



CANATUR

CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERÚ

CONTENIDOS

Machu Picchu logra triple certificación de carbono neutral (p. 02)

Mincetur impulsa Hoja de Ruta hacia un turismo circular y sostenible al 2030 (p. 03)

CANATUR lidera capacitación de aviturismo en San Martín (p. 04)

San Martín potencia sus capacidades empresariales con taller de economía circular (p. 05)

CANATUR Perú celebró su tradicional brindis de fin de año (p. 06)

VII Congreso Internacional de AHORA Perú (pp. 07 - 08)

CANATUR

T. (511) 715 5983

E. hilda.figueroa@canaturperu.org

Avenida Paseo de la República 6348,
Miraflores - Lima



CANATUR Perú celebró su brindis de fin de año junto a directivos y empresas asociadas

La Cámara Nacional de Turismo del Perú (CANATUR Perú) realizó su tradicional Brindis de Fin de Año el 18 de noviembre en el hotel INNSiDE by Meliá de Miraflores, reuniendo a directivos, equipo institucional y empresas asociadas para compartir un espacio de reconocimiento y cierre de gestión.

Noviembre cerró con avances clave para el sector: la triple certificación de carbono neutral de Machu Picchu, el impulso de la Hoja de Ruta de Turismo Circular, nuevas capacitaciones en San Martín y los principales anuncios del VII Congreso Internacional de AHORA Perú. En esta edición encontrarás un resumen de estas iniciativas que fortalecen la sostenibilidad y competitividad del turismo nacional.

Sigue en p. 06

MACHU PICCHU REAFIRMA SU LIDERAZGO MUNDIAL CON TRIPLE CERTIFICACIÓN DE CARBONO NEUTRAL

Machu Picchu obtuvo su tercera certificación como Destino Carbono Neutral, reconocimiento otorgado por Green Initiative, lo que consolida al santuario histórico como un referente internacional de turismo regenerativo y acción climática sostenible. Este nuevo hito fue anunciado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), en un contexto global donde la sostenibilidad es cada vez más determinante para el desarrollo turístico.



El reconocimiento responde a la implementación de iniciativas de economía circular, como la instalación de una **planta compactadora de plástico PET y cartón**, una **planta de biodiésel** para aceites reciclados y una **planta pirolizadora** que convierte residuos orgánicos en biochar. Estas acciones permitieron reducir la huella de carbono por turista en 7,07 % entre 2019 y 2024, indicador clave del impacto del modelo aplicado en el distrito.

La certificación destaca el trabajo articulado de la Municipalidad de Machupicchu junto a Inkaterra, Grupo AJE, Sernanp, Promperú y Tetra Pak, con aliados como CANATUR Perú, LATAM Airlines y World Xchange. **La cooperación entre entidades públicas, privadas y comunitarias ha sido fundamental para consolidar un sistema de gestión** basado en residuos cero, energía sostenible, movilidad eléctrica y restauración ecológica.

La ceremonia se realizó del 4 al 6 de noviembre en vísperas de la COP30, con la presencia de representantes de ONU Turismo, ONU Cambio Climático, UNCTAD, AECID y delegaciones de destinos emblemáticos como Cristo Redentor, Bonito, Foz do Iguaçu, Tikal y Galápagos. Durante el evento se presentó el “Call to Climate Action” y se anunció el primer Corredor Turístico Climáticamente Neutral del Perú, que conectará Cusco, Machupicchu y Choquequirao.

Este logro se suma a las **certificaciones obtenidas en 2021 y 2024**, reforzando la posición de Machu Picchu como destino líder en sostenibilidad y **marcando un camino replicable** para otros destinos del país, en línea con la Declaración de Glasgow y los Objetivos de Desarrollo Sostenible hacia 2030.

MINCETUR IMPULSA HOJA DE RUTA HACIA UN TURISMO CIRCULAR Y SOSTENIBLE AL 2030

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) inició el Ciclo de Eventos Macrorregionales de Socialización y Retroalimentación del proyecto de la Hoja de Ruta de Economía Circular en el Sector Turismo (HREC-Turismo), instrumento que orientará la transición del país hacia un modelo productivo sostenible basado en los principios de circularidad, innovación y eficiencia en el uso de los recursos.



