VIII Reunión Interamericana de Ministros y Máximas Autoridades de Cultura
BRIDGETOWN, BARBADOS | Septiembre 19-20, 2019

OEA Más derechos para más gente

# QUINTA SESIÓN PLENARIA: Salvaguarda del patrimonio cultural: fomento de vínculos intersectoriales para el crecimiento económico sostenible
# Parámetros para el desarrollo de nexos culturales intersectoriales


**Dr. Jordi TRESSERRAS JUAN - jjuan@ub.edu**

Director del LABPATC – Laboratorio de Patrimonio y Turismo Cultural - Universitat de Barcelona
Consultor UNESCO en temas de cultura, turismo y desarrollo sostenible
Experto del Programa de Itinerarios Culturales del Consejo de Europa
VicePresidente del Comité Nacional Español del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS)


Bridgetown, Barbados
18.09.2019

LABPATC Laboratori de Patrimoni i Turisme Cultural
Una iniciativa spin-off de: Universitat de Barcelona
IBERTUR
UNITWIN
Université Paris 1 Panthéon Sorbonne

creatividad, emprendimiento e innovación en comunidades y territorios con identidad con

**patrimonio cultural + producción artística + industrias culturales y creativas**

**=**

# economía cultural y creativa

# #economianaranja

(Ivan Duque + Felipe Buitrago – BID)

– La Pedrera 1919 - Arxiu Fotogràfic de Barcelona

**La Casa Milà-La Pedrera, el Palau Güell y el Park Güell son las primeras obras de Patrimonio Moderno en ser incorporadas a la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1984. La Casa Milà-La Pedrera y el Park Güell se convierte en las primeras del siglo XX.**

**La singularidad y excepcionalidad de la Casa Milà-La Pedrera radica en ser también el primer bloque de pisos del mundo en contar con este reconocimiento.**

Fundació Catalunya La Pedrera

La Pedrera

Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura

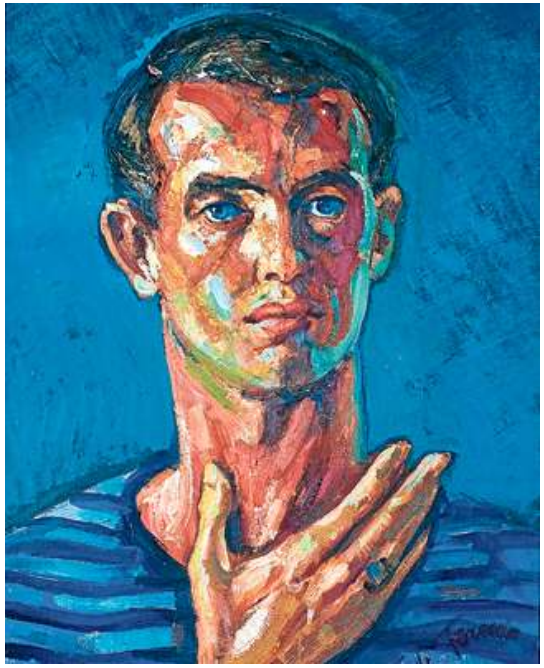
Obres d'Antoni Gaudí
Inscrit a la Llista del Patrimoni Mundial el 1984

**Visibilidad**

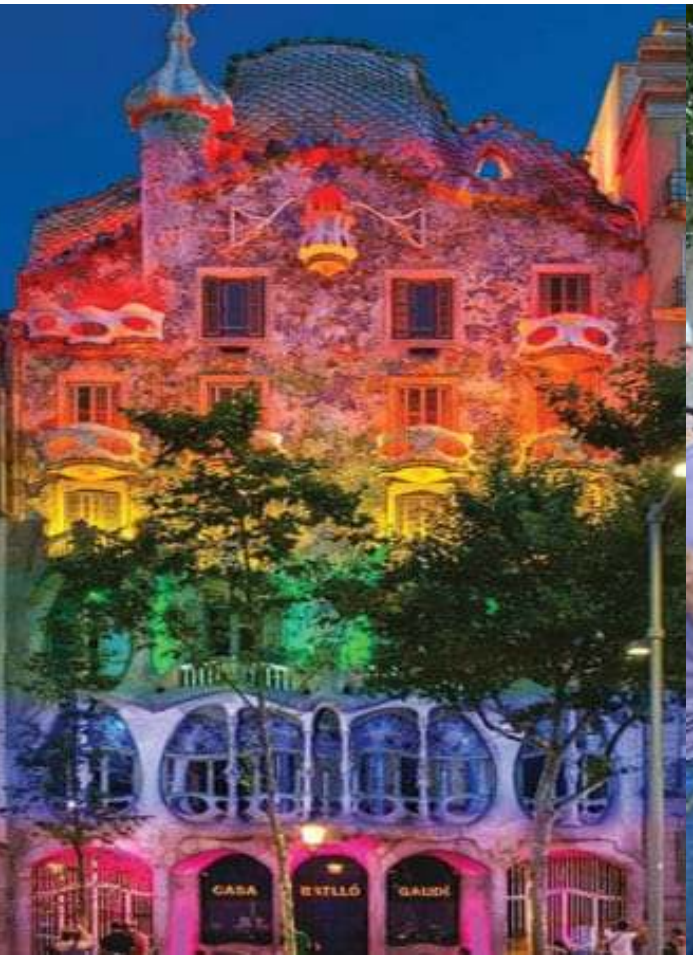
Rosario Segimon heredó de su primer marido, Josep Guardiola, una gran fortuna obtenida de la hacienda cafetalera de Xocolá en Guatemala que exportaba a Estados Unidos. La patente de la máquina de secado de café le continuó dando beneficios. Con ese capital se construyó la Casa Milà que recibe el nombre de su segundo marido Pedro Milà.

## General relatos a partir de la memoria oculta

La familia Solà-Franco se dedicó a la exportación de cacao ecuatoriano desde el Puerto de Guayaquil. Fijó su residencia temporalmente en la **Casa Milà (La Pedrera**) en Barcelona.



Eduardo Solà Franco, Artista ecuatoriano que vivió y creó en La Pedrera



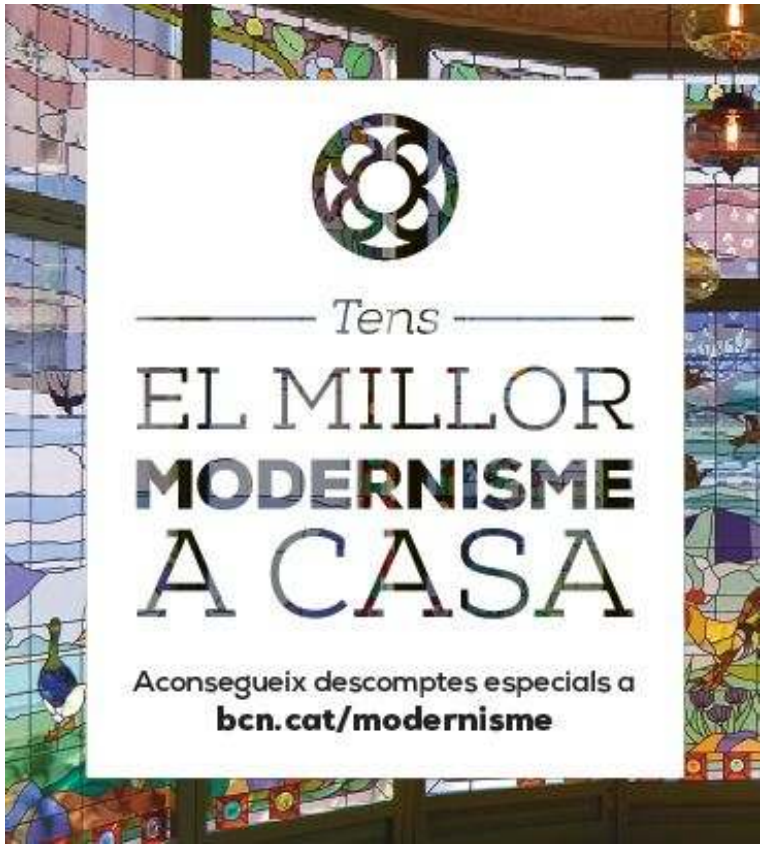
Barcelona. El 28 de junio los monumentos se iluminan con los colores del arco iris para celebrar el Dia Internacional del Orgullo LGTBI por la libertad y el respeto. Casa Batlló, además participa en el Pride de Barcelona #QueerHeritage

Fundació
Catalunya
La Pedrera

La Pedrera

Organització
de les Nacions Unides
per a l'Educació,
la Ciència i la Cultura

**Obres d'Antoni Gaudí**
Inscrit a la Llista
del Patrimoni Mundial
el 1984



Cases Singulars

Casas Singulares
Singular Houses

# Casas singulares de Barcelona

http://www.casessingulars.com/es/

3

# Residències Musicals

Concerts a La Pedrera

Fundació Catalunya La Pedrera

La Pedrera

Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura

**Obres d'Antoni Gaudí** Inscrit a la Llista del Patrimoni Mundial el 1984

Fundació Catalunya La Pedrera

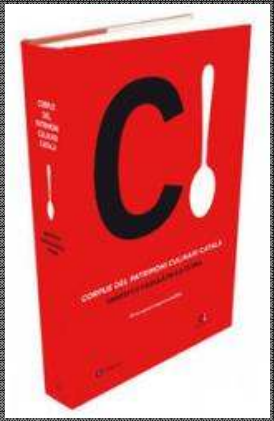
La Pedrera

Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura

Obres d'Antoni Gaudí Inscrit a la Llista del Patrimoni Mundial el 1984

**Original design based in the combination of tradition and innovation**

# Marca Cuina Catalana



CUINA CATALANA

**El proyecto Marca Cuina Catalana nació en el 2001** desde la Fundació Institut Català de la Cuina y de la Cultura Gastronòmica (FICCG) y la Fundació Viure el Mediterrani

**Objetivo: Posicionar la cocina catalana como marca cultural identificativa**.

Imprescindible:

- **Concienciación** inicial de la cocina catalana como propia y diferente, específica y singular.
- **Promoción y divulgación** posteriores de los valores de la cocina catalana como riqueza cultural del país.

