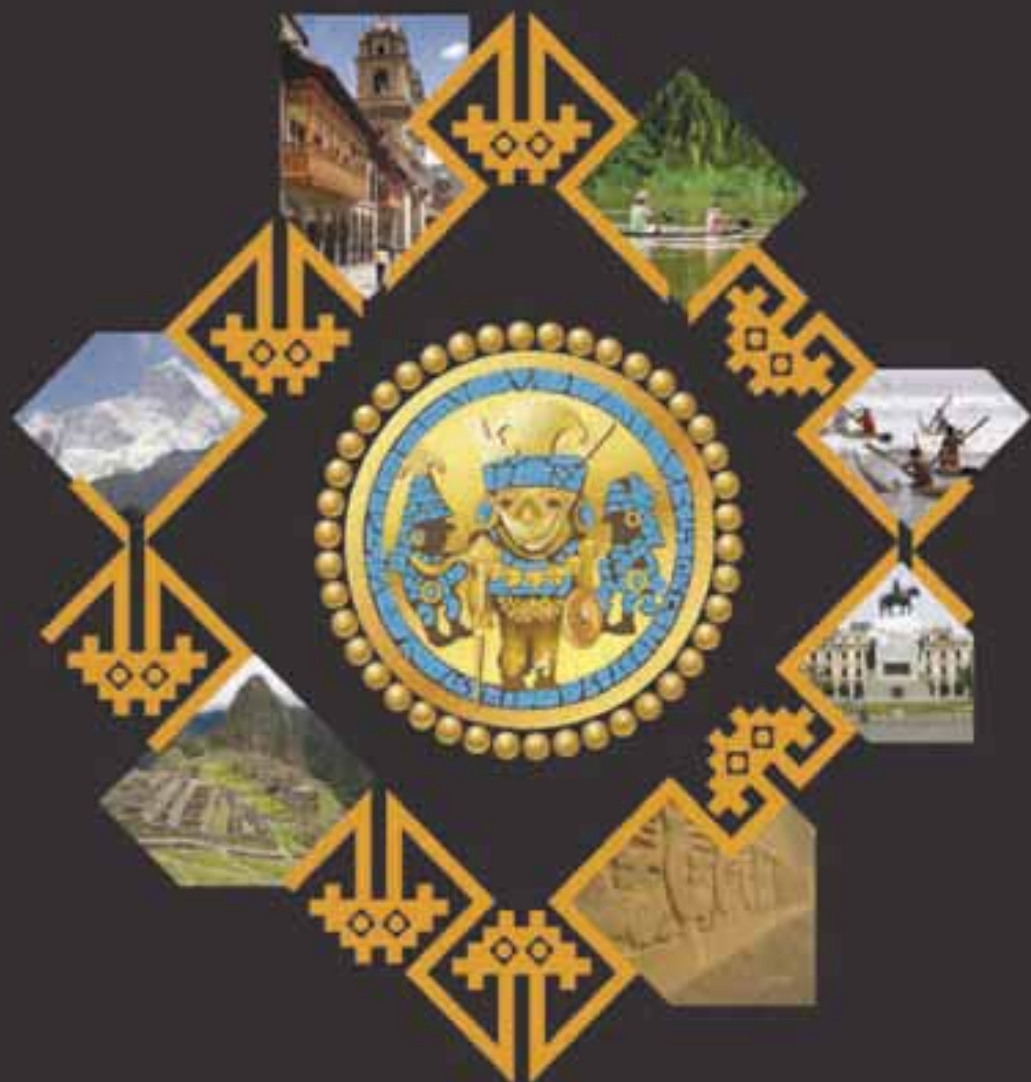


EXPORTAR



EVENTOS

Año XII - Nº 58 - Edición Internacional
XII - Nº 58 - International Edition



FERIA INTERNACIONAL DEL TURISMO EN PERÚ

fitperú
Chiclayo-Lambayeque 2008

**Viva el PERÚ
y sus maravillas**

*Hurray Peru
and its wonders*



a quality place to stay

An All Suites Boutique Hotel



qp HOTELS

stay

Luxurious suites that provide everything you need while you are away from home.

work

Provide all you need to work or stay in touch with office while you are away.

enjoy

Ultra stylish modern qp café lounge, Serene pool with waterfall and gym.

explore

Close to the beach, fine dining, embassies, financial and shopping centers.



Jorge Chávez 206 Miraflores, Lima - Perú • (51-1) 319 2929 • info@qphotels.com • www.qphotels.com



La primera vez que volaron juntas fue mágico. Lo lindo es que 10 años después sigue siendo igual.

LAN, elegida nuevamente como la mejor línea aérea de Sudamérica.

www.lan.com



El encanto de volar

Diciembre 2007 - LAN elegida como la mejor aerolínea de Sudamérica por los premios World Travel Awards. Marzo 2007 - LAN elegida como la mejor aerolínea de Centro y Sudamérica por la revista norteamericana Global Traveler. Mayo 2006 - LAN elegida por sexta vez como la mejor aerolínea del Centro, Sudamérica y Caribe por la OAG, Official Airline Guide. Noviembre 2005 - LAN elegida entre las 10 mejores aerolíneas del mundo en servicio y comida a bordo por Zagat Survey.

LAN es marca registrada.



COMITÉ FITPERÚ 2008

PRESIDENTE DE HONOR:
Yehude Simon Munaro (Presidente del Gobierno Regional de Lambayeque)

PRESIDENTE EJECUTIVO:
Jaime Rull Mayoral (HoritzoGrup)

COMITÉ DE FERIA:
Gobierno Regional de Lambayeque
Gobierno Provincial de Chiclayo
Gobierno Provincial de Lambayeque
Gobierno Provincial de Ferriñafe
Consejo Regional de Turismo
Unidad Ejecutora Naylamp

ENTIDADES COLABORADORAS:
AHORA-Lambayeque
APAVIT-Lambayeque
APOTUR-Lambayeque
APROLAN
ASOTUR
Cámara de Comercio y Producción de Lambayeque
CTN - Circuito Turístico Norte,
INC - Instituto Nacional de Cultura
Instituto Superior Juan Mejía Baca

Ministerio de Relaciones Exteriores
Programa Regional de Voluntariado de Jóvenes
SNV
Universidad Señor de Sipán

PROTOCOLO Y COORDINACIÓN:
Silvia Turner

RELACIONES PÚBLICAS Y PRENSA:
Internacional: Mariella Stuart - Lima
Internacional: Marcela Holguín - Guayaquil

STAFF - DIRECCIÓN DE PROYECTOS Perú:

Mariella Stuart - Lima
Jackeline Cipriano - Chiclayo
Ecuador:
Diego León - Quito
Jaime Ricardo Rull Miranda - Quito
Juan Francisco Rull Miranda - Quito
Juan Carlos García - Quito
María del Pilar Tamayo - Guayaquil
Elisabeth Peña - Guayaquil
Raúl Quito - Guayaquil

3 ¿Ser o no ser?: el futuro turístico del Perú

4 Perú, destino turístico / *Peru, tourist destination*

8 Maravillas del Perú / *Marvels of Peru*

12 Perú, sabor total / *Peru, total flavor*

16 La casa del Gran Señor / *The House of the Great Lord*

20 Lambayeque en la cumbre / *Lambayeque at the top*

24 Bienvenidos a Guayaquil / *Welcome to Guayaquil*

32 Calendario turístico / *Tourist Calendar*

¿Ser o no ser?: el futuro turístico del Perú



turistas que quieren conocernos, sin distinción de nacionalidad, raza o credo.

Los empresarios del sector, solos o agrupados, sólo piensan y viven el hoy. No planifican el mañana. Y el trabajo de promoción esquematizado y permanente, es una excepción. Esperan que casi todo provenga de los gobiernos. Hay que planificar el futuro, analizar inversiones, trabajar con precios de mercado y competencia, es decir, buscar alternativas para el mañana y no sólo aprovechar el “boom” del momento.

Si queremos SER parte del turismo como país hay que trabajar unidos, sector privado y sector público, al mismo ritmo, con asignación conjunta de recursos y con mucha, mucha agilidad. Es necesario consolidar una acción ejecutiva que lidere a ambos sectores, que los conduzca en la aplicación del plan de promoción trazado, que fomente el incremento progresivo de presupuestos hacia la promoción interna y externa. Con independencia de quienes estén al frente de los gobiernos o del sector empresarial, debemos establecer una política que no cambie a largo plazo.

Cuando, en 1603, Shakespeare creó su frase inmortal “to be or not to be, that is the question”, lejos estaba de imaginar que, cuatrocientos años después, tal aseveración se mantendría vigente. Si analizamos la situación actual y futura del turismo en el Perú, con toda seguridad nos encontraremos con este dilema: ser o no ser.

y los expertos que requiere? ¿Tienen sus autoridades, real capacidad para tomar las riendas de la promoción turística internacional, como sí ocurre en Argentina, Chile o Colombia, cuyos índices de crecimiento sostenido están entre el 12 y el 21% anual?

Los últimos gobiernos han declarado al turismo como prioridad nacional, interés de Estado, etc., pero aún no se ha creado un Ministerio de Turismo dedicado a liderar las políticas del sector. Los gobiernos regionales (que podrían ser la alternativa) tampoco cuentan con un presupuesto adecuado y personal idóneo para potenciar el sector “desde adentro”.

Los diversos gobiernos provinciales y distritales, intentando descentralizar la acción turística, crean direcciones de turismo, corporaciones y/o fundaciones. Pero, no tienen personal idóneo. O carecen del presupuesto para contratarlo. O no pueden (o no saben) acceder a los fondos para recuperar, potenciar y promocionar sus recursos turísticos.

Se implementa un plan de marketing a largo plazo y se fortalece económicamente a Promperú, pero ¿tiene esta entidad las herramientas, la agilidad

Por si fuera poco, ciertas autoridades no destraban la llegada del turismo internacional. Mezclan y confunden términos como “los riesgos”, con la precaución y buena gestión. Las puertas del país deberían estar abiertas para todos aquellos

En Chiclayo, durante los preparativos para la FITPERÚ 2008, afirmé que se abriría una “autopista” que debía continuar hacia el APEC, por lo que debíamos retirar los obstáculos para “circular libremente”, por todo el Perú. Esta autopista debe ser nuestro futuro. La Feria Internacional del Turismo en Perú, que abre sus puertas al mundo, puede y debe ser uno de los vehículos. Por favor, no sigamos con ser o no ser. Trabajemos y dejemos trabajar. Seamos un destino turístico global.

Jaime Rull Mayoral.
Presidente Ejecutivo de la FITPERÚ



• Director / Director: Julio César Llaque Moreno • Editor / Publishing: Javier Gutierrez • Redactores / Editors: Paola Ferreyros, Marilyn Lavado, Sarah Prado, Karla Velezmore • Diseño y Diagramación / Design and Diagramming: Carolina Cantella • Fotografía / Photography: Alex Ramón, Segundo Santa Cruz, José Vilca • Corrección / Editing: Ursula Velezmore • Traducción / Translation: Gregorio Elguera • Gerente de Publicidad y RR.PP. / Publicity and Public Relations Manager: Genoveva Llaque Moreno • Ejecutivas de Publicidad / Publicity Executives: Ana González, Flor Núñez del Arco, Susan Sedano • Gerente de Ventas y Suscripciones / Sales and Subscriptions Manager: María Teresa Llaque de Villanueva • Gerente de Administración / Administration Manager: Jary Vera

EXPORTAR
ECONOMÍA, NEGOCIOS & TURISMO

Oficina Editorial / Editorial Office:
Av. Pío XII 243, Of. 201 Urb. Maranga - San Miguel
Telefax: (51-1) 464-4396
Publicidad / Advertising: (51-1) 561-2846
E-mail: exportar@exportar.com.pe
Web-Site: exportar.com.pe
Lima 32 - Perú



Perú, destino turístico

Peru, tourist destination

El Perú tiene de todo para cada tipo de turista: historia, naturaleza, aventura, fiesta, misticismo y mucho más

Peru has everything for every kind of tourist: history, nature, adventure, festivals, mysticism and much more

El Perú es un país turístico por excelencia. Quien se anime a recorrerlo se internará en un pasado glorioso que alcanzó uno de sus momentos cumbre con el Imperio Incaico. Se internará también en la pura naturaleza y en su asombrosa biodiversidad. Y entrará en contacto con su gente y sus costumbres.

Viaje en el tiempo

Turista que llega al Perú, turista que queda asombrado por el gran legado

Inca, principalmente en Cusco. Hoy, en pleno siglo XXI, sigue causando asombro su arquitectura ciclópea, sus pasajes subterráneos, sus escaleras talladas en roca pura, así como sus andenes, canales de irrigación y centros ceremoniales para adorar al Dios Sol (Inti) y a la Madre Tierra (Pachamama).

Los turistas, además, pueden contemplar centros ceremoniales y esculturas líticas de diversos dioses (Chavín de Huántar), las deslumbrantes joyas de antiguos go-

bernantes (el Señor de Sipán), o misterios mundiales no resueltos aún (Líneas de Nazca). Y es que Perú fue cultura Chavín, Tiahuanaco, Nazca, Paracas, Mochica, Chimú y tantas otras.

