

PLAN DE IMPLEMENTACION DE BUENAS PRACTICAS SOSTENIBLES 2024

FILOSOFÍA ORGANIZACIONAL SUMAQ

¿POR QUE EXISTIMOS?

Generamos experiencias memorables para dejar una huella peruana en el mundo

¿COMO LO HACEMOS?

Lideramos un equipo profesional que cuida cada detalle y no cree en los imposibles.

¿QUE HACEMOS?

Somos un hotel 5 estrellas boutique

NUEVOS VALORES

Nuestra cultura y nuestro estilo de trabajo se sustentan en los siguientes valores:

- **Compromiso** estamos comprometidos con el desarrollo continuo y sostenible de la empresa para velar de manera responsable por la mejora individual y colectiva a fin de garantizar el bienestar de todos.
- **Vocación de servicio:** enfocamos todos nuestros esfuerzos en brindar un servicio que supere las expectativas de nuestros clientes como parte de nuestras competencias y conocimientos.
- **Adaptación a los cambios:** como parte de nuestro desarrollo personal y profesional, estamos preparados para afrontar diversas situaciones.
- **Trabajo en equipo:** nuestras acciones están sinérgicamente coordinadas y las desarrollamos en base al respeto, honestidad y transparencia.
- **Espíritu de colaboración:** apoyarnos y colaborar permanentemente entre nosotros independientemente de nuestras áreas, manteniendo las mismas energías y *ánimos de las funciones asignadas*.

En el período 2008-2024 trabajamos con los siguientes Objetivos Estratégicos.

- 1.- Apoyar el desarrollo local a través de acciones concretas a la población y entidades públicas de la ciudad de Machu Picchu.
- 2.- Fomentar la cooperación al desarrollo sostenible a través de las alianzas y apoyo a otras instituciones orientadas hacia este fin.
- 3.- Adoptar las medidas necesarias para evitar o minimizar los posibles impactos ambientales y sociales de nuestras actividades turísticas.
- 4.- Gestionar la organización de una forma sostenible, de manera que sea respetuosa tanto con los seres humanos como con el medio ambiente.

Para el logro de estos objetivos se ha definido y asumido las siguientes **POLITICAS**

1.- Con el medio ambiente

Desarrollar nuestras actividades con un amplio compromiso con las prácticas de turismo sostenible, abarcando no solo las exigencias de la legislación vigente sino, que previendo toda situación que genera contaminación.

2.- Con nuestros clientes

Brindar servicio con la mayor calidad posible, gestionando en todo momento la mejora continua.

3.- Con los proveedores

Contar con políticas de compra que además de precio y calidad de los productos y servicios contemplen criterios sociales y ambientales.

4.- Con nuestros trabajadores

- Apostar por la confianza y la responsabilidad como pautas que marcan la política de recursos humanos de nuestra organización.
- Facilitar la conciliación del trabajo y la vida familiar
- Valorar la igualdad de género, cultural y racial y la promoción de la igualdad de oportunidades.
- Mantener lugares de trabajo adecuado, saludable y seguro
- Propiciar y facilitar la formación de los trabajadores y colaboradores.
- Proporcionar una formación continuada que facilite su participación en la implementación y mejora del Sistema de Gestión Sostenible.

5.- La búsqueda de aliados para el cambio

Comunicar esta política de sostenibilidad a todos los colaboradores y otros grupos de interés e implantarla y mantenerla en todos los niveles de la organización.

Desarrollar acciones que contribuyan a que nuestros grupos de interés se impliquen activamente en la construcción de un desarrollo sostenible.

6.- Con la comunidad

Promover el desarrollo de la comunidad con la participación activa de los pobladores.

7.- Con la mejora de procesos y actividades

Establecer anualmente objetivos cuantificables y evaluables, materializados en un plan por áreas.

Profundizar en nuestros procedimientos y sistemas de gestión para mejorar continuamente nuestra eficacia y eficiencia.

