el material lítico utilizado el cual únicamente corresponde a piedra canteada sin pulir con barro.</p> <p>Los muros de estos recintos varían entre 70 cm. a metro y medio de ancho, con una altura aproximada de 5 metros.</p>				

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado (x) No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado ()

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS:	08:00 a 16:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

No cuenta con un camino adecuado para poder acceder al recurso, es muy accidentado. También existe una falta de mantenimiento y conservación por parte de las autoridades vinculadas al turismo. Poca difusión del recurso.

FOTOGRAFÍA





Ruinas de Pucara



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	12			
NOMBRE DEL RECURSO	CONJUNTO ARQUEOLÓGICO DE TUNZA			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3500 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Sitios Arqueológicos		Edificaciones	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI () NO (x)	1 km / 25min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Este conjunto arqueológico presenta edificaciones típicas de la Cultura Collagua, sus habitaciones son tanto de forma rectangular como circular, en algunas de las cuales aún se puede observar parte del emboquillado de color medio rojizo. Los muros de estos recintos varían entre 80 cm. a metro y medio de ancho, con una altura aproximada de seis metros, el material lítico utilizado es únicamente la piedra sin labrar. Otro grupo de recintos presentan una arquitectura caracterizada por piedras labradas alargadas, colocadas sobre los ángulos de las habitaciones y constituyendo estructuras habitacionales sólidas.</p> <p>Las puertas son muy alargadas, altas y angostas, con una altura aproximada de 2 metros de altura con un ancho de 50 cm. El marco es de piedra y presenta un dintel. La mayoría de recintos aún presentan los mojinetes de estilo incaico, que servían para dar forma al techo a dos aguas tradicional en la zona, usado para que el agua corriera con mayor facilidad en época de lluvia y así se conserve la paja de los techos.</p> <p>En la parte interior de algunas de las edificaciones se encuentran pequeñas hornacinas en los muros laterales que se presumen eran usadas para colocar sus mecheros y guardar</p>				

cosas. Además se encuentran piedras sobresalientes en los muros de los mojinetes a los que se conoce como Sarunas, usadas para la construcción de los altillos.

Este complejo se encuentra rodeado de una hermosa campiña y terrazas que le dan una vista espectacular.

Como centro arqueológico nos muestra claramente las características de los poblados Collaguas y la identidad arquitectónica de los pueblos prehispánicos del colca.

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro (x)
Deteriorado () Conservado ()

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS:	08:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Caminata o trekking
- Toma de fotografías y filmaciones
- Paseo a caballo

VIII. OBSERVACIONES

El Conjunto Arqueológico de Tunza se encuentra ubicado en Llactapampa, camino a Suri pampa.

El ingreso al atractivo turístico no es idóneo para el que lo visite, ya que se encuentra en una zona de cultivo. Poca difusión del recurso.

FOTOGRAFÍA



Conjunto Arqueológico de Tunza



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	13			
NOMBRE DEL RECURSO	FORTALEZA DE CHOQPAYO			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3500 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Restos y Lugares Arqueológicos		Edificaciones	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	Bus	Asfaltada	SI () NO (x)	2.5 km/35min
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Se encuentra situada en un cerro cuyo alrededor está cercado por muros de piedras macizas, siendo su altura de 6 metros y el ancho de la pared de metro y medio. Tiene una sola entrada y en su interior se hallan chullpas intactas.</p> <p>Según nos cuentan los pobladores del lugar, Choccpayo eran como unas estancias donde probablemente en esa época vivía una familia completa del ayllu Suripampa. Este lugar está al pie del resto arqueológico (que lo llamamos fortaleza) del mismo nombre. Allí se encuentran construcciones antiguas semejantes o iguales al pueblo viejo de Coporaque, llamado San Antonio y es el lugar más visitado por los turistas. Incluso, tiene su propio Inti Huatana, pero de un tamaño inferior al de la Fortaleza.</p>				

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado (x) Conservado ()

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 8:00 a 16:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de Flora y Fauna
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

El acceso al recurso es un poco accidentado ya que no cuenta con una ruta accesible al lugar.

FOTOGRAFIA



Fortaleza de Choqpayo



FICHA TECNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	14			
NOMBRE DEL RECURSO	FORTALEZA MILITAR DE PUMACHIRI			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	4696 msnm	
II. CLASIFICACION				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Manifestaciones Culturales	Sitios Arqueológicos		Edificaciones	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI () NO (x)	16 km/ 4 horas
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>La fortaleza militar de Pumachiri se encuentra ubicado en el cerro más alto del distrito de Coporaque Pumachiri se encuentra cercado por tres cercos construidos con enormes piedras, presenta 3 puertas de ingreso a su cima, al lado sur de su fortaleza existen 3 torreones donde probablemente se camuflaban los soldados en la lucha contra los españoles o contra los mismos pueblos que guerreaban en el tiempo de expansión. En esta fortaleza militar hay varias chincañas con diferentes direcciones, en medio de la fortaleza existe un túnel tapado con escombros y hiervas, que se dice tiene su salida y conexión con la fortaleza de Cotallaulli en Chivay.</p> <p>La Fortaleza está demarcada por tres murallas: una que corre a través la ladera este, y dos muros concéntricos que rodean parcialmente el lado sur de la cumbre de la montaña, los cuales se caracterizan por entradas bien construidas. Por el tamaño y la disposición espacial de estos muros y la posición defendible del sitio mismo (con difícil acceso por el norte), el sitio funcionaba como una fortaleza durante las épocas prehispánicas.</p> <p>En adición a los muros, se nota más de dos docenas de estructuras de construcción</p>				

sencilla, de forma semi-circular a ovoide, en las laderas este y sur del cerro. Las estructuras carecen de mortero y a veces aprovechan afloramientos de piedra como base de construcción.

Típicamente presentan un vano de acceso hecho de lajas grandes colocadas verticalmente. La orientación de los vanos varía pero nunca están orientadas directamente hacia la ladera.

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado (x) Conservado ()

VI. SITUACION ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Arqueológico
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 08:00 hasta 17:00 horas
EPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Toma de fotografías y filmaciones
- Caminata o trekking

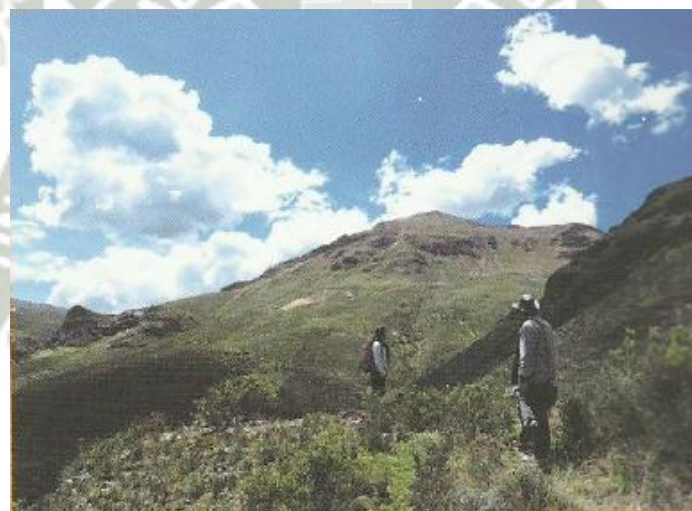
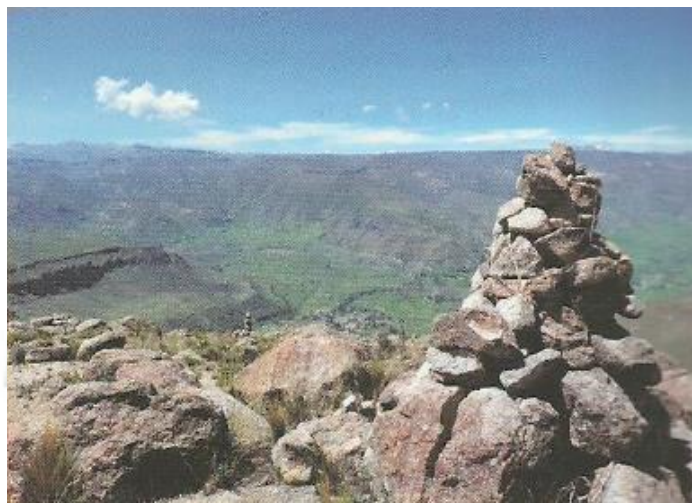
VIII. OBSERVACIONES

Este sitio arqueológico es una antigua fortaleza Collagua, la cual sirvió para la vigilancia del Valle, la vista desde este lugar es muy bonita.

Para llegar al lugar se debe llevar ropa adecuada, abrigadora y equipamiento como bastones para ayudarse en el ascenso al cerro Pumachiri.

También se puede ir a caballo hasta cierta parte y luego a pie.

FOTOGRAFIA



Fortaleza Militar de Pumachiri



FICHA TECNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	15				
NOMBRE DEL RECURSO	MIRADOR DE SAN ANTONIO				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	3700 msnm		
II. CLASIFICACION					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Sitios Naturales	Otros		Mirador natural		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI (x)	NO ()	2 km / 30min.
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>El sitio arqueológico de San Antonio cuenta con un mirador del mismo nombre ideal para descansar y poder apreciar bien la inmensidad del valle del Colca además de la basta andenería, el rio Colca, el Volcán Sabancaya y el nevado Hualca Hualca. Definitivamente para disfrutar de la paz del valle. También se puede apreciar la andenería pre-inca a su alrededor y la diversa flora y fauna.</p>					
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO					
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro (x)			
Deteriorado ()	Conservado ()				

VI. SITUACION ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Mirador Natural
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 09:00 a 16:00 horas
EPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Caminata o Trekking
- Toma de fotografías y filmaciones
- Observación de flora y fauna

VIII. OBSERVACIONES

Tiene daños en la parte superior de este, esto seguramente se debe a la falta de mantenimiento del lugar, las autoridades no le prestan una debida importancia a este sitio natural.

FOTOGRAFIA





Mirador de San Antonio



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	16				
NOMBRE DEL RECURSO	AGUAS TERMALES DE SALLIHUA				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	1000 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Sitios Naturales	Aguas Minero Medicinales		Aguas Termales		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI (x) NO ()		3 km / 40 min.
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Las aguas termales de Sallihua están formadas por siete pozas naturales cuyas aguas provienen de las venas del volcán Pumachiri y presentan temperaturas muy altas. Estas pozas fueron descubiertas hace muchos años por los pobladores de la zona, se encuentran ubicados a orillas del río Colca a 1000 m.s.n.m.</p> <p>Es una fuente de agua termo medicinal ubicada a orillas del río Colca, a 15 minutos de Coporaque, las cuales en épocas de lluvias cuando el caudal del río se incrementa se llegan a tapar en su mayoría quedando solo una poza, la cual es usada por los habitantes de la localidad quienes afirman que estas aguas tienen propiedades curativas para el reumatismo y dolores de huesos.</p>					

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Uso medicinal
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 08:00 hasta 16:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	S/3.00

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Paseo, excursiones
- Baños
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Se está realizando trabajos de implementación en cuanto a instalaciones Los huéspedes del hotel Aranwa disfrutaban de estas aguas termales ya que se encuentra a escasos metros del atractivo.

FOTOGRAFÍA





Aguas Termales de Sallihua



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	17				
NOMBRE DEL RECURSO	AGUAS TERMALES UMARU				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	3500 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Sitios Naturales	Aguas Minero Medicinales		Aguas Termales		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Asfaltada - Afirmada	SI (x)	NO ()	2.5 km / 35 min.
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Es uno de los recursos turísticos del distrito de Coporaque más concurrido por los turistas nacionales y extranjeros. Se encuentra en un sitio estratégico para poder disfrutar de la vista al río y valle del colca</p> <p>Estas aguas son medicinales con propiedades terapéuticas y clasificadas como hipertermales ya que su fuente nace a más e 85° C , sus aguas están compuestas por sodio, calcio, potasio, fluoruro, sulfuros, cloruros, magnesio y bicarbonatos.</p>					

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Uso medicinal
HORARIOS RECOMENDADOS	10:00 a 18:30 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	General: S/15.00 Cabaña 2 personas: S/70.00 Cabaña presidencial 6 personas: S/150.00

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Paseo, excursiones
- Baños
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Estas aguas Termales son un poco más privadas que las de Sallihua.

FOTOGRAFÍA



Aguas Termales Umaru



**FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS**



FICHA N°	18			
NOMBRE DEL RECURSO	LAGUNA DE CHOQPAYO			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3000 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo		Subtipo	
Sitios Naturales	Cuerpo de Agua		Laguna	
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI () NO (x)	3 km / 45min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>En la Laguna de Choqpayo se puede apreciar una infinidad de aves silvestres como: el pato silvestre, la huallata y la Choca que es la que más abunda en la zona, que le dan una belleza natural a la laguna. En el entorno de la Laguna se aprecia una especie de cerco de piedra maciza, con una altura de 6 metros y de 1 metro y medio de ancho, presenta una sola entrada semejante a la Portada del Sol y en su interior se pueden apreciar chullpas intactas, además se encuentran construcciones antiguas semejantes o iguales al pueblo viejo de Coporaque.</p>				
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO				
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()		
Deteriorado ()	Conservado (x)			

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Natural
HORARIOS RECOMENDADOS:	8:00 a 17:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Observación de flora y fauna
- Caminata o trekking
- Pesca Deportiva
- Toma de fotografías y filmaciones
- Paseo a caballo
- Camping
- Estudios e investigación

VIII. OBSERVACIONES

El acceso al lugar es muy accidentado para el visitante que desee conocer el sitio natural.

Poca difusión del recurso.

FOTOGRAFÍA





Laguna de Choqpayo



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	19				
NOMBRE DEL RECURSO	VOLCÁN DE PUMACHIRI				
I. LOCALIZACIÓN					
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma		
Distrito	Coporaque	Altitud	4600 msnm		
II. CLASIFICACIÓN					
Categoría	Tipo		Subtipo		
Sitios Naturales	Montañas		Volcán		
III. ACCESIBILIDAD					
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización		Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	A pie	Sendero	SI (x)	NO ()	16km/4 horas
IV. DESCRIPCIÓN					
<p>Pumachiri es el cerro tutelar Coporaque, se encuentra ubicado 4 horas aproximadamente de camino a pie desde la Plaza del distrito, es un Volcán extinto perteneciente al ramal occidental de cordillera de los Andes. Está ubicado sobre los 4600 m.s.n.m. Existe abundante vegetación de puna como la tola, ichu, yareta y otros, su fauna es muy variada se encuentran zorros, venados, zorrinos, vicuñas, vizcachas, etc. Los cambios estacionales son permanentes, las lluvias son de diciembre a abril.</p> <p>En la cima de este Volcán se encuentra la fortaleza del mismo nombre. El volcán se encuentra a la fecha inactivo.</p>					
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO					
Alterado ()	No Alterado (x)	En proceso de deterioro ()			
Deteriorado ()	Conservado ()				

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Sitio Natural
HORARIOS RECOMENDADOS:	De 08:00 a 05:00 horas
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUE DAN DESARROLLARSE

- Caminata o trekking
- Observación de flora y fauna
- Rituales místicos
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

El acceso al lugar no es dificultoso, se puede ir a pie desde el pueblo o a caballo hasta cierta parte y luego a pie.

FOTOGRAFÍA



Volcán de Pumachiri



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	20			
NOMBRE DEL RECURSO	CENTRO ARTESANAL "SUMAQ LLANKAY "			
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma	
Distrito	Coporaque	Altitud	3 575 msnm	
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría	Tipo	Subtipo		
Realizaciones Técnicas, Científicas y Contemporáneas	Explotaciones Industriales	Otros		
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
Terrestre	Auto/Bus	Asfaltada	SI (x) NO ()	30m / 3 min.
IV. DESCRIPCIÓN				
<p>Este centro fue creado en el año 2007, con el apoyo de la agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) que brindo a los participantes maquinas artesanales tradicionales (telares) hechos a base de madera y capacitación para los miembros del centro en la confección de tejidos. Este centro se dedica exclusivamente a la producción de mantos, chalinas y chales de fibra de alpaca, de los 06 telares tradicionales con los que cuentan, solo 3 se encuentran operativas; los cuales están distribuidos bordeando el salón, asimismo cuentan con 1 urdidura la misma que sirve para preparar los hilos y luego pasarlos al telar. El salón está construido con materiales propios de la zona, siendo esto a base de piedra, con techo de madera y paja con tejas en la parte externa del mismo.</p> <p>Está ubicado en la parte posterior izquierda de la iglesia principal de Coporaque.</p>				

V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO

Alterado () No Alterado () En proceso de deterioro ()
Deteriorado () Conservado (x)

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	Venta de prendas artesanales
HORARIOS RECOMENDADOS:	1:00pm a 6:00 pm
ÉPOCA DE VISITA	Todo el año
TIPO DE INGRESO	Libre

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Compras de artesanía
- Toma de fotografías y filmaciones

VIII. OBSERVACIONES

Los días festivos como aniversarios de otros distritos de Caylloma el centro artesanal no abre sus puertas ya que los pobladores también forman parte de la celebración de dichos distritos.

Falta implementación del lugar.

FOTOGRAFÍA





Centro Artesanal “Sumaq Llankay “



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	21		
NOMBRE DEL RECURSO	FIESTA PATRONAL DE SANTIAGO APÓSTOL		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Acontecimientos Programados	Fiestas	Fiestas Patronales	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Esta fiesta del Santo Patrón de Coporaque se celebra todos los 25 de julio de cada año, se celebra con mucho fervor por todos los feligreses del pueblo, salen en procesión temprano por la mañana con San Santiago en su altar decorado con muchas flores y frutas, el cure se encarga de dar el sermón y la oración correspondientes a la fecha con los mayordomos presentes, acompañados de la danza del Turco que es un ritual cristiano Católico que recuerda el tributo del cristianismo en los ámbitos de los pueblos Collagua, es la adoración a la madre de Cristo Virgen María. Todos dan una vuelta por la plaza al compás de la música y las campanas después retornan a la iglesia con el altar de San Santiago.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
		En proceso de deterioro	()

V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Toma de fotografías y filmaciones
- Participe de la fiesta
- Degustación de platos típicos

VI. OBSERVACIONES

A esta fiesta patronal también asisten y participan los pobladores de otros distritos del Valle del Colca.

FOTOGRAFÍA



Fiesta Patronal de San Santiago Apóstol



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	22		
NOMBRE DEL RECURSO	FIESTA DE LAS CRUCES		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Acontecimientos Programados	Fiestas	Fiestas Religiosas	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Se celebra cada año los días 1, 2, 3 de mayo en la Plaza de la Cruz que queda junto a la capilla de San Sebastián y los portales, es aquí el punto de reunión para los pobladores y visitantes locales o turistas nacionales y extranjeros, para disfrutar de esta tradicional fiesta.</p> <p>Esta fiesta es al compás de danzas típicas y de la infaltable banda musical.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de fotografías y filmaciones - Participe de la fiesta - Degustación de platos típicos 			
VI. OBSERVACIONES			
Los pobladores fabrican sus propias cruces con fruta y/o flores			



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	23		
NOMBRE DEL RECURSO	CARNAVALES		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Acontecimientos Programados	Fiestas	Carnavales	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Se celebran en el mes de febrero donde los pobladores se visten con sus trajes de típicos de zona y danzando al compás de la orquesta divididos en dos columnas, teniendo como punto de encuentro la plaza principal de Coporaque desde ahí parten hacia el estadio para la parte alta del pueblo donde continúan con la celebración acompañado de bebidas con contenido étílico y bailando alegremente.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de fotografías y filmaciones - Participe de la fiesta - Degustación de platos típicos 			

VI. OBSERVACIONES

Los danzantes que participan de esta fiesta, beben demasiado hasta perder el control y algunas veces se pelean contra otros danzantes.

FOTOGRAFÍA



Carnavales



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	24		
NOMBRE DEL RECURSO	ANIVERSARIO DE COPORAQUE		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Acontecimientos Programados	Otros	-	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>El día central de distrito se inicia con la celebración de una misa Tedeum en la iglesia San Santiago Apóstol en seguida en la plaza principal se reúnen todos los concurrentes para el paseo de la bandera, izamiento del pabellón nacional, y bandera del distrito seguidamente el desfile cívico escolar y militar, donde participan diversas entidades como colegios, asociaciones de viviendas, comunidad campesina, y otras organizaciones sociales. El alcalde distrital se encarga de dar bienvenida a las autoridades presentes y población en general al conmemorar un aniversario más de creación política de Coporaque.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de fotografías y/o filmaciones - Participe de la fiesta - Degustación de platos típicos 			

VI. OBSERVACIONES

Los fuegos artificiales que se utilizan en la fiesta, pueden provocar un accidente en cualquier momento.

FOTOGRAFÍA



Aniversario de Coporaque



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	25		
NOMBRE DEL RECURSO	FIESTA Q'OCHA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3500 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Manifestaciones Religiosas y Creencias Populares	Ceremonias	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Dicha celebración se inicia a partir del 12 de agosto de cada año en homenaje al agua, durante varios días los pobladores desfilan por todo el pueblo vestidos en trajes típicos danzando alegremente escoltando la bandera del Perú, acompañados de una banda de música y mucha cerveza, como toda celebración se designan dos mayordomos, posteriormente se trasladan hacia el estanque Santa Rosa donde empiezan a bailar dentro del estanque y luego se retiran para continuar con la fiesta.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de fotografías y filmaciones - Participe de la fiesta - Degustación de platos típicos 			

VI. OBSERVACIONES

Los bailarines toman demasiado pierden el control de sus facultades y pueden caer al estanque, corriendo el riesgo de ahogarse.

FOTOGRAFÍA



Fiesta Q'ocha



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	26		
NOMBRE DEL RECURSO	FIESTA DEL TINKACHI		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Manifestaciones Religiosas y Creencias Populares	Ceremonias	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Esta fiesta se celebra en los meses de febrero, marzo y también en el mes de agosto, todas las familias se reúnen para esta tradición de antaño consiste en hacer un pago a la tierra y tinkar los animales cada año para pedir a la Pachamama mejorar la producción agrícola, multiplicar su ganado, aumentar la producción de la leche. Es una de las costumbre más ancestrales que se divide en varias clases: tinkachi de llamas y alpacas (un mes antes de los carnavales) y tinkachi de vacas, ovejas, caballos, chacras (en los días de carnavales).</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Toma de fotografías y filmaciones - Participe de la fiesta - Degustación de platos típicos 			

VI. OBSERVACIONES

Esta fiesta esta corriendo el riesgo de desaparecer, ya que se está perdiendo interés por parte de los pobladores.

FOTOGRAFÍA



Fiesta del Tinkachi



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	27		
NOMBRE DEL RECURSO	CALDO DE CABEZA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero echamos a la olla el ajo molido y el ají colorado, dejar que cosa y agregar el agua hervida junto con las habas, la cabeza de cordero o alpaca y la sal, dejar cocer por unos minutos y agregar la papa y chuño. Que siga cociendo, casi al finalizar se le agrega el huacatay.</p> <p>El caldo de cabeza es servido en casi todas las fiestas patronales celebradas en el pueblo de Coporaque.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Es un plato nutritivo ya que contiene entre sus ingredientes el haba, papa y chuño.

FOTOGRAFÍA



Caldo de Cabeza



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	28		
NOMBRE DEL RECURSO	CALDO DE SARAPELA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Conocido también como convido el cual se comprarte en las fiestas tradicionales hervir el maíz con cal en olla de barro, para que se pele y se le agrega pellejo de choncho para que ayude a reventar mejor, se agrega a la sopa el chuño entero, papa entera, la carne de alpaca, una pisca de ají colorado con harta ajo y cebolla y orégano, sal y pimienta, tipo caldo blanco.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Es un caldo nutritivo ya que contiene entre sus ingredientes papa y chuño, estos tubérculos tienen propiedades curativas, son beneficiosas para tratar la artritis y reumatismo.

FOTOGRAFÍA



Caldo de Sarapela



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	29		
NOMBRE DEL RECURSO	CHANCHUCHO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero tostamos la cebada, la molemos, luego se cuele y se hace hervir con sal. Por otro lado se adereza con harto ají colorado, con charqui y después se agrega la cebada hervida con papas cortadas a cuadraditos y se pone orégano y chicqchipa. Dejamos a que hierva hasta que tome espesor y luego se sirve.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
Su ingrediente principal como la cebada tiene propiedades que curan la tuberculosis.			



**FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

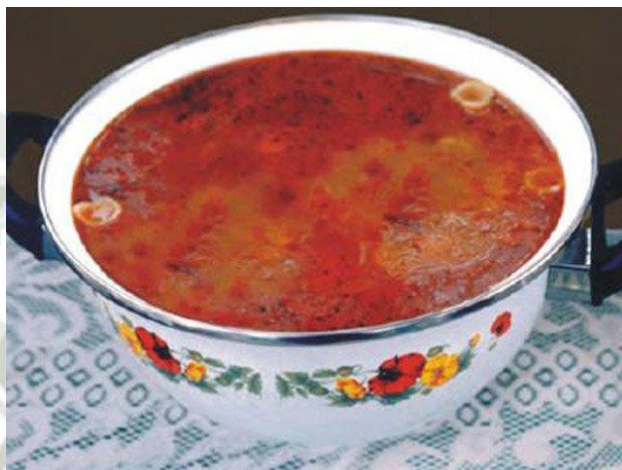


FICHA N°	30		
NOMBRE DEL RECURSO	JATACHUPE		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero pelamos la cebada en la pilana, la cual es una piedra similar a un batan pero con un hoyo en el centro, luego se lava bien y se hace reventar con pellejo de chanco en una olla de barro, se adereza con hartito ají colorado, papa entera, chuño, carne de alpaca, opcional habas seca (antes se hacen remojar) y orégano y chiqchipa.</p> <p>Se hace hervir todo bien y luego se sirve.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Su ingrediente principal como la cebada tiene vitaminas del complejo B, ácido fólico y buena fuente de potasio, fosforo y magnesio.

FOTOGRAFÍA



Jatachupe



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	31		
NOMBRE DEL RECURSO	API		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Cebada molida, similar a la textura de la harina, se adereza con cebolla, ajito y un poco ají colorado, sal y pimienta al gusto, esta sopa toma un punto como la mazamorra y va acompañado de chicharrón de chancho.</p> <p>Antiguamente las señoras guardaban en sus ollas chicharrón de chancho que le quedaba del día anterior y le agregan a su api.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Su ingrediente principal como es la cebada tiene vitaminas del complejo B, ácido fólico y buena fuente de potasio, fosforo y magnesio.

FOTOGRAFÍA



Api



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	32		
NOMBRE DEL RECURSO	CCOLQUE		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Agarrar el hígado de llama o alpaca debidamente lavado, luego sazonarlo con limón y sal al gusto para que se cocine de forma natural con estos dos últimos ingredientes nombrados, luego se le agrega cebolla picada y acompañarlo con tostado. Este plato típico está relacionado a la tradición del tinka del ganado que se realiza en el Mes de Diciembre de cada año.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
El plato está perdiendo interés en prepararlo por parte de los pobladores.			



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	33		
NOMBRE DEL RECURSO	CUY CHACTADO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se pela y se quitan las evisceras del cuy. Luego se prepara un menjunje para hacerlo macerar a base de ají panca molida, chicha de jora, el jugo de limón, el orégano, la hierbabuena, sal y todo esto lo mezclamos, se colocan los cuyes y se les deja macerar durante 3 o 4 horas aproximadamente para que tome buen sabor la carne.</p> <p>Cuando ya esté lista la carne se pone a calentar una sartén en suficiente aceite, una vez caliente se fríe los cuyes (el cuy hasta que la piel este bien dorada o crocante), y luego debe voltear el cuy y freír del mismo modo.</p> <p>Cuando los cuyes estén fritos, se dora las papas sancochadas en el mismo aceite que se frío el cuy. Al final se sirve con papas fritas encima se agrega el cuy y se puede acompañar con salsa criolla, maíz tostada o habas sancochadas.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
		En proceso de deterioro	()

V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Degustación del plato típico
- Toma de Fotografías y/o filmaciones

VI. OBSERVACIONES

La carne de cuy tiene como componente el aminoácido asparagina, que tiene la propiedad de frenar el crecimiento y proliferación de las células cancerígenas.

FOTOGRAFÍA



Cuy Chactado



**FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

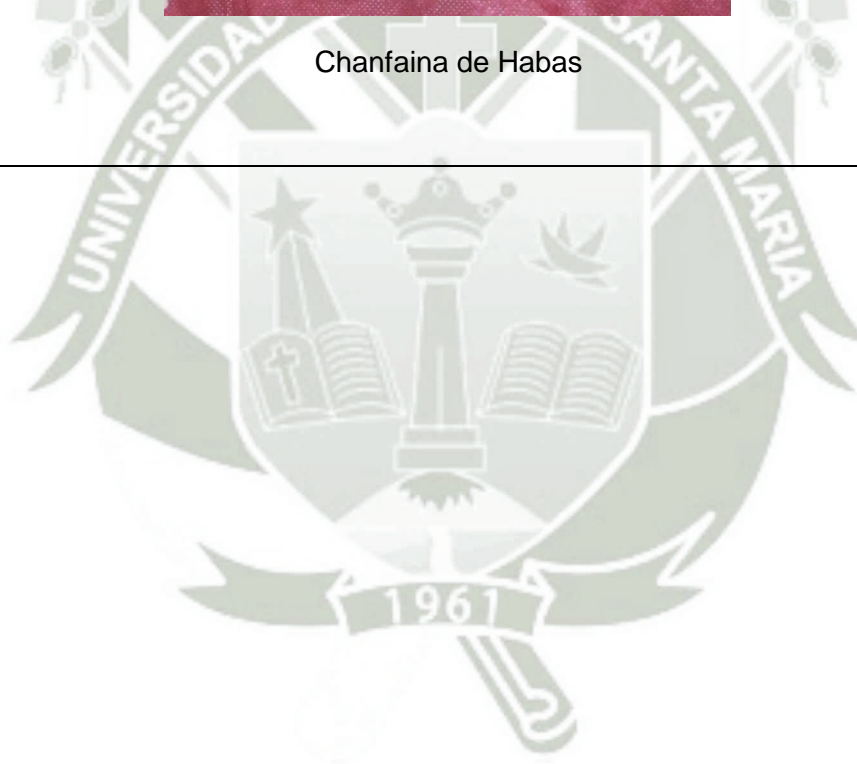


FICHA N°	34		
NOMBRE DEL RECURSO	CHANFAINA DE HABAS		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
Este plato consiste como un guiso de habas, añadimos los huevos y queso cortado, acompañándolo con carne de res, todo aderezado con ají colorado, comino y sal al gusto.			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
Las habas son unas de las más producidas en el valle del Colca, la cual cuenta con propiedades nutricionales.			

FOTOGRAFÍA



Chanfaina de Habas





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	35		
NOMBRE DEL RECURSO	PICANTE DE CEBADA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Para preparar este plato tenemos entre sus ingredientes a la cebada pelada o triturada previamente, cochayuyo, papas picadas, ají colorado y una presa de carne de res o cuy, sal al gusto.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
<p>Este plato lo preparan sobre todo cuando se celebra la actividad de limpieza o escarbo de acequia.</p>			

FOTOGRAFÍA



Picante de Cebada





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	36		
NOMBRE DEL RECURSO	TORREJAS DE QUINUA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Al preparar este plato primeramente batimos las claras a punto de nieve, agregamos las yemas, la quinua cocida previamente, el queso cortado en cuadraditos, sal y pimienta al gusto, perejil y harina, mezclamos bien todo en un tazón.</p> <p>En una sartén con aceite bien caliente, comenzamos a freír la mezcla obtenida con el tamaño de una cucharada por torreja.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> – Degustación del plato típico – Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La quinua como ingrediente principal contiene proteínas y un alto grado de fibra. También destaca el contenido de potasio, calcio, fósforo y magnesio.

FOTOGRAFÍA



Torrejas de Quinua



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	37		
NOMBRE DEL RECURSO	ARROZ CHAUFA DE QUINUA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero lavamos bien la quinua y dejamos escurrir, luego se agrega el caldo de pollo con un trozo de kión y sal al gusto, dejamos cocinar por 15 minutos y que escurra muy bien la quinua.</p> <p>En una sartén grande, poner el aceite de ajonjolí con un poco de aceite vegetal, con el kión, el ajo y el pollo en cuadrados cuando estén dorados echar la cebollita china y media taza de caldo de pollo con la quinua graneada echando el sillao de a pocos al gusto, al final agregar los pimientos, deje secar el caldo y listo.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La quinua como ingrediente principal contiene proteínas y un alto grado de fibra.

También destaca el contenido de potasio, calcio, fosforo y magnesio.

FOTOGRAFÍA



Arroz Chaufa de Quinua



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	38		
NOMBRE DEL RECURSO	PESCHE DE QUINUA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se lava bien la quinua, posteriormente se hace hervir, una vez cocida y que el agua se halla consumido, se bate lentamente agregando la leche y la mantequilla poco a poco con precaución de no dejar que se quemé; luego se agrega el queso picado a cuadrados, y al final se le agrega la sal al gusto.</p> <p>Servir con un trozo de carne o papa.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La quinua como ingrediente principal contiene proteínas y un alto grado de fibra.

También destaca el contenido de potasio, calcio, fosforo y magnesio.

FOTOGRAFÍA



Pesche de Quinoa



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	39		
NOMBRE DEL RECURSO	CHULETA DE CHANCHO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se prepara un macerado con ají colorado, pimienta, sal, comino, orégano y aceite y se deja reposando por un par de horas a más para que tome un buen sabor el chancho.</p> <p>Cuando ya esté bien macerado el cerdo se procede a poner la sartén con aceite bien caliente para freír las chuletas.</p> <p>Por otro lado las papas sancochas se fríen en el mismo aceite de la chuleta después de que estén ya estén listas.</p> <p>Para acompañar se prepara una zarza de cebolla y mote o también puede ser haba sancochada, como guste.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
		En proceso de deterioro	()

V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Degustación del plato típico
- Toma de Fotografías y/o filmaciones

VI. OBSERVACIONES

El chancho debe estar bien cocido o frito ya que puede contraerse cualquier tipo de enfermedad bacteriana.

FOTOGRAFÍA



Chuleta de Chancho



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	40		
NOMBRE DEL RECURSO	ESCABECHE DE CHANCHO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>En una olla con agua con un pedazo de cebolla se ponen a cocer el cerdo trozado, las hojas de laurel y sal. Por otro lado las zanahorias se ponen a cocer que no quede muy cocidas, medias duritas.</p> <p>En otro sartén se pone aceite de oliva y se fríen las cebollas en rodajas y se le echas las zanahorias y el tomate en juliana.</p> <p>Cuando el puerco este ya blando, se enjuagan para quitarles la grenetina que sueltan y se escurren bien, después se le agregan la cebolla, ajo y la zanahoria, tomate, el vinagre, la pimienta y las demás hojas de laurel, el orégano, la pizca de comino, mézclelo todo muy bien hasta que hierva.</p> <p>Para terminar se sirve acompañado de papa sancochada.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		

V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

- Degustación del plato típico
- Toma de Fotografías y/o filmaciones

VI. OBSERVACIONES

El chancho debe estar bien cocido ya que puede contraerse cualquier tipo de enfermedad bacteriana.

FOTOGRAFÍA



Escabeche de Chancho



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	41		
NOMBRE DEL RECURSO	Chicharrón de Chanco		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Para comenzar, trozamos el chanco en pedazos pequeños para que cocine mejor, luego en una cacerola o fuente se pone el chanco con harto limón y sal y se deja macerando por unas horas.</p> <p>Luego en una cacerola con agua, hasta que esta se consuma y empiecen a dorarse con su propia grasa, o sino también poner en la olla aceite o manteca de chanco para lograr que este bien fritos, luego dejarlos escurrir servirlos bien calientes.</p> <p>Se acompaña con papas sancochadas, papas doradas o también rodajas de camote doradas en la grasa de los chicharrones. Una zarza criolla con de hierbabuena.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El chancho debe estar bien cocido ya que puede contraerse algún tipo de enfermedad al comensal.

FOTOGRAFÍA



Chicharrón de Chancho



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	42		
NOMBRE DEL RECURSO	OLLUQUITO DE CHARQUI		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Platos Típicos
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se lava bien los olluquitos en abundante agua se corta en tiras. Remojar el charqui previamente para que no salga salado el plato, y luego se pica en pedazos.</p> <p>Para el aderezo aderezo se machaca los ajos y se pica cuadradita la cebolla. Luego agregar el ají panca molido dos cucharadas, pimienta, comino, después se añade la carne y los ollucos y la papa en cuadraditos. Cocinar a fuego lento durante media hora aproximadamente sin agregar agua, hasta que los ollucos estén tiernos. Si se desea se acompaña por arroz graneado. Sazonar al gusto.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El Olluco tiene un alto poder nutritivo, ya que posee gran contenido de almidón, proteínas. Muchos lo consideran dietético por su bajo contenido de calorías y fibra.

FOTOGRAFÍA



Olluquito de Charqui



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	43		
NOMBRE DEL RECURSO	Trucha Frita		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se lava y condimenta la trucha con ajo, sal y pimienta. Luego se apana con harina de trigo y pan molido. Freír la trucha en aceite vegetal bien caliente.</p> <p>Preparar el arroz graneado. Sancochar y pelar las papas.</p> <p>Servir la trucha frita acompañada con papa sancochada, arroz graneado, ensalada de cebolla, tomate, lechuga y salsa de ají, mote o habas sancochadas.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La carne de la trucha supone un aporte de potasio y fosforo.

FOTOGRAFÍA



Trucha Frita



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	44		
NOMBRE DEL RECURSO	PURE DE ISAÑO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Para comenzar se lava bien los isaños y se pone a cocinar a vapor hasta que estén suaves, después se retira la piel y en caliente pasarlas por un tamiz grande.</p> <p>Agregamos la mantequilla y leche de forma envolvente sin batir mucho.</p> <p>Para finalizar añadimos sal al gusto y servimos acompañado de un trozo de carne.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El isaño es un tipo de tubérculo, el cual contiene propiedades nutricionales.

FOTOGRAFÍA



Pure de Isaño



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	45		
NOMBRE DEL RECURSO	SANGO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Platos Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Se prepara a base de trigo, primero se tuesta y se muele en un molino de mano; y después se cierne.</p> <p>Luego en una olla de barro, se pone la cebolla picada, la sal, pimienta y la manteca de chanco para que se refría, se mueve la preparación constantemente, después se agrega la leche; cuando ésta hierve, se echa el queso en cuadraditos, se deja cocinar un momento y se va agregando poco a poco la harina de trigo moviendo constantemente hasta que se forme una costra en la paila y está listo.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del plato típico - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El trigo como ingrediente principal obtiene una cantidad muy alta de magnesio, fósforo, potasio y hierro. Muy rico en vitaminas B.

FOTOGRAFÍA



Sango



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	46		
NOMBRE DEL RECURSO	CHICHA DE MAÍZ BLANCO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Bebidas Típicas
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Consiste en remojar el wiñápo seco (de maíz, cebada o quinua). Por 1 día y una noche. Luego solearlo por 3 días. Colocarlo sobre un plástico con hojas de eucalipto. Cubrirlo con las hojas y dejarlo una semana hasta que salga el germinado. Después secarlo por 2 días antes de ser molido. Inmediatamente reposar el wiñapo molido en agua de un día al otro. Hervir y mover acompañando con frutas por 30 minutos. Una vez cocido, cernir y vaciar a un recipiente para que enfríe, luego verter en la chomba para su fermentación por una semana.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Es una bebida muy nutritiva ya que contiene el maíz o choclo como ingrediente estrella, uno de los que más se produce en el Valle del Colca

FOTOGRAFÍA



Chicha de Maíz Blanco



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	47		
NOMBRE DEL RECURSO	CHALLASKA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Bebidas Típicas
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Consiste en poner a hervir el agua con canela, clavo de olor y anís. Poner una olla al fuego y diluir el azúcar y agregarle el agua hervida. Añadir el almidón diluido y hervir por 10 minutos.</p> <p>Agregar azúcar al gusto. Retirar del fuego, agregar el pisco y el limón. Servir caliente.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La challaska tiene propiedades curativas para las enfermedades respiratorias.

FOTOGRAFÍA



Challaska



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	48		
NOMBRE DEL RECURSO	ALMIDÓN		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero se debe diluir el almidón en agua fría. Poner en una olla agua a hervir, una vez hervida agregar anís, canela, clavo de olor y dejar reposar por 3 minutos. Añadir el almidón diluido al agua hirviendo, mover constantemente y agregar el azúcar al gusto, dejar en cocción hasta que logre una consistencia.</p> <p>Finalmente añadir pisco.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Sus propiedades curativas son para el dolor de huesos y malestar en general.

FOTOGRAFÍA



Almidón



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	49		
NOMBRE DEL RECURSO	PITO NATURAL		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
Debemos agregar la mashka (Cebada, maíz, habas) y azúcar a la chicha fermentada y mezclar hasta que quede como batido.			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
Contiene propiedades curativas y nutritivas por el contenido de sus ingredientes.			

FOTOGRAFÍA



Pito Natural





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS TURÍSTICOS



FICHA N°	50		
NOMBRE DEL RECURSO	COLCA SOUR		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Esta bebida consiste en licuar los ingredientes tales como el sancayo, pisco, clara de huevo, azúcar al gusto y hielo,. Cuando se forme una regular espuma y el hielo se haya triturado, lo servimos y decoramos con una pisca de canela molida.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El colca Sour es la bebida bandera del Valle del Colca, en todo poblado se prepara este tipo de bebida con el ingrediente principal como es el Sancayo

FOTOGRAFÍA



Colca Sour

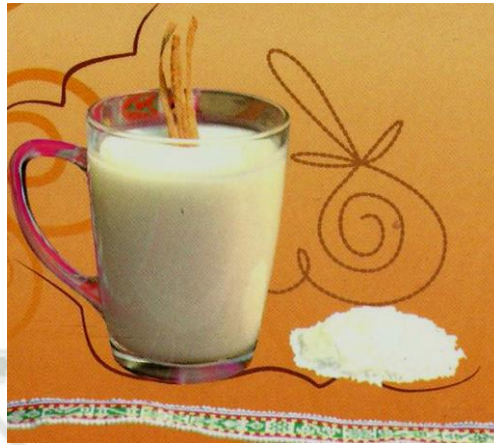


FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	51		
NOMBRE DEL RECURSO	DIANA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Bebidas Típicas
III. DESCRIPCIÓN			
Debemos hacer hervir el agua con canela, anís, clavo de olor, una vez hervida agregar el coco rallado, azúcar y al final agregar la leche. Añadir cañazo o pisco al gusto.			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
La diana es muy buena para problemas de indigestión o estomacales.			

FOTOGRAFÍA



Diana





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS

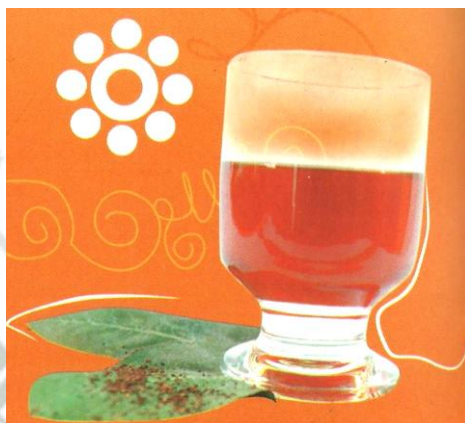


FICHA N°	52		
NOMBRE DEL RECURSO	QUEMADITO CABANA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Bebidas Típicas
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Consiste en moler las hierbas secas (verbena, ajenojo, chamana, sasahui, ajana, salvia, romero). Quemar la sal de piedra hasta el rojo vivo. Hervir agua con almidón, añadir canela y azúcar al gusto, agregar las hierbas molidas y hervir por unos minutos antes poner la sal. Remover y sacar al instante para evitar el exceso de sal. Retirar del fuego y agregar cañazo o pisco.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado	()	No Alterado	()
Deteriorado	()	Conservado	(x)
En proceso de deterioro ()			
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Tiene propiedades curativas como para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

FOTOGRAFÍA



Quemadito Cabana



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS

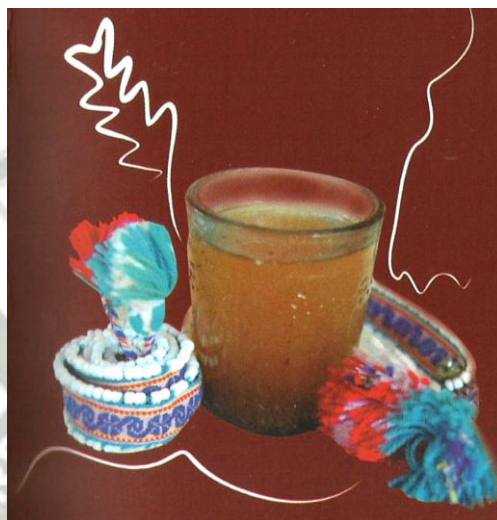


FICHA N°	53		
NOMBRE DEL RECURSO	HAMPI		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Se debe moler las hierbas secas (yanali, semilla de algodón, romero, copal, anís, matico, quinua, nuez. Chiri negro, verbena, ajeno, chamana, sasahui, ajana, salvia). Quemar la sal de piedra hasta el rojo vivo. Hervir agua con almidón, añadir canela y azúcar al gusto, agregar las hierbas molidas y hervir por unos minutos antes poner la sal. Remover y sacar al instante para evitar el exceso de sal. Retirar del fuego y agregar cañazo o pisco.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Se recomienda para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

FOTOGRAFÍA



Hampi



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS

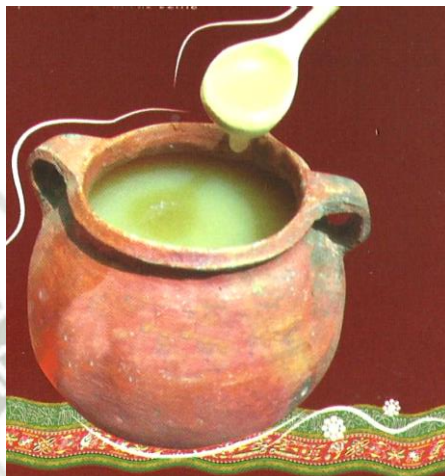


FICHA N°	54		
NOMBRE DEL RECURSO	HAMPITIMPO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Debemos disolver el almidón en agua fría. Hervir agua en una olla, verter el almidón disuelto y mover hasta el punto de mazamorra por 15 minutos. Luego agregar azúcar y retirar la preparación del fuego. Añadir licor al gusto, jugo de limón y una pisca de sal.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Esta bebida tiene propiedades curativas como para el dolor de estómago y malestar del cuerpo.

FOTOGRAFÍA



Hampitimpo



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	55		
NOMBRE DEL RECURSO	PONCHE		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
Se hace hervir las cascarras de frutas (Papaya Arequipeña y piña) con el agua y el pisco, por ultimo añadimos azúcar al gusto. Esta bebida se toma caliente.			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
Esta bebida es buena, ya que es diurética.			

FOTOGRAFÍA



Ponche





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	56		
NOMBRE DEL RECURSO	MATE DE COCA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Bebidas Típicas	
III. DESCRIPCIÓN			
Servir las hojas de coca en una taza o recipiente y agregar el agua caliente hervida. Dejar reposar por unos minutos hasta que las hojas boten sus propiedades. Añadir azúcar al gusto.			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
VI. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación de la bebida - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VII. OBSERVACIONES			
Esta bebida es buena para el mal de altura y para el frío, es por eso que los incas tomaban este tipo de bebida.			

FOTOGRAFÍA



Mate de Coca





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	57		
NOMBRE DEL RECURSO	TORTA DE QUINUA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Dulces Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Este postre esta hecho de uno de los productos bandera del Valle del Colca como es la quinua, la cual se cosecha en todo el valle.</p> <p>Para preparar esta torta, primeramente se debe tener la quinua cocida, luego en un tazón se ponen los huevos y la leche sin dejar de batir hasta formar una pasta, luego se agrega la taza de quinua y leche hasta formar una masa uniforme. Finalmente, incorpora el polvo de hornear, aceite, el azúcar y la vainilla se mezcla bien, y para terminar llevar al horno pre calentado a temperatura media por 45 min aproximadamente.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

La quinua como ingrediente principal contiene proteínas y un alto grado de fibra.