Quienes hoy visiten estas tierras, también, pueden encontrar construcciones virreinales como catedrales, iglesias, conventos, monasterios, casonas de hermosos balcones de madera tallada, mansiones de imponente portada de piedra, plazas, plazuelas, palacios y

palacetes; así como numerosas obras de arte. Estos pueden admirarse en ciudades como Lima, Trujillo, Cajamarca, Arequipa, Ayacucho, Cusco y Puno.

Pasión por la naturaleza

No hay turista que se resista a la tentación de esa verdadera joya natural como es la Reserva Nacional Pacaya-Samiria. Sus numerosos lagos, pantanos y aguajales albergan 130 especies de mamíferos, 330 especies de aves, reptiles, anfibios, tortugas, vacas marinas, delfines de río, nutrias gigantes, caimanes negros y el famoso paiche, el mayor pez de agua dulce del mundo.

Atracción similar ejercen las más de 20.000 plantas vasculares, 1.200 especies de mariposas, 1.000 de aves, 200 de mamíferos, reptiles, anfibios e insectos del Parque Nacional del Manu. En este parque, también, habitan grupos étnicos como los Arahua, Huachipaire, Machiguenga y Piro, que mantienen sus usos y costumbres al no tener contacto con el mundo occidental.

Los amantes de la naturaleza tienen en el Parque Nacional del Huascarán otro gran motivo para venir al Perú. Con sus 663 glaciares, 269 lagos, 41 ríos y nu-

merosas montañas, este parque alberga a 800 especies de plantas, docenas de animales y 33 sitios arqueológicos preincas.

En el Perú, también, se puede observar aves guaneras, grandes colonias de lobos marinos, aves migratorias, pingüinos de Humboldt y flamencos (Reserva Nacional de Paracas); y mucho más al Sur, en el Valle del Colca, al cóndor, el ave voladora más grande del mundo.

Viva la aventura

Por lo variado de su geografía, el Perú es ideal para la práctica de diversos deportes en aire, mar y tierra. Así, los ríos Cañete (Lima), río Santa (Ancash), río Colca (Arequipa), río Vilcanota (Cusco), y los ríos Mayo y Huallaga (San Martín) son ideales para el canotaje.

Mientras tanto, los amantes de las caminatas tienen en los valles, mesetas y cordilleras de la sierra una tentación difícil de evitar por sus rutas inexploradas, sus numerosas lagunas, cañones profundos, glaciares, picos nevados y bosques. De estos caminos, el más famoso es el Camino Inca.

Para los montañistas, nada mejor que

la Cordillera Blanca, con atractivos como el Huascarán, el Huandoy y el Alpamayo; mientras que el bosque de piedras de Tinajani (Puno), las paredes de la quebrada glaciar de Llanganuco (Ancash) y las formaciones pétreas del santuario de Huayllay (Pasco) invitan a la escalada en roca.

Y si de estar en contacto con el mar se trata, nada mejor que las playas de Punta Sal, Máncora, Cabo Blanco, Chicama, Punta Rocas: ideales para veranear y practicar tabla hawaiana, pesca o buceo. Quienes deseen volar en parapente o ala delta, también, tienen lo suyo: Chinchero, en Cusco; Carhuaz y Yungay, en Ancash; y Moyabamba, en San Martín.

Dioses y fiestas

No es extraño oír decir que, empezando por Machu Picchu, el Perú emana una mágica energía. Mito o realidad, lo cierto es que miles de turistas llegan por estas tierras solo para vivir lo místico y lo desconocido, para descubrirse en cuerpo y alma, y hasta librarse de enfermedades consideradas incurables.

Para ello, recurren a chamanes, brujos, curanderos y purificadores de espíritus, quienes utilizando misteriosas plantas como el Ayahuasca y el San Pedro les hacen vivir increíbles experiencias rituales en medio de la infaltable hoja de coca.

En fiestas y celebraciones, el Perú no se queda atrás: así son famosas la Procepción del Señor de los Milagros, la Fiesta del Inti Raymi, la Fiesta de la Virgen de la Candelaria, los Carnavales de Cajamarca, entre otros.

Peru has always been a tourist place. Who walks along it will get into a glorious past which reached one of its top moments with the Inca Empire. The individual will get into pure nature and its amazing biodiversity. He or she will get in contact with its people and customs.

Voyage into time

Tourist that arrives to Peru is a tourist that ends up amazed by the great





Inca legacy, mainly in Cusco. Today, in the 21st century, the great Inca architecture, its underground passages, its stairs carved in pure rock, as well as its andenes, irrigation channels and shrines to adore the god Sun (Inti) and the Mother Earth (Pachamama) are still amazing.

Tourist can also contemplate shrines and rock sculptures to different gods (Chavin de Huantar), the dazzling jewelry of ancient governors (Señor de Sipan), or unsolved world mysteries (Lineas de Nazca). Peru was Chavin, Tiahuanaco, Nazca, Paracas, Mochica, Chimu and many other cultures.

Who visits these lands nowadays, can also find vice royal constructions like cathedrals, churches, convents, monasteries, old houses with beautiful wooden carved balconies, mansion with striking rock fronts, squares, palaces, as well as many works of art. These can be looked up to in cities like Lima, Trujillo, Cajamarca, Arequipa, Ayacucho, Cusco and Puno.

Passion for nature

There is no tourist who can resist the temptation of that natural jewel called Pacaya-Samiria National Park. Its numerous lakes, swamps and creeks host 130 mammal species, 330 bird species, reptile, amphibious, turtles, sea cows, river dolphins, giant nutria, black alli-

gators and the famous paiche, the largest white water fish in the world.

Similar attraction is produced by the more than 20,000 vascular plants, 1,200 butterfly species, 1,000 bird species, 200 mammals, reptiles, amphibious and insects in the Manu National Park. In this park we can also find ethnic groups like the Arahua, Huachipaire, Machiguenga and Piro, who keep their customs and uses by not having contact with the western world.

Nature lovers have in the Huascarán National Park a great motive to come down to Peru. With its 663 glaciers, 269 lakes, 41 rivers and numerous mountains, this park hosts 800 plant species, dozens of animals and 33 pre-Inca archeological sites.

In Peru we can also find guanera birds, great colonies of sea wolves, migratory birds, Humboldt penguins, and flamingos (Paracas National Reserve); and much more to the South, in the Colca valley, the condor, the largest flying bird in the world.

Live the adventure

Due to its varied geography, Peru is ideal to practice different air, sea and land sports. Cañete river (Lima), Santa river (Ancash), Colca river (Arequipa), Vilcanota river (Cusco), Mayo and Huallaga rivers (San Martin) are per-

fect for water rafting.

Meanwhile, lovers of hiking have a hard temptation to resist at the sacred valleys, plateaus and mountains because of their unexplored routes, many lagoons, deep canyons, glaciers, snow-capped mountains and forest. Of all these roads the most famous one is the Inca Road.

For mountaineers, nothing better than the White Mountain Range with attractions like Huascarán, Huandoy, Alpamayo Mountains; meanwhile the rock forest of Tinajani (Puno), the walls of the glacier creek of Llanganuco (Ancash) and the rock formations of Huayllay sanctuary invite people to rock climbing.

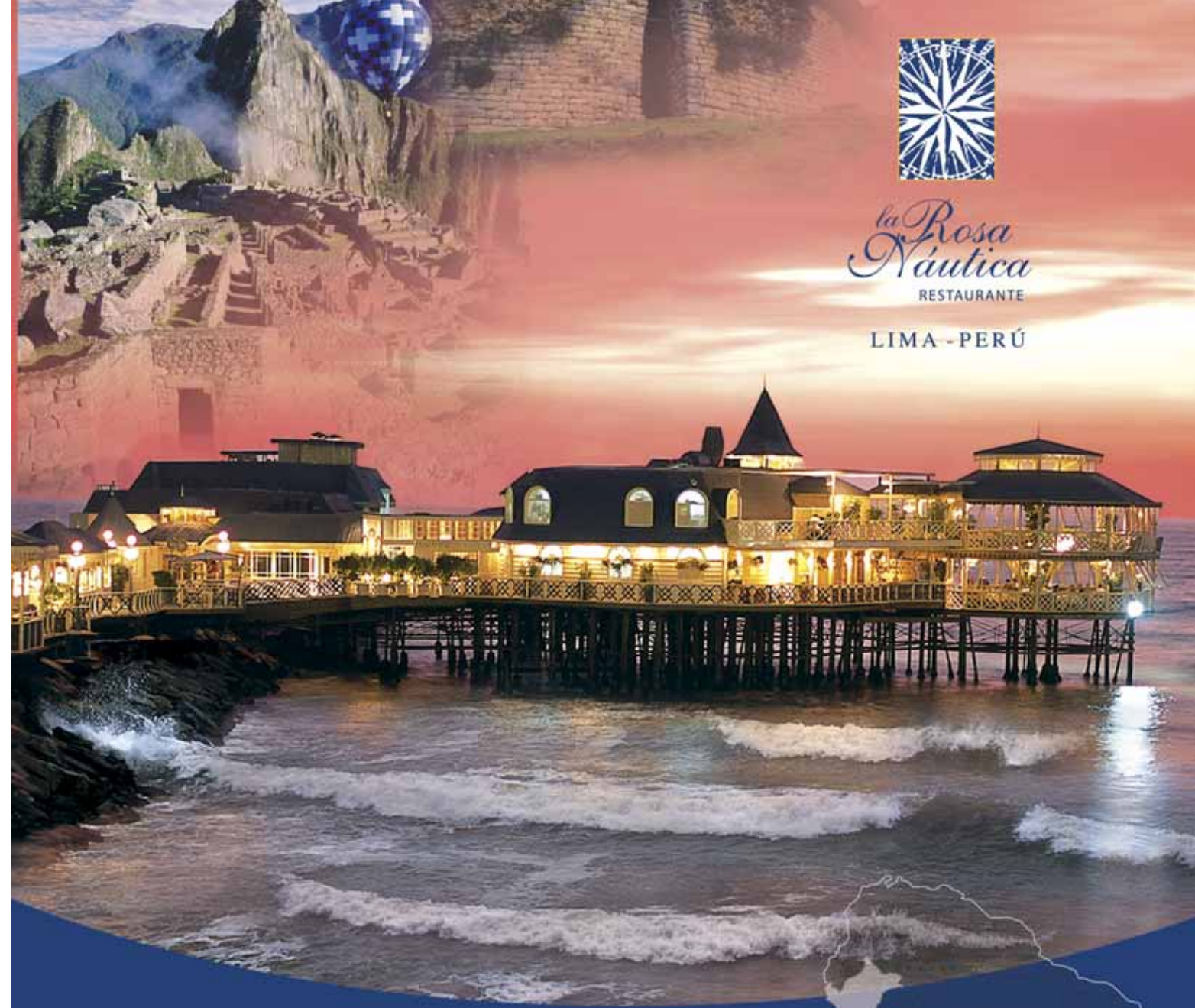
And if we talk of being in contact with the ocean, nothing better than beaches like Punta Sal, Mancora, Cabo Blanco, Chicama, Punta Rocas: ideal to spend the summer and go surfing, fishing or diving. The ones who want to do paragliding or hang gliding can also get what they want at Chincheros (Cusco), Carhuaz and Yungay (Ancash), and Moyobamba (San Martin).

Gods and Festivals

It is not unusual to hear people saying, starting with Machu Picchu, that Peru has a magical energy. Myth or reality, what is true is that thousands of tourists come to these lands just to live the mysticism and the unknown, to discover themselves in body and spirit, and even get rid of diseases considered terminal.

To that goal, they look for chamanes, medicine men, witch doctors and spirit purifiers who using mysterious plants like the Ayahuasca and San Pedro make them live unbelievable ritual experiences around the always present coca leaf.

When it comes to holidays and festivals, Peru is not behind, famous are the Lord of the Miracles procession, the Inti Raymi Holiday, Candelaria Virgin Holiday, Cajamarca Carnival among others.



*la Rosa
Náutica*
RESTAURANTE

LIMA - PERÚ

La Rosa Náutica

mágica tierra, mágico sabor / magical land, magic flavor

La cocina peruana, una de las mejores del mundo, combina en su sorprendente gastronomía la riqueza y diversidad de sus territorios.

Venga y navegue por los mágicos sabores del Perú, en un ambiente de auténtico encanto y tradición, bajo el buen viento de La Rosa Náutica.

Peruvian cuisine, which ranks among the world's best, combines in its surprising gastronomy the wealth and diversity of its territory.

Come and explore the magical flavors of Peru in a genuinely enchanting ambiance redolent with tradition, swept by the gentle breeze of La Rosa Náutica.



Espigón 4, circuito de playas,
Miraflores, Lima - Perú

Reservaciones / Reservations:
(511) 445-0149 / (511) 447-5450

www.larosanautica.com
reservas@larosanautica.com



Maravillas del Perú

Marvels of Peru

Hace menos de un año, Machu Picchu fue reconocida como una de las maravillas del mundo. Pero el Perú tiene más maravillas

Less than a year ago, Machu Picchu was recognized like one of the world wonders. But Peru has much more marvels

Ubicado en el departamento del Cusco, el Santuario Histórico de Machu Picchu alberga una peculiar flora y fauna y sus bosques circundantes son de una belleza paisajística impresionante. En parte, esto se debe a los bosques de montaña que la rodean.