POLITICA DE SOSTENIBILIDAD SUMAQ MACHU PICCHU HOTEL

Somos una organización que ofrece servicios de calidad basados en la eficiencia económica, sostenibilidad socio cultural y ambiental.	
Política de Servicio	Todos nuestros procesos están estandarizados para brindar la mejor calidad de servicios a nuestros clientes.
Políticas Ambientales	SUMAQ HOTEL no permite la venta, tráfico, exhibición, extracción o introducción de especies silvestres ni la alimentación artificial de los mismos.
	El personal de mantenimiento de habitaciones debe separar los desechos sólidos en caso no lo haga el pasajero
Políticas Sociales	La Empresa no participa ni permite la venta, tráfico o exhibición de artefactos arqueológicos.
	SUMAQ HOTEL está en contra de la explotación sexual, comercial de niños, niñas y adolescentes.
Políticas de Gestión Humana	Dentro de la organización mantenemos un equilibrio adecuado en cuanto a género, estado de embarazo o lactancia, rechazamos el trabajo infantil. Respetamos toda ideología política o religiosa de nuestros colaboradores.
	Fomentamos el contrato de pobladores de comunidades aledañas para cubrir nuestro staff.
Políticas de Compra	La empresa vela porque las compras de equipos que hacen uso de energía eléctrica sean eficientes.
	Evitamos la compra de materiales y sustancias que dañen a las personas y el medio ambiente.
	Las compras de alimentos de la empresa deben cumplir con mínimos requisitos de calidad y sanidad, los cuales deben ser registrados periódicamente.

CAPACITACION

POLITICAS DE CAPACITACION AL PERSONAL:

La empresa velará por el cambio y mejora continua de sus trabajadores, en tanto el mundo cambiante demanda nuevas capacidades, nuevas competencias, las motivaciones personales, a través de capacitaciones.

PLAN DE CAPACITACION AL PERSONAL:

- La empresa se contactará con entidades Públicas y Privadas para la realización de diferentes capacitaciones.
- Se tomará en cuenta el canje por estadía, alimentación, pasajes para que se impartan los cursos.
- Se premiará a los mejores trabajadores con cursos en la ciudad de Lima.
- Se verá la necesidad de capacitación para llevarla a cabo.
- Dentro de las capacitaciones se verán temas de conservación ambiental.
- Se toma en cuenta las capacitaciones del año 2008 al 2018

ACTUALIZACION DE POLITICAS DE AHORRO DE AGUA Y ENERGIA

SE CREAN PROTOCOLOS DE ACTUACION ENERGETICA.

Con la finalidad de ser eficientes energéticamente en cada una de las áreas.

AREA DE RECEPCION

PLAN DE AHORRO DE AGUA

Se ha identificado las áreas que consumen agua y se ha diseñado políticas para cada una de ellas.

Storage.

1. CAIDAS DE AGUA

Se llenará una sola vez en el día y es solo hasta 30 centímetros antes del filo de la poza.

2. LIMPIEZA DEL AREA

Se velará por el uso adecuado del agua para el lavado de frontis de hotel y carretas, teniendo cuidado con los caños que siempre estén cerrado y evacuen la cantidad de agua necesaria.

PLAN DE AHORRO DE ENERGIA ELECTRICA

RECEPCION

El Ahorro de energía o eficiencia energética es una práctica empleada durante el consumo de energía que tiene como objeto procurar disminuir el uso de energía, pero con el mismo resultado final, para el ahorro de energía en nuestra área pondremos horarios y responsables directos para que esto se cumpla.

1.-LUCES

- 1.1. De 23:00 a 05:00 am. Las luces del lobby 1 y lobby 2, escaleras y luces de la fachada, serán apagadas en su totalidad, las únicas luces que estarán prendidas serán de la recepción.
Responsable: Auditor (se implementarán automatizar con temporizadores)
- 1.2. De 05:00am a 09:00 am se prenderán las luces de, front desk, de acuerdo con el clima y salida del sol se prenderán las luces de las paredes y centros del lobby, por lo general las luces de las paredes se prenderán 15:00 horas (las luces de las paredes se tendrán prendidas hasta finalizar en check out).
Responsable: Front desk1 y Caja1.
(Si en la mañana llegase un grupo o es realmente necesario prender las luces estas serán las del medio).
- 1.3. De 17:00 a 23:00 hrs. se prenderán toda la iluminación de lobby 1 y lobby 2.
Responsable: Recepción

3.-COMPUTADORAS

- 3.1 De 23:00 hrs. a 05:00 am. solo estará prendida una computadora y se apagarán dos computadoras.