FOTOGRAFÍA



Torta de Quinua



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	58		
NOMBRE DEL RECURSO	MOUSSE DE SANCAYO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Dulces Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero pelamos el sancayo, trozar y triturar con la batidora luego colar el jugo, la leche evaporada debe estar en la nevera por lo menos 24 horas de preparar el helado. Batir la leche hasta que esté espesa, añadir añadir azúcar y volver a batir.</p> <p>Para terminar el mousse mezclar la leche batida y el sancayo licuado y listo para servir.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
<p>Su ingrediente principal como es el Sancayo, previene el estreñimiento, cáncer, gastritis, diabetes, inflamación del hígado, hemorroides.</p>			

FOTOGRAFÍA



Mousse de Sancayo





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	59		
NOMBRE DEL RECURSO	HELADO DE SANCAYO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Dulces Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>En una pequeña olla caliente el agua y el azúcar hasta que se disuelva. Dejar enfriar el almíbar resultante y en la licuadora echar el almíbar, el zumo de limón y el sancayo hasta que tome una consistencia suave. Colocar la mezcla en un tazón o recipiente para helado y ponerlo a congelar durante 30 minutos aproximadamente.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
<p>Su ingrediente principal previene el estreñimiento, cáncer, gastritis, diabetes, inflamación del hígado, hemorroides.</p>			

FOTOGRAFÍA



Helado de Sancayo





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	60		
NOMBRE DEL RECURSO	DULCE DE SANCAYO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Dulces Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Mezclar el sancayo molido, azúcar el agua ardiente, canela y el clavo de olor y la ralladura de naranja llevarlo a refrigeración mínimo 8 horas.</p> <p>Después de que hayan pasado las 8 horas se pone en una olla agua a hervir a fuego lento y se vierte la mezcla de sancayo, mover y mover hasta que tome cuerpo, retirar del fuego y sacar y en frasco de vidrio.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Su ingrediente principal previene el estreñimiento, cáncer, gastritis, diabetes, inflamación del hígado, hemorroides.

FOTOGRAFÍA



Dulce de Sancayo



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	61		
NOMBRE DEL RECURSO	HUMITAS DE CHOCLO		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Dulces Típicos
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Se escogen los granos más tiernos y se desgrana, se procede a moler los granos de maíz en un batan, una vez molido se procede a agregar el queso y la leche y se hace hervir con suero de leche o nata y se agrega azúcar. Para terminar se separan las hojas del choclo para poder envolver las humitas.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			
VI. OBSERVACIONES			
<p>El choclo tiene propiedades nutricionales como por ejm una buen cantidad de hidratos de carbono</p>			

FOTOGRAFÍA



Humitas de Choclo





FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	62		
NOMBRE DEL RECURSO	SANGO DE TRIGO DULCE		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo		Subtipo
Folklore	Gastronomía		Dulces Típicos
III. DESCRIPCIÓN			
<p>Primero debemos hacer hervir el agua con la canela, clavo de olor y un poco de azúcar, una vez que la canela y los clavos hiervan, se hecha la harina y se empieza a mover con una cuchara de palo, una vez que tome punto se agrega la leche, se sigue moviendo por unos 15 minutos y por último se hecha en una fuente y dejamos enfriar.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

El trigo como ingrediente principal obtiene una cantidad muy alta de magnesio, fosforo, potasio y hierro. Muy rico en vitaminas B.

FOTOGRAFÍA



Sango de Trigo Dulce



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°	63		
NOMBRE DEL RECURSO	MAZAMORRA MORADA		
I. LOCALIZACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Altitud	3575 msnm
II. CLASIFICACIÓN			
Categoría	Tipo	Subtipo	
Folklore	Gastronomía	Dulces Típicos	
III. DESCRIPCIÓN			
<p>En una olla se pone a cocer el maíz morado, previamente lavado y desgranado, cuando esté bien cocido se cuela y luego se le agrega más agua hasta que complete los tres litros aproximadamente. Después se pone el líquido al fuego nuevamente se agrega el azúcar, el clavo de olor, la canela entera (uno o dos ramitos), la piña, los melocotones, los orejones y guindones bien lavados o manzana en cuadraditos. Dejar cocer bien y luego añadir el chuño diluido en un poquito de agua fría o maicena hasta que tome cuerpo mover constantemente para que no se quemé. Se sirve espolvoreado con canela molida.</p>			
IV. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO			
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()	
Deteriorado ()	Conservado (x)		
V. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE			
<ul style="list-style-type: none"> - Degustación del postre - Toma de Fotografías y/o filmaciones 			

VI. OBSERVACIONES

Este postre es el más cotidiano a preparar por los pobladores.

FOTOGRAFÍA



Mazamorra Morada

CUADRO 6: RELACIÓN DE FICHAS DE RECURSOS TURÍSTICOS

NOMBRE DEL RECURSO	ACCESIBILIDAD				SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO			ESTADO DE CONSERVACIÓN
	Medio de Transporte	Vía de acceso	Distancia km/tiempo	Señalización	Horario	Época de Visita	Tipo de Ingreso	
Pueblo de Coporaque	Bus	Asfaltada	-	Si	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Templo Santiago Apóstol	A pie	Asfaltada	25m / 1min	Si	De 9.00 a 12.00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Capilla San Sebastián	A pie	Asfaltada	50m / 3min	Si	De 8.00 a 13.00 horas	Todo el año	Libre	Alterado
Plaza Principal Mayta Capac	A pie	Asfaltada	-	No	Todo el día	Todo el año	Libre	Conservado
Plaza de la Cruz y Arquerías Artesanales	A pie	Asfaltada	40m/ 3min	Si	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Molino Viejo de Sahuara	A pie	Trocha	1.5 km / 25min	No	De 08:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Deteriorado
Mamayacchi	A pie	Asfaltada	1 km / 10min	Si	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Conjunto Arqueológico San Antonio	A pie	Sendero	2 km / 30min	Si	De 09:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	En proceso de deterioro
Tumbas de Yuraq Qaqa	A pie	Sendero	3 km / 45 min	Si	De 09:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	En proceso de deterioro
Intiwatana	A pie	Sendero	4km / 1hora	No	De 09:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Deteriorado
Ruinas de Pucara	A pie	Sendero	1.5km / 30min	No	De 8:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	Alterado

Conjunto Arqueológico de Tunza	A pie	Sendero	1 km / 25min	No	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	En proceso de deterioro
Fortaleza de Choqpayo	A pie	Sendero	2.5 km/35min	No	De 8:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	Deteriorado
Fortaleza Militar de Pumachiri	A pie	Sendero	16 km/ 4 horas	No	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Deteriorado
Mirador de San Antonio	A pie	Sendero	2 km / 30min	Si	De 09:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	En proceso de deterioro
Aguas Termales de Sallihua	A pie	Sendero	3 km / 40 min	Si	De 8:00 a 16:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Aguas Termales de Umaru	A pie	Asfaltada - Afirmada	2.5 km / 35 min	Si	De 10:00 a 18:30 horas	Todo el año	General: S/15.00 Cabaña x2: S/70.00 Cabaña presidencial x 6: S/150.00	Conservado
Laguna de Choqpayo	A pie	Sendero	3 km / 45min	No	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado
Volcán de Pumachiri	A pie	Sendero	16km / 4 horas	Si	De 8:00 a 17:00 horas	Todo el año	Libre	No Alterado
Centro Artesanal "Sumaq Llankay"	A pie	Asfaltada	30m / 3 min	Si	De 13:00 a 18:00 horas	Todo el año	Libre	Conservado

Fuente: Elaboración Propia

2. TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

2.1. Ámbito socioeconómico y cultural

2.1.1. Mejorar la calidad de vida de los pobladores

A) Ámbito social

Por medio del Turismo Rural Comunitario (TRC) se consigue promover la participación de la población, convirtiéndose en un medio que permite alcanzar el desarrollo y que tiene como uno de sus principales beneficios mejorar la calidad de vida de las comunidades más precarias con nuevas expectativas de trabajo favoreciendo a adultos, jóvenes, ancianos y niños. Por otra parte ayuda a frenar la despoblación y a dinamizar las zonas rurales y a la vez les permite desarrollar capacidades acerca del manejo y gestión de aquellos servicios turísticos rurales que vayan a brindar.

Al igual les permite a los pobladores intercambiar experiencias y formas de vida con sus huéspedes y enriquecer sus conocimientos.

B) Mejorar la calidad de las familias que participan del TRC

Las familias nos cuentan que antes de incursionar en el rubro turístico, sus ingresos económicos eran generados únicamente por la agricultura y la ganadería; hoy en día están motivados a continuar creciendo en la actividad turística. Por otra parte nos comentan que gracias a los beneficios al incursionar en el Turismo Rural Comunitario (TRC), los miembros de la familia sobre todo los jóvenes tienen la oportunidad de acceder a una mejor educación y poder brindar a sus hijos los útiles y herramientas de trabajo para sus estudios y en un futuro quizá si así lo desean sus hijos poder acceder a una educación superior ya sea en la universidad, institutos o entre otros centros de educación superior, así como también les permite adquirir nuevos electrodomésticos y equipos para equipar su casa que son de uso de la familia pero también para poder ofrecer un servicio de calidad a los turistas.

2.1.2. Generar ingresos complementarios para la comunidad

Gracias a que las familias incursionaron en el sector turístico desde el año 2008 hasta el presente el turismo les ha permitido incrementar sus ingresos económicos además de los usuales que son principalmente la agricultura y ganadería que les genera ganancias para poder alimentarse y cubrir sus necesidades básicas, pero gracias al turismo rural esto puede diversificar las actividades acostumbradas y permite que los pobladores tengan un incentivo de querer crecer y desarrollarse en el rubro turístico permitiéndoles mejorar sus viviendas en cuanto a infraestructura, equiparlas mejor para recibir a los turistas, decorándola con motivos andinos que los identifique con su cultura ya que estos motivos atraen más al visitante porque guardan armonía con el entorno medioambiental y cultural; además estos ingresos que reciben por albergar a los turistas y enseñarle lo hermoso que Coporaque tiene para ofrecer al turista, les permite aspirar a crecer y aprender nuevas cosas, no solo en el turismo sino también a sus hijos les permite darles mejores oportunidades para su educación ya que ahora tienen mejores posibilidades económicas y ya no como antes que eran tan limitadas, refrenando así positivamente la emigración en busca de nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo en cuanto a lo económico y personal en las metrópolis donde supuestamente hay mejores oportunidades de trabajo además de la agricultura y ganadería.

2.1.3. Fortalecer la identidad cultural

A) Ámbito cultural

El Turismo Rural Comunitario (TRC) desempeña un rol vital en cuanto a conservación de patrimonio cultural, ya que gracias a esta modalidad el turista tiene la facilidad de visitar sitios naturales y arqueológicos, al igual que ser partícipe de la cultura viva como son sus costumbres, tradiciones, fiestas patronales, etc. en el distrito.

Este aspecto genera en el poblador un incentivo y motivación en dar a conocer su cultura a los visitantes ya sean peruanos o de otras nacionalidades, permitiendo fortalecer la identidad cultural de los pobladores.

B) Conservar su identidad cultural

Gracias a que existe una convivencia por parte de las familias y el turista en sus hogares, permitiendo así fortalecer la identidad cultural de los coporaqueños ya que se sienten motivados y orgullosos de quienes son como sociedad, un ejemplo por decir al momento que ellos acogen a los turistas en sus hogares y notan su interés por aprender de ellos, de querer conocer más sobre su cultura como son sus costumbres, su gastronomía, su folclore etc.

Se puede apreciar que la juventud, no solo los adultos y ancianos siguen conservando el uso de sus trajes típicos y esto no es muy usual ya que hoy en día los cambios en la sociedad moderna ha generado en la juventud querer estar al día con las tendencias en cuanto a vestimenta, música y tecnología alejándolos de sus raíces.

2.2. Uso racional de los recursos

2.2.1. Conservación y protección de los recursos naturales

Se conoce como recurso natural a todo aquel bien o servicio que nos brinde la naturaleza de forma directa, sin ningún tipo de intervención de la mano del hombre, estos recursos son de vital importancia para la vida humana, ya que es de este medio que obtenemos nuestros insumos para subsistir como son los alimentos que nos da la tierra.

Estos son de suma importancia en cuanto a la economía ya que es una de las principales fuentes de trabajo de aquellos poblados con menos recursos y posibilidades de desarrollo es la agricultura, además de vivir de lo que ellos mismos producen y ayuda a su desarrollo satisfaciendo sus necesidades primordiales.

Según la Ley No 26821.- Ley Orgánica para el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales en la sección de definición de recursos naturales Artículo 3: Se consideran recursos naturales a todo componente de la naturaleza, susceptible de ser aprovechado por el ser humano para la satisfacción de sus necesidades y que tenga un valor actual o potencial en el mercado, tales como:

- a.** Las aguas: superficiales y subterráneas.
- b.** El suelo, subsuelo y las tierras por su capacidad de uso mayor: agrícolas, pecuarias, forestales y de protección.

- c. La diversidad biológica: como las especies de flora, de la fauna y de los microorganismos o protistos; los recursos genéticos y los ecosistemas que dan soporte a la vida.
- d. Los recursos hidrocarburíferos, hidroenergéticos, eólicos, solares, geotérmicos y similares.
- e. La atmósfera y el espectro radioeléctrico.
- f. Los minerales.
- g. Los demás considerados como tales.
- h. El paisaje natural, en tanto sea objeto de aprovechamiento económico, es considerado recurso natural para efectos de la presente Ley.

Promueve el uso sostenible del medio ambiente fortaleciendo la conciencia ambiental de las comunidades y llevando a cabo una planificación equilibrada entre el hombre y la naturaleza.

2.2.2. Recuperación y mantenimiento del patrimonio cultural-arqueológico y natural

El turismo rural promueve la incorporación de la comunidad en cuanto al manejo responsable y conservación de los recursos naturales, culturales y humanos, en el entorno donde se desarrolla.

Ya que el TRC se produce en un medio natural por consiguiente fomenta la conciencia medioambiental en los pobladores, al ver el interés de los turistas por la conservación de los ecosistemas, esto genera en los habitantes un interés en cuanto a la recuperación y mantenimiento de su patrimonio natural y cultural, puesto que estas son una de las principales motivaciones del turista a visitar Coporaque.

2.2.3. Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente

A) Desarrollo sostenible y recursos naturales

El desarrollo sostenible es una forma de vida en la que se contempla en primer lugar la repercusión de las acciones sobre el medio natural. Consiste en buscar apreciar los bienes de la naturaleza y utilizarlos con responsabilidad, teniendo en cuenta que

cualquier exceso puede traer consecuencias nefastas para ella, ya sea en un futuro inmediato o dentro de cientos de años.

B) Aprovechamiento sostenible de los recursos naturales

En el año 1993 La Constitución Política del Perú, dispone que los recursos naturales renovables y no renovables son patrimonio de la nación y, que el Estado es soberano en su aprovechamiento. Donde se determinó que los recursos pertenecen a toda la comunidad siempre y cuando se respete lo establecido de acuerdo a la ley orgánica de aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, LEY N° 26821 donde en el artículo 28° de dicha ley se estipula lo siguiente:

Artículo 28°.- Los recursos naturales deben aprovecharse en forma sostenible.

Implica el manejo racional de los recursos naturales teniendo en cuenta su capacidad de renovación, evitando su sobre-explotación y reponiéndolos cualitativa y cuantitativamente, de ser el caso.

El aprovechamiento sostenible implica el manejo racional de los recursos naturales renovables teniendo en cuenta su capacidad de renovación, evitando su sobreexplotación y reponiéndolos cualitativa y cuantitativamente, de ser el caso, evitando o mitigando el impacto negativo sobre otros recursos del entorno y del ambiente.

Por ello es de suma importancia respetar nuestro entorno natural, en este caso la comunidad de Coporaque habita en una zona rural, rodeada de naturaleza y ya que hoy en día la afluencia turística al distrito está creciendo gracias al TRC, todos son responsables de aprovechar de forma sostenible su hábitat, para que no se generen daños en su ecosistema y así los visitantes puedan disfrutar de este turismo no convencional en armonía con el medio ambiente.

2.3. Turismo no convencional

Coporaque a partir del mes de abril las familias reciben más grupos de turistas nacionales o extranjeros, que llegan al pueblo llenos de expectativas en busca de nuevas experiencias, formas de vida y compartir las faenas, participando junto con las familias de las siguientes tipologías del Turismo Rural Comunitario (TRC):

2.3.1. Agroturismo

Los visitantes forman parte de la producción en las zonas agrícolas de Coporaque, campos que pertenecen, a las familias anfitrionas de Turismo Rural Comunitario (TRC) siendo la agricultura una de las principales actividades económicas del poblado, ofreciendo al turista nuevas experiencias participando de las actividades agrícolas como puede ser por ejemplo la cosecha de habas, cebolla, ajo y otros productos característicos de la zona, fomentando las actividades productivas rurales.

2.3.2. Ecoturismo

El Ecoturismo constituye una de las actividades más característica del turismo rural. Según La Sociedad Internacional de Turismo conceptualiza al Ecoturismo como “un viaje responsable a áreas naturales que conserva el ambiente, valora la cultura y apoya el desarrollo sostenible de las poblaciones locales generando un mínimo impacto negativo”. Siendo uno de las principales motivaciones del visitante el poder apreciar y observar la naturaleza. El Ecoturismo contribuye a reducir los impactos negativos en cuanto al medio ambiente y el sociocultural, ayudando a la conservación del ecosistema ya sea su flora y fauna.

Los turistas pueden disfrutar del entorno natural de Coporaque observando la diversidad biológica, tomando fotografías a los animales silvestres como las tarucas, gallinazos, vacunos, ovinos etc., y las plantas como la ortiga, sancayo, cactus, flor de la cantuta, etc.

En cada una de estas tipologías, los turistas pueden realizar otras actividades complementarias durante su estancia en el pueblo como puede ser turismo de aventura, folclore, danzas típicas de Coporaque: la danza de Ccamile, el Wititi, etc., termalismo en las aguas termales de Umaru que son piscinas privadas con un costo general de 15 soles o también visitar las aguas termales de Sallihua, avistamiento de fauna silvestre, entre otras actividades. Integrando todas estas en conjunto lo que abarca el Turismo Rural Comunitario (TRC).

2.4. Identificación de las Casas Rurales

2.4.1. Descripción de los servicios de Turismo Rural Comunitario (TRC)

A) Actividades turísticas

Entre las actividades que pueden realizar los visitantes con sus respectivas familias que los albergan en sus hogares, proceso son las siguientes:

Al llegar el turista a Coporaque son recibidos por el representante de la familia si es una casa independiente y si es una casa que pertenece a la asociación Pumachiri el proceso es distinto ya que son turnos rotativos para el hospedaje, cada jefe de familia se rota para recibir a los turistas, después de esto los huéspedes se instalan, luego de esto se compartirá con las familias sus costumbres, actividades diarias, sus platos típicos, etc., produciéndose un intercambio cultural.

Entre las actividades que pueden realizar el turista con sus anfitriones están las siguientes:

Caminatas guiadas por el pueblo, visita a las zonas agrícolas para participar de la siembra o cosecha ya sea de haba, ajo, cebolla, etc., también visitas a centros arqueológicos, toma de fotografías, observación de flora y fauna, participar de fiestas patronales, carnavales, bailar con la vestimenta típica, participar en la preparación de los platos típicos, etc.

B) Servicios turísticos

Como ya se sabe la comunidad de Coporaque le brinda al visitante servicios tales como hospedaje, alimentación (desayuno, almuerzo y cena), además de los guiados, trekking al cerro Pumachiri, cabalgatas, etc.

C) Otros servicios

En cuanto a servicios complementarios que brindan los encargados, solo si el turista gusta y con un pago adicional realizar cabalgatas como por ejemplo a la fortaleza de Pumachiri.

2.4.2. Fichas de casas rurales

En el distrito de Coporaque existen actualmente un total de 7 casas vivenciales que pertenecen a la red de Turismo Rural Comunitario (TRC), estos establecimientos ofrecen servicios de alojamiento, alimentación, circuitos turísticos, otros servicios complementarios como cabalgatas, etc.

Actualmente las casas se encuentran divididos en dos: Por un lado aquellas casas que pertenecen a la asociación de Pumachiri donde actualmente la presidenta es la señora Amanda Puco Suni de la casa Mama Tankara Wasi formando una asociación de 4 casas rurales.

Por otra parte, existen otras 3 casas rurales que trabajan de forma independiente.

Todas estas viviendas han sido acondicionadas durante un tiempo determinado recibiendo ayuda de parte de la asociación AECID para poder mejorar la infraestructura de sus hogares y estén aptas para poder recibir a turistas y así satisfacer las necesidades básicas y se vayan contentos con el servicio brindado.

Todas las casas que participan del Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque, trabajan conjuntamente con algunas agencias de viajes, quienes ofrecen los circuitos turísticos y paquetes turísticos de Turismo Rural Comunitario (TRC) de acuerdo a lo que el turista requiera durante su estancia en Coporaque, por otra parte el Hotel Mamayacchi también trabaja con las casas vivenciales independientes, enviando sus huéspedes para participar de las actividades del día o hacer algún circuito.

A continuación las fichas de identificación de casas rurales en el distrito de Coporaque:

- Ficha de Casa Rural “Mama Tankara Wasi”
- Ficha de Casa Rural “Las Flores”
- Ficha de Casa Rural “Rumi Wasi”
- Ficha de Casa Rural “Chatakero”
- Ficha de Casa Rural “Wasy Huerta”
- Ficha de Casa Rural “La Cantuta Canto”
- Ficha de Casa Rural “La Casa del Inca”



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		01	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		MAMA TANKARA WASI	
PROPIETARIOS		Sra. Sonia Amanda Pucó Suni	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Pasaje Pachacútec S/N		
E-mail	mamatankaracoporaque@hotmail.com	Teléfono	958653367 959803460
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	09	N° de camas	07
N° de habitaciones	04	Tipo de habitaciones	01 DWB - 02 MWB -01 TWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y techo de esteras y tejas. • Servicios sanitarios: Cuenta con 02 baños compartidos de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción pre-inca, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p> <p>Cuenta con un pequeño jardín alrededor de las habitaciones.</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Se hace entrega de bolsitas llamadas “cholitas” para calentarse.

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cocinar
- Cabalgatas
- Visita a los Baños Termales
- Visita a los atractivos turísticos
- Agricultura
- Almuerzo en el campo

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()

FOTOGRAFÍA



Casa Rural “Mama Tankara Wasi”



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		02	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		LAS FLORES	
PROPIETARIOS		Sr. Dionicio Mamani Cutipa Sra. Ysela Rocio Huamani Flores	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Calle Huáscar S/N		
E-mail	familiachocolatecoporaque@hotmail.com	Teléfono	959054513 958689680
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	11	N° de camas	09
N° de habitaciones	05	Tipo de habitaciones	02 DWB – 02 MWB – 01 TWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y techo de calaminas. • Servicios sanitarios: Cuenta con 02 baños compartidos de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción de piedra, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p> <p>Cuenta con un pequeño jardín</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Se hace entrega de bolsitas llamadas “cholitas” para calentarse.