**Marca Cuina Catalana** cuenta con **un logotipo propio**, sello de calidad de los platos y los productos que conforman la cocina catalana. Marca de garantía catalana desde 2012 y española y eripea desde 2014.

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Turisme

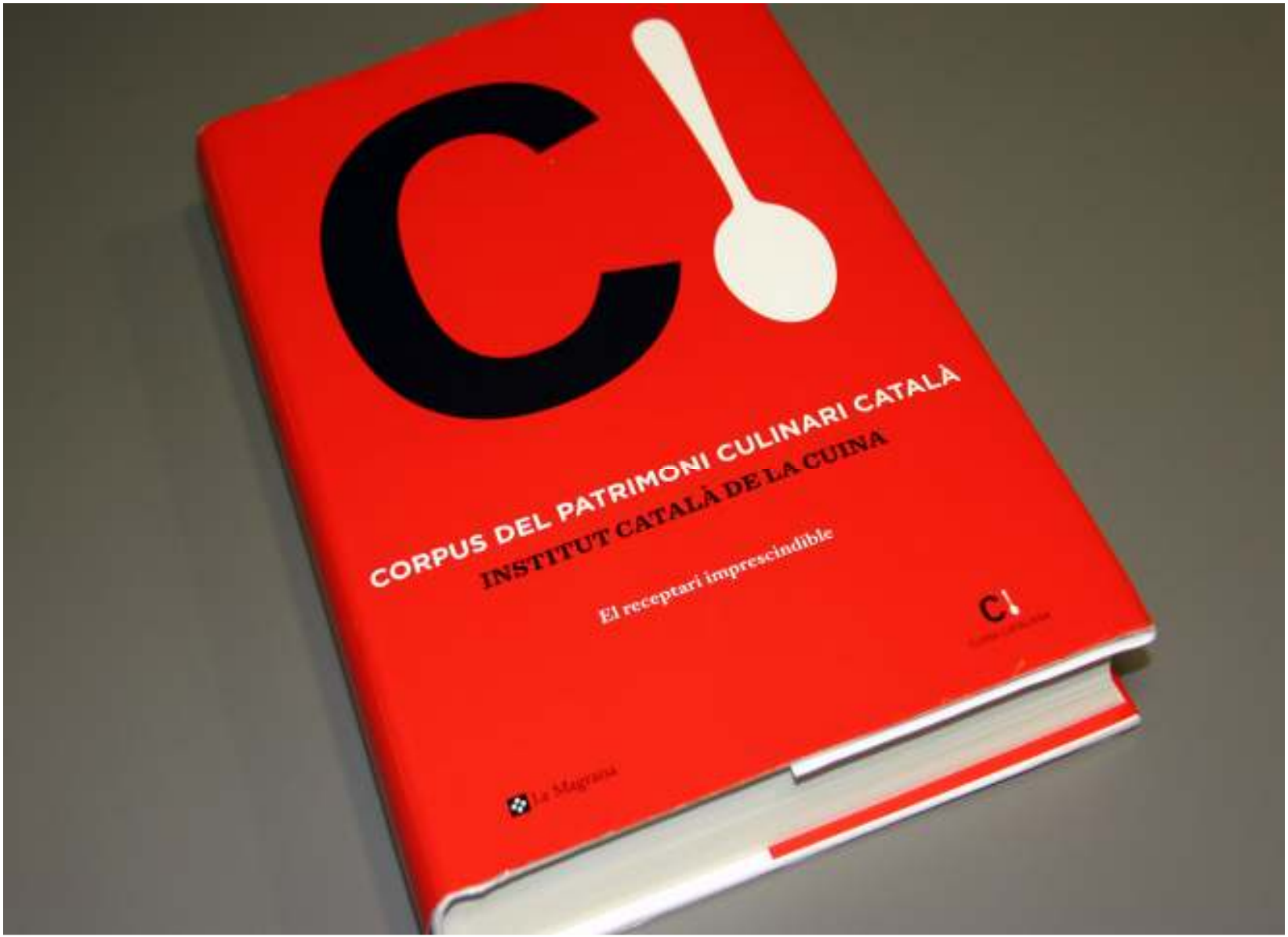
CATALUNYA

CUINA CATALANA

**Los restaurantes deben cumplir dos requisitos:**

- **Incluir en sus cartas por lo menos un 50% de las recetas incluidas en el Corpus del Patrimonio Culinario Catalán**
- **Comprometerse a usar productos de proximidad para la preparación de las recetas, en una área recomendada de 50 km y, preferentemente alimentos con marcas de calidad como las DO, IGP, ETG, etc.**

**Fonda Gaig**
Barcelona


CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ
INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA
El receptari imprescindible
La Magrana

# La cocina catalana en la escuela

PROGRAMA ESCOLAR

Coneix el patrimoni culinari català

**El Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica impulsa um programa escolar para dar a conocer el patrimonio culinario de Catalunya en centros educación primaria y secundaria**

**Se complementa com otras acciones como los talleres y visitas a mercados**

CUINA CATALANA

**La Marca "Cuina Catalana" está presente en los comedores escolares de varias escuelas de Catalunya a través de convenios con las empresas de catering**

CATALUNYA

Artesanías relacionadas con la cocina y la mesa
Un total de 837 artesanos y 37 empresas con el sello Producto Artesanal de Calidad (PAQ)

Artesania Catalunya

**837 artesanos representativos de 21 oficios** que elaboreanproductos relacionados con la cocina y la mesa

**5 Zonas de interés artesanal (ZIA)**

oficis singulars

**14 Zonas de Oficios Singulares** de elementos cocina

La artesanía está presente en eventos gastronómicos como **Alimentaria** o **Barcelona Degusta.** Los artesanos trabajan también con los chefs para diseñar propuestas que combinen tradición con innovación

Empremtes de Catalunya®
crafts with identity

Valorización de un tejido identitario vinculado con el mundo rural: el “mocador de fer farcells” (pañuelo de hacer hatillos)

# CIRE

**Centro de Iniciativas de Reinserción** es un proyecto de creación de oportunidades para los reclusos de las prisiones catalanas. Hace unos años apostaron por este proyecto.

**Certificación** como **Artesanía de Catalunya**

Artesania Catalunya

Existe un amplio catálogo de productos que se comercializan en todo tipo de establecimientos

# Catalunya, las cocinas patrimoniales y las convenciones e iniciativas de la UNESCO. Una mirada transversal

## Iniciativas existentes

Barcelona ostenta la secretaría de la Fundación de la **Dieta Mediterránea**, en la **lista de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO**, que incluye acciones con las cocinas mediterráneas, como la catalana.

**Montseny** y **Terres de l'Ebre** son **Reservas de la Biosfera de la UNESCO y la Catalunya Central** esta en la lista de los **Geoparques.** La valorización de los productos agroalimentarios y la cocina catalana son factores de desarrollo local

La UB y la UdG están vinculadas a la **Cátedra UNESCO Cultura, Turismo, Desarrollo** (2001). La UOC ha obtenido la sede de la **Catedra UNESCO Alimentación, Cultura, Desarrallo.**

En Junio de 2014 organizaron **#gastrotourBCN** un evento académico sobre turismo y patrimonio gastrónomico que en junio de 2014 reunió a 390 participantes de 49 países

