

# Mejora en el servicio de turismo responsable y sostenible del hospedaje Los Horcones de Túcume en el eje Túcume - bosque seco en Lambayeque y la articulación de emprendimientos complementarios en la zona de influencia

## COMPONENTE 1

Elaboración de la estructura del modelo de desarrollo empresarial en relación al concepto de turismo responsable en los Horcones de Túcume.

### RESULTADOS:

- 4 nuevos servicios complementarios que mejoran la oferta de LHT y ayudan a su articulación con el entorno: alimentación con el disfrute de la gastronomía tradicional local, circuitos rurales en caballo peruano de paso, uso del bambú en artesanía y en recuperación de la escena paisajística, uso de la diversidad vegetal local para producción sostenible.
- Modelo de Desarrollo Empresarial basado en un enfoque de Turismo Responsable. Se capacita en gestión al personal, se plantea una nueva estructura organizacional y se desarrolla un manual de funciones.
- Desarrollo de la identidad corporativa del hospedaje en el marco del turismo responsable.
- 5 espacios de trabajo desde el enfoque de TR (cocina y pre cocina, almacén, taller de bambú, recepción).

## COMPONENTE 2

Implementación y validación del modelo de desarrollo empresarial en relación al concepto de turismo responsable en los Horcones de Túcume

### RESULTADOS:

- 01 modelo final validado de desarrollo empresarial que contiene las actividades de los 04 nuevos servicios turísticos considerados a nivel piloto.
- 01 Catálogo de los 04 nuevos servicios implementados por la aplicación del modelo de desarrollo empresarial en relación al turismo responsable en los Horcones de Túcume
- Se diseña e implementa un taller de Bambú para elaborar productos artesanales decorativos y utilitarios.
- Se capacita a 5 participantes de Túcume en el Manejo de Caballos, en la relación guía - animal; desenvolvimiento de manera ideal durante el ecoturismo; guía trasmisor de la simbología del Caballo Peruano de Paso.
- 6 personas capacitadas en el refuerzo de contenidos sobre las técnicas de secado, y el secado solar en particular.
- 5 personas capacitadas en el funcionamiento de la tecnología de secado solar.
- Capacitación e implementación del taller piloto de Gastronomía Tradicional Local con aspectos prácticos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Prueba y validación de las actividades programadas para los 04 nuevos servicios turísticos, *focus group* con visitantes del hospedaje y especialistas del sector. Las validaciones se realizaron con pasajeros individuales (familias, parejas o personas que contactan directamente al hotel), Tour Operadores Lima y Tour Operadores Locales.

## COMPONENTE 3

Fortalecimiento de las capacidades de los agentes estratégicos del entorno para articularlos en la cadena productiva de turismo responsable.

- Taller participativo de presentación del proyecto a los pobladores de los Caseríos San Antonio y La Raya, para la sensibilización e involucramiento en las metas, propósitos y actividades del proyecto.
- Capacitación a la comunidad de los Caseríos de San Antonio y La Raya en los 04 nuevos servicios turísticos para el hospedaje Los Horcones de Túcume.
- Capacitación a los empleados, trabajadores eventuales y potenciales del hospedaje, en Educación Ambiental, Gestión Ambiental y manejo de residuos sólidos para zonas rurales.
- Capacitación en manejo de cultivos de bambú a la comunidad de los caseríos de San Antonio y La Raya y al personal del hospedaje Los Horcones para su aprovechamiento.
- Capacitación en Turismo Responsable y atención al turista al personal fijo, temporal, potencial y a los involucrados en el Proyecto.



Los Horcones de Túcume Ruralodge.



Equipo técnico trabajando en la PUCP.



Visita de supervisión al proyecto por parte de la PCM.



Trabajando la identidad corporativa - señáletica.



Explorando el Bosque Seco.



Presentación del proyecto a la comunidad.



**LOS HORCONES DE TÚCUME**

RURALODGE - LAMBAYEQUE - PERÚ

Nueva identidad corporativa Los Horcones.

### TALLER DE BAMBÚ



El taller.



Taller de bambú - capacitación.



Habilitando el material.



Presentación de ejemplos.



Productos en proceso de ejecución.



Usando las herramientas del taller.

### CABALLOS DE PASO



### GASTRONOMÍA



El equipo en pleno.



Rescatando recetas tradicionales.

### SECADO DE FRUTOS



Preparando los insumos.



El secador solar.

### INVESTIGADORAS PUCP

Arq. Edith Meneses Luy (coordinadora), Arq. Pilar Kukurelo Del Corral y Dra. Adriana Chang Fon

### EQUIPO TÉCNICO

Rosana Correa Álamo (Arquitecta - Los Horcones de Túcume), Lieve Coppin (Consultora internacional en turismo), Andrés Ugaz Cruz (Gastronomía), María Gracia Moran (Turismo sostenible), Marlene Iannacone Oliver (Hotelería y Turismo - Marketing Medio Ambiente y Responsabilidad Social) y Pamela Ramírez Moreno (Administración de Turismo - Turismo Responsable)

### FINANCIADO POR

Innovate Perú - FINCyT - FIDECOM. PIPEI 152-2010

### INSTITUCIONES INVOLUCRADAS

Empresa de Servicios Turísticos Los Horcones de Túcume EIRL