Los complejos arqueológicos de Sacsayhuamán y Ollantaytambo, así como el mismo Santuario, encierran en cada una de sus paredes enigmáticos secretos ancestrales. Lo mismo ocurre con el

Valle Sagrado de los Incas, formado por los pueblos de Pisaq y Ollantaytambo.

La alternativa más común para llegar a Machu Picchu es por tren, en un viaje de tres horas. También, se puede emprender la ruta del "Camino Inca" en una caminata que dura cuatro días. Una idea novedosa pero aún poco usada por los turistas es llegar hasta el pueblo de Aguas Calientes en helicóptero.

Otra gran maravilla peruana es Choquequirao. Esta ciudad -ubicada en el dis-

trito de Santa Teresa, provincia de La Convención (Cusco)- fue durante cuarenta años el refugio de los incas que se resistían a la invasión española. Allí los últimos descendientes del imperio continuaron realizando sus rituales.

El Manu

El Parque Nacional del Manu es el ambiente natural de más de 20.000 plantas vasculares, 1.200 especies de mariposas, 1.000 de aves, 200 de mamíferos y números aún desconocidos de reptiles, anfibios e insectos.



Se puede llegar a esta reserva en vuelos aéreos comerciales Lima-Cusco. O en avionetas contratadas desde la ciudad de Cusco hasta la localidad de Boca Manu, para luego proseguir el viaje por bote durante cuatro horas. Si es por tierra (Lima-Cusco), el recorrido vía Nazca de 1.105 km dura 19 horas.

La visita a la zona de uso turístico y recreativo se realiza solo a través de agencias de turismo autorizadas, que tramitan los permisos de ingreso, así como el pago de los derechos de visita. En el lugar, se ofrecen tours con equipo incluido, guías por personal altamente calificado.

Lago Titicaca

Ubicado en Puno, es el lago navegable más alto del mundo (3.810 msnm). Según la leyenda, de sus aguas emergieron Manco Cápac y Mama Ocllo, hijos del dios Sol para fundar el Impero Incaico. En sus orillas, crece la totora y es el hábitat de aves y peces como el carachi, inpis, suches, pejerreyes y bogas.

De sus 36 islas, Taquile es una de las más importantes. Sus habitantes se dedican a la agricultura y al desarrollo de una original forma de turismo comunal, mediante el cual los pobladores comparten alimentos, vivienda, costumbre y tradiciones con los visitantes.

Igualmente, destacan la Isla flotante de Los Uros, donde sus pobladores siguen viviendo como sus antepasados, manteniendo sus costumbres e idiosincrasia; y Amantani, en cuyos cerros más altos existen restos arqueológicos que fueron centros de adoración y culto.

Sipán

En las afueras de Chiclayo (Lambayeque), se encuentra el Museo Tumbas Reales de Sipán. Este importante recinto, considerado entre los mejores del mundo, alberga una riquísima colección de más de dos mil piezas de orfebrería originales, así como los restos de los tres sarcófagos encontrados en Sipán.

El museo es uno de los principales atractivos turísticos de Chiclayo y cuenta con tres salas de exposición. Visto de lejos, destaca su apariencia piramidal; mientras que su color rojo se asemeja a las fachadas mochicas. Cada una de sus cinco prisms luce la réplica de los estandartes encontrados en la Tumba del Señor de Sipán y del viejo Señor de Sipán.

El Valle del Colca

A cuatro horas al norte de Arequipa, se extiende este impresionante valle. El camino ascendente recorre las faldas del volcán Chachani y su punto más

alto está a 4.350 msnm. Hacia abajo, a 3.400 metros de profundidad serpentea el río Colca, convirtiendo al cañón en uno de los más profundos del mundo.

El valle cuenta con hermosas lagunas, singulares formaciones de piedra erosionada y una cadena de volcanes nevados, algunos de ellos en plena actividad. Igualmente, preserva especies de fauna y flora silvestre, como el cóndor andino y las vicuñas.

Otras maravillas

Entre las otras maravillas del Perú destacan el Callejón de Huaylas (Ancash), cálido valle reconocido en el ámbito mundial por su famoso nevado, el Huascarán, así como las Líneas de Nazca (Ica), cincuenta kilómetros de desierto cubiertos por enigmáticas y gigantescas figuras que representan mamíferos e insectos.

Igualmente, los Baños del Inca (Cajamarca), una de las fuentes de agua termomedicinales más importantes de la región Norte, y la fortaleza de Kuélap (Amazonas), la estructura pétreo más grande de Sudamérica.

Located in the Department of Cusco, the historical sanctuary of Machu Picchu hosts a peculiar wildlife and its



Valle del Colca

Likewise, it is also outstanding the floating island of the Uros where villagers are still living like their ancestors, keeping their customs and idiosyncrasies; and Amantani on which highest hills there are archeological ruins that were adoration and religious centers.

Sipan

In the outskirts of Chiclayo (Lambayeque) we find the Royal Tombs of Sipan Museum. This important site, considered among the bests in the world possesses a very rich collection of more than two thousand pieces of original goldsmith, as well as the remains of three sarcophagus found in Sipan. The museum is one of the main tourist attractions in Chiclayo and it has three exhibition rooms. Seen from a distance, its pyramidal shape stands out, while its red color resembles the Mochica facades. Each one of its five prisms displays a copy of the banners found in the tomb of the Lord of Sipan and of the Old Lord of Sipan.

Colca Valley

Four hours north of Arequipa there is an impressive valley. The ascendant valley follows the borders of Chachani volcano and its highest point is at 4,350 masl. Downwards, at 3,400 meters of depth the Colca river snakes, making the canyon one of the deepest ones in the world.

The valley has beautiful lagoons, singular eroded rock formations and a chain of snow-capped volcanoes, some of them in activity. Likewise, it preserves wildlife like the Andean condor and the vicuñas.

Other marvels

Among other marvels in Peru we can mention the Callejon de Huaylas (Ancash) warm valley recognized worldwide for its famous snow-capped mountain Huascaran, as well as the Nazca Lines (Ica) fifty kilometers of desert covered by enigmatic and giant figures representing mammals and insects.

Likewise, the Inca Bath (Cajamarca) one of the most important fountains of thermal medicinal waters in the Northern region, and Kuelap fortress (Amazonas), the largest stone structure in South America.

surrounding forest has an impressive scenery beauty: In part this is due to the rainforest around it.

The archeological complexes of Sacsayhuaman and Ollantaytambo, and the sanctuary itself, enclose in their enigmatic walls ancient secrets. The same occurs with the Sacred Valley of the Incas, formed by the towns of Pisac and Ollantaytambo.

The most common way to get to Machu Picchu is by train, in a three-hour trip. You can also undergo the Inca Road in a four-day hiking. A new but a not often way used by tourists to get there is on helicopter.

Another great Peruvian wonder is Choquequirao. This city located in the district of Santa Teresa, province of La Convencion (Cusco) was during forty years the refuge of the Incas who resisted the Spanish invasion. There, the last descendants of the Empire continued with their rituals.

The Manu

The Manu National Park is the natural environment of more than 20,000 vascular plants, 1,200 butterfly species, 1,000 bird species, 200 mammal species and an unknown number of reptiles, amphibious and insects.

We can get to this reserve on commercial flights Lima-Cusco; or on light aircrafts rented at Cusco to get to the location of Boca Manu, to continue the trip later by boat for about four hours. If it is by land (Lima-Cusco), the trip of about 1,105 kilometers through Nazca lasts 19 hours.

The visit to the tourist and recreational zone is carried out only through authorized travel agencies which get entrance permits, as well as visit fee payment. At the site, tours including gear are offered and they are guided by highly qualified personnel.

Titicaca Lake

Located in Puno, it is the highest navigable lake in the world (3810 masl). According to the legend, from its waters Manco Capac and Mama Ocllo, son and daughter of the Sun, popped up to found the Inca Empire. On its shores, reed grows and it is the habitat of birds and fish like the carachi impis, suches, pejerreyes and bogas.

Of its 36 islands, Taquile is one of the most important. Their inhabitants are devoted to agriculture and to an original form of communal tourism through which villagers share food, home, customs and traditions with visitors.

EL CONDADO MIRAFLORES HOTEL & Suites Business Class ★★★★★

Contamos con Habitaciones equipadas con aire acondicionado y calefacción, servicio telefónico con discado directo nacional e internacional, frigobar y caja de seguridad electrónica, Restaurant Piano-Bar con la mejor comida peruana e internacional y el famoso "Pisco Sour", Gimnasio con Jacuzzi, Sauna y Solárium natural, amplios Salones provistos de todo lo necesario para el éxito de sus reuniones privadas, de negocio o eventos.

Alcanfores 465 - 425 Miraflores, Perú • Telf.: (511) 444 0306 • Fax: (511) 444 1981
E-mail: condado@condado.com.pe / reserv@condado.com.pe
www.condado.com.pe

Se sentirá como en casa disfrutando de todo el confort y elegancia de un buen hotel

Las MUSAS ★★★ Hotel & Casino

Nuestros servicios:

- 42 habitaciones
- Agua caliente
- Aire acondicionado
- Baño privado
- Frigo bar
- Teléfono
- TV Cable
- Bar
- Estacionamiento
- Karaoke
- Internet
- Bussines center
- Lavandería
- Restaurante
- Sala de estar
- Casino
- Salas de conferencias
- Servicio de taxis
- Servicio de catering
- Room service
- Servicio de fax
- Depósito de equipaje

Los Faiques 101, Urb. Santa Victoria, Chiclayo - Perú
Telf.: (51-74) 273445
E-mail: lasmusas@terra.com.pe
reservalasmusas@hotmail.com
www.lasmusashotel.com.pe



Perú, sabor total

Peru, total flavor

Descubrir la variedad de platos de la fascinante gastronomía peruana es, definitivamente, una sabrosa aventura

To discover the variety of dishes of the fascinating Peruvian gastronomy is, definitely, a great adventure



A lo largo del territorio peruano, el seviche tiene una y mil variantes.

Through Peruvian territory, seviche has one and a thousand versions.

Lo dicen los que saben: la comida peruana es una de las más exquisitas del mundo. Lo dicen los que siempre piden más: la variedad de la gastronomía peruana es incomparable. Lo dicen los que lo disfrutan: el Perú es un país de todos los sabores, gracias a la convivencia perfecta del

toque preincaico, incaico, español, africano, chino, japonés, árabe, italiano y demás.

Sin duda, el plato más emblemático del Perú es el seviche, hecho sobre la base de pescado cortado en pequeños trozos, cebolla, zumo de limón, ají y sal, acom-

pañado con camote y choclo, y adornado con unas hojas de fresca lechuga. El licor de bandera es el pisco sour.

Platos del Norte

En esta parte del país (Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad), goza de gran fama el seco de cabrito (cabrito tierno y zapallo cocidos en chicha de jora), que suele acompañarse con frijoles o tamales verdes. Igualmente, el seco de chabelo (carne de res a la brasa y plátano asado, desmenuzados) y el arroz con pato (preparado con cerveza negra).

Otro plato símbolo es el chinguirito, una especie de

seviche sobre la base de carne seca, salada y deshilachada de pez guitarra y sazonada con limón, pimienta, cebolla y ají molido. En sopas, destacan el shámbar (caldo de menestras con carne de cerdo y res) y la sopa teóloga (caldo de pava).

Como entradas, son muy comunes las conchitas a la parmesana y los plátanos fritos en rodajas (chifles). Para compartir entre amigos, se sugiere una fuente de yucas fritas, pescados y mariscos fri-

tos (jalea mixta); y para beber, chicha de maíz de jora o una cerveza bien helada. Entre los postres, destacan las jaleas de membrillo y el king-kong (alfajor de yema con piña y manjar blanco).

En la selva

La comida selvática (Loreto, Ucayali, San Martín y Madre de Dios) está llena de exóticas opciones en las que no falta la carne y el plátano. Son muy populares el tacacho con cecina (plátanos a la brasa con chicharrón, cebolla picada y carne seca), así como los juanes (masa de arroz cocida al palillo con trozos de gallina, envuelta en hojas de bijao).

También, destacan el plátano relleno (masa de plátano con relleno de carne de res y maní), el asado de picuro (roedor de carne muy sabrosa), el apichado (presas de cerdo dorado guisadas con maní molido y maíz), la patarashca (pescado envuelto en hojas de plátano y asado al fuego). Entre los caldos, son altamente recomendables el inchicapi (gallina con guiso de maní, culantro y yuca) y el caldo de carachama (pescado carachama, plátanos y culantro).

Como bebidas refrescantes, nada mejor que la aguajina (sobre la base del fruto del aguaje). Y para celebrar en grande, el uvachado (macerado de uvas), el masato (licor de yuca fermentada), el chuchuhuasi (aguardiente fermentado con esta raíz), y el chapo (plátano cocinado en agua y leche).