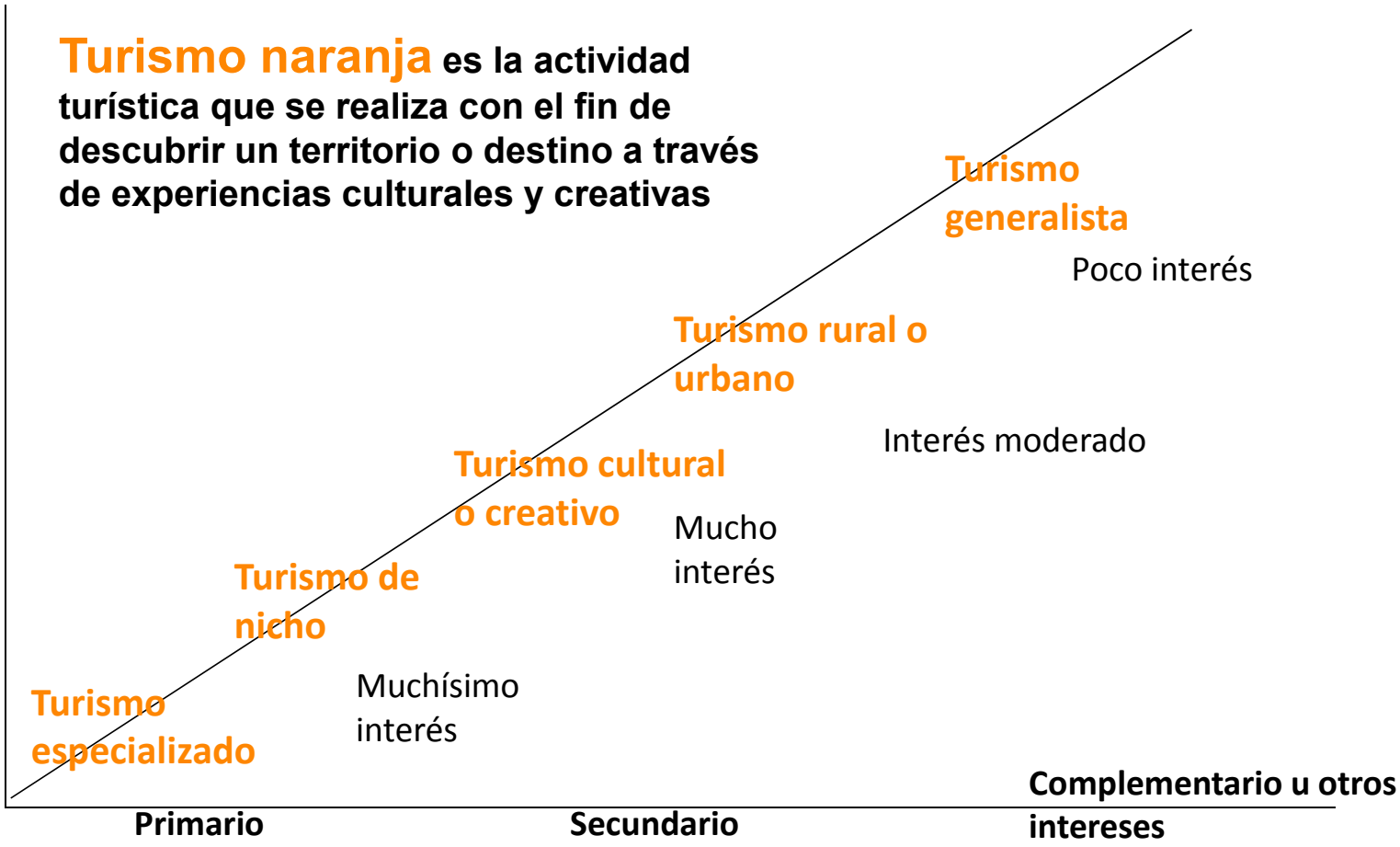
Si la economía cultural y creativa es

# #economianaranja

el turismo cultural y creativo es

# #turismonaranja

# Turismo naranja



#paintingholidays #TossadeMar #InCostaBrava

**1915**

**2015**

| | Número de visitantes turísticos (en mil.) | Número ingresos turísticos (miles de mil $) | Principales iconos y atractivos patrimoniales | Desarrollo turismo cultural | Reconocimientos UNESCO |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ciudad de México** | 3,09 | 1,96 | Centro histórico, barrios con identidad, monumentos, museos | Muy alto | Patrimonio Mundial (centro histórico, casa-estudio Barragán)<br>Patrimonio Inmaterial (mariachis)<br>Ciudad Creativa por el Diseño |
| **Lima** | 2,86 | 1,40 | Centro histórico, monumentos, museos, gastronomía | Medio | Patrimonio Mundial (Centro Histórico) |
| **Santiago de Chile** | 2,52 | 2,22 | Centro histórico, Barrios con identidad, monumentos, museos | Medio | - |
| **Buenos Aires** | 1,92 | 1,56 | Centro histórico, barrios con identidad, monumentos, museos, tango | Muy alto | Patrimonio Inmaterial (Tango)<br>Ciudad Creativa por el Diseño |
| **São Paulo** | 1,92 | 1,35 | Centro histórico, monumentos, museos | Bajo | - |
| **Bogotá** | 1,77 | - | Centro histórico, monumentos, museos | Medio | Ciudad Creativa por la Música |
| **Ciudad de Panamá** | 1,64 | 4,16 | Zona arqueológica, centro histórico, museos, carnaval | Bajo | Ciudad Creativa por la Gastronomía |
| **Rio de Janeiro** | 1,35 | - | Centro histórico, barrios con identidad, paisaje cultural urbano, museos, carnaval | Alto | Patrimonio Mundial (paisaje cultural urbano y Cais de Valongo como sitio de memoria afrodescendiente) |
| **Cuzco** | 1,57 | - | Zona arqueológica, Centro histórico, monumentos, ruta cultural (Qhapap Ñan – camino principal andino) | Muy alto | Patrimonio Mundial (Cuzco y Qhapap Ñan) |
| **Montevideo** | 1,07 | 0,61 | Centro histórico, barrios con identidad, carnaval | Medio | Patrimonio Inmaterial (Tango)<br>Ciudad Creativa por la Literatura |

**Principales destinos de turismo patrimonial urbano de América Latina y el Caribe con mayor turismo internacional.**
Fuente: elaboración propia a partir de datos de UNTWO y UNESCO y ***Global Destination Cities Index 2018*** **de Mastercard.**

## El perfil del visitante a CDMX 2017 - Un ejemplo de turista patrimonial urbano

El estudio del perfil de turista a la Ciudad de México realizado por la SECTUR CDMX identifica una persona adulta joven (entre 18 y 45 años), sin diferenciación por sexo, de origen mayoritariamente nacional, que trabaja por cuenta propia y cuenta con estudios de nivel medio y superior y que valora la ciudad como destino patrimonio urbano ya que lo que más le gusta es su patrimonio histórico y cultural (36%), la arquitectura y el urbanismo (20%) y la (11%) y la diversidad de la oferta turística (11%). Entre las preferencias declara que le gusta pasear para visitar lugares turísticos (24%), conocer la ciudad (19%) y visitar museos (18%). Lo que menos le agrada son las aglomeraciones de gente (33%), la contaminación ambiental, auditiva y visual (21%), el tráfico y la educación vial (12%) y la suciedad (5%), riesgos a reducir y a mitigar por parte de las autoridades locales. Cabe destacar también que un 89% emplean internet para la información turística y la planificación de sus viajes. Consultan previo al viaje páginas web sobre el destino (26%), con preferencia la de la SECTUR CDMX (8%), y durante su estancia usan una app móvil de información turística (35%), un folleto o mapa turístico de la SECTUR CDMX (18%) y otras guías impresas (8%). En el caso del turista nacional pernocta 7 noches en el destino y en 87% visita regularmente la ciudad, mientras que el extranjero registra un promedio de 11 y un 35% ya ha visitado la ciudad. El gasto promedio diario es de $40 USD entre los nacionales y de $104,45 USD entre los foráneos.

Fuente: SECTUR CDMX (2018)

## Impacto económico de la Semana Santa de La Antigua Guatemala

El estudio sobre la Semana Santa de La Antigua Guatemala de 2011 reveló un impacto económico de 87,6 millones USD, lo que suponía el 0,13% del PIB del país. Cabe destacar que el 86,1% de los visitantes eran guatemaltecos y entre el 13,9% restante de origen extranjero destacaban los turistas centroamericanos (un 52% de los que el 34% eran de El Salvador), seguidos en orden de importancia por los europeos (18%) y los estadounidenses (17%) y los mexicanos (5%). En relación con la oferta la mayoría se decanta por la cultura, destacando la visita a iglesias y conventos (32%) y a museos y sitios arqueológicos (25%), el disfrute de la gastronomía local (16%), la compra de artesanías (13%), y la asistencia a exposiciones (4%) o a espectáculos de música o teatro (3%)

Fuente: Grupo Satélite (2013).