4.-IMPRESORAS /SCANNER

- 4.1 La impresora EPSON estará encendida de 05:00am a 23:00 hrs. para el cobro del check out y actividades.
Responsable: Auditor
- 4.2 La impresora Cannon a color solo se encenderá de acuerdo a necesidad de uso.
- 4.3 Scanner, se encenderá desde el primer check in de la mañana y será apagado a las 23:00 Hrs.

- 4.4 Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como Celulares, cte.

6.- PROGRAMACION DE HABITACIONES

- 6.1 De acuerdo con ocupabilidad es importante asignar habitaciones solo en un en un lado, para el ahorro de energía y petróleo.

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

AREA DE CONTABILIDAD

PLAN DE AHORRO DE AGUA

- 1.1. Reportar al área de Mantenimiento sobre fugas de Agua

PLAN DE AHORRO DE ENERGIA

- 2.1. Imprima y copie en ambas caras del papel
- 2.2. Apagar la luz cuando no se utilice o cuando no se esté en la Oficina
- 2.3. Utilizar focos ahorradores (LETD)
- 2.4. Configure sus equipos para entrar en modo de hibernación después de un periodo sin uso.
- 2.5. Apagar el equipo de Computo por completo cuando se deje de trabajar.
- 2.6. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

AREA DE COMEDOR
PLAN DE AHORRO DE ENERGIA

1. TERCER PISO

- 1.1. Se prende todas las luces de 16:00hrs a 22:00 hrs.
- 1.2. Los baños de los huéspedes se prende las luces solo cuando solicita el huésped.
- 1.3. El televisor solo se enciende cuando los pax lo solicitan.
- 1.4. Las 2 computadoras se encienden solo a solicitud del huésped.
- 1.5. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

2. RESTAURANTE

- 2.1. Todas las luces del salón serán prendidas a las 17:00 hrs y se apagan cuando terminar la atención en la noche (columnas y los focos centrales, y las lámparas.)
- 2.2. Las cafeteras se apagan al término de la atención en el restaurante.
- 2.3. La calefacción o aire acondicionado solo enciende si es necesario por cambios del clima
- 2.4. Los focos de la mesa central de mármol solo se encienden para el desayuno buffet.
- 2.5. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

3. BAR

- 3.1. Las luces del bar se encienden 16:00 hrs., se al terminar la atención de los pax.
- 3.2. Se apagará una de las mesas conservadores al terminar la atención
- 3.3. Se apagará la máquina de café expreso al término de la atención.
- 3.4. Se apagará el aire acondicionado de Almacen de bar todas las noches.
- 3.5. Se prende la chimenea a gas a solicitud de los pasajeros.

3.6. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

PLAN DE USO DE AGUA

1.1. Las áreas de Restaurante y Bar serán responsables del uso adecuado del agua

1.2. Reportaran a mantenimiento si hay alguna fuga de agua de caños o equipos tanto

Eléctricos con de agua

AREA COCINA

PLAN DE AHORRO DE ENERGIA

1.COCINA Y PASTERIA

1.1. Deberán de mantener apagadas las luces de los sectores que no están siendo utilizados

1.2. El uso de los extractores e inyectores de aire está limitado solo para la extracción de humo en los momentos que se requieran.

1.3. Las puertas de los equipos de refrigeración y congelado deberán de mantenerse bien cerrados y de notar alguna fuga de aire frio comunicarlo de inmediato a mantenimiento.

1.4. Los productos que serán introducidos en los equipos de refrigeración deberán de estar fríos, y en el caso de los productos que ingresan a los equipos de congelado deberán de ser previamente congelados en la cámara de congelados en almacén central.

1.5. Antes de retirarse del trabajo ver de cada área que todos los equipos electrodomésticos queden apagados y desenchufados por completo

1.6. Hacer un mantenimiento profundo del cableado de las diferentes áreas a cada cierto tiempo para que así no vea ningún tipo de fuga de energía.