Potajes andinos

Es propio de la cocina andina (Cajamarca, Amazonas, Ancash, Junín, Pasco, Huanavelica, Apurímac, Ayacucho, Cusco y Puno) el empleo de cantidades generosas de carnes, tubérculos, granos, hierbas y ají. En su preparación, es casi obligado el uso de ollas de barro, hornos artesanales y leña.

Gozan de fama mundial la pachamanca (carne de vacuno, cordero, cerdo,

Queso, huevos y leche componen el rocoto relleno arequipeño.

Cheese, eggs, and milk give form to stuffed rocoto in Arequipa.

pollo, cuy o conejo condimentadas con ají mirasol, colorado como huacatay y chincho, cocinadas con habas, papas y humitas, sobre piedras calientes y en un hoyo cubierto de hojas y tierra), la patasca (sopa de mote con tres tipos de carne), el cuy chactado (cuy frito con presión de una piedra) y el puka picante (cerdo y papas sancochados con aderezo de ají colorado).

En caldos, destacan la sopa verde (papas, huevo, queso y paico), el chairo (carne de res y cordero, trigo, papas, habas, zapallo y chuño). También, hay sopa de habas, de trigo y de maíz.

Reinado propio

Los platos que reinan en Lima son el seviche, la jalea mixta y la parihuela; así como el lomo saltado, ají de gallina, el pollo a la brasa, escabeche, carapulcra, sancochado, tacu-tacu, caucau, arroz chaufa, anticuchos, causa limeña, tamales, papa rellena, entre otros. En postres, destacan la mazamorra morada, el suspiro a la limeña, los picarones y el turrón de doña Pepa.

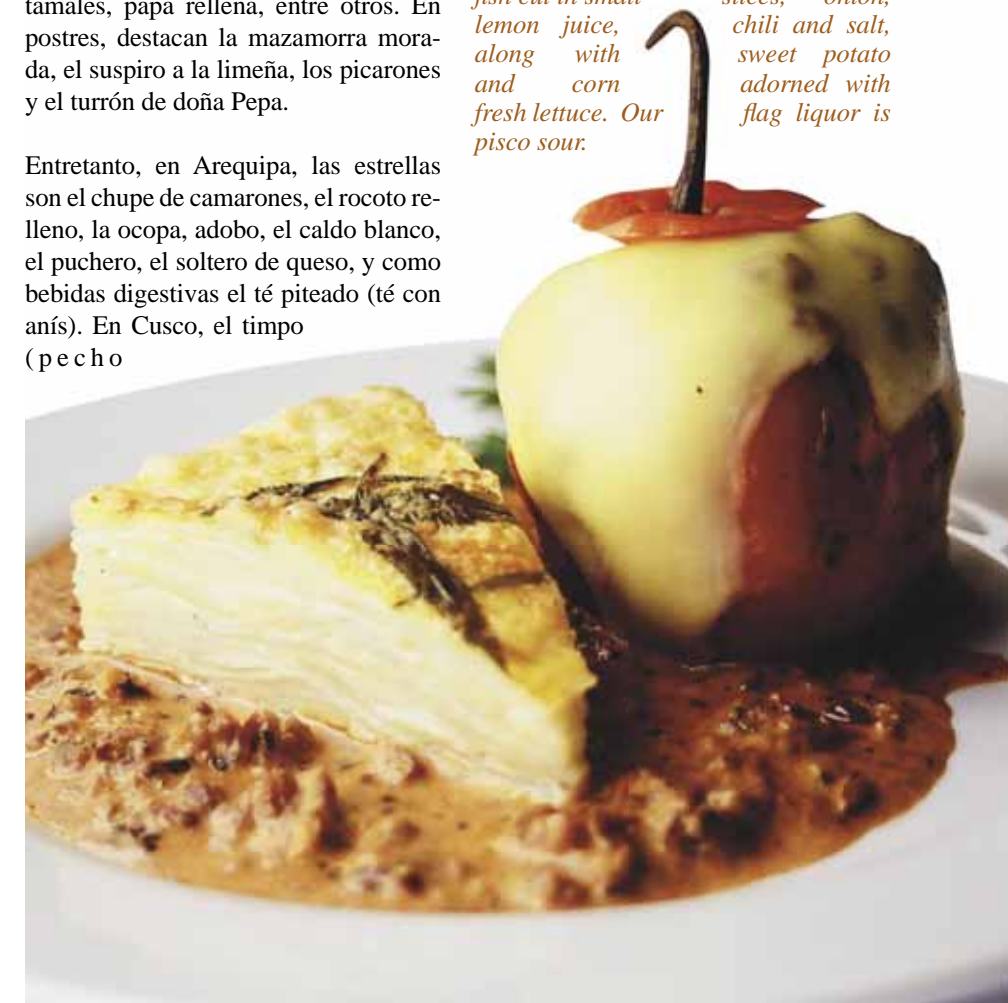
Entretanto, en Arequipa, las estrellas son el chupe de camarones, el rocoto relleno, la ocopa, adobo, el caldo blanco, el puchero, el soltero de queso, y como bebidas digestivas el té piteado (té con anís). En Cusco, el timpo (pecho

de vaca, cabeza de cordero, tocino y patas, con hojas enteras de col, papas, garbanzos y arroz), los chicharrones, las humitas y tamales,

Como se puede ver, la gastronomía peruana es un fascinante mar de tentaciones y no hay turista que pueda resistirse a ella.

It is said by the ones who know: Peruvian food is one of the most delicious in the world. It is said by the ones who always ask for more: variety of Peruvian gastronomy is beyond compare. It is said by the ones who enjoy it: Peru is a country of all flavors, thanks to the perfect living together of the pre-Inca touch, the Inca touch, the Spanish touch, the African touch, the Chinese touch, the Japanese touch, the Arab touch, the Italian touch and others.

Without doubt, the most emblematic dish in Peru is seviche, made out of fish cut in small slices, onion, lemon juice, chili and salt, along with sweet potato and corn adorned with fresh lettuce. Our flag liquor is pisco sour.





Uno de los platos emblemáticos de cocina andina: la Pachamanca.
One of the emblematic dishes of Andean cuisine: Pachamanca.

Northern plates

In this part of the country (Tumbes, Piura, Lambayeque and La Libertad) the *seco de cabrito* is very famous (tender lamb and pumpkin cooked in *chicha de jora*), it is usually accompanied with beans or green tamales. Likewise, the *seco de chabelo* (roasted beef and baked banana, chopped up), and the duck with rice (made with black beer) are also famous.

Another symbol dish is the *chinguirito*, kind of *seviche* based on dried, sliced, salty meat of guitar fish seasoned with lemon, pepper, onion and ground chili. Among soups, *shambar* stands out (vegetable stew, pork, and beef), and the *theologian soup* (turkey soup).

As first course, *Parmesan shells* are very popular, and also fried bananas in slices (*chifles*). To share among friends, we suggest a platter of fried yucca, fish, and fried seafood (mixed *jalea*); and to drink, *chicha de jora* or a cold beer. Among desserts the ones that stand out are the *quince jelly* and the *king-kong* (yolk *alfajor*, pineapple and sweet milk).

In the jungle

The food from the jungle (Loreto, Ucayali, San Martín and Madre de Dios) is packed with exotic options where beef and banana are not absent. The ones that are popular are *tacacho* and *cecina* (roasted banana and pork, chopped onion and dried beef); as well as *juanes* (rice dough cooked with *palillo* and hen pieces wrapped in *bijao* leaves).

Other dishes that stand out are stuffed banana (banana dough stuffed with beef and peanuts; roasted *picuro* (rodent of delicious meat); the *apichado* (broiled pork pieces cooked with ground peanuts and corn), the *patarashca* (fish wrapped in banana leaves and bonfire roasted). Among the broths, the ones that are highly recommendable are the *inchicapi* (hen and peanut stew, *cilantro* and yucca), and the *carachama* broth (*carachama* fish, bananas and *cilantro*).

As refreshing drink, nothing is better than the *aguajina* (based on *aguaje*). And to celebrate great, the *uvachado* (softened grapes), the *masato* (fer-

mented yucca liquor), the *chuchuhuasi* (firewater fermented with that root), and the *chapo* (banana cooked in water and milk).

Andean dishes

It is usual in Andean cuisine (Cajamarca, Amazonas, Ancash, Junin, Pasco, Huancaavelica, Apurimac, Ayacucho, Cusco, and Puno) the use of generous amounts of meats, vegetables, grains, herbs and chili. In the cooking process it is mandatory the use of mud pans, artesian ovens and firewood.

The foods that have worldwide fame are the *pachamanca* (beef, lamb, pork, chicken, cuy or rabbit seasoned with *mirasol* chili, colored like *huacatay*, and *chincho*, cooked with broad beans, potatoes and *humitas*, over heated stones in a hole covered with leaves and soil), the *patasca* (boiled maize soup with three kinds of meat), the *cuy chactado* (fried cuy with a stone pressing it), and the *puka picante* (pork and baked potatoes with colored chili sauce).

About broths, the ones that stand out are the green soup (potatoes, egg, cheese and *paico*), the *chairo* (beef, lamb, wheat, potatoes, broad beans, pumpkin and *chuño*). There are also broad beans, wheat, and corn soups.

Owned Kingdom

The dishes that reign in Lima are *seviche*, mixed *jalea*, and the *parihuela*, as well as the *lomo saltado*, *aji de gallina*, roasted chicken, *escabeche*, *carapulcra*, *sancochado*, *tacu-tacu*, *caucau*, *chaufa* rice, *anticuchos*, *Limean causa*, *tamales*, stuffed potato among others. Among desserts the ones that stand out are the *mazamorra morada*, *suspiro a la limeña*, *picarones* and *turrón de Doña Pepa*.

Meanwhile, in Arequipa, the stars are the *shrimp chupe*, stuffed *rocoto*, the *ocopa*, the *adobo*, the white broth, the *puchero*, the *soltero* cheese, and herbal teas like *piteado* tea (tea and anise). In Cusco, we have the *timpo* (cow meat, sheep head, bacon and hoofs with cabbage leaves, potatoes, chickpea, and rice), the *chicharrones*, the *humitas* and the *tamales*.

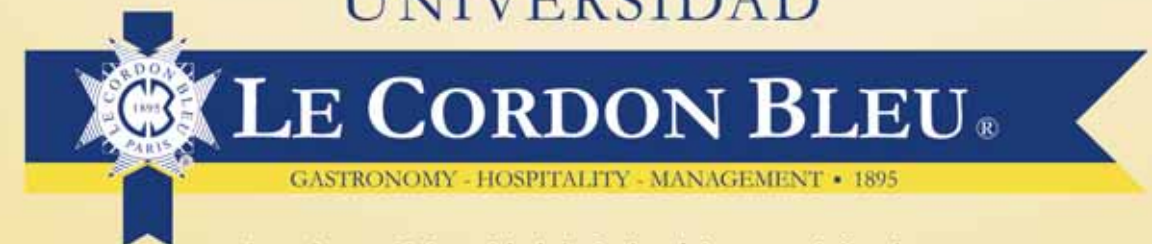
As you can see, Peruvian gastronomy is a fascinating sea of temptations and there is no tourist that can resist it.



GRACIAS PERÚ

Por ser el punto de partida de este gran proyecto mundial.

UNIVERSIDAD



LE CORDON BLEU®

GASTRONOMY - HOSPITALITY - MANAGEMENT • 1895

La primera Universidad de Sudamérica especializada en carreras para el sector turístico y alimentario.

Le Cordon Bleu Internacional y sus 30 Escuelas en 15 países, así como las Universidades asociadas en todo el mundo, respaldan la creación de este gran proyecto educativo que permitirá la formación de profesionales altamente capacitados.



LE CORDON BLEU®

Paris Londres Madrid Ottawa Japón EE.UU. Australia Perú Korea México Tailandia Amsterdam Libano



Av. Vasco Núñez de Balboa 530 Miraflores Telf: 242-8222 Anexos 215 / 202 - Fax:242-9209



Su época de gloria se sitúa entre los siglos II y III. Su trascendencia, sin embargo, llega hasta nuestros días. El Señor de Sipán, el hombre más importante del valle de Lambayeque, tiene ahora como nuevo aposento el Museo Tumbas Reales de Sipán, ubicado en la ciudad de Lambayeque a 35 kilómetros del lugar denominado Huaca Rajada. Su descubridor, el renombrado arqueólogo Walter Alva, dirige el museo.

El valor histórico del Señor de Sipán radica en que se trata de la primera tumba intacta de un gobernante del antiguo Perú, recuperada científicamente. Su descubrimiento ha brindado una extraordinaria información sobre la estructura social y política, el pensamiento religioso y el nivel de desarrollo de la Cultura Mochica.

Otros valores

A poco más de haberse cumplido los

La casa del Gran Señor

The House of the Great Lord

El Museo Tumbas Reales de Sipán se ha convertido hoy en el nuevo señorío del Señor de Sipán

The Royal Tombs of Sipan Museum has become nowadays the new domain of the Lord of Sipan

veinte años de su hallazgo, todavía sigue causando curiosidad el valor monetario que podrían tener las joyas, atuendos y ornamentos del Gran Señor. Sobre el particular, Alva afirma que se ría hacerle poco honor valorizarlo monetariamente y, más bien, se debe valorar su importancia por el impacto que produjo su hallazgo.

