



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO DE PUNO

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



**POTENCIALIDAD DEL CAFÉ DE ALTURA PARA EL
DESARROLLO DE UNA RUTA TURISTICA EN EL DISTRITO
DE ALTO INAMBARI – 2020 - 2021**

TESIS

PRESENTADOS POR:

Bach. TANIA MARIELA FLORES QUISPE

Bach. MAIKOL IVAN ACCARAPI CALSINA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADO EN TURISMO

PUNO – PERÚ

2022



DEDICATORIA

A mi Dios por ser mi soporte emocional y permitirme vida, salud y lograr uno más de todos mis propósitos.

A mis padres Rosa y Apolinario, a mis hermanos por su gran apoyo incondicional, gracias a ellos pude concluir mis estudios y formarme con buenos valores.

A Maikol por su sacrificio y dedicación; a mis pequeños Ányelo y Bethany quien con sus llegadas son mi fuente de inspiración y motivación para poder superarme cada día más.

Tania M. Flores Quispe

Dios mediante; va dedicado este trabajo a mi querida esposa Tania M., mis apreciados padres Evaristo y Lola, mis engréidos Ányelo y Bethany Antonella y a mis hermanos, quienes ellos, fueron mi principal soporte y apoyo incondicional en mi formación profesional.

Maikol Iván Accarapi Calsina



AGRADECIMIENTO

- *A la Universidad Nacional del Altiplano – Puno por habernos acogido en sus aulas y brindarnos conocimiento, valores y principios como profesionales a los docentes de la Escuela Profesional de Turismo, por compartirnos sus conocimientos y experiencias durante nuestra formación profesional.*
- *A nuestro asesor; Dr. Henry Percy Catacora Mayta por su acertada orientación, colaboración y motivación y los señores miembros del jurado por sus sugerencias y orientaciones que permitieron mejorar el presente trabajo de investigación*
- *A los productores caficultores y cooperativas cafetaleras agrarias del Distrito de Alto Inambari - Massiapo.*
- *A nuestros familiares por su apoyo incondicional para seguir adelante en el proceso de la investigación.*

Tania y Maikol.



ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

INDICE DE ACRÓNIMOS

RESUMEN 16

ABSTRACT..... 17

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... 20

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA 22

1.2.1. Problema principal 22

1.2.2. Problemas específicos 22

1.3. HIPÓTESIS DE INVESTIGACIÓN..... 22

1.3.1. Hipótesis general..... 22

1.3.2. Hipótesis Específicos 23

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO..... 23

1.5. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN..... 25

1.5.1. Objetivo general..... 25

1.5.2. Objetivo Específicos 25



CAPITULO II

REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	26
2.1.1. A nivel local:	26
2.1.2. A nivel Nacional	28
2.1.3. A nivel Internacional.....	35
2.2. MARCO TEÓRICO	40
2.2.1. Potencial Turístico	40
2.2.2. Ruta	41
2.2.3. Ruta turística	41
2.2.4. Ruta del café.....	42
2.2.5. Rutas Emblemáticas en el mundo	43
2.2.6. Origen de café	46
2.2.6.1. Origen histórico del café	47
2.2.7. Café a nivel Internacional	50
2.2.7.1 Trascendencia del Café.....	51
2.2.7.1.1. El Café en Asia.....	51
2.2.7.1.2. El Café en Europa	51
2.2.7.1.3. El Café en América	53
2.2.7.1.4. El café en África.....	55
2.2.7.2. Características del café Internacional	56
2.2.8. Café a nivel Nacional	58
2.2.9. Café a nivel regional	62
2.2.9.1. Café de altura.....	62
2.2.10. El café en la actualidad 2020/2021	63



2.2.10.1. Producción 2020/2021, marcada por el COVID-19	65
2.2.10.2. El triunfo del cooperativismo	66
2.2.10.3. Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia	67
2.2.11. Variedades de café	69
2.2.11.1. Especie café arábica.....	69
2.2.12. Proceso y manejo del café.....	78
2.2.12.1. Cosecha del café	78
2.2.12.1.2. tipos de cosecha.....	80
2.2.12.1.3. Proceso de Post cosecha.....	82
2.2.12.1.4. Etapas del tostado del café	82
2.3. MARCO CONCEPTUAL	83

CAPÍTULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. UBICACIÓN GEOGRAFICA DEL ESTUDIO.....	88
3.1.1. Ubicación política	89
3.1.2. Localización.....	89
3.1.3. Aspecto físico.....	91
3.1.4. Territorios y límites.....	96
3.1.5. Población:.....	97
3.1.6. Organización territorial	97
3.1.7. Clima.....	98
3.1.8. Hidrografía	98
3.1.9. Orografía	99
3.1.10. Lagunas	99



3.1.11. Flora y fauna	99
3.2. ASPECTO ECONÓMICO	100
3.2.1. Pecuario.....	100
3.2.2. Agricultura	101
3.2.3. Minería	102
3.2.4. Pesquería	102
3.2.5. Industrial	102
3.3. ASPECTO SOCIAL	103
3.3.1. Educación:.....	103
3.3.2. Salud:	105
3.4. ASPECTO CULTURAL	106
3.4.1. Referencia Histórica de Alto Inambari	106
3.4.2. Creación del Distrito de Alto Inambari.....	107
3.4.3. Idioma:	107
3.4.4. Religión:.....	108
3.4.5. Fechas festivas:	108
3.4.6. Transporte:	109
3.5. MATERIALES.....	112
3.6. MÉTODOS	112
3.6.1. Método descriptivo	113
3.6.2. Método deductivo	113
3.6.3. Tipo y Diseño de Investigación	113
3.6.4. Línea de investigación	114
3.6.5. Unidad de observación.....	114
3.6.6. Unidad de Análisis	114



3.6.7. Población y Muestra.....	114
3.6.8. Técnicas e Instrumentos.....	116
3.6.9. Variables de investigación y operacionalización	116
3.6.10. Tipo de investigación	117
3.6.11. Nivel de la investigación.....	118
3.6.12. Método de la Investigación.....	118
3.6.13. Diseño de la Investigación:	119
3.7. USO DE LOS RESULTADOS Y CONTRIBUCION DE INVESTIGACIÓN....	120
3.8. IMPACTOS ESPERADOS	120
3.8.1. Impactos en Ciencia y Tecnología.....	120
3.8.2. Impactos económicos.....	120
3.8.3. Impactos sociales	121
3.8.4. Impactos ambientales.....	121
CAPITULO IV	
RESULTADOS Y DISCUSION	
4.1. CUADRO DE RESUMEN DE INVENTARIO DE LOS RECURSOS TURISTISTICOS.....	123
4.2. CATEGORIZACIÓN DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS DE LA RUTA DEL CAFÉ.....	125
4.3. JERARQUIZACION DE RECURSOS TURISTICOS.....	184
4.4. SERVICIOS TURISTICOS - (HOSPEDAJE)	192
4.5. SERVICIOS TURISTICOS (ALIMENTACION)	198
4.6. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS.....	205
4.7. ANALISIS DE LOS RESULTADOS	209



4.7.1. Análisis de encuestas aplicados a los Caficultores del Distrito de Alto Inambari.....	209
4.8. PROPUESTA DE LA RUTA TURISTICA DEL ALTO INAMBARI	
SANDIA	228
4.8.1. Identificación de atractivos turísticos para el paquete turístico	231
4.8.2. Esquema de identificación y accesibilidad	231
4.8.3. Análisis de costos de paquete turístico (Ruta del Café).....	234
CONCLUSIONES	240
RECOMENDACIONES	241
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	242
ANEXOS.....	246

AREA: Ciencias Sociales

LINEA: Desarrollo Turístico Regional

FECHA DE SUSTENTACION: 31 de enero del 2022.



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Corredor turístico del Eje Cafetalero – Colombia	44
Figura 2: Propagación del cafeto	49
Figura 3: Calidad de café de acuerdo a la altitud	63
Figura 4: Ubicación geográfica de central CECOVASA	69
Figura 5: Variedad Caturra	71
Figura 6: Variedad Caturra (docafemarcala, 2017)	72
Figura 7: Variedad típica	73
Figura 8: Variedad Bourbon amarillo	74
Figura 9: Café variedad villa sarchi	75
Figura 10: Café: variedad pache	76
Figura 11: Café: variedad Geisha	78
Figura 12: Mapa de ubicación del distrito de Alto Inambari	90
Figura 13: Reserva nacional de PNBS	96
Figura 14: Mapa hidrológico del distrito de Alto Inambari	99
Figura 15: Jerarquización de los principales cultivos del distrito de Alto Inambari ...	101
Figura 16: Centro de Salud Masiapo	106
Figura 177: Iglesia Central – Massiapo Alto Inambari	108
Figura 18: Jerarquización de recursos turísticos	124
Figura 19: Género de los cafeteros	210
Figura 20: Productores de cafetaleros	211
Figura 21: Cafetaleros de Alto Inambari	212
Figura 22: Hectáreas	213
Figura 23: Minería, ganadería, agricultor	215
Figura 24: Ingreso económico de los caficultores	215



Figura 25: Producción de café anualmente	216
Figura 26: Servicios adicionales en las fincas de los caficultores	217
Figura 27: Recepción de turistas nacionales y extranjeros en las fincas caficultoras .	218
Figura 28: Amable, hospitalaria, no muestra interés	219
Figura 29: Aporte económico	220
Figura 30: Nacionalidades con mayor demanda	221
Figura 31: Visitantes en redes sociales.....	222
Figura 32: Demanda de mercado.....	223
Figura 33: Difusión mediante internet.....	225
Figura 34: Medios de transporte y accesibilidad	226
Figura 35: Aporte de las instituciones públicas	227
Figura 36: Diseño del logo (Ruta del café)	228
Figura 37: Propuesta de la Ruta Turística del Café – Alto Inambari	230
Figura 38: Ubicación de área de estudio a base de Google Earth	246
Figura 39: Carretera nacional hacia los Valles Tambopata e Inambari.....	246
Figura 40: Caserío vía Iparo - Alto Inambari	247
Figura 41: Ceja de selva -Sandia – Alto Inambari	247
Figura 42: Desvió San José hacia los valles Tambopata e Inambari.....	248
Figura 43: Presidente de la CAC. Tupac Amaru Ltda.....	248
Figura 44: Planta procesadora de CAC.	249
Figura 45: Finca cafetalera de Cruz Pata – Quiquira – Alto Inambari	250
Figura 46: Carretera vía Quiquira – Nuevo Horizonte - Cruz Pata – Alto Inambari ..	250
Figura 47: Vista Panorámica de C.P. Quiquira	251
Figura 48: Palacio Municipal Distrito de Alto Inambari.....	251



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Potencialidad Turística	41
Tabla 2. Superficie cultivable de Café a nivel de nacional.....	61
Tabla 3. Productores del Café a nivel Mundial.....	65
Tabla 4. Bases de las Cooperativas Agrarias Cafetaleras:	68
Tabla 5. Informe de Agrobanco	79
Tabla 6. Las cooperativas y sus radios de acción en el distrito de Alto Inambari	88
Tabla 7. Empresas de transportes Juliaca - Sandía	109
Tabla 8. Empresas de transportes Juliaca – Sandía – Alto Inambari.	110
Tabla 9. Empresas de transportes a nivel local.	111
Tabla 10. Materiales y equipos de investigación	112
Tabla 11. Tabla de Ecuación.....	115
Tabla 12. Técnicas e instrumentos	116
Tabla 13. Operacionalización de Variables	117
Tabla 14. Resumen de inventario de recursos turísticos y Jerarquía	123
Tabla 15 . Ficha técnica de Baños Termales de Jhatun Phutina	125
Tabla 16. Ficha técnica de Andenes Milenarios	135
Tabla 17. Ficha técnica de Sitio Arqueológico de Maukallaqta	146
Tabla 18. Ficha Técnica de Catarata de Wayra Pauwchinta.....	155
Tabla 19. Ficha Técnica de Centro Arqueológico de Chunchu L´aqaya.....	164
Tabla 20. Ficha Técnica de Café de las Nubes – Finca Cruz Pata.....	173
Tabla 21. Cuadro de Jerarquización de Baños Termales de Jathun Putina	185
Tabla 22. Cuadro de Jerarquización de Andenes Milenarios de Cuyocuyo	186
Tabla 23. Cuadro de Jerarquización de Sitio Arqueológico de Maukallacta.....	188
Tabla 24. Cuadro de Jerarquización de Catarata de Wayra Pauwchinta	189



Tabla 25. Cuadro de Jerarquización de Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya	190
Tabla 26. Cuadro de Jerarquización de Café de las Nubes	191
Tabla 27. Servicio de Hospedaje Residencial - Massiapo	192
Tabla 28. Servicios de Hospedaje Candamo - Massiapo	194
Tabla 29. Servicios de Hospedaje de Virgen de las Nieves - Massiapo	196
Tabla 30. Servicios de alimentación de Quinta Restaurante DAES	198
Tabla 31. Servicios de alimentación Selva Alegre	200
Tabla 32. Servicios de alimentación Asayala	202
Tabla 33. Cafetería Municipal	203
Tabla 34. Servicios complementarios	205
Tabla 35. Genero de los Cafetaleros del Alto Inambari.....	209
Tabla 36. Edades de los cafeteros de Alto Inambari.....	210
Tabla 37. Grado de instrucción	211
Tabla 38. Hectáreas de café según caficultor.....	212
Tabla 39. Ocupación anterior antes de ser caficultor.....	214
Tabla 40. Ingreso económico	215
Tabla 41. Producción de quintales de café anualmente	216
Tabla 42. Servicios de alojamiento y alimentación en las fincas cafetaleras.	217
Tabla 43. Turistas Nacionales y Extranjeros en las fincas cafetaleras	218
Tabla 44. Actitud frente al turista	219
Tabla 45. Incremento económico por el turismo	220
Tabla 46. Nacionalidad de los turistas	221
Tabla 47. Medios de Comunicación que Llegan a Contactar a los Turistas.....	222
Tabla 48. Región demanda más café	223
Tabla 49. Medios de distribución para venta de café.....	224



Tabla 50. Medios de promoción y Difusión de café.....	224
Tabla 51. Dificultades sobre demanda Turística y productos.....	225
Tabla 52. Posibles Beneficios al Ser Reconocidos	226
Tabla 53. Instituciones que aportaron en su crecimiento como caficultor	227
Tabla 54. Costo de los servicios por persona.....	235
Tabla 55. Costo del paquete (tuta del cafe).....	235



INDICE DE ACRÓNIMOS

- MIDAGRI:** Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego
- MINCETUR:** Ministerio Comercio Exterior y Turismo
- MINSA:** Ministerio de Salud
- OMT:** Organización Mundial de Turismo
- CECOVASA:** Central de Cooperativas Agrarias de los Valles de Sandia
- PDCP:** Plan de Desarrollo Concertado Provincial
- PDTL:** Plan de Desarrollo Turístico Local
- PERTUR:** Plan Estratégico Regional de Turismo
- DEVIDA:** Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas
- JNC:** Junta Nacional del Café
- MINEDU:** Ministerio de Educación
- AVPA:** Agencia para la Valorización de Productores Agrícolas
- SCA:** Asociación de Cafés Especiales
- PROMPERU:** Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo



RESUMEN

El presente trabajo de investigación denominado “**POTENCIALIDAD DEL CAFÉ DE ALTURA PARA EL DESARROLLO DE UNA RUTA TURÍSTICA EN EL DISTRITO DE ALTO INAMBARI – 2020-2021**”, La propuesta se fundamenta como recurso potencial (el café), que ha obtenido reconocimientos Nacionales e Internacionales como el mejor café de calidad en el mundo, considerándose en sus categorías (Doux Acidule, Puissant Aromatique Acidulé café aromático y gourmet), organizados por la feria Global Specialty Coffee EXPO Seattle Estados Unidos, concurso Internacional organizado por el AVPA – Paris, Francia y a nivel nacional organizado por Junta Nacional del Café mediante ferias (Expocafé) y el Programa Cup of Excellence; Con la creación de la ruta se podrá conocer los principales atractivos turísticos de las cuencas de los valles de Sandía, en consecuencia, con este estudio pretende diversificar el turismo en la región. Teniendo como objetivo determinar la potencialidad turística del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari para el aprovechamiento de los recursos naturales, culturales y agro productos que darán valor fundamental de crear nuevas alternativas de destinos turísticos innovadoras a nivel regional y nacional. Alto Inambari es uno de los valles como una de las principales zonas cafetaleras del país y se suma la gran variedad de fauna y flora que posee. Asimismo, considerando los apartados mencionados, en la investigación se identificó: recursos turísticos, fincas cafetaleras y servicios turísticos, para ello se elaboró guías de observación para identificar los servicios turísticos principales y complementarios. Para obtener los resultados se utilizó método deductivo, de diseño no experimental, tipo transversal y con enfoque mixto.

Palabras Clave: Potencialidad turística, café de altura, ruta turística, oferta turística, fincas cafetaleras.



ABSTRACT

The present research work called "POTENTIALITY OF HIGHLAND COFFEE FOR THE DEVELOPMENT OF A TOURIST ROUTE IN THE DISTRICT OF ALTO INAMBARI - 2020-2021", The proposal is based as a potential resource (coffee), which has obtained National and International recognitions as the best quality coffee in the world, being considered in its categories (Doux Acidule, Puissant Aromatique Acidulé aromatic and gourmet coffee), organized by the Global Specialty Coffee EXPO Seattle United States, an International competition organized by the AVPA - Paris, France and national level organized by the National Coffee Board through fairs (Expocafé) and the Cup of Excellence Program; With the creation of the route, it will be possible to know the main tourist attractions of the Sandia valley basins, consequently, with this study, it intends to diversify tourism in the region. Aiming to determine the tourist potential of high altitude coffee for the development of a tourist route in the Alto Inambari district for the use of natural, cultural and agricultural resources that will give fundamental value to create new alternatives of innovative tourist destinations at the level regional and national. Alto Inambari is one of the valleys as one of the main coffee growing areas of the country and the great variety of fauna and flora that it has is added. Likewise, considering the aforementioned sections, the research identified: tourist resources, coffee farms and tourist services, for which observation guides were drawn up to identify the main and complementary tourist services. To obtain the results, a deductive method was used, of a non-experimental design, cross-sectional type and with a mixed approach.

Key Words: Tourist potential, high altitude coffee, tourist route, tourist offer, coffee farms.



CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

La producción mundial de café muestra un crecimiento acumulado de 23% en los últimos 10 años, pasando de 123 millones de sacos en 2007 a 151 millones el 2017. La producción de café se está concentrando en tres países: Brasil, Vietnam y Colombia acumulan el 62% de la producción mundial. En términos variados de café el 65% es arábica y 35% es robusta.

El comercio mundial de café involucra el 88% de la producción, este comercio puede analizarse desde diferentes perspectivas. El enfoque principal es de tres segmentos; “grandes volúmenes”, “especialidad de gourmets” y “certificados”. Existen otros criterios de clasificación como el grupo de calidad, uso en mezclas y calendario de cosecha.

La producción de cafés certificados crece más que su mercado ocasionando un exceso de oferta. En el caso fairtrade solo el 30% del café certificado se puede vender con premios. Los grandes productores como Brasil, Colombia y Vietnam poseen cafés certificados, siendo 4C y UTZ lo principales sellos. Perú es el cuarto país con certificaciones en el mundo. Se debe considerar que Honduras, México y Etiopía tienen también cafés certificados como Perú y condiciones sociales de menor calidad de vida.

Cuatro países concentran el 50 % de las importaciones mundiales de café. EE.UU. (20%), Alemania (16%), Italia (8%) y Japón (6%). Según fuentes especializadas, el aumento del comercio de café está consolidando estos mercados maduros y de mercados asiáticos que reemplazan té con café.

Perú es el noveno país productor de café y séptimo exportador. El café peruano se vende en los tres segmentos; 88.8% convencional, 9.8 % certificado y 2.4% especialidad.



El café peruano se considera un café secundario para las mezclas, hecho que le confiere ventajas como ventana comercial y de calidad.

La producción de café en el Perú es exclusivamente de la especie arábica, para agroconsult el 70% es de variedad Typica, 20% Caturra y el 10 % a otras variedades. Es sembrado en la ceja de selva a los 800 m.s.n.m. a 2000 m.s.n.m. (*Cámara Café y Caca – proyecto Café y& Clima*).

Ruta turística se define como ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo Estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia (OMT).

En el distrito de Alto Inambari en las tres cooperativas CAC Tupac Amaru, Inambari y Valle Grande destacan en producir cafés de alta calidad, de esta manera destacaron en su participación en los concursos nacionales e internacionales.

CAPÍTULO I: Contiene planteamiento del problema, preguntas generales y específicas, hipótesis de investigación, justificación y objetivos de investigación.

CAPÍTULO II: Contiene la revisión literaria del tema de investigación dando lugar al marco teórico y marco conceptual.

CAPÍTULO III: Contiene la metodología y materiales dando a lugar a la ubicación geográfica del estudio, periodo de duración del estudio, procedencia del material utilizado, población y muestra, diseño de investigación, proceso de ejecución, variables, técnicas e instrumentos y procesamiento y análisis de datos.



CAPÍTULO IV: Contiene los resultados y discusión de la investigación, dando lugar a los resultados, conclusiones, recomendaciones y referencias bibliográficas utilizadas para la presente investigación.

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, y representa al mismo tiempo una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Este crecimiento va de la mano del aumento de la diversificación y de la competencia entre los destinos.

En el último año, el aporte del turismo al PBI mundial pasó a US\$ 4,7 billones de los US\$ 9,2 billones que se registraban en 2019. Con esto, el turismo pasa de representar un 10.4 % del PBI mundial a suponer un 5.5%

Como parte de la diversificación de nuevos destinos turísticos en el mundo, el turismo cafetero no es un fenómeno nuevo, por ejemplo: en países como Costa Rica, Colombia y Brasil son parte de innovación Latinoamérica de impulsar el café como atractivo turístico. Colombia es uno de los orígenes del café por excelencia, el nombre de este país se asocia a tazas de gran calidad, a cafés aromáticos y de sabor suave, cuerpo alto, acidez agradable. De hecho, este es, tal cual, el “Paisaje Cultural Cafetero Colombiano” declarado patrimonio mundial de la humanidad por la UNESCO en junio de 2011 y, hoy día, uno de los activos más importantes de los caficultores de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca. Ellos han encontrado en el potencial turístico de este paisaje, nuevas y prometedoras oportunidades que ahora, además, se ven potenciadas gracias a la nueva demanda de los consumidores que quieren vivir experiencias únicas y auténticas que les permitan disfrutar plenamente del café (*Fórum del café - 2021*).



El Perú es uno de los principales productores mundiales de café especial. Los cultivos del café peruano, sobre todo en las ciudades de la selva central, cuentan con grandes variedades de cafés por su aroma y acides. Estas regiones de la selva central han podido crear rutas para los visitantes que puedan degustar del extraordinario café peruano.

1. Ruta del café (Junín y Pasco)

Se trata de las ciudades de Villa Rica que cuenta con una infraestructura turística adecuada cuenta con centros de interpretación del café y monumento Yanasha Ñagazu para recibir a los turistas nacionales y extranjeros.

2. Ruta del café (Tingo María)

Ofrecen paquetes donde no solo probaras productos de buena calidad, sino que veras atractivos cercanos como el Parque Nacional Tingo María, la Cueva de las Lechuzas.

3. Ruta del café (Cusco)

El café orgánico que se cultiva en la Convención que recibe visitantes de los países de Estados Unidos, Japón y Alemania.

4. Ruta del café (Cajamarca)

El destino turístico Jaén – San Ignacio, donde incluyen a los atractivos finca Agroapícola la Arboleda y la Finca Agro Ecoturística de Santa Fe. Son dos rutas San Ignacio y Jaén (*y tú que Planes.com*).

El principal objetivo al realizar esta Ruta, es ofrecer una nueva alternativa turística, aprovechando los recursos naturales y la actividad cafetalera en los valles de Sandia e Inambari que tiene factor de atracción por los reconocimientos internacionales y nacionales por las prestigiosas ONG catalogando como el mejor café del mundo además de poder promocionar los atractivos naturales, culturales y gastronómicos.



1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Frente a estas fundamentaciones formulamos las siguientes interrogantes:

1.2.1. Problema principal

¿Cuáles son las potencialidades del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari 2020 - 2021?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuáles son los recursos turísticos potenciales para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari?
- ¿Cuáles son los servicios turísticos para el desarrollo de la ruta turística de café en el distrito de Alto Inambari?
- ¿Cuál sería la propuesta para la ruta del café de altura que desarrolle el turismo en el distrito de Alto Inambari?

1.3. HIPÓTESIS DE INVESTIGACIÓN

1.3.1. Hipótesis general

Adecuada organización y planificación del turismo es una oportunidad de diversificar la oferta turística en los valles de Sandia y dinamizar su economía local a base de café que es conocido por su alta calidad de los mercados nacionales e internacionales, expresados en su aroma, sabor y acidez siendo este un factor determinante para impulsar el agroturismo, ecoturismo y turismo de aventura por medio de ruta del café en el distrito de Alto Inambari que contribuirá a la diversificación de la oferta turística.



1.3.2. Hipótesis Específicos

- Existe recursos turísticos potenciales para desarrollar el turismo a través de ruta turística de café.
- Las vías de comunicación están en estado regular, esto se debe por falta de mantenimiento de las vías que conectan a los distritos de Cuyocuyo, Sandia y Alto Inambari, asimismo, cuenta con servicios turísticos que brinda a los visitantes.
- El diseño de una ruta turística del café contribuirá a la diversificación de la oferta turística de la región Puno, Provincia de Sandia del distrito de Alto Inambari, para seguir aportando al desarrollo de nuevas actividades de ocio y placer, permitiendo no solo el crecimiento económico, sino que también mejorará la calidad de vida.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

El presente proyecto de investigación busca sentar las bases para mejorar planificación, organización, generar pequeños negocios y ejecución de proyectos de inversión; asimismo está dirigido a las parcelas o fincas productoras de café de valle Inambari, las mismas que no se desarrollan positivamente en el ámbito turístico porque presentan varios factores negativos como la mala práctica en atención a los visitantes, falta de un plan de manejo para los caficultores, falta de diseño de ruta turística, falta de promoción turística, falta de organización y planificación por parte de los productores para el aprovechamiento turístico, falta de centros de recreación, falta de centros de interpretativos de café e inadecuados servicios turísticos. Estos factores negativos presentes no permiten un adecuado desarrollo turístico sostenible. La provincia de Sandia tiene tres cuencas importantes (Inambari, Tambopata y Aricoma), para lo cual el presente proyecto de investigación se orienta directamente a los valles de Inambari del distrito del



mismo nombre, su composición poblacional es de origen quechua, nacidos y migrantes de la provincia de Sandia. Este valle formado por los hijos Sandinos han destacado grandes logros Internacionales y nacionales considerándose como la tierra del mejor café del mundo entre ellos destacan Vicentina Phocco Palero con Café de las nubes en los (EE.UU.), Genaro Cahuana Quispe con Café Candelaria en (Paris - Francia), Ciriano Quispe Mamani con café Alto Inambari en (Paris Francia) y entre otros. asimismo, están organizados en tres Cooperativas Túpac Amaru (125 productores), Valle Grande (40 productores) y Valle Inambari (290 productores), que hace un total de 455 productoras de café en la actualidad a nivel de ese distrito. La Organización Mundial de Turismo, conceptualiza al Agroturismo como un tipo de actividad turística bien alineada con la modalidad de turismo rural y/o turismo comunitario, que da al visitante la posibilidad de convivir con su gente y conocer aspectos de la cultura de sus pueblos, además de aprender prácticas tradicionales de cultivo, cosechas y procesamiento de productos agropecuarios y demás actividades relacionadas; también se posibilita la creación de fuentes de empleo vinculando a la mujer y a los jóvenes en la creación de artesanías con insumos locales.

En ese sentido en el distrito de Alto Inambari es posible combinar tres aspectos: el turismo, la agroindustria y el café como una oportunidad de desarrollo económico sostenible e inclusiva, a través de una propuesta de diseño de ruta del café que permita de forma organizada, ofrecer nuevas actividades de disfrute y mejorar el nivel de vida de los pobladores y caficultores particularmente, que ven una posibilidad adicional, dando el valor agregado a la actividad diaria que desarrollan en los campos y que dispongan de otro medio de subsistencia del turismo sostenible.



1.5. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.5.1. Objetivo general

Determinar la Potencialidad del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari – 2020-2021.

1.5.2. Objetivo Específicos

- Analizar los recursos turísticos para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari.
- Identificar los servicios turísticos para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari.
- Diseñar una ruta del café de altura para el desarrollo del turismo en el distrito de Alto Inambari



CAPITULO II

REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1. A nivel local:

Abad Almeyda (2019) En su investigación, Análisis de la Sostenibilidad de la Productividad del cultivo de café: Estudio de caso a partir del proyecto “Desarrollo Sostenible del cultivo de Cafés especiales Tunki en la Provincia de Sandia – Puno. Tuvo como objetivo determinar los factores que dificultan la sostenibilidad de la productividad del café en los cultivos de los beneficiarios del proyecto “Desarrollo Sostenible del Cultivo de Cafés Especiales Tunki en la Provincia de Sandia – Puno”, así mismo verificando los efectos de la intervención en la productividad y en la mejora de la calidad de vida de los caficultores, analizando la gestión del proyecto y el cumplimiento de las metas y la valoración del beneficiario acerca de la intervención del proyecto, con la finalidad de formular una propuesta de mejora en la gerencia de los proyectos productivos del café financiados por Fondo empleo, para cumplir con este objetivo se ha tomado en cuenta una metodología mixta sustentada en el avance de herramientas cuantitativas y cualitativas, con la finalidad de realizar un análisis triangulado. El presente proyecto sustenta en los enfoques de cuidado ambiental y desarrollo sostenible, interculturalidad y derecho de expansión y desarrollo territorial, que han sido considerados para el análisis y la propuesta de mejora en la sostenibilidad de la producción del cultivo de café.

Quispe (2018) Turismo Rural como alternativa sostenible en el Distrito de Moho – 2017.” Como afirma que, el distrito de Moho cuenta con recursos



turísticos naturales y culturales que serán aprovechados por su población es por eso que se recomienda tomar acciones de conservación por parte del gobierno local, ONGs privadas y públicas, gobierno regional, solicitar visitas del MINCETUR. Sensibilizar a la población para que conserve su identidad cultural y tradiciones culturales, puedan dedicarse a actividades que complementen el turismo rural. Además, se recomienda implementar charlas de capacitación a la población para el desarrollo del turismo rural, charlas en las cuales se tendrán que hablar sobre como acondicionar sus viviendas, que platos ofrecer para el desayuno, almuerzo y cena, como tratar a los visitantes, la vestimenta que tendrán que utilizar y la manera de como brindar información sobre los recursos turísticos.

Lipa (2017) en su investigación Recursos naturales potenciales para el desarrollo de turismo ecológico en las unidades territoriales del distrito de Putina, Corredor Ecológico Bahuaja Sonene - Puno. Afirma que, la escala jerárquica de 0 a 5 puntos, con una jerarquía de interés nacional (J:4) es para Putina, que cuenta con equipamiento e infraestructura turística; sin embargo, las unidades territoriales rurales de interés regional son para: Cayacaya, Tarucani, Huayllapata, Churura, Toma, Picotani, Cambria, Pampa-Grande y San Martín con jerarquía (J:3); mientras que: Bellavista, Mijani, Huasunta y Huayllani, son unidades territoriales de interés local, jerarquía (J:2).

Limachi (2016) en su investigación Evaluación de los recursos ecoturísticos del Parque Nacional Bahuaja Sonene y su zona de amortiguamiento-San Pedro de Putina Punco. En la opinión que, el 77% de los encuestados afirman incursionar en el ecoturismo, para complementar su economía ya que existe una creciente preocupación por la llegada de la erradicación de la hoja de coca debido a que esta es su principal fuente de sustento económico y con la concretización de la misma



quedarían a la deriva sin actividades alternativas que generen su bienestar económico.

Asimismo, Según la pregunta del estado actual de conservación del Parque Nacional Bahuaja Sonene, el 62 % afirman que el Parque Nacional Bahuaja Sonene esta conservado adecuadamente; de lo cual se deduce que las condiciones de preservación de vida silvestre así, como la flora y fauna son óptimos para impulsar el ecoturismo como actividad económica para el desarrollo de las poblaciones que se establecen en el lugar.

2.1.2. A nivel Nacional

Torres (2018) en su investigación Potencialidades Turísticas en base a la producción del café para el desarrollo de una ruta agroturística en el distrito de Canchaque, Huancabamba 2018 concluye que: Se obtuvo como resultados sobre la demanda turística potencial según el per-fil del turista que el 35% que el motivo de viaje es por estudios lo que se considera como un turista potencial, por otro lado se obtuvo también como resultado que el 32 % de los encuestados tiene como tiempo promedio de estadía entre los 2-3 días, lo que es favorable para el distrito, así mismo el 30% conoció de Canchaque por medio del internet debido a que se considera que el turista actual conoce e informa mucho de su futuro destino a conocer lo que lo ha convertido en un turista exigente es por ello que se necesita analizar sus necesidades para poder cubrir su perfil .además en la entrevista analizo la predisposición de las comunidades se obtuvo como resultados según las respuestas coincidentes de los entrevistados para las preguntas, sobre la existencia de señalización para llegar a las parcelas; predisposición para implementar un área para el turista, y la opinión del turismo en el distrito, las cuales fueron planteadas según las teorías de Zimmer y Grassmann obteniendo respuestas negativas, pues



ciertamente carecían de señalización, además de no contar con los recursos necesarios para las implementaciones del lugar, y finalmente opinan que el turismo está estancado y ha decaído eventualmente por la falta de iniciativa y que se necesita mejorar la oferta turística, por lo que se llega a una conclusión negativa para el turismo en Canchaque, agregándole la desmotivación por parte de las comunidades.

Montenegro (2018) en su investigación, “Factores socioeconómicos que influyen en el desarrollo del Agroturismo en el caserío pueblo nuevo del distrito de Mochumí – Lambayeque, 2018”)manifiesta que en el factor social los pobladores, tienen conocimiento con respecto al desarrollo del agroturismo de las oportunidades que puede contribuir y fomentar el desarrollo de las comunidades de manera sustentable, de esta forma podemos identificar los factores que influirían en el desarrollo del agroturismo en el Caserío Pueblo Nuevo.

El 80% de los pobladores realizan sus actividades agrícolas de manera activa lo cual permite identificar el interés de desarrollar y mejorar su nivel económico. El caserío Pueblo Nuevo se caracteriza por ser una zona agrícola que busca exportar sus productos a un mercado favorable.

Con respecto al nivel de identidad de sus costumbres y tradiciones, el 80% de los pobladores si tienen interés por participar de sus ferias patronales lo cual permitiría seguir las tradiciones ancestrales de esta manera evaluaríamos el interés y participación de los pobladores por valorar su cultura lo cual permitiría proponer herramienta como el desarrollo del agroturismo en el Caserío Pueblo Nuevo del distrito de Mochumi.



El 60% de los pobladores sostienen que la participación de las autoridades de turno no fomenta proyectos turísticos como para poder ofrecer sus recursos como: la agricultura, costumbres, tradiciones y su patrimonio cultural, esta potencialidad permite a los pobladores darle una oportunidad de desarrollarse en la parte turística que generaría expectativa de desarrollo, de esta manera identificaríamos el potencial agroturístico que son: la agricultura, cabalgatas, patrimonio cultural, costumbres y tradicionales, lo cual ofrecería el caserío Pueblo Nuevo del distrito de Mochumi.

(Mercedes Sabina Aguilar Rodríguez, 2019) en su investigación “Instrumentos de Influyen en el turismo sostenible de las comunidades cafetaleras de Villa Rica, año 2019” tuvo como objetivo verificar si la ruta del café influye en el turismo sostenible en las comunidades cafetaleras de Villa Rica, asimismo para llegar a esta conclusión utilizó enfoque cuantitativo, tipo de investigación descriptivo correlacional y el diseño no experimental. Los resultados obtenidos en la investigación determinan que la promoción del café es el principal instrumento que influye en el turismo sostenible de la comunidad de Villa Rica, gracias a que esta comunidad se ha dado a conocer por su riqueza, calidad y diversidad de su café. Es así como también se ha podido implementar proyectos en los cuales se involucren a los turistas y amantes del café como son las ferias y concursos de Barismo.

Asimismo, la ruta del café se considera uno de los principales atractivos turísticos en Villa Rica el cual tiene gran importancia de actividad económica de la población cafetalera es por ello que tiene presente el concepto de conservación de recursos naturales y culturales para las futuras generaciones, ya que la gran



parte de los pobladores se ven involucrados a alguna de estas actividades como su mayor fuente de ingresos.

Escalante (2017) en su investigación “Potencial Agrícola para la práctica del agroturismo en el distrito de Marcavelica, Provincia Sullana, Piura 2017” concluye que: los principales cultivos del potencial agrícola para la práctica del agroturismo en el distrito de Marcavelica, mediante, entrevistas y de acuerdo a los resultados obtenidos se concluye que cuenta con varios tipos de cultivos que no solo se al cultivo del banano orgánico, sino demostrar que los cultivos que se cultivan sean de mayor productividad para el distrito.

Asimismo El objetivo de esta propuesta es diseñar una ruta agro ecoturística ambiental sostenible como herramienta de promoción de los cultivos del distrito Marcavelica, cuya finalidad aprovechar los recursos de las actividades agrícolas que posee la zona de una manera productiva y sustentable , para beneficiar económicamente y socialmente, como eje principal el contacto directo entre el agricultor y el visitante, así se fortalecerá el turismo en los lugares turísticos de la Provincia de Sullana, además que se valorara la cultura e identidad de la población del distrito de Marcavelica su cultivo banano orgánico es el principal producto agroexportador de nuestro país y sobre todo en la provincia de Sullana, atractivos turísticos, naturales, para fomentar las diferentes actividades turísticas que tiene el distrito. La propuesta se diseñará con la finalidad de acuerdo a las estrategias adecuadas bajo las normativas políticas que se desarrollará.

La elaboración del diseño de la ruta agroecoturística, además de potenciar los cultivos principales que se desarrolla en la siembra y cosecha de la zona, permitiendo la integración de los agricultores y sobre todo de la población de la



zona que son parte de los atractivos turísticos naturales como culturales que formaran parte de la ruta agroecoturística, significara que la ruta genera beneficios de ingresos de manera directa e indirecta a pequeños productores de los cultivos.

Becerra (2017) en su investigación, Planteamiento Estratégico para la Industria del Café del Cusco, El consumo del café en el Perú es de unos (600 g) por año y es mínimo comparado con lo que se consume en los principales mercados del mundo; por ello, la mayoría de la producción va hacia la exportación del (90%) y esto lo hace una de las bebidas más populares del planeta; tiene por ellos se hizo un Plan Estratégico para la Industria del café en cusco, teniendo como objetivo que Cusco se convierta en el primer comercializador de café convencional 2027, ya que el café de cusco es el quinto productor en el Perú con 58,098, ya que su producto muestra una gran calidad de grano; sin embargo los cafetaleros han enfrentado fuertes problemas que han limitado su desarrollo productivo como las plagas que afectaron sus cultivos, la falta de asistencia técnica, bajo el acceso al financiamiento, las asociaciones con poca representatividad y mínima incursión en los mercados potenciales, por ello se busca analizar alternativas para lograr una mayor comercialización del producto y, al mismo tiempo, encontrar soluciones eficaces para mejorar la calidad y la productividad del café cusqueño.

Se han estipulado una serie de estrategias para mejorar la calidad del café usando estándares internacionales y sellos de garantía; inversión en investigación, capacitación y uso de maquinaria moderna, esta inversión solo se haría posible si se aumentan las posibilidades de financiamiento para los caficultores; así mismo se crearían alianzas estratégicas entre los cafetaleros para el aumento de



consumidores, también se incrementaría su participación en los mercados de exportación tradicionales.

Rosario (2015) en su investigación, Potencialidades Turísticas del distrito de san Ignacio, provincia de san Ignacio Región Cajamarca para el desarrollo de un producto Agroturístico. Sustenta que para el desarrollo de su producto agroturístico es necesario identificar las prácticas agrícolas tradicionales sobre el cultivo del café, la comunidad receptora y la accesibilidad; siendo evaluadas como resultado manifestaron que el distrito de San Ignacio tiene alta potencialidad en el cultivo del café, ya que esta cumple como principal fuente de ingresos de dicha comunidad, así mismo el 98% de sus agricultores se mostraron dispuestos para que el turismo se implemente en sus pueblos, como segundo objetivo identificar el óptimo estado de sus carreteras.

El diagnóstico realizado se encuentra que las vías de acceso que unen el centro de la ciudad con las parcelas cafetaleras se caracterizan por ser carreteras afirmadas, asfaltadas y trochas carrozables, y en su estado se encuentran mayormente buenas, excepto algunas vías tienen estado de conservación regular, en cambio esto no dificulta a los campos de cultivo, asimismo el distrito de San Ignacio cuenta con tres terminales: Terminal Zonal del Norte, Terminal Terrestre Zona Sur y la Estación Terrestre de San Ignacio; esto facilitara la llegada de turistas al campos de cultivo ofreciendo seguridad, comodidad en la provincia de San Ignacio.