1.7. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

1.5. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

2. AGUA

2.1. separar los utensilios que contengan más grasa para poder hacer el uso correcto del agua ya sea agua fría o caliente

2.2. Para hacer nuestra limpieza de baldeado en cocina central y personal demos de juntar agua en los pozos de lavado para así no desperdiciar agua y energía y que la limpieza se lo más rápido posible para el ahorro de la energía

2.3. Se reportará a mantenimiento la posible fuga de agua de algún taño y tubería en mal estado

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

AREA HOUSE KEEPING

PLAN DE AHORRO DE ENERGÍA

1. ÁREAS PÚBLICAS

1.1. Mantener el lining con luces apagadas en todo momento solo usar en caso necesario

1.2. Verificar que los ductos no tengan las luces prendidas.

1.3. El uso de ascensor solo será en caso de ser necesario al trasportar cosas no se usará para subir de un piso a otro. Esto estará siendo monitoreado por el ama de llaves y los jefes de área.

1.4. Reportar en el momento oportuno en caso tener maquinas que presenten alguna avería.

1.5. En cada ronda verificar que luces que no se necesiten están apagadas.

1.6. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

2. HOUSE KEEPING

2.1. Mantener el lining con iluminación apagados solo se encenderán en caso de ser necesario

2.2. El uso de ascensor será solamente para el transporte de insumos o materiales de uso.

2.3. Monitorear al personal en general en el uso de ascensores que se están usando frecuentemente para bajar o subir solo 1 piso y esto será reportado al jefe de área, responsables todos los jefes de área.

2.4. Reportar en el momento oportuno en caso tener máquinas que presenten alguna avería el uso de ascensores en el reporte de cuateros.

2.5. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, etc.

3. LAVANDERÍA

3.1. Llevar un registro desde el momento que se apaga la calandria. Monitorizado por el área de mantenimiento y ama de llaves

3.2. Prender la alarma para después del apagado de la calandria

3.3. Estar pendiente de las secadoras en cada proceso de secado estará monitoreado por mantenimiento y ama de llaves.

3.4. Colocar carga completa a las máquinas.

3.5. Encender las iluminaciones solo las necesarias según zona de trabajo

3.6. Independizar interruptores

3.7. Al inicio de turno encender las máquinas y las iluminaciones gradualmente

3.8. Al final del turno apagar por completo y bajar las cuchillas de todas las máquinas

3.9. De acuerdo a ocupabilidad los horarios serán cambiados y se abrirá un turno de noche y de madrugada.

3.10. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, etc.

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

AREA DE SEGURIDAD

PLAN AHORRO DE ENERGIA

- 1.1. Mantener apagadas las luces en los momentos que no hacen uso del área de almacenaje.
- 1.2. Verificar en sus rondas que las puertas de las cámaras de Almacén y cocina de congeladoras y conservación estén bien cerradas además de verificar que las luces del interior estén apagadas.
- 1.3. Verificar que en sus rondas las luces que no sean necesarias apagarlas.
- 1.4. estar al tanto de la programación del encendido automático de las luces de los jardines.
- 1.5. Reportar a mantenimiento cualquier desperfecto ya sea en caños, focos, gas, o petróleo.
- 1.6. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.

Es responsable de cuidar el consumo de energía eléctrica el jefe de esta área y todos sus colaboradores.

AREA DE ALMACEN

PLAN AHORRO DE ENERGIA

- 1.1. Mantener apagada las luces que no sean necesarias
- 1.2. Verificar que las puertas de las cámaras de conservación y congeladora estén bien cerradas y verificar que las luces del interior estén apagadas.
- 1.3. Apagar los monitores si no están siendo utilizados.
- 1.4. Apagar todos los equipos terminando la jornada de trabajo
- 1.5. Desconectar los cargadores y los equipos con batería recargable tales como celulares, cte.
- 1.6. Apagar el equipo de aire acondicionado del al cava de vinos todas las noches.

El responsable de velar por el uso adecuado de los equipos además de cuidar el consumo de energía eléctrica es el jefe de área.

RESIDUOS TOXICOS O PELIGROSOS

Las sustancias y productos tóxicos comportan grandes y graves riesgos para el medio ambiente y para la salud de las personas. Proviene de distintas empresas, productos y hasta de los alimentos, y pueden causar severas intoxicaciones y contaminar a quienes tengan contacto con ellos y ser uno de los máximos responsables de la contaminación ambiental.

