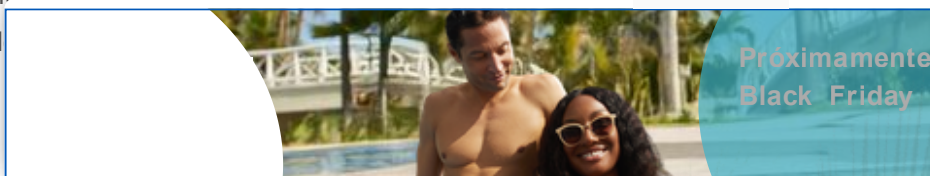


Entrevistas Inkaterra Hoteles

Entrevista Carlos Chea Subgerente El Mapi by Inkaterra en Machu Picchu Pueblo



Durante una visita a Machu Picchu Pueblo, Javier Baz conversó con Carlos Chea, Subgerente de El Mapi by Inkaterra, quien compartió detalles de su trayectoria profesional, la evolución del sector y su visión para el futuro en el sector.



Carlos Chea cuenta con once años de experiencia en la hotelería. Inició su carrera con una práctica profesional en Disney, experiencia que marcó el inicio de su vocación por el servicio. Posteriormente trabajó en reconocidos hoteles como el **Hotel B**, **Westin Lima**, **Explora**, y en los hoteles **Inkaterra Machu Picchu Pueblo** y **El Mapi**, donde hoy ocupa el cargo de subgerente. “He vuelto a mi casa, al lugar que considero mi segunda casa, que es Inkaterra”, comenta con orgullo.

Un hotel contemporáneo en Machu Picchu Pueblo

El Mapi es una submarca de la cadena Inkaterra. Su nombre completo es **El Mapi by Inkaterra**, y se trata de un hotel **cuatro estrellas** de estilo contemporáneo, moderno y funcional. Atienden a viajeros de diversas nacionalidades que llegan diariamente a Machu Picchu Pueblo.

Actualmente el hotel cuenta con **164 habitaciones**, frente a las 132 que tenía en 2017, reflejando un importante crecimiento en los últimos años. Sus instalaciones incluyen una **tienda boutique**, un **bar muy reconocido en Aguas Calientes**, y un **spa con vista a las montañas**, donde los huéspedes pueden disfrutar de tratamientos, sauna seco, poza de agua caliente y una zona de descanso desde la cual se aprecia el **Apu Putucusi**, una de las montañas sagradas del lugar.

Además de los servicios de alojamiento, el hotel ofrece experiencias complementarias como excursiones organizadas desde Inkaterra Machu Picchu Pueblo Hotel, entre ellas la **observación de aves** y recorridos temáticos sobre **orquídeas y naturaleza**, que permiten al visitante conectar más profundamente con el entorno.


Recuperación del turismo y mirada al futuro

Respecto a la situación actual del turismo en Machu Picchu, Carlos señala que si bien el sector ha mostrado una recuperación notable en comparación con 2023 y 2024, aún no se han alcanzado los niveles previos a la pandemia. Considera que el crecimiento depende de diversos factores, entre ellos el apoyo del gobierno, las mejoras en infraestructura turística y la promoción de nuevas rutas.

“Hoy vemos con optimismo el futuro de la industria. Se están preparando nuevas rutas, aeropuertos y proyectos como los teleféricos que van a mejorar la conectividad. Esperamos que el próximo año el panorama sea aún mejor”, comenta.

También resalta la importancia de que los profesionales del sector tomen decisiones responsables en los próximos procesos electorales, para garantizar un entorno favorable al turismo y al desarrollo del país.








TALLER IN-HOUSE

Venta sugestiva y experiencia con clientes

Para incrementar Cross-Selling y Up-Selling
en hoteles y restaurantes

Más información 


Dictado por:
Javier Baz



Oportunidades de desarrollo y cultura organizacional

Una de las características más destacadas de Inkaterra, según Chea, es su compromiso con el **crecimiento profesional de sus colaboradores**. “Yo soy ejemplo de ello. Empecé como recepcionista junior en 2014 y he podido desarrollarme gracias a la disciplina y perseverancia. En Inkaterra las oportunidades están abiertas para quien trabaja con dedicación”, afirma.