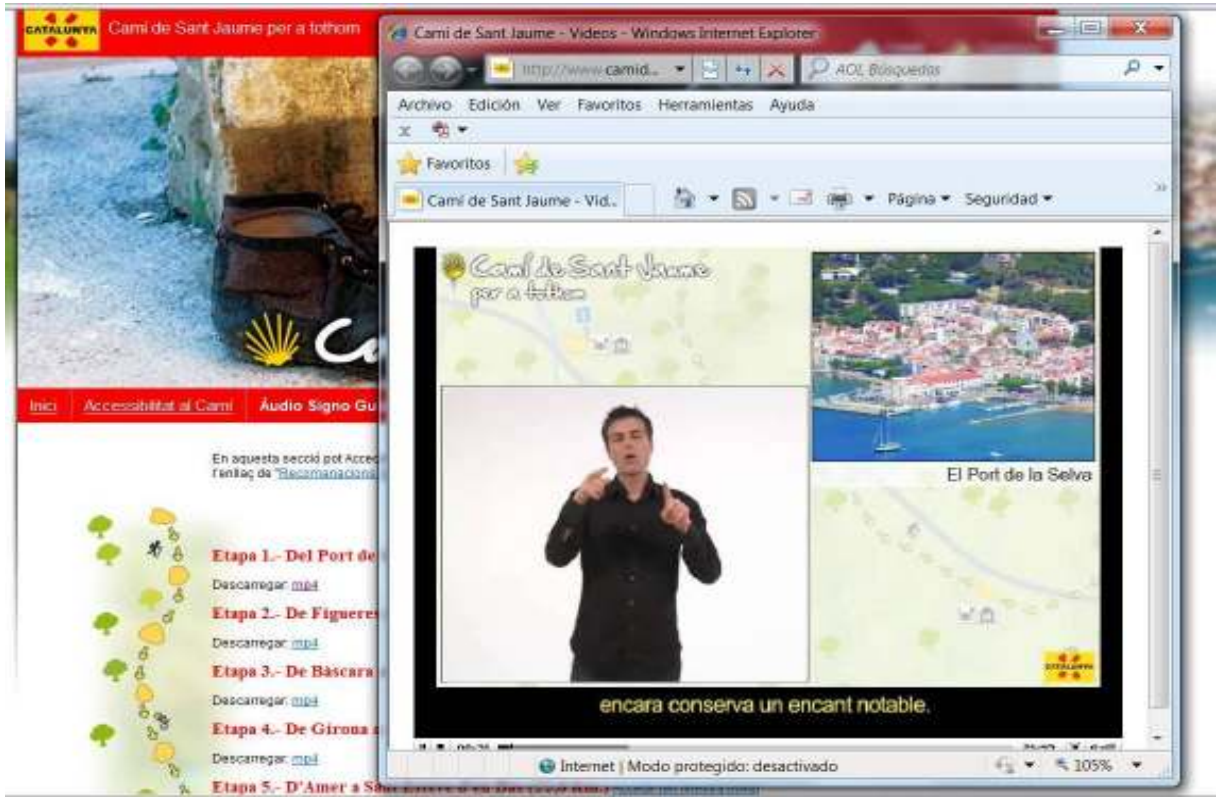
# Camino de Santiago – Way of St. James

## Espiritualidad
## Cultura
## Naturaleza

Camino de Santiago
www.spain.info
*Regresa a casa con un desconocido: tú
I need Spain
España

## CHARTS Award to the Best Practice of Sustainable Cultural Tourism in Europe 2014 – EU Interreg IVC

### Visualización del audio-signo-guía



# PYMEs

***Empresas culturales:** conservación de patrimonio, interpretación y museologia, artes escénicas,..
***Industrias culturales:** sector audiovisual, editorial, artesanía, diseño,…
***Medioambiente y obras públicas:** estudios de impacto, mantenimiento de entornos, accesibilidad,…
***Turismo:** agencias receptivas, alojamiento, restaurantes, guías,…
* **Deportes:** mantenimiento y reparación de bicicletas, establos y servicios ecuestres,…
* **Salud y belleza**
***Alimentación y gastronomía:** bodegas, tiendas gourmet,…

**Navarra, Rioja, Ribera de Duero, Rueda, Toro, Bierzo y Ribeira Sacra.**

**http://www.elcavino.es/**

# Principales fuentes de empleo relacionadas con el turismo cultural y creativo

- Instituciones culturales con vocación turística (centros culturales, auditorios, museos, ...)
- Festival y eventos culturales con vocación turística
- Empresas culturales y creativas con una oferta con experiencias culturales para turistas
- Unidades de turismo cultural en Organizaciones de Gestión de Destinos (DMO)
- Empresas de turismo con experiencias de turismo cultural
- Agencias de viajes especializadas en turismo cultural y sus nichos (es decir, turismo arqueológico, turismo gastronómico, turismo musical, fiestas de pintura, turismo religioso, ...)
- Guías con una especialización centrada en el patrimonio, las artes, las industrias culturales y creativas y / o la gastronomía
- Hoteles culturales (patrimonio / hoteles históricos, hoteles de arte, hoteles de diseño, hoteles de gastronomía)

# Viajes culturales para mujeres viajeras

http://www.womviajes.com/

# Hoteles Culturales

# ¿Qué es un hotel cultural?

El **hotel cultural** es un establecimiento hotelero que busca su posicionamiento y diferenciación a través de su vinculación con el territorio y su identidad cultural, un hotel que apuesta por el patrimonio (**hoteles con historia**), la creatividad (**hoteles de arte, artesanía y/o diseño**) o la gastronomía (**hoteles gastronómicos**) y que cuentan con ***concierge* cultural**, una programación cultural anual y una oferta de experiencias para generar el efecto WOW, museos y espacios culturales, tiendas singulares,),... En definitiva son hoteles-destino que tienen la **economía cultural y creativa** como uno de sus ejes de desarrollo endógeno y generan una capacidad de atracción suficiente para inducir a un viajero a realizar los esfuerzos necesarios para alojarse en él