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cocinar
- Cabalgatas
- Visita a los Baños Termales
- Visita a los atractivos turísticos
- Agricultura

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()

FOTOGRAFÍA



Casa Rural “Las Flores”



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		03	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		RUMI WASI	
PROPIETARIOS		Sra. Santusa Bonifacia Sullca Mamani	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Calle Bolognesi S/N		
E-mail	Rumiwasi1@hotmail.com	Teléfono	958742388
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	08	N° de camas	08
N° de habitaciones	03	Tipo de habitaciones	01 DWB - 02 TWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y techo de tejas. • Servicios sanitarios: Cuenta con 01 baño compartido de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción de piedra, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p> <p>Cuenta con un pequeño jardín a la entrada de la casita.</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Se hace entrega de bolsitas llamadas “cholitas” para calentarse

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cocinar
- Cabalgatas
- Visita a los Baños Termales
- Visita a los atractivos turísticos
- Agricultura

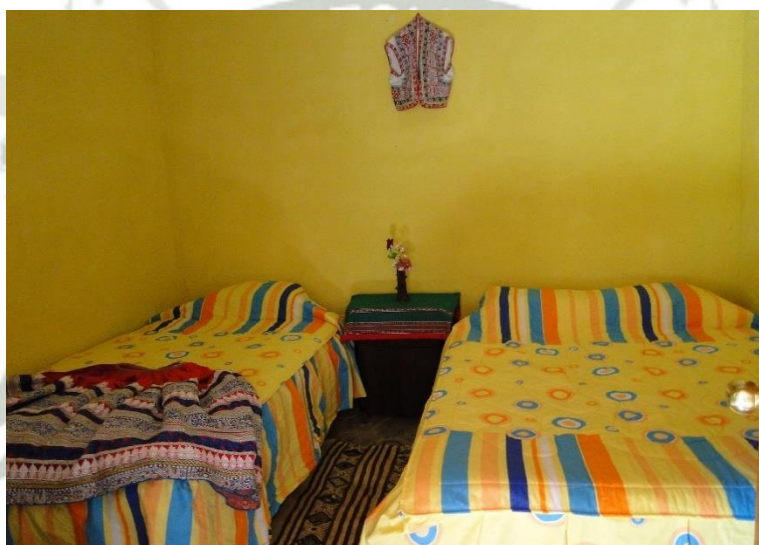
VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
-----------------	----------	--------

Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()
--------------------------	----------	--------

FOTOGRAFÍA

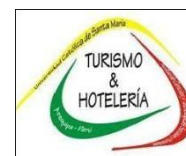




Casa Rural "Rumi Wasi"



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		04	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		CHATAKERO	
PROPIETARIOS		Sr. Sebastián Aparicio Checa Sarayasi Sra. Jesusa Bernal Mamani	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Avenida Zarumilla S/N		
E-mail	-----	Teléfono	957879347
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	11	N° de camas	10
N° de habitaciones	05	Tipo de habitaciones	03 DWB - 01 MWB 01 TWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y con techo de calamina, ichu y paja de trigo. • Servicios sanitarios: Cuenta con 02 baños compartidos de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción de piedra, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas, repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p> <p>Cuenta con un pequeño jardín y mesas ubicadas en el lugar para disfrutar del aire libre.</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Se hace entrega de bolsitas llamadas “cholitas” para calentarse

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cocinar
- Cabalgatas
- Visita a los Baños Termales
- Visita a los atractivos turísticos
- Agricultura

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
-----------------	----------	--------

Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()
--------------------------	----------	--------

FOTOGRAFÍA





Casa Rural "Chatakeró"



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		05	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		WASY HUERTA	
PROPIETARIOS		Sr. Oswaldo Yajo Chara Sra. Josefina Martha Bernal Mamani	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Calle Bolognesi S/N		
E-mail	wasyhuerta_cabalgatas@hotmail.com	Teléfono	959645849 - 959003759
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	11	N° de camas	09
N° de habitaciones	05	Tipo de habitaciones	02 DWB - 02 MWB - 01 TWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y techo de tejas. • Servicios sanitarios: Cuenta con 04 baños compartidos de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción pre-inca, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p> <p>Cuenta con un amplio patio y jardín.</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Cuenta con calefacción

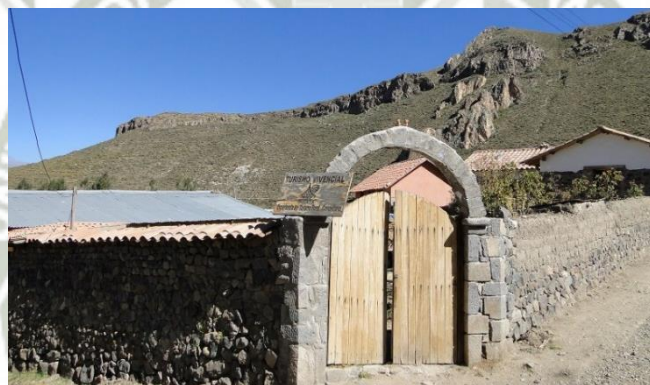
VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cabalgatas
- Cosechar
- Visita a los Baños Termales
- Visita a los atractivos turísticos

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()

FOTOGRAFÍA



Casa Rural "Wasy Huerta"



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°	06		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	LA CANTUTA CANTO		
PROPIETARIOS	Sr. Renato Felipe Huaypuna Choquehuanca Sra. Marleni Osorio Tapira		
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Calle Túpac Amaru S/N		
E-mail	-----	Teléfono	-----
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	06	N° de camas	04
N° de habitaciones	03	Tipo de habitaciones	01 DWB - 02 MWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra. • Servicios sanitarios: Cuenta con 02 baños compartidos de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción en piedra, debidamente equipados con cocina, mesas, sillas repostero, refrigerador, etc. <p>Otros ambientes:</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Ninguno

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Actividades agrícolas
- Cosechas (depende de la temporada)
- Visitas a los Atractivos Turísticos

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
-----------------	----------	--------

Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()
-----------------------------	----------	--------

FOTOGRAFÍA



Casa Rural "La Cantuta Canto"



FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°		07	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:		LA CASA DEL INCA	
PROPIETARIOS		Sr. Yuri Noe Huaypuna Mollo	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque	Tipo de acceso	A pie
Dirección: (*)	Calle Huáscar S/N		
E-mail	-----	Teléfono	-----
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	06	N° de camas	05
N° de habitaciones	03	Tipo de habitaciones	02 DWB - 01 MWB
III. TARIFARIO	S/20.00 por cama		
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: Las habitaciones son acogedoras, cuenta con equipamiento básico y son en construcción de piedra y techo de tejas. • Servicios sanitarios: Cuenta con 03 baños privados de construcción en piedra Servicio de Agua Caliente • Cocina: La cocina y comedor de la casita es de construcción en piedra debidamente equipados con cocina, mesas, sillas, repostero, refrigerador. <p>Otros ambientes: Cuenta con un pequeño jardín en el centro de las habitaciones</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

Cuenta con calefacción

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Cabalgatas
- Tours
- Danzas
- Ordeño
- Almuerzo en el campo
- Visita aguas termales

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI (X)	NO ()
-----------------	----------	--------

Reconocimiento CENFOTUR:	SI (X)	NO ()
--------------------------	----------	--------

FOTOGRAFÍA



Casa Rural “La Casa del Inca”

CUADRO 7: RELACIÓN DE LAS CASAS RURALES EN COPORAQUE

ASOCIACIÓN PUMACHIRI							
Nombre de Casa Rural	Propietario	Dirección	Características				Tarifa
			Móvil	N° de Habitaciones	N° Camas	Tipo de Habitaciones	
1. Las Flores	Rocio Huamani Flores Dionicio Mamani Cutipa	Calle Huáscar S/N	959054513 958689680	05	09	02 DWB, 02 MWB, 01 TWB	S/20.00 por cama
2. Chataquero	Jesusa Bernal Mamani Aparicio Checa Sarayasi	Avenida Zarumilla S/N	957879347	05	10	03 DWB, 01 MWB, 01 TWB	S/20.00 por cama
3. Mama Tankara Wasi	Amanda Puco Suni	Pasaje Pachacútec S/N	958653367 959803460	04	07	01 DWB, 02 MWB, 01 TWB	S/20.00 por cama
4. Rumi Wasi	Santusa Sulca Mamani	Calle Bolognesi S/N	958742388	03	08	01 DWB, 02 TWB	S/20.00 por cama
CASAS INDEPENDIENTES							
5. Wasi Huerta	Josefina Bernal Mamani Oswaldo Yajo Chara	Calle Bolognesi S/N	959645849 959003759	05	09	02 DWB, 02 MWB 01 TWB	S/20.00 por cama
6. La Cantuta Canto	Marleni Osorio Tapira Felipe Huaypuna Choquehuanca	Calle Túpac Amaru S/N	----	03	04	01 DWB, 02 MWB	S/20.00 por cama
7. La casa del Inca	Yuri Huaypuna Mollo	Calle Huáscar S/N	----	03	05	02 DWB , 01 MWB	S/20.00 por cama

Fuente: Elaboración Propia

A continuación las fichas de alimentación en el distrito de Coporaque:

- Ficha de Alimentación Restaurante “La Coporaqueña”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “Rumi Wasi”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “Mama Tankara Wasi”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “Chatakeru”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “Las Flores”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “Wasy Huerta”
- Ficha de Alimentación Casa Rural “La Casa del Inca”





FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°	01		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA COPORAQUEÑITA		
PROPIETARIOS	Sra. Felipa Mejía Cruz		
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Plaza Principal S/N		
Teléfono o Móvil	990376363	E-mail	-----
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	60 personas		
Número de Mesas	06 mesas de 10		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	S/6.00		
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>El restaurante la Coporaqueñita tiene una infraestructura hecha en piedra, tipo rustico, muy acogedor, el comedor es amplio y está debidamente equipado con mesas y sillas o bancas, en donde pueden caber hasta 60 personas.</p> <p>El horario de atención del restaurante es de Lunes - Sábado de 07:00am – 09:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si (X)	No ()	
Otros:			

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi	()	Área de recreación	()
TV Cable	(X)	Estacionamiento	(X)

FOTOGRAFÍA



Restaurante "La Coporaqueñita"



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°	02		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RUMI WASI		
PROPIETARIOS	Sra. Santusa Bonifacia Sullca Mamani		
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección (*)	Calle Bolognesi S/N		
Teléfono o Móvil	958742388	E-mail	Rumiwasi1@hotmail.com
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	09 personas		
Número de Mesas	03 mesas de 03		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	Desayuno: S/10.00	Almuerzo: S/25.00	Cena: S/25.00
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>La infraestructura del comedor de la casa rural "Rumi Wasi" es en construcción de piedra con techo de tejas, algo pequeño en donde se ubican 3 mesas.</p> <p>El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo de 07:00am – 08:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si ()	No (X)	
Otros:			

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi	()	Área de recreación	(X)
TV Cable	()	Estacionamiento	()

FOTOGRAFÍA



Comedor de Casa Rural "Rumi Wasi"



Cocina de Casa Rural "Rumi Wasi"



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°		03	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		MAMA TANKARA WASI	
PROPIETARIOS		Sra. Sonia Amanda Puco Suni	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Pasaje Pachacutec S/N		
Teléfono o Móvil	958653367 - 959803460	E-mail	mamatankaracoporaque@hotmail.com
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	32 personas		
Número de Mesas	04 mesas de 8		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	Desayuno: S/10.00	Almuerzo: S/25.00	Cena: S/25.00
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>La infraestructura del comedor de la casa rural “Mama Tankara Wasi” es de construcción Pre-inca, en piedra con techo de tejas, de amplio tamaño en donde se ubican 4 mesas de 8 personas</p> <p>El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo de 07:00am – 08:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si (X)	No ()	Otros:

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi ()	Área de recreación (X)
TV Cable ()	Estacionamiento ()

FOTOGRAFÍA



Comedor de Casa Rural "Mama Tankara Wasi"



Cocina de Casa Rural "Mama Tankara Wasi"



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°	04		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CHATAKERO		
PROPIETARIOS	Sr. Sebastián Aparicio Checa Sarayasi Sra. Jesusa Bernal Mamani		
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Avenida Zarumilla S/N		
Teléfono o Móvil	957879347	E-mail	-----
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	8 personas		
Número de Mesas	1 mesa		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	Desayuno: S/10.00	Almuerzo: S/25.00	Cena: S/25.00
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>La infraestructura del comedor de la casa rural “Chatakero” es en construcción de piedra con techo de calamina, ichu y paja, tamaño pequeño en donde se ubica 1 sola mesa para 8 personas.</p> <p>El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo de 07:00am – 07:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si (X)	No ()	Otros: Comida Vegetariana

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi	()	Área de recreación	(X)
TV Cable	()	Estacionamiento	(X)

FOTOGRAFÍA



Cocina de Casa Rural "Chatakeró"



Comedor de Casa Rural "Chatakeró"



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°	05		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LAS FLORES		
PROPIETARIOS	Sr. Dionicio Mamani Cutipa Sra. Ysela Rocio Huamani Flores		
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Calle Huáscar S/N		
Teléfono o Móvil	959054513 958689680	E-mail	familiachocolatecoporaque@hotmail.com
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	40 personas		
Número de Mesas	05 mesas de 8		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	Desayuno: S/10.00 Almuerzo: S/25.00 Cena: S/25.00		
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>La infraestructura del comedor de la casa rural “Las Flores” es en construcción de piedra con techo de calamina, con un amplio tamaño en donde se ubican 5 mesas para 8 personas.</p> <p>El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo desde 07:00am – 07:00pm.</p>			

V. TIPO DE COMIDA

Típica Si (X) No ()

Criolla Si (X) No ()

Otros:

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi () Área de recreación (X)

TV Cable (X) Estacionamiento (X)

FOTOGRAFÍA



Comedor de Casa Rural "Las Flores"



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°		06	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		WASY HUERTA	
PROPIETARIOS		Sr. Oswaldo Yajo Chara Sra. Josefina Martha Bernal Mamani	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Calle Bolognesi S/N		
Teléfono o Móvil	959645849 - 959003759	E-mail	wasyhuerta_cabalgatas@hotmail.com
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	32 personas		
Número de Mesas	04 mesas de 08		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	S/20.00 buffet		
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>Tiene una infraestructura de piedra con techo de tejas, amplio en donde se ubican 4 mesas para 8 personas.</p> <p>El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo de 07:00am – 07:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si (X)	No ()	Otros: Comida Novoandina

VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi	()	Área de recreación	()
TV Cable	(X)	Estacionamiento	(X)

FOTOGRAFÍA



Comedor de Casa Rural “Wasy Huerta”



Cocina de Casa Rural “Wasy Huerta”



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°		07	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		LA CASA DEL INCA	
PROPIETARIOS		Sr. Yuri Noe Huaypuna Mollo	
I. UBICACIÓN			
Departamento	Arequipa	Provincia	Caylloma
Distrito	Coporaque		
Dirección: (*)	Calle Huáscar S/N		
Teléfono o Móvil	-----	E-mail	-----
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada	16 personas		
Número de Mesas	01 mesa de 12 01 mesa de 04		
III. TARIFARIO			
Menú Turístico	S/20.00		
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			
<p>Tiene una infraestructura de piedra con techo de tejas, de un mediano tamaño, en donde se ubican 2 mesas, una para 12 persona y otra para 4 personas. El horario de atención para los comensales es de Lunes - Domingo de 07:00am – 07:00pm</p>			
V. TIPO DE COMIDA			
Típica	Si (X)	No ()	
Criolla	Si (X)	No ()	Otros: Vegetariana
VI. OTROS SERVICIOS			
Wi Fi ()	Área de recreación (X)	TV Cable ()	Estacionamiento (X)

CUADRO 8: RELACIÓN DE FICHAS DE ALIMENTACIÓN EN COPORAQUE

Nombre de Centro de Alimentación	Propietario	Dirección	Características			Tarifa
			Móvil	Capacidad Instalada	N° Mesas	
1. La Coporaqueña	Felipa Mejía Cruz	Plaza Principal S/N	990376363	60 personas	06 mesas de 10	S/6.00 menú
2. Rumi Wasi	Santusa Sullca Mamani	Calle Bolognesi S/N	958742388	09 personas	03 mesas de 03	Desayuno: S/10.00 Almuerzo: S/25.00 Cena: S/25.00
3. Mama Tankara Wasi	Amanda Puco Suni	Pasaje Pachacútec S/N	958653367 959803460	32 personas	04 mesas de 8	Desayuno: S/10.00 Almuerzo: S/25.00 Cena: S/25.00
4. Chataquero	Jesusa Bernal Mamani Aparicio Checa Sarayasi	Avenida Zarumilla S/N	957879347	08 personas	01 mesa	Desayuno: S/10.00 Almuerzo: S/25.00 Cena: S/25.00
5. Las Flores	Dionicio Mamani Cutipa Ysela Rocio Huamani Flores	Calle Huáscar S/N	959054513 958689680	40 personas	05 mesas de 08	Desayuno: S/10.00 Almuerzo: S/25.00 Cena: S/25.00
6. Wasi Huerta	Josefina Bernal Mamani Oswaldo Yajo Chara	Calle Bolognesi S/N	959645849 959003759	32 personas	04 mesas de 08	S/20.00
7. La casa del Inca	Yuri Huaypuna Mollo	Calle Huáscar S/N	----	16 personas	01 mesa de 12 01 mesa de 04	S/20.00

Fuente: Elaboración Propia

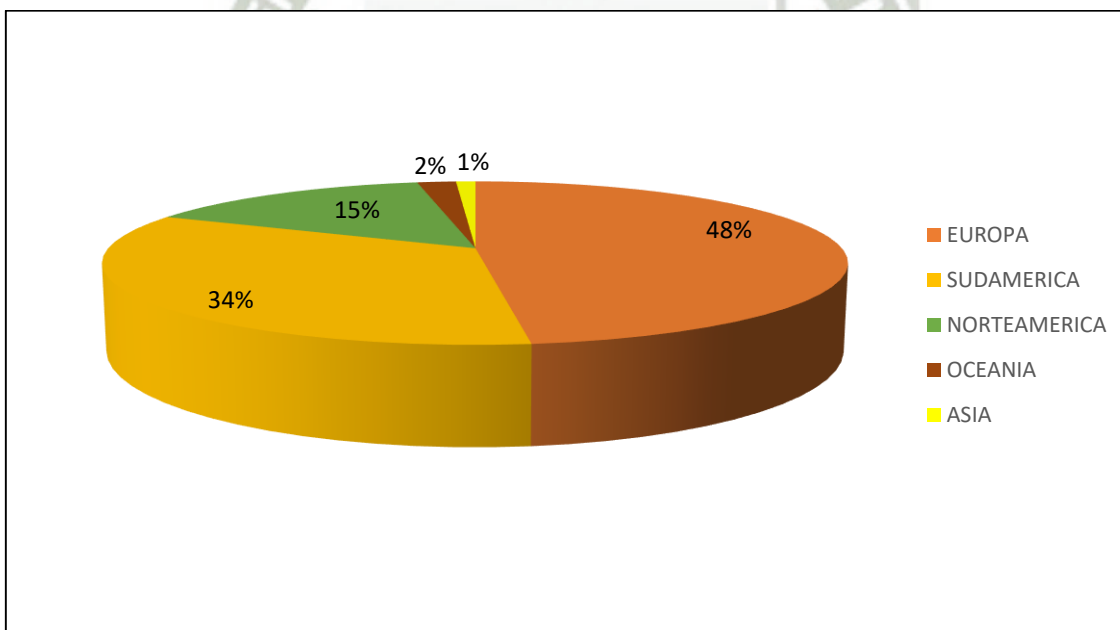
RESULTADO DE ENCUESTAS HECHA A LOS TURISTAS

CUADRO 9: PROCEDENCIA DEL VISITANTE

CONTINENTE	FRECUENCIA	%
EUROPA	193	48%
SUDAMERICA	134	34%
NORTEAMERICA	59	15%
OCEANIA	9	2%
ASIA	5	1%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 1: PROCEDENCIA DEL VISITANTE



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 9

En relación al país de procedencia de los 400 turistas encuestados entre nacionales y extranjeros, realizamos la división de los países por continente y como resultado hemos obtenido que el mayor porcentaje pertenece al continente Europeo con un 48%, países como Francia, Alemania, España, Holanda, Italia, Suiza, Bélgica, países del Reino Unido son los que mayor demanda hay, los turistas europeos prefieren realizar turismo vivencial en Perú motivados por la cultura ancestral del país, normalmente estos turistas visitan la región sur del país.

Seguido del continente Sudamericano con un porcentaje del 34%, aquí esta incluidos los turistas de nacionalidad peruana, turistas de Chile, Argentina, Colombia, Venezuela, Brasil y Uruguay,

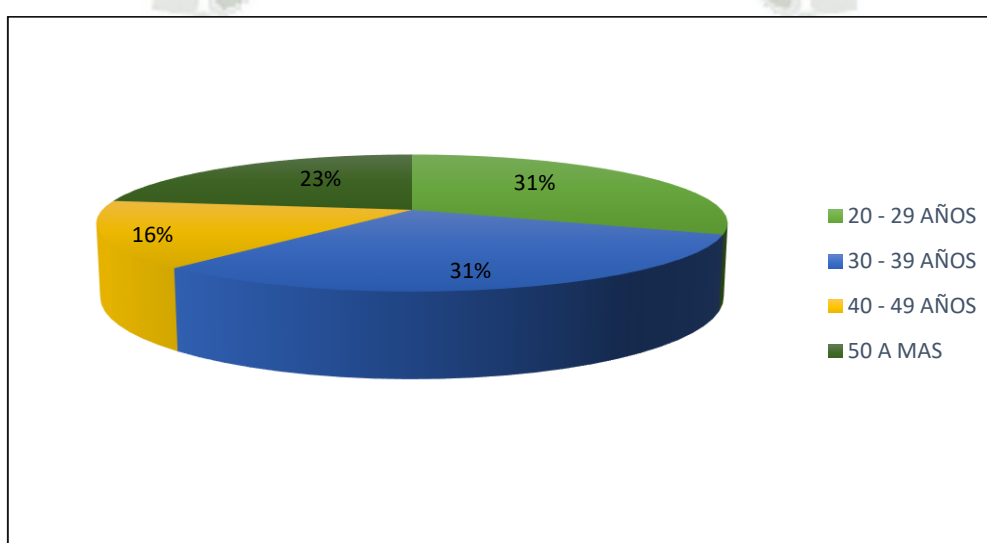
A continuación del continente norteamericano donde hemos obtenido un 15%, en este continente destacan países como Estados Unidos, México y Canadá, y por último obtuvimos un 2% de visitantes provenientes del continente de Oceanía, siendo turistas de grandes países como Australia y Nueva Zelanda y en el continente Asiático hemos obtenido un mínimo porcentaje del 1%, donde destacan países como Japón y Taiwán.

CUADRO 10: EDAD DE LOS TURISTAS

EDAD	FRECUENCIA	%
20 - 29 años	122	31%
30 - 39 años	124	31%
40 - 49 años	62	16%
50 a mas	92	23%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 2: EDAD DE LOS TURISTAS



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 10

El 31% de las personas que fueron encuestadas oscila entre 30 a 39 años que corresponde a un grupo de 124 personas, este grupo es de quienes ya tienen estabilidad económica destinando un porcentaje de sus ingresos anuales para la recreación y esparcimiento ya sea en su entorno o en el extranjero y otro 31% pertenece a un grupo de personas entre los 20 a 29 años de edad, los jóvenes muestran mayor disponibilidad de tiempo ya que algunos se encuentran estudiando o trabajando y aprovechan sus vacaciones para viajar solos o en grupo en busca de nuevas experiencias.

Por otra parte un 23% respectivo de aquellos individuos que forman parte del grupo de 50 a más años, son personas que en su mayoría ya se encuentran jubiladas; es decir, disponen de tiempo para viajar en cualquier época del año y tienen seguridad económica ya que reciben una jubilación.

Para terminar un 16% corresponde a un conjunto de personas entre 40 y 49 años de edad, este grupo es de aquellas personas que ya tienen un trabajo fijo y con ingresos permanentes, permitiéndoles adquirir paquetes turísticos en agencias de viajes con todo incluido, por otra parte buscan incursionar nuevas tendencias de turismo.

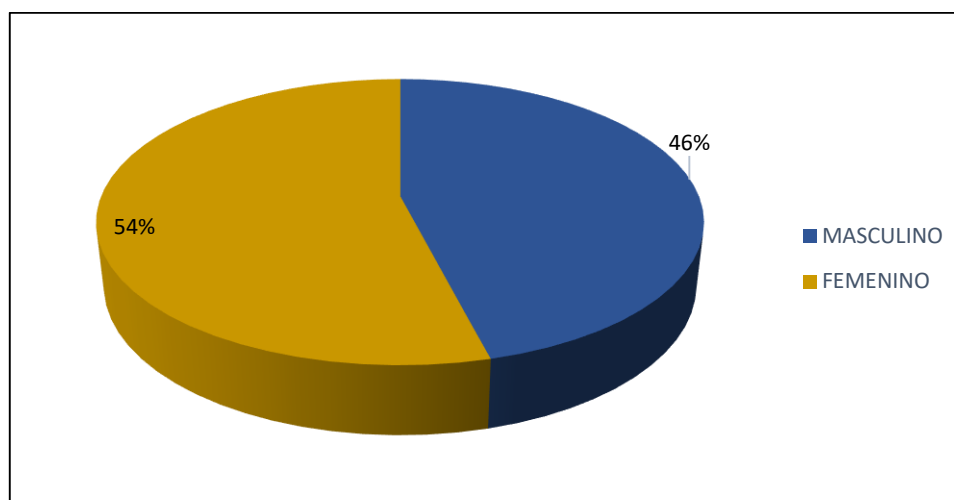


CUADRO 11: GÉNERO DE LOS TURISTAS

GÉNERO	FRECUENCIA	%
MASCULINO	185	46%
FEMENINO	215	54%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRAFICO 3: GÉNERO DE LOS TURISTAS



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 11

De un universo de 400 turistas nacionales y extranjeros a quienes aplicamos la encuesta acerca de los Recursos turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC) en el pueblo de Coporaque, podemos determinar que un 54% pertenece al género femenino; es decir que un total de 215 mujeres encuestadas tuvieron disponibilidad de tiempo para emprender un viaje en pareja, familia y/o con amigos ya sea por época vacacional de trabajo o de los hijos.