Adrianzen (2013) en su investigación Producción agrícola de café orgánico, como factor de desarrollo del turismo Rural Comunitario en el distrito de Chirinos, Provincia de San Ignacio región Cajamarca, sostiene que el distrito Chirinos,



cuenta con recursos turísticos variados de mucho potencial manifestados en la cinco categorías que estipula el Manual de Inventario para la formulación de Recursos Turísticos a nivel nacional, capaces de diversificar la oferta tradicional resaltando las categorías: sitios naturales, manifestaciones culturales y folklore.

Asimismo, la agricultura orgánica del café en Chirinos si es un factor para el desarrollo del Turismo Rural Comunitario, pues emplea técnicas de cultivo ancestrales, en la que predomina el uso intensivo de la mano de obra antes que máquinas y herramientas modernas y las variedades cultivadas en la zona son las más apreciadas por sus características organolépticas. Asimismo, es cuidadosa del medio ambiente pues usa fertilizantes naturales y siembra árboles para la sombra del café y los agricultores locales son conocedores de los procesos tradicionales dentro de sus chacras; todo lo cual redundo en una alta calidad del producto que se manifiesta en una gran aceptación en los mercados mundiales de consumo.

Finalmente recomienda a las autoridades locales, especialmente al gobierno local, desarrollar un programa orientado al impulso del producto Turismo Rural Comunitario, que tenga énfasis en el cultivo, proceso y consumo de café orgánico, rescatando las actividades cotidianas de la comunidad e incentivando la interacción con los turistas para generar aprendizajes mutuos a partir de las experiencias vivenciales. Impulsar en el pueblo de chirinos y en los case-ríos del distrito la formación y mejora de los negocios vinculados a mejorar la planta turística, hoy deficiente, pues el desarrollo del turismo como actividad económica es una fuente de generación de valor y de poquísimo impacto ambiental negativo.

Asimismo, en el desarrollo de agroturismo los pobladores no encuentran la oportunidad de ofrecer su patrimonio, la agricultura, costumbres como también



sus tradiciones en una actividad turística en lo cual les permite fortalecer su nivel cultural, social y económico. Así mismo, los pobladores buscan alternativas de cómo promover y difundir sus actividades diarias en faenas agrícolas, ferias patronales, paseos en caballos, deporte de aventura, observación de flora y fauna lo cual tienen un potencial que ofrecer al mundo es por ello que las comunidades necesitan el agroturismo como herramienta de desarrollo, así mismo podemos identificar el potencial agroturístico como también el interés de participar en programas agro turísticos de los pobladores del caserío Pueblo Nuevo, distrito de Mochumí para lograr concientizar a la comunidad.

Existe una debilidad de planta turística en el caserío pueblo nuevo en cuanto a infraestructura básica, alojamiento y equipamiento son estos complementos que ayudan a generar expectativa de desarrollo para las comunidades y que luego permite darles la oportunidad de demostrar su potencialidad agroturístico.

2.1.3. A nivel Internacional

Rodríguez (2018) En su investigación, Evolución de la producción Cafetera y su contribución a la competitividad en el periodo 2010-2017, sustenta que las exportaciones de café están explicadas por el precio que se rige en un libre mercado de acuerdo con las condiciones de oferta y demanda, teniendo en cuenta la TRM (tasa de cambio representativa del mercado), ya que en los últimos años Colombia ha sido el mayor productor de café arábico, el tercer productor mundial de café, reconocido a nivel mundial por su sabor, su aroma y calidad, por esa razón el desarrollo de ese factor es sumamente importante porque agrega en cada cultivo un grado adicional de competitividad y esta permite hacer la investigación de las exportaciones el café y poder ver de qué manera la producción del café evoluciona durante el periodo previsto a estudiar.



En el sector cafetero de Colombia tienen calidad abundante para aumentar su productividad y dar a conocer al mercado local de lo que se tiene y así promover que las industrias del café produzcan también al interior del país y lograr expandir este mercado internacional. por otro lado, se encuentran falencias en el mercado cafetero de Colombia por el mal manejo institucional, ya que la inversión no solo es suficiente para compensar el trabajo dificultoso al que son expuestos los cafeteros; el trabajo que se da por sí solo en la tierra no se logra tener una buena base administrativa y por otro lado la baja productividad en Colombia de los últimos años ha sido por consecuentes crisis financieras.

Se estableció estrategias que conducen a aumentar el turismo y hacer cada vez más competente a las regiones como programas de crédito, la preparación para cultivar, cosechar, comercializar y vender el café, así los caficultores tendrán formación y dedicación para la producción cafetera ya que estas son clave para el crecimiento económico del país, pues al tener un café de alta calidad aumentara con ello el turismo.

Mereci (2017) en su investigación “Diseño de la ruta turística del café en el cantón santa cruz, provincia de galápagos” concluye que Santa Cruz posee potencial turístico y una condición favorable para la implementación de este proyecto porque cuenta la planta turística infraestructura turística, servicios y actividades turística y atractivos turísticos que por su paisaje son realmente apreciadas, pero existen problemas en los cuales es necesario trabajar antes de la ejecución de la ruta, los problemas que principalmente afecta es la calidad de agua, aunque actualmente se desaliniza no es potabilizada lo que puede repercutir en enfermedades estomacales, además el 75% de atractivos turísticos no cuenta con señalética e interpretaciones turísticas.



Desde el punto de vista económico-financiero la realización de La Ruta Turística del Café del Cantón Santa Cruz, es viable debido a que tiene una tasa interna de retorno del 27 % y un VAN del 10440,20; con un periodo de recuperación de 2,5 años. Esto sumado a los análisis anteriores determina una viabilidad integral del proyecto.

Sanchez (2015) en su investigación Circuito de turismo de naturaleza enmarcado en el café y culturas de la Sierra Nevada de Santa Marta, concluye que con este proyecto se pretende resaltar que a través de la planificación y tomando como punto de partida la táctica geográfica de la ciudad de Santa Marta -ubicada al nivel del mar, y promocionada como destino turístico de sol y playa- se puede generar valor no solo para la ciudad sino también para poblaciones cercanas que se encuentran a menos de una hora de distancia y que se pueden vincular al circuito turístico.

De tal forma que este producto turístico sea atractivo y brinde experiencias únicas para el disfrute del ocio, teniendo apoyo en las tradiciones cafeteras de la zona, las fuentes de conocimiento que dispone la comunidad local y todas las actividades complementarias que se puedan desarrollar (avistamiento de aves, flora, fauna, cultura inmaterial y material) entre otras. Todo ello tomando en cuenta que el turista actual ha cambiado sus motivaciones y necesidades, ahora piensa más en las comunidades y poblaciones queriendo como mínimo otorgar una retribución económica. Fue así como se creó un circuito con énfasis en los atractivos paisajísticos del destino y con énfasis en la protección de la naturaleza.

Es claro que el diseño del circuito turístico no es la solución del problema, el circuito entrega una ruta como parte de la solución, ya que fomenta la



asociactividad entre expertos en un producto específico del turismo para innovar, unificar esfuerzos y promocionar debidamente el mismo. Este circuito busca que Santa Marta cambie su proyección de destinos de sol y playa a un turismo diversificado, de esta manera atraer un mayor número de extranjeros y nacionales, lo que contribuya a no saturar la capacidad de carga de las playas del territorio. El gran aporte de este trabajo fue identificar las empresas que prestaran sus servicios turísticos en el circuito, logrando una mayor integración y coordinación, aprovechando para que el turismo que se lleve a cabo en la zona sea de carácter sostenible.

Colin (2015) en su propuesta de Plan de negocios de un circuito agroturístico del café pluma como estrategia de desarrollo territorial en el municipio de pluma hidalgo, Oaxaca, México. Concluye que: el turismo en las zonas cafetaleras ha traído consigo, por un lado, el surgimiento de actividades económicas alternativas a la producción de café las cuales han contribuido a la valorización del patrimonio natural y cultural, pero por otro lado la falta de planeación y conocimiento del territorio han generado daños al ecosistema. Debido a lo anterior, es importante que el turismo en zonas como Pluma Hidalgo, responda a modelos planificados de turismo con enfoque territorial, a partir del impulso de actividades rurales no agrícolas, complementarias a la producción de café.

Los resultados muestran que el turismo agroalimentario representa una alternativa viable para el desarrollo económico en el municipio de Pluma Hidalgo. La existencia de la variedad de café criolla Pluma Hidalgo, catalogada entre las tres mejores del mundo, representa una ventaja comparativa para la propuesta.



El diagnóstico realizado arrojó una serie de datos que, en definitiva, dan cuenta del potencial turístico del municipio de Pluma Hidalgo, además se pudieron identificar elementos de los cuales el proyecto pudiera echar mano con el objetivo de generar un proyecto sustentable y competitivo que resulte atractivo al mercado.

Ciertamente, la existencia de un producto diferenciado, fuertemente anclado al territorio, puede constituir el eje de un proyecto agroturístico en la región, pero para alcanzar los objetivos de valorización turística es necesaria una visión de planificación integral, donde se incorporen aspectos de asociatividad, modelos comerciales, conocimiento de la demanda y estrategias de mercado (Szmulewicz et al., 2012). Aspectos que frecuentemente escapan de las competencias desarrolladas por los productores agrícolas, quienes deben vincularse con otros actores especializados a partir del trabajo realizado por las instituciones, universidades y centros de investigación.

Gomez (2014) en su investigación Propuesta de Agroturismo en la Vereda la Esperanza, Corregimiento de Combia Alta - Municipio de Pereira concluye que: Con esta investigación se pretende construir bases adecuadas y complejas para la incorporación y adaptación a las rutas del café como sector agroturístico, a la Vereda la Esperanza; y a su vez también con relación a posibles visitas académicas por parte de las universidades del eje cafetero y el resto del país, también de colegios, escuelas o jardines. Todas las visitas enfocadas principalmente al manejo agroturístico y a las labores culturales agrícolas sostenibles. Finalmente, gracias a la recopilación de la información primaria y secundaria se construyó un documento complejo y bien sustentado de la realidad de la zona, información que no se obtiene en ninguna institución pública y privada del municipio de Pereira, por falta de actualizaciones catastrales y fincas no georeferenciadas.



Además, la planificación del territorio rural del Municipio de Pereira debe contemplar aspectos y variables condicionadas a contextos particulares de cada una de las comunidades asentadas en estos territorios; esto es primordial para dignificar y enriquecer la cultura del campo, y más importante aún, para fomentar un verdadero desarrollo local. Las instituciones públicas como actores externos deben planificar estos territorios en la prospectiva de nuevas alternativas económicas, teniendo en cuenta la dinámica social, cultural, natural, y política, existente.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Potencial Turístico

Reyes y Sánchez (2005), el potencial turístico de un territorio radica en su capacidad de atracción de turistas y satisfacción de sus necesidades, se establece la necesidad de dotar a los atractivos de instalaciones e infraestructuras necesarias para la realización actividades turísticas. Antes de iniciar cualquier actividad económica relacionada con el turismo es imperativo determinar su situación actual, a través de índices y factores claves para el desarrollo turístico; los componentes que conforman la potencialidad de un determinado sitio son: los recursos, la accesibilidad y el equipamiento.

Tabla 1.

Potencialidad Turística

Naturales	Unidades geomorfológicas
	Asociaciones vegetales
	Elementos naturales distintivos
Accesibilidad	Transporte terrestre, marítimo y aéreo
	Gasolineros
	Densidad Vial
Equipamiento	Establecimientos de Hospedaje
	Establecimientos de alimentación y bebidas
	Unidades de promoción turística
	Bancos
	Establecimientos comerciales

Fuente: INEGI 2002; SECTUR. 2002

Según Leandro Alegsa es la suma de recursos turísticos, accesibilidad, equipamientos, infraestructura e información de una localidad o territorio, determinan el potencial para recibir turismo. Una variable más difícil de cuantificar es la capacitación del recurso humano.

2.2.2. Ruta

La palabra ruta proviene del *francés route*, que a su vez deriva *del latín rupta*. Se trata de un camino, carretera o vía que permite transitar desde un lugar hacia otro. En el mismo sentido, una ruta es la dirección que se toma para un propósito (Perez & Merino, 2009).

2.2.3. Ruta turística

Una ruta puede ser una carretera o camino, un recorrido o un itinerario. Turístico, por su parte, es aquello relacionado con el turismo (la actividad que consiste en realizar un viaje y pernoctar en un lugar diferente al habitual, generalmente por ocio o placer).



Se conoce como ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo. Estas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia.

Suele denominarse como ruta turística, de este modo, a aquella vía que sobresale por estar rodeada de lugares que se consideran, por algún motivo, valiosos. Así se espera que los viajeros recorran la ruta turística para conocer sitios de importancia natural, religiosa, cultural, etc. (Perez & Merino, 2009)

2.2.4. Ruta del café

La creación de las rutas turísticas surge como una alternativa de turismo rural que puede llevarse a cabo en determinadas áreas destacado los principales productos que estos puedan ofrecer, así como la promoción de un nuevo producto turístico que básicamente se puede definir como la creación de un clúster de atractivos y actividades que incentivan a la cooperación entre diversas áreas y que sirve de vehículo para estimular el desarrollo económico. Esta iniciativa tuvo origen en España con sus populares rutas del vino, que a lo largo de los años ha tenido gran repercusión en el desarrollo del turismo sostenible del país. (Guzman & Sanches, 2008)

De esta manera la ruta del café se ha vuelto una tendencia de las rutas turísticas preferidas para los amantes del café, catadores mundiales e investigadores.

La ruta del café, es un proyecto inspirado en la mejora de la calidad del producto, a través del vínculo generado entre el productor y el consumidor, así mismo se destaca por aumentar la identidad de los pueblos, teniendo como



resultados, la introducción de una nueva forma de turismo y a la creación de nuevas actividades económicas las cuales generen aumento en los ingresos, y así evitar el aumento de las migraciones a las grandes ciudades (Breaccione, 2010).

2.2.5. Rutas Emblemáticas en el mundo

Dentro de las rutas del café en el mundo, los principales países productoras y exportadoras son los que cuentan con las rutas del café más populares en la actualidad; es así como Brasil, Colombia y México han desarrollado como destino inspirado al cafeto como un producto turístico potencial dentro de las fincas cafetaleras.

1) Ruta del café en Brasil

Las principales actividades que el turista puede realizar en la ruta del café son: senderismo, plantaciones del café y clima de montaña.

En la región del Macizo de Baturite, del estado de Ceará el turista puede vivir una experiencia inolvidable al conocer el proceso de recolección, tostado y molienda de los granos de café, degustar y recurrir mansiones antiguas donde todavía residen familias originarias (El clarín, 2016).

2) Ruta del café en Colombia

Colombia es uno de los orígenes del café por excelencia. Entre los aficionados a este producto, el nombre de este país se asocia a tazas de gran calidad, a cafés aromáticos y de sabor suave, cuerpo alto, acidez agradable. De hecho, este es, tal cual, el “Paisaje Cultural Cafetero Colombiano” declarado patrimonio mundial de la humanidad por la UNESCO en junio de 2011 y, hoy día, uno de los activos más importantes de los caficultores de

los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca. Ellos han encontrado en el potencial turístico de este paisaje, nuevas y prometedoras oportunidades que ahora, además, se ven potenciadas gracias a la nueva demanda de los consumidores que quieren vivir experiencias únicas y auténticas que les permitan disfrutar plenamente del café (Fórum del café - 2021).

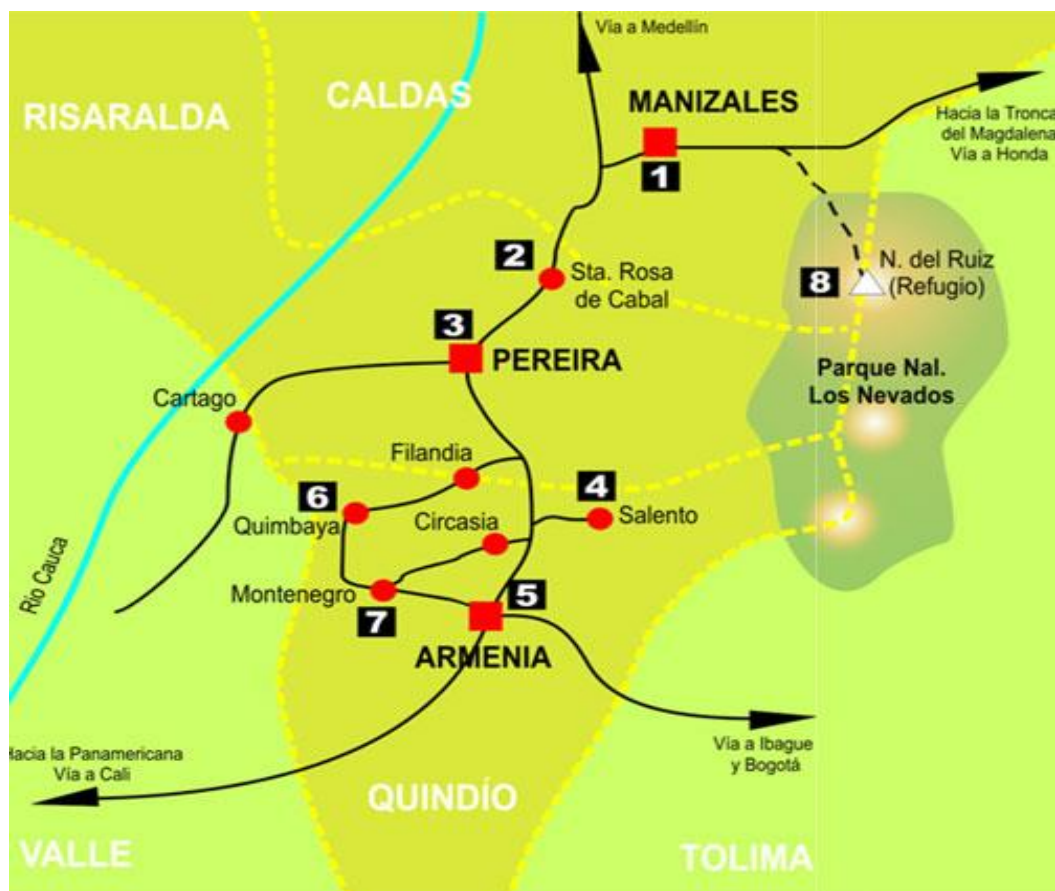


Figura 1: Corredor turístico del Eje Cafetalero – Colombia

Fuente: del Café AKT Motos

3) Ruta del café en México

Una de las actividades agrícolas ampliamente extendidas en el mundo y particularmente en México es el cultivo de café, luego de fuertes crisis económica en el sector cafetalero, 13 fincas cafetaleras dieron la iniciativa



de la creación de la Rut del café, el principal objetivo fue atraer la atención a los turistas nacionales y extranjeros para que visitaran las fincas y conocieran proceso de producción orgánica y, a la vez realizar diferentes actividades de aventura como montañismo, camping, rappel, rafting entre otros.

4) Ruta del café en Perú

El Perú es uno de los principales productores mundiales de café especial. Los cultivos del café peruano, sobre todo en las ciudades de la selva central, cuentan con grandes variedades de cafés por su aroma y acides. Estas regiones de la selva central han podido crear rutas para los visitantes que puedan degustar del extraordinario café peruano.

a) Ruta del café (Junín y Pasco)

Se trata de las ciudades de Villa Rica que cuenta con una infraestructura turística adecuada cuenta con centros de interpretación del café y monumento Yanesha Ñagazu para recibir a los turísticas nacionales y extranjeros.

b) Ruta del café (Tingo María)

Ofrecen paquetes donde no solo probaras productos de buena calidad, sino que veras atractivas cercanos como el Parque Nacional Tingo María, la Cueva de las Lechuzas.

c) Ruta del café (Cusco)

El café orgánico que se cultiva en la Convención que recibe visitantes de los países de Estados Unidos, Japón y Alemania.



d) Ruta del café (Cajamarca)

El destino turístico Jaén – San Ignacio, donde incluyen a los atractivos finca Agro apícola la Arboleda y la Finca Agro Ecoturística de Santa Fe.

Son dos rutas San Ignacio y Jaén (y tú que Planes.com)

2.2.6. Origen de café

El café se originó en África, en diferentes regiones geográficas y climáticas. Como grupo botánico está constituido por más de 100 especies de una gran “familia” pertenecientes al género *Coffea*. De acuerdo a la región y clima de origen se desarrollaron diferentes tipos de cafetos, con características genéticas diversas: porte y forma de planta, tamaño y color de fruto, resistencia a enfermedades, tolerancia a plagas, sabor de bebida, adaptabilidad, productividad, entre otras. De este centenar de especies, dos se cultivan comercialmente, *Coffea arábica* integrada por diferentes variedades de arábica y *Coffea canephora* formada por diferentes grupos de robusta.

(ANACAFE, 2019) En el caso de Latinoamérica, las variedades tradicionales de arábica provienen de semillas de unas pocas plantas del centro de origen en Etiopía. Estas variedades son Típica y Bourbon, quienes han dado origen a otras por medio de mutaciones naturales o por cruzamientos espontáneos e inducidos, como el Caturra, Mundo Novo, Catuaí, Pache, Villa Sarchí, Pacas, Maragogipe, etc. Esta situación explica la estrecha base genética de todas ellas, característica que no les permite tener tolerancia a ciertas plagas o resistencia a ciertas enfermedades, incluida la roya del cafeto (*Hemileia vastatrix*), (Asociación Nacional del Café ANACAFE).



2.2.6.1. Origen histórico del café

Altura (2021) La historia de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo de café es una de las más atractivas y románticas que pueda haber. Esa historia empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa. Hay varios relatos, imaginativos, pero poco probables, acerca de cómo se descubrieron los atributos del grano tostado de café. Cuenta uno de ellos que a un pastor de cabras etíope le asombró el animado comportamiento que tenían las cabras después de haber mascado cerezas rojas de café. Lo que se sabe con más certeza es que los esclavos a los que se llevaba de lo que es hoy el Sudán a Yemen y Arabia a través del gran puerto de aquel entonces, Moca, sinónimo ahora con el café, comían la succulenta parte carnosa de la cereza del café. De lo que no cabe duda es de que el café se cultivaba en el Yemen ya en el siglo XV y es probable que mucho antes también.

Moca era también el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en aquella época. Los árabes, sin embargo, tenían una rigurosa política de no exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar. El grano de café es la semilla del cafeto, pero cuando se le quitan las capas exteriores se vuelve infértil. Muchos fueron los intentos que se hicieron para lograr llevarse algunos cafetos o granos fértiles, pero esa carrera la ganaron por fin los holandeses en 1616, que consiguieron llevarse algunos a Holanda y allí los cultivaron en invernaderos.



Al principio, las autoridades del Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideraban preferibles a los más fuertes del “Kat”, un arbusto cuyas hojas y brotes se masticaban como estimulante. Los primeros establecimientos de servir café se abrieron en la Meca y se llamaban “kaveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe y los cafés se convirtieron en lugares muy concurridos en los que se jugaba al ajedrez, se intercambiaban chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música. Los establecimientos estaban decorados con lujo y cada uno de ellos tenía su propio carácter. Nada había habido antes como el establecimiento de café: un lugar en el que se podía hacer vida de sociedad y tratar de negocios en un ambiente cómodo y al que todo el mundo podía ir por el precio de un café.

Los establecimientos de café árabes pronto se convirtieron en centros de actividad política y fueron suprimidos. Después, en las siguientes décadas, el café y los establecimientos de café fueron prohibidos varias veces, pero siguieron reapareciendo. Con el tiempo se encontró una solución: el café y los establecimientos de café tuvieron que pagar impuestos.

(Cafeteros, 2000) Durante muchos años la exportación de plantas de café fuera de las naciones musulmanas estuvo prohibida. Algunos cristianos creían que el café era una bebida diabólica. Sin embargo, el Papa Vicente III decidió probarlo antes de prohibirlo y le gustó tanto que exclamó: "El café es tan delicioso que es una lástima dejárselo exclusivamente a los infieles". La propagación a nivel mundial del género de la planta *Coffea* partió del trópico africano. En el siglo XIV, los árabes llevaron la planta a

Yemen y allí aparecieron las primeras plantaciones. Para 1510 su producción y consumo ya se había extendido hasta El Cairo y en 1555 a Estambul, de tal manera su avance continuó en el Mundo Islámico entre períodos de prohibición y tolerancia. A principios del siglo XVII el café ya había sido introducido en la India y a finales del mismo siglo, los holandeses llevaron el cafeto de Yemen a la isla de Java, donde las condiciones climáticas y la fertilidad de las tierras permitieron que el café se adaptara perfectamente en las Indias Orientales. Aunque el café fue conocido en Europa desde 1450, sólo hasta su llegada a Venecia en 1615 y a Marsella en 1644, su consumo se expandió y su importancia comercial se incrementó. A mediados del siglo XVIII el consumo de café se había generalizado a toda Europa e incluso se habían plantado cafetos en los principales jardines botánicos.

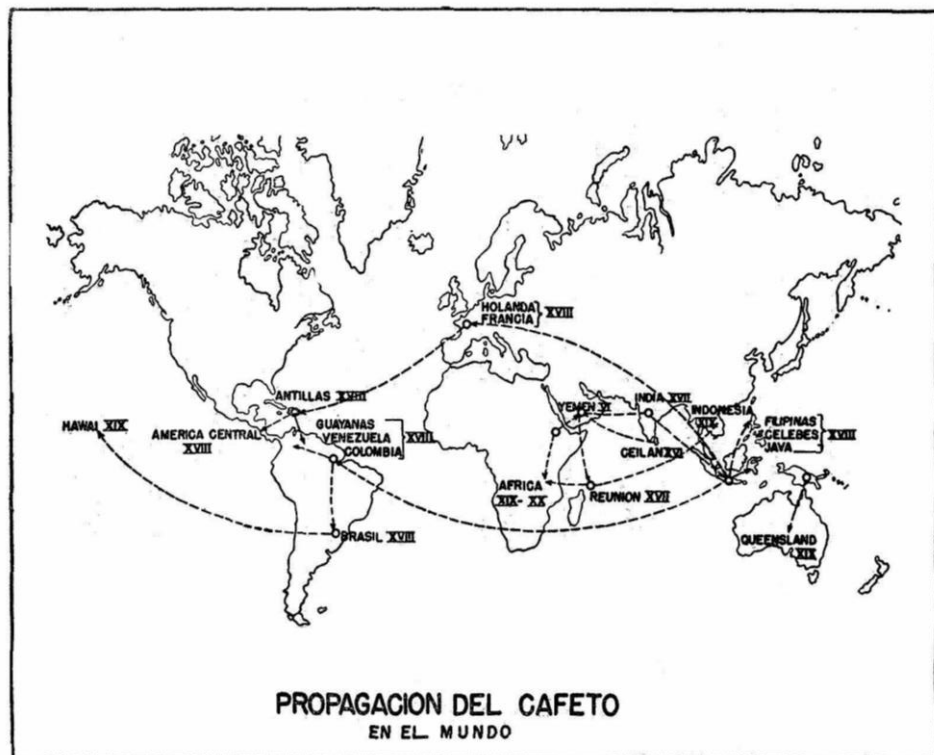


Figura 2: Propagación del cafeto

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros – Colombia.



2.2.7. Café a nivel Internacional

(Pérez, 1958) Muchos son los agricultores que dentro y fuera del país, han tomado rumbo en su explotación cafetera de las normas dadas por este sencillo manual y puede además firmarse que, desde la más elemental escuela de agricultura hasta nuestras facultades agronómicas, han tenido un auxiliar valioso para cimentar los conocimientos indispensables al fomento de la industria que constituye el fundamento económico de la nación.

El café es uno de los productos primarios más valiosos, segundo en valor durante muchos años únicamente al petróleo como fuente de divisas para los países en desarrollo. El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%. El café es un producto básico que se comercia en los principales mercados de materias primas y de futuros, muy en especial en Londres y en Nueva York.

Fueron los árabes los primeros en cultivar el cafeto y propagar la bebida. Esto hizo creer a los historiadores durante mucho tiempo que era arábica la planta. Las primeras investigaciones históricas posteriores, Sin embargo, han comprobado que el cafeto es originario de las montañas de Abisinia (Etiopía). También ha habido confusión en cuanto a los orígenes de su nombre, el cual ha sufrido numerosas modificaciones a través de la historia. Parece que los abisinios, y los árabes primitivos, llamaron Bunn la cereza y el arbusto, y bunchum la bebida. Posteriormente, y por prepararse entonces la bebida en forma de un vino,



los árabes le dieron al café el nombre de qahwahe genérico de los vinos, y este degeneró en cahueh. De allí lo tomaron los turcos para llamarlo cahve origen etimológico que le da a la palabra la Real Academia Española.

Las más antiguas referencias conocidas indican que hacia el año 575 se comenzó a cultivar en Yemen (Arabia), cuando una invasión persa desalojó a los abisinios que habían conquistado el país en el año 525. La propagación comercial y el cultivo intensivo solo datan del siglo XV cuando los árabes hicieron una importación de su colonia.

2.2.7.1 Trascendencia del Café

2.2.7.1.1. El Café en Asia

Los holandeses empezaron también a cultivar café en Malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia. Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa. Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo.

2.2.7.1.2. El Café en Europa

(FORUMCAFE, 2020) La Unión Europea importó en 2017, 2,92 millones de Tm. de café en 2017, un 5% más que hace diez años, por un total de 8.800 millones de euros, informó hoy la oficina europea de estadística Eurostat. El crecimiento de esta demanda ha sido progresivo, año tras año, y la cifra actual prácticamente dobla la de hace poco más de 20 años atrás.



Según datos de la Federación Europea del Café, los países con consumos más maduros han mantenido, mayoritariamente, sus compras sin grandes cambios en el periodo, 2015-2017, un intervalo en el que, sin embargo, algunos de los miembros con consumos más noveles, si han disparado su demanda, con incrementos en volumen de compra por encima del 50% en los tres países que encabezan esta clasificación: Lituania (+63,8%), Irlanda (+51%) y Chipre (+50%). Por el contrario, países como Malta (-92,5%), Grecia (-43,9%) o la República Checa (-42,8%) han reducido su cuenta de importación de café de forma estrepitosa. Los movimientos de unos y otros, sin embargo, arrojan un saldo bastante estable para el mercado europeo del café. España fue el cuarto país importador de café de la UE, con 239.000 toneladas anuales, que representan un 8 % del total importado por los países comunitarios.

Actualmente, Europa representa el mayor consumidor de café del mundo, con un 30% del mercado, provisto, básicamente, por grandes orígenes como Brasil y Vietnam. Aún y así, los países productores más pequeños, han visto estos últimos años, abrirse ante ellos un sinfín de posibilidades en el mercado europeo, gracias a la creciente popularidad del mercado de especialidad en el Viejo Continente, donde a día de hoy ya se pueden comprar y degustar algunos de los cafés de mayor calidad del mundo.

Según datos del ICO, del total del café importado por estos 28 países en 2017, 37.689.000 sacos fueron vendidos en diferentes formatos – café verde, verde descafeinado, tostado, tostado



descafeinado y soluble – a países de fuera de la UE, siendo el café tostado, el soluble y el café verde, por este orden, los productos que mayor peso tuvieron en estas reexportaciones, las cuales, mayoritariamente, tomaren rumbo a USA/Canadá y Federación Rusa/Ucrania en el caso del café tostado y a Australia y de nuevo Rusia y sus satélites, en el del soluble.

Los comerciantes venecianos fueron los que primero llevaron el café a Europa en 1615. Esa fue la época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de las Américas a España en 1528; la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

Al principio el café lo vendían sobre todo los vendedores de limonada y se creía que tenía cualidades medicinales. El primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1683, y fue el famosísimo Caffè Florian de la Plaza de San Marcos, que abrió sus puertas en 1720 y sigue aún hoy abierto al público.

El mayor mercado de seguros del mundo, Lloyd's de Londres, empezó a funcionar como un establecimiento de café. Empezó el negocio en 1688 Edward Lloyd, que preparaba allí las listas de los buques que sus clientes habían asegurado.

2.2.7.1.3. El Café en América

(Jiménez, 2018) La primera referencia a que se tomaba café en Norteamérica data de 1668 y, pronto después de esa fecha, se abrieron



establecimientos de café en Nueva York, Filadelfia, Boston y algunas otras ciudades. El Boston Tea Party de 1773 se planeó en un establecimiento de café, el Green Dragon. Tanto la Bolsa de Nueva York como el Banco de Nueva York empezaron en establecimientos de café, en lo que es hoy el distrito financiero de Wall Street.

Fue en el decenio de 1720 cuando el café se empezó a cultivar por primera vez en las Américas, gracias a lo que es quizá el relato más fascinante y romántico de la historia del café. Gabriel Mathieu de Clieu era un oficial de la Marina francesa que estaba de servicio en la Martinica y que, en 1720, viajó a París con permiso. Con alguna ayuda y no poco encanto personal adquirió un cafeto que se llevó con él en el viaje por mar de vuelta. El cafeto fue instalado en una caja de cristal y dejado en cubierta para mantenerlo caliente y que no lo dañase el agua salada. El viaje estuvo lleno de incidentes, o al menos así fue como lo contó Mathieu de Clieu en su diario: piratas tunecinos persiguieron el buque, hubo una fuerte tormenta y el cafeto tuvo que ser amarrado. Nuestro héroe se vio obligado a enfrentarse con un enemigo a bordo que tenía envidia y trató de sabotear el arbusto, hubo una pelea violenta en la que una de sus ramas se quebró, pero el cafeto sobrevivió a todo ello.

Después de esos incidentes el buque quedó inmóvil por falta de viento y se racionó el agua potable. Para De Clieu estaba claro qué era lo más importante de todo y cedió la mayor parte del agua que le correspondía al cafeto. El cafeto sobrevivió y él también.



Por último, el buque llegó a la Martinica y el cafeto fue replantado en Preebear, donde lo cercaron con un seto de espinas y lo cuidaron esclavos. El cafeto creció, se multiplicó, y en 1726 se hizo la primera cosecha. Está registrado que en 1777 había entre 18 y 19 millones de cafetos en la Martinica. Había quedado establecido el modelo para un nuevo cultivo comercial que podía darse en el Nuevo Mundo.

Fueron los holandeses, sin embargo, los que primero empezaron a propagar el cafeto en América Central y del Sur, donde hoy en día reina sin rival como el principal cultivo con fines comerciales del continente. El café llegó primero a la colonia holandesa de Surinam en 1718, y después se plantaron cafetales en la Guyana francesa y el primero de muchos en Brasil, en Pará. En 1730 los británicos llevaron el café a Jamaica, donde hoy en día se cultiva el café más famoso y caro del mundo, en las Blue Mountains. Llegado 1825, América Central y del Sur estaban en ruta hacia su destino cafetero. Esa fecha es también importante porque fue cuando se plantó café por primera vez en Hawai, que produce el único café estadounidense y uno de los mejores.

2.2.7.1.4. El café en África

(forumcafe, 2017) Aunque el cafeto fue originario de África, es en ese continente donde demora más en adquirir su desarrollo comercial. Fuera de la importación que hicieron los franceses a las islas Reunión cerca de Madagascar, en 1715. ó 1717, llevándolo de



Moka, solo a fines del siglo XIX y comienzos del XX se propaga en firme. Renovado el interés de los países europeos por sus colonias del África, cada uno procura propagar el cafeto para tener una fuente doméstica del artículo más cercana y segura que la de los países libres de América y la controlada por los holandeses en el Asia. Así, al Africa Central Inglesa se introduce el café en 1878; al Congo Belga en 1885; a Kenya, en el Africa Oriental Británica en 1896; a Eritrea en 1923, y en 1929 al Africa Occidental Francesa. Así culmina el ciclo de la propagación del cafeto que se origina en Abisinia, pasa a Arabia en el siglo VI, se propaga en las Indias Occidentales en el siglo XVII, en América en el siglo XVIII y vuelve al Africa a fines del siglo pasado y comienzos del actual. En este proceso se conjugan la política y la geografía, los intereses coloniales y las condiciones climáticas del trópico, para darle a la zona Tórrida un valiosísimo cultivo que habrá de tener sus mejores mercados en las Zonas Templadas.

2.2.7.2. Características del café Internacional

El café es un cultivo eminentemente orientado hacia el mercado internacional, mientras que su producción se concentra en los países de clima cálido, su consumo mayoritariamente se realiza en los países de clima frío; de tal forma que alrededor del 75% de la producción mundial se comercializa en el mercado internacional. Sin embargo, enfocar el estudio de la economía cafetalera únicamente desde el punto de vista comercial y del intercambio comercial sería un error, porque la economía cafetalera es muy amplia y compleja debido a la multiplicidad de sus aspectos esenciales que deben ser considerados: los agronómicos y agrarios; los tecnológicos y



biotecnológicos; el comportamiento del capital en la cafeticultura; las políticas económicas internas y externas dentro de las cuales se encuadra la política cafetalera; los marcos jurídicos nacionales e internacionales. También son determinantes los aspectos políticos: tanto los que se relacionan con las instituciones que reglamentan la producción, la comercialización y la transformación como los que intervienen en la correlación de las fuerzas que afectan la dinámica de su desarrollo, el movimiento campesino y la organización formal e informal de los empresarios, comercializadores y productores.

Indudablemente es difícil incidir en varias de las características antes mencionadas, pero su conocimiento es fundamental para que las respuestas a los diversos agentes (productores, comerciantes, instituciones, beneficiadores y exportadores) antes las situaciones problemáticas sean las mejores posibles. Considerando las dificultades antes planteadas, el presente capítulo describe y analiza de forma general algunos de los anteriores factores a nivel internacional, sobretodo con el objetivo de mostrar el contexto que enmarca la actividad cafetalera internacional.

(ECONOMIA, 2005) La apertura al comercio internacional del café podría ser aprovechada para elevar las exportaciones del aromático industrializado y de su cafeína, aunque también es igualmente posible que ingrese al país café fabricado en el extranjero, aun cuando la fuerte devaluación del peso mexicano haya restringido el consumo de productos importados. Así, durante el ciclo 1994-1995 se importaron 1,119 toneladas de café soluble y 5,400 de café tostado y molido, sin contar las importaciones de café de baja calidad por parte de algunas grandes



empresas. A esta situación debemos añadir el hecho de que a partir del año 2003, se liberarán totalmente las barreras arancelarias para todo tipo de importación de café, con lo que se causará un efecto negativo en la economía de los cafetaleros mexicanos, en caso de que no se modifique la cultura exportadora.

2.2.8. Café a nivel Nacional

(riego, 2020) El Café es el primer producto agrícola peruano de exportación y es el séptimo país exportador de café a nivel mundial. No solo lidera las exportaciones agrícolas sino está dentro de los 10 principales productos de exportación, después de algunos minerales, petróleo, gas natural, harina de pescado, entre otros.

El Perú es el segundo exportador mundial de café orgánico, después de México. El Perú posee 425,416 hectáreas dedicadas al cultivo de café las cuales representan 6% del área agrícola nacional. El potencial de crecimiento del café en el país es alrededor de 2 millones de hectáreas. Las plantaciones de café están instaladas en 17 regiones, 67 provincias y 338 distritos.

En la actualidad, 223,482 familias de pequeños productores están involucrados con la producción de café a nivel nacional y el 95% de ellos son agricultores con 5 hectáreas o menos del producto. Un tercio del empleo agrícola está relacionado al mercado del café. 2 millones de peruanos dependen de esta actividad. El 30% de los productores de café pertenecen a algún tipo de organización y el 20% exporta directamente a través de sus organizaciones de productores. El 80% exporta a través de compañías exportadoras y el 5%



presentan educación superior. El 3% conduce sus predios de café cuenta con alta tecnología y el 7% tiene acceso al crédito.

El café es el principal producto agrícola de exportación en el Perú. Según el último Censo Nacional Agropecuario (INEI, 2012), un aproximado de 223 mil familias conducen 425 400 hectáreas (ha) de café, localizadas en 15 regiones, 95 provincias y 450 distritos. Sin embargo, solo 7 de ellas (Junín, San Martín, Cajamarca, Cusco, Amazonas, Huánuco y Pasco) concentran el 91% del total de productores y del área cultivable.

la media nacional alcanza apenas 13 qq/ha (quintales por hectárea). No obstante, en algunas zonas cafetaleras que tienen un mejor nivel de desarrollo (como Jaén, Bagua, San Ignacio o Villa Rica, entre otras), los niveles de producción oscilan entre 30 qq/ha y 80 qq/ha. La baja productividad se compensa con la apertura de nuevas plantaciones, lo cual incide en la pérdida de los bosques. De ahí que este sector constituya (junto al del cacao, la palma y la ganadería) uno de los principales drivers de la deforestación y emisión de gases de efecto invernadero (GEI).

El 2011 fue un año extraordinario para el café peruano. Se produjeron cerca de 332 100 TM, y el valor de las exportaciones superó los US\$ 1650 millones. Un año después, la «roya amarilla» mostró las grandes debilidades del sector y generó una crisis productiva, social, económica e institucional. El Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) reportó el daño de 290 000 ha, de las cuales 80 mil fueron totalmente afectadas. En respuesta a la roya, el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) desarrolló el Plan Nacional de Renovación de Cafetales (PNRC) e invirtió más de US\$ 122 millones durante el periodo 2013-



2016, con lo que logró la instalación de más de 37 200 ha de plantaciones de café. Principalmente, se sembró la variedad Catimor, más resistente a la roya pero que carece de buena calidad en taza.