BELMOND

# PALACIO NAZARENAS

CUSCO

BELMOND
**PALACIO NAZARENAS**
CUSCO

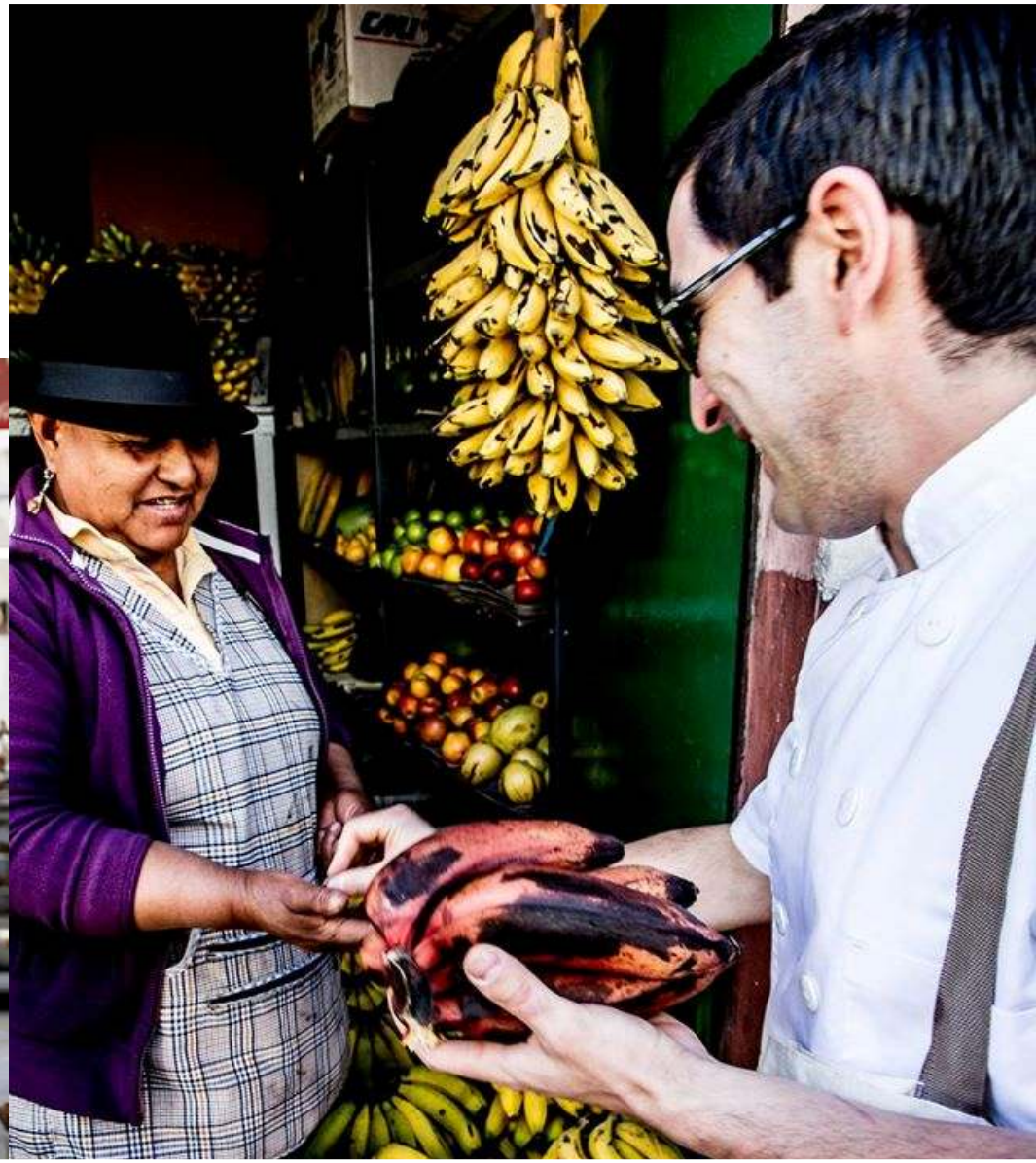
BELMOND
**PALACIO NAZARENAS**
CUSCO

Casa Gangotena
QUITO - ECUADOR

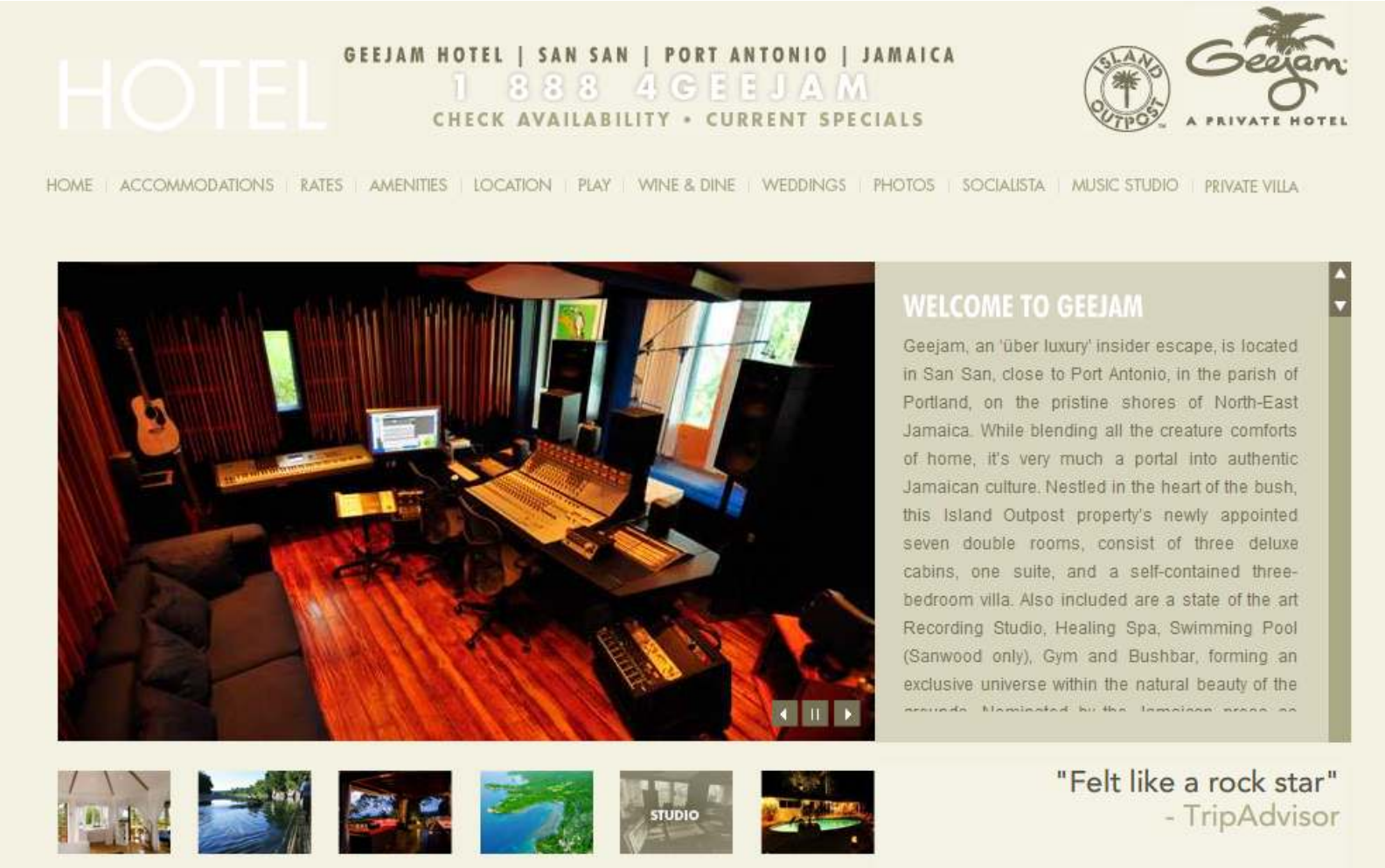
2014 TRAVELLERS' CHOICE
tripadvisor
#6 Hotel in the World
#1 Hotel in South America
#1 Hotel in Ecuador
Casa Gangotena
QUITO - ECUADOR
picistock.com

Casa Gangotena

QUITO - ECUADOR



David Barriga  (SubChef) y Andrés Dávila (Chef)
Casa Gangotena




http://www.geejamhotel.com/

Los huéspedes pueden grabar su CD en un estudio totalmente profesional

# Hoteles culturales y creativos

斯沃琪和平飯店藝術中心
THE SWATCH ART PEACE HOTEL

***Patrimonio cultural y arte contemporáneo en Shanghai Bund***.

swatch + Jing Jiang Hotels Group

Edificio construido entre 1906 y 1908 y rehabilitado en 2011. El Swatch Art Peace Hotel nació como un proyecto creativo único, mezcla la buena mesa, la relojería de alta calidad, y la emoción y creatividad de los artistas en residencia que viven, trabajar y muestran su obra bajo un mismo techo.

La residencia artística de la segunda y tercera planta consta de 18 talleres y apartamentos que acogen artistas conocidos y desconocidos de todo el mundo que están invitados a la estancia, y vivir en este entorno creativo por un período de hasta seis meses.

# Nuestra hoja de ruta:

## generar políticas, estrategias y planes operativos

**¡¡¡Pero sobre todo implementarlos!!!**

# La receta si existe, pero adaptada a cada destino

- **Trabajo en red - Coopetencia**
- **Relato: un hilo conductor, una historia que contar**
- **Diferenciación**
- **Una oferta turística accessible / destino inteligente**
- **Estrategia de promoción y comercialización**

# Ejemplos

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Intangible Cultural Heritage

# Fiesta de los Patios de Córdoba

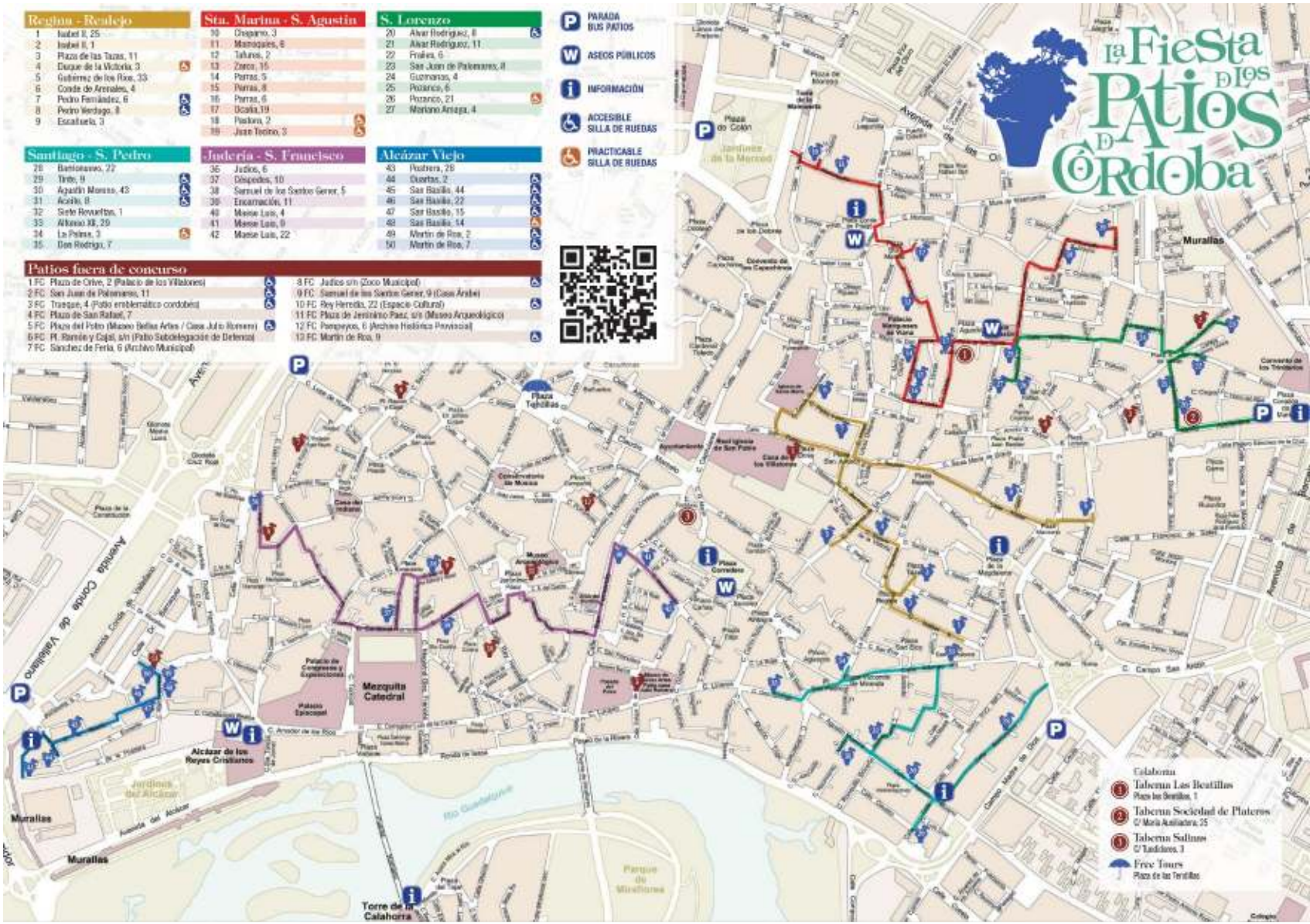
Celebración de doce días a principios de mayo

Inscrito en 2012 (7.COM) en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Intangible Cultural Heritage