“Su valor es histórico, académico y

espiritual. Además, este descubrimiento tiene el valor de haber incentivado la autoestima de nuestra población, la identidad nacional. Se ha convertido en algo así como un ícono regional y nacional”, manifiesta.

En la actualidad, el Museo Tumbas Reales de Sipán se ha convertido en un referente en el conocimiento de la historia peruana, puesto que no solo

pueblo Mochica, y con una novedosa museografía, amena e impactante”, afirma Alva. Hoy, el Museo Tumbas Reales de Sipán ha sido calificado como uno de los mejores museos de América, y uno de los mejores del mundo construidos en los últimos años.

Aportes del museo

Hay voces que señalan que el interés de los peruanos por visitar museos se incrementó a partir de la existencia del Museo Tumbas Reales de Sipán. Alva recibe esos comentarios favorables con mucha modestia: “Yo creo que hemos contribuido, puesto que el interés siempre existió”.

Agrega que el descubrimiento del Señor de Sipán impactó a través de la prensa y permitió que por primera vez un tema de esta naturaleza pasara a formar parte de la vida nacional. La visión de futuro del museo contempla mejoras en estructura e instalaciones.

“Queremos convertirlo en un centro de investigación, conservación y difusión, en un centro turístico y un centro de convenciones, acorde con la tendencia mundial de grandes centros culturales”, adelanta Alva. “Necesitamos una sala de exposiciones temporales, y un gran auditorio. El que tenemos es pequeño”. Cabe indicar que hasta el día de hoy, el museo ocupa solo el 30% de las siete hectáreas que le destinaron.

En el aspecto económico, el Museo Tumbas Reales de Sipán muestra cifras en azul. “Pese a todos los pronósticos que aseguraban que esto iba a ser un elefante blanco, que iba a ser una carga para el Estado en cuanto a mantenimiento; este museo hoy genera excedentes. Es decir, generamos más ingresos que gastos para el mantenimiento del museo”, asegura Alva.

Momento de Feria

La Feria Internacional de Turismo FITPERU 2008 es un evento de tipo empresarial y turístico. Por ello, sus organizadores eligen como sede lugares que tienen que ver con el manejo del turismo. “Cuando se frustró lo de Trujillo, los organizadores de FITPERU vinieron a buscar un lugar en Lambayeque y nos preguntaron si teníamos espacio. Nosotros, por supuesto, tomamos la iniciativa de inmediato”, afirma Alva.

Para habilitar el recinto ferial, se contó





con el apoyo del Gobierno Regional y de la Municipalidad Provincial de Lambayeque. La Unidad Ejecutora que maneja los cuatro museos del departamento administró la inversión. Sin duda, FITPERU 2008 pondrá al Museo Tumbas Reales de Sipán en el foco de la atención mundial.

Its time of glory is situated between the II and III centuries. Its transcendence, however, lasts until these days. The Lord of Sipán, the most important man of Lambayeque valley, has now a new home in the Royal Tombs of Sipán Museum located in the city of Lambayeque, 35 kilometers from the place called Huaca Rajada. Its discoverer, the well-known archeologist Walter Alva, runs the museum.

The historical value of the Lord of Sipán is in the fact that it is the first intact tomb of a governor of the ancient Peru, scientifically recovered. Its discovery has provided extraordinary information about the political and social structure, the religious thinking, and the level of development of the Mochica culture.

Other values

Just twenty years after its discovery, it is still causing curiosity the monetary value that the jewelry, garments and ornaments of the Great Lord could have. About this, Alva affirms that it would be not honorable to value all these monetarily, and that it is a better idea to value its importance by the impact that its discovery produced.

"Its value is historical, academic and spiritual. Besides, this discovery has the value of having motivated our self-esteem, our national identity. It has turn into some kind or regional and national icon," Alva affirms.

At present, the Royal Tombs of Sipán Museum has become a benchmark in the knowledge of Peruvian history be-

cause it does not just host the Lord of Sipán but also other twelve tombs of different ages and social and political hierarchy belonging to the Mochica world. Its importance is not less at international level.

"When we conceived the idea of this museum, we assumed the challenge of building it according to the importance of the discovery and present technology. That is what we did. We provided it of the identity of the ancient Mochica people, and with a new



m u - seum vision, interesting and impacting," Alva says. Today the museum has been considered one of the best ones in America, and one of the best recently built in the world.

Museum contributions

There are voices that say that the interest of Peruvians for visiting museums grew since the existence of the Royal Tombs of Sipán Museum. Alva takes these positive comments with modesty: "I think we have contributed but the interest was always there."

He adds that the discovery of the Lord

of Sipán impacted through the press and permitted for the first time that a topic of such nature could become part of our national life. The museum future vision considers improvement on structures and facilities.

"We want to turn it into a research, conservation, and diffusion center, into a tourist center, and a conventions center, according to the current trend regarding the concept of big cultural centers," points out Alva. "We need a hall for temporary exhibits and a big auditorium. The one we have is small." It is important to say that at present the museum only occupies 30% of the seven hectares given to it.

In the economic aspect, the Royal Tombs of Sipán Museum shows blue figures. "Despite all predictions that said that the museum was going to be a white elephant, a burden to the government regarding its maintenance, now it is producing incomes. In other words, we generate more incomes than expenses to upkeep the museum," Alva assures.

Time for a Fair

The Tourism International Fair FITPERU 2008 is an event of entrepreneurial and tourist characteristics. Therefore, its organizers choose as venue, places related to tourism management. "When the possibility of Trujillo got frustrated, FITPERU organizers came down to Lambayeque to find a place and they asked us if we had a space. We, of course, took the initiative immediately," Alva says.

To fit out the fair facilities, we counted with the Regional government and the Municipality of Lambayeque supports. The executive unit that administrates the four museums in the department managed the investment. Without doubt, FITPERU 2008 will place the Royal Tombs of Sipán Museum in the center of world attention.

Cumplimos 150 años
1857 - 2007

150 Anniversary

Nuestros amigos nos dicen que tenemos...
Our friends say we have...

Tradición, clase, raza, abolengo que somos reconocidos, famosos que viajamos mucho al extranjero y los llenamos de orgullo.
Tradition, class and heritage that we are renowned, famous that we travel a lot abroad we fill them with pride.

Que somos dulces, que conocemos a nuestra gente, les damos gustos, los escuchamos, que le alegramos la vida...
That we are good, we know our people and delight them, we listen to them and fill their lives with happiness...

Les brindamos placer, que somos sensibles, innovamos somos placenteros, equilibrados, redondos y por ellos somos artistas...
We give them pleasure, we are sensitive and innovative we are agreeable, balanced, full and for these reasons we are artists...

Por todo ello, nos sentimos orgullosos de lo que hacemos y solo les decimos: Disfrútenlo...
We are proud of all this of what we do, and we only say: enjoy...

Gracias por su preferencia / Thanks for its preference
BODEGAS VISTA ALEGRE S.A.C.
Fundada en 1857 - ICA - PERÚ
Founded in 1857

Lima: Calle Cerro Prieto 274, Surco ICA: Camino a la Tinguina Km. 2, Parcona
Telf.: (511) 275 0700 / 275 0699 • Fax: (511) 275 0420 Telf.: (056) 232919 • Telefax: (056) 238735
Web: www.vistaalegre.com.pe E-mail: info@vistaalegre.com.pe

PERÚ

Atrévase a Vivir Una Experiencia Inolvidable

Huaraz lo espera, nosotros también.

- Amplias y cómodas habitaciones
- Sauna y Spa • In Cable
- Telefonia • Restaurante
- Buco Service • Internet
- Salón de Reuniones
- Business Center con Equipos Multimedia
- Agencia de Viajes
- Lavandería
- Estacionamiento Interior
- Seguridad Permanente

HOTEL EITUMI
HUARAZ - PERU

Jr. San Martín 1123 / Huaraz / Ancash / Perú / Telf.: (043) 421284 / 421812
reservas@portaldelmarques.com • www.portaldelmarques.com

HOTEL
★★★
EL PORTAL DEL MARQUES
CAJAMARCA - PERU

Jr. Del Comercio 644 - Cajamarca
Teléf.: (51-76) 343339 / 368464
(A una cuadra de la Plaza de Armas)
reservas@portaldelmarques.com
www.portaldelmarques.com



“APEC 2008 beneficia a todos”, asegura Yehude Simon, presidente regional de Lambayeque .
 “APEC 2008 benefits everybody,” Yehude Simon assures regional president of Lambayeque.

Hoy por hoy, dos grandes eventos internacionales impulsan el desarrollo de Lambayeque: el Foro Económico Asia-Pacífico APEC 2008 (una de cuyas sedes será Chiclayo, la capital departamental), y la Feria Internacional de Turismo FITPERU 2008. Sobre el tema, habla el presidente regional, Yehude Simon Munaro.

Este 2008 fue declarado año de las cumbres mundiales en el Perú, ¿qué significa esto para Lambayeque? Eventos así benefician a todo el Perú por su trascendencia económica y la venta como país cargado de riquezas turísticas arqueológicas, gastronómicas, ecológicas, de aventura, etc. Lambayeque ofrece todas esas oportunidades, además de ser considerada la capital de la pequeña y mediana empresa. Como sede de APEC 2008, Chiclayo debe aprovechar esta oportunidad para crecer y darse a

Lambayeque en la cumbre

Lambayeque at the top

El cálido departamento norteño se pone en vitrina como sede de APEC 2008 y FITPERU 2008

The northern warm department becomes a glass cabinet as venue of APEC 2008 and FITPERU 2008

conocer en toda su dimensión.

¿Cuánto ayuda el FITPERU en el posicionamiento de Lambayeque como destino turístico?

Muchísimo. Sé el inmenso valor que

tienen estas ferias, pues he participado en muchas de ellas. Vender paquetes turísticos del Norte, alternativo a la grandeza del Sur, con Machu Picchu a la cabeza, será extraordinario para el Perú. Es nuestra oportunidad y pronto

estaremos en las agendas de las grandes ferias mundiales.

Desde el punto de vista turístico, ¿Lambayeque es sinónimo del Señor de Sipán?

Sí y no. Sí, porque su descubrimiento fue espectacular. Cambió la historia del Perú y se descubrió en el mundo que existía un pueblo llamado Chiclayo; aunque la región se llame Lambayeque. Sipán nos devolvió la identidad. Y no, porque en la medida que se vayan valorizando nuestras otras riquezas igual de espectaculares, Sipán será parte principal, pero no la única riqueza por conocer.

¿Qué otros atractivos turísticos de la zona se pueden poner en valor?

La grandeza de las Pirámides de Tú-cume, nuestras huacas, que cada día aparecen más: Huaca Rajada, Sipán, de la Luna. Igualmente, las comunidades ecológicas de Chaparrí y Laquipampa, el Señorío del Cinto en Patapo, las casas coloniales de Lambayeque, los trenes de Eten, las casa hacienda de los complejos azucareros, los balnearios de Pimentel y Las Rocas. Las culturas vivas y su artesanía en Monsefú, Mórrupe, Incahuasi, Cañaris, Eten. etc. Dejo de contar porque sería demasiado extenso proseguir.

¿Qué se está haciendo para potenciar la ciudad como destino turístico?

Estamos construyendo un trébol que descongestionará la ciudad y la hará presentable. También, estamos trabajando en varias carreteras que permitirán recorrer el llamado circuito Mochica, que comprende a los distritos de Pimentel, Santa Rosa, Monsefú, Eten y su Puerto, y finalmente San José. Trabajamos arduamente porque queremos atender en las mejores condiciones a los visitantes.

El tema de la seguridad, en particular de los turistas, ¿cómo lo están afrontando?

Con inmensa responsabilidad. Aquí hay un gran esfuerzo de todos para garantizar la seguridad. La empresa privada, con su donación de motos; los municipios, con sus Juntas Vecinales; el Gobierno

Central, con la entrega de patrulleros y motos; la Policía, con mucho trabajo de inteligencia y redadas frecuentes. Todo en coordinación con el Gobierno Regional. Trabajamos por el éxito de los eventos.

¿Qué le debe quedar en el corazón y en la mente a un visitante que estuvo en Lambayeque?

Además de la belleza de sus museos, de sus bosques secos, comunidades ecológicas, sus playas y su insuperable gastronomía, la imagen de una región rica en oportunidades para la inversión en agroindustria y otros campos. Pero, sobre todo, la calidez de nuestra gente. No en vano nos llaman la “Ciudad de la amistad”. Esa es la imagen que esperamos que se lleven nuestros visitantes. Queremos reivindicarnos como mochi-

cas. Esa es nuestra identidad y le da un plus a nuestra región el Señor de Sipán y el Tumi de Oro. ¿Puede existir algo más grande?

Today, two great international events impel Lambayeque's development: The Economic Forum Asia-Pacific APEC 2008 (one of its venues will be Chiclayo, the department's capital city), and the Tourism International Fair FITPERU 2008. About this topic, the Regional President Yehude Simons Munaro says some words.

This 2008 has been declared year of the summit meetings in Peru, what does that mean to Lambayeque?