La ceremonia inaugural se realizó en Lima y fue encabezada por Bratzo Bartra, director general de Políticas de Desarrollo Turístico del Mincetur. El evento contó con la participación de Tatiana García, representante de la Unión Europea en el Perú; Carlos Latorre, de la Cooperación Española (AECID); y Carlos Loayza, gerente general de CANATUR Perú. **Durante la jornada se presentaron los principales componentes del documento técnico y se desarrollaron mesas participativas para recoger aportes de distintos actores del sector.**

El proceso de socialización se extendió hasta el 5 de noviembre, sumando encuentros en Máncora, Tarapoto, Arequipa, Ollantaytambo y Cusco, con el propósito de incorporar visiones regionales y fortalecer la articulación entre los sectores público, privado, académico y de cooperación internacional. La aprobación final de la Hoja de Ruta de Economía Circular en el Sector Turismo está prevista para diciembre de 2025.

Este ciclo constituye un paso clave para construir un turismo más responsable y resiliente. **El enfoque de la HREC-Turismo integra estrategias para reducir la generación de residuos, fomentar la innovación en los servicios turísticos y promover prácticas sostenibles que mejoren la competitividad del país**, reforzando el compromiso del Mincetur con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la política nacional de acción climática.

CANATUR IMPULSA CAPACITACIÓN EN AVITURISMO PARA FORTALECER LA OFERTA SOSTENIBLE DE SAN MARTÍN

Como parte del proyecto “San Martín: Impulsando el turismo sostenible, biodiversidad, aventura y bienestar en los destinos Tarapoto, Alto Mayo y Abiseo”, CANATUR Perú y CARETUR San Martín desarrollaron una jornada de capacitación y práctica de campo para potenciar el aviturismo en la región. La iniciativa es ejecutada por Helvetas Perú mediante el Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza – SECO.



El encuentro reunió a guardaparques del ACR Cordillera Escalera, especialistas de la DIRCETUR Bajo Mayo y emprendedores de aventura y ecoturismo, quienes fortalecieron sus competencias técnicas para el desarrollo de productos turísticos basados en biodiversidad.

La sesión formativa estuvo dirigida por el especialista Andrey Paredes, quien abordó conceptos de observación responsable, técnicas de identificación de especies y su vínculo con la conservación. Posteriormente, los participantes realizaron una salida de campo a la Reserva Privada ACONABIKH, al Puesto de Control y al Bosque Guardián, espacios donde aplicaron métodos de registro y monitoreo.

Durante la práctica se reforzó el uso de herramientas fundamentales para el aviturismo, como binoculares, telescopios y aplicaciones móviles especializadas, que permiten documentar avistamientos con mayor precisión.

Estas acciones consolidan el compromiso de CANATUR de promover un turismo sostenible en San Martín, impulsando capacidades locales y posicionando a la región como un destino estratégico para experiencias vinculadas a la naturaleza y la biodiversidad.

SAN MARTÍN IMPULSA SUS CAPACIDADES EMPRESARIALES CON TALLER DE ECONOMÍA CIRCULAR

El 27 de noviembre se realizó en Tarapoto el taller gratuito “Desarrollando la Economía Circular en los Negocios del Sector Turismo”, organizado por la Cámara Nacional de Turismo del Perú (CANATUR PERÚ) con el financiamiento de la Unión Europea a través de AECID, y con el respaldo de MINCETUR. La jornada buscó fortalecer las capacidades empresariales del sector turismo y promover modelos de gestión sostenibles en la región.



CARETUR San Martín participó como aliado estratégico, convocando al sector privado y acompañando la implementación del proyecto Turismo Circular Perú. Esto permitió articular esfuerzos entre emprendedores, gremios y autoridades para impulsar un enfoque común orientado a la sostenibilidad.

El taller reunió a emprendedores, mypes, hoteles, restaurantes, agencias de viajes y operadores turísticos, quienes recibieron herramientas prácticas para reducir costos operativos, mejorar su competitividad e integrar criterios de circularidad en sus procesos. **La capacitación abordó conceptos sobre eficiencia de recursos, valorización de residuos, diseño de productos sostenibles y tendencias globales del turismo responsable.**

La iniciativa impulsa la transición hacia modelos de gestión circulares y fomenta acciones que contribuyen a mitigar la huella de carbono en San Martín, fortaleciendo la competitividad del sector frente a las nuevas demandas del viajero consciente.



CANATUR PERÚ CELEBRÓ SU BRINDIS DE FIN DE AÑO JUNTO A DIRECTIVOS Y EMPRESAS ASOCIADAS

La Cámara Nacional de Turismo del Perú (CANATUR Perú) realizó su tradicional brindis de fin de año el martes 11 de noviembre en el hotel INNSiDE by Meliá de Miraflores, reuniendo a directores, equipo institucional y empresas asociadas en una velada destinada a reconocer el trabajo desarrollado durante 2025.



El encuentro permitió fortalecer vínculos y generar nuevas oportunidades entre actores del sector. Entre saludos, conversaciones y momentos de networking, los asistentes destacaron la importancia de cerrar el año junto a la comunidad que impulsa el turismo nacional.