Durante 2016 se produjeron más de 5 millones de quintales y se registraron exportaciones por un valor superior a los US\$ 750 millones, cifras que distan mucho del récord alcanzado cinco años antes (2011), pero que con un adecuado trabajo pueden rápidamente incrementarse y contribuir al cumplimiento de la meta de duplicar las exportaciones propuesta por el Gobierno para 2021, cuando plantea pasar de US\$ 5 mil millones a US\$ 10 mil millones.

El café es cultivado por pequeños productores, quienes conducen entre 1 ha y 5 ha y representan el 85% del total de caficultores. Estos conducen sus fincas con un nivel tecnológico bastante precario, y solo un 20% está asociado, generalmente en cooperativas, las cuales producen y exportan dando prioridad a la certificación orgánica de sus plantaciones y a los cafés especiales. El consumo interno de café en el Perú es uno de los más bajos de América Latina y del mundo. Las cifras reportan que alcanza apenas los 650 gramos por persona por año. No obstante, un reciente estudio de alcance nacional realizado por la Central de Cooperativas de Café de Perú (2016) señala que esta cifra se ha incrementado a 1100 gramos per cápita; consumo que incluye, sobre todo, café soluble y de mala calidad.

En el Perú se estima que existen unas 81 organizaciones (entre cooperativas y asociaciones) que representan a un 30% de los productores que están agrupados. Un 61% de ellas exporta de manera directa, mientras que el resto lo hace a través de alguna empresa exportadora. Como gremios nacionales cafetaleros

reconocidos tenemos a la JNC, que representa a los productores organizados, y la Cámara Peruana del Café y Cacao (CPC), que representa a las empresas exportadoras. Ambas instituciones tienen una fuerte presencia en el sector.

Tabla 2.

Superficie cultivable de Café a nivel de nacional.

Regiones Cafetaleras	Número de productores	Superficie (ha)	Número de Provincias	Número de Distritos
Junín	56 792	107 904	7	24
San Martín	49 309	93 688	10	71
Cajamarca	38 473	73 098	12	83
Cusco	27 486	52 223	6	16
Amazonas	22 497	42 744	7	71
Huánuco	8 852	16 819	9	39
Pasco	6 015	11 429	2	10
Ayacucho	4 622	8 782	2	9
Puno	4 323	8 213	2	11
Piura	2 462	4 678	5	27
Ucayali	1 039	2 026	3	13
Loreto	861	1 591	6	23
Lambayeque	836	1 588	3	8
La Libertad	281	535	8	20
Madre de dios	19	37	3	8
Otros	36	61	10	17
TOTAL	223 903	425 416	95	450

Fuente: Cenagro (2012).



2.2.9. Café a nivel regional

Según, (Pachamama Radio - Juan Mercado), el consumo de café al interior de la región, está muy por debajo del índice nacional y mundial, es por ello que el 95% de la producción de café es exportado a otros países, y solo el 5% es para consumo local.

Señaló que, a nivel nacional, son 15 las regiones que producen café y Puno se encuentran entre las 10 mejores del mundo, con más de 5000 familias productoras en las provincias de Sandia y Carabaya; sin embargo, el consumo local de este producto no es el más favorable según las estadísticas.

“Del 100% de producción de café, solo el 5% es para consumo local, una persona al año consume casi un kilo de café en el Perú, y en Puno esto baja a 300 o 400 gramos, mientras que en otros países el consumo de café es de tres o cuatro kilos anualmente”, sostuvo que el café constituye un antioxidante natural, por ende, su consumo es recomendado para todas las personas, pero también, destacó las falencias de los productores, como la presencia de plagas que afectan la producción o la falta de caminos para trasladar sus productos.

2.2.9.1. Café de altura.

(Gobierno de México) El término café de altura, se refiere al clima y altura en donde fue cultivada la planta del café, hay una frase muy conocida en el gremio cafetalero que dice “Café de altura, el clima de la buena bebida”, esto se refiere a que el cultivo debe estar viviendo en tierras oscuras en sombra, con una temperatura idónea que oscila entre los 19° a 25°C.



Figura 3: Calidad de café de acuerdo a la altitud

Fuente: Café memorial orgánico de altura

¿Por qué un café es mejor a mayor altura?

La razón principal por la que la altura influye en el sabor es, cuando un café que crece a una gran altitud y es bien cuidado, producirá una taza con mayor acidez, será más aromática y gustosa. Mientras que, a una altitud menor, el café tendrá una acidez baja y menos carácter en la taza. Esta es la verdadera razón por la cual un barista te habla acerca de la altura del café. Por lo general, un café que crece a mayor altura será más gustoso y decir que fue sembrado a más de 1500 metros es un indicador de que tendrá buen sabor (PERFECT DAILY GRIND, 2016).

2.2.10. El café en la actualidad 2020/2021

Para los estadounidenses, los mayores consumidores del mundo, Seattle es el nuevo hogar espiritual del café. La ciudad más lluviosa de entre las principales de los Estados Unidos dio a luz, en la década de 1970, una cultura cafetera o de



“Latte” que se impuso en los Estados Unidos y mejoró de forma espectacular la calidad general del café que toman los estadounidenses. Hoy en día, en cualquier lugar público de los Estados Unidos habrá uno o varios puestos de café que ofrecerá una variedad de cafés, bebidas y refrigerios.

Esa recién descubierta “cultura cafetera” ha empezado a extenderse al resto del mundo. En los países que ya tenían gran tradición cafetera, como Italia, Alemania y los países escandinavos, añadió nuevos conversos a los placeres del buen café. Hoy es posible encontrar buen café en cualquier ciudad importante del mundo, desde Londres hasta Sydney y hasta Tokio; mañana se tomará más café en todo el mundo y, lo que es más importante, un café mejor.

En la actualidad, la única parte del mundo donde no se cultiva el café, es Europa, a excepción de algunas de sus colonias donde se produce en varias de ellas en pequeña escala. Así tenemos los siguientes países y colonias productoras:

Tabla 3.

Productores del Café a nivel Mundial.

REGION y/o CONTINENTE	PAIS
América del norte	México
América central	Antillas Guatemala, Haití, Honduras, Nicaragua, Santo Domingo, El Salvador, Puerto Rico, Jamaica y Guadalupe
América del Sur	Brasil, Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia, Guineas Holandesas e Inglesas
África	Kenia, Abisinia, Uganda, Tanganica, Eritrea, Angola, Somalia Francesa, Madagascar y África Occidental Francesa
Asia	India, Arabia e Indochina
Oceanía	Nueva Caledonia, Filipinas, Indias Holandesas (Java, Sumatra, Celebes, Molucas, Tumas, Nueva Guinea, ETC)

Fuente: Producción Nacional de cafeteros (2010)

2.2.10.1. Producción 2020/2021, marcada por el COVID-19

Este año, la crisis sanitaria del COVID-19 ha causado un descalabro total en el subsector cafetalero nacional. Las restricciones de desplazamiento, carencia de transporte de carga, interrupción de las labores de cosecha y escasez de mano de obra, hacen prever a la Junta Nacional del Café que más del 20% de la producción cafetalera peruana, estimada para la presente temporada en más de 4 millones de sacos, se perderá.

Se calcula que durante los últimos meses aproximadamente 10.000 hectáreas de café se han dejado de cosechar en San Martín, Junín, Huánuco, Ayacucho y Ucayali y que hasta un 30% de los productores estarían dispuestos a abandonar sus plantaciones en busca de alternativas más rentables que aseguren su subsistencia. Y es que estos caficultores acumulan



varias campañas de pérdidas por bajos precios del grano, y ahora, en un año en que se estima que la oferta será mayor a la demanda, los precios están bajando aún más, algo que para muchos de ellos resulta totalmente insostenible, explican desde la JNC.

2.2.10.2. El triunfo del cooperativismo

La mayoría de las 223.000 familias productoras de café del país son pequeños agricultores con parcelas de entre tres y cinco hectáreas como media. Un tercio del empleo agrícola está relacionado con el mercado del café (alrededor de 2 millones de peruanos dependen de esta actividad) y es habitual que los productores formen parte de asociaciones o cooperativas para obtener mejores precios, mejorar el manejo de la producción posterior a la cosecha y cooperar en estrategias de comercialización más efectivas.

Es así que la innovación de la caficultura peruana tiene como locomotora, en los últimos 25 años, a las familias de pequeños agricultores que optaron por agruparse en cooperativas agrarias, para generar sinergias. Algunas de las asociaciones más grandes tienen un número de miembros que llega a superar los 2.000 productores. Estas organizaciones comercializan la producción directamente o a través de comerciantes de café y las asociaciones más sofisticadas tienen instituciones financieras que otorgan préstamos a productores, subvencionando parcialmente los costos de producción a través de asistencia técnica dirigida a mejorar la calidad y el rendimiento de los cultivos.



Uno de los mayores logros de las cooperativas ha sido el acceso de sus miembros a una economía de escala de los diversos servicios y, en especial, a los mercados de cafés especiales.

Perú es ahora reconocido a nivel internacional como un importante jugador en la producción y exportaciones de cafés de alta calidad. Lidera, además, a nivel global las exportaciones de café de comercio justo, con un poco más de 1 millón de quintales/anuales, de los cuales el 80% de café es orgánico. Esta conquista corresponde al esfuerzo del movimiento cooperativo. Este movimiento está presente en las 10 regiones cafetaleras, con una importante capacidad industrial instalada, además de almacenes, laboratorios de control de calidad centros de innovación y adaptación de variedades de café de última generación, por ahora únicas en el país (Según revista fórum Café).

En la región de puno hay una organización que agrupa a las cooperativas cafetaleras de la provincia de Sandía, en la siguiente detallaremos:

2.2.10.3. Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandía

La Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandía: fue fundada en 1970 por cinco cooperativas que se unieron para exportar directamente, obtener mejores precios y compartir costos; ahora cuenta con 8 cooperativas que agrupan a 4581 productores. La Central exporta más del 75% de la producción cafetalera de los valles Tambopata e

Inambari en la vertiente oriental de los andes al sur del Perú. La producción de ambos valles Representa el 2% del total nacional.

Tabla 4.

Bases de las Cooperativas Agrarias Cafetaleras:

ORGANIZACIÓN	CONSTITUCION	N° DE SOCIOS	DIRECCION LEGAL	CAFÉ REPRESENTATIVO
CAC. Charuyo	12/09/1966	112	AV. Agricultura 131 int. SJO	
CAC. San Jorge Ltda. CAC. San Ignacio Ltda	25/06/1969 11/09/1970	200 104	jr. Independencia N° 109 SPPP jr. Progreso S/N SPPP	Café Uchuñari, Tunki, Tunquimayo
CAC. Unión Azata Ltda.	24/07/1970	94	jr. Progreso N° 168 SPPP	
CAC. Inambari Ltda.	13/02/1967	290	Alto Inambari N° K70	Café Inambari, Candelaria
CAC. Tupac Amaru Ltda. CAC. San Isidro Ltda.	14/06/1971 03/08/1969	125 110	C.P. Quiquira Alto Inambari Yanahuaya	Café de las Nubes, Coffee Sandia Yana Uma Coffee
CAC. Valle Grande Ltda.	22/01/1990	40	C.P. Pampayamayo Alto Inambari	

Fuente: Elaboración propia a base de trabajo de campo.

En la tabla anterior se puede observar a las ocho cooperativas de los valles de Tambopata e Inambari que asocia CECOVASA, sin embargo, para la presente investigación se ha tomado en cuenta a las cooperativas que están en el distrito de Alto Inambari como: CAC Tupac Amaru, CAC Inambari y CAC Valle Grande.

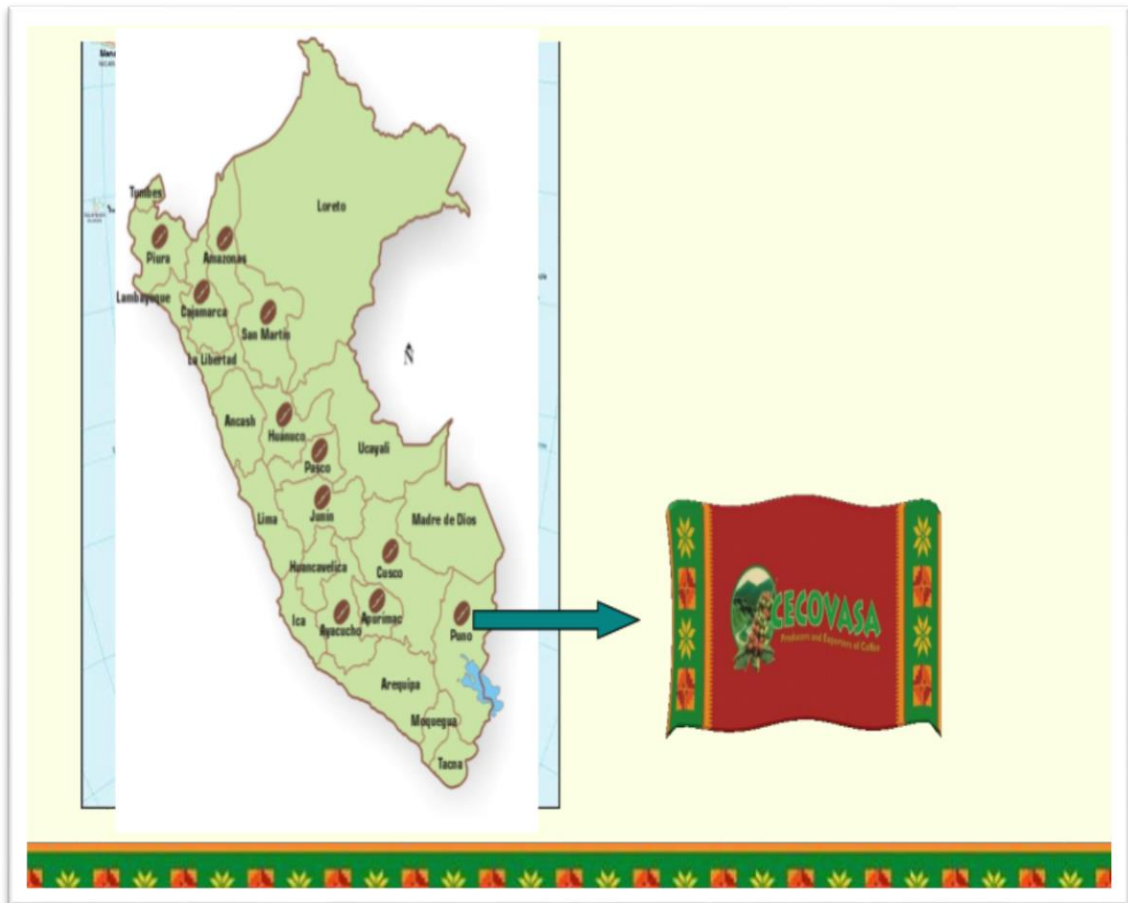


Figura 4: Ubicación geográfica de central CECOVASA

Fuente: Portal Institucional CECOVASA

2.2.11. Variedades de café

2.2.11.1. Especie café arábica

Café arábica es una de las dos especies principales de café que se cultivan a nivel mundial (la otra es *C. canephora*, comúnmente llamada Robusta). Arábica es, la especie dominante en la región, y se considera para producir la más alta calidad de la bebida. La especie Arábica se compone de muchas variedades o cultivares distintos.



La variedad es homogénea. La variedad está descrita con precisión y posee un conjunto de características específicas, además que todas las plantas de este tipo tienen el mismo aspecto.

La variedad es diferente. El café se distingue de otras variedades basado en las características anteriormente descritas.

La variedad es estable. El café puede ser reproducido de una manera tal que sus características no se modifican en las siguientes generaciones (World Coffee Research, s.f.).

A continuaciones mencionaremos detalladamente las variedades de café de especie arábica:

- a) **Caturra.** - la variedad de Caturra es una mutación de la variedad Bourbon, descubierta en Brasil a principios del siglo veinte. Es una planta de porte bajo, altura promedio 1.80 metros, con eje principal grueso y entrenudos cortos; el ángulo de las ramas jóvenes es de 45 grados con el tallo principal; su ramificación se caracteriza por tener entrenudos cortos, con ramas secundarios abundantes, que da a la planta una apariencia compacta. Esta variedad produce frutos de color rojo y frutos amarillo, predominando en la caficultura guatemalteca la de frutos rojo; produce granos medianos (zaranda 16), con alta capacidad de producción, en condiciones óptimas podría llegar a un promedio de 45 quintales de café pergamino por manzana (64 quintales por hectárea).



Figura 5: Variedad Caturra

b) **Catuai.** - Destaca por su gran productividad y su alta resistencia a las inclemencias climatológicas típicas de zonas de gran altitud. El perfil de un buen Catuaí destacara por su dulzura, con cuerpo jugoso desarrollando una acidez media. Al igual que en el varietal Bourbon, al madurar sus cerezas pueden desarrollar tonos rojos o amarillos.

- Obtenida mediante cruce de Mundo Novo por Caturra.
- Originario de Brasil.
- Porte medio (2.25 mts.).
- Bandolas (ramas) forman ángulo de 45 grados con el eje principal.
- Hojas más redondeadas y brillantes que el Typica.
- Entrenudos cortos.
- Hojas terminales de color verde tierno.
- Resistentes al viento. (Marcala, 2017)



Figura 6: Variedad Caturra (docafemarcala, 2017)

c) **Typica.** - Cafeto de porte alto que otorga en la taza un sabor excelente.

De producción baja, no muy resistente a los vientos fuertes, siendo su mejor entorno el cosecharlo bajo sombra. En general, el arbusto del café arábigo crece en alturas que van desde los 800 a los 2000 metros y su cultivo se desarrolla en plantaciones. El café arábigo obtenido de estas plantas, ronda niveles de cafeína del 1% al 1,5% e incluso inferiores.

- Originario de Etiopía.
- Porte alto (3.00 mts.).
- Bandolas (ramas) forman ángulo de 60 grados con el eje principal.
- Entrenudos largos.
- Hojas terminales color bronce (café claro).
- Hojas angostas y de poco brillo.
- Productividad media – baja.

- Poco resistente al viento (docafemarcala, 2017).



Figura 7: Variedad typica

d) **Bourbon.** - Cafeto de porte alto, proveniente de la isla Reunión, antes llamada Bourbón. Variedad muy apreciada por ser más resistente a los vientos, adaptable a cualquier altura, y mayor producción que el Arábigo. Al madurar sus cerezas pueden desarrollar tonos rojos o amarillos.

- Variedad de porte alto (3.00 mts.).
- Bandolas (ramas) forman ángulo de 45 grados con el eje principal.
- Entrenudos más cortos que el Typica.
- Hojas terminales de color verde tierno.
- Hojas más redondeadas y brillantes que el Typica.
- Producción alta.
- Poco resistente al viento. (Marcala, 2017)



Figura 8: Variedad Bourbon amarillo

- e) **Pacas.** - Es un híbrido que se formó de forma natural del varietal Bourbon. El fruto es de color rojo y su tamaño es mediano. planta de porte bajo; entrenudos cortos y hojas de color verde oscuro intenso; se adapta entre 500 y 1000 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), expresando su óptimo entre 700 y 900 m.s.n.m.; las producciones pueden fluctuar entre 25 y 70 qq oro/mz dependiendo del manejo del cafetal y las condiciones climáticas de la zona en que se cultive.
- Porte bajo, con ramas laterales, que forman un ángulo de 45 grados.
 - Follaje abundante, hojas de color verde oscuro con brillo y ligeramente consistente.
 - Entrenudos cortos que le dan un aspecto compacto.
 - Tolerancia a los problemas de sequía viento y sol.
 - Su rendimiento promedio en condiciones óptimas varía de 24 a 55 quintales oro uva por manzana.
 - El fruto es de color rojo y su tamaño es menor que el de Tekisic, de excelente calidad de bebida.

- Se adapta mejor a latitudes de 500 a 1000 msnm y tolera suelos de baja capacidad de retención de agua (Marcala, 2017).

f) **Villa Sarchí.** - Villa Sarchí es una variación genética natural de la variedad Borbón. Esta es una variedad de porte muy pequeño.

- Hojas de tamaño mediano.
- Sistema de raíces fuerte.
- Corto espacio entre ramas a lo largo del tallo central.
- Maduración de la cereza tardía y uniforme.
- Grano de tamaño mediano-pequeño y redondo.
- Productividad media (Marcala, 2017).



Figura 9: Café variedad villa sarchi

g) **Mundo Novo.** - Cafeto de porte alto, con gran vigor vegetativo y mucha capacidad de producción, Es una variedad muy vigorosa, con crecimiento lateral muy abundante.

- Híbrido natural entre Typica y Bourbon (Brasil).
- Maduración de la cereza tardía.
- Crecimiento lateral muy abundante.

- Productividad alta.

h) **Pache.** - Planta de porte bajo con buena ramificación secundaria, de entrenudos cortos y abundante follaje, termina en una copa bastante plana.

- Mutación de Typica.
- Porte bajo.
- Entrenudos cortos (Marcala, 2017).



Figura 10: Café: variedad pache

i) **Geisha.** - Planta de porte alto, originaria de Geisha, Etiopía. Las semillas de esta variedad llegaron de primero a Kenya (1936) y más tarde a Tanganyca (hoy Tanzania), luego a Costa Rica. El cultivar Geisha se introdujo al jardín de introducciones de café del Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA) el 28 de julio de 1953, procedente de Tanganyca (Tanzania), identificándose con el número de introducción de Turrialba T.2722, con el propósito de evaluarlo y someterlo a pruebas de resistencia a la roya anaranjada (*Hemileia*



vastatrix Berk et Br.), concluyendo su resistencia a ciertos genes de la Raza II que tiene amplia difusión y virulencia en América.

- Posee cierta resistencia a la roya del cafeto.
- Porte alto (más de 3 metros), las bandolas de la parte superior forman un ángulo de 45 grados en relación al eje principal y las bandolas de la parte media y baja, forman un ángulo de 60 grados en relación a este eje.
- Las hojas son lanceoladas y angostas (semejantes a la de Bourbon), de color verde ligeramente intenso.
- Brotes nuevos son de color verde.
- Entrenudos abiertos y baja producción. Con una adecuada nutrición y manejo agronómico llega a producir 75 quintales maduros por manzana.
- Frutos rojos, de maduración tardía (semejante al catuaí).
- Se adapta mejor en climas fríos, arriba de los 1,400 metros sobre el nivel mar.
- Produce granos de tamaño mediano a grande, alargado.
- La característica sobresaliente del Geisha es la producción de una excelente taza de calidad (bebida), la cual tiene alta demanda en mercados especiales (Anacafé, 2016).



Figura 11: Café: variedad Geisha

2.2.12. Proceso y manejo del café

2.2.12.1. Cosecha del café

1. **Floración del café.** - Es la época cuando la planta se está preparando para producir los granos de café.
2. **Los frutos.** - Son el resultado de la floración, obtenida por los buenos manejos de fertilización, sombrero, riego y demás labores culturales }
3. **Época de cosecha a nivel nacional.** - La época de cosecha en el Perú varía según la altura que se encuentra la zona de producción.

Tabla 5.
Informe de Agrobanco

ZONA CAFETALERA	COSECHA (%)		EPOCAS DE COSECHA POR PISO (m.s.n.m.)				
	Tradicional	Selectiva	600 - 900	901 - 1200	1201 - 1800	1801 - 2050	
AMAZONAS							
Rodríguez de Mendoza	85	15			M-J-J-A		
Utcubamba	80	20	M-A-M-J	A-M-J-J-A			
Bagua	82	18	M-A-M-J	A-M-J-J-A			
AYACUCHO							
Valle del Río Apurímac	75	25	M-A-M-J	A-M-J-J-A	M-J-J-A		
CAJAMARCA							
San Ignacio	85	15	M-A-M-J	A-M-J-J-A	M-J-J-A		
Jaén	85	15	M-A-M-J	A-M-J-J-A	M-J-J-A		
CUSCO							
Quillabamba	75	25	F-M-A-M	A-M-J-J-A	M-J-J-A		
HUANUCO							
Tingo María	70	30	F-M-A-M	M-A-M-J-J	A-M-J-J		
JUNIN							
Chanchamayo	50	50	F-M-A-M	M-A-M-J	A-M-J-J		
Satipo	65	35	F-M-A-M	M-A-M-J	A-M-J-J		
PASCO							
Villa Rica	60	40		A-M-J-J	M-J-J-A		
PIURA							
Oxapampa	80	20			M-J-J-A-S		
Canchaque	70	30	M-A-M-J	A-M-J	M-J-J		
Montero	70	30	M-A-M-J	A-M-J	M-J-J		
PUNO							
Alto Inambari	70	30			J-J-A	S-O-N	
San Juan del Oro	80	20			A-M-J-J-A		
Yanahuaya	80	20			M-J-J-A		
SAN MARTIN							
San Pedro de Putina Punco	70	30					
Lamas	60	40	M-A-M-J	A-M-J-J			
Moyobamba	70	30	F-M-A-M	A-M-J-J			
Rioja	80	20	F-M-A-M-J	M-A-M-J-J			
Tocache	90	10	F-M-A-M-J				

Fuente: Elaboración propia a base de informe de Agro banco



En el cuadro menciona a las principales zonas productoras de café con respecto a la altitud en que se encuentra cada una de las regiones caficultoras.

2.2.12.1.2. tipos de cosecha

a) Cosecha selectiva

Consiste en recolectar solamente los frutos o cerezos de café completamente maduros, descartando los frutos secos, sobre maduros, pintones y verdes. En el Perú, el 85% de los productores no realiza cosecha selectiva ni el beneficio técnico (Pro Amazonía, 2003). La cosecha selectiva al igual que el manejo agronómico y el pos cosecha, juega un papel determinante en cuanto a la calidad física y en taza del café.

Ventajas

- Permite incrementar la calidad física y en taza del café
- Permite ofertar el café según las preferencias y exigencias de los consumidores
- Permite una mejor articulación comercial de los pequeños productores
- Genera una cultura de calidad
- No genera daños mecánicos a la planta
- Facilita y reduce costos durante el proceso de pos cosecha del café
- No genera daños a los equipos de beneficio húmedo.



Desventajas

- Si el productor no realiza la diferenciación a los cosechadores en cuanto al pago por calidad de cosecha, corre el riesgo de quedarse sin cosechadores.
- Todo el esfuerzo realizado durante la cosecha puede ser en vano si no se realiza un buen manejo pos cosecha del café.
- El productor puede perder el interés en realizar la cosecha selectiva sino cuenta con el mercado empresas y/o cooperativas dispuestas a pagar por calidad (Soluciones Practicas, 2016).

Procedimiento de una cosecha selectiva:

- Proveerse de los implementos necesarios para cosechar: una canasta y varios costales de poli propileno blanco,
- Desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta,
- Cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag,
- Recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama,
- Recoger solo los frutos maduros de una rama,
- Arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice,
- Dejar caer los frutos recogidos a la canasta,
- Al terminar con una planta, proseguir la recolección de los frutos caídos al suelo,



- Pasar los frutos de la canasta a un saco de poli propileno blanco.
- Transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado (Curo, 2013).

b) Cosecha tradicional

Consiste en recolectar de acuerdo a la madures y tiempo que tiene el café sin ninguna previa selección de cerezos.

2.2.12.1.3. Proceso de Post cosecha

verificar la calidad de la cereza en la cosecha, es importante evitar la entrada a la despulpadora los frutos verdes, agrios o secos. El fruto agrio es un defecto que permanece en el pergamino y se mantiene en el café de oro.

- Despulpado: elimina la pulpa del fruto del café.
- Fermentación: descompone el mucilago.
- Lavado: Elimina el mucilago dejando limpio el pergamino.
- Secado: Evapora el exceso de agua, para conservar el grano.

2.2.12.1.4. Etapas del tostado del café

- Selección de granos completos de manera manual o a través de la seleccionadora
- Trillado
- Tostado
- Molido

- Empaquetado

2.3. MARCO CONCEPTUAL

Turismo. El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros. (OMT, 1998).

Turismo alternativo. Según la SECTUR (2007), el turismo alternativo es un concepto que agrupa actividades turístico-recreativas que las personas realizan durante sus viajes y estancias, las cuales, a pesar de diversa temática, convergen en que el atractivo focal en torno al cual giran es la naturaleza, el turista en la actualidad está tomando conciencia y busca el acercamiento con la naturaleza de una manera más activa y directa, además de tener experiencia con las comunidades receptoras.

Ecoturismo. La Secretaría de Turismo (2004), define al ecoturismo como un producto turístico, que está dirigido a turistas que disfrutan de la historia natural, y que desean apoyar y participar activamente en la conservación del medio ambiente.

Ceballos, Lascurain (1990), menciona que el ecoturismo es "aquella modalidad turística que presenta como principal motivación viajar hacia áreas naturales, poco modificadas y libres de contaminación, con el objeto específico de estudiar, admirar y disfrutar activamente de sus paisajes, plantas y animales silvestres, así como las manifestaciones culturales existentes en dichas áreas".

Turismo de aventura. Para esclarecer este término se toma la definición de Murrieta, (2008) que dice "el turismo de aventura es un tipo específico de turismo que involucra exploración o excursiones a lugares remotos donde el viajero espera lo inesperado". Este tipo de turismo se compone por distintas actividades que se agrupan según el espacio natural en el cual se realizan y se clasifican por tierra, aire y agua.



Turismo rural. Cfr. García Cuesta define turismo rural como “aquella actividad que se basa en el desarrollo, aprovechamiento y disfrute de nuevos productos presentes en el mercado e íntimamente relacionados con el medio rural” (Bringas, 2008).

Etnoturismo. Este consiste en realizar viajes a comunidades rurales con el fin de conocer su cultura y tradiciones. Talleres gastronómicos. Las actividades realizadas en estos talleres son las de aprender, preparar y degustar la variedad de platillos que son ofrecidos por los anfitriones de los lugares visitados. Se busca que el turista conozca y viva la experiencia de participar en leyendas o creencias de los pueblos.

Turismo vivencial. Permite fomentar actividades productivas en las zonas rurales, así también como el desarrollo social y económico de la población, aun así hay un problema latente que merma esta gran oportunidad para un desarrollo integral de las comunidades ya que existe desconocimiento de la población acerca de la planificación turística sostenible, la oferta, características y los beneficios del Turismo Vivencial, existe un débil acceso a programas de gestión del TRC y la poca o nula gestión por parte de los entes gestores de la actividad turística (MINCETUR, 2008).

Turismo gastronómico. Son aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina internacional, este tipo de turismo adquiere cada día más importancia, razón por la cual los países se están preocupando por mejorar la cocina nacional, para lograr distintos reconocimientos, así mismo establecer una imagen que pueda incentivar a las personas del buen comer.

Agroturismo. El agroturismo es una actividad complementaria a la agricultura, la misma que relaciona entre sí a los productores agrícolas, además el motivo principal del turista en este tipo de turismo, es conocer, participar o disfrutar de las actividades vinculadas con la producción agropecuaria.



Oferta turística. es una combinación de servicios y productos que se presentan para su consideración por un cliente que desea realizar un viaje turístico, está constituida por una agrupación de bienes, servicios, infraestructura y recursos, organizados de manera tal que permitan satisfacer la demanda de los visitantes.

Demanda Turística. La OMT (1998) distingue entre espacio, municipio y destino turístico, considerando este último como aquel lugar hacia donde tiene que desplazarse la demanda para consumir el producto turístico.

De modo similar, Bull (1994) define el destino como la ciudad, región o país hacia el que se dirigen los visitantes, teniéndolo como su principal objetivo. Esta primera perspectiva, concibe al destino turístico única y exclusivamente como una zona o área geográfica que se encuentra perfectamente delimitada. Desde un enfoque más amplio, basado en la oferta del propio destino turístico, este puede definirse como “un paquete de facilidades y servicios turísticos que está compuesto por múltiples atributos que de forma conjunta determinan su atractivo”.

Desarrollo turístico. Puede definirse específicamente como la provisión o el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista. Y definido de una manera general, también puede incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos. (Douglas, 1999).

Espacio turístico. El espacio turístico es aquel en el que se desarrollan las actividades turísticas. Cualquier espacio geográfico es un potencial espacio turístico y tiene la capacidad de ofrecer ciertos bienes y servicios turísticos; sin embargo, no todos tienen la infraestructura necesaria, ni albergan al volumen suficiente de turistas como para poder ser considerados como tales. (Díaz J. 1999)



Área turística. Determina como una superficie de extensión menor que la de las zonas, dotadas de atractivos turísticos contiguos, en número menor también que las de la zona provista de una estructura de transporte que relacionada entre sí a todos los elementos turísticos, que la integran. Las áreas son las partes en las que se puede dividir una zona y cada una de ellas debe ser abarcada en un viaje corriente de turismo interno o externo. Son unidades que por su constitución pueden ser puestos en el mercado como paquetes turísticos. (Castillo, C. 1990).

Actividad turística. Comprende de la acción que realiza el visitante para que se materialice el turismo, la razón por la cual se requiere que le sean proporcionados los servicios turísticos para su desarrollo.

Destino turístico. De acuerdo a la definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2007) “un destino turístico local es un espacio físico en el que un visitante pasa al menos una noche. Incluye productos turísticos, tales como servicios de apoyo, atractivos y recursos turísticos en un radio que permite ir y volver en un día. Tiene unos límites físicos y administrativos que definen su gestión, imágenes y percepciones que determinan su competitividad en el mercado. Los destinos locales incorporan a diversos grupos, entre los que se cuenta a menudo la comunidad anfitriona, y pueden establecer lazos y redes entre sí para constituir destinos mayores”.

Recurso turístico. Son las expresiones de la naturaleza, la riqueza arqueológica, expresiones históricas materiales e inmateriales de gran tradición y valor que constituyen la base del producto turístico.

Servicios turísticos. Son los servicios proporcionados a las personas que desean hacer turismo



Identidad territorial. El territorio, entendido como una porción de superficie terrestre, es el área delimitada que ocupan los grupos humanos convirtiéndolos en su morada, fuente de sustento y lugar donde se depositan los desperdicios. Este territorio comunal o distrital tiene características geográficas peculiares que las diferencian de unos a otros y cobija los recursos naturales que, en algunos casos, determinan las actividades económicas, entre ellas el turismo, por lo que la población cuida la salud ambiental como única garantía de su existencia y desarrollo.

Ruta turística. Se determina como un circuito o un corredor turístico, su particularidad es el concepto temático que adquiere a través de los atractivos o lugares de interés que la componen, es ofrecida a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

Circuito turístico. Es el itinerario de viaje de duración variable, que por lo general parte y llega a sitios diferentes luego de realizar la visita de uno o más atractivos turísticos o centros soporte.

Producto turístico. Es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado (para un confort material o espiritual) en forma individual o en una gama muy amplia de combinaciones resultantes de las necesidades, requerimientos o deseos de un consumidor al que llamamos turista. (Cárdenas, 1983)

Promoción turística. Son aquellas actividades del marketing que tienen como fin de persuadir al prospecto, vale decir, al turista potencial, para que adopte una decisión de compra a favor de un determinado producto. (Cárdenas, 1983)



CAPÍTULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. UBICACIÓN GEOGRAFICA DEL ESTUDIO

El presente proyecto de investigación se efectuará directamente en los valles del distrito de Inambari de la provincia de Sandia, en la región Puno; en algunas zonas agrícolas (fincas caficultoras) su composición poblacional es de origen quechua, nacidos y migrantes de la provincia de Sandia. Este valle formado por los hijos Sandinos, están organizados en tres Cooperativas Túpac Amaru (125 productores), Valle Grande (40 productores) y Valle Inambari (290 productores), que hace un total de 455 productoras de café en la actualidad, a nivel de ese distrito, así como mencionaremos en el siguiente recuadro:

Tabla 6.

Las cooperativas y sus radios de acción en el distrito de Alto Inambari

DEPART- AMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	SECTOR	COOPERATIVA
Puno	Sandia	Massiapo	Amantala	CAC. INAMBARI
			Belén	CAC. INAMBARI
			Buenavista	CAC. INAMBARI
			Camarón	CAC. INAMBARI
			Chillcayoc	CAC. INAMBARI
			Chunchusmayo	CAC. INAMBARI
			Isilluma	CAC. INAMBARI
			Llinquipata	CAC. INAMBARI
			Mancuari	CAC. INAMBARI
			Mayohuanto	CAC. INAMBARI
			Misca San Anton	CAC. INAMBARI
			Noruega	CAC. INAMBARI
			Pacayzuiso	CAC. INAMBARI
			Padre	CAC. INAMBARI
Palmera	CAC. INAMBARI			
Pampa Grande	CAC. INAMBARI			



Pampa Yanamayo	CAC. INAMBARI
Pata Yanamayo	CAC. INAMBARI
	CAC. INAMBARI Y
Pilcopata	CAC TUPAC AMARU
Pucarmayo	CAC. INAMBARI
Quinzacruz	CAC. INAMBARI
Alfonso Ugarte	CAC. TUPAC AMARU
Iparo	CAC. TUPAC AMARU
	CAC. INAMBARI Y
Quiquirá	TUPAC AMARU
Bello Horizonte	CAC. TUPAC AMARU
Cruz pata	CAC. TUPAC AMARU
	CAC. INAMBARI Y
Rio Blanco	VALLE GRANDE
San Bartolome	CAC. INAMBARI
	CAC. INAMBARI Y
San José	CAC TUPAC AMARU
	CAC. INAMBARI Y
	CAC. VALLE
Santa Elena	GRANDE
	CAC. INAMBARI Y
Santa Rosa	VALLE GRANDE
Santiago Pampa	CAC. INAMBARI
Selva Alegre	CAC. INAMBARI
Tunquini	CAC. INAMBARI
	CAC. INAMBARI Y
Yanacocha	CAC TUPAC AMARU

Fuente: Elaboración propia.

3.1.1. Ubicación política

- Departamento : PUNO
- Provincia : SANDIA
- Distrito : ALTO INAMBARI

3.1.2. Localización.

El distrito de Alto Inambari está localizado en el margen Izquierdo del Rio Inambari, al norte de la Región de Puno en la Provincia de Sandia, Región de Puno. Tiene como capital del Distrito al pueblo de Massiapo.

- Este : 473744
- Norte : 8442258
- Altitud : 1340 m.s.n.m.
- Latitud : -14.0903
- Longitud : -69.233
- Superficie : 136.000 hectáreas – 1.350 km²
- Zona : 19L

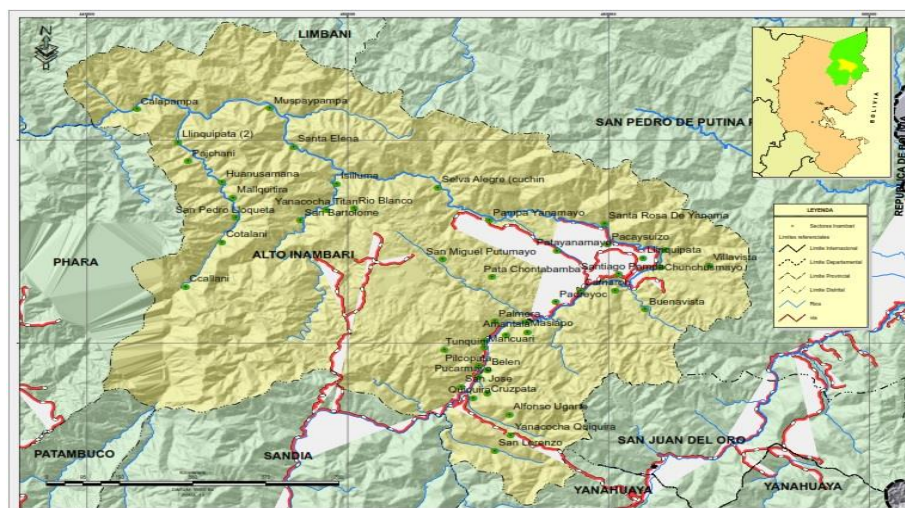
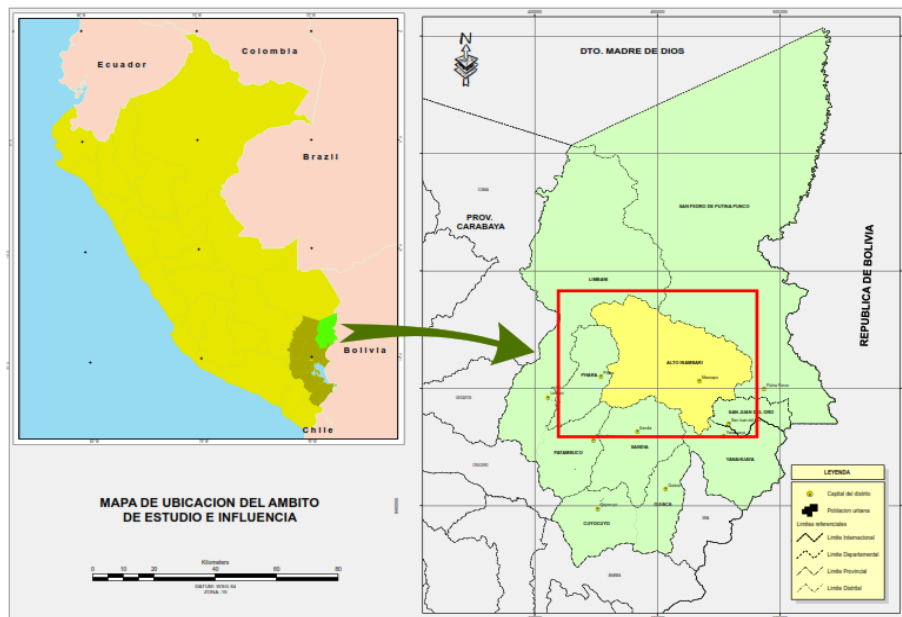


Figura 12: Mapa de ubicación del distrito de Alto Inambari

Fuente: Plan de Desarrollo concertado de la provincial de Sandia



3.1.3. Aspecto físico

a) Unidades geográficas de la selva

Esta unidad se inicia en la cordillera oriental, dando lugar a la formación del valle Inambari, formado por el río Inambari, el cual es afluente del río Madre de Dios. Fisiográficamente se caracteriza por presentar gradiente que fluctúan de 5 a 75%, presentado terrazas bajas, medias y altas de topografía heterogénea, colinas altas y bajas. Comprende las superficies cuya altitud oscila, entre los 1350 y 700 m.s.n.m. representando el 40.65% del territorio de la provincia.