Explica que en la cadena se valora la actitud, la constancia y la pasión por la hospitalidad. “No siempre es el talento lo más importante. Ser disciplinado, perseverante y tener claros los objetivos es lo que realmente permite crecer dentro de la empresa.”

Javier Baz, quien ha impartido capacitaciones al equipo de Inkaterra desde 2018, coincide con esta visión, resaltando que ha sido testigo del progreso de muchos colaboradores que empezaron en puestos operativos y hoy ocupan posiciones de liderazgo en diferentes propiedades de la cadena.

Sostenibilidad y compromiso con el entorno

Inkaterra es reconocida como una empresa pionera en **turismo sostenible y conservación ambiental** en el Perú. Fue la **primera empresa peruana en ser carbono neutro en 1989**, mucho antes de que el concepto de sostenibilidad fuera común en la industria.

“El señor José Koechlin, fundador de Inkaterra, fue un pionero en este ámbito. Desde 1975 la empresa viene desarrollando una labor trascendental en investigación científica, conservación de

En Machu Picchu, Inkaterra ha liderado diversas iniciativas, entre ellas la donación —en colaboración con el grupo AGE— de una **máquina pirolizadora** que convierte los residuos orgánicos en abono natural, contribuyendo así a la gestión sostenible de los desechos. Además, la cadena ha promovido descubrimientos científicos, identificando **nuevas especies de mariposas y reptiles**, y posee la **colección de orquídeas nativas más grande del mundo**.

Actualmente, Inkaterra también desarrolla proyectos en la **Amazonía peruana** y en **Cabo Blanco**, al norte del país, donde se busca poner en valor la **reserva marina** y fortalecer el turismo responsable en esa zona. “El desarrollo sostenible trata de eso —señala Chea—: poner en valor lo cultural, apoyar a las comunidades y preservar la biodiversidad en todas sus formas.”

Gastronomía local con visión innovadora

La gastronomía es otro de los pilares de la experiencia en El Mapi. La propuesta culinaria utiliza **productos locales de la sierra y la Amazonía**, destacando tubérculos y proteínas de alta calidad. Los menús incorporan ingredientes típicos andinos con toques contemporáneos e influencias internacionales.

El desayuno y el almuerzo se ofrecen en formato buffet, con propuestas temáticas como el **buffet oriental o chifa**, que fusiona sabores chinos y peruanos, y el **buffet Tex-Mex de los viernes**. Los domingos, el **buffet criollo** incluye preparaciones en vivo, como el **ceviche de trucha**, mientras que en la cena se ofrece un menú a la carta de tres tiempos, donde platos tradicionales peruanos como el **lomo saltado** o la **papa rellena** se presentan con un enfoque contemporáneo.

La esencia de la hospitalidad

Para Carlos Chea, la hospitalidad va más allá del servicio: es una actitud y una forma de conectar con las personas. “Recibimos huéspedes de todo el mundo y cada día es diferente. La hospitalidad es hacerlos sentir en casa, sin importar de dónde vengán. No se trata solo de superar expectativas, sino también de engreír al viajero y adaptarnos a sus necesidades”, señala.

Antes de despedirse, invita a los peruanos a redescubrir y valorar las marcas hoteleras nacionales. “Inkaterra demuestra que el Perú puede ofrecer experiencias de nivel internacional. Así como destacamos en gastronomía con restaurantes como Central o Maido, también debemos reconocer el trabajo de nuestras marcas hoteleras, que son parte del orgullo peruano.”



Entrevista Carlos Chea Subgerente El Mapi by Inkaterra en Machu Picch...



Si trabajas en
hotel o restaurante
y quieres publicar **ofertas de empleo**
en la nueva plataforma accede

hotevia.info/oe2 