**Rutas de los Patios por barrios de Córdoba**



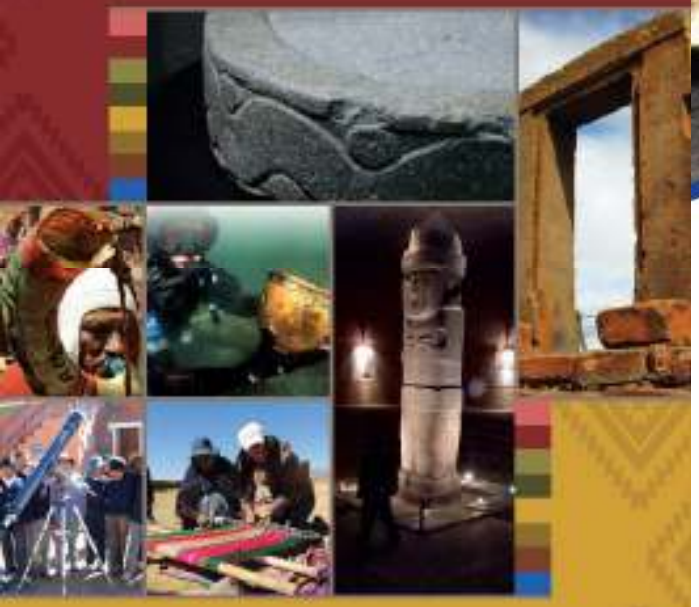
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Intangible
Cultural
Heritage

**Sistema de gestión de acuerdo con capacidades de carga y disponibilidad de la visita consensuada con los vecinos**

Accessibilidad
Turismo accesible

# Catálogo de experiencias turísticas



# TIAHUANACU Y EL SUROESTE DEL LAGO TITICACA

Desde el templete semisubterráneo se pueden observar las constelaciones andinas

Visitas nocturnas

## Tiwanaku, magia y aventura nocturna

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 6 h | Una vez al mes | 6 - 48 | • Nacionales: 90 Bs.<br>• Extranjero: 160 Bs. |

**Descripción**

Visita nocturna por el complejo arqueológico de Tiwanaku iluminado incluye el templo de Kalasasaya (patio interior con sus esculturas y muros exteriores), el templete semisubterráneo (patio interior y monolito Khontiki), la pirámide de Akapana (pared noroeste), y los museos cerámico y lítico (monolito Bennett y Chachapumas).

**Incluye**

- Transporte (ida -vuelta) La Paz –Tiwanaku.
- Refrigerio.
- Guía de Turismo Bilingüe.
- Boleto de ingreso al Sitio Arqueológico.

| Idiomas | Contacto |
|---|---|
| Aymara, español, inglés e italiano. | Raul Yujra Quispe. |
| **Entidad** | **Dirección** |
| Yujra Services. | Yujra Services. Comunidad Causaya Tiahuanacu, La Paz- Bolivia. |

**Teléfono:** (+591) 72529669 **Correo electrónico:** ryujra@gmail.com / info@yujraservices.com
**Sitio web:** https://www.yujraservices.com/ **Facebook:** https://www.facebook.com/yujraservices/



21 de diciembre

## Solsticio de verano

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 4 h | 21 de diciembre | 1 - 5.000 | • Nacionales: 10 Bs.<br>• Extranjero: 40 Bs. |

**Descripción**

Realización de una wast'a ceremonial en el Templo de Kalasasaya:

- 6:00 h. Preparación de la mesa ceremonial por el amauta en el Concejo de Ayllus y Comunidades Originarias de Tiwanaku (CACIET), con todas las autoridades presentes.
- 6:60 h. Marcha rumbo al Sitio Arqueológico de Tiwanaku para dar inicio a la wast'a ceremonial con los primeros rayos solares para recibir a la estación del verano (tiempo de jallupacha).
- 7:30 h. Una vez concluida la ceremonia se efectúa el akhullico (masticado) de la hoja sagrada de la coca, fin de la actividad.

**Incluye**

Participación en la ceremonia del solsticio de verano.

| Idiomas | Contacto |
|---|---|
| Aymara y español. | Responsable de Turismo del CIAAAT. |
| **Entidad** | **Dirección** |
| Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT). | Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Marco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia. |

**Teléfono:** (+591) 2289666865 (fijo) (+591) 78964885 (celular / Whatsapp) **Correo electrónico:** tiwanaku.ciaaat@gmail.com
**Sitio web:** http://www.tiwanaku.gob.bo/ **Facebook:** https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

21 de marzo

## Equinoccio de otoño

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 4 h | 21 de marzo | 1 - 5.000 | • Nacionales: 10 Bs.<br>• Extranjeros: 40 Bs. |

**Descripción**

Realización de una wast'a ceremonial en el Templo de Kalasasaya:

- 05:00 h. Preparación de la mesa ceremonial en el Concejo de Ayllus y Comunidades Originarias de Tiwanaku (CACIET) realizado por el amauta con todas las autoridades presentes.
- 06:00 h. Marcha rumbo al Sitio Arqueológico de Tiwanaku para dar inicio a la wast'a ceremonial con los primeros rayos solares para poder recibir al otoño.
- 07:30 h. Una vez concluida la ceremonia se efectúa el akhullico (masticado) de la hoja sagrada de la coca, fin de la actividad.

**Incluye**

Participación en la ceremonia del solsticio de verano.

| Idiomas | Contacto |
|---|---|
| Aymara y español. | Responsable de Turismo del CIAAAT. |
| **Entidad** | **Dirección** |
| Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT). | Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Marco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia. |

**Teléfono:** (+591) 2289666865 (fijo) (+591) 78964885 (celular / Whatsapp) **Correo electrónico:** tiwanaku.ciaaat@gmail.com
**Sitio web:** http://www.tiwanaku.gob.bo/ **Facebook:** https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

Solsticio de invierno 21 de junio

## Willka Kuti (el retorno del sol)

| Duración | Período | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 4 h | días del 21 de junio | 1 - 5.000 | Acto ceremonial de Willka Kuti o Solsticio de Invierno:<br>• Nacionales: 10 Bs. • Extranjeros: 40 Bs.<br>Combo: Waira nocturna y acto ceremonial de Willka Kuti o Solsticio de Invierno:<br>• Nacionales: 20 Bs. • Extranjeros 60 Bs. |

**Descripción**

Ceremonia de celebración del solsticio de invierno que desde los años 70 hasta la fecha se realiza en el interior del Templo de Kalasasaya.

23 de junio

- 6:00h. Wax'a ceremonial en el Templo de Kantatallita.
- 12:00 h del mediodía se realiza la segunda wax'a ceremonial en el Wak'a Iqelar o cerro de Llaxa Ruco.
- 19:00h. Realización de la wax'a ceremonial en el Templo de Puma Punku para despedir al Sol viejo y recibir al día siguiente el retorno del nuevo Sol en el Templo de Kalasasaya.

21 de junio

- 4:00h. Concentración central en el Consejo de Ayllus y Comunidades Originarias de Tiwanaku (CACOT). Allí los amautas realizan el preparado de la mesa central con autoridades presentes e invitados.
- 5:00 h. Salida en grupo rumbo al sitio arqueológico para realizar la wax'a ceremonial y recibir el solsticio del Sol, el Willka Kuti.

**Incluye**

Participación en la ceremonia del Willka Kuti. La entrada también incluye una visita guiada exclusiva previa al sitio arqueológico de Tiwanaku.

**Idiomas**

Aymara y español

**Contacto**

Responsable de Turismo del CIAAAT

**Ubicación**

Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Manco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia.

**Contacto**

Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT).

Teléfono: (+591) 22596065 (fijo) (+591) 75984005 (celular / WhatsApp) Correo electrónico: tiwanaku.ciaaat@gmail.com
Sitio web: http://www.tiwanaku.gob.bo/ Facebook: https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

21 de septiembre

## Equinoccio de primavera

| Duración | Período | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 4 h | 21 de septiembre | 1 – 5000 | • Nacionales: 10 Bs.<br>• Extranjeros: 40 Bs. |

**Descripción**

Realización de una wax'a ceremonial en el Templo de Kalasasaya a cargo del amauta.

- 5:00 h. Preparación de la mesa ceremonial por el amauta en el Concejo de Ayllus y Comunidades Originarias de Tiwanaku (CACOT), con todas las autoridades presentes.
- 6:00 h. Marcha rumbo al Sitio Arqueológico de Tiwanaku para recibir a la primavera (tiempo de siembra) con los primeros rayos solares.
- 7:30 h. Una vez concluida la ceremonia se efectúa el akhullico (masticado) de la hoja sagrada de la coca, fin de la actividad.

**Incluye**

- Participación en la ceremonia del solsticio de primavera.

**Idiomas**

Aymara y español

**Contacto**

Responsable de Turismo del CIAAAT

**Ubicación**

Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Manco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia.

**Contacto**

Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT).

Teléfono: (+591) 22596065 (fijo)
(+591) 75984005 (celular / WhatsApp)
Correo electrónico: tiwanaku.ciaaat@gmail.com
Sitio web: http://www.tiwanaku.gob.bo
Facebook: https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

Las wax'as son mesas de ofrendas ceremoniales andinas que realizan los amautas, líderes espirituales aymaras.

# Realización de waxt'as ceremoniales en el templo de Kalasasaya en Tiwanaku

| Duración | Periodo | Número y edades de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 20 min – 1 h | De abril a diciembre<br>Nota. De enero a marzo, bajo solicitud. Por temporada de lluvia puede suspenderse el ritual y reprogramarse para otra fecha | 50 – 100 | • Waxt'a pequeña: 800 Bs.<br>• Waxt'a mediana: 1200 Bs.<br>• Waxt'a grande: 1.600 Bs.<br>• Nota: A este precio se añade el costo de los boletos de ingreso al área |

**Descripción**

Las waxt'as son mesas de ofrendas ceremoniales andinas que realizan los amautas, líderes espirituales aymaras en el Templo de Kalasasaya. Los participantes colaboran con la preparación de la mesa ceremonial bajo la guía del amauta acompañado por dos parejas chacha (hombre) y warmi (mujer). Cada una colocará su ofrenda y posteriormente, se procederá a su quema y al challado (ofrenda a la tierra sin alcohol y vino), con el que concluye la actividad.