Así mismo, se caracteriza por el clima gradiente que a medida disminuye la altura, este se va tornando más caluroso, hasta alcanzar temperaturas que son características de los trópicos que pueden superar largamente a los de la sierra, así mismo las precipitaciones son más abundantes. La unidad geográfica de la selva se divide en tres sub unidades: Ceja de selva 3000 a 1,500 msnm, Selva alta 1500 a 500 msnm y Selva Baja a menos de 500 msnm.

b) Zona del área de estudio

La selva del valle de Inambari presenta una menor heterogeneidad climática que la sierra, y en todo su desnivel altitudinal sólo se reconocen tres zonas de vida natural y una zona de carácter transicional según el sistema de clasificación desarrollado por Leslie R. Holdridge. Las unidades correspondientes a las zonas de vida de este sector del Tramo son las siguientes:



1. Bosque Pluvial-Subtropical (Bp-S)

Esta zona de vida se localiza entre los 600 y 700 msnm, llegando a altitudes máximas de 2000 msnm (altitudes a que llega el área de influencia indirecta). La biotemperatura promedio anual es de 23 °C y el promedio de precipitación está por encima de 6 000 mm anuales. Esta zona de vida tiene una evapotranspiración potencial que varía entre la octava y la cuarta parte del promedio de precipitación total por año, es decir hay un claro exceso de disponibilidad hídrica entre lo que precipita y lo que evapora, hecho que ubica esta zona de vida en la provincia de humedad superhúmedo.

En estas condiciones climáticas, la vegetación está constituida por árboles pequeños y delgados, donde las palmeras y helechos arbóreos son más altos y el epifitismo es abundante. Esta composición del bosque pluvial, está muy alterada en las inmediaciones de la carretera, donde la vegetación natural casi ha sido reemplazada por un bosque secundario y en muchos casos completamente deforestada para dar paso a terrenos de cultivo y pastizales para ganado. El bosque pluvial propiamente dicho subsiste en las zonas de cumbres que bordean los fondos de valle por donde está emplazada la carretera. Esta zona de vida sólo pertenece al área de influencia indirecta del estudio, ubicándose en las montañas elevadas de selva alta que bordean el inicio de este proyecto vial.



2. Bosque muy Húmedo Subtropical Transicional a Bosque Pluvial-Subtropical (bmh-S/bp-S).

Esta zona de vida se encuentra entre los 600 y 2000 msnm en Selva Alta, y 200 y 400 msnm, en Selva Baja. Presenta una bio temperatura media anual de 24 a 25 °C, es decir un valor térmico ligeramente superior al indicado para el bosque pluvial subtropical, pero tiene un promedio de precipitación total anual inferior, entre 3 500 y 4 500 mm anuales. Según el Diagrama de Holdridge esta zona de vida tiene un promedio de evapotranspiración potencial total por año variable entre la cuarta parte y la mitad del promedio de precipitación total por año, lo que ubica esta zona en un rango intermedio entre las provincias de humedad superhúmedo y perhúmedo, que tienen un claro exceso de disponibilidad hídrica entre lo que precipita y lo que evapora.

En condiciones naturales poco intervenidas, la vegetación selvática es sumamente densa y diversificada, y tiene similares características que las descritas para el bosque pluvial, aunque con una menor presencia de especies epífitas y sobre todo con la presencia de bosques de árboles de porte elevado y bien desarrollados. Sin embargo, esta composición del bosque en el área, está muy alterada ya que la mayor parte de terrenos cercanos a la carretera muestran que su vegetación natural casi ha sido reemplazada por un bosque secundario y en muchos casos completamente deforestados para dar paso a terrenos de cultivo y pastizales para ganado. Esta zona de vida forma parte del área de influencia directa del estudio, entre los kilómetros 300 a 305 y 330 a 340 aproximadamente.



3. Bosque muy húmedo Subtropical (bmh-S)

Esta zona de vida tiene una altitud mínima de 600 msnm, y una altitud máxima de 2000 msnm. Esta zona presenta una biotemperatura promedio anual que varía entre 17 °C y 22,5 °C, con un promedio de precipitación total anual que varía entre 4000 a 4500 mm. Según el Diagrama de Holdridge, esta zona tiene un promedio de evapotranspiración potencial total anual variable entre la cuarta parte y la mitad del promedio de precipitación total anual, lo que la ubica en una Provincia de humedad perhúmedo.

La vegetación es densa y variada, con la presencia de epífitas. Sociológicamente, los árboles están distribuidos en cuatro estratos: dominantes, suprimidos y oprimidos, con un estrato superior, y en forma un poco dispersa, los grandes árboles emergentes que alcanzan los 45 m de altura. Esta zona de vida forma parte del área de influencia directa del estudio, entre los kilómetros 305 a 330 aproximadamente, cabiendo notar que este sector es el más poblado e intervenido, donde la vegetación que bordea la carretera entre 1 a 3 km de distancia, ha sido fuertemente alterada.

c) Áreas naturales protegidas

Algunas de los sectores identificados se encuentran en la zona de amortiguamiento e influencia del área natural protegida existe en el ámbito de estudio, por consiguiente, es pertinente conocer las características y particularidades de los ecosistemas. En ese sentido cabe mencionar que en la zona se ubica el Parque Nacional de Bahuaja Sonene, que es una de las áreas naturales protegidas, que fue establecido el 17 de julio de 1996



mediante Decreto Supremo N° 012-96-AG. Y creó como resultado del ordenamiento territorial llevado a cabo con la activa participación de organizaciones gremiales y sociales, autoridades, especialistas y comunidades locales de Madre de Dios y Puno.

Este Parque Nacional está ubicado en los departamentos de Madre de Dios y Puno, en las provincias de Tambopata y Carabaya-Sandia respectivamente, abarca una superficie de 1,092,142 hectáreas que corresponde a lo que era el Santuario Nacional Pampas del Heath y parte de la Zona Reservada Tambopata- Candamo. Su nombre, en lengua Ese'ejá, es el de los ríos cuyas cuencas protege: el Tambopata y el Heath, Conformando un área fronteriza con el Parque Nacional Madidi en Bolivia. Este Parque alberga poblaciones intactas de varias especies de fauna silvestre amenazada como son: la nutria gigante o lobo de río (*Pteronura brasiliensis*), el perro de monte (*Speothos venaticus*), el caimán negro (*Melanosuchus niger*) y el águila harpía (*Harpia harpyja*).

Al igual que en la Zona Reservada Tambopata-Candamo, en esta área existe una alta diversidad de aves e insectos como mariposas, libélulas y hormigas arbóreas. También protege la única muestra existente en el Perú de las denominadas pampas o sabanas húmedas tropicales y las especies representativas de fauna silvestre que se encuentran en dicho ecosistema: el ciervo de los pantanos (*Blastocerus dichotomus*) y el lobo de crin (*Chrysocyon brachyurus*), que no existen en otros lugares del país.

Entre los objetivos principales del Parque Nacional Bahuaja-Sonene están los de conservar las bellezas paisajísticas de la selva sur y proteger la única muestra existente en el Perú de las sabanas húmedas tropicales y su flora y

fauna silvestres, especialmente el ciervo de los pantanos y el lobo de crin, en el siguiente cuadro se detalla los Áreas Naturales Protegidas en la Región Puno y en la siguiente figura se muestra las zonas de amortiguamiento e influencia del Parque Nacional Bahuaje Sonene.

La superficie ocupada por el parque y su zona de amortiguamiento representa el 43% de las provincias de Carabaya y Sandia, únicas provincias de la región Puno con áreas de Selva alta y baja.

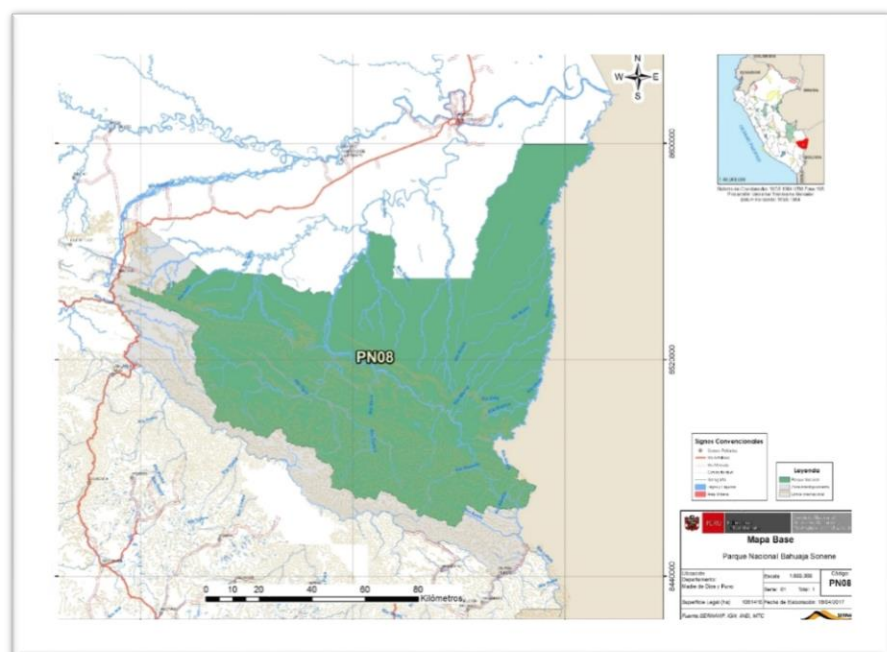


Figura 13: Reserva nacional de PNBS

Fuente: SERNANP – Parque Nacional Bahuaja Sonene

Nota: Color verde representa reserva nacional de PNBS y el color gris claro zonas de amortiguamiento.

3.1.4. Territorios y límites

El Distrito de Alto Inambari fue creado por Ley 26351, elevado a categoría de pueblo (13 de Setiembre del año 1994).



Los límites que señala dicha Ley son los siguientes: por el Norte con el distrito de San Pedro de Putina Punco y Limbani, por el Sur con el distrito de Sandia y Yanahuaya, por el Oeste con el distrito de Phara; y por el Este, con el distrito de San Juan del Oro y San Pedro de Putina Punco.

Actualmente el distrito de Alto Inambari administrativamente comprende diversos sectores desde límite con el distrito de Limbani y San Pedro de Putina Punco en la parte alta y zona sur hasta los sectores que colinda con el distrito de Sandia y Yanahuaya.

Se encuentra en las coordenadas 14° 5' 25" Sur, 69° 14' 36" Oeste.

Por el Este con : El distrito de San Juan de Oro.

Por el Oeste con : El distrito de Phara.

Por el Norte con : Los distritos de Putina Puncu y Limbani.

Por el Sur con : Los Distritos de Sandia, Yanahuaya y Patambuco.

3.1.5. Población:

Según el Censo peruano de 2021, había 9.241 Habitantes residiendo en Alto Inambari. La densidad de población de Alto Inambari era de 6,8 /km².

3.1.6. Organización territorial

El distrito de Alto Inambari tiene como distritos a su alrededor:

1. San Juan del Oro
2. Sandia
3. Phara
4. Yanahuaya
5. Quiaca



6. Limbani
7. San Pedro de Putina Punco
8. Sina

3.1.7. Clima

Es del tipo húmedo templado cálido, con una temperatura anual promedio de 19 °C (rangos de temperatura: máxima y mínima).

La precipitación promedio anual es de 1500 a 2000 mm³, que se concentra entre los meses de octubre a marzo, entre tanto el periodo restringido de lluvias es de abril a Setiembre. La humedad relativa es de 84%, la evaporación y transpiración total promedia es de 721 mm lo que define la característica húmeda de la región. Datos que fueron tomados como referencia de la estación meteorológica de San Juan del Oro que está situada a 1,520 msnm.

3.1.8. Hidrografía

La red hidrográfica de Alto Inambari comprende el río Inambari que se inicia en el límite del distrito Ituata en el lugar denominado Esquilaya a 5700 msnm.

Despliega su curso bajando en dirección Noreste, pasando por las localidades de Cuyocuyo, Sandia y Massiapo hasta Pacaysuizo, donde gira bruscamente en direcciones Noreste hacia las localidades de Isillumá, Santa Elena, entre otros pertenecientes a Alto Inambari, para luego ingresar al distrito de Limbani, llegando hasta el departamento de Madre de Dios.

La microcuenca está conformada por los principales ríos como: Huari huari, Huichusmayo, Patubanco, Chontabamba y Mancuari



Fauna

Existe una variedad de animales silvestres, mamíferos, roedores, aves de rapiña, aves tropicales, reptiles, serpientes venenosas y no venenosas, anfibios y peces. Existen una diversidad de animales como:

- Ranas
- Lagartijas
- Serpientes
- Puma
- taruca
- murciélagos
- monos
- tapires
- venados
- jaguares
- gallito de las rocas
- Loros y guacamayos

3.2. ASPECTO ECONÓMICO

3.2.1. Pecuario

El distrito de alto Inambari según la clasificación de capacidades de uso mayor de suelo, así como las condiciones agroclimáticas, no representa vocación para el desarrollo de la actividad pecuaria, sin embargo, según la información de la Agencia Agraria de la Dirección Regional Agraria Puno, existe un mínimo desarrollo de la actividad pecuaria, que mayormente está orientada a la crianza de

animales menores (gallinas, cuyes y patos) que generalmente estas son destinadas para el autoconsumo.

En el Distrito de Alto Inambari mayormente se crían el venado colorado y ovino, adaptado al medio que viene dando buenos resultados, y sobresaliendo en la crianza y promoción de buenos ejemplares en vacunos y ovinos.

3.2.2. Agricultura

En el distrito de Alto Inambari la actividad agropecuaria, constituye soporte principal de la economía local, teniendo en consideración la población se encuentra desarrollando en dicha actividad.

Según las estadísticas de la Dirección Regional de Agricultura Puno (DRA) en las campañas agrícolas 2012 – 2013, en el distrito se desarrollaron en conjunto 3 cultivos a lo largo de la cuenca, siendo algunos, cultivos de exportación y de producción permanente. En el siguiente recuadro se puede observar la superficie cosecha y producción.

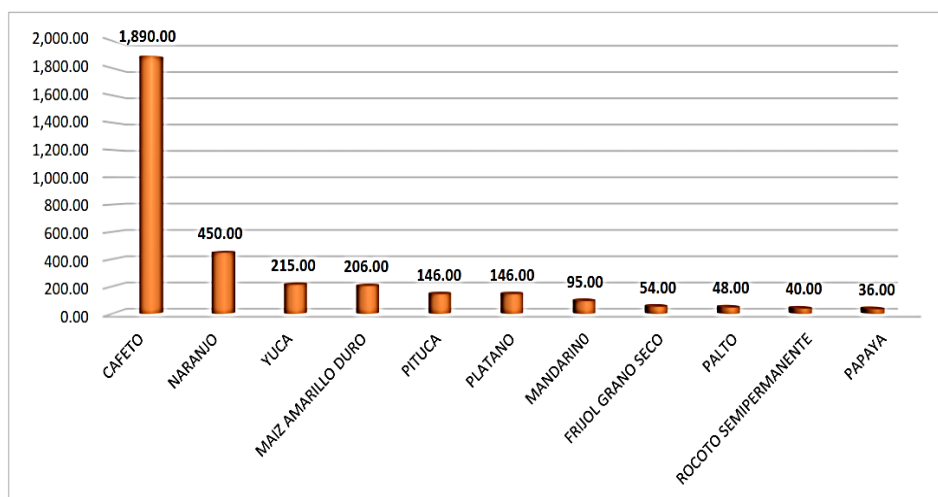


Figura 15: Jerarquización de los principales cultivos del distrito de Alto Inambari

Fuente: DRA – Puno, campaña agrícola 2012 -2013



Como se podido observar la caficultura es la principal actividad del ámbito de estudio como cultivos permanentes y sostenibles.

Por otro lado, se observa también una importante producción de frutales, que constituye como segundo en la producción a nivel de la cuenca del valle Inambari que dicho se ha de paso constituye como sustento económico y seguridad alimentaria para la población local.

3.2.3. Minería

Esta actividad constituye después de la agropecuaria como una de las principales actividades en la económica en el distrito de Alto Inambari, pues tiene el enorme potencial que cuenta este territorio destacando básicamente a la extracción de oro en las vetas o filones y en los ríos (oro aluvial) que discurren los valles de Inambari y Tambopata.

Las características que se desarrolla esta actividad minera son de pequeña minería, empleando técnicas y procesos artesanales, mediante pequeños lavaderos.

3.2.4. Pesquería

Esta actividad se realiza de manera circunstancial y su contribución a la economía local resulta mínimo, dado que está orientado básicamente para el autoconsumo.

3.2.5. Industrial

La actividad industrial o de transformación es incipiente en el distrito y en particular en la provincia de Sandia, se limita a la elaboración de panes, helados néctares y mermelada d frutas, aserrado de madera. Etc.



Son desarrollados con pequeñas maquinas transformadoras o a base artesanal. Las principales limitaciones que restringen son por falta de inversión. Capacitación y asistencia técnica empresarial e investigación.

3.3. ASPECTO SOCIAL

3.3.1. Educación:

En el tema de educación, existe analfabetismo, causado en gran parte por el tiempo y la distancia que deben desplazarse para llegar desde los hogares hasta las Instituciones Educativas, a esto se suma la inadecuada infraestructura e implementación en la mayoría de locales de enseñanza. El deficiente nivel de conocimientos de los educandos (por la mala alimentación), el escaso equipamiento y material educativo, así como poca capacitación y motivación de los profesores para la enseñanza, es otro de los factores que preocupa a la población del lugar. Asimismo, existe significativa deserción escolar, debido que los niños prefieren trabajar en época de cosecha para ayudar en la economía familiar.

Los centros Educativos del Distrito de Alto Inambari son:

Nivel inicial

- Institución Educativa Inicial Niño Jesus de Praga - Massiapo N°. 295
- Institución Educativa Inicial – Quiquirá N°. 385
- Institución Educativa Inicial – Palmeras N°.1002
- Institución Educativa Inicial - Pampa Yanamayo N°. 1008
- Institución Educativa Inicial – Pacayzuiso N°. 1009
- Institución Educativa Inicial – Isillumá N°. 1027
- Institución Educativa Inicial – Santa Rosa N°. 1028



Nivel primario

Las instituciones educativas mencionadas conforman parte de la unidad de Gestión Educativa Local Sandia (UGEL - SANDIA)

- Institución educativa Primaria N.º 72527 – San Juan Bautista - Masiapo
- Institución Educativa Primaria N.º. 72499 - Pacayzuiso
- Institución Educativa Primaria N.º. 70641 - Padreyoc
- Institución Educativa Primaria N.º. 72434 - Pilcopata
- Institución Educativa Primaria N.º. 72463 - Jose Antonio Encinas – Belen
- Institución Educativa Primaria N.º. 72472 - Linquipata
- Institución Educativa Primaria - Pampa Yanamayo
- Institución Educativa Primaria N.º. 72479 - Chunchusmayo
- Institución Educativa Primaria N.º. 72486 - Pampa Yanamayo
- Institución Educativa Primaria Inca Garcilaso de la Vega – Pampa Yanamayo
- Institución Educativa Primaria N.º. 72491 – Muspaypampa
- Institución Educativa Primaria N.º. 72492 – Isillumá
- Institución Educativa Primaria N.º. 72494 – Cruzpata
- Institución Educativa Primaria N.º. 72498 - Yanacocha
- Institución Educativa Primaria N.º. 72503 – Quiquirá
- Institución Educativa Primaria N.º. 72504 - Heroes de Cenepa – Camaron
- Institución Educativa Primaria N.º. 72507 – Mancuari
- Institución Educativa Primaria N.º. 72513 – Palmera
- Institución Educativa Primaria N.º. 73007 – Jatun Misca
- Institución Educativa Primaria N.º. 70710 – Buenavista
- Institución Educativa Primaria N.º. 72542 – Quimsacruz



- Institución Educativa Primaria N°. 72543 - Patayanamayo
- Institución Educativa Primaria N°. 72544 – Cuchini
- Institución Educativa Primaria N°. 72545 – Mayohuanto
- Institución Educativa Primaria N°. 73031 - Nazareno – Linqipata
- Institución Educativa Primaria N°. 70712 – Santiago Pampa
- Institución Educativa Primaria N°. 72478 – Calapampa
- Institución Educativa Primaria N°. 72484 – San José Pampa

Nivel secundario

- Institución Educativa Secundaria Jorge Basadre Grohmann – Massiapo
- Institución Educativa Secundaria Daniel Alcides Carrión – Palmera
- Institución Educativa Secundaria Agropecuario - Pampayanamayo
- Institución Educativa Secundaria Santa Rosa de Y. – Santa Rosa
- Institución Educativa Secundaria Agropecuario José Antonio Encinas - Pacayzuiso
- Institución Educativa Secundaria Cesar Vallejo - Quiquira

3.3.2. Salud:

Existen 4 puestos de salud, en la provincia de Sandia y el distrito de Alto Inambari, los centros de salud no abastecen para la población por los escasos recursos y médicos especializados y aún más empeoro por la enfermedad del covid 19, en casos de emergencia los médicos tienen que derivarlo hasta el hospital Carlos Monje Medrano de Juliaca – Puno.

Los puestos de salud son:

- Establecimiento de salud - Quiquira
- Establecimiento de salud - Mancoari

- Establecimiento de salud - Masiapo
- Establecimiento de salud – Pacaysuizo
- Establecimiento de salud – Isillumá
- Establecimiento de salud – Pampayanamayo



Figura 16: Centro de Salud Masiapo

Fuente: Elaboración propia

3.4. ASPECTO CULTURAL

Por la historia de Colonización, el distrito de Alto Inambari, se encuentra conformada por dos familias lingüísticas: quechua y aru (etnia aimara), de los cuales predomina la familia quechua, que corresponde a la etnia de nombre Ayacucho – Cusco, según el Mapa Etnolingüístico Oficial del Perú, elaborado por el ministerio de Agricultura; dado que las familias quechuas, han sido los primeros habitantes de la parte alta, valles interandinos y ceja de selva de la provincia de Sandía.

3.4.1. Referencia Histórica de Alto Inambari

El distrito de Alto Inambari alberga alrededor de 5,841 habitantes según el Censo Poblacional del 2005, realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) estaba conformado por 42 sectores, 02 Centros Poblados y un



Centro Urbano (capital del distrito). Su principal fuente de ingreso del distrito es la actividad agrícola, seguida de la minería, comercio y transporte.

La extracción de la madera constituye una actividad complementaria de los pobladores de la zona. Con respecto a los rendimientos de los diferentes productos agrícolas eran considerados bajos, comparados con el promedio departamental y provincial.

3.4.2. Creación del Distrito de Alto Inambari

Los pobladores de Alto Inambari en su mayoría provienen de diferentes localidades de Puno, Sandia, Cuyocuyo, Huancané, San Antonio de Putina, Azángaro entre otros, siendo reconocido como Distrito el 14 de Setiembre del año 1994 por lo que las costumbres y tradiciones son diversas. El idioma más empleado es el quechua, en

menor porcentaje el aymara, siendo el castellano de dominio casi general. Algunos pobladores conservan las costumbres, usos y valores de sus antepasados, tal es así que aún se preserva el pago a la Santa Tierra, solidaridad y reciprocidad en la siembra y la cosecha (Ayni y Mink'a); pero de un tiempo a esta parte estos valores vienen perdiendo notoriedad. Por la dispersión de los sectores y la distancia entre estos, ha provocado que la comunicación entre los pobladores sea escasa.

3.4.3. Idioma:

Los habitantes del distrito de Alto Inambari hablan quechua, castellano y aimara en menor grado.

3.4.4. Religión:

Los habitantes del distrito de Alto Inambari en su mayor parte son de religión católica, otros pertenecen a misioneros o pastores, existen también personas que profesan las creencias de los testigos de Jehová.



Figura 17: Iglesia Central – Massiapo Alto Inambari

Fuente: Elaboración propia

3.4.5. Fechas festivas:

Enero: 1º año nuevo, festejan en sus distintos hogares y reuniones en familia.

Febrero: Se realiza diversas actividades tradicionales y costumbristas por la fiesta de carnavales.

Marzo: se preparan alimentos para la semana santa.

Abril: Celebran el día de reflexión en familia.

Mayo: Fiestas de santísima cruz.

Junio: Fiesta de San Pedro y San Pablo.

Julio: Feria Comercial de la Zona.

Agosto: Virgen de la Caridad entre la tercera y la segunda semana.



Setiembre: 14 de este mes se celebra el aniversario del distrito también se celebra ferias de café, concurso de tostado de manera artesanal

Octubre: Se preparan sus alimentos para todos los santos.

Noviembre: celebran todo santos de sus difuntos en familia y en la iglesia, así mismo visitan a los cementerios.

Diciembre: celebran navidad en familia.

3.4.6. Transporte:

Las empresas de transporte de servicio diario están conformadas en diferentes asociaciones, que en general conforman una empresa de Transportistas Sandinos que hacen ruta de Juliaca, Sandia y Alto Inambari.

En el siguiente recuadro mencionaremos lo siguiente:

Tabla 7.

Empresas de transportes Juliaca - Sandia

Empresas de transporte de la Ruta Juliaca - Sandia y (Viceversa)					
Asociación de Transportas	Ruta	Tipo	Nº. De unidades vehiculares	kilómetros	Pasaje
Tours Sandia	Juliaca - Sandia	Minivan	25	226 km.	s/.30.00
Señor de Pacaypampa E.I.R.L.	Juliaca - Sandia	Minivan	20	226 km.	s/.30.00
Amazonas	Juliaca - Sandia	Minivan	10	226 km.	s/.30.00
Selva Sur	Juliaca - Sandia	Minivan		226 km.	s/.30.00
TOTAL			55		

Fuente: Elaboración propia a base de trabajo de campo.

Los servicios de transporte brindan atención en terminal zonal San Francisco – Juliaca y en el Alto Inambari plaza de armas av. 24 de setiembre s/n.

Tabla 8.

Empresas de transportes Juliaca – Sandia – Alto Inambari.

Empresas de transporte de la Ruta Juliaca - Sandia - Alto Inambari y (Viceversa)					
Asociación de Transportistas	Ruta	Tipo	Nº. de Unidades vehiculares	kilómetros	Pasaje
Valle Inambari	Juliaca - Sandia - Alto Inambari	Minivan y bus	25	277.73 km.	s/.30.0 0
Perlas del Sur S.R.L.	Juliaca - Sandia - Alto Inambari	Minivan	20	277.73 km.	s/.30.0 0
Selva Sur	Juliaca - Sandia - Alto Inambari	Minivan	5	277.73 km.	s/.30.0 0
	Juliaca - Sandia - Alto Inambari	Minivan		277.73 km.	s/.30.0 0
TOTAL			50		

Fuente: Elaboración propia a base de trabajo de campo.

Para la ruta diaria de Sandia a Alto Inambari también están conformados en pequeñas asociaciones que corresponden a dos asociaciones:

- Asociación de Transportistas del Valle Inambari
- Asociación de Transportistas Sandinos

Tabla 9.

Empresas de transportes a nivel local.

Empresas de transporte de la Ruta Sandia - Alto Inambari (Massiapo) y (Viceversa)					
Asociación de Transportas	Ruta	Tipo	Nº. De Unidades vehiculares	kilómetros	Pasaje
Tunki Express	Sandia - Massiapo	Minivan	7	51.73 km.	s/.10.00
Joyas de Inambari	Sandia - Massiapo	Minivan	7	51.73 km.	s/.10.00
Sabor a Selva	Sandia - Massiapo	Minivan	5	51.73 km.	s/.10.00
Tours Correcaminos	Sandia - Massiapo	Minivan	10	51.73 km.	s/.10.00
Tours la Exclusiva	Sandia - Massiapo	Minivan	9	51.73 km.	s/.10.00
San Gabriel del valle	Sandia - Massiapo	Minivan	25	51.73 km.	s/.10.00
Amanecer Sandino S.R.L.	Sandia - Massiapo	Minivan	18	51.73 km.	s/.10.00
TOTAL			63		

Fuente: Elaboración propia a base de trabajo de campo.



Figura 18: Asociación de Transportistas de Alto Inambari

Fuente: Elaboración propia

3.5. MATERIALES

Para la ejecución de la investigación se utilizó lo siguiente:

Tabla 10

Materiales y equipos de investigación

Materiales	Equipos
Lápiz	Laptop
Borrador	PC convencional
Plumones	Cámara fotográfica
Papel Bond	Equipo de impresión
Papelotes	Programas Spss
Libreta	Pen drive
Archivador	Equipo de impresión
Hojas de Encuesta	GPS
Ficha de Inventario	USB
Servicio de Fotocopias	Radio Grabadora
Servicio de Anillados	Telefonía Móvil
Servicio de Empastados	Internet
Otros materiales de escritorio	Otros materiales de para la recopilación bibliográfica

Fuente: Elaboración propia

3.6. MÉTODOS

Para la propuesta de ruta turística a base de café de altura se establece el método de investigación de tipo descriptivo con enfoque mixto, consiste en describir situaciones, eventos, personas, turistas, recursos turísticos, productoras de cafés especiales de calidad a los micro pequeños empresarios que en su conjunto permitirán evaluar y abrir nuevos espacios de turismo alternativo para el desarrollo de la ruta turista en el distrito de Alto Inambari.

Hernández, Fernández y Baptista. (2008) **Los métodos mixtos** representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y

discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio.

3.6.1. Método descriptivo

De acuerdo a la naturaleza del estudio de la investigación, reúne por su nivel las características de un estudio descriptivo.

Hernández, Fernández y Baptista. (2014). El método descriptivo consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos eventos, esto es detallar como son y como se manifiestan. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

3.6.2. Método deductivo

Se utilizó para la evaluación de los recursos turísticos y producción de café y así llegar a conocer su aplicación, El método deductivo consiste en extraer una conclusión en base a una premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas. Mediante este método, se va de lo general (como leyes o principios) a lo particular (la realidad de un caso concreto).

3.6.3. Tipo y Diseño de Investigación

El diseño que se aplicó en la presente investigación es descriptiva, transversal y no experimental

Descriptiva porque se describió de manera detallada y exacta la situación real en que se desarrolla la actividad en el lugar de la investigación; transversal la información se levanta en un tiempo determinado. No experimental porque la investigación fue orientada a determinar las potencialidades turísticas en base a la



producción del café en el distrito de Alto Inambari, sin manipular la variable y solo se limitó a observar los hechos en su con-texto real para luego analizarlo.

3.6.4. Línea de investigación

Desarrollo Turístico Regional

3.6.5. Unidad de observación

La investigación permite observar el espacio geográfico relieve, clima, fauna, flora, hidrografía, distribución de la población, actividades importantes, parcelas productoras de café y agro productos con su valor agregado.

3.6.6. Unidad de Análisis

Se desarrolló las siguientes unidades de análisis para la presente investigación: Nivel Análisis:

- Inventario de los recursos turísticos potenciales
- Servicios turísticos (accesibilidad, demanda turista y servicios complementarios)
- Parcelas productoras de café entre los más destacados en premios a nivel internacional y nacional
- Diseño de ruta turística de café

3.6.7. Población y Muestra.

Para el presente trabajo de investigación se ha determinado a los productores del café organizados en 03 Cooperativas Agrarias Cafetaleras: CAC Túpac Amaru Ltda. (125 productores), CAC Valle Grande Ltda. (40 productores) y CAC. Inambari Ltda. (290 productores), que hace un total de 455 productoras de café en el presente año a nivel del distrito de Alto Inambari.



Las unidades de muestra de 455, tomando en consideración la estimación muestral debería tener un margen de error de 5% y un nivel de confianza de 95%.

Considerando la siguiente formula.

$$\frac{Z^2(p)(q)N}{e^2(N - 1) + Z^2 (p)(q)}$$

Donde:

Z: Nivel de confianza

q: proporción de la población con actitudes negativas al desarrollo del turismo

p: proporción de la población con actitudes positivas al desarrollo del turismo

e: Margen de error

N: Tamaño de Población

N: Muestra

Reemplazamos el valor al parámetro en la ecuación de la siguiente manera:

Tabla 11.

Tabla de Ecuación

Parametro	Valor
Z	196%
P	0.5
Q	0.5
N	455
e	5%

Fuente: Elaboración propia

Donde el valor es:

$$n = \frac{1.96^2(0.50)(0.50)455}{0.05^2(455 - 1) + 1.96^2 (0.50)(0.50)}$$

Ya teniendo los valores establecidos, buscamos el resultado de la muestra “n” y como resultado obtenemos:

$$n = 385.97$$

3.6.8. Técnicas e Instrumentos

Para la recolección de datos se utilizará las siguientes técnicas que permitan viabilizar el proyecto:

Tabla 12.

Técnicas e instrumentos

Modalidad de Observación	Técnicas	Instrumentos
Observación Directa	Simple	Fichas de Observación
	Encuesta	Protocolo de cuestionario
Indirecta	Por fichas	Fichas documentales
		Libretas de Campo
		Cuaderno de apuntes
Indirecta	Entrevista Documental	Fichas de registro
		Fichas de Observación y comprobación
		Entrevista Documental

Fuente: Elaboración propia

3.6.9. Variables de investigación y operacionalización

Las variables se realizaron de acuerdo a los objetivos e hipótesis de la investigación, tomando en cuenta como:

Hernández y Sampiere (2006) Una variable es una propiedad que puede variar y cuya variación es susceptible a medirse. Existen dos tipos de Variables:

- Variable Independiente al Turismo Alternativo.
- Variable Dependiente al Desarrollo local de los cafeteros

Tabla 13.

Operacionalización de Variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnicas	Instrumento
Variable Independiente: Turismo Alternativo	1.- Aspectos generales e históricos.	Ubicación, Geografía, Aspecto histórico.	Análisis de investigación. Visitar a la zona de estudio.	Cámara fotográfica. Fichas de técnicas de observación. Fichas documentales.
	2.- Aspectos naturales y culturales.	Flora y fauna, otología, lagos. Festividades, gastronomía, costumbres, tradiciones y entre otros.	Observación. Recopilación de datos. Inventariar recursos y ruta turística.	Libreta de campo. Ficha de inventario, Ficha de registro documental, Ficha de observación y comprobación.
Variable Dependiente: Desarrollo local caficultores	1.- Actividades socio económicas y culturales.	Turismo, ganadería, agricultura, artesanía, comercio.	Entrevista. Encuesta.	Evaluación de la ruta turística. Cuestionario de encuestas. Cámara fotográfica. Grabadora.
	2.- Propuestas de desarrollo local del café para el turismo.	Rutas turísticas, Excursiones, Transportes, Tour Guiados. servicios de alojamiento y alimentación.	Diseño de la Ruta Turística.	Mapas. Folletos de Ubicación. Internet.

Fuente: Elaboración propia a base de trabajo de campo

3.6.10. Tipo de investigación

El tipo de estudio de la investigación reúne todas las condiciones metodológicas, permitiéndonos analizar los datos de ciertas variables recopiladas, para esto se utilizó la investigación básica transversal.



(hernandez, 2014). Menciona que el diseño transversal son estudios que recaban datos en un tiempo determinado para realizar inferencias a cerca del cambio, sus causas y sus efectos.

3.6.11. Nivel de la investigación

El presente estudio de investigación, está básicamente realizado en un estudio descriptivo, siendo así empezamos con describir la ruta del café desde Puno hasta llegar a todo Alto Inambari en donde se encuentran los caficultores.

(Tamayo, 2014) “Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas, grupo o cosas, se conduce o funciona en presente.”

3.6.12. Método de la Investigación

El método de investigación consiste en explorar y describir situaciones, eventos, personas, recursos turísticos, productoras de cafés especiales a los micro pequeños empresarios de café que en su conjunto permitirán evaluar y abrir nuevos espacios de turismo alternativo para el desarrollo de la ruta turista en el distrito de Alto Inambari, cuyo objetivo de diseñar la ruta del café de altura de Alto Inambari, para la realización del proyecto de investigación se realizó el siguiente procedimiento:

A. Diagnostico situacional

El trabajo de investigación se realizó en los campos caficultores del distrito de Alto Inambari, así mismo se identificó algunas fuentes secundarias, cuyas aportaron beneficiosamente para dicha investigación quienes fueron:



Municipalidad provincial de Sandia, Municipalidad distrital de Alto Inambari, Universidad Nacional del Altiplano. Para obtener esta información de línea de base se analizó los ámbitos; físico espacial, ecológico territorial, sociocultural, económico productivo y político administrativo.

- **Físico Espacial**

En este ámbito se indago la ubicación geográfica, la superficie, sus límites y las vías de acceso.

- **Ecológico Territorial**

En este ámbito se indago sus condiciones de biodiversidad, sus características climatológicas y ecológicas.

- **Sociocultural**

En este ámbito se determinó sus características sociales, como el número de población, medios de transporte y entre otros.

- **Económico Productivo**

En este ámbito se analizó la economía productiva de los caficultores, así mismo del Turismo.

- **Político Administrativo**

En este ámbito se identificó los organismos que contribuyen en el desarrollo del turismo, participantes a la gestión y planificación caficultora del Distrito de Alto Inambari.

3.6.13. Diseño de la Investigación:

No experimental



3.7. USO DE LOS RESULTADOS Y CONTRIBUCION DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación permitirá organizar a los productoras del café, planificar y promocionar la ruta turística y así mismo a los agencias de viajes que quieran apostar por este nuevo atractivo turístico de la ruta del café, permitiendo que la oferta turística sea a su mayor alcance, además la Información consiguiente servirá para futuros proyectos turísticos en la zona de investigación, además se identificara las carencias y falencias para el desarrollo de la actividad del turismo y agroturismo, lo que permitirá una mejor incursión al mercado y generar mayor demanda al lugar, mejorar los ingresos económicos por la actividad del turismo a la vez que el documento facilitara al municipio local la incursión de su producto al mercado turístico y en el futuro lograr un turismo sostenible y sustentable.

3.8. IMPACTOS ESPERADOS

3.8.1. Impactos en Ciencia y Tecnología.

La investigación permitirá aportar el uso de TICs y herramientas tecnológicos para la toma de decisiones y generar un destino turístico sostenible en un ambiente.

3.8.2. Impactos económicos

El sector turismo generara un impacto económico favorable para los productores de café y para la población local, de tal manera percibirán ingresos sin dejar de lado a sus otras actividades cotidianas. Además, tiene probabilidad de generar empleo diversificado en dicho sector beneficiando a la población caficultor.

Así mismo las exportaciones de café son clave para el crecimiento económico de nuestro país puesto que esto genera que no solo este sector crezca,



sino que la rama de turismo también lo haga incrementando una gran tasa de empleo en los servicios turísticos, además de la mejora de los servicios de hospedajes, agencias de viajes, transportes turísticos y entre otros; puesto que un café de alta calidad los extranjeros optarán por visitar el país que les brinda su excelente taza de café.

3.8.3. Impactos sociales

Las productoras de café, autoridades comunales y gobiernos locales tomarán conciencia sobre la importancia de turismo generando impactos positivos en el desarrollo económico local a través de turismo, generando el bien común como oportunidad de crecimiento y mejoras de calidad de vida de cientos de caficultores.

3.8.4. Impactos ambientales

la contaminación medio ambiental en los valles de Inambari es un problema latente en la actualidad ocasionado por la minería informal, están instaladas en el río Inambari terminara con la propuesta de desarrollo de una ruta turística en sus diferentes tipologías como el agroturismo, turismo de aventura, ecoturismo que es adecuado para actividades turísticas de recreación donde se genere ingresos para sustentar el mismo, ya que de él depende el desarrollo turístico del destino y la importancia del turismo que visita para detectar necesidades de la demanda y planear estratégica-mente la oferta.



CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

O.E.1.- Analizar los recursos turísticos para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari.

De acuerdo a las investigaciones realizadas sobre los recursos turísticos para desarrollar la ruta turística del Alto Inambari las cuales están clasificadas en su categoría de Sitios Naturales, Manifestaciones Culturales y Realizaciones Técnicas Científicas y artistas contemporáneos, estos recursos turísticos están distribuidas en los distritos de Cuyocuyo, Sandia y Alto Inambari considerando como principal recurso turístico el café. Actualmente los recursos turísticos mencionados desarrollan el turismo de manera incipiente desde los dos últimos años.