Events like these ones benefit the whole country due to their economic importance and they sell the country as a place which possesses tourist archeo-

FITPERU 2008 impulsará afluencia turística a Lambayeque. FITPERU 2008 will impulse tourist affluence to Lambayeque.





logical, gastronomic, ecological, and adventure wealth among others. Lambayeque offers all these opportunities, besides being considered the capital of the small and medium business. As venue of APEC 2008, Chiclayo should take advantage of this opportunity to grow and become known in all its magnitude.

How much does FITPERU help in Lambayeque's positioning as tourist destination?

It helps a lot. I know of the great value of these fairs because I have participated in many of them. Selling tourist tours for visiting the North as an alternative to the greatness of the South, with Machu Picchu at the top, will be extraordinary for the country. This is our opportunity and soon we will be part of great international fairs' agendas.

From the tourist point of view, is Lambayeque a synonym of Lord of Sipan?

Yes and no. Yes because its discovery was spectacular. It changed the history of Peru and the world discovered that there was a town called Chiclayo; although the region is called Lambayeque. Sipan gave us back our identity. And no, because as long as our other spectacular treasures gain value,

Sipan might continue being the main part but not the only one to know.

What other tourist attractions in the area can be valued?

The greatness of Tucume pyramids, our huacas, which are still appearing: Huaca Rajada, Sipan, and de la Luna. Likewise, the ecological communities of Chaparri and Laquipampa, the domain of Cinto in Patapo, colonial houses in Lambayeque, the train at Eten, the farm-houses of sugar facilities, the resorts of Pimentel and Las Rocas. The living cultures and its handicrafts at Monsefu, Mórrope, Incahuasi, Cañaris, Eten, etc. I stop counting because continuing could be too long.

What is being done to promote the city as tourist destination?

We are building a road clover that will stop traffic jams and will make the city presentable. We are also working on various roads that will allow traveling around the so called Mochica circuit, which includes the districts of Pimentel, Santa Rosa, Monsefu, Eten and its port, and finally San Jose. We are working really hard because we want to serve visitors the best way.

Security, especially among tourists, how is it being confronted?

It is confronted with huge responsibility. There is a great effort of everybody to guarantee security: Private companies with their donations of motorcycles, municipalities, with their neighbors' boards, the central government with the delivery of patrol cars and motorcycles, the police with a lot of intelligence work and frequent raids. Everything is done in coordination with the regional government. We work to make events successful.

What should a visitor who came down to Lambayeque keep in his heart and mind?

Besides the beauty of museums, dried woods, ecological communities, beaches and its insuperable gastronomy, the image of a region rich in opportunities for investment in agro industry and other fields.; but, over all, the warmth of our people. Not in vain we are called the "City of Friendship." That is the image we hope our visitors will remember. We want to vindicate as Mochicas. That is our identity and it gives the region of the Lord of Sipan and the Golden Tumi a plus. Can we find something greater?

Centro de convenciones

Conventions Center

Acorde con su política de impulsar la cultura y el turismo, el Gobierno Regional de Lambayeque construirá un Centro de Convenciones moderno y totalmente equipado, nada menos que en el Museo Tumbas Reales de Sipán. La inversión total prevista es de unos 18 millones de nuevos soles.

"Se pensó construirlo en un área del campo ferial de Chiclayo, pero debido a que el Museo nos da el terreno y siendo Lambayeque una ciudad intelectual, linda, colonial, ordenada y sin basura; evidentemente, la construcción

será allí", afirma Yehude Simon.

Como es de suponer, el Centro de Convenciones armonizará arquitectónicamente con la realidad histórica lambayecana, pero al mismo tiempo estará equipada con los últimos adelantos de la tecnología y tendrá capacidad para albergar reuniones internacionales.

According to its policy of impelling culture and tourism, the regional government of Lambayeque will put up a Conventions Center modern and totally equipped at the Royal Tombs of Sipan Museum. The expected total in-

vestment is about 18 million soles.

"We thought to build it in an area of the Chiclayo's fair camp but since the museum is providing us the lot, and being Lambayeque an intellectual, nice, colonial, organized, and clean city the construction will be definitely there," affirms Yehude Simons.

As it is supposed, the Conventions Center will harmonize architectonically with the historical Lambayecan reality, but at the same time it will be equipped with the latest technical innovations and will have capacity to host international meetings.



*Un estilo
que va en armonía con el encanto
de nuestra ciudad*



El Gran Marques Hotel & SPA, le ofrece un servicio de calidad en un ambiente acogedor, satisfaciendo las necesidades del viajero más exigente.

Le ofrecemos 50 habitaciones y suites, equipadas con todas las facilidades y servicios requeridos por nuestros huéspedes. Cocina gourmet nacional e internacional, Bar de los Consules, con variedad de cocteles y tragos nacionales e internacionales.

Además ofrecemos un servicio de gimnasio, saunas, seco y a vapor, sala de masajes, peluquería y Tussen SPA, piscinas y un amplio estacionamiento privado. Sala de conferencias, reuniones, fiestas y eventos.



WELCOME TO BIENVENIDOS A Guayaquil

Guayaquil, capital de la provincia del Guayas denominada por propios y extraños como la "Perla del Pacífico", sus alrededores poseen uno de los potenciales turísticos más importantes de la nación, presentados en forma de un gran abanico de atractivos que van desde el vestigio histórico o arqueológico que puede ser apreciado en sus museos, hasta las reservas o emplazamientos en los que puede practicar el más fascinante ecoturismo.

Las playas más bellas del país, dotadas de una infraestructura hotelera que puede competir mano a mano con las mejores de América, se ven sustancialmente favorecidas por la cercanía de uno de los museos de sitio más interesantes de la región, muchos de los cuales permiten apreciar al visitante apreciar la extraordinaria antigüedad de los pueblos que florecieron en esta zona desde hace más de 10.000 años.

Actividades como la pesca deportiva, el surfing, las exploraciones ecológicas, el velarismo, son solo algunas de las muchas que pueden practicarse con maravilloso éxito en casi todas las poblaciones costeras de la provincia; sin mencionar la incomparable gastronomía cuyos mejores ingredientes, como una interminable variedad de mariscos, van del mar a la mesa, para el deleite del paladar más exigente.

La ciudad de Guayaquil, con la calidez de su gente, el embrujo de su historia y los mil y un sitios dignos de conocer, ofrece para turismo actividades que pueden ser combinadas con los viajes de negocios, tan frecuentes en los visitantes extranjeros que llegan a la mayor urbe del Ecuador.



Centro de negocios por excelencia, el principal puerto ecuatoriano posee un encanto especial, reflejado en sus parques, iglesias y monumentos, evocadores todos de una historia sin par en el continente americano.

Una historia y tradición que contrasta con la modernidad de nuevas construcciones, de un Malecón 2.000 lleno de vida diurna y nocturna, de los mayores centros comerciales de la costa oeste, enclave bancario, de múltiples intercambiadores y distribuidores de tráfico que la convierten en una ciudad ordenada, dinámica y comercial.

Es pues, Guayaquil un enclave, un destino turístico de primer orden, imprescindible en el itinerario de todo viajero que, además de las delicias de la naturaleza, desee conocer una ciudad hermosa, poseedora de un incomparable pasado, cuajados de monumentos tan terribles como fascinantes, de los que son ejemplo, tanto los que se vivieron bajo el ataque de los piratas, en tiempos coloniales, como los épicos y heroicos de los que fuera protagonista hasta los días en que Bolívar y San Martín sellaron en ella el destino de América.

Más información en: www.guayaquil.gov.ec



Guayaquil, capital of the Guayas province, is known as the "Pearl of the Pacific" by those near and far. The city's surroundings have one of the most important tourist potentials in the nation, seen through a wide span of tourist attractions that range from historic or archeological ruins that can be appreciated in museums, to reserves or locations where one can practice fascinating ecotourism.

The most beautiful beaches of the country, endowed with a hotel infrastructure that can compete with the best in America, are substantially favored by the closeness of one of the most interesting site museums of the region, many of which allow the visitor to appreciate the extraordinary antiquity of the people that prospered in this region more than 10,000 years ago.

Activities like recreational fishing, surfing, ecological exploration and sailing are some of the many that one can participate in with marvelous success in almost all of the coastal areas of the province. This goes without mentioning the incomparable cuisine whose best ingredients, such as innumerable varieties of seafood, are taken from the sea and brought to the table, to please the most demanding palates.

The city of Guayaquil, with the warmth of its people, its enchanting history and the thousand and one sites worth knowing, facilitates the possibility that tourist activities be combined with business trips, which is what foreigners frequently do when they arrive at Ecuador's largest urban area.

With its excellent business centers, the principal Ecuadorian port has a special charm, which is reflected in its parks, churches and monuments, all of which evoke a history equal to no other on the American continent.

With the modernity of its new constructions, there is a contrasting story and tradition in Guayaquil that can be seen in the Malecón 2000, which is full of day and night life, the best malls of the West Coast, bank segment, of multiple interchangers and traffic distributors that make it in an orderly, dynamic and commercial city.



Guayaquil, is, therefore, a location, a first class tourist destination, an indispensable place on the all travelers' itinerary that, along with its natural wonders, those who are interested in knowing a beautiful city, with its incomparable past, full of monuments that are just as terrible as they are fascinating of those who experienced pirate attacks in the colonial times, for example, and of the epics and heroes that were the main characters up until the days that Bolívar and Saint Martín stamped America's destiny on them.

More information: www.guayaquil.gov.ec



Gran Hotel CHICLAYO

Un gran motivo para visitarnos...



Av. Federico Villarreal 115, Chiclayo

Tel.: (51.74)23-4911 27-4374 Fax: (51.74)22-3961

reservas@granhotelchiclayo.com.pe www.granhotelchiclayo.com.pe



Industria sabrosa

Delicious industry

Acorde con las demandas del TLC con Estados Unidos, Le Cordon Bleu Perú impulsa la carrera de Industrias Alimentarias

According to the demands of the FTA with the United States, Le Cordon Bleu Peru impels the Food Industries career



El Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos ha abierto todo un mundo de oportunidades para las exportaciones peruanas. Por lo pronto, en el campo de la gastronomía, los alimentos base han asegurado un gran mercado, al igual que los alimentos con valor agregado o procesados (lácteos, cárnicos, etc.).

En esta coyuntura, Le Cordon Bleu Perú se convierte en la primera escuela de habla hispana en diseñar y desarrollar la carrera profesional técnica de Industrias Alimentarias, dirigida a quie-

nes deseen desempeñarse con éxito en el mundo de la Gastronomía Industrial.

Cabe destacar que Le Cordon Bleu es la escuela más reconocida en el mundo en formación de profesionales de la gastronomía, arte culinario y hospitalidad. Su sede en Perú reúne a profesores de primer nivel, instalaciones y equipamiento de última generación, y un plan curricular moderno y actualizado.

Los orígenes

“La carrera de Industrias Alimentarias es

el resultado de combinar conocimientos gastronómicos con nuevos horizontes creativos y técnicos. Está orientada a incursionar en la rama industrial de los negocios gastronómicos, y en estos tiempos de TLC son propicios para alcanzar el éxito”, afirma Augusto Dalmau, director de Comercialización y Desarrollo.

Un egresado de Le Cordon Bleu Perú queda capacitado para organizar, supervisar, controlar y/o realizar actividades relacionadas a la producción de alimentos lácteos y cárnicos, así como alimentos obtenidos a partir de granos, cereales, frutas y hortalizas. Igualmente, para elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y desarrollar nuevos productos con recetas culinarias propias.

Esta carrera, también, dota al estudiante de capacidad para analizar, evaluar y diseñar sistemas de seguridad alimentarios, como las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación en Alimentos) y el HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). No en vano, Le Cordon Bleu Perú cuenta con Certificación Good Manufacturing Practice (GMP).

Mercado laboral

“La demanda de nuestros profesionales vendrá de restaurantes, industrias de bebidas y proyectos nacionales de gran nivel. Además, los egresados podrán crear sus propios negocios, especializándose en uno o más rubros de este amplísimo mercado”, afirma Dalmau.

A fin de brindar una capacitación de calidad, Le Cordon Bleu Perú cuenta con una infraestructura amplia y moderna y tiene laboratorios de bromatología con equipos de última generación, así como una planta piloto de lácteos y una planta de cárnicos en proyecto.

The Free Trade treaty with the United States has opened a whole world of opportunities to Peruvian exports. So far, in the area of gastronomy, basic foods have ensured themselves a great market; likewise, foods with added value or processed ones (dairy, meats, etc.).



In this circumstance, Le Cordon Bleu Peru becomes the first Spanish spoken school in designing and developing the technical professional career of Food Industries directed to whom wish to develop themselves successfully in the

world of Industrial Gastronomy.

It is important to remark that the Le Cordon Bleu is the best well-recognized school in the world regarding formation of gastronomy, culinary art and hospitality professionals. Its venue in Peru gathers professors of very high level, facilities and last generation equipment, and modern and up-dated curricula.

The origins

“The career of Food Industries is the result of combining gastronomic knowledge with new creative and technical horizons. It is oriented to enter the industrial branch of gastronomic businesses; and these FTA times are favorable to reach success,” says Augusto Dalmau, Develop and Commercialization director.

