

Home / Hotelería / **Inkaterra recibe Premio...**

Inkaterra recibe Premio Excelencias por programa “Machu Picchu Sostenible”

Juan Carlos Castro 23 enero, 2020 **HOTELERÍA**



La cadena hotelera Inkaterra fue uno de los ganadores de los Premios Excelencias Turísticas 2019, en mérito al trabajo desarrollado a través del Programa de Gestión de Residuos Sólidos “Machu Picchu Sostenible”. La premiación tuvo lugar el pasado miércoles 22 de enero en Madrid (España), en el marco de la Feria Internacional de

CADA VEZ MÁS CERCA DE TI.

Dxy-FORCE
 Original para que recupere tu energía y combata el mal de altura.

Usos:

- En las escaladas, para recuperar la energía.
- En el ascenso al Nepal, para disminuir el riesgo de enfermedad.
- Como apoyo al entrenamiento y al deporte.
- En el gran altitud, antes de bajar de un campamento.
- En la recuperación después de haber sufrido un resaca.
- Para el alta de la cataratas o la glaucoma.

1. Dosis de inicio: 1 comprimido 3 veces al día.
 2. Colocar el bote en un lugar seco y fresco.
 3. Mantener el bote en un lugar seco y fresco.
 4. Después de usar, lavar el bote con agua y secarlo.

Últimas Noticias:

Aerolíneas low cost controlan el 20% del mercado aéreo nacional [RANKING 2019]

10 febrero, 2020

Viceministro de Turismo aclara a Canatur: coronavirus no afectará llegada de turistas

10 febrero, 2020

El reconocimiento a la empresa peruana fue entregado por José Carlos de Santiago, presidente del Grupo Excelencias, al ministro de Comercio Exterior y Turismo, Edgar Vásquez, en representación de José Koechlin Von Stein, presidente de Inkaterra.

Los organizadores también otorgaron el Premio Excelencias a la Cámara Nacional de Turismo de Perú (Canatur), por el proyecto: "Región San Martín – Alternativa de desconcentración y diversificación de la oferta de Machu Picchu".

Los Premios Excelencias fueron creados hace 15 años por el Grupo Excelencias, con el objetivo de fomentar la excelencia en diferentes ámbitos relacionados con el turismo, la gastronomía y la cultura en Iberoamérica. Estos premios, se han convertido en un referente en el ámbito del turismo y la gastronomía en Iberoamérica.

Un año más, la cita tuvo lugar en el marco de la primera jornada de la feria FITUR en España, coincidiendo con su 40 aniversario. En total, 38 proyectos fueron galardonados en esta XV edición.

Representantes de 18 países (Argentina, Uruguay, Perú, Ecuador, Cuba, Panamá, México, Costa Rica, Estados Unidos, España, Belize, Honduras, Nicaragua, Guatemala, República Dominicana, El Salvador, Canadá y Brasil), acudieron al evento.

En esta ocasión diversas personalidades internacionales se reunieron con motivo de los Premios Excelencias, entre ellos los ministros de Turismo de Perú, Edgar Vásquez; de Argentina, Matías Lammens; de Cuba, Juan Carlos García Granda; de Guatemala, Mynor Córdón; de Honduras, Nicole Marrder; de Nicaragua, Shantanny Anasha Campbell; de Belice, Karen Bevans; de Panamá, Iván Eskildsen; de Ecuador, Rosi Prado de Holguín; de México, Miguel Torruco, entre otros.



Comparte esto:



Macroconsult discrepa con Canatur y afirma que efectos del coronavirus serían mínimos

10 febrero, 2020



Mincetur y Minsa capacitan a agencias y hoteles ante eventuales casos de coronavirus

10 febrero, 2020



Japón: los 9 tripulantes peruanos del crucero Diamond Princess están libres de coronavirus

10 febrero, 2020

CADA VEZ MÁS CERCA DE TI.

Hertz

Dxy-FORCE
Dispositivo para que recupere tu energía y combata el mal de altura

Una aplicación innovadora, descubierta por un equipo de científicos peruanos y estadounidenses.

Uso:

- En los cruceros para combatir la mareación.
- En la adaptación al altura, para disminuir el mal de altura.
- Cuando trabajas por largos tiempos y se genera fatiga.
- En el embarazo, antes o después de un viaje turístico.
- En la recuperación después del haber sufrido un accidente.
- Para el día de la caza o la pesca.

1. Hacer el frotaje con el producto.
2. Colocar el frotaje en la zona de la cabeza y en la zona de los hombros.
3. Permitir que el producto se absorba en la piel por 15-20 minutos.
4. Después de 30 minutos de absorción, lavar la zona con agua.

Exclusivo del grupo en Perú: Grupo Excelencias S.A. - Perú
Dxy-FORCE es un producto de Grupo Excelencias S.A. - Perú
Dxy-FORCE es un producto de Grupo Excelencias S.A. - Perú
Dxy-FORCE es un producto de Grupo Excelencias S.A. - Perú

Read Previous

Gastronomía: 10 tendencias que seguirán los restaurantes peruanos en 2020

Read Next

Lima acogerá el Primer Congreso Mundial de Gastronomía este año



Turiweb es la plataforma informativa más completa del sector turístico peruano, con trascendencia en otros países de habla hispana.

Director General: Juan Carlos Castro
Colaborador: Carlos Chuquín

Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de este sitio sin la autorización expresa de los editores.

Telf.: (511) 987761704
Correo: info@turiweb.pe
Av. Manuel Villarán 856 Int. 408 Surquillo, Lima

Newsletter

Suscríbete y recibe nuestros boletines:

Registro