Para que tengan una mayor apreciación de los riesgos de estos productos y sustancias, consideren que decir producto toxico es sinónimo a veneno. Un veneno que va dañando a todo lo que entra en contacto con él. Algunos actúan con mayor rapidez que otros, pero todos, a corto, mediano o largo plazo, son dañinos.

Según la composición de cada producto toxico, el daño será mayor o menor y se evidenciará de distintas formas en las personas y en la naturaleza. A modo de ejemplo, la lejía ejerce una acción directa y muy rápida quemando los tejidos que se pongan en contacto con ella, en tanto que si uno está en contacto con el plomo contenido en la atmosfera, este elemento toxico se va acumulando de manera lenta en los tejidos y puede ocasionar daños neuronales a largo plazo.

Las personas deben prestar especial atención a los productos de uso cotidiano, dado que muchos compuestos tóxicos se encuentran en ellos, especialmente en productos de limpieza, medicamentos y cosméticos. Se debe observar las precauciones e imágenes de advertencia, y ser cuidadosos en el uso de estos productos, de lo contrario, los compuestos tóxicos actuarán en contra de vosotros. Además, los alimentos también pueden contener productos tóxicos. Algunos lo pueden presentar como restos de los plaguicidas que se usaron en las cosechas, entre otros ejemplos más.

Las principales consecuencias sobre la salud humana son los daños que pueden causar en el sistema reproductivo, alteraciones hormonales, provocar cáncer y concluir con la vida en los casos más extremos.

¿Qué productos pueden ser tóxicos?

La cantidad de productos, aparatos y equipos que contienen sustancias toxicas en su composición son muchos. Es por ello que hay que leer la composición de cada uno de los productos para saber si pueden acarrear daños por la toxicidad. Entre los productos que tienen componentes tóxicos podemos citar a los siguientes:

Productos de limpieza. La gran mayoría de los productos tóxicos que existen en una vivienda corresponden a productos de limpieza. Estos productos son tóxicos, inflamables, nocivos y corrosivos. En consecuencia, hay que tener mucho cuidado y tratar de ir reemplazando el uso de estos productos por otros que no sean tóxicos, o lo sean menos.

Insecticidas y similares. Estos productos cuyo objetivo es exterminar plagas contienen un alto grado de toxicidad.

Electrodomésticos y utensilios. Aquí se encuentran las pilas y baterías. Estas son tóxicas y contribuyen negativamente sobre el medio ambiente, ya que contienen un alto grado de contaminación.

Productos y equipos de uso diario. Las sustancias tóxicas también se encuentran en ordenadores y televisores, y en los juguetes de los niños. Hay que comprar de forma consciente e informarse de la composición de los equipos y, sobre todo, de los juguetes con los que los pequeños estarán en contacto.

Sobre los equipos electrónicos, al contener sustancias tóxicas, es menester reciclarlos o desecharlos correctamente. Con esto queremos decir que si tienen un ordenador viejo o un televisor que se rompió, no lo tiren directamente a la basura, sino que lo lleven a los lugares que se dedican a su reciclaje o tratado. Si esto no es así, estos equipos estarán lanzando al ambiente varias sustancias contaminantes constituyendo un residuo peligroso (ver más adelante).

Alimentos. Varios alimentos, como las frutas, verduras, cereales y sus derivados, conservan restos de plaguicidas que pueden volverse tóxicos. Por ello hay que lavar bien a estos alimentos.

Residuos tóxicos y peligrosos

Los residuos considerados peligrosos son aquellos productos y materiales que, al ser desechados por las empresas o personas, pueden liberar al medio ambiente sustancias tóxicas muy peligrosas para al mismo medio ambiente y para todos los organismos vivos: plantas, animales y seres humanos.

¿Cuándo se debe tratar a un residuo como peligroso?