**Incluye**

- Amauta de Tiwanaku
- Insumos ceremoniales, leña, sillas
- Personal de apoyo.

**Idiomas**: Aymara y español

**Contacto**: Responsable de Turismo del CIAAAT

**Sede**: Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT)

**Dirección**: Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Marco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia

Teléfono: (+591) 2289466865 (fijo) (+591) 79594801 (celular / WhatsApp) Correo electrónico: tiwanaku.ciaaat@gmail.com
Sitio web: http://www.tiwanaku.gob.bo Facebook: https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

# Matrimonio aymara en el templo de Kalasasaya

| Duración | Periodo | Número y edades de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 3 - 5 h | Todo el año | 1 – 100 | • Opción 1 – 2.840 Bs<br>• Opción 2 – 8.760 Bs<br>• Opción 3 – 12.000 Bs |

**Descripción**

- 9:00 h - Misa ceremonial.
- Ceremonia de purificación y Renacimiento.
- Ceremonia de los cuatro elementos: aire, fuego, agua y tierra.
- Despacho a ofrenda institucional a la Pacha Mama por el que proteja la unión sagrada que se está realizando.
- Entrelazados para confirmar la unión entre los dioses ancestrales andinos.

El acto se efectúa en el templo de Kalasasaya porque es un lugar de gran poder y energía donde se supone que se realizaban ceremonias al padre Sol (Tata Inti).

Después de este acto, la pareja, si lo desea, puede cumplir con la ceremonia católica y civil, de acuerdo al programa que tengan previsto.

**Incluye**

Opción 1

- Amauta de Tiwanaku
- Insumos para la ceremonia
- Certificado científico otorgado por el CIAAAT (sin valor legal).
- Fotografía del matrimonio aymara con un amauta acompañado y otro solo la pareja.
- Uso del espacio
- Renta de mesa y sillas
- Renta de aguayos y mantales
- Renta de equipo amplificador

Opción 2

- Todos los ítems de la opción 1 adicionales más
- Guía traductor en caso de extranjeros
- Música tradicional con instrumentos autóctonos del lugar, antes y después de la ceremonia
- Bebida tradicional (sana, kañawa y cebada).
- Recuerdos tradicionales (q'ispiña, tarcapa de quinua, quinua, quinoa de collapiña)

Opción 3

- Todos los ítems de la opción 2, adicionales más
- Trajes típicos tradicionales de la cultura Tiwanaku (para la novia y el novio).
- Recuerdos en cerámica con motivos tiwanakotas

**Idiomas**: Aymara, español e inglés

**Contacto**: Responsable de Turismo del CIAAAT

**Sede**: Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku (CIAAAT)

**Dirección**: Sitio Arqueológico de Tiwanaku, Av. Marco Kapac s/n Tiahuanaco, La Paz- Bolivia

Teléfono: (+591) 2289466865 (fijo) (+591) 79594801 (celular / WhatsApp) Correo electrónico: tiwanaku.ciaaat@gmail.com
Sitio web: http://www.tiwanaku.gob.bo Facebook: https://www.facebook.com/tiwanaku2016/

## Descubra, aprenda y comparta nuestra cultura milenaria

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| ½ día - 3 días | Todo el año | Adultos: 1 – 10<br>Estudiantes: 15 – 30 | • Medio día: 150 Bs.<br>• Día completo: 300 Bs.<br>• Tres días: 600 Bs. |

**Descripción**

- Servicio de guías de turismo especializados para la visita al municipio de Tiahuanacu y alrededores.
- Conjunto arqueológico de Tiwanaku.
- Centro poblado.
- Iglesia colonial de San Pedro de Tiahuanacu.
- Sukakollus – antiguos campos elevados de cultivo.
- Circuitos turísticos (comunidades de Kalri-Iscaca-Huancullo-Yanamani).

| Idiomas | Contacto |
|---|---|
| Aymara, español e inglés. | Inocio Peralta,<br>presidente de ASOGUIET |

| Facilidad | Ubicación |
|---|---|
| ASOGUIET – Asociación de Guías Locales de Turismo de Tiwanaku | Final Av. Marco Bazan, s/n lado Botánica del Complejo arqueológico de Tiwanaku<br>Tiahuanacu, La Paz -Bolivia |

Teléfono: (+591) 68550210 Correo electrónico: pasaltamara@gmail.com

## Feria dominical
## Centro Poblado de Tiahuanacu

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 2 h | Todos los domingos del año | 10 – 30 | • Estudiantes: 5 Bs.<br>• Nacionales: 5 Bs.<br>• Extranjeros: 8 Bs. |

**Descripción**

Recorrido turístico por la feria dominical (mercado) y posterior visita la iglesia parroquial de San Pedro, construida en época colonial.

**Idiomas**

Visita guiada

| Idiomas | Contacto |
|---|---|
| Aymara y español | Rafael Pinales, presidente de la Junta de Vecinos |

| Facilidad | Ubicación |
|---|---|
| Junta de Vecinos de la población de Tiahuanacu | Plaza 14 de septiembre al lado de la Alcaldía Municipal de Tiahuanacu |

Teléfono: (+591) 71786367

## Circuito turístico
## "Conoce mi pueblo"

| Duración | Periodo | Mínimo y máximo de personas | Precio |
|---|---|---|---|
| 2 días | Todo el año | 5 – 30 | • Estudiantes y jóvenes (5 a 18 años): 150 Bs.<br>• Nacionales: 220 Bs.<br>• Extranjeros: 350 Bs. |

**Descripción**

Día 1

- Visitas al sitio arqueológico de Tiwanaku, los sukakollus, la laguna verde y el Monolito Suñagua. Almuerzo especial elaborado con productos de la región. Recorrido por el área de Pumapunku y los museos. Cena.

Día 2

- Visita a un taller de cerámica para aprender las técnicas de su elaboración, posteriormente a la iglesia colonial de San Pedro de Tiahuanacu y a las aguas filtrantes del chaque Pancha de la cultura Tiwanaku.

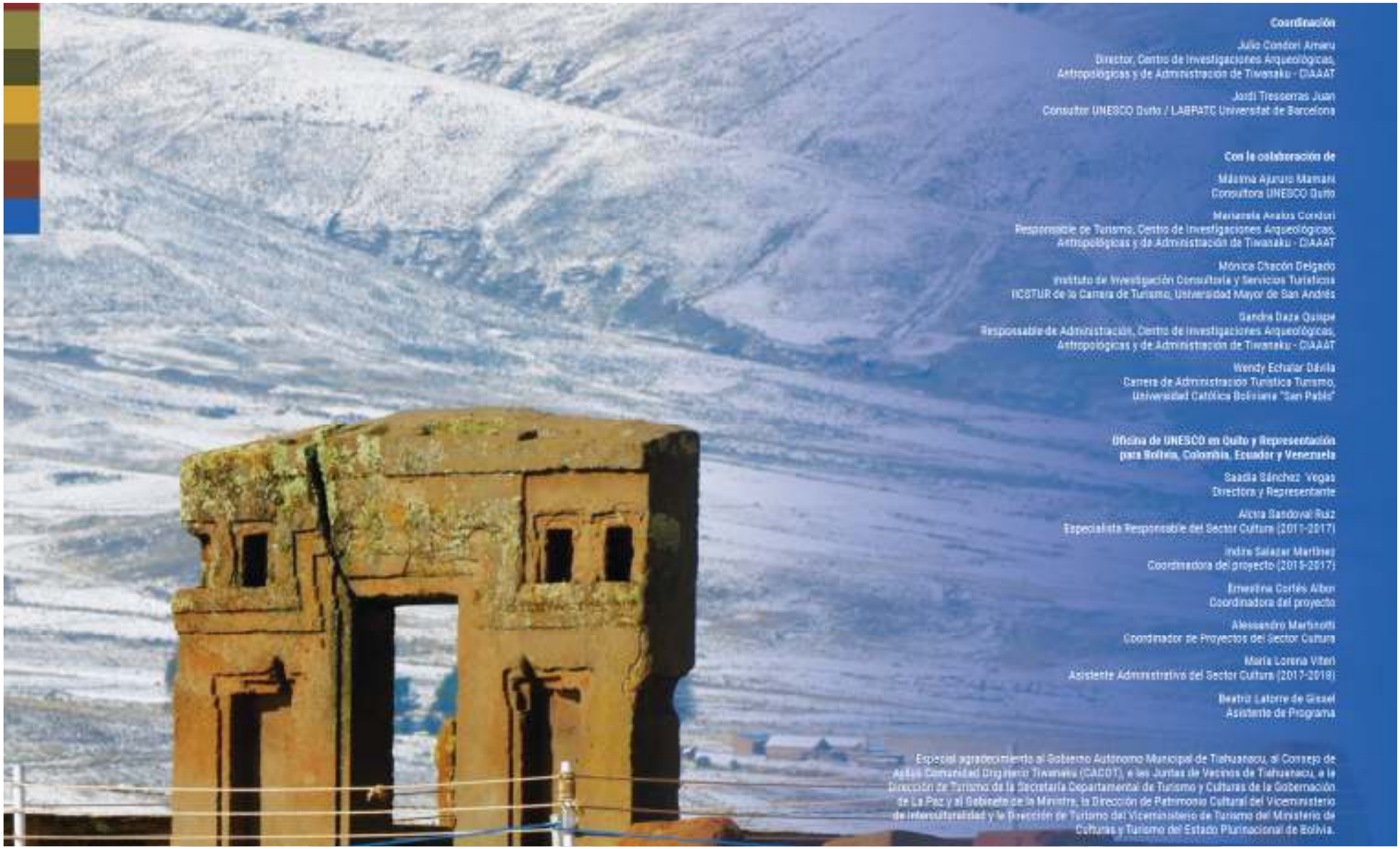
**Incluye**

- Comidas: almuerzo, cena y desayuno.
- Guía de turismo.
- Boleto de ingreso al sitio arqueológico.

