

PLAN DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL DE APOYO EN EL CAMINO INCA

1.- PÚBLICO OBJETIVO

Personal de apoyo (porteadores y cocineros) que prestan servicio en la Red de Caminos Inca del Santuario Histórico de Machu Picchu.

2.- OBJETIVOS GENERALES

- Capacitar al personal en el manejo adecuado de residuos y el respeto al entorno natural y cultural.
- Asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales durante las actividades en la ruta.
- Promover la conservación del patrimonio cultural y natural del Camino Inca, según las normativas del SERNANP.

3.- DURACIÓN SUGERIDA

16 horas (presenciales y en campo) + **seguimiento cada año.**

4.- METODOLOGÍA

- Charlas y presentaciones interactivas.
- Talleres prácticos y simulaciones en campo.
- Dinámicas de grupo y role-play.
- Evaluación continua.

5.- MODULOS DE CAPACITACION

Módulo	Objetivos Específicos	Contenidos Principales	Actividades	Duración Estimada
1. Introducción a las Buenas Prácticas Ambientales	Sensibilizar sobre la importancia de las buenas prácticas para la conservación del Camino Inca.	- Concepto de buenas prácticas ambientales. - Importancia de la conservación del patrimonio natural y cultural.	Charla introductoria + discusión de casos.	1 hora
2. Manejo y Clasificación de Residuos	Capacitar en la correcta clasificación y disposición de residuos durante la caminata y en los campamentos.	- Residuos y su clasificación (rojo, blanco, negro, verde). - Selección adecuada de residuos: ¿qué va en cada bolsa?	Taller práctico de clasificación de residuos.	2 horas
3. Manejo de Alimentos y Seguridad	Instruir sobre el manejo adecuado de alimentos en el campo para evitar contaminación y promover la seguridad.	- Almacenamiento de alimentos en recipientes adecuados. - Evitar el paso por zonas ambientales sensibles.	Prácticas de almacenamiento y cocina en campo.	2 horas
4. Uso de Implementos 5.- MODULOS DE CAPACITACION e Higiene Personal	Enseñar el uso adecuado de implementos para la manipulación de residuos y alimentos.	- Uso de guantes, mascarillas, utensilios biodegradables. - Higiene personal para turistas y personal de apoyo.	Demostración del uso de implementos y simulaciones.	2 horas
5. Normas sobre la Flora y Fauna Local	Respetar la fauna y flora local y evitar daños al medio ambiente.	- No tocar ni alterar la flora/fauna. - Evitar la tala de plantas o el uso de fauna local.	Caminata por el sendero con énfasis en la flora/fauna.	2 horas
6. Buenas Prácticas de Seguridad y Conservación	Capacitar en la seguridad durante el trabajo en campo y en la conservación de las estructuras patrimoniales.	- Evitar pinturas y daños a rocas, árboles y monumentos arqueológicos. - Cómo actuar en caso de mal de altura o emergencia.	Simulación de emergencia y evaluación de seguridad.	2 horas
7. Evaluación Final y Entrega de Certificados	Evaluar los conocimientos adquiridos y entregar los certificados de participación.	- Examen escrito o práctico. - Entrega de certificados de capacitación.	Evaluación final + entrega de certificados.	1 hora

6.- BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES ESPECÍFICAS (ANEXO F)

A continuación, se detallan algunas de las **NORMAS** que se deben aplicar durante el curso, y que se mencionan en el **ANEXO F** de la Resolución Presidencial Nro. 336-2016-SERNANP:

1. **Selección adecuada de residuos:** Residuos deben ser clasificados por tipo (rojo, blanco, negro, verde).
2. **Almacenamiento adecuado de alimentos:** Los alimentos deben almacenarse en recipientes adecuados y bien tapados.
3. **No dejar residuos en el recorrido:** Los residuos deben ser recolectados y transportados de vuelta.
4. **Uso de pilas y baterías recargables:** Prohibir el uso de pilas desechables, solo pilas recargables. Uso de lámparas con panel solar.
5. **Uso de implementos mínimos de bioseguridad:** Guantes y mascarillas para manejar residuos sólidos.
6. **Evitar pintar o modificar rocas y monumentos:** No dañar elementos arqueológicos con pinturas o inscripciones.

7.- RECURSOS NECESARIOS

1. **Material Didáctico:**
 - Manual de Buenas Prácticas Ambientales.
 - Pósteres y carteles informativos sobre el manejo de residuos.
 - Materiales para talleres prácticos (guantes, bolsas de residuos, etc.).
2. **Facilitadores:**
 - Expertos en Turismo, gestión ambiental, seguridad en el campo y primeros auxilios.
3. **Equipamiento:**
 - Equipos de cocina adecuados.
 - Botiquín básico.
 - Material de clasificación de residuos (bolsas de colores, etiquetas).

8.- Cronograma Sugerido

Día	Actividad	Duración
Día 1	Módulo 1: Introducción.	05 Horas
	Módulo 2: Manejo y Clasificación de Residuos	
	Módulo 3: Manejo de Alimentos y Seguridad	
Día 2	Módulo 4: Implementos e Higiene	06 horas
	Módulo 5: Flora y Fauna Local	
	Módulo 6: Seguridad y Conservación	
Día 3	Evaluación Final y Certificación	06 horas
	Seguimiento y Cierre	

9.- Evaluación y Seguimiento

1. **Evaluación Final:** Examen práctico o escrito para verificar la comprensión de las buenas prácticas.
2. **Entrega de Certificados:** Se entregará un certificado de capacitación que debe ser renovado cada 2 años.
3. **Seguimiento:** Se implementarán inspecciones periódicas para asegurar la aplicación de las buenas prácticas durante las operaciones de la ruta.