Los recursos turísticos identificados en la ruta del café son 06 que están categorizados y jerarquizados de acuerdo a “Manual para la Elaboración y Actualización del Inventario Nacional de Recursos Turísticos”, aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 505-2018-MINCETUR.

4.1. CUADRO DE RESUMEN DE INVENTARIO DE LOS RECURSOS TURISTISTICOS

Tabla 14

Resumen de inventario de recursos turísticos y Jerarquía

Nº. DE FICHA	NOMBRE DE RECURSOS	CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO	JERAR- QUIA
01	Baños Termales de Hatun Putina	Sitios Naturales	Aguas termos minerales	Ojos de Agua	II
02	Andenes Milenarios de Cuyocuyo	Manifestaciones Culturales	Sitios Arqueológicos	Andenes	II
03	Sitio Arqueológico de Maukallaqta	Manifestaciones culturales	Sitios Arqueológicos	Ciudadelas	I
04	Catarata de Wayra Pauwchinta	Sitios Naturales	Caída de Agua	Catarata	II
05	Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya	Manifestaciones culturales	Sitios Arqueológicos	Ciudadelas	I
06	Café de las Nubes	Realizaciones técnicas científicas y artísticas contemporáneas	Exploraciones agropecuarias y pesqueras	Agricultura	III

Fuente: Elaboración propia

GRAFICO DE INVENTARIO DE RECURSOS TURISTICOS JERARQUIZADOS

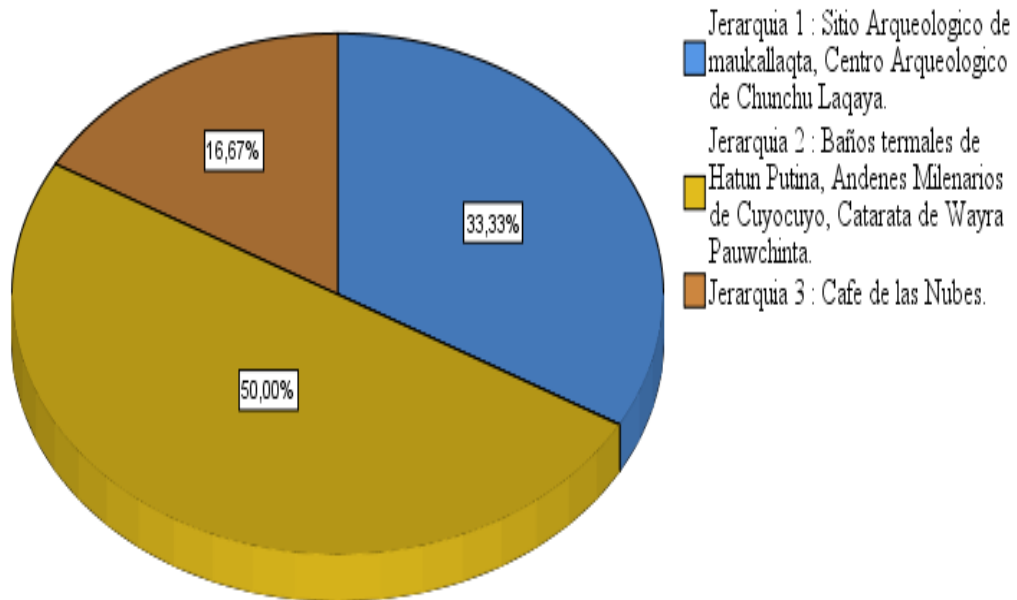


Figura 18: Jerarquización de recursos turísticos

Fuente: Elaboración propia de los tesisistas

Como podemos observar en el gráfico de jerarquización de los recursos turísticos, que el 50% tiene jerarquía 2 como Baños Termales de Hatun Putina y Andenes de Cuyocuyo, mientras el 33.33% con la jerarquía 1 como: Sitio Arqueológico de Maukallaqta y Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya, finalmente el 16.67% el Café de las Nubes tiene mayor ponderación por los reconocimientos a nivel nacional e internacional.

4.2. CATEGORIZACIÓN DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS DE LA RUTA DEL CAFÉ

Tabla 15

Ficha técnica de Baños Termales de Jhatun Phutina

A. DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	BAÑOS TERMALES DE JHATUN PHUTINA			Ficha N° (*)
Toponimia (*)	Proviene del quechua <i>Hatun</i> que significa “grande” y <i>Phutina</i> que quiere decir “lugar donde se sancocha o se cocina con agua herviente”			01
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	-14.487576275
Provincia (*)	Sandia		Longitud	-69.55028006
Distrito (*)	Cuyocuyo	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	440701.5
Otro (*)	Comunidad Cojene		Norte	8398277.8
Referencia:	A 10 minutos del distrito de Cuyocuyo	Altitud (m.s.n.m.)	3401 m.s.n.m.	
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:		
Categoría (*)	Sitios Naturales			
Tipo (*)	Agua termo mineral			
Sub-tipo (*)	Ojos de Agua			
DESCRIPCIÓN (*)				

Se ubica a 10 min del Distrito de Cuyocuyo en dirección Sur, a 3,401 m.s.n.m. en la parte alta de una quebrada que presenta abundante vegetación de árboles de eucalipto y especies propia de la zona del lugar, se ubica en la región Suni en la parte oriental de la Cordillera de los Andes, el tipo de agua es Termal y Termomineral, con una temperatura promedio de 50°C, y un caudal en la captación de 3 lts/seg. tipo de agua carbonatada sódica, con presencia de los minerales: Potasio, Calcio y Magnesio. El pH de la fuente termal es 6.79, lo que representa un agua muy cerca a ser neutra (pH 7). La temperatura promedio en superficie es de 63.74 C°. La presencia de Na (sodio) mayores a 250 ppm, se debe a la meteorización de silicatos tipo albita y la disolución de rocas sedimentarias de origen marino, en que se presenta fundamentalmente como cloruro de sodio. Sus instalaciones cuentan con una piscina para adultos con dos trampolines y 08 carriles de para natación, 05 duchas para damas, 05 duchas para varones, 10 pozas personales, 04 pozas familiares, 02 servicios higiénicos para damas y varones, 01 plataforma deportiva con grass sintético e iluminación, piscina para niños. Las instalaciones están a orillas del río Cuyocuyo, en una zona abrigada y templada con una vista hacia los andenes milenarios de Cuyocuyo. Es la fuente termal más importante de la provincia.



Particularidades (*)	Reconocimientos (*)
<p>Es la fuente termal y termomineral más importante de la provincia de Sandía que cuenta con instalaciones para el disfrute de las aguas.</p> <p>Debido al clima hay constante volumen de vapor en el ambiente que favorece el atemperamiento de los visitantes.</p>	
Estado Actual	Observaciones (*)
Bueno.	<p>Existe otros 2 complejos termales de administración privada en el lugar de captación del ojo de agua, uno administrado por la comunidad Cojene y la otra es un emprendimiento privado.</p> <p>Se ha hecho una remodelación y ampliación de las instalaciones el año 2015</p>

B. CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO

TIPO DE VISITANTE (*) (Se puede considerar más de una opción)

Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)

Total de visitantes	3956	Fuente de Datos	Año	Comentario:



Turistas Extranjeros	30	Boletería de Baños Termales De Jathun Phutina	2021		
Turistas Nacionales	896				
Visitantes Locales (Excursionistas)	3022				
RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO					
Recorrido ¹	Tramo ²	Tipo de Acceso ³	Medio de transporte ⁴	Tipo de Vía terrestre ⁵	Distancia en km. / tiempo ⁶
1	Puno – Juliaca – Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	245km/4.5 hrs
1	Puno – Juliaca – Azángaro – Muñani - Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	265km/5 hrs
2	Juliaca – Putina - Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	200 km/4.0 hrs
2	Juliaca – Putina – Azángaro- Muñani- Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	200 km/4.5 hrs
3	Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	Auto, Taxi	Afirmado	900 mts. 10 min
3	Cuyocuyo – Baños termales de Jhatun Phutina	Terrestre	A pie	Afirmado	900 mts. 25 min
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:		
<input type="checkbox"/>	Libre		Tarifa: Adultos: S/. 2.00 Niños: S/. 1.00		
<input type="checkbox"/>	Semi-restringido (previo permiso)				
<input checked="" type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificará tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)				
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....				
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)					
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año				
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar).....				
<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar).....				



<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha);.....		
HORARIO DE VISITA:			
De lunes a Domingo de 5:00 am – 8:00 pm			
ESPECIFICACIONES:			
.....			
.....			
C. ACTIVIDADES TURÍSTICAS. (Se puede marcar con X, más de una opción)			
Marcar X	NATURALEZA	Marcar r X	DEPORTES / AVENTURA
<input type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta
<input type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de flora (plantas medicinales; eucalipto, muña, diente de león...etc)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input checked="" type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo
<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Totora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedalones	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input checked="" type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input type="checkbox"/>	Camping
<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....
Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar r X	CULTURA Y FOLCLORE



<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input type="checkbox"/>	Ferias
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales
	Natación	<input type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input type="checkbox"/>	Realización de eventos
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):	<input checked="" type="checkbox"/>	Toma de fotografías y filmaciones
			Otros (especificar):.....

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)

D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECURSO		FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X		Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
ALOJAMIENTO:				
Hoteles (especificar categorías)				
Albergues				
Apart-Hoteles				
Hostales			X	Cuyocuyo
EE. HH. (S/Clase ni categoría)			X	Cuyocuyo
Otros (especificar):.....				
ALIMENTACIÓN:				
Restaurantes			X	Cuyocuyo



Kioscos de comida y bebidas		X	Cuyocuyo
Bares		X	Cuyocuyo
Fuentes de Soda			
Cafeterías			
Venta de comida rápida		X	Cuyocuyo
Otros (especificar):			
OTROS SERVICIOS TURISTICOS			
Agencias de viajes		X	Cuyocuyo
Servicios de guiado. Idioma:			
Venta de artesanía			
Alquiler de camionetas 4 x 4		X	Cuyocuyo
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedalones			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar).....			
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas			
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas			
Karaoke			
Bares	X		Cuyocuyo
Juegos infantiles			
Centros deportivos	X		Cuyocuyo
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			
D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	



	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Miradores turísticos			
Estacionamiento de vehículos	X		
Señales turísticas de orientación			
Señales turísticas de interpretación			
Boletería	X		
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			
Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos			
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales		X	De Cuyocuyo a las Baños termales
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido		X	Cuyocuyo
Refugios (para recorridos largos)			
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			

E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo



Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>		
Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicio de correos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicio de estacionamiento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Centro de salud – Tópico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE (se puede marcar con X, más de una opción)

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						



Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						
OBSERVACIONES	No presenta					

G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Agua potable	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Luz (Suministro Eléctrico)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Otra.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

H. SANEAMIENTO FISICO LEGAL: (Se puede marcar con X, más de una opción)		
Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:	
<input checked="" type="checkbox"/>	PÚBLICO	NOMBRE: Municipalidad Distrital de Cuyocuyo
<input checked="" type="checkbox"/>	PRIVADO	NOMBRE: Comunidad Campesina de Cojene
	Otra situación:	
Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL	
<input checked="" type="checkbox"/>	1. Ficha Registral: Número de Partida:	
	2. Certificado de Compra-Venta:	



	3. Certificado de Posesión Nro.:
	4. Otra situación
ADMINISTRADO POR:	
Nombre: Municipalidad Distrital de Cuyocuyo	
Tiempo de Administración: 20 Años	

I. DATOS DEL RESPONSABLE	
INSTITUCIÓN ENCARGADA	
TESISTA	
PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:	
Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	xxxxxxxx /xxxxxxxx
Correo:	Calsin.miac@gmail.com / tania_stq@hotmail.com
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Aguas termales en el suroriente del Perú (Dptos. Apurímac, Cusco, Madre de Dios y Puno)- [Boletín D 24]. A Huamaní Huaccán - 2001 - Repositorio.ingemmet.gob.pe</u> • ESTUDIO DE DIAGNOSTICO PARA LA ZONIFICACION DE LA PROVINCIA DE SANDIA. Presidencia del Concejo de ministros. 2005 • <u>Propuesta de diseño de un Sitio WEB Turístico para la provincia de Sandia-Puno, 2016. LI Cabrera Jáuregui - 2016 - repositorio.uancv.edu.pe</u> • Municipalidad Provincial de Sandia (Plan de Desarrollo Turístico Local). • Inventarios de los Recursos Turísticos de la Municipalidad Provincial de Sandia 	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input type="checkbox"/>	VIDEOS
<input checked="" type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
<ul style="list-style-type: none"> • Remodelación y ampliación de la piscina en el año 2015 • Remodelación de las pozas individuales en el año 2016 	
FECHA:	20/11/2021

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

Tabla 16

Ficha técnica de Andenes Milenarios

D. DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	Andenes Milenarios de Cuyocuyo			Ficha N°(*)
Toponimia (*)	Pirca proviene de origen Quechua que significa Anden			02
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	-14.479494
Provincia (*)	Sandia		Longitud	-69.550305
Distrito (*)	Cuyocuyo	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	440696.6
Otro (*)	Comunidades campesinas como son: Ura Ayllu, Puna Ayllu, Punalaqueque, Cojene-Rotojoni, Ñacoreque Grande, Ñacoreque Chico, Ura Ayllu		Norte	8399171.8
Referencia:	A 15 minutos de la plaza de Cuyocuyo	Altitud (m.s.n.m.)	Entre los 2,764 y 4,116 m.s.n.m	
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:		
Categoría (*)	MANIFESTACIONES CULTURALES			
Tipo (*)	Sitios Arqueológicos			
Sub-tipo (*)	Andenes			
DESCRIPCIÓN (*)				

Los andenes de Cuyocuyo son el complejo de andenes más extenso de la sierra sur oriental del Perú, son 6,554 Hás. de andenes, que representan 5 kilómetros de sistemas de andenes perfectamente conservados donde se cultiva una importante diversidad genética, especialmente tuberosas andinas; que constituyen una importante reserva alimentaria y diversidad cultural vigente, así como prácticas y saberes ancestrales relacionados a la conservación de la agrobiodiversidad. Están ubicados en el distrito del mismo nombre entre los 2,764 y 4,466 m.s.n.m. en seis comunidades campesinas como son: Ura Ayllu, Puna Ayllu, Punalaqueque, Cojene-Rotojoni, Ñacoreque Grande, Ñacoreque Chico, Ura Ayllu anexo Aripo y Huancasayani, y son el registro vivo de una andenería ancestral usada aún por las comunidades campesinas quechuas que cultivan una gran diversidad de tubérculos andinos; 7 de las 8 especies de papa domesticada del mundo se cultivan aquí aportando a la seguridad alimentaria en la zona. El imponente sistema de andenes, las técnicas de uso y la variedad y rotaciones de cultivos para el mantenimiento de la fertilidad de los suelos, son la evidencia de cómo los agricultores de Cuyocuyo aún mantienen vigentes sus prácticas culturales y costumbres, heredadas desde hace cientos de años.



Particularidades (*)	Reconocimientos (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Son 6,554 ha de andenes ubicados en la provincia de Sandía, en Puno. • Funciono como un centro de experimentación de productos agrícolas. Se cultivan 125 variedades de papa, 31 variedades de oca, 29 variedades de olluco, 22 variedades de maíz y 22 variedades de habas. • Los andenes miden entre 1 metro a 2.50 metros de altura. • Existen estructuras construidos en los muros de los andenes que sirven para el almacenamiento de los productos que se cosechan en los andenes, característica única en la región de Puno. • Es el conjunto de andenes más importante de la zona sur oriental del Perú, debido al estado de conservación en la que se encuentran y a su grado de aprovechamiento para la producción y conservación de la agrobiodiversidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mediante Resolución Ministerial 342-2019-MINAGRI el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) declaró a los andenes del distrito puneño de Cuyocuyo, provincia de Sandía, en Puno, como la Primera Zona De Agrobiodiversidad del país, por su importante contribución como reserva alimentaria y diversidad cultural. • El reconocimiento de la zona de agrobiodiversidad “Andenes de Cuyocuyo” se logró gracias al trabajo conjunto entre las comunidades campesinas, la municipalidad de Cuyocuyo, el Gobierno Regional de Puno, el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA) – MINAGRI, el Ministerio del Ambiente y Wildlife Conservation Society (WCS).



<ul style="list-style-type: none"> También se pueden encontrar bosques remanentes de queñua (<i>Polylepis pepeii</i>) y animales como pumas, oso andino, cóndor y gato andino, este último registrado recientemente por cámaras trampa de WCS. 					
Estado Actual		Observaciones (*)			
<ul style="list-style-type: none"> Regular a Bueno, las comunidades hacen el mantenimiento periódico de los andenes, sin embargo, existe zonas donde la erosión provoca deslizamiento y deterioro de los andenes. 					
E. CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO					
TIPO DE VISITANTE (*)					
Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)					
Total de visitantes	691	Fuente de Datos	Año	Comentario:	
Turistas Extranjeros		Comunidad Campesina Cojene	2020		
Turistas Nacionales	128				
Visitantes Locales (Excursionistas)	563				
RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO					
Recorrido¹	Tramo²	Tipo de Acceso³	Medio de transporte⁴	Tipo de Vía terrestre⁵	Distancia en km. / tiempo⁶
1	Puno – Juliaca – Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	245km/4.5 hrs
1	Puno – Juliaca – Azángaro- Muñani- Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	265km/5.0 hrs
2	Juliaca – Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	200 km/4.0 hrs



2	Juliaca – Azángaro – Muñani - Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	Bus, auto, camioneta	Asfaltado, afirmado	215 km/5.0 hrs
3	Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	Auto, camioneta	Camino Peatonal	1km/10 min
3	Cuyocuyo – Andenes milenarios	Terrestre	A pie	Camino Peatonal	1km/20 min
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:		
<input type="checkbox"/>	Libre		Se requiere coordinación con la población para la visita en los andenes		
<input checked="" type="checkbox"/>	Semi-restringido (previo permiso)				
<input type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificar tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)				
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....				
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)					
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año				
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar)..... ...				
<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar)..... ...				
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha);..... ...				
HORARIO DE VISITA: De 8:00 am – 4:00 pm					
ESPECIFICACIONES:					
F. ACTIVIDADES TURÍSTICAS. (Se puede marcar con X, más de una opción)					
Marcar X	NATURALEZA	Marcar X	DEPORTES / AVENTURA		
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta		



<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de flora (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo
<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Titora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedalonos	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input type="checkbox"/>	Camping
<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar) Eco caminata
Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar X	CULTURA Y FOLCLORE
<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input type="checkbox"/>	Ferias
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales



<input type="checkbox"/>	Natación	<input type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input type="checkbox"/>	Realización de eventos
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):	<input checked="" type="checkbox"/>	Toma de fotografías y filmaciones
		<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)

D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECURSO		FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X		Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
ALOJAMIENTO:				
Hoteles (especificar categorías)				
Albergues				
Apart-Hoteles				
Hostales			X	Cuyocuyo
EE. HH. (S/Clase ni categoría)			X	Cuyocuyo
Otros (especificar):.....				
ALIMENTACIÓN:				
Restaurantes			X	Cuyocuyo
Kioscos de comida y bebidas			X	Cuyocuyo
Bares			X	Cuyocuyo
Fuentes de Soda			X	Cuyocuyo
Cafeterías			X	Cuyocuyo
Venta de comida rápida			X	Cuyocuyo
Otros (especificar):				
OTROS SERVICIOS TURISTICOS				



Agencias de viajes			
Servicios de guiado. Idioma:			
Venta de artesanía			
Alquiler de camionetas 4 x 4			
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedrones			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar): Servicio de Guías Locales de las Comunidades del lugar		X	Cuyocuyo
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas		X	Cuyocuyo
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas			
Karaoke			
Bares			
Juegos infantiles			
Centros deportivos		X	Cuyocuyo
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			
D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Miradores turísticos	X		Cuyocuyo
Estacionamiento de vehículos	X		Cuyocuyo
Señales turísticas de orientación			
Señales turísticas de interpretación			
Boletería			
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			



Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos			
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales	X		Cuyocuyo
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido			
Refugios (para recorridos largos)			
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			
E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicio de correos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicio de estacionamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Centro de salud - Tópico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						
Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						

OBSERVACIONES

G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo



Luz (Suministro Eléctrico)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuyocuyo
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otra.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

H. SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL:

Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:	
	PÚBLICO	NOMBRE:
<input checked="" type="checkbox"/>	PRIVADO	NOMBRE: Comunidades de Ura Ayllu, Puna Ayllu, Punalaqueque, Cojene-Rotojoni, Ñacoreque Grande, Ñacoreque Chico, Ura Ayllu anexo Aripo y Huancasayani.
	Otra situación:	
Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL	
<input type="checkbox"/>	1. Ficha Registral: Número de Partida:	
<input type="checkbox"/>	2. Certificado de Compra-Venta:	
<input type="checkbox"/>	3. Certificado de Posesión Nro.:	
<input checked="" type="checkbox"/>	4. Otra situación	
ADMINISTRADO POR:		
Nombre: Comunidades de Ura Ayllu, Puna Ayllu, Punalaqueque, Cojene-Rotojoni, Ñacoreque Grande, Ñacoreque Chico, Ura Ayllu anexo Aripo y Huancasayani.		
Tiempo de administración: 15 años		

J. DATOS DEL RESPONSABLE
INSTITUCIÓN ENCARGADA (DIRCETUR / GERCETUR)
TESISTA
PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:



Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	XXXXXXXXXXXXX / XXXXXXXXXXXXXXXX
Correo:	Calsin.miac@gmail.com / tania_stqa@hotmail.com
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
<ul style="list-style-type: none">• Arqueología y Sociedad, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Centro Cultural de San Marcos, Museo de Arqueología y Antropología, 2013.• Municipalidad Provincial de Sandia (PDTL)• Componente cultural y tecnológico del ecosistema andino: Problemas, limitaciones, perspectivas. El Agroecosistema Andino, págs. 131-138. Lima, Centro Internacional de la Papa. 2003.• ESTUDIO DE DIAGNOSTICO PARA LA ZONIFICACION DE LA PROVINCIA DE SANDIA. Presidencia del Concejo de Ministros. 2005.• <u>Los Andenes de Puno en el contexto del proceso histórico de la cuenca norte del Titicaca.</u> Elías Mujica Barreda. 2010.	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input checked="" type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input type="checkbox"/>	VIDEOS
<input type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
Declaratoria como Primera Zona de Agrobiodiversidad del Perú por el Ministerio de Agricultura	
FECHA:	25/11/2020

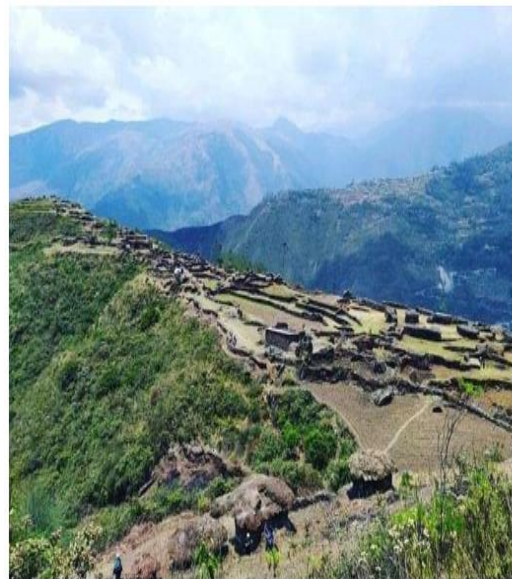
Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR – 2018

Tabla 17

Ficha técnica de Sitio Arqueológico de Maukallaqta

G. DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	Sitio Arqueológico de Maukallacta			Ficha N°(*)
Toponimia (*)	Del quechua <i>Mauka</i> , antiguo y <i>Llacta</i> , pueblo			03
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	-14.333333
Provincia (*)	Sandia		Longitud	-69.478056
Distrito (*)	Sandia	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	448449.1
Otro (*)			Norte	8415355
Referencia:	Comunidad Apabuco	Altitud (m.s.n.m.)	2847 m.s.n.m	
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:		
Categoría(*)	Manifestaciones Culturales			
Tipo(*)	Sitios Arqueológicos			
Sub-tipo(*)	Ciudadelas			
DESCRIPCIÓN (*)				

Complejo arqueológico de origen preinca construido en el cerro Apabuco, cuenta con estructuras de carácter habitacional, funerario, andenerías y construcciones circulares de altas y angostas puertas, el material utilizado es la piedra, material abundante en la zona, las cuales fueron unidas con argamasa de barro. Las habitaciones se ubican, en dos explanadas de la parte alta, una más grande que la otra, las chullpas se encuentran separadas del conjunto habitacional, en las faldas del lado sur del cerro, así mismo hay andenerías que la población local utiliza para el cultivo de maíz. Hay algunas estructuras habitacionales de planta cuadrangular, con ventanas, con mojinetes que hace suponer que tenían el techo a dos aguas, con una división intermedia y con sus respectivas puertas de acceso. Existen otras estructuras habitacionales de planta circular, sobre una colina ligeramente inaccesible, dispuestas en torno a un gran espacio a manera de plaza central. Las chullpas son de planta rectangular de forma ligeramente piramidal invertida, con puertas orientadas al este o a la salida del sol, algunas con cámara interior y recubrimiento en forma ovalada convexa. También tiene un número considerable de espacios abiertos o terrazas, delimitadas por muros de contención, las cuales se han delimitado y construido de acuerdo a la topografía del terreno, en ellas hay espacios circulares formados por las andenerías.



Particularidades (*)	Reconocimientos (*)
Se trata de la ciudadela preinca más importante en la Provincia, muestra las zonas urbanas en que se disponían y se clasificaban estos emplazamientos.	Declarada como Patrimonio Cultural de la Nación, reconocida mediante Resolución Directoral Nacional R.D.N°296/INC del 16 de Mayo de 2003.
Estado Actual	Observaciones (*)
Regular.	

H. CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO

TIPO DE VISITANTE (*) (Se puede considerar más de una opción)

Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)

Total de visitantes	353	Fuente de Datos	Año	Comentario:
----------------------------	------------	------------------------	------------	--------------------



Turistas Extranjeros		3	Municipalidad Provincial de Sandia	2020	
Turistas Nacionales		120			
Visitantes Locales (Excursionistas)		230			
RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO					
Recorrido ¹	Tramo ²	Tipo de Acceso ³	Medio de transporte ⁴	Tipo de Vía terrestre ⁵	Distancia en km. / tiempo ⁶
1	Puno – Juliaca – Putina - Quilcapunco Sandia	Terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada,	271.74 Km/4:30 hrs
1	Sandia – Maukallacta	Terrestre	Auto, camioneta	Trocha carrozable	10.Km/30 min
1	Sandia - sitio arqueológico de Maukallacta	Terrestre	A pie	Sendero peatonal	15 km / 2 hrs
2	Puno – Juliaca – Azángaro – Muñani - Sandia	Terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada, trocha carrozable	295 km/05:00 hrs
2	Sandia – sitio Arqueologico de Maukallacta	Terrestre	Auto, camioneta	Trocha carrozable	10 km/30 min
2	Sandia – Sitio Arqueológico Maukallacta	Terrestre	A Pie	Sendero peatonal	15 km/2hrs
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:		
<input checked="" type="checkbox"/>	Libre				
<input type="checkbox"/>	Semi-restringido (previo permiso)				
<input type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificará tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)				
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....				
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)					
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año				
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar).....				



<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar).....
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha);.....
HORARIO DE VISITA: de 08:00 am – 16:00 pm	
ESPECIFICACIONES:	

I. ACTIVIDADES TURÍSTICAS. (Se puede marcar con X, más de una opción)			
Marcar X	NATURALEZA	Marcar X	DEPORTES / AVENTURA
<input type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta
<input type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input type="checkbox"/>	Observación de flora (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo
<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Titora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedalones	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input checked="" type="checkbox"/>	Camping
<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....



Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar X	CULTURA Y FOLCLORE
<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input type="checkbox"/>	Ferias
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales
<input type="checkbox"/>	Natación	<input type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input type="checkbox"/>	Realización de eventos
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):		Toma de fotografías y filmaciones
			Otros (especificar):

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)

D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECUO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
ALOJAMIENTO:			
Hoteles (especificar categorías)			
Albergues			
Apart-Hoteles			
Hostales			
EE. HH. (S/Clase ni categoría)		X	Sandia
Otros (especificar):.....			
ALIMENTACIÓN:			
Restaurantes		X	Sandia
Kioscos de comida y bebidas		X	Sandia
Bares			
Fuentes de Soda			
Cafeterías		X	Sandia



Venta de comida rápida		X	Sandia
Otros (especificar):			
OTROS SERVICIOS TURISTICOS			
Agencias de viajes			
Servicios de guiado. Idioma:			
Venta de artesanía			
Alquiler de camionetas 4 x 4		X	Sandia
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedales			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar).....			
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas			
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas			
Karaoke			
Bares			
Juegos infantiles			
Centros deportivos		X	Sandia
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			
D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Miradores turísticos			
Estacionamiento de vehículos		X	Sandia
Señales turísticas de orientación			
Señales turísticas de interpretación			



Boletería			
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			
Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos			
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales		X	Desde Sandía al Sitio Arqueológico de Maukallacta
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido			
Refugios (para recorridos largos)			
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			

E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandía
Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandía
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandía
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandía
Servicio de correos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Servicio de estacionamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Centro de salud – Tópico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE (se puede marcar con X, más de una opción)

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						
Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						
OBSERVACIONES						

G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio



Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Luz (Suministro Eléctrico)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otra..... ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

H. SANEAMIENTO FISICO LEGAL: (Se puede marcar con X, más de una opción)

Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:	
<input checked="" type="checkbox"/>	PÚBLICO	NOMBRE: Municipalidad Provincial de Sandia
<input type="checkbox"/>	PRIVADO	NOMBRE: Comunidad Campesina de Apabuco
<input type="checkbox"/>	Otra situación:	
Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL	
<input type="checkbox"/>	1. Ficha Registral: Número de Partida:	
<input type="checkbox"/>	2. Certificado de Compra-Venta:	
<input type="checkbox"/>	3. Certificado de Posesión Nro.:	
<input checked="" type="checkbox"/>	4. Otra situación	

J. ADMINISTRADO POR:

Nombre: Municipalidad Provincial de Sandia
Tiempo de administración: 10 años

K. DATOS DEL RESPONSABLE

INSTITUCIÓN ENCARGADA (DIRCETUR / GERCETUR)	
TESISTA / MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANDIA	
PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:	
Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	xxxxxxxxxxxxxxxx / xxxxxxxxxxxxxxxx






Correo:	Calsin.miac@gmail.com / tania_stqa@hotmail.com
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • Alexei Vranich Elizabeth A. Klarich and Charles Stanish. 2012. Advances in Titicaca Basin Archaeology—III. Memoirs of the Museum of Anthropology University of Michigan Number 51. • Flores Cornejo Caceda. 2012. Arqueología de los periodos Altiplano e Inca en Sandia y al norte de la Cuenca del Titicaca. Lima, Perú. • DIRCETUR Puno • Inventario de los recursos turísticos de la Municipalidad Provincial de Sandia 	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input checked="" type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input checked="" type="checkbox"/>	VIDEOS
<input type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
FECHA:	25/11/2019

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR- 2018

Tabla 18

Ficha Técnica de Catarata de Wayra Pauwchinta

A. DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	CATARATA DE WAYRA PAUCHINTA			Ficha N°(*)
Toponimia (*)	Del Quechua <i>Wayra</i> , viento y <i>p hauchinta</i> al frente de			04
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	- 14.30500628
Provincia(*)	Sandia		Longitud	- 69.44880367
Distrito (*)	Sandia	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	451597.51
Otro(*)			Norte	8418494.24
Referencia:	Planta de tratamiento de aguas residuales de Sandia / comunidades de	Altitud (m.s.n.m.)	1984 m.s.n.m.	

	Mororia, Queneque y Quiaca Ayllu		
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:	
Categoría(*)	Sitio Naturales	  	
Tipo(*)	Caída de Agua		
Sub-tipo(*)	Catarata		
DESCRIPCIÓN (*)			
<p>La cascada Wayra Pauchinta, se ubica a 10 min de la ciudad de Sandía, al lado Izquierdo de la carretera de Sandía a los valles de Inambari y Tambopata, se llega por camino acondicionado por la municipalidad provincial de Sandía 100 metros, tiene señalizaciones turísticas compuesta por 2 caídas de agua, la primera tiene una altura de 130 metros aproximadamente, la segunda caída tiene una altura de 42 metros formando una poza de 1 metro de profundidad. Alrededor se observa biodiversidad de la zona, como aves y flora. Se encuentra a 1950 m.s.n.m. en la región Quechua en la parte oriental de los Andes, forma parte del cauce del río Pauchinta, afluente del Río Sandía, que posteriormente forma el río Inambari tiene un microclima apropiado para planificar un camping.</p>			
Particularidades (*)		Reconocimientos (*)	
<p>Es la caída de agua más visitada de la provincia de Sandía, y el de más fácil acceso ya que se encuentra cerca de la carretera de Sandía a valles de Tambopata y Inambari.</p> <p>Se puede hacer avistamiento del oso de anteojos. Cascabeles</p>			
Estado Actual		Observaciones (*)	
<p>Bueno, en el 2020 se hizo mantenimiento y acondicionamiento del acceso a la catarata.</p>			

B. CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO

TIPO DE VISITANTE (*) (Se puede considerar más de una opción)



Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)						
Total de visitantes	1605	Fuente de Datos		Año		Comentario:
Turistas Extranjeros	15	Municipalidad Provincial de Sandia		2020		
Turistas Nacionales	230					
Visitantes Locales (Excursionistas)	1360					
RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO						
Recorrido ¹	Tramo ²	Tipo de Acceso ³	Medio de transporte ⁴	Tipo de Vía terrestre ⁵	Distancia en km. / tiempo ⁶	
1	Puno - Juliaca - Sandia – Catarata de Huayra Pauchinta	Terrestre	Bus, combi, auto, camioneta	Vía asfaltada	275 km/4.5 hrs	
2	Juliaca – Azangaro – Muñani - Sandia – Catarata de Huayra Pauchinta	Terrestre	Bus, combi, auto, camioneta	Vía asfaltada	280 km/5.0 hrs	
3	Sandia – Catarata de Huayra Pauchinta	Terrestre	Auto, combi camioneta	Vía asfaltada	5 km/10 min	
3	Sandia - Catarata de Huayra Pauchinta	Terrestre	A pie	Vía asfaltada	5 km/20 min	
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Libre					
<input type="checkbox"/>	Semi-restringido (previo permiso)					
<input type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificará tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)					
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....					
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)						
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:					
<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año					
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar).....					
<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar).....					



<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha);.....)
HORARIO DE VISITA: De 8:00 am a 16:00p.m.	
ESPECIFICACIONES:	

• **ACTIVIDADES TURÍSTICAS.** (Se puede marcar con X, más de una opción)

Marcar X	NATURALEZA	Marcar X	DEPORTES / AVENTURA
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta
<input type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de flora (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input checked="" type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo
<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Titora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedales	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input checked="" type="checkbox"/>	Camping
<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....



Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar X	CULTURA Y FOLCLORE
<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input type="checkbox"/>	Ferias
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input checked="" type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales
<input checked="" type="checkbox"/>	Natación	<input type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input checked="" type="checkbox"/>	Realización de eventos
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):	<input checked="" type="checkbox"/>	Toma de fotografías y filmaciones
			Otros (especificar):

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)

D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Hoteles (especificar categorías)			
Albergues			
Apart-Hoteles			
Hostales		X	Sandia
EE. HH. (S/Clase ni categoría)		X	Sandia
Otros (especificar):.....			