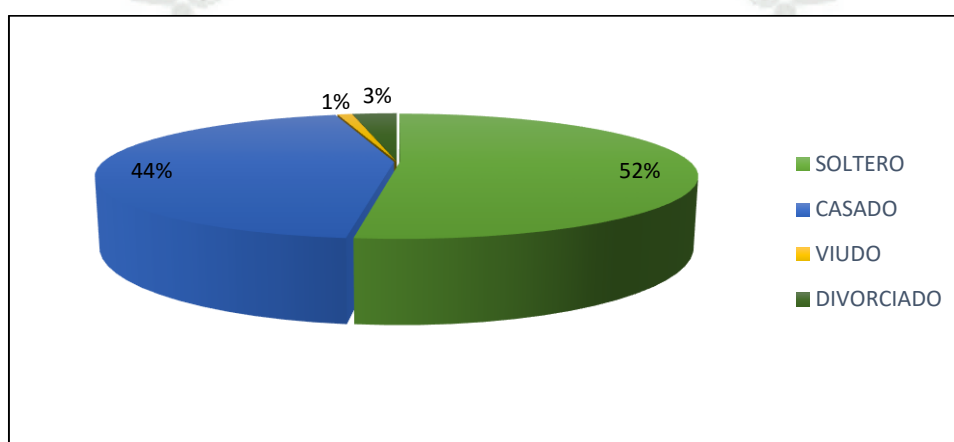
Y el otro 46% restante corresponde al género masculino, esto quiere decir que un grupo de 185 hombres también tuvieron la oportunidad al igual que las mujeres, disponibilidad de tiempo para realizar un viaje ya sea en pareja, familia y/o amigos.

CUADRO 12: ESTADO CIVIL DE LOS VISITANTES

ESTADO CIVIL	FRECUENCIA	%
SOLTERO	207	52%
CASADO	177	44%
VIUDO	3	1%
DIVORCIADO	13	3%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 4: ESTADO CIVIL DE LOS VISITANTES



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 12

De los 400 turistas a quienes aplicamos la encuesta, concluimos que del 100% de dicho universo un 52%; es decir 207 personas tienen como estado civil soltero, esto quiere decir que las personas solteras no tienen mayor responsabilidad ni compromiso y pueden disponer de su tiempo en cualquier oportunidad para realizar un viaje ya sea solos, en pareja o con amigos.

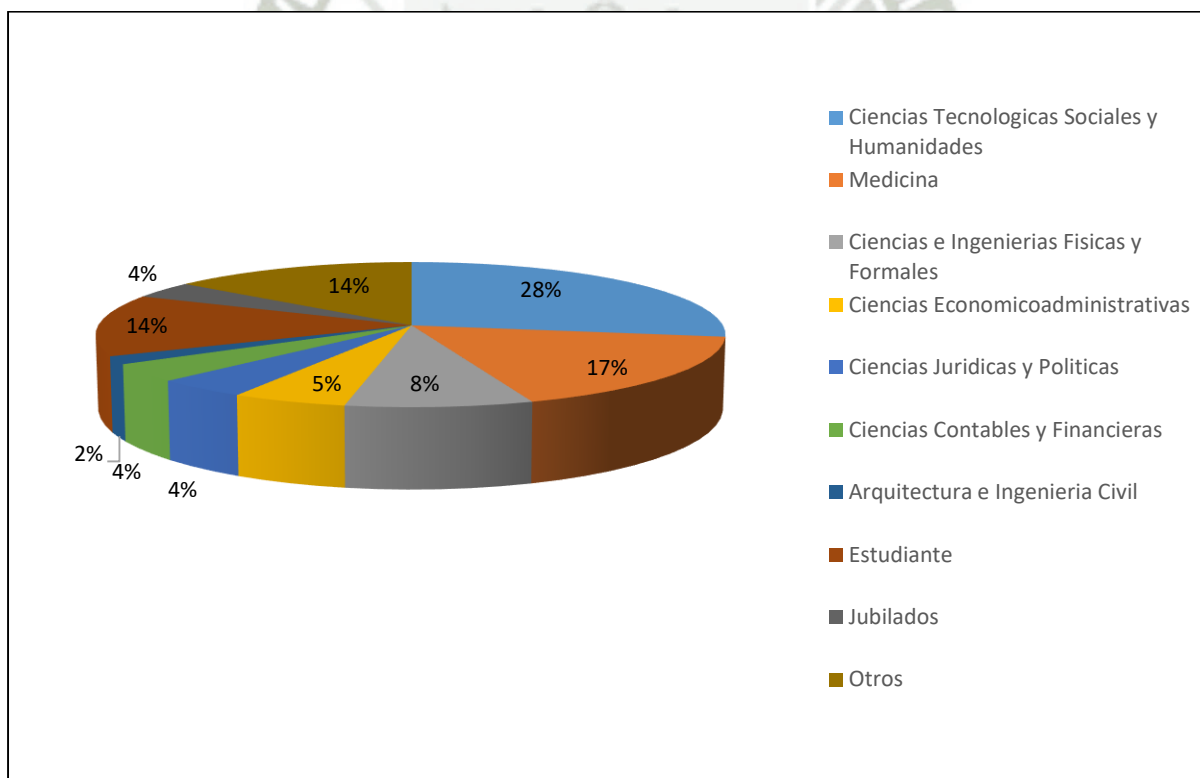
Otro 44% de las personas respondieron ser casados, esto quiere decir que tiene disponibilidad para emprender viajes familiares sobre todo en época de vacaciones de verano ya que los hijos tienen tiempo libre por lo que no están en la escuela y/o universidad. Por otro lado un 3% pertenecen a aquellas personas divorciadas, ya sea por diferentes motivos y para terminar un 1% indicó ser viudos estas personas tienen disponibilidad de emprender viajes ya que no tienen mayor responsabilidad.

**CUADRO 13: OCUPACIÓN DE LOS TURISTAS
ENCUESTADOS**

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Ciencias Tecnológicas Sociales y Humanidades	110	28%
Medicina	68	17%
Ciencias e Ingenierías Físicas y Formales	34	9%
Ciencias Económico administrativas	21	5%
Ciencias Jurídicas y Políticas	17	4%
Ciencias Contables y Financieras	16	4%
Arquitectura e Ingeniería Civil	7	2%
Estudiante	55	14%
Jubilados	15	4%
Otros	57	14%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 5: OCUPACIÓN DE LOS TURISTAS



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 13

En la siguiente interpretación vamos a hablar sobre la ocupación de los visitantes que hemos encuestado entre ellos turistas nacionales y extranjeros, el cual lo hemos dividido entre Ciencias Económico-administrativas, Ciencias Tecnológicas Sociales y Humanidades, Ciencias e Ingenierías Físicas y Formales e ingeniería civil, Ciencias Jurídicas y Políticas, Medicina, Ciencias Contables y Financieras, Arquitectura e Ingeniería Civil, estudiantes, jubilados y otros.

Ahora hablaremos de cada una de ellas con sus porcentajes obtenidos por áreas:

Ciencias Tecnológicas Sociales y Humanidades hemos obtenido un porcentaje del 28%, aquí nos señalaron las siguientes las carreras profesionales: psicología, Turismo y hotelería, gastronomía, educación, comunicador social, publicista; en el área de Medicina Humana tuvimos un porcentaje del 17%, esto quiere decir que un grupo de 68 personas dentro del grupo de 400 individuos encuestados indicaron esta área de estudio.

En Ciencias e Ingenierías Físicas y Formales hemos obtenido un 9%, señalándonos las siguientes carreras profesionales: ingeniería de sistemas, ingeniería mecánica, ingeniería electrónica, y física, química.

En cuanto a Ciencias Económico-administrativas, nos indicaron las siguientes carreras profesionales: administración de empresas, economía, Administración de Negocios Internacionales, en esta sección hemos obtenido un 5% del total; en Ciencias Jurídicas y Políticas, nos indicaron carreras profesionales como : Derecho y Ciencia Política con un 4% obtenido; en lo que son Ciencias Contables y Financieras alcanzó un 4%, dicha área pertenece única y exclusivamente a la profesión de contaduría; en Arquitectura e Ingeniería Civil hemos obtenido un 2%.

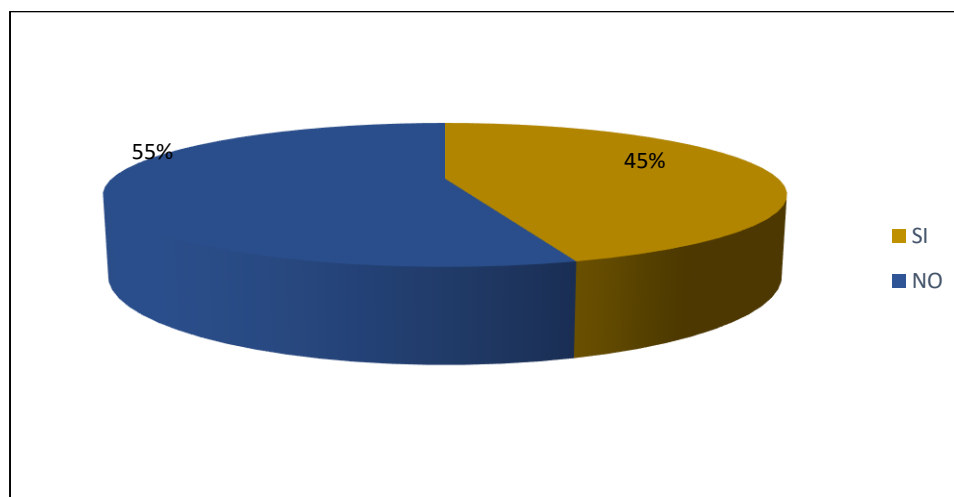
Por otro lado, otra división fue la de estudiantes donde hemos obtenido un 14%, entre ellos estudiantes universitarios o de carreras técnicas; en cuanto a las personas ya Jubiladas solo obtuvimos un 4% y para terminar, en cuanto a la división Otros, tenemos ocupaciones como son amas de casa, a los músicos y artistas, personas desempleadas, secretariado, constructores, conductores, etc.

CUADRO 14: VISITA A COPORAQUE

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
SI	179	45%
NO	221	55%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 6: VISITA A COPORAQUE



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 14

Planteamos esta pregunta para poder tener conocimiento acerca de aquellas personas que han tenido la oportunidad o no de visitar el pueblo de Coporaque en el valle del Colca, de la cual obtuvimos como resultado entre 400 turistas nacionales y extranjeros que un 55% aseguran no haber tenido la oportunidad de conocer el distrito de Coporaque ya sea porque no tenían conocimiento del lugar, o por motivos de trabajo, no tener disponibilidad de tiempo o por distancias así como también por no disponer del dinero necesario para poder realizar el viaje

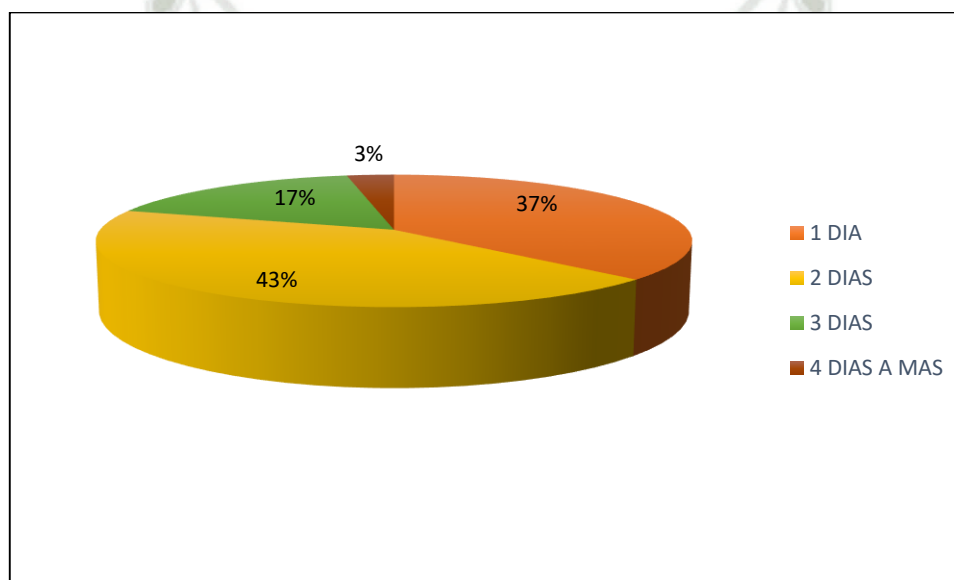
Por otra parte el 45% restante pertenece a un grupo de 179 personas dando su respuesta positiva en cuanto haber visitado Coporaque en el pasado o recientemente; esto nos permitió tener conocimiento el cuanto tiempo permaneció en Coporaque, al igual que saber sobre aquellos atractivos turísticos que pudo visitar durante su estancia y las que actividades realizó.

CUADRO 15: PERMANENCIA DEL TURISTA EN COPORAQUE

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
1 DIA	66	37%
2 DIAS	77	43%
3 DIAS	30	17%
4 DIAS A MAS	6	3%
NO CORRESPONDE	221	55%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 7: PERMANENCIA DEL TURISTA EN COPORAQUE



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 15

De los 400 turistas encuestados, tenemos que del 100% un 55% no corresponden a esta pregunta, quiere decir que 221 personas no permanecieron en Coporaque, entonces los 179 turistas restantes de los 400 encuestados afirmaron haber visitado Coporaque un 43% indicó haber permanecido durante 2 días en Coporaque, esto quiere decir que tuvieron mayor posibilidad de conocer con tranquilidad y disponiendo de tiempo para recorrer los recursos turísticos más cercanos como por ejemplo la iglesia de San Santiago Apóstol, la capilla de San Sebastián, Centro Artesanal, el

Conjunto Arqueológico de las aguas termales de Umaru o Sallihua San Antonio y degustar de la gastronomía del pueblo de Coporaque.

En tanto un 37% que corresponde a un grupo de 66 personas, afirmó haber permanecido por tan solo un día en el distrito, este porcentaje indicó que estas personas solo pudieron conocer el centro del pueblo de Coporaque que es la plaza principal de Mayta Cápac, el templo de San Santiago Apóstol, Capilla de San Sebastián o tal vez visitar los baños termales de Sallihua o Umaru.

Para terminar un 17% de las personas contestaron haber permanecido durante 3 días en Coporaque, esto pudo deberse a que los visitantes disponían de más tiempo como para emprender un viaje y pernoctar más tiempo en Coporaque teniendo la posibilidad de conocer y sacar provecho de su permanencia ya que Coporaque tiene recursos turísticos potenciales como los ya mencionados y otros como la laguna de Chocpayo, el Intiwatana, la necrópolis de Yuracqaqa, en su mayoría son restos arqueológicos con gran valor histórico y cultural que identifica a los pobladores y a sus antepasados.

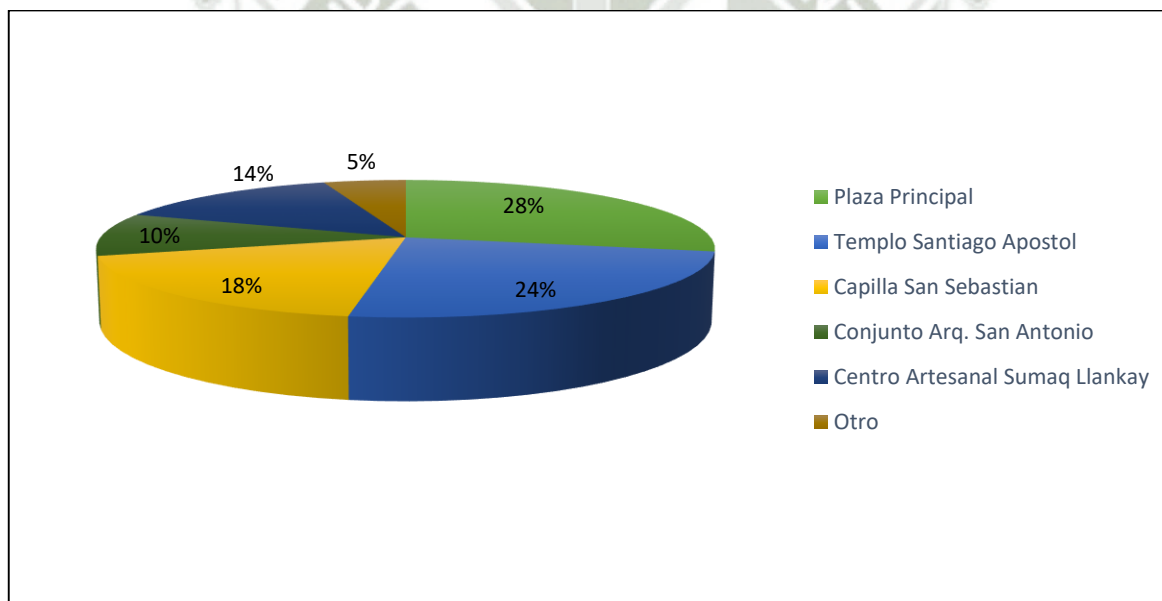
Para concluir el 3% restante indicó haber estado en Coporaque durante 4 días a más, esto pudo ser por motivos de trabajo como puede ser alguna investigación u estudios a las zonas arqueológicas o por otros motivos, otra razón pudo ser por viajes de estudio ya sea a nivel técnico o universitario, entre otras motivos, claro está que por el tiempo de permanencia esto les permite conocer los atractivos turísticos, no solo los lugares históricos y arqueológicos sino también su folklore.

**CUADRO 16: ATRACTIVOS TURÍSTICOS QUE CONOCIÓ EN COPORAQUE EL
TURISTA**

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Plaza Principal	177	28%
Templo Santiago Apóstol	149	24%
Capilla San Sebastián	114	18%
Conjunto Arq. San Antonio	62	10%
Centro Artesanal Sumaq Llankay	90	14%
Otro	30	5%
TOTAL	622	100%

Fuente: Elaboración Propia

**GRÁFICO 8: ATRACTIVOS TURÍSTICOS QUE CONOCIÓ EN COPORAQUE EL
TURISTA**



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 16

En esta pregunta de opción múltiple, se indicó 177 veces la Plaza Principal del Distrito de Coporaque como el atractivo turístico más concurrido obteniendo un porcentaje del 28%, esto se debe a que este atractivo es el más próximo para conocer permitiendo pasar un tiempo para observar el templo y lo pintoresco que es el pueblo Coporaque, este es un centro de esparcimiento donde todos los pobladores y visitantes se reúnen para iniciar los días festivos.

El Templo de San Santiago Apóstol logro un 24%, esto quiere decir que 149 veces se afirmó haberlo visitado, ya que este es el segundo atractivo más cercano desde la plaza principal Mayta Cápac, queremos resaltar tipo de turista religioso que son quienes viajan con un solo propósito, el de conocer las iglesias y sus santos demostrando su devoción y respeto esto se propicia principalmente el Semana Santa, o las Fiesta de San Santiago Apóstol,

Por otra parte la Capilla de San Sebastián obtuvo el 18%, este recurso turístico se encuentra junto a la iglesia en donde está la Plaza de las Cruces, esta zona viene a ser muy concurrida en la época de Semana Santa y la Fiesta de las Cruces, a continuación otro 14% indicó haber conocido el Centro Artesanal "Sumaq Llankay" se encuentra ubicado al lado izquierdo de la iglesia, este sitio es visitado ya que en él se puede observar cómo se confeccionan los tejidos a mano y también permite a los turistas comprar artesanías y tejidos tradicionales de Coporaque.

Con respecto al Conjunto Arqueológico de San Antonio obtuvo el 10%, hablando de los restos arqueológico que presenta Coporaque este conjunto viene a ser el más concurrido y conocido del pueblo en el encontramos vestigios arqueológicos pertenecen a la época de los Collagua, además de un mirador natural, pero actualmente este conjunto no tiene un buen estado de conservación y cuidado por parte de las autoridades correspondientes.

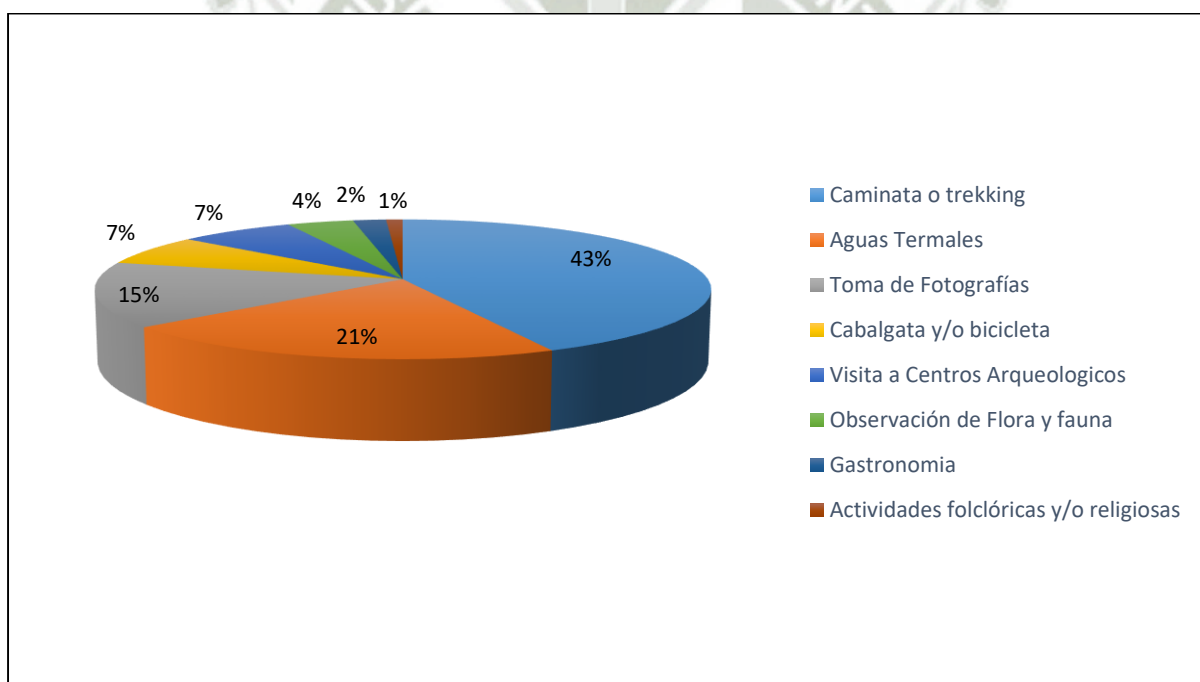
En la sección Otros, hemos obtenido un 5%, algunos turistas indicaron haber conocido también atractivos turísticos fuera de los que usualmente son visitados, entre ellos están las Aguas Termales de Umaru, las Aguas termales de Sallihua, el Cerro Pumachiri en donde se encuentra la Fortaleza de Pumachiri, Pukara, Intiwatana, Chocpayo entre otros.