Todos los materiales y productos se deben tratar como residuos peligrosos si presentan alguna de las siguientes características:

- **Inflamabilidad:** capacidad de un residuo de inflamarse bajo ciertas condiciones o de arder espontáneamente. Ejemplos: aceites y disolventes usados, papeles o cartones impregnados con fuel o aceite, etc.
- **Corrosividad:** capacidad de un residuo de dañar o destruir materiales o tejidos orgánicos por acción química. En caso de fuga, derrames o vertidos, estos residuos pueden ocasionar graves daños ambientales. Ejemplos: ácidos
- **Reactividad:** potencial de las sustancias para reaccionar químicamente liberando energía (calor) y/o compuestos nocivos (humos, gases, vapores) ya sea por descomposición o por combinación con otras sustancias. En caso de fugas, derrames o vertidos, también pueden dar lugar a graves daños ambientales. Ejemplos: peróxido de hidrógeno (agua oxigenada), hipocloritos, cianuros, etc.
- **Toxicidad:** capacidad de los materiales residuales de resultar dañinos o letales al ser ingeridos o absorbidos por un organismo vivo (plantas, animales, personas). Al igual que los anteriores, si hay fuga o un escape se puede dañar considerablemente al medio ambiente.

Políticas

- Que los productos de limpieza sean biodegradables o amigables con el medio ambiente.
- Los amenities que se usan para el pasajero sean biodegradables.
- Si tenemos equipos como ordenador viejo o un televisor que se rompió, pilas, computadoras, etc. no lo tiren directamente a la basura, sino que lo lleven a los lugares que se dedican a su reciclaje o tratado.
- Tener proveedores responsables para evitar que los productos estén contaminados con restos de plaguicidas que usan para las cosechas.

POLITICAS DE CAPACITACION AL PERSONAL

La empresa velará por el cambio y mejora continua de sus trabajadores, en tanto el mundo cambiante demanda nuevas capacidades, nuevas competencias, las motivaciones personales, a través de capacitaciones.

PLAN DE CAPACITACION AL PERSONAL:

- La empresa se contactará con entidades Públicas y Privadas para la realización de diferentes capacitaciones.
- Se tomará en cuenta el canje por estadía, alimentación, pasajes para que se impartan los cursos.
- Se premiará a los mejores trabajadores con cursos en la ciudad de Lima.
- Se verá la necesidad de capacitación para llevarla a cabo.
- Dentro de las capacitaciones se verán temas de conservación ambiental.

Las capacitaciones se determinan de acuerdo a disponibilidad del profesional a cargo y de la operatividad en el hotel para no interferir en las tareas de atención al cliente

PROGRAMA DE EDUCACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

La educación es una herramienta esencial para el logro de la sostenibilidad. La gente en todo el mundo reconoce que las tendencias de desarrollo económico actuales no son sostenibles y que la conciencia pública, la educación y la capacitación son clave para llevar a la sociedad hacia la sostenibilidad.

Una diferencia importante es la que existe en la educación sobre desarrollo sostenible y la educación para el desarrollo sostenible. La primera es una lección para despertar conciencia, o una discusión teórica. La segunda es el uso de la educación como herramienta para lograr la sostenibilidad

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Proporcionar conocimientos, sensibilizar, modificar conductas fomentar valores y crear conciencia en el ser humano en el ámbito de la sostenibilidad a corto, mediano y largo plazo, involucrando a nuestros colaboradores, cliente y proveedores, maximizando los beneficios económicos, sociales y medioambientales.

METAS:

Empresariales: Buscar educar al personal de planta sobre la gestión sostenible un 80% para fines del 2024.

Socio Cultural: Realizar 5 talleres de difusión sobre respeto al patrimonio cultural, Perjuicio social, Código ESNN, legislación laboral, entre otros, a fines del año 2024.

Ambientales: Promover una conciencia de consumo responsable que se enfoque en reducir, reutilizar y reciclar de los insumos de uso habitual en la medida que les sea factible.

Educar a través de actividades en campo sobre cambio climático, reciclaje, importancia de no contaminación, importancia de áreas naturales protegidas, etc.

AUDIENCIA

Se plantea diferentes estrategias que se ajustan a las diferentes audiencias en donde la empresa se ve involucrada o genera impacto:

1. Colaboradores:

- Capacitar a nuestros colaboradores en temas de educación ambiental.
- Crear políticas de uso de recursos dentro de la oficina.
- Promover el uso adecuado de los recursos renovables y no renovables

2. Clientes

- Informar a nuestros a través de los medios informativos de mercadotecnia sobre las prácticas sostenibles y el compromiso con la certificación de turismo sostenible adoptada.

3. Proveedores y comunidad:

- Capacitar a proveedores y comunidad interesada sobre acciones de la empresa sobre la sostenibilidad.
- Compartir información sobre acciones de cuidado ambiental, responsabilidad social y acciones de ética y comportamiento adecuado en el medio.