ALIMENTACIÓN:			
Restaurantes		X	Wayra Pauchinta / Sandia
Kioscos de comida y bebidas		X	Wayra Pauchinta / Sandia
Bares		X	Sandia
Fuentes de Soda		X	Sandia
Cafeterías		X	Sandia
Venta de comida rápida		X	Sandia
Otros (especificar):			
OTROS SERVICIOS TURISTICOS			
Agencias de viajes		X	Sandia
Servicios de guiado. Idioma:			
Venta de artesanía		X	Sandia
Alquiler de camionetas 4 x 4		X	Sandia
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedalones			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar).....			
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas		X	Sandia
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas		X	Sandia
Karaoke			
Bares		X	Sandia
Juegos infantiles		X	Sandia
Centros deportivos		X	Sandia
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			



D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Miradores turísticos		X	Sandia
Estacionamiento de vehículos		X	Sandia
Señales turísticas de orientación		X	Wayra Pauchinta / Sandia
Señales turísticas de interpretación			
Boletería			
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			
Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos			
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales			
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido		X	Sandia
Refugios (para recorridos largos)			
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			
E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio



Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicio de correos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicio de estacionamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Centro de salud - Tópico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE (se puede marcar con X, más de una opción)

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						



Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						
OBSERVACIONES						

G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Luz (Suministro Eléctrico)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otra (Existe cobertura de señal telefónica móvil)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia

H. SANEAMIENTO FISICO LEGAL: (Se puede marcar con X, más de una opción)

Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:	
<input checked="" type="checkbox"/>	PÚBLICO	NOMBRE: Municipalidad Provincial de Sandia
	PRIVADO	NOMBRE:
	Otra situación:	

Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL
	1. Ficha Registral: Número de Partida:
	2. Certificado de Compra-Venta:
	3. Certificado de Posesión Nro.:
	4. Otra situación

ADMINISTRADO POR:

Nombre: Municipalidad Provincial de Sandia





Tiempo de administración: 03 años	
• DATOS DEL RESPONSABLE	
INSTITUCIÓN ENCARGADA (DIRCETUR / GERCETUR)	
TESISTA	
PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:	
Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	xxxxxxxxxxxxx/xxxxxxxxxxxxx
Correo:	Calsin.miac@gmail.com / tania_stqa@hotmail.com
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN DE DESARROLLO TURISTICO LOCAL DEL DISTRITO DE SANDIA, Municipalidad Provincial de Sandia. 2017. (Meta 38). • ESTUDIO DE DIAGNOSTICO PARA LA ZONIFICACION DE LA PROVINCIA DE SANDIA. Presidencia del Concejo de ministros. 2005 • <u>Propuesta de diseño de un Sitio WEB Turístico para la provincia de Sandia-Puno, 2016.</u> LI Cabrera Jáuregui - 2016 - repositorio.uancv.edu.pe 	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input checked="" type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input checked="" type="checkbox"/>	VIDEOS
<input type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
En del 2020 se han hecho trabajos de mejoramiento y acondicionamiento del acceso peatonal hacia la cascada.	
FECHA:	20/11/2021

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR – 2018

Tabla 19

Ficha Técnica de Centro Arqueológico de Chunchu L´aqaya

A. DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	Centro Arqueológico de Ch´unchu L´aqaya			Ficha N°(*)
Toponimia (*)	L´aqaya proviene de termino Quechua que significa (casa sin techo)			05
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	-14.2754648
Provincia(*)	Sandia		Longitud	-69.4287914

Distrito (*)	Sandia	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	141631.67
Otro(*)			Norte	692543.65
Referencia:	Comunidad Queneque Sector o caserío Huancaluque	Altitud (m.s.n.m.)	1948 m.s.n.m.	
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:		
Categoría (*)	Manifestaciones culturales	 		
Tipo (*)	Sitios Arqueológicos			
Sub-tipo(*)	Ciudadela			
DESCRIPCIÓN (*)				
<p>El Centro arqueológico de Chunchu Laqaya o también llamado Kawanchanka, se extiende sobre un peñón elevado aproximado de 100 metros sobre la carretera o del río Inambari, sus construcciones se extiende a lo largo de 1 kilómetro de 2760 metros cuadrados de área urbana aproximadamente, tiene estructura de edificaciones habitacionales puertas y centros ceremoniales; estas están hechas a base de piedras laja bizarra que se encuentra en el lugar.</p>				
Particularidades (*)		Reconocimientos (*)		
Estado Actual		Observaciones (*)		
Regular				

B. CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO

TIPO DE VISITANTE (*) (Se puede considerar más de una opción)

Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)

Total de visitantes	422	Fuente de Datos	Año	Comentario:
---------------------	-----	-----------------	-----	-------------



Turistas Extranjeros		02	Municipalidad Provincial de Sandia	2021	
Turistas Nacionales		120			
Visitantes Locales (Excursionistas)		300			
C. RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO					
Recorrido¹	Tramo²	Tipo de Acceso³	Medio de transporte⁴	Tipo de Vía terrestre⁵	Distancia en km. / tiempo⁶
1	Puno – Juliaca- Putina – Cuyocuyo – Sandia	Terrestre	Minivan, bus, camioneta	Vía asfaltada Vía afirmada	275 km / 4.5 hrs
1	Sandia – Ch´unchu Laqaya	Terrestre	Auto	Vía afirmada	8 km / 15min
1	Huancaluque - chunchu Laqaya	Terrestre	A pie	Camino de herradura	300 mts / 10 min.
2	Puno – Juliaca – Azángaro – Muñani- Cuyocuyo – Sandia	Terrestre	Auto, bus, minivan	Vía asfaltaba Vía afirmada	287 km/ 5 hrs
2	Sandia – Ch´uncho Laqaya	Terrestre	Auto	Vi afirmada	8 km / 10 min
2	Huancaluque - chunchu Laqaya	Terrestre	A pie	Camino de herradura	300mts / 10 min
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:		
<input checked="" type="checkbox"/>	Libre				
<input type="checkbox"/>	Semi-restringido (previo permiso)				
<input type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificará tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)				
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....				
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)					
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:				



<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar).....
<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar).....
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha);.....
HORARIO DE VISITA:	
ESPECIFICACIONES:	

• **ACTIVIDADES TURÍSTICAS.** (Se puede marcar con X, más de una opción)

Marcar X	NATURALEZA	Marcar X	DEPORTES / AVENTURA
<input type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta
<input type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input type="checkbox"/>	Observación de flora (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo
<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Titora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedalonos	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input type="checkbox"/>	Camping



<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....
Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar X	CULTURA Y FOLCLORE
<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input type="checkbox"/>	Ferías
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales
<input type="checkbox"/>	Natación	<input type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input type="checkbox"/>	Realización de eventos
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	Toma de fotografías y filmaciones
			Otros (especificar):

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)

D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
ALOJAMIENTO:			
Hoteles (especificar categorías)			
Albergues			
Apart-Hoteles			
Hostales		x	Sandia
EE. HH. (S/Clase ni categoría)			
Otros (especificar):.....			
ALIMENTACIÓN:			



Restaurantes		X	Sandia
Kioscos de comida y bebidas		x	sandia
Bares		x	Sandia
Fuentes de Soda		x	Sandia
Cafeterías		x	Sandia
Venta de comida rápida		x	sandia
Otros (especificar):			
OTROS SERVICIOS TURISTICOS			
Agencias de viajes		X	sandia
Servicios de guiado. Idioma:			
Venta de artesanía			
Alquiler de camionetas 4 x 4		X	Sandia
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedalones			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar).....			
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas		X	Sandia
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas		X	Sandia
Karaoke			
Bares			
Juegos infantiles		X	sandia
Centros deportivos			
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			
D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio



Miradores turísticos	X	x	Chunchu Laqaya, Sandia
Estacionamiento de vehículos	X	X	Chunchu Laqaya, Sandia
Señales turísticas de orientación		x	Chunchu Laqaya
Señales turísticas de interpretación			
Boletería			
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			
Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos		X	Chunchu Laqaya, Sandia
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales		X	Chunchu Laqaya, Sandia
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido			
Refugios (para recorridos largos)		X	Chunchu Laqaya,
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			

E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia



Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicio de correos		<input type="checkbox"/>	
Servicio de estacionamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Centro de salud - Tópico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE (se puede marcar con X, más de una opción)

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						
Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						

G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)

	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO



	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Luz (Suministro Eléctrico)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chunchu Laqaya
Otra.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

H. SANEAMIENTO FISICO LEGAL: (Se puede marcar con X, más de una opción)		
Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:	
<input checked="" type="checkbox"/>	PÚBLICO	NOMBRE: Municipalidad Provincial de Sandia
<input type="checkbox"/>	PRIVADO	NOMBRE:
<input type="checkbox"/>	Otra situación:	
Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL	
<input type="checkbox"/>	1. Ficha Registral: Número de Partida:	
<input type="checkbox"/>	2. Certificado de Compra-Venta:	
<input type="checkbox"/>	3. Certificado de Posesión Nro.:	
<input type="checkbox"/>	4. Otra situación	
ADMINISTRADO POR:		
Nombre: Municipalidad Provincial de Sandia		
Tiempo de administración: 01 año		

• DATOS DEL RESPONSABLE
INSTITUCIÓN ENCARGADA (DIRCETUR / GERCETUR)
TESISTA



PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:	
Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	XXXXXXXXXXXX/ XXXXXXXXXXXX
Correo:	<u>Calsin.miac@gmail.com</u> / <u>tania_stqa@hotmail.com</u>
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input checked="" type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input checked="" type="checkbox"/>	VIDEOS
<input type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
Acondicionamiento de camino peatonal por parte de la Municipalidad Provincial de Sandia 2021	
FECHA:	20/11/2021

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR – 2018

Tabla 20

Ficha Técnica de Café de las Nubes – Finca Cruz Pata

• DATOS GENERALES				
Nombre del Recurso (*)	CAFÉ DE LAS NUBES - FINCA CRUZ PATA			Ficha N°(*)
Toponimia (*)	Origen del nombre, proviene formaciones de las nubes a la altura de 2040 m.s.n.m. en Cruz Pata			06
UBICACIÓN		DATOS DE GEOREFERENCIA (*)		
Departamento /Región (*)	Puno	Coordenadas Geográficas (WGS 84)	Latitud	- 14.1561617
Provincia (*)	Sandia		Longitud	-69.265975
Distrito (*)	Alto Inambari	Coordenadas UTM (WGS 84) (Opcional)	Este	14° 9 2218
Otro(*)	Quiquira – Cruz Pata		Norte	691557.51
Referencia:	Valles Tambopata e Inambari	Altitud (m.s.n.m.)	1768 a 2040 m.s.n.m.	
CLASIFICACIÓN DEL RECURSO TURÍSTICO		FOTOGRAFÍA ACTUAL:		

Categoría (*)	Realizaciones técnicas científicas y artísticas contemporáneas	
Tipo (*)	Explotaciones agropecuarias y pesqueras	
Sub-tipo (*)	Agricultura	
DESCRIPCIÓN (*)		
<p>Sandía, en los valles de Inambari produce el mejor café del mundo, de la Señora Vicentina Phocco Palero ubicada su finca en Cruz Pata Quiquirá, su reconocimiento se debe por haber ganado premios nacionales e internacionales, gracias a su incesante esfuerzo, su prestigio internacional ha crecido en las últimas décadas, debido a denodados esfuerzos por mejorar su calidad de café de altura y además a la creciente exportación de cafés especiales de carácter orgánico. Son 3 los factores que caracterizan y hacen único al café de altura: factores ambientales, como: el clima, temperatura, humedad, tipo de suelo, relieve y altitud; Factor Genético, caracterizado por las diferentes variedades de café orgánico (Burbom, Geysa, Tyopica, Caturra y Pache. El Factor Humano, por el cuidado especial que se tiene en la siembra, el procesamiento, el manejo de cosecha, post cosecha, nivel de fermentación, lavado y secado. Para el procesamiento de los cafés especiales, se hace una combinación de variedades, características de alto nivel de calidad en taza.</p> <p>Los frutos llegan a la madurez, de 6 a 8 meses después de la floración y se puede comenzar la cosecha del café. Un cafeto joven que se establece para comenzar a producir es de 3 a 4 años. La cosecha es anual y generalmente son en los meses de agosto a diciembre.</p> <p>Este excepcional café de calidad y Gourmet de la productora del valle Inambari tiene características únicas que se transforman en la taza final, en perfiles de aroma y de sabor inconfundible y altamente apreciado por los visitantes.</p>		
Particularidades (*)	Reconocimientos (*)	
<ul style="list-style-type: none"> El café de Alto Inambari tiene la particularidad de crecer a una altitud de 1000 a 2040 m.s.n.m. lo que hace que adquiera características únicas y que son producidos en espacios geográficos con suelos y microclimas particulares. A partir de variedades de cafeto seleccionadas por la productora durante largos años de aprendizaje y 	<p>El Café de altura ha ganado los siguientes Premios y galardones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CECOVASA ha sido 7 veces campeón nacional de café de calidad, primer lugar en el Concurso Nacional de Cafés de Calidad en 	



<p>adaptación, bajo prácticas cuidadosas de cultivo, cosecha, beneficio y transporte, amigables con el medio ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Café Uchuñari de la señora Vicentina, cuyo proceso es muy peculiar, ya que pasa por el sistema digestivo de los Coatíes, estos animales escogen los mejores granos de café para comérselos, lo cual ayuda a tener una fermentación más rápida e intensa, procesando la pulpa, botando la semilla del café cuando defecan. Después del acto, se lavan bien las semillas y se las pone a secar para posteriormente pelarlas. Las semillas expulsadas por el animal todavía están rodeadas por un pergamino, una cáscara que las protegen naturalmente. Posterior al secado se retira esta cáscara para ser tostada, en este proceso el café alcanza temperaturas muy altas, suficientes para matar todas las bacterias que hubiesen podido quedar en el café, luego de haber pasado por el sistema digestivo del Uchuñari. Este excepcional café no tiene el destino común de los cafés que van para una mezcla con granos de otros orígenes, sino que es considerado un gourmet entre los cafés. 	<p>los años 2005, 2007, 2009, 2011, 2012, 2013 y 2015.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2018 Vicentina Phocco Palero ganadora de premio Internacional ocupando el primer lugar como el mejor café de calidad del mundo en el concurso de (SCAA) EE.UU. con café de la Nubes. • 2019, 11 premios internacionales de los cuales 2 fueron medallas de oro, en el V Festival de Cafés Tostados del Origen AVPA Paris, Francia <ul style="list-style-type: none"> 1° ORO, municipalidad de Alto Inambari. Categoría: Doux Acidulé 2° ORO, Alicia Sotomayor Chambi, sector Buenavista. Categoría: Puissant Aromatique Acidulé 3° PLATA, Abad Otazu, sector Alfonso Ugarte. Categoría: Doux Acidulé 4° PLATA, Gloria Cahua Colque, sector Belén. Categoría: Doux Acidulé 5° PLATA, Gloria Cahua Colque, sector Belén. Categoría: Acidulé Fruité 6° BRONCE, Ciriaco Quispe Mamani, sector Pilcopata. Categoría: Acidulé Fruité 7° BRONCE, Vicentina Phocco Palero, sector Cruz pata. Categoría: Doux Acidulé 8° GOURMET, Cirilo Chambi Taype, sector Cruz pata. Categoría: Acidulé Fruité 9° GOURMET, Francisco Quilla Vilcapaza, sector Amantala. Categoría: Rond Équilibré 10° GOURMET, Justina Ortiz Soncco, sector Tunkini. Categoría: Puissant Aromatique Acidulé 11° GOURMET, Ceniceo Huanca, sector Cruz Pata. Categoría: Puissant Doux • El café esta priorizado como cadena de valor productivo de la región de Puno en el Plan Estratégico Regional Exportador al 2025. • Día del café peruano, reconocido mediante DS. ultimo viernes del mes de agosto. • Mediante Resolución Ministerial N° 0172-2021-MIDAGRI, otorga a la señora Vicentina Phocco Palero por su contribución como la mujer Agraria a la Agricultura Familiar
Estado Actual(*)	Observaciones
Bueno	La modalidad de trabajo de producción y comercialización del café es realizada bajo el sistema cooperativo, y cuenta con certificación de comercio justo, orgánico y sello de pequeños productores.



• CARACTERÍSTICAS DE LA VISITA DEL RECURSO TURÍSTICO					
TIPO DE VISITANTE (*) (Se puede considerar más de una opción)					
Indicar la cantidad de visitantes al recurso (Datos absolutos y comprobables)					
Total, de visitantes	770	Fuente de Datos	Año	Comentarios:	
Turistas Extranjeros	24	Municipalidad Distrital de Alto Inambari y Cooperativa Inambari y Tupac Amaru	2019 - 2020		
Turistas Nacionales	243				
Visitantes Locales (Excursionistas)	503				
RUTA DE ACCESO AL RECURSO TURÍSTICO					
Recorrido ¹	Tramo ²	Tipo de Acceso ³	Medio de transporte ⁴	Tipo de Vía terrestre ⁵	Distancia en km. / tiempo ⁶
1	Puno – Juliaca – Putina – Quilacapunco – Cuyocuyo – Sandía – Alto Inambari	terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada Vía afirmada	385 km/6:30 hrs
1	Sandía – Quiquira	Terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada Vía afirmada	25km./1:20 hrs
1	Quiquira – Cruz Pata	Terrestre	Auto	Vía afirmada	06km/10 min
1	Cruz Pata	terrestre	A pie	Camio de herradura	03/km/30 min
2	Puno – Juliaca – Azángaro – Muñani – Cuyocuyo – Sandía – Alto Inambari (Masiapo)	terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada Vía afirmada	395 km/6:00 hrs
2	Sandía – Quiquira	Terrestre	Bus, auto	Vía asfaltada Vía afirmada	25km/1:20 hrs
2	Quiquira – Cruz Pata	Terrestre	Bus, auto	Vía afirmada	06km/30 min
Marcar X	TIPO DE INGRESO:		OBSERVACIONES:		
<input checked="" type="checkbox"/>	Libre		Previa coordinación con los productores cafetaleros.		



<input checked="" type="checkbox"/>	Semirrestringido (previo permiso)	
<input type="checkbox"/>	Previa presentación de boleto o ticket (especificará tarifa: niños, adultos, estudiantes, etc.)	
<input type="checkbox"/>	Otro (especificar):.....	
ÉPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X, más de una opción)		
Marcar X	Mencionar si la visita se puede realizar durante:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Todo el año	
<input type="checkbox"/>	Esporádicamente - algunos meses (especificar).....	
<input type="checkbox"/>	Fines de semana (especificar).....	
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar motivo (evento internacional, nacional o festividad y fecha).....	
HORARIO DE VISITA:		
De 5:00 – 17:00 hrs		
ESPECIFICACIONES:		
Temporada de cosecha se realiza de mayo a septiembre		

• **ACTIVIDADES TURÍSTICAS.** (Se puede marcar con X, más de una opción)

Marcar X	NATURALEZA	Marcar X	DEPORTES / AVENTURA
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de aves (especificar)	<input type="checkbox"/>	Ala Delta
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de fauna (especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>	Caminata / Trekking
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de flora (especificar)	<input type="checkbox"/>	Caza deportiva
<input checked="" type="checkbox"/>	Observación de paisaje	<input type="checkbox"/>	Ciclismo
Marcar X	PASEOS	<input type="checkbox"/>	Escalada en roca
<input type="checkbox"/>	Cruceros	<input type="checkbox"/>	Esquí sobre nieve
<input type="checkbox"/>	Paseos en bote	<input type="checkbox"/>	Espeleísmo



<input type="checkbox"/>	Paseos en Caballitos de Titora	<input type="checkbox"/>	Parapente
<input type="checkbox"/>	Paseos en caballo	<input type="checkbox"/>	Cabalgatas
<input type="checkbox"/>	Paseos en carruaje	<input type="checkbox"/>	Pesca de altura
<input type="checkbox"/>	Paseos en lancha o canoa	<input type="checkbox"/>	Pesca submarina
<input type="checkbox"/>	Paseos en pedales	<input type="checkbox"/>	Puenting
<input type="checkbox"/>	Paseos en yate	<input type="checkbox"/>	Sandboard
<input type="checkbox"/>	Paseos en bicicleta	<input type="checkbox"/>	Zip-Line / Canopy
<input type="checkbox"/>	Sobrevuelo en aeronave	<input type="checkbox"/>	Escalada en hielo
<input type="checkbox"/>	Paseos en cuatrimotos	<input type="checkbox"/>	Montañismo
<input type="checkbox"/>	Paseos en embarcaciones	<input checked="" type="checkbox"/>	Camping
<input type="checkbox"/>	Paseos en motocicleta	<input type="checkbox"/>	Eco-caminata sobre las copas de los árboles
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar).....
Marcar X	DEPORTES ACUÁTICOS	Marcar X	CULTURA Y FOLCLORE
<input type="checkbox"/>	Buceo/diving	<input checked="" type="checkbox"/>	Ferias
<input type="checkbox"/>	Canotaje	<input checked="" type="checkbox"/>	Degustación y preparación de platos, productos o bebidas típicas
<input type="checkbox"/>	Rafting	<input checked="" type="checkbox"/>	Rituales místicos o tradicionales
<input type="checkbox"/>	Esquí Acuático	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita y participación en actividades de vida cotidiana de la comunidad
<input type="checkbox"/>	Sea kayak	<input type="checkbox"/>	Apreciación de muestras o actividades artísticas (danza, teatro, canto, pintura, escultura, etc.)
<input type="checkbox"/>	Motonáutica	<input type="checkbox"/>	Actividades religiosas o patronales
<input type="checkbox"/>	Natación	<input checked="" type="checkbox"/>	Participación y/u observación del proceso de elaboración de productos locales
<input type="checkbox"/>	Pesca deportiva	Marcar X	OTROS
<input type="checkbox"/>	Remo	<input type="checkbox"/>	Compras de artesanía / Souvenir
<input type="checkbox"/>	Tabla hawaiana (Surfing) o bodyboard	<input type="checkbox"/>	Compra de productos regionales
<input type="checkbox"/>	Vela (Windsurf)	<input type="checkbox"/>	Estudios e investigación
		<input checked="" type="checkbox"/>	Realización de eventos



<input type="checkbox"/>	Kitesurf	<input checked="" type="checkbox"/>	Toma de fotografías y filmaciones
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):

D. SERVICIOS TURÍSTICOS ACTUALES (Se puede marcar con X, más de una opción)			
D1.- Instalaciones Privadas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
ALOJAMIENTO:	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Hoteles (especificar categorías)			
Albergues			
Apart-Hoteles			
Hostales			
EE. HH. (S/Clase ni categoría)		X	Yanahuaya, San juan del Oro, Punco, Alto Inambari
Otros (especificar):.....			
ALIMENTACIÓN:			
Restaurantes		X	Yanahuaya, San juan del Oro, Alto Inambari
Kioscos de comida y bebidas		X	Yanahuaya, San juan del Oro, Alto Inambari
Bares			
Fuentes de Soda			
Cafeterías		X	Sandia, Alto Inambari
Venta de comida rápida		X	Yanahuaya, San juan del Oro, Alto Inambari
Otros (especificar):			
OTROS SERVICIOS TURISTICOS			
Agencias de viajes			
Servicios de guiado. Idioma:			



Venta de artesanía			
Alquiler de camionetas 4 x 4		X	Alto Inambari / Sandia
Alquiler de carruajes			
Alquiler de botes			
Alquiler de pedalones			
Alquiler de caballos			
Alquiler de bicicletas			
Otros (Especificar).....			
LUGARES DE RECREACIÓN:			
Discotecas			
Peñas			
Cines o teatros			
Juegos de casino y/o tragamonedas			
Karaoke			
Bares			
Juegos infantiles		X	Alto Inambari
Centros deportivos		X	Alto Inambari, Yanahuaya, San juan del Oro
Hipódromos			
Lugares de picnic			
Otros (especificar):			
D2.- Instalaciones Públicas	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Miradores turísticos			
Estacionamiento de vehículos		X	Alto Inambari, San juan del Oro
Señales turísticas de orientación			
Señales turísticas de interpretación			
Boletería			
Zonas de muestras artesanales, souvenirs, otros			



Centros de interpretación			
Instalación para la exposición de flora o fauna silvestre			
Paradores turísticos			
Embarcaderos			
Muelles turísticos			
Marina turística			
Oficina de información turística			
Zonas de campamento (camping)			
Estancia para animales de transporte turístico (acémilas, caballos, llamas)			
Orquideario			
Caminos peatonales		X	Alto Inambari – Fincas cafetaleras; San Pedro de Putina Punco – Fincas cafetaleras
Caminos de herradura (caballo)			
Puesto de auxilio rápido		X	Yanahuaya, San Juan del Oro, San Pedro de Putina Punco
Refugios (para recorridos largos)			
Museo de Sitio			
Otros (especificar)			

E. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Servicios de internet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Bancos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, San Juan del Oro
Cajero automático	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	San Juan del Oro
Casa de cambio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Estación de servicios, grifos, gasolineras y gasocentros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro, San
Servicio de correos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicio de estacionamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Servicios de taxis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servicios de salvavidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Centro de salud - Tópico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Venta de materiales para fotografías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Seguridad / POLTUR / Comisaría	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sandia, San Juan del Oro
Alquiler y compra de equipos deportivos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Librerías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Bodegas o minimarkets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

F. CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD PARA EL VISITANTE (se puede marcar con X, más de una opción)

PÚBLICOS	EN EL RECURSO					
	INSTALACIONES		ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS		EQUIPAMIENTO	
	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar	Marcar	Especificar
Personas con discapacidad						
• Física						
• Mental						
• Intelectual						
• Sensorial						
Niños						
Jóvenes						
Adulto Mayor						
Otros						
OBSERVACIONES						



G. INFRAESTRUCTURA BASICA (Se puede marcar con X, más de una opción)			
	EN EL RECURSO	FUERA DEL RECURSO	
	Marcar X	Marcar X	Ciudad más cercana donde se ubica el servicio
Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Luz (Suministro Eléctrico)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Energía Alternativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Teléfono	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Alcantarillado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Sistemas de tratamiento	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Alto Inambari, Yanahuaya, San Juan del Oro
Alternativo de residuos (Biodigestor, pozo séptico, otros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otra.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
H. SANEAMIENTO FISICO LEGAL: (Se puede marcar con X, más de una opción)			
Marcar X	PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:		
<input type="checkbox"/>	PÚBLICO	NOMBRE: Vicentina Phocco Palero	
<input checked="" type="checkbox"/>	PRIVADO	NOMBRE: Fincas Cafetaleras Cruz Pata - Vicentina Phocco Palero	
<input type="checkbox"/>	Otra situación:		
Marcar X	DOCUMENTOS DE SANEAMIENTO FÍSICO LEGAL		
<input type="checkbox"/>	1. Ficha Registral: Número de Partida:		
<input type="checkbox"/>	2. Certificado de Compra-Venta:		
<input type="checkbox"/>	3. Certificado de Posesión Nro.:.....		
<input type="checkbox"/>	4. Otra situación		
ADMINISTRADO POR:			



Nombre: Vicentina Phocco Palero
Tiempo de administración: 03 años

• DATOS DEL RESPONSABLE	
INSTITUCIÓN ENCARGADA (DIRCETUR / GERCETUR)	
TESISTA	
PERSONA (s) RESPONSABLE (s) DEL INVENTARIO TURÍSTICO:	
Nombre:	Maikol Iván Accarapi Calsina / Tania Mariela Flores Quispe
Cargo:	xxxxxxxxxxxxx /xxxxxxxxxxxxx
Correo:	<u>Calsin.miac@gmail.com</u> <u>tania_stqa@hotmail.com</u>
Teléfono:	954483339 / 999281300
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • Junta Nacional del Café. Propuestas de las Cooperativas Agrarias Cafetaleras para el Desarrollo. 2014 • Cámara Peruana del Café. Estudio de Mercado del Café peruano. 2017 • Línea de Base del Sector Café en el Perú. Programa de Naciones unidas para el Desarrollo PNUD. 2017 • Consorcio de Investigación Económica y Social. Determinantes de la Producción Orgánica: Caso del Café Orgánico en los Valles de San Juan del Oro – Puno. • Wildlife Conservation (WCS) & Root Capital. Somos CECOVASA: café quechua y aymara del Perú para el mundo. Plan Estratégico Elaborado por los directivos de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandía. Juliaca: WCS/Root Capital. 2016. • Plan de Desarrollo Turístico Local de la Municipalidad Provincial de Sandía 	
Marcar X	MATERIAL AUDIOVISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURÍSTICO:
<input checked="" type="checkbox"/>	FOTOGRAFÍAS
<input checked="" type="checkbox"/>	VIDEOS
<input type="checkbox"/>	OTROS (ESPECIFICAR):
REFERENCIA DE LAS ULTIMAS INTERVENCIONES EN EL RECURSO TURISTICO	
Visita de compradores, catadores nacionales y extranjeros de manera permanente.	
FECHA:	20/11/2021

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

4.3. JERARQUIZACION DE RECURSOS TURISTICOS

La jerarquización, es un proceso comparativo que permite establecer un orden de importancia de los recursos turísticos dando importancia en valor numérica de I a IV, este último está a cargo exclusivamente, del Viceministerio de Turismo.



(wells, 1969) La importancia de las estructuras jerárquicas viene dada, entre otras ventajas que aportan, por su facilidad para construir complejidad, para comprenderla, y para procesar información.

Tabla 21

Cuadro de Jerarquización de Baños Termales de Jathun Putina

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 01	
Baños Termales de Jathun Putina				
Región:	Puno	Categoría:	Sitios naturales	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Agua Termo- mineral	
Distrito:	Cuyocuyo	Sub Tipo:	Ojos de Agua	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	2	2	4
B	Publicaciones	1	0.5	0.5



C	Reconocimientos	1	1.5	1.5
D	Estado de conservación	4	1.5	6
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	2	1	2
H	Inclusión en la visita turística	1	0.5	0.5
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				20.5
				VIENTE PUNTO CINCO

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR – 2018

Tabla 22

Cuadro de Jerarquización de Andenes Milenarios de Cuyocuyo

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 02	
Andenes Milenarios de Cuyocuyo				
Región:	Puno	Categoría:	Manifestaciones Culturales	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Sitios Arqueológicos	
Distrito:	Cuyocuyo	Sub Tipo:	Andenes	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	4	2	8



B	Publicaciones	4	0.5	2
C	Reconocimientos	4	1.5	6
D	Estado de conservación	2	1.5	3
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	2	1	2
H	Inclusión en la visita turística	2	0.5	1
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				28
				VIENTE Y OCHO

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

Tabla 23

Cuadro de Jerarquización de Sitio Arqueológico de Maukallaqta

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 03	
Sitio Arqueológico de Maukallaqta				
Región:	Puno	Categoría:	Manifestaciones Culturales	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Sitios Arqueológicos	
Distrito:	Sandia	Sub Tipo:	Cuidadelas	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	1	2	2
B	Publicaciones	1	0.5	0.5
C	Reconocimientos	4	1.5	6
D	Estado de conservación	2	1.5	3
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	1	1	1
H	Inclusión en la visita turística	2	0.5	1
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				19.5
				DIECINUEVE PUNTO CINCO

Fuente: Elaboración Propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

Tabla 24

Cuadro de Jerarquización de Catarata de Wayra Pauwchinta

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 04	
Catarata de Wayra Pauwchinta				
Región:	Puno	Categoría:	Sitios Naturales	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Caída de Agua	
Distrito:	Sandia	Sub Tipo:	Catarata	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	2	2	4
B	Publicaciones	1	0.5	0.5
C	Reconocimientos	1	1.5	1.5
D	Estado de conservación	4	1.5	6
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	2	1	2
H	Inclusión en la visita turística	2	0.5	1
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				21
				VIENTE Y UNO

Fuente: Elaboración Propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

Tabla 25

Cuadro de Jerarquización de Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 05	
Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya				
Región:	Puno	Categoría:	Manifestaciones Culturales	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Sitios Arqueológicos	
Distrito:	Sandia	Sub Tipo:	Ciudadela	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	1	2	2
B	Publicaciones	1	0.5	0.5
C	Reconocimientos	1	1.5	1.5
D	Estado de conservación	4	1.5	6
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	1	1	1
H	Inclusión en la visita turística	2	0.5	1
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				18
				DIECIOCHO

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

Tabla 26
Cuadro de Jerarquización de Café de las Nubes

NOMBRE DE RECURSO TURISTICO			N°. Ficha de Categorización 06	
Café de las Nubes – Finca Cruz Pata				
Región:	Puno	Categoría:	Realizaciones técnicas científicas y artísticas contemporáneas	
Provincia:	Sandia	Tipo:	Exploraciones agropecuarias y pesqueras	
Distrito:	Alto Inambari	Sub Tipo:	Agricultura	
CODIGO	CRITERIO DE EVALUACION	VALOR ASIGNADO	PONDERACION	SUB TOTAL
A	Particularidad	6	2	12
B	Publicaciones	6	0.5	3
C	Reconocimientos	4	1.5	6
D	Estado de conservación	4	1.5	6
E	Flujo de turistas	2	2	4
F	Facilidades	2	1	2
G	Representatividad	6	1	6
H	Inclusión en la visita turística	2	0.5	1
PUNTAJE TOTAL JERARQUIA				40
				CUARENTA



Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de MINCETUR - 2018

O.E. 2.- Identificar los servicios turísticos para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari.

4.4. SERVICIOS TURISTICOS - (HOSPEDAJE)

Tabla 27

Servicio de Hospedaje Residencial - Massiapo

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE					
Nº. Ficha:	01	Fecha:	20/11/2021	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de hospedaje:	<i>Residencial Inambari</i>				
					
Ubicación:	<i>jr. Independencia S/N</i>				
Clase:	<i>Hospedaje</i>	Categoría:	No categorizado		
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Alojamiento	X	Restaurante	X	Área de juego	
Piscina		paq. Turístico		Estacionamiento	
Otros: <i>Habitaciones Matrimoniales con ducha Privado y cuenta con agua caliente</i>					
DISEÑO:					
Rustico		Moderno	x	Minimalista	



Otros: <i>Sus habitaciones tienen vista a plaza de armas de Massiapo</i>					
PRECIO:					
Módico		Medio	x	Exclusivo	
Promoción		¿Cuales?			
Precio por Habitación: <i>TWB= 03 Hab - S/. 25 - 30 SWB= 20 Hab. - S/. 15 - 20 MAT= 08 s/. 35 – 45</i>					
Total, de Habitaciones:		<i>31 habitaciones</i>			
CALIDAD DE SERVICIO:		<i>Buena; da a conocer atractivos turísticos para visitar a las fincas cafetaleras, cataratas Quimsacruz, Balneario de Chontabamba</i>			
Cordialidad	x	Información precisa		x	
Atención:					
Observaciones:					

Fuente: elaboración propia

Tabla 28

Servicios de Hospedaje Candamo - Massiapo

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE					
Nº. Ficha:	02	Fecha:	20/11/2021	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de hospedaje:	<i>Candamo</i>				
Ubicación:	<i>AV. Valle Inambari S/N</i>				
Clase:	<i>Albergue</i>	Categoría:			
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Alojamiento	X	Restaurante		Área de juego	
Piscina		paq. Turístico		Estacionamiento	
Otros: <i>Habitaciones Matrimoniales con ducha Privado y cuenta con agua caliente</i>					
DISEÑO:					
Rustico		Moderno	x	Minimalista	
Otros:					




PRECIO:				
Módico	x	Medio		Exclusivo
Promoción		¿Cuales?		
Precio por Habitación: S/. 15 – 30				
Total, de Habitaciones:		<i>12</i>		
CALIDAD DE SERVICIO:		<i>Regular</i>		
Cordialidad	x	Información precisa		
Atención:	<i>Atención las 24 horas</i>			
Observaciones:				
<i>Sus habitaciones son de tamaño reducido y poca iluminación</i>				

Fuente: Elaboración propia por los tesis

Tabla 29

Servicios de Hospedaje de Virgen de las Nieves - Massiapo

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE					
N°. Ficha:	03	Fecha:	20/11/202 1	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de hospedaje:	<i>Virgen de las Nieves</i>				
					
Ubicación:	<i>AV. 21 de setiembre</i>				
Clase:	<i>Hospedaje</i>	Categoría:	<i>No categorizado</i>		
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Alojamiento	X	Restaurante		Área de juego	
Piscina		paq. Turístico		Estacionamiento	
Otros: <i>Habitaciones Matrimoniales con ducha Privado y cuenta con agua caliente</i>					
DISEÑO:					
Rustico		Moderno	x	Minimalista	
Otros: Cafetín					
PRECIO:					





Médico		Medio	x	Exclusivo	
Promoción		¿Cuales?			
Precio por Habitación: S/. 25.00 - 35.00					
Total, de Habitaciones:				<i>10</i>	
CALIDAD DE SERVICIO:		<i>Buena</i>			
Cordialidad		Información precisa			
Atención:					
Observaciones:					
No tiene señalización y falta implementar área de recepción.					

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas

4.5. SERVICIOS TURISTICOS (ALIMENTACION)

Tabla 30

Servicios de alimentación de Quinta Restaurante DAES

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION					
N°. Ficha:	01	Fecha:	20/11/2021	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de establecimiento de Restaurante:	Quinta Restaurant DAES				
Ubicación:	AV. 21 de setiembre				
Categoría:					
Descripción:	<p>Cuenta con una infraestructura moderna y adecuada para brindar servicios de alimentación y/o bebidas, tiene un ambiente amplio y cómodo; sus decoraciones tienen fotografías representativas del distrito de Alto Inambari: como los cultivos de café, granos de café y diversidades de fauna que existe en la zona</p>			 	
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Internet:	X	TV Cable:	X	Área de juego:	
Cafetín:	X			Estacionamiento:	
Otros:					



DISEÑO:					
Rustico:		Moder no:	X	Temático:	
Otros:					
PRECIO:					
Módico		Medio	X	Exclusivo	
Promoción		¿Cuale s?			
TIPO DE PLATOS:	Me nú	X	A la carta	X	Platos típicos y originarios
Total, de Mesas y Sillas:	42 MESAS 80 SILLAS				
CALIDAD DE SERVICIO:	<i>Buena</i>				
Cordialida d	X	información precisa			
Atención:					
Observaciones:					

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas



Tabla 31

Servicios de alimentación Selva Alegre


ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION					
Nº. Ficha:	02	Fecha:	20/11/2021	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de establecimiento de Restaurante:	Selva alegre				
Ubicación :	AV. 21 de setiembre				
Categoría :	No te tiene categoría				
Descripción:	Cuenta con una infraestructura rustica acondicionada con calaminas y maderas de la zona, el ambiente es moderadamente pequeño				
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Internet:		TV Cable:	X	Área de juego:	
Cafetín:				Estacionamiento:	
Otros:					



DISEÑO:					
Rustico:	X	Moderno:		Temático:	
Otros:					
PRECIO: S/. 8.00 a s/. 15.00					
Módico		Medio	X	Exclusivo	
Promoción		¿Cuales?			
TIPO DE PLATOS:	Menú	X	A la carta	X	Platos típicos y originarios
Total, de Mesas y Sillas:	12MESAS 27 SILLAS				
CALIDAD DE SERVICIO:	<i>Buena</i>				
Cordialidad	X	información precisa			
Atención:	La atención es buena atiende el mismo propietario que es procedente de la ciudad de Lima				
Observaciones:					

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas

Tabla 32
Servicios de alimentación Asayala

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION					
Nº. Ficha:	03	Fecha:	20/11/2021	Responsable:	Tania y Maikol
IDENTIFICACION					
Nombre de establecimiento de Restaurante:	Restaurante Asalaya				
Ubicación:	AV. Agricultura s/n				
Categoría:	No te tiene categoría				
Descripción :	Cuenta con una infraestructura moderna de dos pisos tiene un ambiente pequeño ofrece menú todos los días.				
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Internet:		TV Cable:	X	Área de juego:	
Cafetín:				Estacionamiento:	



DISEÑO:					
Rustico:		Modern o:	X	Temáti co:	
PRECIO: S/. 8.00					
Módico		Medio	X	Exclusi vo	
Promoción		¿Cuales?			
TIPO DE PLATOS:	Me nú	X	A la carta		Platos típicos y originarios
Total, de Mesas y Sillas:	8MESAS 18 SILLAS				
CALIDAD DE SERVICIO:	<i>REGULAR</i>				
Cordialida d	X	información precisa			
Atención:					
Observaciones:					

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas

Tabla 33
Cafetería Municipal

ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION					
Nº. Ficha:	<i>04</i>	Fecha:	<i>20/11/2021</i>	Responsab le:	<i>Tania y Maikol</i>
IDENTIFICACION					
Nombre de establecimien to de Restaurante:	<i>Cafetería Municipal - Distrital de Alto Inambari</i>				
Ubicación:	<i>AV. Agricultura s/n</i>				

Categoría:		---			
Descripción :	<p><i>La Municipalidad distrital de Alto Inambari acondiciono un cafetín municipal dentro de la municipalidad, cuenta con un stand para venta de café empaquetado de 250 gr.</i></p> <p><i>Además, en un encargo de barismo para preparar exquisitos cafés de la zona</i></p>				
					
CARACTERISTICAS					
SERVICIOS:					
Internet:	X	TV Cable:		Área de juego:	
Cafetín:		X		Estacionamiento:	
DISEÑO:					
Rustico:		Moderno:	X	Temático:	
Otros:					
PRECIO:					
Módico		Medio	X	Exclusivo	
Promoción		¿Cuales?			
TIPO DE PLATOS:	Menú		A la carta		Platos típicos y originarios
Total, de Mesas y Sillas:					
	<i>Buena</i>				

CALIDAD DE SERVICIO:			
Cordialidad	X	información precisa	
Atención:			
Observaciones:			

Fuente: Elaboración propia por los tesistas

4.6. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Tabla 34

Servicios complementarios

Servicios		Cantidad	Atención
SI	NO	01	24h/ 8h
		Institución	MINSA-REDES SANDIA
Análisis			
El distrito de Alto Inambari cuenta con un establecimiento de salud la cual está encargado Redes Sandia como unidad Ejecutora, es de categoría I-4. ubicado en jr. 21 de septiembre s/n, atención de primeros auxilios, odontología y medica general			
Servicios		Duración	Bancos
SI	NO	01	8:30 am / 5:00 pm
		Institución	Bancos
Análisis			
El distrito de Alto Inambari cuenta con entidades particulares como cooperativa Credicoop y caja los Andes que están ubicados en plaza de armas de la ciudad de Masiapo			
Servicios		Cantidad	Atención
SI	NO	01	24h/ 8h
		Institución	MINSA-REDES SANDIA





Análisis			
El distrito de Alto Inambari cuenta con un establecimiento de salud la cual está encargado Redes Sandia como unidad Ejecutora, es de categoría I-4. ubicado en jr. 21 de septiembre s/n, atención de primeros auxilios, odontología y medica general			
Servicios		Cubertura	Empresa
SI	NO	Buena	Claro y Movistar
Análisis			
Las empresas operadoras de servicios de telefonía que cuenta la ciudad de Massiapo es buena a medida que su ubicación sea próxima a la ciudad, <ul style="list-style-type: none"> ✓ Claro:(cuenta con servicio de telefonía e internet en 4G). ✓ Movistar: (cuenta con servicio solo para realizar llamadas). Por otro lado, la cobertura telefónica se debilita a medida que te traslades a los caseríos y fincas cafetaleras.			
Servicios		Tipo	
SI	NO	Luz Eléctrica	
Análisis			
Cuenta con servicios de alumbrado público y domiciliario, la brinda la empresa privada Electro Puno a través de Central Hidroeléctrica Inambari (San Gaban - Carabaya) y la puesta en operación de una mini central Hidroeléctrica Chigisia (Sandia) que tiene capacidad instalada de 2.2. Mw.			
Servicios		Duración	Empresa encargada
SI	NO	permanente	Municipalidad
Análisis			
La Ciudad de Massiapo disponen de servicios de agua potabilizada para el consumo humano. Los servicios de agua potable están administrados por la Municipalidad y JASS. Las 2500 viviendas aproximadamente cuentan con este servicio. El servicio de Desagüe es deficitario puesto que muchas viviendas urbano			

marginales no están conectas con este servicio.

Distancia	Duración de viaje
277.73 km	6 horas

Análisis

De la ciudad de Juliaca al distrito de alto Inambari cuenta con una carretera de red Nacional PH.34 asfaltada hasta desvió San José.
Sin embargo, la vía se encuentra en malas condiciones por falta de mantenimiento.
De San José – Massiapo red vial vía afirmada en muy buenas condiciones.
En conclusión, la vía es apropiada para buses, camionetas minivans y moto lineal.



Servicios		Empresas privadas
SI	NO	Grifos

Análisis

En el distrito de Alto Inambari cuenta con servicios de combustible, en las salidas para la provincia de Sandia y para el C.P. de Pampayanamayo.



Servicios		Empresas	Atención
SI	NO	Boticas	24 horas

Análisis

Cuenta con servicios de farmacia y medicina en la ciudad de Massiapo, están ubicadas en los principales jirones y avenidas muy cerca de plaza de armas. En total hay 05 boticas que brindan servicios a la población y a los visitantes.



Servicios		Empresa	Atención
SI	NO	Piscina Municipal	8:00 am – 5:00 pm

Análisis

En el distrito de Alto Inambari en su Capital Massiapo cuenta con zona de recreación (Piscina Municipal) que tiene la administración la municipalidad distrital de Alto Inambari.

Cuenta con una piscina 12 metros de largo y 5 metros de ancho, cuenta con camerinos y vestidores tanto para mujeres y varones.

Además, los servicios higiénicos están separas según el género.

Nota: en la actualidad la piscina se encuentra inoperativo por falta de recurso hídrico, pues



en las últimas semanas hubo escasez de agua en la captación.



Fuente: Elaboración propia por los tesisistas a base de trabajo de campo

4.7. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

El desarrollo de las encuestas de esta investigación se realizó durante varias visitas al distrito de Alto Inambari, tomando en cuenta las opiniones de los encargados del área de turismo de la Municipalidad de Sandia, y la Municipalidad de Alto Inambari, los Caficultores de diferentes Cooperativas.

4.7.1. Análisis de encuestas aplicados a los Caficultores del Distrito de Alto Inambari

Tabla 35.

Genero de los Cafetaleros del Alto Inambari

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Masculino	7	70,0
Femenino	3	30,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla podemos observar que la mayoría de los Caficultores del Distrito de Alto Inambari son de sexo masculino esto equivale a un 70% en su mayoría y por otro lado tenemos a caficultores femeninos con un 30% en su minoría, este resultado es de gran utilidad ya que así nos determina que en tanto varones como mujeres se dedican al

producto del café y al desarrollo del Turismo esto hace que no presentan diferencia de género.