CUADRO 17: ACTIVIDADES REALIZADAS EN COPORAQUE POR EL TURISTA

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Caminata o trekking	139	43%
Toma de Fotografías	68	21%
Aguas Termales	49	15%
Cabalgata y/o bicicleta	22	7%
Observación de Flora y fauna	21	7%
Visita a Centros Arqueológicos	12	4%
Gastronomía	5	2%
Actividades folclóricas y/o religiosas	4	1%
TOTAL	320	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 9: ACTIVIDADES REALIZADAS EN COPORAQUE POR EL TURISTA



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 17

En cuanto a las actividades que realizaron los turistas durante su visita al pueblo de Coporaque, algo que caracteriza a estos turistas es que salen en busca de actividades físico recreacionales y el contacto con el ambiente natural, dándonos a conocer aquellas actividades que afirmaron haber practicado durante su visita para salir de rutina y del estrés, siendo las siguientes: la caminata o trekking fue la actividad que marco mayor tendencia obteniendo un 43%, los turistas resaltaron que la actividad más representativa del turismo de aventura es el trekking caracterizada por ser una caminata algo dificultosa, con obstáculos geográficos, permitiéndoles admirar los paisajes naturales de Coporaque.

La toma de fotografías es la segunda actividad que más se realizó durante su visita en Coporaque obteniendo un 21%, esto se debe a que la fotografía es una actividad que realiza todas las personas para poder capturar paisajes, lugares como sitios históricos culturales- arqueológicos como por ejemplo visitas al Templo de San Santiago Apóstol, el Conjunto de San Antonio, etc., a continuación la visita a las aguas termales de Umaru o de Sallihua obtuvieron un 15%, ya que los turistas las frecuentan para poder relajarse en las aguas llenas de propiedades minerales que son buenas para dolores articulares, etc.

La Cabalgata y/o bicicleta y la Observación de Flora y fauna ambas alcanzaron el mismo porcentaje del 7%, por una parte la cabalgata la ofrecen las familias que forman parte de la red de turismo rural comunitario (TRC) y las AAVV ofrecen el servicio de bicicletas para los turistas sobre todo jóvenes, buscando así actividades que les permita sentir emoción y experimentar la adrenalina. Y la visita a Centros Arqueológicos es otra actividad que los turistas nacionales y/o extranjeros realizaron durante su estancia en Coporaque, alcanzando un 4% de preferencia puesto que Coporaque es un destino para practicar arqueoturismo tomando como ejemplo el Conjunto Arqueológico de San Antonio, Tunza, Pukara, entre otros.

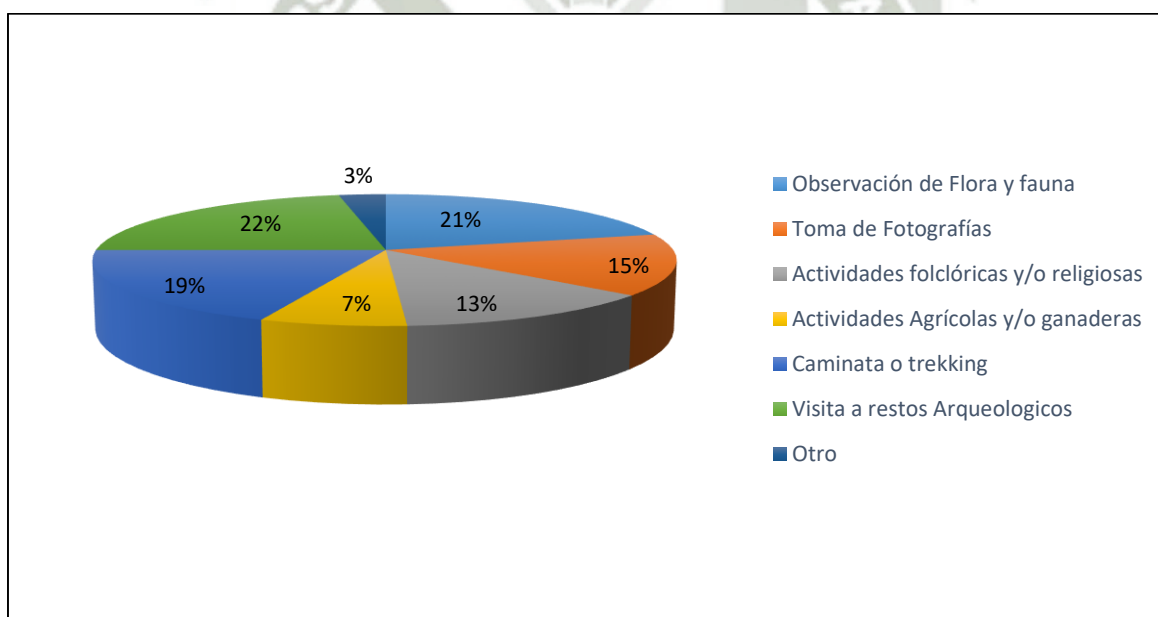
En cuanto a la actividad gastronómica obtuvimos un 2%, ya que muchos de ellos degustaron algunos platos típicos de la zona como por ejemplo el Sango que se prepara a base de trigo, como bebidas tenemos la chicha de maíz blanco, y para finalizar obtuvimos un 1% en las actividades folclóricas y/o religiosas.

CUADRO 18: ACTIVIDADES QUE LE GUSTARÍA PRACTICAR AL VISITANTE EN COPORAQUE

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Observación de Flora y fauna	148	21%
Toma de Fotografías	110	15%
Actividades folclóricas y/o religiosas	93	13%
Actividades Agrícolas y/o ganaderas	47	7%
Caminata o trekking	138	19%
Visita a restos Arqueológicos	157	22%
Otro	23	3%
TOTAL	716	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 10: ACTIVIDADES QUE LE GUSTARÍA PRACTICAR AL VISITANTE EN COPORAQUE



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 18

La pregunta 10 de nuestra encuesta es de respuesta múltiple y trata sobre cuáles podrían ser las actividades que le gustaría practicar al visitante en algún momento visitar Coporaque, la alternativa que marco tendencia fue la visita a Centros

Arqueológicos con un 22%, en su mayoría los turistas internacionales llegan al Perú para conocer la cultura y en este nos enfocamos en los sitios arqueológicos de Coporaque motivados por querer aprender la historia de otras culturas a través de los restos arqueológicos, entre ellos tenemos a Tunza y Pucara, el Complejo Arqueológico de San Antonio, etc., este tipo de turista es llamado turista cultural.

A continuación la Observación de flora y fauna fue la segunda actividad que el turista indicó querer practicar alcanzando una preferencia del 21%, el Perú es un país privilegiado que acoge una gran diversidad de fauna y la flora, hablando propiamente del Sector de Coporaque encontramos variedad de flora como la queñua, diferentes especies de Cactáceas, flores silvestres como la flor de Cantuta, ortigas, etc., y entre las especies de fauna tenemos zorrillos, tarucas, cóndor, aguiluchos, patos, picaflor gigante, etc., Muchos de los turistas que se dirigen a estas zonas naturales en su mayoría tienen como propósito poder apreciar la naturaleza en su esplendor y esta actividad se puede aprovechar cuando el turista está realizando caminata y/o trekking.

Otro 15% nos señaló la toma de fotografía una actividad que se realiza en ambientes cerrados o abiertos en este caso hablamos de un entorno natural donde los turistas nacionales y extranjeros pueden disfrutar del paisaje, flora y fauna, vestigios arqueológicos, etc., muchos de los turistas tienen afición por la fotografía y por ello se dedican a viajar alrededor del mundo en busca de nuevas experiencias, se obtuvo un 13% en cuanto a actividades folclóricas y/o religiosas en Coporaque, algunos turistas muestran mucho interés por las danzas típicas como es el Ccamile, el Wititi en épocas festivas como aniversario de Coporaque, el baile del Turco una danza que se hace para la fiesta de San Santiago Apóstol.

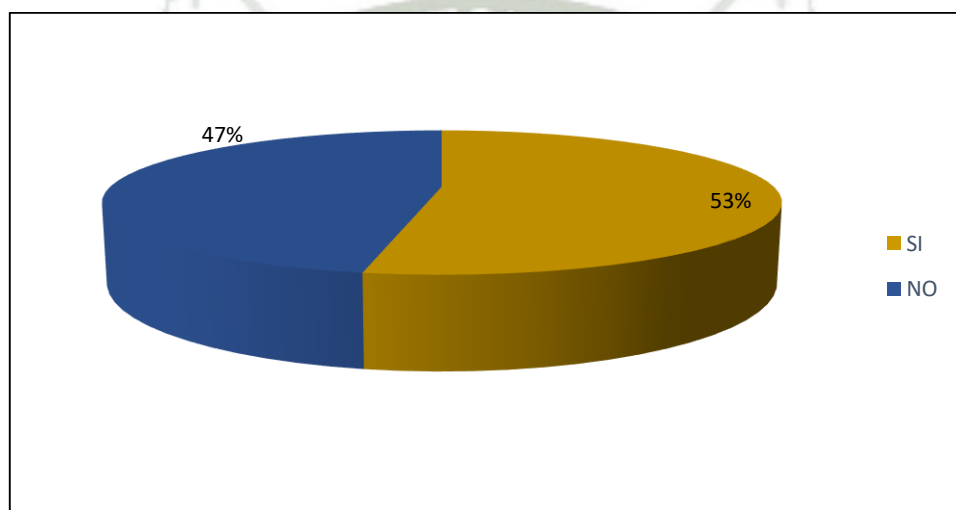
Por último un 7% que marco preferencia en cuanto a actividades agrícolas y/o ganaderas, estas actividades son propias del Turismo Rural Comunitario (TRC) que pueden practicarse en Coporaque participando de las faenas diarias de las familias en sus campos de cultivo y también ayudando a cuidar a su ganado, aprendiendo a ordeñar las vacas y fabricando queso orgánico.

CUADRO 19: CONOCIMIENTO SOBRE EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
SI	212	53%
NO	188	47%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 11: CONOCIMIENTO SOBRE EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 19

En esta pregunta se puede constatar que un 53% del 100% de las personas que fueron encuestadas entre turistas nacionales y/o extranjeros, afirmó tener conocimiento sobre el Turismo Rural Comunitario (TRC), esta nueva tendencia que hoy en día tiene más y más en auge en el mercado turístico a nivel nacional, el TRC es toda actividad turística que se desarrolla en un ámbito rural, con la participación directa de la población local, organizadas con fin de tener beneficios para la comunidad de manera organizada y sostenible, permitiendo al turista participar directamente de las actividades diarias de la familia, costumbres y folklore, así como aprender e intercambiar modos de vida, siendo la cultura rural un componente clave

del producto, esta actividad que se viene desarrollando desde el año 2008 hasta la actualidad en el distrito de Coporaque y que en la actualidad está más organizada de forma independiente como la casa vivencial de Wasi Huerta de la familia Bernal o como la asociación Pumachiri que la integran 4 cositas vivenciales organizadas entre estas tenemos la Casa las Flores de la Familia Huamani Flores quienes son los primeros que iniciaron en Coporaque con esta nueva modalidad de turismo.

El otro 47% que suma el total del porcentaje, afirmó no tener conocimiento acerca del Turismo Rural Comunitario (TRC), esto puede deberse a que esta modalidad aun viene desarrollándose más a nivel nacional y por ello creemos que puede ser un indicador del por qué las personas no tienen entendimiento sobre este tipo de turismo, otro factor podría ser que las agencias de viaje no ofrecen paquetes para Turismo Rural Comunitario (TRC) y la poca promoción de esta modalidad de parte de las entidades del rubro turístico y las autoridades pertinentes de las zonas rurales, ahora solo algunas AAVV trabajan en conjunto con las casas Vivenciales ofreciendo sus paquetes turísticos y compartiendo las ganancias.

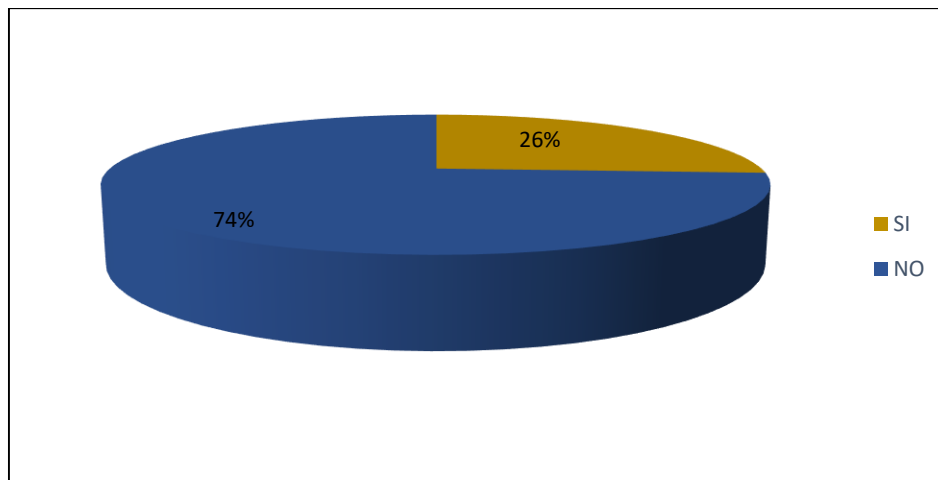


CUADRO 20: PARTICIPACIÓN EN EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
SI	105	26%
NO	295	74%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 12: PARTICIPACIÓN EN EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 20

En cuanto a la participación o práctica del TRC, ya sea en el Perú o en el extranjero, de los 400 turistas que afirmaron haber sido participes alguna vez de esta modalidad, hemos obtenido el 26%; esto quiere decir que un grupo de 105 personas realizaron esta reciente modalidad de turismo en el exterior, mencionando los países de Sudamérica como Bolivia, Chile, Argentina, etc., y en el continente europeo países como Italia, Turquía y España, en el continente de Asia países como China e Indonesia y en Perú están Puno, Cusco, Madre de Dios, Valle del Colca, etc.

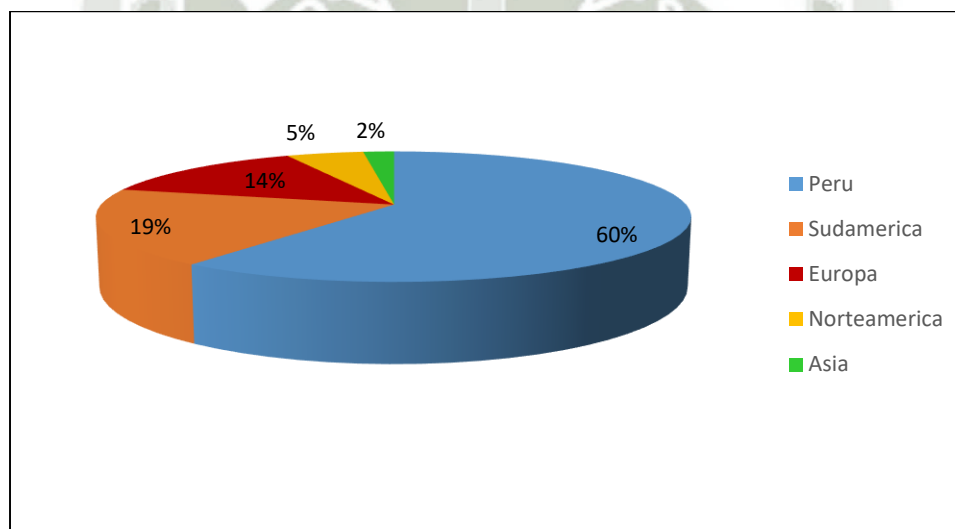
En cuanto a aquellos que respondieron en negativa, hemos obtenido un mayor porcentaje del 74%, esto nos indicó que un grupo de 295 personas aseguran no haber practicado nunca este tipo de turismo.

CUADRO 21: EN QUÉ LUGAR(ES) EL TURISTA PRACTICÓ TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

LUGARES	FRECUENCIA	%
Perú	63	60%
Sudamérica	20	19%
Europa	15	14%
Norteamérica	5	5%
Asia	2	2%
NO CORRESPONDE	295	74%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 13: EN QUÉ LUGAR(ES) EL TURISTA PRACTICÓ TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 21

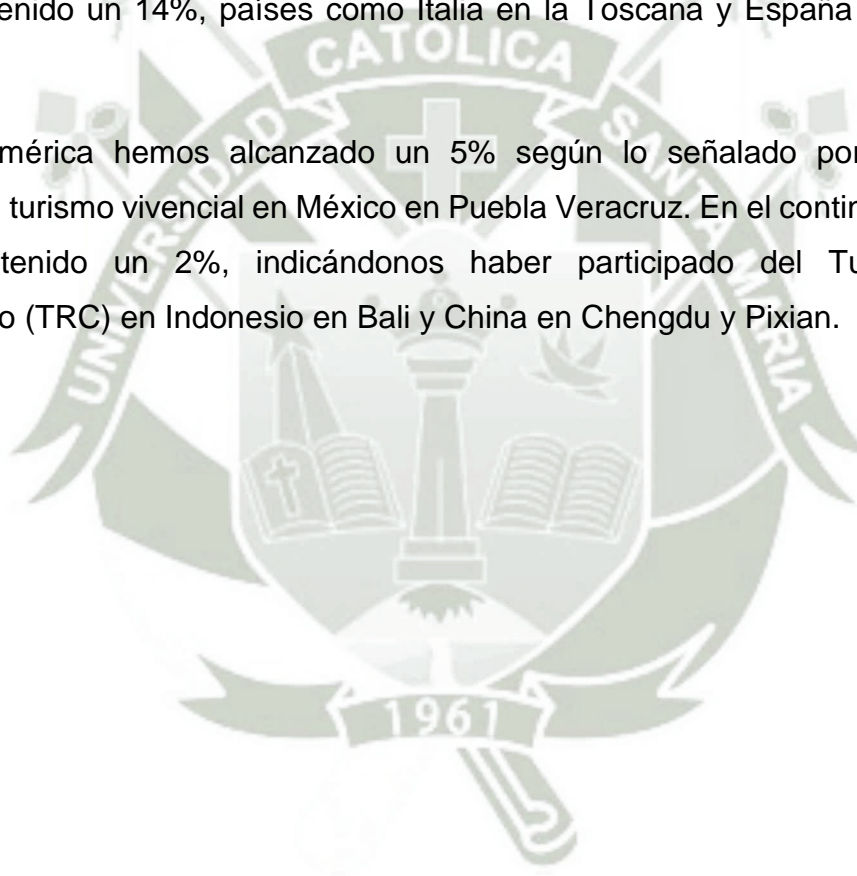
En la siguiente tabla se puede apreciar aquellos lugares en donde el turista mencionó haber realizado Turismo Rural Comunitario ya sea a nivel nacional o internacional.

De los 400 turistas encuestados, tenemos que del 100% un 74% no corresponden a esta pregunta, quiere decir que 295 personas no practicaron Turismo Rural Comunitario (TRC), entonces los 105 turistas restantes de los 400 encuestados respondieron a esta interrogante, siendo Perú el lugar que marco tendencia con un

60% entre la zona geográfica de donde los turistas hicieron Turismo Rural Comunitario (TRC) son: Puno en sitios como la Isla de Amantani y la Isla de Taquile, Cusco en Pueblos de Maras, Canchis, Raqchi, entre otros. En el Valle del Colca las personas hicieron turismo vivencial en los pueblos de Sibayo, Yanque, Cabanaconde, Coporaque entre otros, en la región del Amazonas en las comunidades de Cocachimba y San Pablo de Valera, en Moyobamba, San Martín, entre otros sitios de la selva peruana.

En Sudamérica hemos obtenido un porcentaje del 19%, destacan países como Bolivia en el lago Titicaca por ejemplo; Ecuador en la provincia de los Lagos Imbabura; Argentina en la Patagonia, Salta y Jujuy y Chile en Atacama. En el continente Europeo hemos obtenido un 14%, países como Italia en la Toscana y España en Castilla y León.

En Norteamérica hemos alcanzado un 5% según lo señalado por los turistas practicaron turismo vivencial en México en Puebla Veracruz. En el continente Asiático hemos obtenido un 2%, indicándonos haber participado del Turismo Rural Comunitario (TRC) en Indonesia en Bali y China en Chengdu y Pixian.

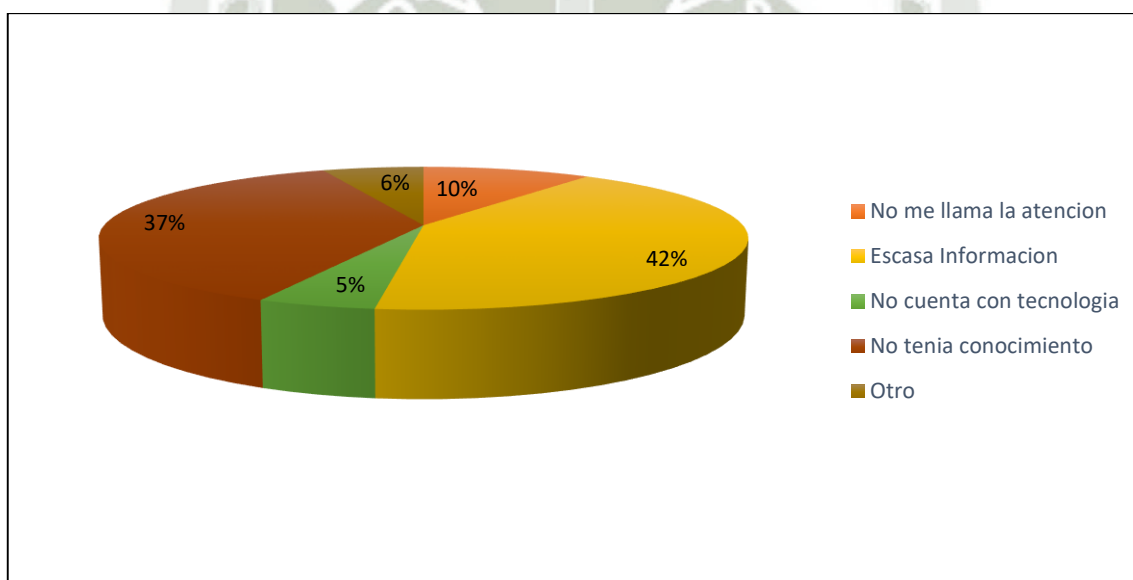


CUADRO 22: MOTIVO PORQUE EL TURISTA NO PRACTICÓ EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
No me llama la atención	29	10%
Escasa Información	124	42%
No cuenta con tecnología	16	5%
No tenía conocimiento	108	37%
Otro	18	6%
NO CORRESPONDE	105	26%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 14: MOTIVO PORQUE EL TURISTA NO PRACTICÓ EL TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC)



Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 22

De los 400 turistas encuestados, tenemos que del 100% un 26% no corresponden a esta pregunta, quiere decir que 105 personas no respondieron a esta interrogante, entonces los 295 turistas restantes de los 400 encuestados contestaron a esta pregunta, la cual tiene relación con la anterior, basándonos solo en aquellas personas que afirmaron no haber participado antes de esta nueva modalidad de turismo; como

es el Turismo Rural Comunitario (TRC), esto quiere decir que un 74% del 100% del total de personas encuestadas, respondieron no en esta interrogante.

Entonces de 295 personas que señalaron no haber practicado antes Turismo Rural Comunitario (TRC) en la pregunta anterior, siendo este número de individuos equivalente al 100% en esta pregunta, por lo tanto un 42% marco la opción sobre Escasa información, esto puede deberse a que esta modalidad turística está haciéndose recién conocida, y es muy reciente en el ámbito turístico en el Perú. , por otra parte un 37% señalo No tener conocimiento sobre el Turismo Rural Comunitario (TRC), las AAVV tienen una promoción escasa del Turismo Rural Comunitario (TRC) y no ofrecen información de las casas rurales como afiches promocionando paquetes para hacer turismo rural en Coporaque,

Otro 10% nos indicó que No le llama la atención dicha modalidad, ya que hay turistas que no les llama la atención formar parte de las actividades agrícolas, ni estar en contacto con la naturaleza principalmente, otro 6% que lo establecimos como otros, se refiere a aquellas otras circunstancias que nos señaló el turista como problemas de salud o como también no haber tenido la oportunidad antes de haberlo hecho, quizá porque no tenían con quien viajar y no por motivos de trabajo, así como también otros señalaron que por falta de tiempo no lo hicieron, esto pudo deberse por motivos de trabajo o por asuntos ajenos .