CRONOGRAMA

Elaborar un Cuadro de actividades programadas con fechas, responsables, audiencias, lugar, tema, observaciones y/o resultados.

LOS MATERIALES DIDÁCTICOS O DE APOYO PARA IMPLEMENTAR LAS ACCIONES PREVISTAS EN EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD.

- Computadores
- Proyector
- Videos
- Papelería
- Revistas, folletos, etc
- Presentaciones digitales
- Sala de reuniones
- Documentos informativos sobre las normas o reglamentaciones ambientales, empresariales y sociales.

INCENTIVOS AL PERSONAL

POLITICAS DE INCENTIVOS A LOS COLABORADORES:

- Se celebrará los cumpleaños de los colaboradores una vez al mes
- Por los cumpleaños de los colaboradores se les felicita virtualmente de parte de la empresa con tarjetas.
- Se celebrará los días más significativos del calendario.
- Se darán cursos de capacitación a los colaboradores en coordinación con gerencia.
- Se reconocerá al colaborador que sobresalga en los comentarios de los huéspedes

ANEXOS

ANEXO 1: VISITA A LAS COMUNIDAD DE HUATHUALAGUNA EN QUIQUIJANA CUSCO , SE LLEVA JUGUETES , ROPA Y VIVERES A NIÑOS DE 0 A 15 AÑOS , UN TOTAL DE 80 NIÑOS - DICIEMBRE 2023



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

**ANEXO 2: CAPACITACIONES DE PREVENCIÓN AL PERSONAL DEL HOTEL SUMAQ
SOBRE EL VIH-SIDA- TEMAS PREVENTIVOS - PERSONAL DE ESSALUD
LICENCIADA LAURA SERRANO 22/01/24**



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 3: CAPACITACION DE PISCOS -CATA DE TIPO DE PISCO BARSOL- ZOILA
PINO 04/03/24



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 4: CAPACITACION PRIMEROS AUXILIOS- DIRIGIDOS LA PEROSNLA DEL HOTEL SUMAQ CON LA FINALIDAD DE QUE EL PERDONAL ESTE PREPRADO PARA CUALQUIER EVENTO -DOCTOR GARY MOLERO -VITAL SALUD- 15/01/24



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744



ANEXO 5: CAMPAÑA DETECCIÓN DE HIGADO GRASO -AL PERSONAL DEL HOTEL SUMAQ- PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DEL HIGADO GRASO 17/01/024



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 6: CAMPAÑA CONTRA LA VIOLENCIA FAMILIAR-DIRIGIDO AL PERSONAL DEL
HOTEL SUMAQ -PREVENCION SOBRE VIOLENCIA FAMILIAR – PNP EDGAR RIOS
12/05/24



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 7: CAPACITACION DE USO DE EXTINTORES- DIRIGIDO AL PERSONAL DEL HOTEL SUMAQ -CON LA FINALIDAD QUE ESTEN PREPARADOS PARA CUBRIL CUALQUIER EVENTO DE INCENDIO EN LAS INSTALACIONES 02/02/24



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 8: CAPACITACION HUDSON-USO DE QUIMICOS EN HOUSEKEEPING Y LAVANDERIA- DIRIGIDO AL PERSONAL PARA QUE ESTEN INFORMADOS DE COMO SE USA LOS QUIMICOS DE LIMPIEZA – BIOLOGA GINA TAHAUA



ANEXO 9: CAPACITACION DEL REGLAMENTO INTERNO DEL HOTEL SUMAQ- RIGIDO A LOS TRABAJADORES PARA QUE TENGAN CONOCIMIENTO DE LAS POLICAS INTERNAS DE LA EMPRESA – RRHH KATY ROQUE 01/04/24



ANEXO 10 : RECICLAJE DE BASURA-MUNICIPALIDAD DE MACHUPICCHU



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 11 : VISITA A COMUNIDADES SANTA TERESA , APURIMAC Y VALLE SAGRADO DEL CUSCO – VER LAS CONDICIONES Y CALIDAD DEL PRODUCTO DE LOS PROVEEDORES DEL HOTEL SUMAQ – CHEFF RIBELINO ALEGRIA -16/06/24