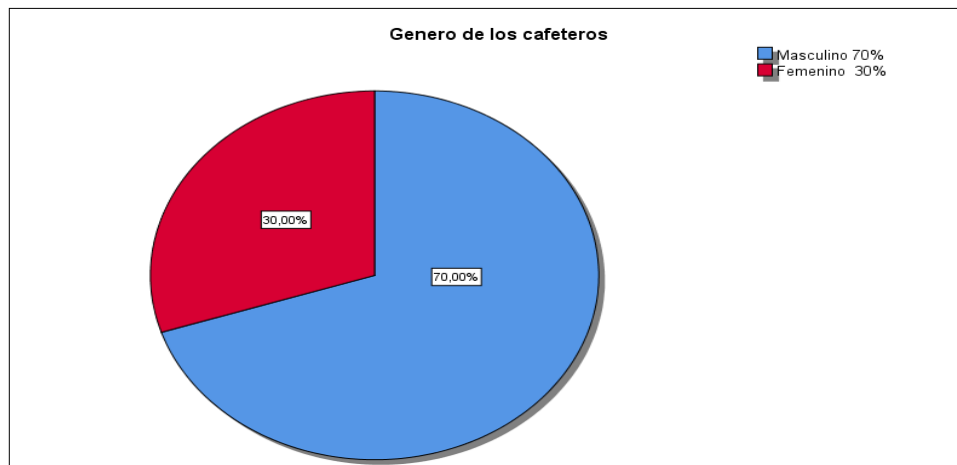


Figura 19: Género de los cafeteros

Tabla 36.

Edades de los cafeteros de Alto Inambari

Edad	Frecuencia	Porcentaje %
19-25	2	20,0
26-32	2	20,0
33-40	1	10,0
41-50	2	20,0
51 a mas	3	30,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la siguiente tabla podemos apreciar las edades de los caficultores encuestados, las edades se dividen en 4 rangos validados de un 0 a 100%. Las edades de 19 – 25 en su mayoría son caficultores que empiezan con una dinámica a fortalecer su producto del café que encontramos con un 20%, Las edades de 26 -32 son productores que aspiran a ser reconocidos nacional e internacional poniéndose como ejemplo a los caficultores que fueron reconocidos en distintos países estos caficultores se encuentran con un 20%, Las edades de 33 – 40 son caficultores que tienden a tener la experiencia y el dinamismo a seguir involucrándose en la actividad turística del café cumpliendo todas sus expectativas

y objetivos trasados estas se encuentran con un 10%, Las edades de 41 – 50 son caficultores que se puede descifrar que tienen una mayor responsabilidad por su madurez y la seriedad de involucrarse durante mucho tiempo a la cosecha de café alcanzando sus logros y reconocimientos a nivel nacional e internacional estos se encuentran con un 20% y las edades de 51 a más son caficultores que con gran experiencia en el desarrollo de su café, se involucran con facilidad en el desarrollo del turismo y en su crecimiento personal como caficultores amplio reconocidos ellos siguen y confían en su producto y dejando a sus sucesores el valor del café.

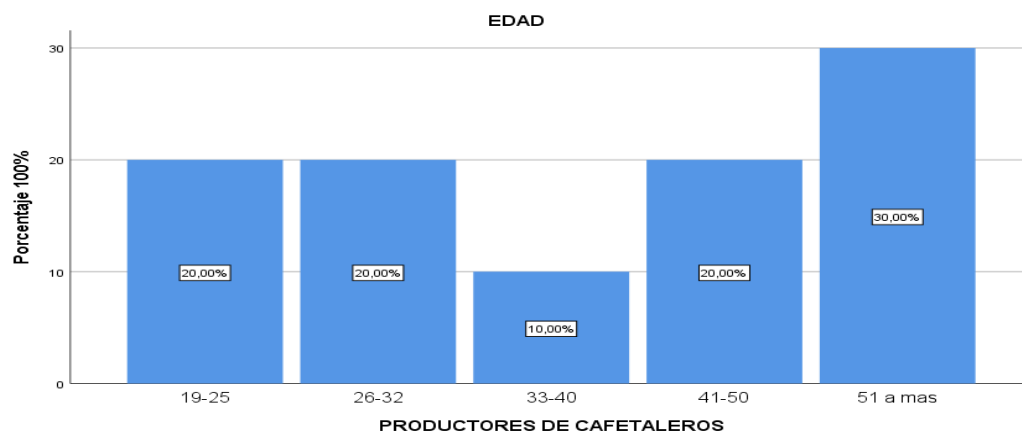


Figura 20: Productores de cafetaleros

Tabla 37.

Grado de instrucción

Grado y/o Nivel	Frecuencia	Porcentaje %
Educación primaria	3	30,0
Educación Secundaria	3	30,0
Superior	3	30,0
Superior Técnico	1	10,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la siguiente tabla podemos apreciar el grado y/o nivel de instrucción de los cafetaleros del Distrito de Alto Inambari, mayormente tenemos a cafetaleros con un estudio de Educación Primaria con un 30% son cafetaleros que en su mayoría son

heredados por sus antepasados, siendo así tenemos a cafetaleros con estudios de Educación Secundaria con un 30% ellos tomaban en prioridad la cosecha del café por su economía muy baja viendo que su propia naturaleza les brindaba un recurso demandado económicamente que pudieran sostenerse, con un 30% tenemos a caficultores que tienen un nivel de educación superior, son caficultores que a su perspectiva deciden tener otra profesión muy aparte de dedicarse a la cosecha del café y con un 10% tenemos a caficultores con un nivel de educación Superior Técnico, son caficultores que ven con visión a ser reconocidos ampliamente por su café, ya que con su amplia experiencia de sus padres y antepasados siguen su herencia y mejorarla días en día.

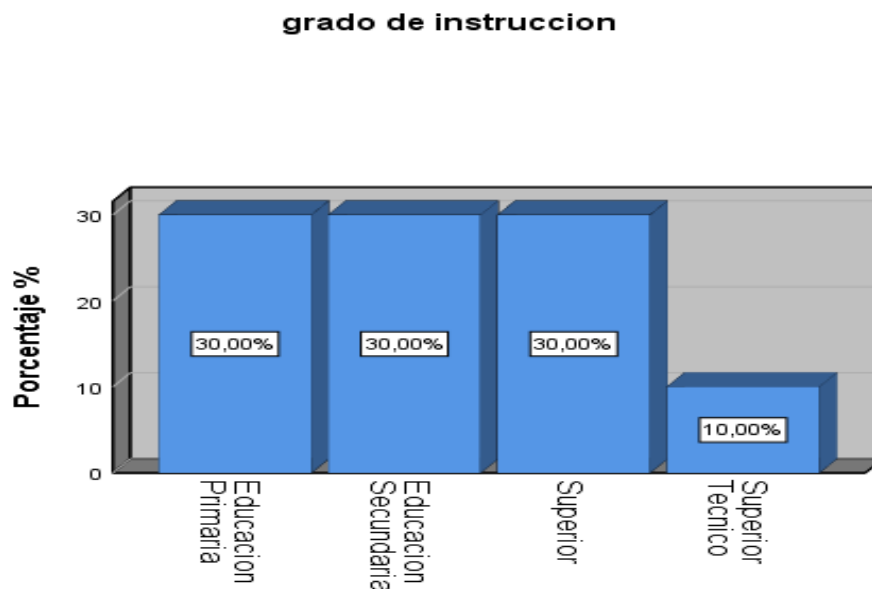


Figura 21: Cafetaleros de Alto Inambari

Tabla 38.

Hectáreas de café según caficultor

Indicador	Frecuencia	Porcentaje %
1 hectárea	3	30,0
2 hectáreas	1	10,0
3 hectáreas	2	20,0
4 a más hectáreas	4	40,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla Observamos las Hectáreas de café por cada caficultor, analizamos con un 30% de caficultores que contienen una hectárea de territorio para su café, generalmente son caficultores que están comenzando recientemente, así mismo tenemos un 10% de caficultores que contienen dos hectáreas de territorio para su café, son caficultores que van teniendo experiencia sobre el desarrollo de su café, con un 20% de caficultores que tienen tres hectáreas de café, son caficultores que aspiran a desarrollar mucho más su café y a ser reconocidos por ellos, amplían aún más su territorio y tenemos con un 40% a caficultores que en su mayoría que contienen cuatro hectáreas a más, son caficultores que expanden sus fincas de café para generar aún más ingresos, la mayoría de los caficultores se dan por expandir sus fincas con el propósito de establecer servicios turísticos para turistas que lleguen a visitar a sus fincas y darles una buena acogida así mismo ellos aportarían en el turismo y se generarían más ingresos económicos.

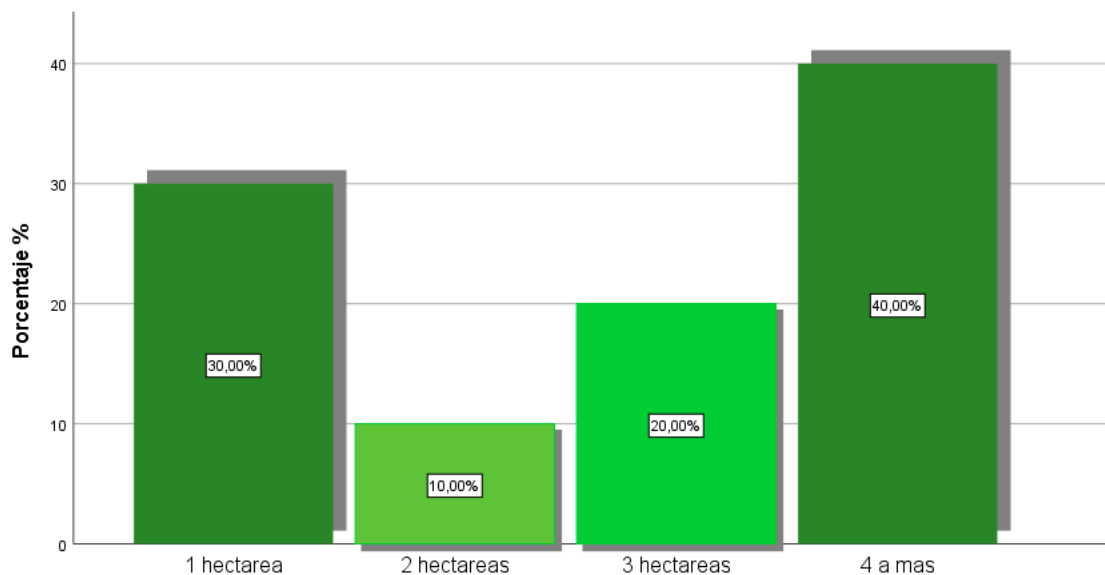


Figura 22: Hectáreas

Tabla 39.

Ocupación anterior antes de ser caficultor

Indicador	Frecuencia	Porcentaje %
Minería	3	30,0
Ganadería	2	20,0
Agricultor	5	50,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla Observamos la dedicación de los caficultores antes de ser productores del café, encontramos con un 30% de caficultores que se dedicaban a la minería, con un 20% de caficultores se dedicaban a la ganadería con la crianza de (gallinas, cuyes, patos y vacunos) y con un 50% de caficultores en su mayoría siendo la mitad del 100% de todos los caficultores se dedicaban a la agricultura, dentro de ellos la mayoría de los caficultores se dedicaban a la cosecha y venta de frutales (papaya, plátano, naranja, mandarina, y entre otros) y el resto a la cosecha de productos fueron de pan llevar (papas, maíz, rocotos, entre otros) como autoconsumo. Algunos de los cafetaleros aún siguen dedicándose a la ganadería, así mismo con la venta y cosecha de frutales la mayoría lo hacen para su autoconsumo.

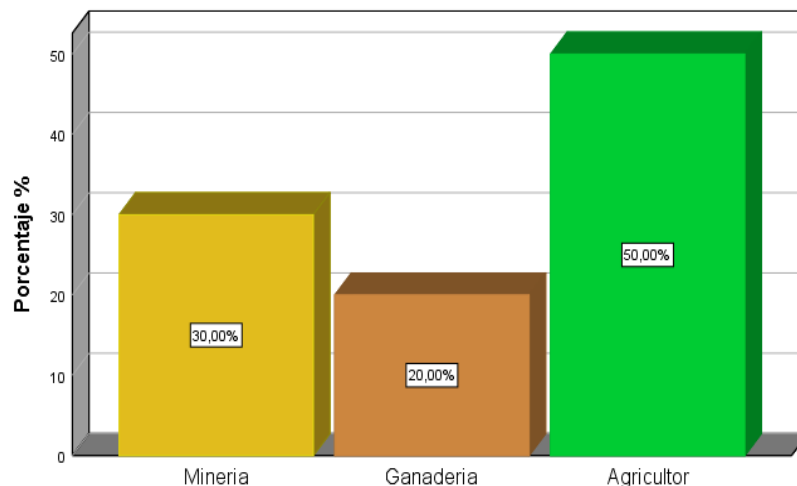


Figura 23: actividades económicas

Tabla 40.

Ingreso económico

Indicador	Frecuencia	Porcentaje %
Menos de s/. 800	3	30,0
Entre s/. 900 a s/. 1500	3	30,0
Entre s/. 1600 a s/. 2000	2	20,0
Mas de s/. 2000	2	20,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla número 39, podemos observar que de acuerdo a las encuestas realizadas que un 30% de la población cafetalera percibe ingresos económicos menores a un sueldo mínimo vital, asimismo, un 30% tiene ingresos económicos entre S/.900.00 a S/.1500.00 por la venta de sus productos cafetales y entre otros, por otro lado el 20% perciben entre S/.1600.00 a S/.2000.00 y finalmente con un porcentaje 20% tienen ingresos económicos que generalmente son caficultores de sobresalieron con sus productos cafetales.

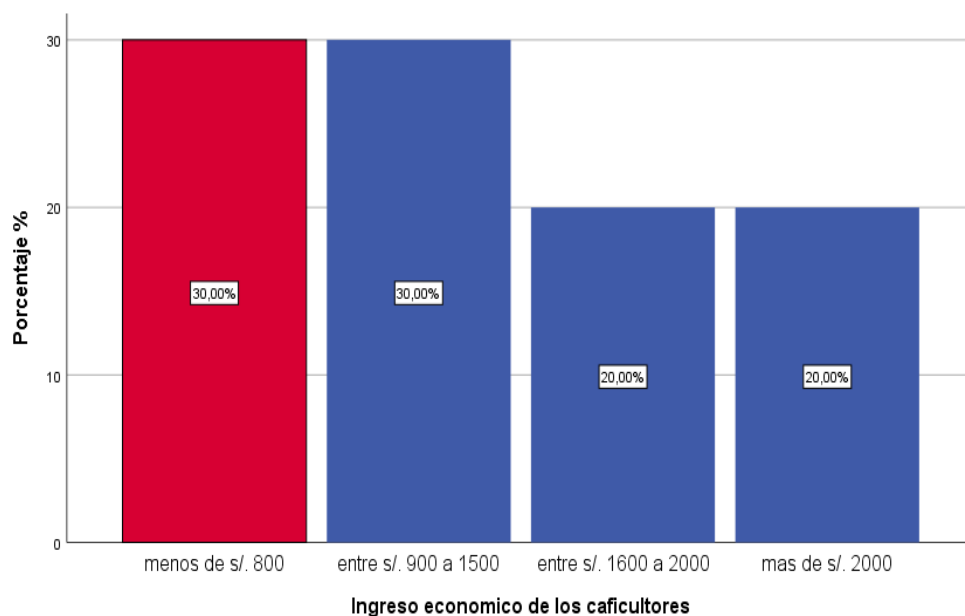


Figura 24: Ingreso económico de los caficultores

Tabla 41.

Producción de quintales de café anualmente

Producción de Café	Frecuencia	Porcentaje %
10 quintales	2	20,0
11 a 15 quintales	1	10,0
16 a 20 quintales	1	10,0
21 a más quintales	6	60,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla observamos la producción de café por año, los cafetaleros indican que un 20% producen 10 quintales anualmente, con un 10 % producen 11 a 15 quintales de café anualmente, con 10% también producen de 16 a 20 quintales de café y con un 60% en su mayoría producen de 21 a más quintales anualmente, la mayoría de los cafetaleros reconocidos nacional e internacionalmente producen de 35 quintales a más al año para su exportación a distintos países.

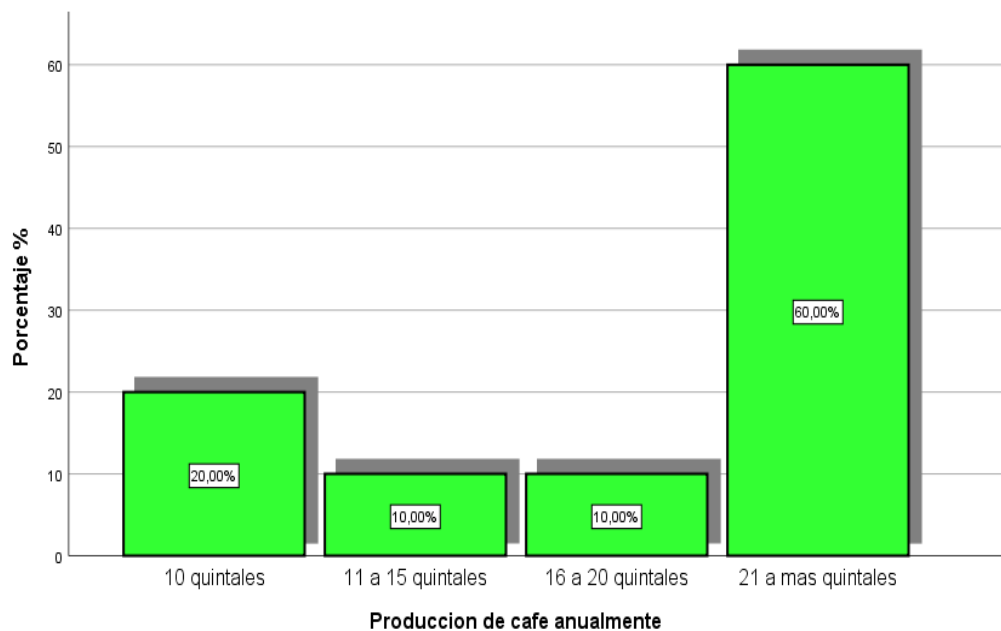


Figura 25: Producción de café anualmente

ANALISIS DE LA OFERTA TURISTICA PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DEL CAFÉ

Tabla 42.

Servicios de alojamiento, alimentación y zonas de camping en las fincas cafetaleras.

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Si	9	90,0
No	1	10,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

Según las encuestas realizadas a los caficultores pudimos rescatar sus opiniones necesidades, y proyecciones a futuro y la mayoría de los caficultores con un 90 % tienen esa visión de poder realizar los servicios turísticos en su finca cafetalera como los servicios de alojamiento, alimentación y zonas de camping y/o recreación, es decir tienen ese optimismo de complementar y beneficiarse con su trabajo como caficultor y con un 10 % en su minoría no muestra interés por brindar los servicios turísticos en sus fincas cafetaleras, es decir no están convencidos por la actividad del turismo y solo se preocupan por su labor como caficultor.

servicios adicionales en las fincas de los caficultores

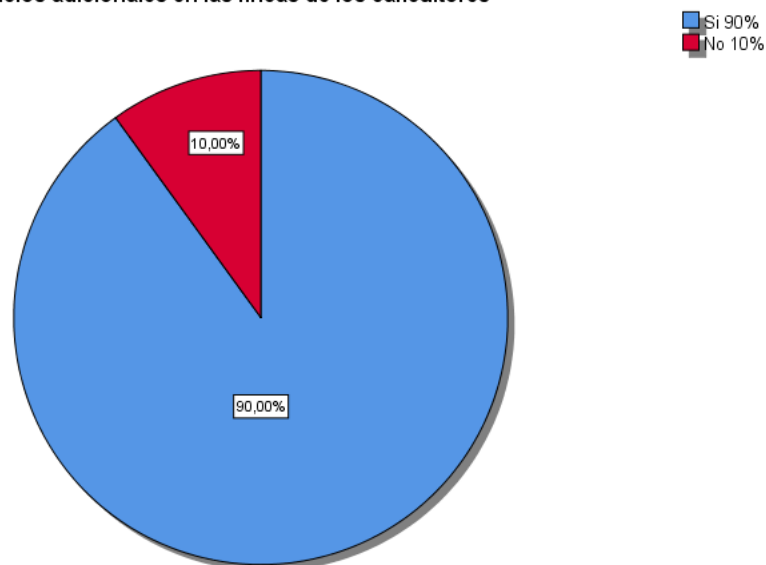


Figura 26: Servicios adicionales en las fincas de los caficultores

Tabla 43.

Turistas Nacionales y Extranjeros en las fincas cafetaleras

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Si	5	50,0
No	5	50,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla , El 50% de los encuestados indican que reciben turistas nacionales y extranjeros en sus fincas cafetaleras, esta actividad es primordial para su beneficio económico y ofertar el turismo del café en el distrito de Alto Inambari, ya sea a nivel nacional e internacional, por otro lado también el 50% de los encuestados respondió que no reciben turistas nacionales y extranjeros, esta actividad no se pudo lograr en ellos por la falta de promoción, falta de servicios turísticos y apoyo económico de las municipalidades según sus respuestas.

Recepcion de turistas nacionales y extranjeros en las fincas caficultoras

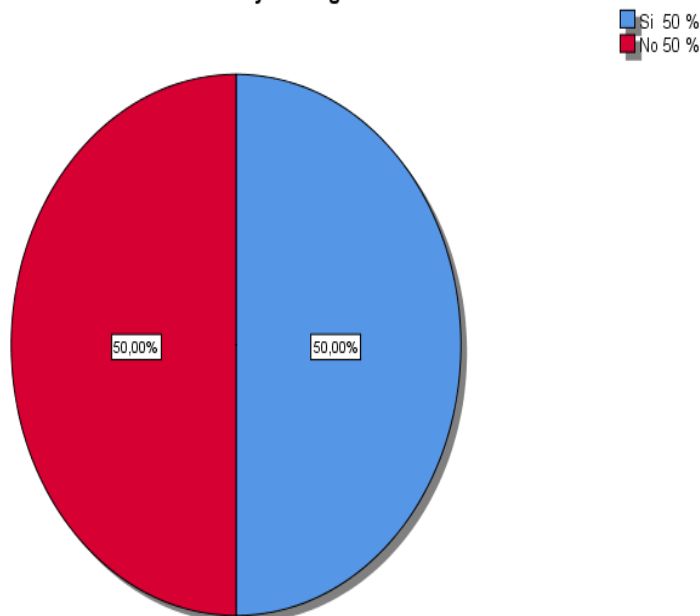


Figura 27: Recepción de turistas nacionales y extranjeros en las fincas caficultoras

Tabla 44.

Actitud frente al turista

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Amable	6	60,0
Hospitalaria	2	20,0
No muestra Interés	2	20,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

Según la tabla de encuestados el 60 % de los caficultores reciben y recibirían amablemente a los turistas, así mismo el 20 % hospitalariamente muestran interés en promocionar sus servicios turísticos y ofrecer orgullosos sus cultivos de café, en tanto el 20 % de caficultores no muestran interés en ofrecer servicios turísticos, mas solo priorizar el cultivo y venta de sus productos de café.

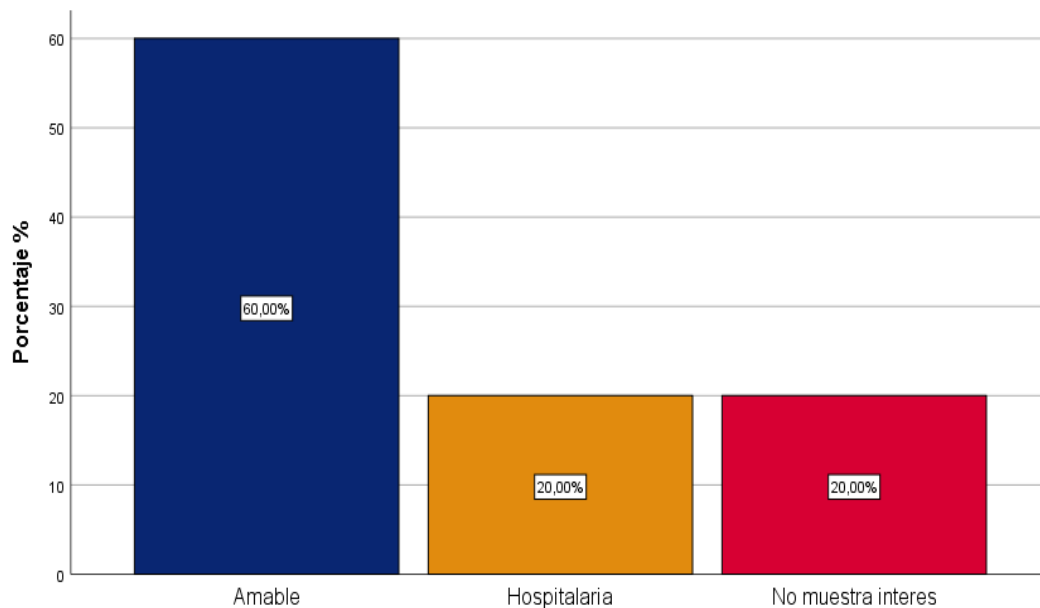


Figura 28: Actitud frente al turista

Tabla 45.

Incremento económico por el turismo

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Si	5	50,0
No	5	50,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la tabla, observamos que los pobladores del Valle Inambari en sus diferentes poblados, sectores y caseríos, su aporte económico por el desarrollo de la actividad turística es de menor porcentaje por ello, el 50% de la población cafetalera ha incrementado sus ingresos económicos por la afluencia de visitantes internacionales, nacionales y locales; mientras que el 50% no ve el incremento por el turismo, pues la mayoría de esta población percibe ingresos de sus actividades cotidianos como el café, y agro productos.

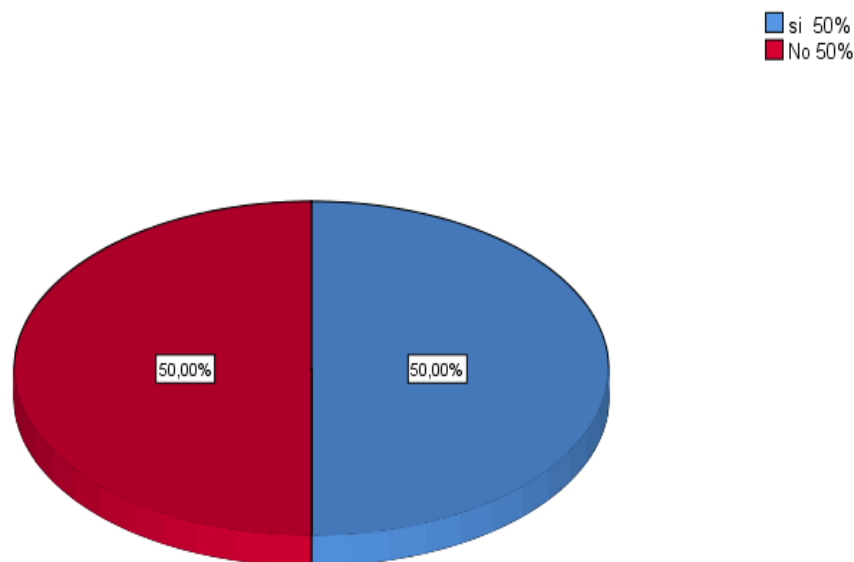


Figura 29: Aporte económico

Tabla 46.

Nacionalidad de los turistas

Nacionalidad de Turistas	Frecuencia	Porcentaje %
Estados Unidos	2	20,0
Alemania	2	20,0
Inglaterra	1	10,0
Otros Países	5	50,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En el siguiente grafico podemos observar sobre las nacionalidades de los turistas que visitan a las fincas cafetaleras del distrito de Alto Inambari; indican que un 20% son de nacionalidad estadounidense, así mismo, tenemos con un 20% de nacionalidad alemana, por otro lado, en su minoría indican con un 10% son de nacionalidad inglesa, mientras que el 50% indican que son de otros países, entre ellos podemos mencionar como: Japón, China, Francia y Colombia.

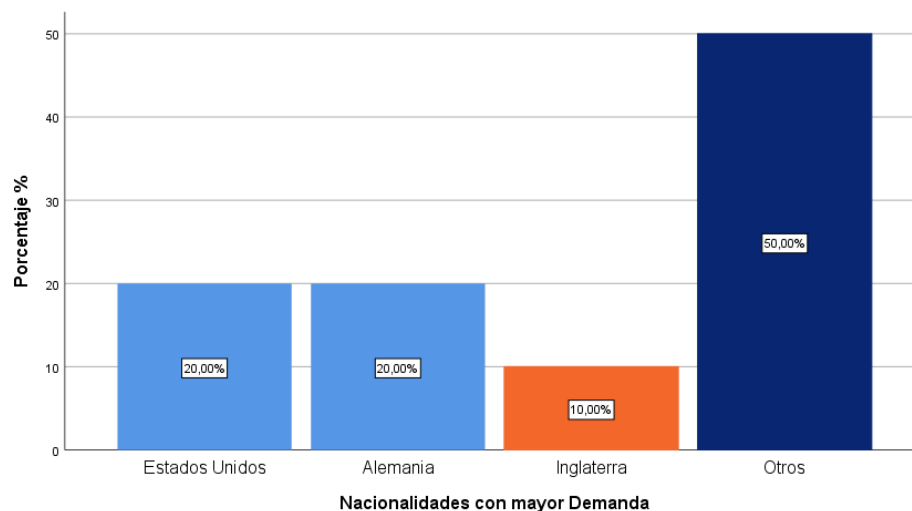


Figura 30: Nacionalidades con mayor demanda

Tabla 47.

Medios de Comunicación que Llegan a Contactar a los Turistas

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Redes Sociales	6	60,0
Vía telefonía	2	20,0
Llegan solo	2	20,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

De acuerdo a las encuestas realizadas durante la presente investigación se puede observar en la tabla que el 60% corresponde que captan a los visitantes por medio de redes sociales, del mismo modo el 20% es por vía telefónica, mientras que el 20% de los encuestados indican que llegan solo a las fincas cafetaleras más conocidas de los valles del Alto Inambari.

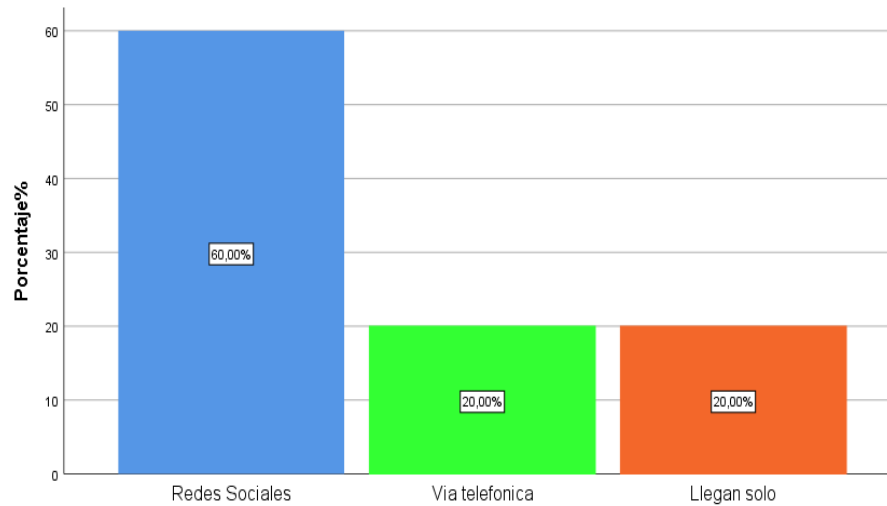


Figura 31: Visitantes en redes sociales

CANALES DE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SU CAFÉ

Tabla 48.

Región demanda más café

Regiones y/o ciudad	Frecuencia	Porcentaje %
Puno	5	50,0
Arequipa	1	10,0
Cusco	3	30,0
Lima	1	10,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

De acuerdo a la encuesta realizada a los caficultores del valle Inambari sobre la demanda de mercado local y nacional sobre el consumo de café mencionan que en 50% pertenece a la región de Puno que demanda más café para el consumo, mientras el 10% región Arequipa, asimismo, con un 30% la región de Cusco y finalmente el 10% de los encuestados pertenecen a lima con un menor porcentaje de la demanda del café Sandino.

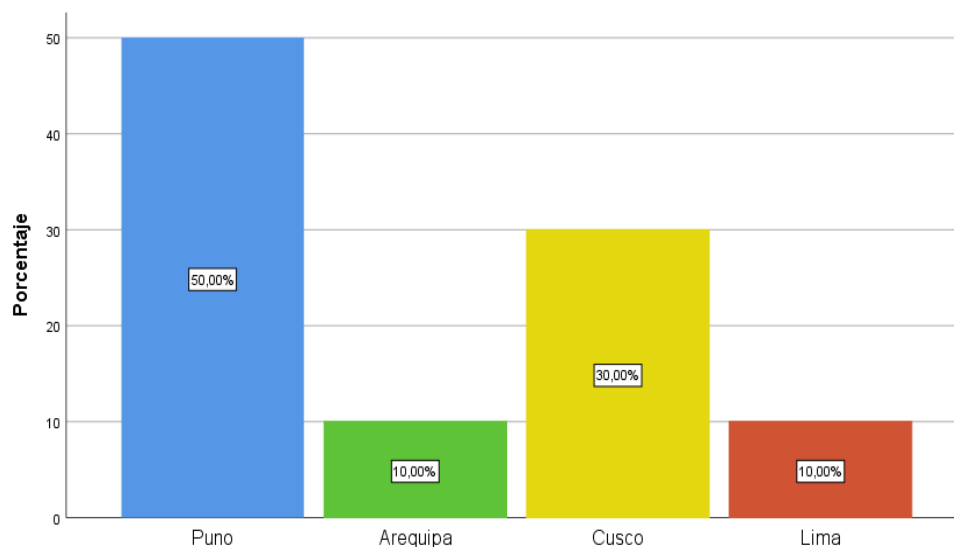


Figura 32: Demanda de mercado

Tabla 49.*Medios de distribución para venta de café*

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Internet	5	50,0
Municipalidades	2	20,0
Redes Sociales	2	30,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

De acuerdo a los resultados obtenidos sobre el medio de distribución de productos de café indican en un 50% realizan pedidos por medio de internet, por otro con un 20% mediante las municipalidades que apoyan a los productores de café a la venta de sus productos en las diferentes municipalidades provinciales y distritales, y finalmente con un 30% realizan pedidos por redes sociales.

Tabla 50*Medios de promoción y Difusión de café*

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Páginas Web	2	20,0
Redes Sociales	5	50,0
Ferias de turismo	1	10,0
Ferias de Café, FICAFE	2	20,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

En la siguiente tabla se analizó sobre los medios de promoción y difusión del café de los pobladores del valle Inambari, donde se puede observar que el 20% lo hacen por medio de páginas Web, asimismo un 50% por redes sociales, a ese medio lo consideran de mayor importancia pues pueden tener contacto con el mismo, por otro lado tenemos con un 10% a las ferias de turismo que organiza Dircetur y municipales distritales provinciales de la región de Puno, y finalmente ferias de café que organizan entes nacional

como DEVIDA y organizaciones privadas relacionadas a dicho productos como FICAFE, Junta Nacional de Café, entre otros.

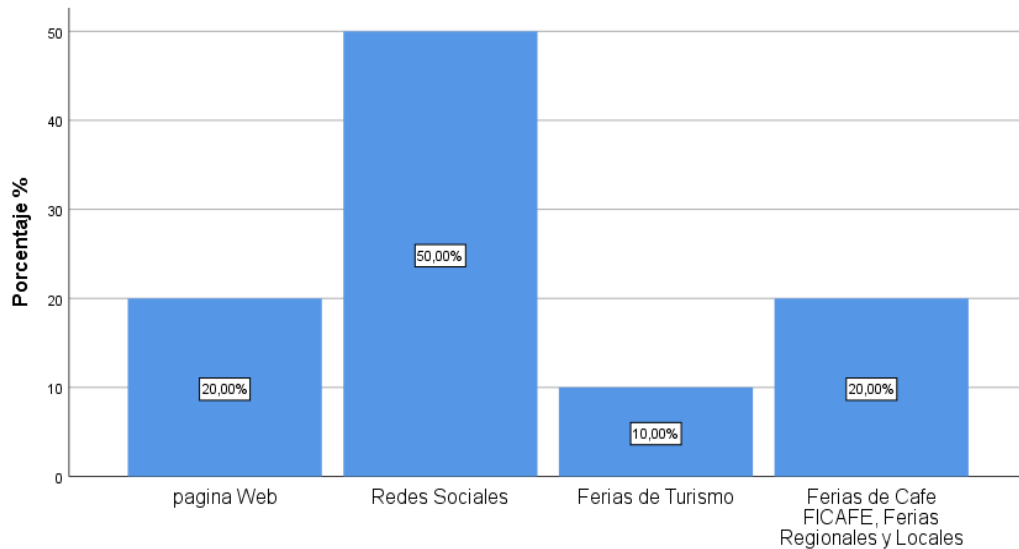


Figura 33: Difusión mediante internet

Tabla 51

Dificultades sobre demanda Turística y productos

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Medio de Transporte	2	20,0
Accesibilidad	3	30,0
Falta de Promoción y Difusión	3	30,0
Factor Climatológico	2	20,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

Como se ha podido observar en la tabla de las dificultades que tienen acerca de la demanda turística y trasladar sus productos a los centros de acopio, indican que el 20% carecen de medio de transporte, por otro lado el 30% no tiene accesibilidad adecuada para acoger a los visitantes y trasladar sus productos, asimismo el 30% indican por falta de promoción y difusión de sus fincas para recibir a los visitantes, y finalmente un 20% son

ocasionados por factor climático siendo el lugar lluvioso, abrupto y cambiante en estaciones de primavera y verano.

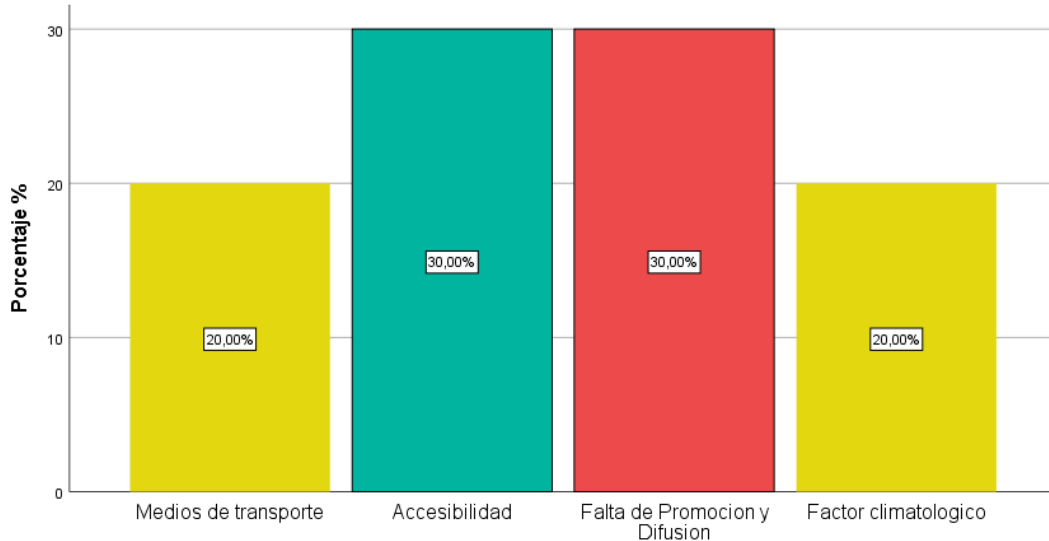


Figura 34: Medios de transporte y accesibilidad

Tabla 52

Posibles Beneficios al Ser Reconocidos

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje %
Mayor ingreso económico familiar	5	50,0
Reconocidos a nivel nacional	3	30,0
Promover el turismo	1	10,0
Interés de inversión por empresas privadas	1	10,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

De acuerdo a las encuestas realizadas a los caficultores del distrito de Alto Inambari sobre posibles beneficios que podrían obtener al ser reconocidos como el mejor café del mundo por las instituciones internacionales, podemos observar en la tabla que un 50% mejoraría sus ingresos económicos, mientras que el 30% aspirarían a ser reconocidos por las instituciones del estado a través de sus productos cafetales de calidad, asimismo

un porcentaje minoría que representa el 10% promovería el turismo en sus fincas cafetaleras, y finalmente el 10% de las encuestadas indican formar alianzas con empresas privadas para la inversión como intermediario para la venta de sus productos de café.

Tabla 53.