| Idiomas | Facilidad |
|---|---|
| Español e inglés | Marianela Andes Condori |

| Facilidad | Ubicación |
|---|---|
| Diaguitamar | Av. Bolívar Calle Wilcanota esquina San Bilbao s/n. |

Teléfono: (+591) 73000283 (celular / WhatsApp) Correo electrónico: andescondorinarianela@gmail.com




**Coordinación**

Julio Condori Amaru
Director, Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku - CIAAAT

Jordi Tresserras Juan
Consultor UNESCO Quito / LABPATC Universitat de Barcelona

**Con la colaboración de**

Máxima Ajuruo Mamani
Consultora UNESCO Quito

Marianela Anaiza Condori
Responsable de Turismo, Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku - CIAAAT

Mónica Chacón Delgado
Instituto de Investigación Consultoría y Servicios Turísticos ICSTUR de la Carrera de Turismo, Universidad Mayor de San Andrés

Sandra Daza Quispe
Responsable de Administración, Centro de Investigaciones Arqueológicas, Antropológicas y de Administración de Tiwanaku - CIAAAT

Wendy Echalar Dávila
Carrera de Administración Turística Turismo, Universidad Católica Boliviana "San Pablo"

**Oficina de UNESCO en Quito y Representación para Bolivia, Colombia, Ecuador y Venezuela**

Saadia Sánchez Vegas
Directora y Representante

Alcira Sandoval Ruiz
Especialista Responsable del Sector Cultura (2011-2017)

Indira Salazar Martínez
Coordinadora del proyecto (2015-2017)

Ermelina Cortés Albin
Coordinadora del proyecto

Alessandro Martinotti
Coordinador de Proyectos del Sector Cultura

María Lorena Viteri
Asistente Administrativo del Sector Cultura (2017-2018)

Beatriz Latorre de Gisael
Asistente de Programa

Especial agradecimiento al Gobierno Autónomo Municipal de Tiahuanacu, al Consejo de Ayllus Comunidad Originario Tiwanaku (CACOT), a las Juntas de Vecinos de Tiahuanacu, a la Dirección de Turismo de la Secretaría Departamental de Turismo y Culturas de la Gobernación de La Paz y al Gabinete de la Ministra, la Dirección de Patrimonio Cultural del Viceministerio de Interculturalidad y la Dirección de Turismo del Viceministerio de Turismo del Ministerio de Culturas y Turismo del Estado Plurinacional de Bolivia.

# Pastor por un día

## NIT I VOL – AGENCIA RECEPTIVA

2 h

Todo el año

2 mín. / 15 máx.

A partir de 15 €

Una actividad para disfrutar del contacto directo con los animales y su entorno, el corral y los prados. Aprenderemos la técnica y los secretos de un oficio milenario como es el de pastor, disfrutaremos de vivencias como ordeñar una cabra y conocer el proceso de elaboración del queso, y acabaremos la experiencia probando este producto en exclusiva, con las melodías de un acordeón de fondo y acompañado de un vino joven elaborado en la misma casa, situada a casi 800 m de altitud y con vistas sobre el valle del Riudaura.

**Incluye:**

- Visita a los animales y el entorno
- Acompañamiento del pastor en todas sus tareas
- Música de acordeón diatónico
- Degustación de queso elaborado en el corral, acompañado de vino

Riudaura

CONTACTO

| | |
|---|---|
| Tel. | +34 689 471 872 |
| E-mail | comercial@valdecoloms.com |
| Web | www.nitivol.com |

# 'Pescaturismo' Costa Brava

## MUSEO DE LA PESCA

Ver la descripción

De mayo a septiembre, de lunes a viernes

1 mín. / 4-24 máx.

Ver la descripción. Precios especiales para grupos

El 'pescaturismo' es una experiencia única y, al mismo tiempo, una manera de trabajar por la sostenibilidad de los recursos y del propio sector pesquero. Es una oportunidad para alcanzar una mayor diversificación, para conseguir una mejora económica y para promocionar los productos pesqueros. Por todo ello, la actividad se fomenta entre la ciudadanía desde diferentes perspectivas: la cultural, la gastronómica, la tecnológica y la social.

Practicando el pescaturismo disfrutarás de una jornada de pesca a bordo de una embarcación profesional de los puertos pesqueros de Palamós, Llançà o Roses.

**Actividades que se realizan:** pesca de arte mayor o de arrastre, artes menores o artesanales

Actividad de artes mayores o pesca de arrastre: de 7 a 18 h aprox; 70 €/pers.

Actividad de pesca artesanal: de 6.30 a 13.30 h; 66 €/pers.

Actividad de pesca de gamba de Palamós de 6.30 a 18 h; 88 €/pers.

Pesca de arrastre: Roses, Llançà i Palamós / Pesca artesanal: Roses i Palamós / Pesca de gamba de Palamós: Palamós

### CONTACTO

| Museo de la Pesca | |
|---|---|
| Tel. | +34 972 600 424 |
| E-mail | infomuseu@palamos.cat |
| Web | www.pescaturismepalamos.org |

| Estación Náutica de Roses | |
|---|---|
| Tel. | +34 972 459 067 |
| E-mail | info@enroses.com |
| Web | www.enroses.com |

# Taller de cocina marinera

## ESPAI DEL PEIX

2,5-3 h

Todo el año

14 mín. / 30 máx.

A partir de 30 €

El taller de cocina marinera se hará con dos equipos (si el grupo es de 30 personas, se dividirá en dos). En cada equipo se escogerá a una persona como jefe de cocina. Esta persona deberá dividir su equipo en tres secciones a fin de elaborar un menú completo: sección de primer plato, sección de segundo plato y sección de postre. Todos los platos se prepararán a base de recursos pesqueros procedentes del puerto de Palamós y de productos del territorio.

Las recetas se le entregarán al jefe de cocina, que las hará llegar a cada sección y que se encargará también de organizarlo todo. Cuando los platos estén listos, se procederá a montarlos y se servirán. Cada equipo probará el menú preparado por el equipo contrario, lo que potenciará la motivación por cocinar de la mejor manera posible. La valoración final la realizarán los cocineros del Espai del Peix.

**Inclou:**

- Taller de cocina marinera y degustación de los platos

● Palamós

### CONTACTO

| | |
|---|---|
| Tel. | +34 972 600 424 |
| E-mail | informuseu@palamos.cat |
| Web | www.espaidelpeix.org |

# Noche de tradiciones, habaneras y cremat o daiquiri

## HUMANSIDE EXPERIENCES

2 - 3 h

Todo el año

12 mín. / 80 máx.

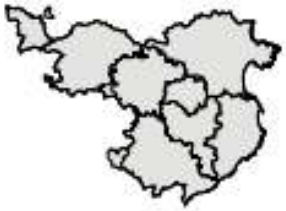
A partir de 35 €

Aprende a hacer un *cremat* (o un daiquiri, en el caso de Lloret de Mar). Mientras cada mesa prepara el suyo, deberá modificar la letra de una habanera conocida a fin de vincularla a uno de los objetivos de la reunión. Los participantes dispondrán de la ayuda de nuestros músicos, y mientras degustan el *cremat* o el daiquiri, cada equipo mostrará su creación al resto de grupos.

**Incluye:**

- *Cremat* o daiquiri
- Músicos para dinamizar la actividad

En todas partes



CONTACTO

| | |
|---|---|
| Tel. | +34 630 991 199 |
| E-mail | experiences@humanside.biz |
| Web | www.humanside.biz |

https://www.youtube.com/watch?v=Qp2i-FwIKPQ&feature=youtu.be

https://isyourhome.catalunya.com/legendsofcatalonia/en/

CATALUNYA
N·Y·C
Overall
MURALS

Legends
of Catalo
Dragon
CATALUNYA
@catalunyaexperience
#legendsofcatalonia
www.catalunya.com

CATALUNYA

# Routes through a land of magic

## Ask Alexa to open Travel Catalonia and discover all secrets about every route

Official skill of Catalan Tourist Board. It will help you discover the best routes designed to tour this land and the best things to do during your stay.

+Travel Catalonia

VIII Reunión Interamericana de Ministros y Máximas Autoridades de Cultura

BRIDGETOWN, BARBADOS | Septiembre 19-20, 2019

OEA Más derechos para más gente


**Dr. Jordi TRESSERRAS JUAN**

jjuan@ub.edu, ibertur@gmail.com

@jordi.tresserras

LinkedIn twitter facebook


***Gracias – Thanks – Merci - Obrigado***