A graduated from Le Cordon Bleu Peru is able to organize, supervise, control and/or carry out activities related to the production of dairy and meat products, as well as food obtained from grains, cereals, fruits, and vegetables. Likewise,

to produce alcoholic and non-alcoholic drinks, and develop new products based in owned culinary recipes.

This career, also provides the student of capacity to analyze, evaluate, and design food security systems like the BPM (Good Handling Practices) and the HACCP (Risk Analysis and Critical Points Control). Not in vain, Le Cordon Bleu Peru counts with Good Manufacturing Practice Certification (GMP).

Work Market

“The demand for our professionals will come from restaurants, beverage industries and high level national projects. Besides, the graduated will have the opportunity of creating their own businesses, specializing on one or more areas of this very broad market,” affirms Dalmau.

In order to offer quality training, Le Cordon Bleu Peru has an ample and modern infrastructure; and it has food laboratories with last generation equipment, as well as a dairy pilot plant, and a meat plant in process.

The best way to discover the andean world.
www.kmc-tours.com

Info@kmc-tours.com

Adress: Calle Mariano de los Santos # 198 Of. 304 - San Isidro / Lima - Perú :: Phone: 51-1 441-0983 :: Mail: Info@kmc-tours.com

KMC
Tours and travels to Peru

— Tour operator —

“GUAYAQUIL SUPER CHEVERE”
Come with us..... enjoy “La Perla del Pacífico”

CITY TOURS
WHALE AND DOLPHIN WATCHING

“MONTAÑITA WEEKEND”

CHIVAS FARRERAS

ECOTURISMO & DIVERSION

TELF.: 593-4-2610657 MOVIL: 593-8-8081593 stwardo@yahoo.es
Msn: chivastarreras@hotmail.com

AEROCONDOR

Camino Real 355, Lima 27, Perú
Telf: (51-1) 614 6007, Fax: 614 6020
eduardo.villacorta@aerocondor.com.pe
www.aerocondor.com.pe
Transporte aéreo comercial

AEROGAL

Amazonas 7797 y Holguín, Quito, Ecuador
Telf.: (593-2) 292 0495, Fax: 243 0487
gsummerfield@aerogal.com.ec
www.aerogal.com.ec / Aerolínea

AEROSUR Sucursal del Perú

Bolognesi 291, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 241 8280, Fax: 241 8278
azelaya@strategic.com.pe
Aviación Comercial

AHORA LAMBAYEQUE

Manuel María Izaga 740, Of. 201,
Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 205504
ahoralambayeque@gmail.com
www.ahoralambayeque.com
Asociación de hoteles y restaurantes

AMAZON RAINFOREST LODGE

Putumayo 159, Iquitos, Perú
Telf: (51-65) 24 1628, Fax: 23 3100
info@amazon-lodge.com
www.amazon-lodge.com
Albergue turístico

ASOCIACION LOS ANDES DE CAJAMARCA

Los Sauces 470, Urb. El Ingenio,
Cajamarca, Perú
Telf: (51-76) 36 3620, Fax: 36 3620
miriam.gayoso@ctnperu.net
www.ctnperu.net / Tour operador

ASOCIACIÓN ANCASH

Federico Sal y Rosas 760, Huaraz, Perú
Telf: (51- 43) 422754, Fax: (51- 43) 427724
ksanchez@antamina.com
www.ancash.org.pe
Turismo rural / artesanía

ASOTUR - Asociación de Operadores de Turismo Receptivo

San Martín 432, Of. 201, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 241 9616
infoasotur@asotur-peru.com
www.asotur-peru.com
Asociación gremial de turismo receptivo

ATLANTIS INTERNATIONAL COMPANY

Av. Javier Prado Oeste 355, Lima 27, Perú
Telf: (51-1) 712 1600, Anexo: 153
Fax: (51-1) 712 1600, Anexo: 136
mmontalvo@atlantis-ic.com
Programa autoaprendizaje ingles

BACKUS

Lora y Cordero 350, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 23 8071, Fax: 22 6059
www.backus.com.pe
Industria cervecera

BTC

Bolsa Turística del Caribe
Santo Domingo, República Dominicana
Telf: (809) 412 2979 / 412 2980, Fax: 412 2082
bolsa.turi@verizon.net.do
www.btc.com.do / Feria de turismo

CALYPSO REPS

Monte Cedro 705, Lima 33, Perú
Telf: (51-1) 274 8617, Fax: 274 0631
operaciones@calypsoperu.com
www.calypsoperu.com
Tour operador receptivo

CAPTUR-GUAYAS

Cámara Provincial de Turismo de Guayas
Cda. Bolivariana, Giraldo Villa 5 y Av. Delta,
Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 228 4514, Fax: 239 0107
cturismo@turismoguayas.com
www.turismoguayas.com
Promoción turística

CARITAS - PROMARTUC

Amazonas 1165, Chachapoyas, Perú
Telf: (51- 41) 47 8037, Fax: 47 8037
lykamezu@yahoo.com
Promoción turística

CARITAS DEL PERÚ - PRODESIPAN

Omicrón 492, Callao 3, Perú
Telf: (51 -1) 613 5200, Fax: 613 5210
cecilia.berrocal@caritas.org.pe
www.caritas.org.pe / Turismo rural

CIMEQ - CUBA

Centro de Investigaciones Médico Quirúrgicas
Calle 216 esq. a 13 - Siboney, Playa, La Habana,
Cuba / Telf: (537) 271 7668, Fax: 272 9815
salud@cimeq.sld.cu
www.sld.cu/sitios/cimeq / Turismo y salud

CIRCUITO TURÍSTICO NORORIENTAL DEL PERÚ - CTN

Los Sauces 470, Urb. El Ingenio,
Cajamarca, Perú
Telf: (51-76) 36 3620, Fax: 36 3620
miriam.gayoso@ctnperu.net
www.ctnperu.net / Tour operador

COMUNICA 2

Los Negocios 219, Lima 34, Perú
Telf: (51-1) 610 4242, Fax: 610 4250
vhasbun@comunica2sac.com
www.comunica2sac.com
Prensa especializada, Imprenta / Editorial

CRUZ DEL SUR

Av. Javier Prado Este 1109, Lima 13, Perú
Telf: (51-1) 225 1880 / 224 2503
kpinedo@gibarcelona.com.pe
www.cruzdelsur.com.pe
Transporte de pasajeros

CUSCO4U

Rumichaca s/n, Urubamba, Perú
Telf: (51-1) 9755 1300
navarro.pa@gmail.com
www.cusco4u.com / Tour operador

DE RAZAS

San José 155, Of. 140, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 965 9464
nino1_onofre1961@hotmail.com
Guía de turismo y souvenir

DIRCETUR AMAZONAS

Ortiz Arrieta 1250, Grau 640,
Chachapoyas, Perú
Telf: (51- 41) 47 8355, Fax: 47 8355
regionamazonas@gob.pe
www.dirceturamazonas.gob.pe
Promoción turística

DIRCETUR HUANCAYO

Av. Libertad 204, Huayucachi,
Huancayo, Perú
Promoción Turística

DIRCETUR LAMBAYEQUE

Av. Sáenz Peña 838, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 23 8112 / 23 3132
lambayeque@mincetur.gob.pe
Promoción turística

ECOTURISMO Y DIVERSION

Circunvalación Norte 510, Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 261 0657
stwardo@yahoo.es
Operadora de turismo

EL GRAN MARQUES HOTEL & SPA

Diaz de Cienfuegos 145-147, Urb. La Merced,
Trujillo, Perú
Telf: (51-44) 22 3990, Fax: 24 9366
hotel@elgranmarques.com
www.elgranmarques.com
Hoteles y ofertas de alojamiento

EMBAJADA DE BRASIL

Oficina Comercial
Av. José Pardo 850, Lima 18, Perú
Telf: (51- 1) 512 0830, Fax: 445 2421
comercial@embajadabrasil.org.pe
www.embajadabrasil.org.pe
Turismo

EUROTAL

Feria de Turismo, Arte y Cultura de América
Latina y Europa
México s/n, Torremolinos, España
Telf: (34) 952 379 155, Fax: 952 379 255
eurocotat@palacio-congresos.com
www.eurocotat.es / Feria turística

EXHIBITS PERÚ

Av. Separadora Nacional 3110, Urb. Covima ,
Lima 12, Perú
Telf: (51-1) 348 5357, Fax: 348 5654
ventas3@exhibitsperu.com
www.exhibitsperu.com / Exhibición y diseño

EXPORTAR

Av. Pfo XII 243, Of. 201, Urb. Maranga,
Lima 32, Perú
Telf: (51 -1) 464 4396, Fax: 464 4396
exportar@exportar.com.pe
www.exportar.com.pe
Editora de publicaciones

FDP INTERNACIONAL

Av. Víctor A. Belaunde 147, Torre Real 6, Piso
7, Lima 27, Perú
Telf: (51-1) 710 1306, Fax: 211 2526
contacto@fdpinternacional.com / Promoción

FESTIVAL DO TURISMO GRAMADO

Rua Garibaldi, 308 / 201, Gramado, Brasil
Telf: (55-54) 3286 2681, Fax: 3286 2681
falecom@marsil-rs.com.br
www.festivalturismogramado.com.br
Feria de turismo

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

San Francisco 308, Arequipa, Perú
Telf: (51- 54) 23 2957, Fax: 23 2957
rcervantesmansilla@gmail.com
www.regionarequipa.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE AYACUCHO

Callao 122, Huamanga, Ayacucho, Perú
Telf: (51-64) 813-085
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

Av. Elmer Faucett 3970, Callao, Perú
Telf: (51-1) 575 0000
jguerrero@regioncallao.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE ICA

Av. Grau 148, Ica, Perú
Telf: (51-56) 22 7287, Fax: 23 8710
ica@mincetur.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL HUANUCO

Calicanto 145, Huanuco, Perú
Telf: (51-62) 51 2980, Fax: 51 2980
huanuco@mincetur.gob.pe
www.regionhuanuco.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

Juan Tomis Stack 975, Carretera a Pimentel
Km. 4.5, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 20 1343 / 21 0741
imagengobiernoregional@yahoo.es
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE LA LIBERTAD

Los Brillantes 650 Urb. Santa Inés,
Trujillo, Perú
Telf: (51-44) 23 3310
webmaster@regionlalibertad.gob.pe
www.regionlalibertad.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE PIURA

Av. San Ramón s/n, Urb. San Eduardo,
Piura, Perú
Telf: (51-73) 32 8232
orivera@regionpiura.gob.pe
www.regionpiura.gob.pe
Promoción turística

GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI

Raymondi 220, Callaria, Pucallpa, Perú
Telf: (51-61) 57 1506
www.regionucayali.gob.pe
Promoción turística

GRAN HOTEL CHICLAYO

Av. Federico Villarreal 115, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 23 4911 / 224031, Fax: 22 3961
gerencia@granhotelchiclayo.com.pe
www.granhotelchiclayo.com.pe
Hoteles y ofertas de alojamiento

GREMIO EMPRESARIAL DE TURISMO DE LA CÁMARA DE COMERCIO

Av. Balta 506, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 20 8905, Fax: 20 8905
gremioturismo@cclam.org.pe
Sector turismo

H. CONSEJO PROVINCIAL DEL CAÑAR

Av. Aurelio Jaramillo y Luis Cordero,
Azogues, Ecuador
Telf: (593-07) 24 0373, Fax: 24 0165
hpcanar@easynet.net.ec
www.hpcanar.gov.ec
Promoción turística

H.CONSEJO PROVINCIAL DEL GUAYAS

Illingworth 108 y Malecón, Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 251 1677, Fax: 251 1677
turismo@cpg.gov.ec
www.guayas.gov.ec
Desarrollo turístico

HOTEL ARIOSTO

Av. La Paz 769, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 444 1414, Fax: 444 3955
ariosto@chavin.rcp.net.pe
www.hotelariosto.com.pe
Hoteles y ofertas de alojamiento

HOTEL BAJA MONTAÑA

P. Icaza 427 y Córdova, Piso 2,
Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 256 8840, Fax: 256 3314
bmhotel@gye.satnet.net
www.bajamontañita.ec
Hoteles y ofertas de alojamiento

HOTEL GLORIA PLAZA

Virgilio Dall'orso y Av. Miguel Grau 397,
Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 27 0744, Fax: 27 4555
reservas@gloriaplazahotel.com.pe
www.gloriaplazahotel.com.pe
Hoteles y ofertas de alojamiento

HOTELES COSTA DEL SOL

Av. Balta 399, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 22 7272, Fax: 20 9342
ventaschiclayo1@costadelsolperu.com
www.costadelsolperu.com
Hoteles y ofertas de alojamiento

HOTEL PAITITI

Av. Ejercito 700 B, Yanahuara, Arequipa, Perú
Telf: (51-54) 25 1805, Fax: 25 1805
informes@hotelpaititiaqp.com
www.hotelpaititiaqp.com
Hoteles y alojamiento

IDATUR

Av. Brasil 1483, Lima 11, Perú
Telf: (51-1) 424 9995
mariaesther_2000@yahoo.com
www.idatur.edu.pe
Enseñanza superior en turismo

INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA

Av. Luis Gonzáles 345, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 23 7261 / 22 7942
www.inc.gov.pe
Promoción de la cultura

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE ARICA

Sotomayor 415, Arica, Chile
Telf: (56-80) 20 6245, Fax: 23 2203
dantenocem@gmail.com
www.municipalidaddearica.cl
Promoción turística

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO JUAN MEJIA BACA

Lora y Cordero 508, M.M. Izaga 866,
Chiclayo, Perú
Enseñanza superior

INV TRAVEL SERVICE

San Martín 432, Of. 101, Lima 18, Perú
Telf.: (51-1) 241 3570 / 444 9476
Fax: 241 3570
gerencia@invtravel.com
www.invtravel.com / Tour operador receptivo

Visitenos en el
Corazón de la Cordillera Blanca

ANDINO ★★
CLUB HOTEL

CONSULTE NUESTRAS TARIFAS DE PROMOCIÓN
Huaráz: Pedro Cochachin 357 Telf.: (0051-43) 42-1662
Fax: (0051-43) 42-2830 Lima: Tel/Fax: (0051-1) 241-5927
www.hotelandino.com E-mail: andino@hotelandino.com

Lima Aero
Rent a Car
Agencia de Viajes y Turismo

Para Ud. y su familia exclusivos vehículos
para realizar sus viajes y que sean mucho más
cómodos, plácemes y seguros por todo
nuestro Perú.