Instituciones que aportaron en su crecimiento como caficultor

Opinión de los Caficultores	Frecuencia	Porcentaje %
Si	6	60,0
No	4	40,0
Total	10	100,0%

Fuente: Elaboración Propia a base de trabajo de campo

Como podemos observar en la tabla, el aporte de las instituciones públicas y privadas para los caficultores del distrito de Alto Inambari fue positivo por ello indican que el 60% fue de gran importancia para el desarrollo agrícola de las familias caficultoras, este se debe que el estado ha promovido proyectos alternativos a base de café mediante DEVIDA entidad ejecutora, finalmente el 40% que no aportaron para su desarrollo como caficultor, sin embargo ellos por sus propios medios sobresalieron adelante gracias a la herencia de sus antepasados como una tradición familiar

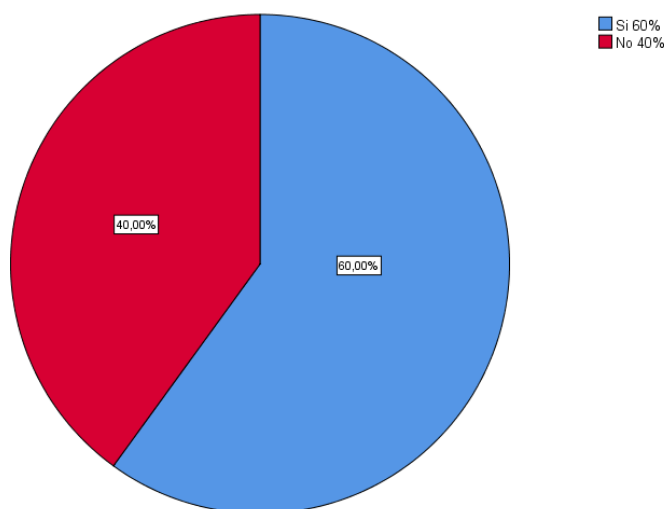


Figura 35: Aporte de las instituciones públicas

O.E. 3 Propuesta de diseño de ruta turística

4.8. PROPUESTA DE LA RUTA TURISTICA DEL ALTO INAMBARI SANDIA

Sandia, destino turístico y cafetalero por excelencia, se ha denominado debido a que la provincia de Sandia, en el distrito de Alto Inambari, el café es considerado como producto representativo por su calidad aromático, sabor y buena taza que tiene según los grandes catadores a nivel mundial.



Figura 36: Diseño del logo (Ruta del café)

Fuente: Elaboración propia del tesista

Descripción del logo

Sandia, destino turístico y cafetalero por excelencia, se ha diseñado ha base del producto del café como (producto bandera). Su color marrón representa propias del grano de café, que asimismo también a la tierra en donde se produce el Café de altura en el distrito de Alto Inambari, por el medio del logo traslada la carretera que representa la accesibilidad para llegar a las fincas cafetaleras.



Atributos

La ruta del café es una propuesta para promover la agricultura familiar sostenible y un turismo inclusivo y responsable, de esta forma se puede valorar la potencialidad del territorio de las cuencas de Inambari y Tambopata.

Sandia, destino turístico y cafetalero por excelencia, empieza desde el centro de soporte (Puno) como capital de la región posee grandes riquezas culturales y naturales siendo su principal atractivo turístico más visitado el Lago Titicaca, visitados por turistas nacional e internacionales, en su recorrido conocerás ciudades como Juliaca, San Antonio de Putina Punco, Quillcapunco, Oriental, Cuyocuyo, Sandia y Massiapo (Alto Inambari), con una duración promedio de 6 horas de viaje con un total de 322 km de recorrido, así mismo disfrutaras de innumerables paisajes del altiplano, ceja de selva y selva Puneña, con clima cambiante de acuerdo a los pisos ecológicos.

Sandia, destino turístico y cafetalero por excelencia, podrás visitar a sitios arqueológicos, balnearios termo medicinales sitios arqueológicos y fincas cafetaleras en donde podrás prepararte el mejor café de calidad del mundo, también realizaras actividades de cosecha y siembra del café.

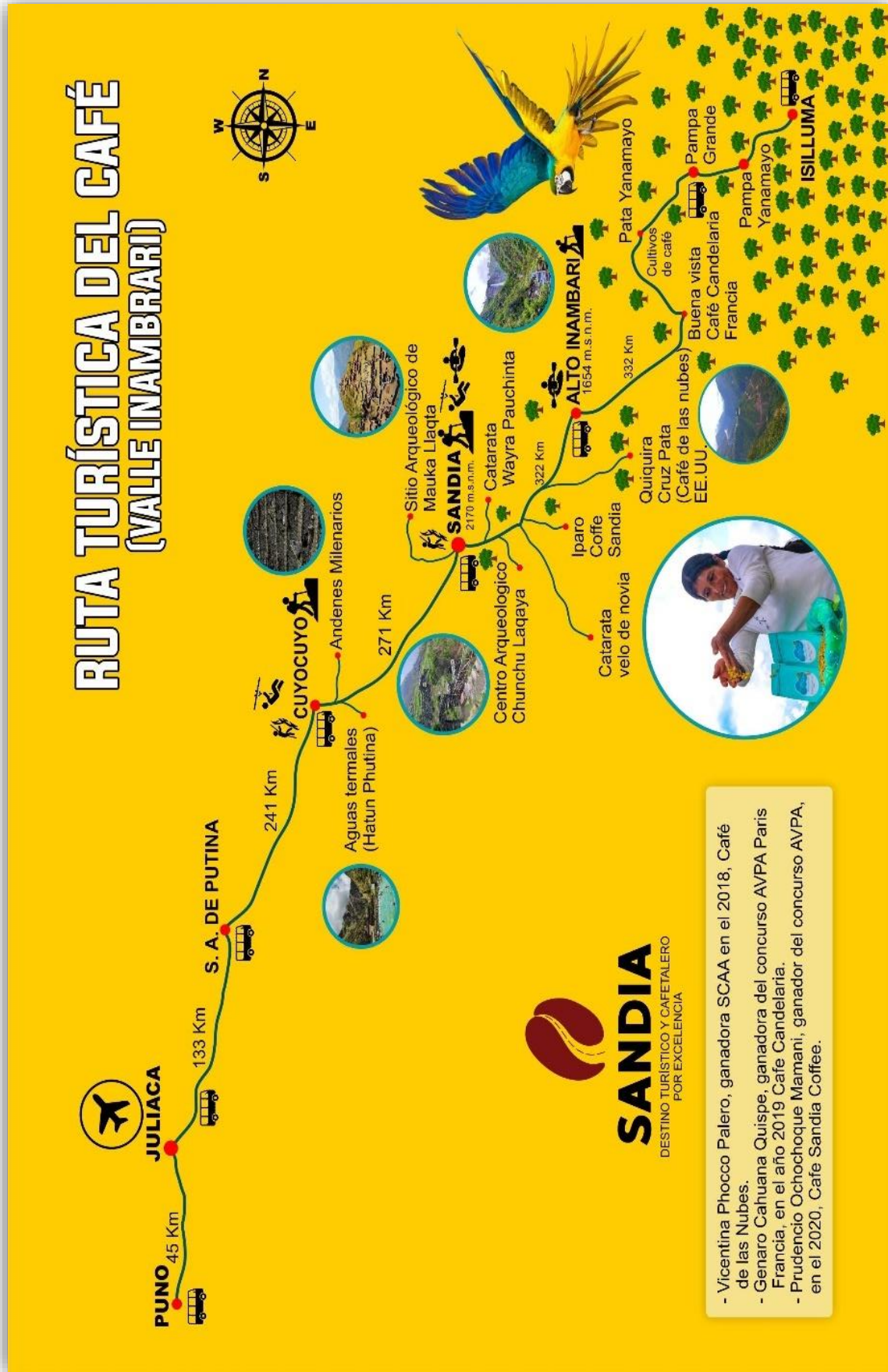


Figura 37: Propuesta de la Ruta Turística del Café – Alto Inambari

Fuente: Elaboración propia del tesista



Transporte

Para recorrer la ruta del café como medio de transporte para llegar a visitar los atractivos turísticos son autos colectivos y camionetas.

4.8.1. Identificación de atractivos turísticos para el paquete turístico

En la ruta del café se identificaron atractivos turísticos visitados actualmente por los turistas locales y nacionales, además prestan servicios como: alimentación, hospedaje y recreación. En la siguiente mencionaremos los atractivos turísticos:

- Andenes Milenarios de Cuyocuyo
- Aguas termo medicinales de “Hatun Putina” – Cuyocuyo
- Sitio Arqueológico de Mauka Llacta – Sandia
- Catarata de Wayra Pauwchinta – Sandia
- Centro Arqueológico de Chunchu Laqaya – Sandia
- Catarata de Velo de Novia – Alto Inambari
- Finca Cafetalera de Prodencio Ochochoque – Iparo – Sandia
- Finca Cafetalera de Vicentina Phocco – Quiquira – Alto Inambari

4.8.2. Esquema de identificación y accesibilidad

Sandia, destino turístico y cafetalero por excelencia, está conformado para visitar los sitios naturales, arqueológicos y fincas cafetaleras ubicadas en diferentes caseríos y/o centros poblados, su accesibilidad tiene un estado regular este se debe a causa por falta de mantenimiento. Tiene 322 kilómetros, la carretera es asfaltado y afirmado, tiene señalizaciones turísticas y viales. Para visitar a las fincas cafetaleras se tiene que caminar por un promedio de 30 minutos.



1. Andenes Milenarios de Cuyocuyo

Está ubicado en el distrito de Cuyocuyo, para visitar puedes tomar carro de plaza de armas de Cuyocuyo o a pie por 15 minutos de caminata, encontraras andenes ancestrales con fines agrícolas y conservación de cultivos en Pútucos. Abarca 6,554 hectáreas de andenes.

2. Aguas termo medicinales de Hatun Putina – Cuyocuyo

Ubicada a 10 minutos de plaza de Cuyocuyo en dirección hacia el sur, tiene abundante vegetación de eucaliptos, rodeada de andenes milenarios. Los visitantes podrán disfrutar de agua termal con una temperatura promedio de 50 C°, cuenta con piscina y pozos unipersonales y colectivos. Además, cuenta con una cancha de Grass sintético y parque para los niños.

3. Sitio arqueológico de Mauka Llacta – Sandia

Este atractivo turístico está ubicado a 10 kilómetros, hay dos alternativas para visitar el sitio arqueológico, realizando trekking promedio de una hora media o por vía troza carrozable de 40 minutos, en el sitio encontraras construcciones antiguas de épocas pre incas de carácter habitacional, funerarios andenes y construcciones circulares. Podrás disfrutar de espectaculares paisajes naturales rodeada de densa vegetación propia de ceja de selva.

4. Catarata de Wayra Pauwchinta

Es uno de los más visitados por los turistas nacionales y extranjeros ubicado a 10 minutos de la ciudad de Sandia es un atractivo turístico natural, la catarata tiene una caída impresionante formando una poza en donde el visitante podrá



disfrutar de un chapuzón a los pies de esa catarata, tiene servicios de alimentación y hospedaje rustico.

5. Centro arqueológico de Chunchu Laqaya

Ubicado a 15 minutos de la ciudad de Sandia, se encuentra al margen derecho de la carretera hacia los de valles Inambari y Tambopata, en el sitio encontraras construcciones antiguas de forma circular, sitios ceremoniales, arco punko y entre otros, se encuentra en la parte alta del cerro de 10 minutos de caminata de la carretera. Además, tiene singular particularidad porque puedes encontrar cascabeles únicos en el mundo considerados como las más venenosos en el mundo por ello hay que tener mesura y cuidado para recorrer dicho atractivo turístico.

6. Catarata de Velo de Novia

La catarata de velo de novia está ubicado a 20 kilómetros de la ciudad de Sandia por un promedio de 40 minutos de viaje en carro, es de fácil acceso por que se encuentra en la misma carretera hacia los valles Tambopata e Inambari, tiene una impresionante caída de agua, en la temporada de lluvia aumenta su volumen.

7. Finca cafetalera de Prudencio Ochochoque Mamani

Ubicado en la comunidad de Iparo perteneciente a la provincia de Sandía a 1 hora de viaje en el carro y 20 minutos de caminata hacia la finca, en este lugar se realizará un recorrido por las partes más importantes de la parcela, asimismo se realizará demostraciones sobre la cosecha y procesamiento del café y al mismo tiempo podrás degustar de un producto de calidad. Además, el lugar cuenta con hermosos paisajes adornadas con pino variedad Teconumani, ríos y



quebradas pobladas de vegetación y con un clima hospitalario. La finca no cuenta con servicios necesarios para hospedarse así que será un paso para dirigirnos a la finca cafetalera de Sra. Vicentina.

8. Finca cafetalera de Vicentina Phocco Palero

Ubicado en caserío de Cruz Pata en el C.P. de Quiquira del distrito de Alto Inambari a 2 horas de la ciudad de Sandia o a 1 hora de plaza de armas de la ciudad de Massiapo, para llegar a la finca tendrás que realizar una caminata de 30 minutos a cuesta arriba; el Café de las Nubes es uno de cafés más representativos de la provincia de Sandia y uno de los mejores cafés de calidad del mundo en variedades Bourbon, Geysa, Pache, Typica y Caturra.

La señora Vicentina logro importantes premios a nivel mundial y nacional considerándose como el mejor café de calidad a nivel mundial en la categoría de pequeños productores gracias a que se encuentra a una altura de 2040 metros sobre el nivel del mar, por que ayuda a que la café sea más aromático, mayor acidez y de buen cuerpo.

En la finca se realizará demostraciones de cosecha, post cosecha y procesamiento de café, también podrás degustar de un café de calidad mundial. Actualmente la señora vicentina cuenta con servicios de alimentación y hospedaje que acoge a sus visitantes.

4.8.3. Análisis de costos de paquete turístico (Ruta del Café)

Para la realización del paquete turístico para dicha ruta se consideró el perfil de la demanda actual del mercado de los servicios de transporte, alimentación y hospedaje.

En los siguientes cuadros analizaremos los costos de servicios compartidos y privados

Tabla 54

Costos de los Servicios por Persona

COSTOS DE SERVICIOS POR PERSONA (1 día)	SUB TOTAL
Desayuno	S/.6.00
Almuerzo	S/.6.00
Cena	S/.6.00
Taza de café (Cappuccino, Moka)	S/.10.00
Hospedaje	S/.25.00
Transporte	S/.45.00
Guía local	S/.20.00
Tardes culturales y recreativos	S/.10.00
Alquileres kayak y Zip line	S/.30.00
TOTAL	S/.158.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 55.

Costos del paquete “Ruta del café”

COSTO DEL TOUR	RANGO DE PAX (3D/2N)			
	1	4	6	10
	Costos generales del Tour			
Transporte (ida y vuelta)	S/.90.00	S/.360.00	S/.810.00	S/.900.00
Alimentación	S/.48.00	S/.192.00	S/.288.00	S/.480.00
Hospedaje	S/.50.00	S/.200.00	S/.300.00	S/.500.00
Tarde cultural y recreativo	S/.20.00	S/.80.00	S/.120.00	S/.200.00
Taza de café - opcional	S/.20.00	S/.80.00	S/.120.00	S/.200.00
Guía - opcional	S/.20.00	S/.80.00	S/.120.00	S/.200.00
Alquiler de Kayak	S/.20.00	S/.80.00	S/.120.00	S/.200.00
Zip Line	S/.10	S/.40.00	S/.60.00	S/.100.00
TOTAL	S/.278.00	S/.1112.00	S/.1938.00	S/.2780.00

Fuente: Elaboración propia



El precio final del paquete turístico por los 03 días y 02 noches de la ruta del café, podemos observar en la tabla que 01 pax gastaría promedio de S/.248.00 soles tomando movilidad colectiva desde la ciudad de Puno a la selva Puneña de acuerdo al itinerario planteado, asimismo, por 04 pax es S/.992.00 soles, por 06 pax S/.1758.00 y finalmente por 10 px es de S/.2480.00 soles.

ITINERARIO

Itinerario es una secuencia de varios puntos de un recorrido turístico que define el camino que va ser un recorrido, el itinerario también incluye el tiempo, lugares y paradas.

3DIAS/ 2NOCHE

1ER DIA

- 5:00 a.m. punto de partida parque de la madre de la ciudad de Puno para dirigirnos hacia la ciudad de los vientos Juliaca
- 6:00 a.m. se tomará el carro para que nos dirijamos a la ciudad de Sandia, el promedio de viaje es de 4 horas:30 min.
- 10:30 a.m. llegada a la ciudad de Sandia
- 10:40 a.m. se acomodarán en hospedaje de la ciudad de Sandia
- 11:00 a.m. partiremos a sitio arqueológico de Mauka Llacta comunidad de Apabuco a 40 minutos en carro, se hará un recorrido turístico de los principales sitios y fortalezas y encontraras hierbas medicinales en la zona.
- 12:30 p.m. almuerzo de patos típicos de la zona como caldo de Chochoca, cuy Chajtado, ensalada de j´ataco, sopa de papalisa entre otros. Los platos estarán elaborados a base de productos de la zona.
- 01:00 p.m. podrás realizas caminata alrededor de sitio arqueológico para toma de fotografías o realizar actividades de chacra como siembra o cosecha de tubérculos, frutales o actividades diarias del agricultor.
- 05:00 p.m. retorno a la ciudad de Sandia



- 07:00 p.m. cena en restaurante que está ubicado al frente de plaza de armas – Sandia o también podrás degustar en diferentes presentaciones de café en el cafetín municipal o en restaurante (café expreso, americano, cappuccino y moka).

2DO DIA

- 6:00 a.m. desayuno
- 6:45 a.m. partida a catarata de Wayra Pauwchinta
- 7:00 a.m. parada de 15 min en la catarata de Wayra Pauwchinta que está ubicado a 10 minutos de plaza de armas de la ciudad de Sandia en el lugar tendrás tiempo para tomar fotografías, comprar bebidas y souvenirs.
- 7:20 a.m. arribaremos a centro arqueológico de Chuncho Laqaya que está a 40 minutos de la ciudad de Sandia.
- 08:00 a.m. haremos una pequeña parada de 20 minutos en la catarata de Velo de Novia que está ubicado en la misma ruta de la carretera de los valles de Tambopata.
- 09:00 a.m. practica de turismo de aventura en el rio Inambari comunidad Iparo (kayak, Rapel) OPCIONAL (junio temporada buena)
- 12:30 p.m. se llegará al caserío de Cruz Pata donde está ubicado su finca de la señora Vicentina, nos ofrecerá almuerzo productos a base de la zona, terminado de degustar de exquisitos potajes, se realizará el recorrido por las principales chacras de café, huertos y frutales. Se realizará demostraciones sobre cosecha, post cosecha, procesamiento de café y finalmente preparado de café para que pedas degustar el mejor café de calidad del mundo, un café de altura con textura robusta y con aroma incomparable. Además, podrás conocer a Uchuñari un animal silvestre domesticado por el Sra. Vicentina, que se alimenta de los cerezos de café y excreta el grano del café, gracias a ese proceso digestivo del animal el café fermentado se convierte como el más caro del mundo.
- 05:00 p.m. cena en la finca de la señora Vicentina



- 06:00 p.m. Gran Fogata Bailable compartirás experiencias con los pobladores de Cruz Pata historias, mitos leyendas.
- 09:00 pm. Pernocte en la finca tiene tres habitaciones para hospedar o de lo contrario puedes acampar.

3 DIA

- 06:00 a.m. desayuno en finca cafetalera de Cruz Pata
- 06:30 a.m. retorno a la ciudad de Sandía
- 09:00 a.m. llegada a la ciudad de Sandía
- 10:00 a.m. nos dirigiremos a aguas termo medicinales de Hatun Putina – Cuyocuyo y la práctica de Zip Line, asimismo en dicho recorrido podrá ver andenes milenarios de Cuyocuyo.
- 01: p.m. Fiambrada por los comuneros
- 02:00 p.m. retorno a la ciudad de Puno
- 06:00 p.m. arribo a la ciudad de Puno

FIN DE SERVICIO

RECOMENDACIONES

- Siempre seguir detenidamente las instrucciones del guía
- Usar siempre ropa apropiada, el algodón no es más recomendable. Es mejor utilizar o llevar ropa ligera como prendas de fibras sintéticas.
- Traje de baño
- Zapatos y Sandalias
- Lentes solares
- Gorra para protegerse del sol
- Repelente y bloqueador solar
- Ropa para cambiarse después de la caminata.



- Una carpa
- Sleeping
- Fechas apropiadas para viajar mayo, junio, julio, agosto, setiembre y octubre meses de cosecha del café y el clima es agradable.
- Linterna con batería de repuesto
- Toalla y artículos de higiene personal



CONCLUSIONES

Se determinó que los distritos de Cuyocuyo, Sandia y valles de Alto Inambari, cuenta con atractivos y recursos turísticos potenciales para desarrollar el turismo alternativo, como la ruta del café; de acuerdo a los resultados obtenidos del inventario de los recursos turísticos, se identificó 03 categorías: recursos naturales, culturales, realizaciones técnicas, científicas y artistas contemporáneos y acontecimientos programados. Se utilizó la ficha de inventarios según el modelo actual aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 505 – 2018 MINCETUR.

De acuerdo a la ficha de observación que se manejó para identificar a los principales servicios turísticos en el distrito de Alto Inambari, tiene deficiente planta turística y servicios complementarios. Sin embargo, la ciudad de Sandia se considera apropiado como centro de soporte para brindar servicios turísticos. Su accesibilidad es débil por lo tanto se necesita realizar mantenimiento de la vía asfaltado por las instituciones pertinentes y acondicionar señalizaciones turísticas.

Por otro lado, el 95% de los caficultores del valle Inambari están dispuestos a acondicionar sus fincas cafetaleras para recibir a los turistas y en la entrevista se determinó la predisposición de los pobladores de recibir a los visitantes. Mediante el estudio realizado hay condiciones favorables para desarrollar la ruta del café gracias a los premios obtenidos de los caficultores en concursos nacionales e internacionales como el café de alta calidad, además la ruta tiene atractivos turísticos naturales y culturales.



RECOMENDACIONES

El desarrollo de la actividad turística en la provincia de Sandia distrito de Alto Inambari es incipiente y poco valorado por la población, sin embargo con el presente trabajo de investigación propone una alternativa que diversificar el turismo a nivel a la región de Puno, dando valor agregado al producto más representativo de la provincia de Sandia el café, por ello se recomienda a la población y a las autoridades locales que poner más énfasis a mejorar los recursos turísticos potenciales identificados en este estudio.

A las autoridades locales, desarrollar programa de orientación hacia los emprendedores hoteleros y restaurantes, asimismo, a los pobladores caficultoras que tengan prioridad de adecuar y manejar de manera sostenible los servicios turísticos de esa manera mejorar la planta turística sabiendo que el turismo pueda mejorar su calidad de vida como fuente de ingreso adicional.

La ruta del café es una nueva alternativa de diversificar el turismo en el mercado regional por lo tanto las autoridades locales, agencia de viajes y otras instituciones privadas involucradas al turismo, lo consideren una fuente de oportunidades para desarrollar la oferta turística y económica en el distrito de Alto Inambari.



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Abad Almeyda (2019). *Analisis de la Sostenibilidad de la productividad del cultivo de cafe: estudio de caso a partir del proyecto "desarrollo Sostenible del cultivo de cafes eseciales tunki en la Provincia de Sandia - Puno"*. Pontificia Universidad Catolica del Peru, Lima, Peru.
- Adrianzen, F. (2013). Producción agrícola de café orgánico, como factor de desarrollo del turismo Rural Comunitario en el distrito de Chirinos, Provincia de San Ignacio región Cajamarca. *tesis de licenciatura*. Universidad Nacional de Tujillo, Trujillo.
- Altura, (2021). *Historia del cafe*. Obtenido de <https://www.cafealtura.cl/historia-del-cafe/>
- Anacafé. (2016). *Asociacion Nacional del cafe Guatemala - Ancacafe*. Obtenido de <https://www.anacafe.org/uploads/file/9a4f9434577a433aad6c123d321e25f9/Gu%C3%ADa-de-variedades-Anacaf%C3%A9.pdf>
- ANACAFE, (marzo de 2019). *Guia de variedades de Cafe*. Obtenido de Guia de variedades de Cafe: <https://www.anacafe.org/uploads/file/9a4f9434577a433aad6c123d321e25f9/Gu%C3%ADa-de-variedades-Anacaf%C3%A9.pdf>
- Becerra, (2017). *Planteamiento Estrategico para la Industria del Cafe del Cusco*. Pontificia Universidad Catolica del Peru, Lima, Peru.
- Cafeteros, (2000). *Manual del Cafetero Colombiano*. Federacion Nacional de Cafeteros, colombia.



- Colin, (2015). Plan de negocios de un circuito agroturístico del café pluma como estrategia de desarrollo territorial en el municipio de pluma hidalgo, oaxaca, México. *plan de Negocios*. Agroproductivo, Mexico.
- Curo, (2013). Asistencia Técnica Dirigida en "Cosecha y Postcosecha en el cultivo de café".
- Díaz Vargas y Carmen Willems, C. M., & DEFI. (mayo de 2017). *línea de base del sector café en el Perú*. Obtenido de línea de base del sector café en el Perú: file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Libro%20cafe_PNUD_PE.pdf
- Docafemarcala. (2017). *domaracala café denominación de origen*. Obtenido de <http://www.docafemarcala.org/variedades-de-cafe/>
- ECONOMIA, (2005). *El mercado internacional del café*: <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/gchmf/tesis.pdf>
- Escalante, N. (2017). Potencial Agrícola para la práctica del agroturismo en el distrito de Marcavelica, Provincia Sullana, Piura 2017. *tesis de licenciatura*. Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo.
- Forumcafe. (2017). *Zonas productoras del café*. Obtenido de Zonas productoras del café : https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-35_cafe_en_africa.pdf.
- FORUMCAFE, (2020). café en Europa. *Fórum Cultural del Café*. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/cafe-en-europa>
- Gomez, (2014). *Propuesta de Agroturismo en la Vereda la Esperanza, Corregimiento de Combia Alta - Municipio de Pereira*. Universidad Técnica de Pereira, Combia Alta.



- Hernandez, (2014). *El diseño Transversal*. universidad de San Marcos, Lima.
- INEI, (2012). *Censo Nacional Agropecuario*. Peru.
- Jiménez, (2018). todo sobre el cafe en america. *Aromas de te*.
- Limachi, A. (2016). *Evaluacion de los recursos ecoturísticos del Parque Nacional Bahuaja Sonene y su zona de amortiguamiento-San Pedro de Putina Punco*. Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Lipa, C. (2017). *Recursos naturales potenciales para el desarrollo de turismo ecológico en las unidades territoriales del distrito de Putina, Corredor Ecológico Bahuaja Sonene - Puno*. Universidad Nacional de Altiplano, Puno.
- Marcala, (2017). *domarcala cafe denominacion de oriegn*.
- Marcelo Hernandez, (2014). El diseño del estudio transversal. *estudio transversal*. Mexico.
- Mercedes Sabina Aguilar Rodriguez, (2019). Instrumentos que influyen en el turismo sostenible en las cumunidades cafetaleras de Villa Rica. Lima Peru.
- Mereci, S. (2017). Diseño de la ruta turística del café en el cantón santa cruz, provincia de galápagos. *tesis de licenciatura*. Escuela Superior Politecnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Montenegro, R. (2018). “Factores socioeconómicos que influyen en el desarrollo del Agroturismo en el caserío pueblo nuevo del distrito de Mochumí – Lambayeque, 2018”). *tesis de licenciatura*. Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo.
- Perez & Merino, (2009). *definicion.de*. Obtenido de definicion.de: <https://definicion.de/ruta/>



- Perfect Daily y Grind (agosto de 2016).
- Quispe, M. (2018). *Turismo Rural como alternativa sostenible en el Distrito de Moho – 2017*. Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Riego, (2020). Situación actual del café en el país. <https://www.midagri.gob.pe/portal/485-feria-scaa/10775-el-cafe-peruano>
- Rodriguez, (2018). *Evolucion de la Produccion Cafetera y su Contribucion a la Competitividad en el Periodo 2010-2017*. Universidad Catolica de Colombia, Bogota, Colombia.
- Rosario, (2015). *Potencialidades Turisticas del Distrito de San Ignacio, Provincia de San Ignacio, Region Cajamarca para el desarrollo de un producto Agroturistico*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Peru.
- Sanchez, (2015). *Circuito de turismo de naturaleza enmarcado en el café y culturas de la Sierra Nevada de Santa Marta*. Universidad Tecnologica de Bolivar, Cartagena de Indias.
- Soluciones Practicas. (2016). *tecnologia. guia para la produccion sostenible de la caficultura en la selva alta peruana*. San Isidro, Lima, Peru.
- Torres, I. (2018). *Potencialidades Turísticas en base a la producción del café para el desarrollo de una ruta agroturistica en el distrito de Canchaque, Huancabamba 2018. tesis de licenciatura*. Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo.
- World Coffee Research. (s.f.). *World Coffee Research*. Obtenido de <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/es/info/coffee/about-varieties>

ANEXOS

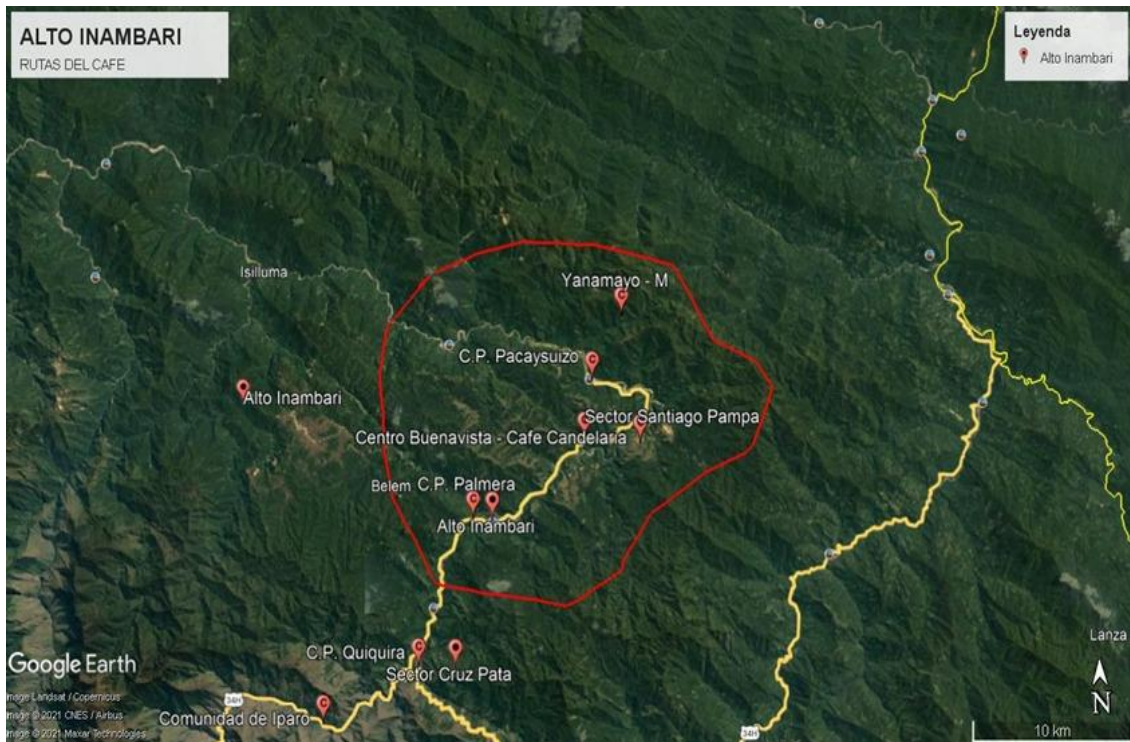


Figura 38: Ubicación de área de estudio a base de Google Earth

Fuente: Elaboración propia



Figura 39: Carretera nacional hacia los Valles Tambopata e Inambari

Fuente: Elaboración Propia



Figura 40: Caserío vía Iparo - Alto Inambari
Fuente: Elaboración Propia



Figura 41: Ceja de selva -Sandia – Alto Inambari
Fuente: Elaboración Propia



Figura 42: Desvió San José hacia los valles Tambopata e Inambari
Fuente: Elaboración Propia



Figura 43: presidente de la CAC. Tupac Amaru Ltda.
Fuente. Elaboración propia



Figura 44: Planta procesadora de CAC.
Fuente: Elaboración Propia



Figura 45: Finca cafetalera de Cruz Pata – Quiquira – Alto Inambari
Fuente: Elaboración propia



Figura 46: Carretera vía Quiquira – Nuevo Horizonte - Cruz Pata – Alto Inambari
Fuente: Elaboración Propia



Figura 47: Vista Panorámica de C.P. Quiquira
Fuente: Elaboración propia

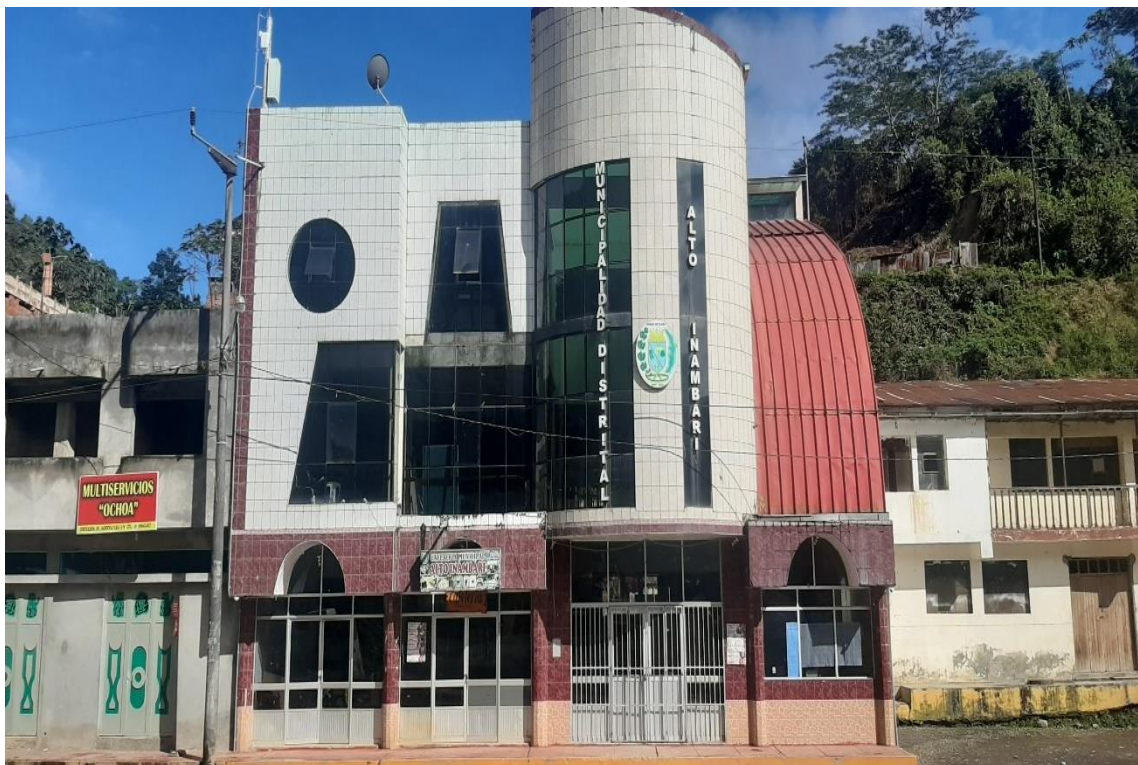


Figura 48: Palacio Municipal del Distrito de Alto Inambari
Fuente: Elaboración propia



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO

**ENCUESTA PARA LAS EMPRESAS DE SERVICIOS TURISTICOS DEL
DISTRITO DE ALTO INAMBARI**

La presente encuesta es realizada con fines estrictamente para temas de investigación, para “**Determinar la Potencialidad del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari – 2020-2021**”; le pedimos encarecidamente contestar las preguntas con la mayor veracidad posible y en honor a la verdad.

Gracias por su gentil colaboración:

**ASPECTO ECONOMICO DE LA RUTA TURISTICA DE LOS CAFICULTORES
DEL VALLE INAMBARI**

A. DATOS DEL ENTREVISTADO

1.- Genero

Masculino ()

Femenino ()

2.- Edad

A. 18 años () B. de 19 a 25 años () C. de 26 a 32 () D. de 33 a 40 años ()
E. de 41 a 50 años () F. de 51 a más ()

3.- ¿Cuál es tu grado de instrucción?

A. educación primaria
Técnico

B. Educación Secundaria

C. superior

D Superior Universitario

E. otros (Especifique).....

4. ¿cuántas hectáreas de café tiene?

A. 1 hectáreas
Hectáreas

B. 2 Hectáreas

C. 3 Hectáreas

D. 4 a más

5. ¿Antes de ser productor de café a que se dedicaba?

A. minería
agricultura

b. ganadería

c. Artesanía/ Cerámica

D.

6. ¿Cuánto es su ingreso familiar como caficultor?

A. menos de 800
s/.2000

B. entre s/. 900 a s/.1500

C. entre s/.1600 a

D. más de s/.2000



7 ¿Cuántos quintales de café produce anualmente?

- A. 10 quintales B. 11 a 15 quintales C. 16 a 20 quintales D. 21 a más quintales

ANALISIS DE LA OFERTA TURISTICA PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DEL CAFÉ

8. ¿Ud. Acondicionaría los servicios como alojamiento, alimentación y zonas de camping en su finca cafetalera?

- A. Si B. No

9. En la actualidad recibe visitas de turistas nacionales y extranjeros

- A. Si B. No

10 ¿Cómo es su comportamiento con el visitante?

- A. Amable
B. Hospitalaria
C. Mala
D. No muestra interés

11 ¿Se ha incrementado algún ingreso económico por el turismo?

- A. Si B. No

12 ¿Cuáles son las nacionalidades de los turistas que más visito su finca cafetalera?

- A. Estados Unidos
B. Francia
C. Alemania
D. Inglaterra
E. Canadá
F. Otros

13 ¿Mediante qué medios de comunicación se llegan a contactar con el turista para que lleguen a su finca cafetalera?

- A. Redes sociales
B. Agencias de viaje
C. Guías turísticos
D. Vía telefónica
E. Llegan solo

CANALES DE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SU CAFÉ



14. ¿A qué región demanda o distribuye más su café?
- A. Puno B. Arequipa C. Cusco D. Moquegua E. Tacna
F. Lima G. Otras regiones

15. ¿Por cuál de los medios distribuye la venta de su producto?

- A. Agencias de viaje
B. Internet
C. Municipalidades provinciales y distritales
D. Redes sociales
E. Venta directa

16. ¿Por cuál de los medios se realiza la promoción y difusión de su producto?

- A. Página web
B. Redes sociales
C. Ferias de turismo
D. Ferias de café FICAFFE, FERIAS REGIONALES Y LOCALES
E. PRESSTOUR
F. FAMTRIP

17. ¿Qué dificultades tiene para poder tener una buena demanda turística?

- A. Medios de transporte
B. Accesibilidad
C. Falta de promoción y difusión
D. Factor climatológico

ASPECTOS DE RECONOCIMIENTOS Y LOGROS

18. ¿Qué beneficios tendría al ser reconocido como el mejor café de calidad mundial?

- A. Mayor ingreso económico familiar
B. Ser reconocido a nivel nacional e internacional
C. Promover el turismo local
D. Interés de inversión de empresas privadas y públicas

19. ¿Las instituciones públicas y privadas aportaron en su crecimiento como caficultor?

- A. Si B. No

DEFINICION DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES	INSTRUMENTOS
PROBLEMA GENERAL ¿Cuáles son las potencialidades del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari 2020 - 2021?	OBJETIVO GENERAL Determinar la Potencialidad del café de altura para el desarrollo de una ruta turística en el distrito de Alto Inambari – 2020-2021.	HIPOTESIS GENERAL adecuada organización y planificación del turismo es una oportunidad de diversificar su economía local a base de café que es conocido por su alta calidad de los mercados nacionales e internacionales, expresados en su aroma, sabor y acidez siendo este un factor determinante para impulsar el agroturismo por medio de ruta del café en el distrito de Alto Inambari	VARIABLE GENERAL VI potencialidad de café VD Ruta Turística	cooperativas agrarias gobiernos locales	Cuestionarios Memorias Institucionales Revisión Bibliográfica
PE1 ¿Cuáles son los recursos turísticos potenciales para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari?	OE1 Analizar los recursos turísticos para el desarrollo de la ruta turística en el distrito de Alto Inambari.	HE1 existen recursos turísticos potenciales para desarrollar el turismo a través de ruta turística de café	VI recurso turístico VD Turismo	recursos turísticos	Revisión Bibliográfica
PE2 ¿Cuáles son los servicios turísticos para el desarrollo de la ruta turística de café en el distrito de Alto Inambari?	OE2 identificar los servicios turísticos para el desarrollo de la ruta turística de café en el distrito de Alto Inambari	HE2 las vías de comunicación están en buenas condiciones, así como sus servicios turísticos están implementadas para el desarrollo del turismo en el distrito de Alto Inambari	VI VD	- Información - Capacitación	Encuestas
PE3 ¿Cómo proponer la ruta del café de altura para el desarrollo del turismo en el distrito de Alto Inambari?	OE3 Diseñar la ruta del café de altura para el desarrollo del turismo en el distrito de Alto Inambari	HE3 El diseño de la ruta turística del café contribuirá a la diversificación de la oferta turística de la región Puno, Provincia de Sandia del distrito de Alto Inambari, para seguir aportando al desarrollo de nuevas actividades de ocio placer y producción, permitiendo no solo el crecimiento económico, sino que también mejorará la calidad de vida.			

Fuente: Elaboración propia por los tesisistas