PROVEEDORE

LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 12 : ELECCION DEL COMITÉ DE ACOSO SEXUAL- ELECCIONES DEL PERSONAL DE SUMAQ PARA ELEGIR AL COMITÉ DE ACOSO SEXUAL 25/04/23



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 13: USO DE PRODUCTOS BIO DEGRADABLES Y ELIMINACION DE PLASTICOS
SE USA PRODUCTOS D ELA EMPRESA QAYAC Y DISPENSADORES DE MUNAY



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 14: ACTIVIDADES CON EL PERSONAL POR CUMPLEAÑOS, HOMENAJES POR TIEMPO DE SERVICIOS. 26/08/23



ANEXO 15: VISITA DE LOS NIÑOS DEL HOGAR AZUL WASI DE OROPESA -HOTEL SUMAQ- 18 NIÑOS HUERFANOS FUERON INVIATADOS AL HOTEL Y CONOCER MACHUPICCHU EN COORDINACION CON LA MUNICIPALIDA DEL DISTRITO DE MACHUPICCHU PUEBLO 08/09/23



LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744

ANEXO 16: CAPACITACION EN PLANIFICACION FAMILIAR /ITS -DIRIGIDO AL PERSONAL DEL HOTEL SUMAQ- PEROSNAL DE ESSALUD -DOCTOR MARCELO VIZCARRA Y LICENCIADO SANDRA MONCADA 04/07/24



ANEXO 17: CAPACITACION DE USO DE EXTINTORES- DIRIGIDO AL PERSONAL DEL HOTEL SUMAQ -CON LA FINALIDAD QUE ESTEN PREPARADOS PARA CUBRIR CUALQUIER EVENTO DE INCENDIO EN LAS INSTALACIONES 22/06/24



ANEXO 18: CAPACITACION PRIMEROS AUXILIOS- DIRIGIDOS LA PEROSNLA DEL HOTEL SUMAQ CON LA FINALIDAD DE QUE EL PERDONAL ESTE PREPRADO PARA CUALQUIER EVENTO – PERSONAL DE ESSALUD DOCTOR MARCELO VIZCARRA 26/06/24



ANEXO 19 CAPACITACION SOBRE LOS NUEVOS CIRCUITOS DE MACHUPICCHU-DIRIGIDO LA PERSONA DE VENTAS, RESERVAS Y RECEPCION DEL HOTEL SUMAQ-CON LA FINALIDAD DE CONOCER LOS NUEVOS CIRCUITOS Y NOS PERMITA INFORMAR CON ACERTIVIDAD A NUESTROS CLIENTES- LICENCIADO EN TURISMO RIDRIGO JAEN-09/07/24

*** CIRCUITO 1 - Ruta montaña Machu Picchu**



[ESTA RUTA SOLO TIENE VISTA PANORÁMICA + MONTAÑA]

* tiempo aprox 4 horas (ida y vuelta)
* grado de dificultad scale 1-10 (9)

Selecciona una tarifa

Tarifa General

Reservas para visitantes extranjeros con tarifa general

Selecciona una ruta

Circuito 1 - Ruta Montaña Machupicchu

Circuito 1 - Ruta Montaña Machupicchu

Circuito 1 - Ruta terraza superior

Circuito 1 - Ruta Portada Intipunku

Circuito 1 - Ruta Puente Inka

Circuito 2 - Ruta Clásico Diseñada

Circuito 2 - Ruta Terraza Inferior

Circuito 3 - Ruta Montaña Waynapicchu

Circuito 3 - Ruta Realeza Diseñada

Circuito 3 - Ruta Gran Caverna

Circuito 3 - Ruta Huchuy Picchu



*** CIRCUITO 1 - Ruta terraza superior**



[ESTA RUTA SOLO TIENE VISTA PANORÁMICA]

LIMA
Calle Costa Rica 185
Urb. La Aurora – Miraflores
T. + 51 1 447 0579 + 51 1 628 1082
F. + 51 1 445 7828

CUSCO
Av Hermanos Ayar
Mz. 1, L-3 Machu Picchu
T. + 51 84 211059 + 51 84 211081
F + 51 84 211114

TOLL FREE
US & CANADA: + 1 866 847 7366
BRASIL: + 0 800 7618 744