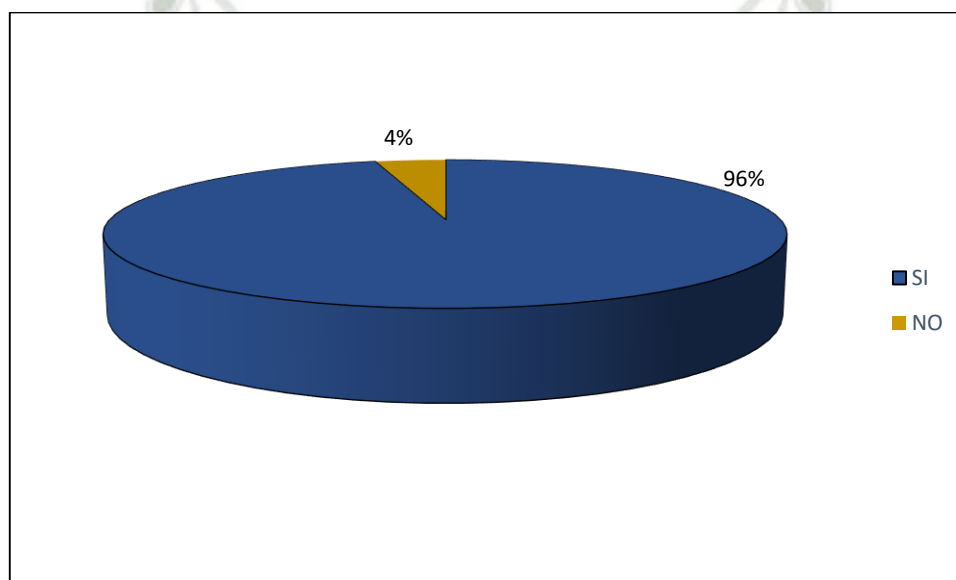
Y para terminar el 5% restante, contesto que este tipo de turismo No cuenta con tecnología de vanguardia, es por ello que nunca fueron participes de este tipo de turismo, ya que al no contar con la última tecnología como lo es internet inalámbrico (Wifi), televisión con señal satelital o señal de cable, las habitaciones no tienen calefacción, simplemente hace uso de estufas o cholitas para calentar durante las noches frías.

CUADRO 23: INTERESADO EN PRACTICAR TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC) EN COPORAQUE

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
SI	101	96%
NO	4	4%
NO CORRESPONDE	295	74%
TOTAL	400	100%

Fuente: Elaboración Propia

GRÁFICO 15: INTERESADO EN PRACTICAR TURISMO RURAL COMUNITARIO (TRC) EN COPORAQUE



Fuente: Elaboración Propia

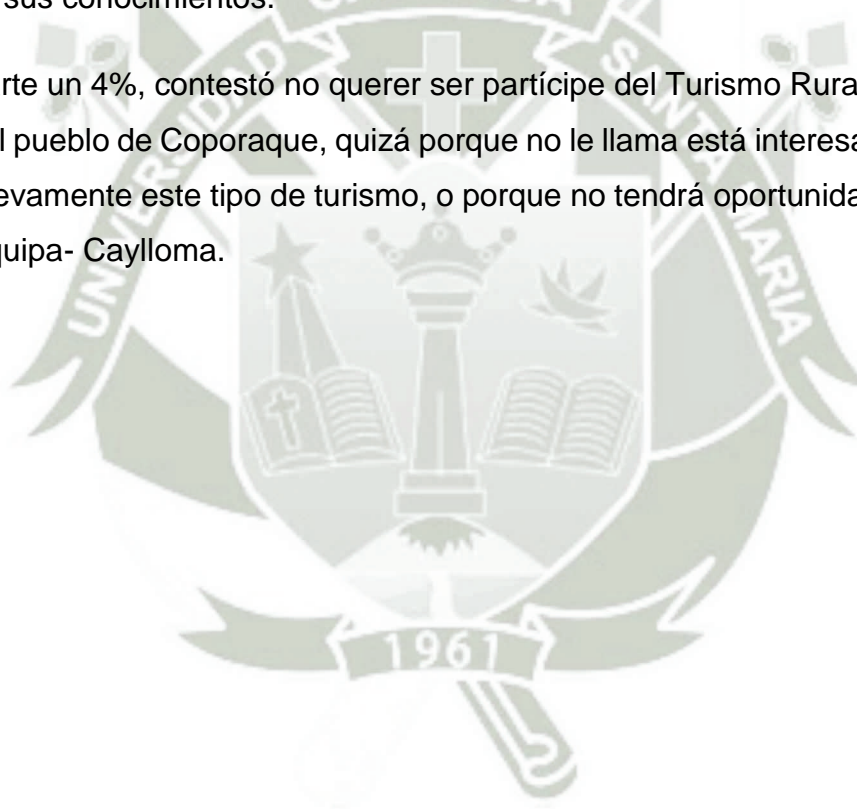
INTERPRETACIÓN DEL CUADRO 23

De los 400 turistas encuestados, tenemos que del 100% un 74% no corresponden a esta pregunta, quiere decir que 295 personas no contestaron esta pregunta, entonces los 105 turistas restantes de los 400 encuestados respondieron a esta interrogante, la cual tiene relación con la pregunta n°12 de la encuesta, basándonos solo en aquellas personas que afirmaron haber participado antes de esta nueva modalidad que es el Turismo Rural Comunitario (TRC); es decir un 26% del 100% del total correspondiente a un universo de 400 encuestados, esto quiere decir que un grupo

de 105 individuos respondió Sí a esta interrogante sobre si haber practicado ya esta modalidad antes en el Perú o extranjero.

Entonces del total de respuestas afirmativas marcadas en la pregunta n°12, corresponde ahora nuestro 100%, que comprende un grupo de 105 individuos entre nacionales y extranjeros, en donde hemos obtenido que un 96% respondió positivamente acerca de Sí querer practicar Turismo Rural Comunitario (TRC) en el distrito de Coporaque, consideramos que es esta respuesta fue positiva ya que este grupo de personas ya tuvo oportunidad de realizar esta modalidad de turismo en otros lugares que ofrecen este tipo de turismo ya sea a nivel nacional o en el extranjero y tienen interés por conocer las costumbres y tradiciones de las familias de Coporaque y compartir con ellos sus actividades diarias., para poder cambiar formas de pensar y enriquecer sus conocimientos.

Por otra parte un 4%, contestó no querer ser partícipe del Turismo Rural Comunitario (TRC) en el pueblo de Coporaque, quizá porque no le llama está interesado en querer realizar nuevamente este tipo de turismo, o porque no tendrá oportunidad de volver a visitar Arequipa- Caylloma.



ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL DISTRITO DE COPORAQUE

La entrevista a las Autoridades del Distrito, está estructurada en dos partes la primera la hemos enfocado temas es sobre nuestra primera variable sobre los Recursos Turísticos de Coporaque y la segunda parte está compuesta por nuestra segunda variable que es el Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Pueblo de Coporaque.

Hemos entrevistado a las autoridades de mayor jerarquía en la municipalidad de Coporaque uno de ellos el Alcalde Distrital, el Sr. Valeriano Rojas Rosas y el Sr. Gobernador Simón Panta Lupa.

A continuación haremos un breve resumen de lo que fue todo el proceso de la entrevista y para terminar una síntesis de la entrevista a ambas autoridades.

ANÁLISIS CUALITATIVO: ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL DISTRITO DE COPORAQUE

La entrevista la hemos elaborado a base de diecinueve preguntas aplicadas a las autoridades del distrito, entre ellos el alcalde y el gobernador del distrito de Coporaque.

En la sección sobre los Recursos Turísticos de Coporaque, acerca de los recursos turísticos que son de mayor interés para el turista al momento de visitar el distrito, el señor alcalde manifestó: “...*el Conjunto Arqueológico de San Antonio y la Necrópolis de Yuracqaqa*”, de acuerdo a nuestra investigación solo el Conjunto Arqueológico de San Antonio se encuentra inventariado por el MINCETUR, no obstante eso no le quita importancia a la Necrópolis de Yuracqaqa que tiene el mismo valor cultural-arqueológico el gobernador expreso “...*tienen gran valor histórico, cultural y arqueológico además de ser un mirador natural, en esta zona se desarrollaron los Collaguas y posteriormente llegaron los incas y se establecieron en Coporaque*”, estos atractivos están continuos y son los recursos turísticos arqueológicos más próximos desde la plaza principal.

En cuanto a aquellos otros recursos turísticos existentes en Coporaque de igual importancia pero que no están siendo visitados el alcalde manifestó “*Claro tenemos varios, Tunza, después Pucara, Pumachiri, la fortaleza, está en el circuito turístico de todos los empadronados y otros que aún no están empadronados*”, esto se produce por la mala o inexistente señalización a los recursos turísticos y por otro lado el acceso a muchos de estos es muy accidentados además de eso no existe un mapa turístico

con los recursos turísticos señalados con tiempo y distancia respectivos, otra razón también puede deberse a la escasa información de dichos recursos turísticos ya sea en libros ,revistas, internet, etc.

Acerca de la promoción y actividades turísticas que la municipalidad organiza, el Gobernador declaró *“Tenemos semanas turísticas, Aniversario del Distrito de Coporaque, la fiesta que viene de San Santiago también es otra atracción turística acá, la zona de concentración va a ser el 5 de julio...”* además estas fiestas los carnavales, la fiesta del santo Patrón San Santiago Apóstol, fiestas patrias, la actividad del escarbo de acequia, en todas estas fiestas se manifiesta la cultura en su folklore como son las danzas típicas y la variada gastronomía de la zona de Coporaque.

Refiriéndose a la época del año de mayor afluencia turísticas en el distrito de Coporaque el señor Gobernador manifestó *“...ya sean nacionales y/o se da en los meses de marzo hasta octubre, menos en época de lluvias que es desde diciembre hasta febrero, de modo que las actividades que realizan los turistas durante esos meses al estar en el distrito de Coporaque son trekking, cabalgata, paseos alrededor del valle; en cuanto a la sección acerca del TRC”*. Esto se debe a que en las épocas de lluvia las visitas al distrito se ven disminuidas por las limitaciones en cuanto a acceso a los recursos y las heladas que se producen a causa de la temporada de invierno, mientras que en la época de mayor afluencia es cuando se realizan en su mayoría las fiestas más representativas del distrito atrayendo turistas nacionales y extranjeros que llegan a Coporaque de forma independiente o por medio de un circuito turístico de alguna agencia de viaje contratada.

Con respecto al Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Valle del Colca señalaron los siguientes distritos como son Yanque, Cabanaconde, Maca, margen derecha, Coporaque, Lari, Ichupampa. En Coporaque son siete familias que trabajan en turismo Rural Comunitario (TRC), 3 de ellas independientes y las otras 4 forman parte de una asociación llamada Pumachiri. Se manifestó *“...hay una Asociación importante que están impulsando Casas Vivenciales, después artesanía, y otro grupo hay digamos alojamiento, se han asociado, ustedes ven no pasan de siete u ocho familias, pero ya hay que se están dedicando a esa actividad...”*. Estas familias vienen trabajando en Turismo Rural Comunitario (TRC) de forma organizada y es así como obtienen beneficios hacia la comunidad de Coporaque señalaron como son económicos,

sociales, culturales y ambientales y a la vez se logra fomentar el turismo en el distrito ya que ofrecen en su paquete circuitos turísticos visitas a los diferentes recursos turísticos de Coporaque.

Para terminar con la entrevista, se habló sobre la existencia de alguna problemática vinculada al Turismo Rural Comunitario (TRC) que se viene desarrollando en Coporaque en cuanto al turismo indicándonos “...podría deberse que quizá la poca promoción turística del distrito de Coporaque en cuanto a sus recursos turísticos y de esta reciente modalidad de turismo”. Esto se debe a que las familias no están promocionando bien sus casas vivenciales por medio de redes sociales que es hoy en día uno de los medios de comunicación más usado por las personas en cuanto a adquirir información.



ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE LAS CASAS RURALES

Nuestra entrevista está dirigida a los propietarios de las 7 casas rurales que prestan el servicio de Turismo Rural Comunitario (TRC) en el distrito de Coporaque, teniendo conocimiento de su inicio en el rubro turístico.

ANÁLISIS CUALITATIVO: ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE LAS CASAS RURALES

Como preguntas relevantes de la entrevista a los propietarios de las Casas Rurales en el distrito de Coporaque que ofrecen el Turismo Rural Comunitario (TRC) tenemos a cómo es que se enteraron los propietarios de las casas rurales sobre la existencia de esta nueva modalidad de turismo, los cuáles respondieron *“Buena la modalidad de turismo nos hemos enterado por un francés, que trajo a sus amigos y empezamos a trabajar con ellos...hasta que nos ha dejado en libertad ahora cada uno ya, tienen que resolverse nos ha dicho...”*, otra declaración de uno de los propietarios fue *“La idea era de un francés que actualmente vive acá, él nos ha incentivado a tener a los turistas aquí, si él decía que si el turismo no funciona bien, te vas a quedar con tu casita bonita lo vas a tener la casa para tu familia pero ahora el turismo funciona bien, mi casita está en funcionamiento”* es decir, que gracias a un amigo Francés que conocieron, es quién los motivó a realizar este tipo de turismo, emprendiéndose así en el rubro turístico, ya que la actividad principal de los pobladores de Coporaque es la agricultura y/o ganadería la que los sostiene económicamente. Así es que gracias al turismo se desarrollan en el ámbito social y en el ámbito económico.

Como otra pregunta que les hicimos fue sobre qué servicios adicionales prestan además de hospedaje y alimentación para los visitantes, seguidamente respondieron *“Adicionales nosotros ofrecemos son las caminatas, los trekkings y también las cabalgatas, solo son esos los adicionales el trekking y las cabalgatas si desean, porque lo demás todo es la parte actividad de la familia, lo que es la agricultura, la danza, las costumbres, todo eso lo compartimos con los clientes”* es decir, que si brindan servicios complementarios ya que gracias a estos obtienen mayor ingreso económico por lo que tienen un costo adicional al momento que el turista les solicita estos servicios como son las cabalgatas, caminatas, guiados, etc. para tener una mayor satisfacción de sus necesidades al permanecer en el distrito por un tiempo determinado.

A continuación les hemos cuestionado hasta cuántos huéspedes pueden albergar en su casa y cuál es la temporada del año en que reciben más visitas, como respuesta se dió *“Yo en mi casita yo tengo capacidad para 10 personas no más, y también es solamente a esa capacidad, tenemos un reglamento interno también de la Asociación turismo vivencial puede ser máximo para 10 personas, más ya no”*, lo cual significa que la mayoría de casitas tienen capacidad para diez huéspedes, albergándolos en diferentes tipos de habitaciones con las que cuentan como pueden ser Matrimoniales, Dobles y Triples.

En cuanto a la temporada de mayor afluencia turística, respondieron que *“La temporada más que recibimos es en el mes de Mayo, Junio, Julio, Agosto, Setiembre hasta Octubre, de ahí ya es la temporada alta y la temporada un poco baja es en mes de Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero es un poco bajo y Marzo, en Abril ya está empezando la temporada alta”* es decir, que entre los meses de Abril a Octubre comienza la mayor afluencia de turistas entre jóvenes y adultos que realizan viajes en conjunto o en parejas por una duración de mes(es) ya sea aprovechando sus vacaciones por trabajo o estudios, visitantes los cuales llegan para tener un intercambio de culturas, conocer y visitar los diferentes recursos turísticos que se pueden apreciar en el distrito de Coporaque.

También les encuestamos a los propietarios de las casas rurales si creen que gracias al Turismo Rural Comunitario (TRC) que Coporaque viene practicando logra impulsar el aprovechamiento de sus atractivos turísticos, como argumento nos dijeron *“Si, si también principalmente atractivos turísticos estamos aprovechando también todo nuestro potencial que tenemos, tanto nuestros circuitos turísticos que tenemos en todo el distrito, tenemos diferentes sitios y a veces el pasajero a veces se queda una noche o un día y no es posible que todo también lo podemos ofrecerle los principales porque para que conozca bien dos noches o dos días podemos mostrarle todo lo que nosotros tenemos”*, por lo tanto, el Turismo Rural Comunitario (TRC) difunde la visita a los diversos Recursos Turísticos que se encuentran en Coporaque ya que los propietarios de las casas rurales que brindan esta modalidad de turismo ofrecen servicio de guiado junto con circuitos turísticos ya sea mediante caminatas, trekking o en caballo, como el turista desee realizar el circuito, circuitos que son ofrecidos como un servicio adicional que brindan estos, aparte de las actividades que hacen día a día en sus hogares.

Finalmente les hemos preguntado a los propietarios de las casa rurales sobre qué impresión creen ellos que se llevan los turistas por compartir con ellos su día a día, además de visitar los principales atractivos turísticos de Coporaque, contestando así *“La experiencia que se llevan es la actividad que hacemos, el modo del que vivimos, las costumbres, las tradiciones, todo eso se llevan, y tanto ellos también nos cuentan sus experiencias en su país como es y aquí también como nosotros producimos los productos y ellos también nos enseñan cómo es allá en su país”*, otra declaración de uno de los propietarios fue *“Bueno yo pienso que se llevan una buena impresión, Hasta el momento no tengo ningún tipo de queja con las agencias que trabajo, los turistas se van felices y nos recomiendan también a sus familiares, amigos, también recomendados vienen, no directamente por la agencia”*, es decir que los turistas que llegan a requerir este tipo de turismo se llevan una muy bonita impresión y experiencia sobre la cultura que ellos tienen, compartiendo así todas sus actividades, intercambiando sus costumbres, tradiciones, etc., teniendo una experiencia inolvidable que desean guardar como un bonito recuerdo, ya que los dueños de casa los hacen sentir como parte de la familia, conviviendo y sintiéndose en confianza, cosa que ellos no encuentran en un hotel, ese tipo de alegría es la que se llevan los turistas.

3. DISCUSIÓN

Los resultados que hemos obtenido en esta investigación, que tuvo como dos variables: Recursos Turísticos de Coporaque ubicado en la provincia de Caylloma en la región de Arequipa y Turismo Rural Comunitario (TRC), nos permitió comprobar la hipótesis propuesta:

Dado que el distrito de Coporaque es uno de los distritos más representativos y pintorescos del Valle del Colca y presenta variedad de recursos turísticos, tales como naturales, culturales-arqueológicos y folclóricos. Es probable, que con un idóneo aprovechamiento de la totalidad de sus atractivos, basándonos en su potencialidad turística, Coporaque logre por medio del Turismo Rural Comunitario (TRC) contribuir al desarrollo de zonas rurales y alcanzar a satisfacer las necesidades de la comunidad, mejorando así la calidad de vida de las familias, así como la de sus futuras generaciones sin necesidad de alterar su entorno natural, estilo de vida, tradiciones y cultura, la cual pasa de generación en generación.

De acuerdo con los resultados que hemos obtenido en nuestra investigación podemos decir que existe una compensación entre los Recursos Turísticos y Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Pueblo de Coporaque, lo que muestra que las familias emprendedoras están comprometidas con el trabajo que vienen desarrollando en Turismo Rural Comunitario (TRC), por lo cual esto permitió sacar provecho de forma sostenida a muchos de los recursos turísticos que no son usualmente visitados por los turistas, entre ellos recursos turísticos naturales y arqueológicos.

Respecto a lo mencionado en el párrafo anterior podemos decir que se cumple uno de los objetivos específicos establecidos por el MINCETUR en los Lineamientos para el desarrollo del Turismo Rural Comunitario en el Perú acerca de Promover la conservación de los recursos naturales y culturales a través de su uso planificado.

Sabemos que el distrito de Coporaque tiene potencial en cuanto a recursos naturales, siendo todos aquellos elementos que existen en la naturaleza, y que forman parte de ella, y que el hombre puede aprovechar. Son ellos: la energía solar, el aire, el suelo, el agua, la vegetación, los minerales, la fauna silvestre, la flore y otros; que permiten al hombre satisfacer sus necesidades materiales y espirituales. (Caballero, 1997, pág. 90).

Entre los recursos naturales en Coporaque tenemos una diversidad de flora y fauna como son la variedad de flora y fauna, su geografía accidentada, las aguas termales de Sallihua y las aguas termales de Umaru aguas que descienden desde el cerro Pumachiri que es otro importante recurso natural Coporaque.

En cuanto a los recursos culturales Ramírez Blanco, Manuel menciona que los recursos culturales son el resultado de la creatividad humana. Dentro de este tipo caben, en general, todas aquellas manifestaciones socioculturales como son: Las obras de creación estética (pintura, escultura, música, danza, artesanías, arquitectura, etc.) pasadas y presentes. Por lo tanto podemos decir que Coporaque también tiene mucho potencial en cuanto a Recursos Culturales como por ejemplo la Necrópolis de Yuracqaqa, el Complejo Arqueológico de San Antonio, entre otros con el mismo valor histórico- cultural.

Un 45% de las personas encuestadas respondió haber visitado usted el pueblo de Coporaque. En cuanto a la permanencia de los turistas en el pueblo los mayores porcentajes obtenidos fueron de un 43% por 2 días de permanencia y un 37% de aquellas personas que estuvieron en Coporaque por 1 día,

En cuanto a los Recursos turísticos que conocieron durante su visita a Coporaque podemos indicar lo siguiente: que el 28% correspondiente a la Plaza Principal de Mayta Cápac, el 24% para el Templo de San Santiago Apóstol, otro 14% el Centro Artesanal Sumaq Llankay, un 10% para el Conjunto Arqueológico de San Antonio y para terminar un 5% señaló haber visitado otros recursos además de estos que usualmente son los más visitados ya que el tiempo de permanencia influye mucho en esto, además también la información turística que tienen acerca de los recursos turísticos es escasa ya que la municipalidad no cuenta con una área de información turística y no existe una buena señalización de algunos recursos. “Para la evaluación final de los recursos es necesario aplicar el factor de ponderación añadiendo a la naturaleza y singularidad del recurso el poder de atracción que ejerce la demanda sobre ellos... La aplicación de las preferencias de los usuarios como un índice más de valoración, permite evitar en alguna medida las dificultades que presentan las áreas rurales.” (D.L. Olivares. “La evaluación de los Recursos Turísticos de las Comarcas del Interior Castellonense. (Comunidad Valenciana, 2001)

Por otra parte refiriéndonos al TRC un 53% dijo tener conocimiento de esta modalidad de turismo, mientras que el otro 47% no estaba entendido sobre este tipo de turismo, en tanto un 26% afirmó haber sido participe de esta reciente modalidad de turismo rural comunitario alguna vez, cabe mencionar que un 96% nos indicó si querer ser participe del Turismo Rural Comunitario (TRC) en Coporaque.

Por lo tanto después de analizar los resultados obtenidos a través del uso de instrumentos de investigación como la encuesta y la entrevista, podemos considerar factible el hecho de que por medio del Turismo Rural Comunitario (TRC) en el distrito de Coporaque- Caylloma, se puede lograr un mejor aprovechamiento en cuanto a la potencialidad turística que presentan sus recursos turísticos ya sean naturales, culturales y folclore, con el propósito de dar a conocer a las personas que el pueblo de Coporaque tiene tanta potencialidades turística como cualquier otro lugar y que por medio del Turismo rural comunitario se logra el objeto de aprovechar en su totalidad los recursos turísticos gracias a un trabajo organizado y sostenido de la comunidad y familias emprendedoras que forman parte de la red de Turismo Rural Comunitario (TRC).



CONCLUSIONES

PRIMERA: El distrito de Coporaque ubicado en la provincia de Caylloma, presenta variedad de recursos turísticos naturales, culturales - arqueológicos y folklore, por lo tanto tiene potencial turístico para ser explotado equilibradamente.

SEGUNDA: Existen sitios y restos arqueológicos en Coporaque que no están debidamente conservados ni protegidos por las autoridades competentes, por ejemplo el Conjunto Arqueológico de Pucará, Tunza, que están registrados por el MINCETUR, se encuentran relativamente en estado de abandono.

TERCERA: Se ha determinado que gracias al Turismo Rural Comunitario (TRC) en el pueblo de Coporaque se produce un aprovechamiento de casi todos los recursos turísticos que presenta el distrito, ya que propicia la visita a dichos recursos por medio de los circuitos turísticos que las familias le ofrecen al turista además del hospedaje y la alimentación.

CUARTA: En cuanto al nivel de conocimiento e información turística que poseen las autoridades distritales, hablando de términos técnicos sobre turismo es escaso y no están al tanto de la actividad turística que se viene desarrollando en Coporaque, además de no invertir en proyectos de desarrollo turístico que pueda favorecer al desarrollo de la comunidad.