En la jornada, la Cámara expresó su agradecimiento a cada participante por su compromiso y por acompañar este cierre especial, subrayando que el aporte del gremio y sus asociados ha sido clave para avanzar en las iniciativas impulsadas a lo largo del año.

La celebración también fue un espacio de camaradería y reflexión sobre lo logrado durante 2025, reafirmando el propósito de seguir impulsando el turismo en el país y de trabajar de manera articulada en el nuevo periodo.



Con este brindis, CANATUR Perú va concluyendo su calendario anual de actividades, renovando el compromiso de continuar generando espacios de encuentro para el fortalecimiento del sector.

VII CONGRESO INTERNACIONAL DE AHORA PERÚ REUNIÓ A EXPERTOS DE CINCO PAÍSES PARA ANALIZAR LOS RETOS DEL SECTOR

El 14 de noviembre, el Centro Cultural Ccori Wasi fue escenario del VII Congreso Internacional de Hotelería y Gastronomía, organizado por la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA Perú). El encuentro congregó a representantes de Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay y España, además de destacados profesionales peruanos vinculados a la hotelería y la gastronomía.



Durante la inauguración, el presidente de AHORA Perú, Pablo García, resaltó la **importancia de este espacio como plataforma empresarial para compartir experiencias reales de gestión**. "Ellos han hecho el esfuerzo de venir hasta acá para explicarnos, darnos su testimonio de cómo funciona nuestro sector", señaló al destacar la presencia de delegaciones internacionales. Además, **reconoció el aporte de los empresarios peruanos que participaron como ponentes y su rol en el fortalecimiento del rubro**.

La ministra de Comercio Exterior y Turismo, Teresa Mera, inauguró oficialmente el encuentro y subrayó la relevancia de la **gastronomía como pilar del turismo y motor del desarrollo económico**. Destacó también el avance de la estrategia Perú Mucho Gusto, tanto a nivel nacional como internacional, así como los esfuerzos orientados a consolidar un sector más competitivo y sostenible.

El programa del congreso incluyó conferencias y paneles sobre tendencias culinarias, gestión de restaurantes, innovación hotelera, promoción internacional y sostenibilidad. Entre los expositores destacaron representantes de Hostelería de Madrid, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de Argentina (FEHGRA), directores de hoteles de Cataluña y especialistas en tarifas y gestión operativa, quienes compartieron casos de éxito y estrategias aplicadas en sus respectivos países.



“PERÚ, MUCHO GUSTO”: LA MARCA QUE LLEVÓ NUESTRA GASTRONOMÍA AL MUNDO

En el VII Congreso Internacional de AHORA Perú, realizado en el Centro Cultural Ccori Wasi, María del Sol Velásquez, directora de Promoción del Turismo de Promperú, presentó la ponencia “Perú, Mucho Gusto y su internacionalización”, un repaso por la evolución de una de las marcas gastronómicas más representativas del país.



Perú, Mucho Gusto nació en 2005 como una forma de presentar la cocina peruana con identidad y orgullo. “Fue adoptada por los peruanos, respetada en los mercados internacionales y se convirtió en una plataforma de promoción turística”, señaló. Desde su primera feria en 2008, la marca ha articulado a chefs, productores y cocineros tradicionales, fortaleciendo su posicionamiento global.

En 29 ediciones en 12 regiones, la feria ha convocado a más de 2,100 empresarios y un millón de asistentes, integrando la gastronomía a la experiencia de viaje. En 2024 incorporó el concepto “Sabores con historia”, que resaltó la identidad cultural y el orgullo regional en cada destino sede.

Este año, las ediciones nacionales alcanzaron cifras récord con 588 mil visitantes y un movimiento económico de S/ 42.8 millones. La internacionalización incluyó ferias en Madrid y Nueva York, con miles de asistentes, y una próxima fecha en São Paulo. **“Mostramos al mundo que el Perú está de regreso, con una nueva imagen, orgullo y unión”, afirmó Velásquez.**

La estrategia global se articula en tres ejes: Sabores con historia (identidad), Sabores con origen (territorio y sostenibilidad) y Sabores del futuro (innovación), integrados en experiencias sensoriales y demostraciones culinarias bajo el formato Perú, Mucho Gusto Experience.

La ponencia finalizó con un punto importante: Perú Mucho Gusto se ha convertido en una auténtica Lovemark. “No es una marca de Promperú. Es la marca de los peruanos, la que nos une, nos representa y nos hace sentir orgullo”, afirmó. **Hacia el 2030, Promperú proyecta consolidarla como la plataforma internacional más influyente del turismo gastronómico latinoamericano.**