Alquiler de vehículos,
camionetas 4x4
para todo terreno
y ocasión, minibuses
de 29 y 39 pasajeros.

Atención:
las 24 horas del día
los 365 días del año.

Av. Bolognesi 1482 - Chiclayo - Peru
Telf.: (074) 204948 • Nextel: (051) 9 839*8238
rentacarperu@hotmail.com
limaero19119@hotmail.com
www.rentacarperu.com

Expositores FITPERÚ 2008

JAER SERVICIOS TURISTICOS

Av. Benavides 3634, Of. 207, Lima 33, Perú
Telf: (51-1) 449 3948, Fax: 449 0136
jaerserv@speedy.com.pe
www.peruveb.com.pe
Tour operador receptivo

KMC TOURS AND TRAVELS TO PERÚ

Mariano de los Santos 198, Of. 304, Lima 27, Perú
Telf: (51-1) 441 0983
info@kmc-tours.com
www.kmc-tours.com
Operadores de turismo

LAN

Av. Pardo 513, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 213 8200
www.lan.com
Aerolínea

M. I. MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL

Pichincha 605, entre Clemente Ballén y 10 de Agosto, Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 252 4100 Ext. 3477,
Fax: (593-4) 2523957
diturgye@telconet.net
www.guayaquil.gov.ec
Promoción turística

MAVA TRAVEL SERVICE

Luna Pizarro 168, Urb. La Colonial, Callao, Perú
Telf: (51-1) 452 2886, Fax: 464 5811
ventas@mavatravel.com
www.mavatravel.com
Tour operador

MAYO TOURS

Av. Bolognesi 104, Yanahuara, Arequipa, Perú
Telf: (51-54) 25 3343 / 25 6185, Fax: 27 1935
mdelisehotel@terra.com.pe
www.refugiohotelcolca.com
www.hotelmaisondelise.com.pe
www.perutoursandhotels.com
Hoteles y alojamiento

METROPOLITAN TOURING

Av. Camino Real 456, Torre Real Of. 804, Lima 27, Perú
Telf: (51-1) 221 3341, Fax: 221 0974
arrogero@metropolitan-touring.com.pe
www.metropolitan-touring.com.pe
Agencia de viajes y turismo

MUNICIPIO DE LOJA

Av. López Castillo y Eloy Alfaro, Pedernales, Ecuador
Telf: (593-5) 268 1409
diturispedernales@hotmail.com
amiliton2006@hotmail.com
Promoción Turística

MUNICIPIO DE PEDERNALES

Sucre, Diagonal a la Basílica en la Casa de Gobierno, Montecristi, Ecuador
Telf: (593-5) 231 0166
andreaach_d@hotmail.com
Promoción Turística

MULTISERVICIOS EL OLIVAR

Urb. Albino Herrera Mz. Q1, Lt. 11, Callao, Perú
Telf: (51-1) 539 9578

multiservicios_el_olivar@hotmail.com
Multiservicios

OLTURSA

Av. Vicente de la Vega 101, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 22 5611, Fax: 22 5611
cesar.calderon@oltursa.com.pe
www.oltursa.com.pe
Transporte

PACAYA SAMIRA AMAZON LODGE

Dos de Mayo 608, Iquitos, Perú
Telf: (51-65) 23 4128
lodge@pacayasamira.com.pe
www.pacayasamira.com.pe
Alojamiento

PASEOS AMAZÓNICOS - TOUOPERATOR & JUNGLE LODGES

Bajada Balta 131, Of. 4, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 241 7576, Fax: 446 7946
juanarroyoe@gmail.com
www.paseosamazonicos.com
Tour Operador

PERU 21

Miró Quesada 300, Lima, Perú
Telf: (51-1) 426 4676, Fax: 311 6391
www.peru21.com / Prensa-Diario

PLANETA AZUL - TRAVEL TOURS

Manuel Guirior 806, Lima 21, Perú
Telf: (51-1) 461 5359
consultaplanetaazul@hotmail.com
www.planetaazul.com.pe
Ofertas Turísticas / Turismo de Incentivos

PRODECOS

Carchi 1103 y Luque, Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 236 0896, Fax: (593-4) 290 1114
paquitajara59@hotmail.com
Turismo ecológico, comunitario

PUERTO PALMERAS TARAPOTO RESORT

Bolognesi 125, Of. 1403, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 242 5550, Fax: 444 9663
cta@puertopalmeras.com
www.puertopalmeras.com.pe
Hoteles y Ofertas de Alojamiento

QOYLLUR TOURS SAC

Enrique Palacios 1125, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 242 3758, Fax: 447 6511
info@qoyllur-tours.com
www.qoyllur-tours.com
Agencia de viajes y turismo

REVISTA COSAS

Recavarren 111, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 241 1178, Fax: 447 3776
peru@cosas.com
www.cosasperu.com
Prensa

REVISTA RUMBOS DE SOL & PIEDRA

Batallón Callao Norte 131, int. 2, Lima 33, Perú
Telf: (51-1) 275 0169
marielag@rumbosdelperu.com
Turismo de naturaleza, turismo cultural y ecoturismo

REVISTA TRANSPORT

Sucre 2215 y Tungurahua, Guayaquil, Ecuador
Telf: (593-4) 236 2343, Fax: (593-4) 237 2993
rcevallos@transport.com.ec
www.prensaturistica.com.ec
Prensa Turística

RUMBOS TRAVEL

Batallón Callao Norte 131, int. 2, Surco, Perú
Telf: (51-1) 275 0169
laura@rumbosdelperu.com
www.rumbosdelperu.com
Turismo de naturaleza, turismo cultural y ecoturismo

RUTAS DEL PERÚ

Enrique Palacios 1110, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 444 5405, Fax: 444 9411
patriciabaca@rutasdelperu.com.pe
www.rutasdelperu.com.pe
Tour operador

SANTA CATALINA TOURS

Santa Catalina 219, Arequipa, Perú
Telf: (51-54) 28 4292, Fax: 28 2255
santacatalina001@hotmail.com,
santacatalina@speedy.com.pe
www.santacatalinatours.com
Tour operador receptivo

SIPÁN TOURS

7 de Enero 772, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 22 3026 / 22 9053
sipantours@terra.com.pe
www.sipantours.com
Tour operador

STAR PERÚ

Av. Comandante Espinar 331, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 213 8813
icardenas@starperu.com
www.starperu.com
Aerolínea

TRAFICO

Av. José Pardo 620, Of. 506, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 447 1682, Fax: 447 1673
vnuñez@traficoperu.com
www.traficoperu.com
Prensa especializada

TRAFICOPERU.COM

Av. José Pardo 620, Of. 506, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 447 1682, Fax: 447 1673
online@traficoperu.com
www.traficoperu.com
Tour operador

UNISTAR

Av. José Pardo 170, Piso 5, Lima 18, Perú
Telf: (51-1) 719 5777, Fax: 719 5777
info@unistar.com.pe
www.unistar.com.pe
Servicios Aéreos

UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN

Carretera a Pimentel Km. 5, Chiclayo, Perú
Telf: (51-74) 27 4753 / 27 40583
www.uss.edu.pe
Enseñanza superior

COMUNICA 2

Soluciones Gráficas Inteligentes

La combinación de recursos humanos y tecnología de primer nivel nos permiten ofrecerle servicios de óptima calidad.

Tenemos todo lo necesario para que usted pueda estar tranquilo:
Desarrollo Editorial, Diseño Gráfico, Prerensa (CTP), Impresión y Acabados.



diseño

prerensa

impresión

acabados

Los Negocios 219 Surquillo, Lima 34-Perú T: 610-4242 F: 610-4250

E: info@comunica2sac.com W: www.comunica2sac.com



Calendario turístico

Tourist Calendar

La fiesta del Inti Raymi. Junio (Cusco)

Evoca la más grande y majestuosa ceremonia en homenaje al Sol. Tiene como escenario central la impresionante fortaleza de Sacsayhuamán, en donde se revive el milenarismo ritual inca.

La fiesta de la Virgen de la Candelaria. Febrero (Puno)

Esta fiesta convierte a Puno en la capital folclórica de América. El día central, 2 de febrero, la Virgen es conducida por la ciudad en una colorida procesión de religiosidad, música y danza.

Carnavales. Febrero (Todo el país)

Una auténtica fiesta de alegría. El más conocido es el de Cajamarca. Se realiza con expresiones muy típicas y con la participación de instituciones, barrios, etc. La celebración dura todo el mes.

Señor de los Milagros. Octubre (Lima)

La mayor procesión de Sudamérica en la que fieles vestidos con hábitos morados cantan, rezan y llevan en hombros las andas del Cristo Morado, que pesan dos toneladas.

Semana Santa. Marzo (Todo el país)

La celebración de mayor fervor se realiza en Ayacucho.

La fiesta de la Virgen del Carmen. Julio (Cusco)

Conocida también como Mamacha Carmen. Es la patrona de los mestizos.

Qoyllur Rit'i. Junio (Cusco)

La peregrinación indígena más grande de América. Incluye, la adoración de los Apus (cerros, dioses tutelares).

Las fiestas de San Juan. Junio (Loreto)

El ambiente carnavalesco refuerza el

mito popular de la especial sensualidad loretoana.

Concurso Nacional de Marinera. Enero (Trujillo-La Libertad)

El certamen más importante de esta danza, una de las más elegantes del Perú, se realiza en el coliseo Gran Chimú.

Festival del Caballo de Paso Peruano. Abril (Pachacámac-Lima)

Certamen protagonizado por uno de los más bellos y elegantes ejemplares del mundo: el caballo de paso peruano.



Inti Raymi Festival. Junio (Cusco)

It evokes the greatest and the most majestic ceremony to honor the Sun. Its central scenery is the impressive Sacsayhuaman Fortress where the millenary Inca ritual is revived.

Candelaria Virgin Holiday. February (Puno)

This holiday makes Puno the folkloric capital of America. The main day, Feb-

ruary 2nd, the Virgin is taken through the city in a colorful procession of religiosity, music, and dance.

Carnival. February (all the country)

An authentic holiday of happiness. The most known is the Cajamarca one. It is performed with very typical expressions and with the participation of institutions, neighborhoods, etc. Celebrations last the whole month.

Lord of the Miracles. October (Lima)

The largest procession in America in which the faithful dressed in purple habits sing, pray and carry on their shoulders the portable platform of the Purple Christ, which weighs two tons.

Holy Week. March (all the country)

The most fervent celebration takes place in Ayacucho.

Virgin del Carmen Holiday. July (Cusco)

Also known as Mamacha Carmen. She is the protector of the mestizo.

Qoyllur Rit'i. June (Cusco)

The largest indigenous pilgrimage in America. It includes the adoration of the Apus (mountains, protecting gods)

San Juan Holiday. June (Loreto)

The carnival atmosphere reinforces the popular myth of the special Loretoana sensuality.

National Marinera Contest. January (Trujillo-La Libertad)

The most important contest of this dance, one of the most elegant of Peru, takes place in the Gran Chimú Coliseum.

Peruvian Gait Horse Festival. April (Pachacamac-Lima)

Contest starred by one of the most beautiful and elegant exemplars of the world: the Peruvian gait horse.

El Polo



APART HOTEL & SUITES



Lobby



Suite



Restaurante "CASAVIEJA"

Ubicado en la mejor zona de Monterrico



Sala de Conferencias



Business Center

Av. La Encalada 1515 Monterrico, Lima - Perú (Frente a la Embajada de los EE.UU.) (Across from the US Embassy)
Teléfono de Reservas: (51-1) 434-2323 • Telefax: (51-1) 434-2050
E-mail: poloserv@hotelelpolo.com • poloserv@speedy.com.pe • Web Site: www.hotelelpolo.com

Unimos a la gente con su destino

Te ofrecemos dos vuelos diarios a Lima

desde Bogotá, Caracas, São Paulo, Buenos Aires y Quito*



*Quito-Lima opera dos vuelos seis veces por semana.

 TACA.COM

TACA 