QUINTA: El Turismo Rural Comunitario (TRC) está permitiendo que la comunidad campesina de Coporaque, adquiera mayor conocimiento acerca de los que es el TRC por medio de charlas y capacitaciones que CENFOTUR brinda gratuitamente a los pobladores, con la oportunidad de incursionar en este rubro, creando nuevas expectativas de trabajos además de la agricultura y la ganadería, mejorando su calidad de vida para ellos y futuras generaciones.

SUGERENCIAS

- 1.- Es necesario que las autoridades correspondientes implementen y mejoren la señalización de algunos recursos turísticos para facilitar al turista su ubicación, al igual que mejorar sus vías de acceso.
- 2.- La municipalidad debe de implementar una oficina de información turística, además de la elaboración de un mapa turístico con todos los recursos turísticos señalizados con tiempos y distancias, además de indicar que otras actividades se pueden realizar en el lugar y con su leyenda correspondiente.
- 3.- Las autoridades encargadas del turismo en el distrito de Coporaque deberían apoyar a los pobladores con capacitaciones y asesoramiento para aquellas personas que quieran empezar a trabajar en el rubro turístico.
- 4.- Comprometer a las autoridades municipales a formar parte activa en cuanto a la conservación y protección de los recursos turísticos naturales y culturales, respaldada con un plan de turismo sostenible.
- 5.- Las agencias de viaje deberían ofertar más los paquetes turísticos sobre Turismo Rural Comunitario (TRC) y así generar su incremento en los ingresos económicos de las familias que participan de esta modalidad de turismo.

BIBLIOGRAFÍA

- AECID, APCI, & MINCETUR. (s.f.). *Proyecto Desarrollo y fortalecimiento del turismo rural comunitario en el Perú TURURAL*. Obtenido de <http://www.aeci.org.pe>
- Aguirre, D. (16 de Febrero de 2014). *Sibayo: recuperación del patrimonio, turismo y desarrollo local*. Obtenido de <http://udep.edu.pe>
- Álvarez, E. A. (s.f.). Los Recursos Turísticos. En E. A. Álvarez.
- Antich, J., Arcarons, R., & Montaner, J. (1998). *Diccionario de Turismo*. España: Síntesis.
- APTAE. (s.f.). *Turismo Rural Comunitario*. Obtenido de <http://www.aptae.pe>
- Arequipa, L. (31 de Mayo de 2008). *Turcos de Arequipa*. Obtenido de <http://linda-arequipa.com>
- Arévalo, & Raquel. (2010). *Módulo: Recursos Turísticos. Bloque I*. Madrid: Liber Factory.
- Arias, F. G. (1997). *El Proyecto de Investigación*. Caracas: Episteme.
- AUTOCOLCA. (2009). *Wiñaypa Colca - Eternamente Colca*. Rodríguez Rojas Gabriela.
- AUTOCOLCA. (s.f.). *Colca, Paraíso Profundo*. Obtenido de <http://www.colcaperu.gob.pe>
- AUTOCOLCA, & Caylloma, M. P. (s.f.). *Recetario del Colca*.
- AUTOCOLCA, & Coporaque, M. D. (s.f.). *Coporaque*. Arequipa.
- AUTOCOLCA, Pumachiri, G., & Caylloma, M. P. (s.f.). *Coporaque - Grupo Pumachiri*.
- Caballero, R. (1997). *Turismo y 1/2 Ambiente. Volumen I*. Lima: Greaths.
- Ciccolella, M., & Román, F. (2009). *Turismo Rural en la Argentina*. Buenos Aires.
- Crosby, A. (2009). *Re-inventando el Turismo Rural*. Barcelona: Laertes.
- Crosby, A., & Moreda, A. (1996). *Elementos básicos para un turismo sostenible en las áreas naturales*. Madrid: CEFAT.
- De la Cuba, G. (2006). *Iglesias del Valle del Colca*. Arequipa: P.W. Oporto.
- Duchesne, F. (s.f.). *Tumbas de Coporaque. Aproximaciones a concepciones funerarias collaguas*. Obtenido de <https://bifea.revues.org>
- Figuerola, E., & Simonetti, J. A. (2003). *Globalización y Biodiversidad*. Santiago de Chile: Universitaria.
- García, R., & Olmos, L. (2011). *Estructura del mercado turístico: Guía, información y asistencias turísticas, Agencias de viajes y gestión de eventos, Gestión de alojamientos turísticos*. España: Ediciones Paraninfo.
- Gómez, S., & Velarde, M. (2014). *Turismo Sustentable y Desarrollo Rural*. Guadalajara: Universitaria.
- González de Souza, Á., Jiménez, A., & Martín, D. (2015). *El Inventariado de los Recursos Turísticos*. Madrid.
- Hauyón, J. L. (2006). *Turismo, El Futuro del Perú*. Hauyón Dall'Orto, José Luis.
- Lazos, E., & Paré, L. (2003). *Escuela Rural y Organización Comunitaria*. Mexico: Plaza y Valdés.

- Linares, E. (1989). *Visita guiada de Arequipa al Valle del Colca*. Arequipa: Acoste Editores e Impresiones.
- Linares, E. (1991-1992). *Pre Historia de Arequipa, Tomo II*. Arequipa: Caritg.
- López, D. (1998). *La Ordenación y Planificación Integrada de los Recursos Territoriales Turísticos*. Castellón.
- López, D. (2001). "La evaluación de los Recursos Turísticos de las Comarcas del Interior Castellonense. (Comunidad Valenciana).
- MINCETUR. (2008). *Lineamientos para el Desarrollo del Turismo Rural Comunitario en el Perú*. Lima.
- MINCETUR. (s.f.). *Inventario Turístico*. Obtenido de <http://www.mincetur.gob.pe>
- MINCETUR, & PROMPERU. (s.f.). *Turismo Rural Comunitario - Perú*. Obtenido de <https://issuu.com>
- Molano, O. (s.f.). *Mapas Culturales en el Valle del Colca*. Obtenido de <http://docplayer.es>
- Montoya, M. P. (2013). *Turismo Comunitario y Desarrollo Rural*. Lima.
- Pena, M. (2010). *Estudio sobre Turismo Rural Sostenible y su Aplicación Docente*. España: Universidad de Almeria.
- PROMPERU. (2008). *Perfil del Turista Rural Comunitario*. Lima.
- Pulido, J. I. (2008). *Turismo Rural - Estructura Económica y configuración territorial en España*. Madrid: Síntesis.
- Ramírez, M. (1992). *Teoría General de Turismo*. Mexico: Diana.
- Reyes, B. (2002). *Turismo Sostenible*. Madrid: IEPALA.
- Ripoll, G. (1986). *Turismo Popular*. Mexico: Trillas.
- Ruiz, E., & Solis, D. (2007). *Turismo Comunitario en Ecuador*. Quito: Abya Yala.
- Tam, J., Oliveros, R., & Vera, G. (2008). Tipos, Metodos y Estrategias de Investigacion. *Revista de la Escuela de Postgrado Universidad Ricardo Palma*, 146.
- Tord, E. L. (1983). *Templos Coloniales del Colca-Arequipa*. Lima: Tipografía Santa Rosa.
- Turismo, O. M. (1998). *Introducción al Turismo*.
- Wikipedia. (s.f.). *Distrito de Coporaque*. Obtenido de <https://es.wikipedia.org>
- Wunder, S. (1996). *Ecoturismo, Ingresos locales y Conservación*. Quito: Abya Yala.
- Zamorano, F. (2007). *Turismo Alternativo*. México: Trillas.



ANEXOS



FICHA TÉCNICA DE RECURSOS
TURÍSTICOS



FICHA N°				
NOMBRE DEL RECURSO				
I. LOCALIZACIÓN				
Departamento:		Provincia:		
Distrito:		Altitud:		
II. CLASIFICACIÓN				
Categoría		Tipo		Subtipo
III. ACCESIBILIDAD				
Tipo De Acceso	Medio De Transporte	Vía De Acceso	Señalización	Distancia En Km/Tiempo
			SI () NO ()	
IV. DESCRIPCIÓN				
V. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL RECURSO				
Alterado ()	No Alterado ()	En proceso de deterioro ()		
Deteriorado ()	Conservado ()			

VI. SITUACIÓN ACTUAL PARA VISITAR EL RECURSO

USO ACTUAL	
HORARIOS RECOMENDADOS:	
ÉPOCA DE VISITA	
TIPO DE INGRESO	

VII. ACTIVIDADES RECREATIVAS QUE PUEDAN DESARROLLARSE

VIII. OBSERVACIONES

FOTOGRAFÍA



FICHA DE ALIMENTACIÓN



FICHA TÉCNICA N°			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
I. UBICACIÓN			
Departamento		Provincia	
Distrito			
Dirección: (*)			
Teléfono o Móvil		E-mail	
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada			
Número de Mesas			
III. TARIFARIO			
Menú Turístico			
IV. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURA			

V. TIPO DE COMIDA

Típica Si () No ()

Criolla Si () No ()

Otros:

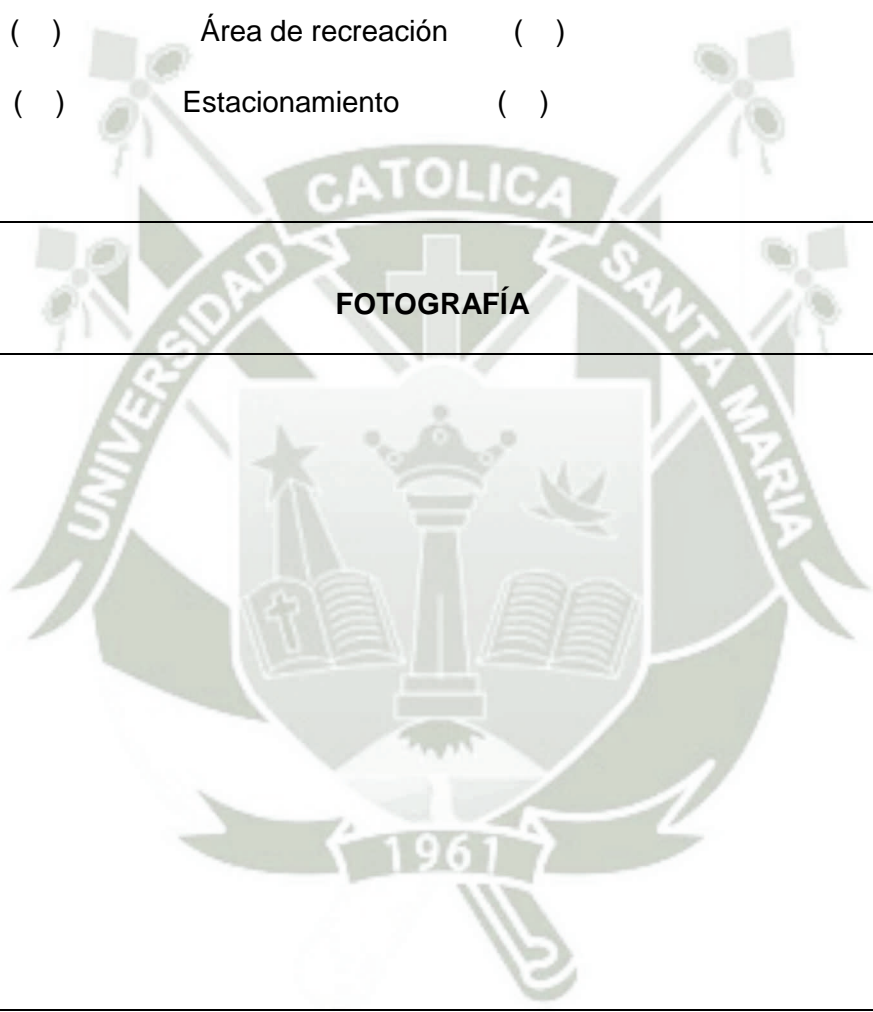
VI. OTROS SERVICIOS

Wi Fi () Área de recreación ()

TV Cable () Estacionamiento ()

Otros:

FOTOGRAFÍA





FICHA TÉCNICA DE CASAS RURALES



FICHA N°			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
I. UBICACIÓN			
Departamento		Provincia	
Distrito		Tipo de acceso	
Dirección (*)			
E-mail		Teléfono	
II. CARACTERÍSTICAS			
Capacidad Instalada		N° de camas	
N° de habitaciones		Tipo de habitaciones	
III. TARIFARIO			
IV. DESCRIPCIÓN DE LA CASITA			
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones: • Servicios sanitarios: • Cocina: <p>Otros ambientes:</p>			

V. SERVICIOS EN HABITACIONES

VI. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

VII. OBSERVACIONES

Capacitaciones:	SI ()	NO ()
-----------------	--------	--------

Reconocimiento CENFOTUR:	SI ()	NO ()
-----------------------------	--------	--------

FOTOGRAFÍA



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería



ENCUESTA

Agradecemos de antemano su colaboración respondiendo las siguientes preguntas acerca del Aprovechamiento De Los Recursos Turísticos Del Distrito de Coporaque - Caylloma, para impulsar el Turismo Rural Comunitario (TRC).

DATOS GENERALES

1. País de procedencia: _____

2. Edad: _____

3. Género:

a) Masculino ()

b) Femenino ()

4. Estado Civil: _____

5. Ocupación: _____

6. ¿Ha visitado usted antes el pueblo de Coporaque ubicado en la Provincia de Caylloma?

Si ()

No ()

7. Si usted lo ha visitado, ¿Cuánto tiempo duro su permanencia en el distrito?

8. ¿Cuáles son los Atractivos Turísticos que conoció en el pueblo de Coporaque?

() Plaza Principal

() Templo Santiago Apóstol

() Capilla San Sebastián

() Conjunto Arqueológico de San Antonio

() Centro Artesanal de Coporaque "Sumaq Lllankay"

Otros:

9. ¿Qué tipo de actividad realizo usted en el distrito durante su visita al distrito?

10. Si usted no visito el pueblo de Coporaque antes, ¿Qué actividad le gustaría practicar durante su estancia?

- Observación de Flora y fauna ()
 - Toma de Fotografías ()
 - Actividades folclóricas y/o religiosas ()
 - Actividades Agrícolas y/o ganaderas ()
 - Caminata o Trekking ()
 - Visita a centros de restos arqueológicos ()
 - Otros ()
- Especificar: _____
- _____

11. Tiene usted conocimiento sobre el Turismo Rural Comunitario (TRC)?

El TRC «es toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural de manera planificada y sostenible, basada en la participación de las poblaciones locales organizadas para beneficio de la comunidad, siendo la cultura rural un componente clave del producto». MINCETUR.

SI () NO ()

12. ¿Ha participado de esta reciente modalidad de Turismo Rural Comunitario (TRC)?

SI () NO ()

¿En qué lugar(es)? Mencionar:

13. Si su respuesta anterior fue no, ¿Por qué cree usted que no practico antes este tipo de turismo? Marcar:

- No me llama la atención ()
- Escasa información sobre este tipo de turismo ()
- No cuenta con tecnología de vanguardia ()
- No tenía conocimiento ()

Otro: _____

14. Si su respuesta fue si, ¿Le interesaría poder practicar dicha modalidad de turismo en el pueblo de Coporaque?

SI () NO ()

¡Muchas Gracias por su tiempo! ☺



CATHOLIC UNIVERSITY OF SANTA MARÍA

**Professional School of Tourism and
Hotelery**



SURVEY

We appreciate your cooperation by answering the following questions about the use of Tourist Resources District Coporaque - Caylloma, to boost Rural Community Tourism (TRC).

GENERAL DATA

1. Nationality: _____
 2. Age: _____
 3. Sex:
 - a) Male ()
 - b) Female ()
 4. Civil status: _____
 5. Occupation: _____
-

6. Have you ever visited the village of Coporaque located in Caylloma province in Arequipa?

Yes ()

No ()

7. If you did it, how long did you stayed in the village?

8. Which tourism attractions that you visit in the village of Coporaque?

() Main square

() Temple of Santiago Apostol

() Saint Sebastian Chappel

() Archaeological site of San Antonio

() Artisan center of Coporaque "Sumaq Llankay"

Others:

9. What kind of activity you did during your visit to the village?

10. If you never visited Coporaque village, what kind of activity would you like to do during your stay?

- Flora and fauna observation ()
 - Take a pictures ()
 - Folk or religious activities ()
 - Agricultural and livestock activities ()
 - Trekking or hiking ()
 - Visit archaeological centers ()
 - Others ()
- Specify: _____
- _____

11. Have you ever heard about the Rural Community Tourism (TRC)?

Yes () No ()

The TRC " it's a tourist activity that takes place in rural areas in a planned and sustainable manner, based on the participation of local populations organized to benefit the community, been the rural culture a key component of the product" MINCETUR.

12. Have you ever participated of this current modality of Rural Community Tourism (TRC)?

Yes () No ()

What place (s)? Mention:

13. If your last answer was no, why do you think that you don't practice before this kind of tourism? indicate:

- It's not interesting for me ()
- Few information about this type of tourism ()
- It doesn't count with vanguard technology ()
- I didn't know about it ()

Other: _____

14. If your answer was yes, would you be interested in practicing this type of tourism in the village of Coporaque?

Yes () No ()

Thank you very much for your time!



UNIVERSITE CATHOLIQUE DE SANTA MARIA
Ecole Professionnelle du Tourisme et Hôtellerie



ENQUÊTE

Nous vous remercions de votre coopération en répondant aux questions suivantes au sujet de l'utilisation des ressources touristiques District Coporaque - Caylloma, pour developpes la communauté rurale du tourisme (TRC).

DONNÉES GÉNÉRALES

1. Pays d'origine: _____

2. Âge: _____

3. Sexe:

a) Homme ()

b) Femme ()

4. État civil: _____

5. Occupation : _____

6. Avez-vous visité le village Coporaque situé dans la province de Caylloma?

Qui ()

Non ()

7. Si vous l'avez visité, combien de temps votre séjour?

8. Quelles sont les attractions qui il a rencontré dans le village de Coporaque?

() Place principale

() Temple Apôtre Santiago

() Chapelle Saint-Sébastien

() Site archéologique de San Antonio

() Artisan Center Coporaque "Sumaq Llankay"

Autre: _____

9. Quel type d'activité que vous effectuez dans le district lors de sa visite du district?

10. Si vous ne visitez pas le village de Coporaque avant, Quelle activité souhaitez-vous pratiquer pendant votre séjour?

- Flore et faune ()
 Prise de photos ()
 Activités folkloriques et / ou religieux ()
 Les activités agricoles et / ou d'élevage ()
 Randonnée ou Trekking ()
 Visite des centres archéologiques ()
 Autres ()

Détailler: _____

11. Connaissez-vous le Communauté de Tourisme Rural (TRC)?

Oui () Non ()

Le TRC "Est toute activité touristique qui a lieu dans les zones rurales d'une manière planifiée et durable, basé sur la participation des populations locales organisées au profit de la communauté" MINCETUR

12. Avez-vous participé à cette forme récente de la communauté rurale du tourisme (TRC)?

Oui () Non ()

Quel est l'endroit (s)? comprend:

13. Si votre réponse précédente était pas, pourquoi ne pas le faire avant ce type de tourisme que vous pensez? Marquer:

- No me frappe ()
 Informations Scarce ou à propos de ce type de tourisme ()
 N'a pas la dernière technologie ()
 Ou a eu aucune connaissance ()

Autre: _____

14. Si votre réponse est oui, seriez-vous intéressé à pratiquer ce type de tourisme dans le village de Coporaque?

Oui () Non ()

Merci beaucoup pour votre temps!



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería



ENTREVISTA A LAS AUTORIDADES DEL MUNICIPIO DEL DISTRITO DE COPORAQUE – CAYLLOMA

La siguiente entrevista tiene como finalidad dar a conocer su punto de vista acerca de los recursos turísticos con los que cuenta Coporaque, y de aquellos aspectos que en su opinión se debería agregar al recurso para su mejoramiento y aprovechamiento en el ámbito turístico para el desarrollo exitoso de un turismo rural comunitario (TRC).

DATOS GENERALES

1. Cargo que desempeña en la municipalidad: _____
2. Nombre: _____
3. Género:
c) Masculino ()
d) Femenino ()

ÁMBITO TURÍSTICO

4. **Según su opinión:** ¿Cuáles son aquellos recursos turísticos que son de mayor interés para el turista al visitar el distrito?

5. ¿Porque cree usted que estos atractivos son los más concurridos por los visitantes?

6. Existen en el distrito otros recursos turísticos de igual importancia, pero que no están siendo visitados, ¿Cuáles son?

7. De acuerdo a la anterior pregunta, ¿Cuál cree usted que son las razones de que esto esté sucediendo?

8. ¿Recibe el Distrito de Coporaque el patrocinio de la Provincia de Caylloma?

SI () NO ()

Indicarlas: _____

9. ¿Qué Entidades Públicas y Privadas dedicadas al turismo tienen participación en cuanto al desarrollo turístico del Distrito?

10. ¿Qué tipo de actividades realiza la Municipalidad para promocionar el turismo en su Distrito?

11. ¿En qué temporada del año existe mayor afluencia turística ya sea Nacional y/o Extranjera?

12. ¿Tiene usted conocimiento de cuáles son las actividades turísticas que desarrolla el turista durante su permanencia en el Distrito?

SI () NO ()

Señalar: _____

TURISMO RURAL COMUNITARIO

13. ¿Tiene conocimiento acerca del Turismo Rural Comunitario (TRC)?

SI () NO ()

14. ¿En el Valle del Colca se practica este tipo de turismo? ¿En qué distritos?

Nombrar: _____

15. ¿Actualmente se desarrolla el turismo Rural Comunitario en su distrito?

SI () NO ()

¿Cuántas familias ofrecen este tipo de turismo?

16. ¿De qué modo apoya el Municipio de Coporaque en cuanto al Turismo Rural Comunitario (TRC).?

17. ¿Qué beneficios cree usted que trae el TRC hacia las comunidades rurales?

Económicas ()

Sociales ()

Culturales ()

Ambientales ()

Otros

18. ¿Existe algún tipo de proyecto para impulsar el TRC en su distrito?

SI () NO ()

¿Cuál(es)?

19. ¿Según usted, cual(es) es la problemática que existe para que no se venga desarrollando satisfactoriamente el TRC en su comunidad?

¡Gracias por su colaboración!



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería



ENTREVISTA DIRIGIDA A PROPIETARIOS DE CASAS RURALES QUE OFRECEN TRC EN EL PUEBLO DE COPORAQUE

La siguiente entrevista tiene como principal propósito adquirir mayor conocimiento acerca de aquellas casas que brindan servicio de hospedaje, alimentación y entre otros servicios complementarios que pueda ofrecer al turista en cuanto al turismo rural comunitario (TRC).

DATOS GENERALES

- Nombre de casa rural: _____
- Dirección del establecimiento: _____
- Nombre del propietario o encargado: _____

1. ¿Cuánto tiempo viene usted trabajando en turismo rural comunitario?

2. ¿Cómo es que usted se enteró de esta nueva modalidad de turismo que actualidad viene siendo un éxito en otras ciudades del Perú?

3. ¿Cuánto tiempo le llevo acondicionar su vivienda con los requerimientos básicos para poder estar apta para poder ofrecer el servicio de TRC?

4. ¿La municipalidad o/u otras organizaciones privadas o públicas los apoyaron para impulsar este proyecto de viviendas rurales comunitarias?

5. ¿Qué servicios adicionales ofrecen además de hospedaje y alimentación para los visitantes?

6. ¿Hasta cuantos huéspedes pueden albergar en su casa y cuál es la temporada del año en que reciben más visitas?

7. ¿Está usted satisfecho con el servicio de TRC que brinda y que es lo que le gustaría mejorar en cuanto los servicios que brinda en su hogar?

8. ¿Cree usted que gracias al turismo rural comunitario que Coporaque viene practicando logre impulsar el aprovechamiento sus atractivos turísticos?

9. ¿Qué beneficios ha traído el turismo rural comunitario en su calidad vida?

10. ¿Qué impresión cree usted que se llevan los turistas por compartir con ustedes su día a día, además de visitar los principales atractivos turísticos de su pueblo?

¡Gracias por su colaboración!



Circuito Turístico de Coporaque



3 575 msnm Frio y Seco

6 Km.
 Chivay - Coporaque
15 min

Epoca de lluvia: Enero - Marzo
T°: Max. 24° / Prom. 16° / Min. 10°

Servicios y conexiones: Telefonía fija, móvil (movistar y claro) e internet satelital, bodegas, posta médica

