

PROGRAMA

RUTA 2

DER Cajamarca – InnovaSuyu

PUNTOS DE VISITA

PARADA 1 Laboratorio Regional del agua Cajamarca	PARADA 2 Centro genético – Proyecto ganadero Cajamarca	PARADA 3 Planta de la Industria de Alimentos Huacariz S.A.C. Cajamarca
--	--	--

Fecha: 18 de Junio de 2026

1. Antes de salir, lo que debes saber

El recorrido de la Ruta 2 se realizará en la ciudad de Cajamarca. Conocer las condiciones del terreno y el clima te ayudará a prepararte mejor y disfrutar la experiencia al máximo.

1.1. Altitud y aclimatación

La ciudad de Cajamarca se encuentra a 2,750 metros sobre el nivel del mar. Si vienes de una ciudad a menor altitud, es posible que sientas síntomas leves del soroche: dolor de cabeza, cansancio o falta de aire. Se recomienda aclimatarse gradualmente, evitar actividad física intensa en los primeros días, hidratarse bien, evitar el alcohol el día anterior y caminar con calma durante las visitas.

1.2. Clima y temperatura el 18 de junio

Junio es parte de la temporada seca en Cajamarca: Templado y agradable durante el día, temperaturas entre 16 °C durante el día y 5 °C en las noches. La jornada comenzará fría a las 7:30 a.m. y al mediodía el sol puede ser intenso. Lleva ropa en capas para adaptarte a los cambios del día.

1.3. Radiación solar

Según el SENAMHI, Cajamarca alcanza índices UV clasificados, como muy altos en días despejados. Se recomienda minimizar la exposición directa al sol entre las 10:00 a.m. y las 4:00 p.m., y usar sombrero de ala ancha, lentes con protección UV y bloqueador solar FPS 50+. Durante las vistas técnicas, el 70% se realizará en planta y 30% al aire libre, sin embargo, es importante tomar precauciones en el recorrido al aire libre.

2. Indumentaria recomendada

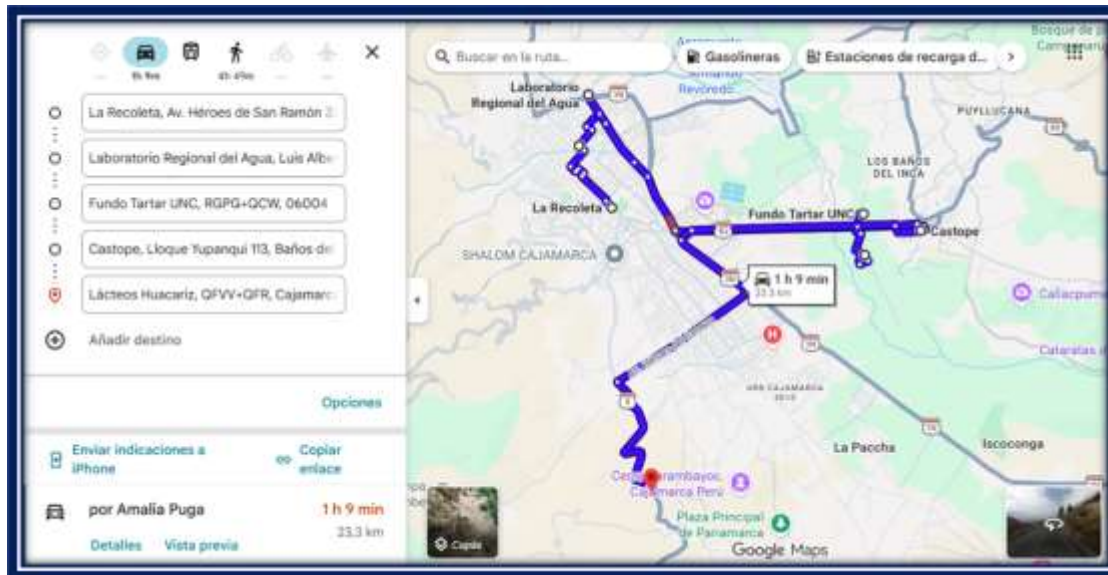
Para garantizar comodidad, seguridad y una visita optima en todos los puntos del recorrido, se recomienda lo siguiente:

ARTÍCULO	POR QUÉ ES IMPORTANTE
Casaca o abrigo	La salida es a las 7:30 a.m. con temperatura de 5°C-8°C.
Ropa en capas	La temperatura varía hasta 10°C entre la mañana y el mediodía. Poder quitarte una capa es clave.
Zapatos cerrados y cómodos	Indispensable. Las visitas técnicas se realizarán en planta. No se permiten sandalias en ninguna parada.
Bloqueador solar FPS 50+	El índice UV en Cajamarca es clasificado como muy alto por el SENAMHI. Aplícalo antes de salir y reaplica al mediodía.
Cabello recogido	Obligatorio al ingresar al Laboratorio Regional del Agua, Centro Genético y Planta de Industria de Alimentos Huacariz S.A.C.
Medicinas personales	Incluye analgésicos básicos por si sientes síntomas del soroche.

3. Cronograma general del día

HORARIO	ACTIVIDAD
7:30 a.m.	Punto de encuentro y salida desde Plazuela La Recoleta
8:00 a.m.	Llegada al Laboratorio Regional del Agua
8:00 a.m. – 9:45 a.m.	Visita técnica
9:46 a.m. – 10:00 a.m.	Salida del Laboratorio Regional del Agua hacia el Centro Genético – Proyecto Ganadero
10:00 a.m.	Llegada al Centro Genético – Proyecto Ganadero
10:00 a.m. – 12:00 p.m.	Visita técnica
12:01 p.m. – 12:15 p.m.	Salida del Centro Genético – Proyecto Ganadero hacia el Restaurante Castope.
12:15 p.m.	Llegada al Restaurante Castope
12:16 p.m. – 2:40 p.m.	Almuerzo
2:41 p.m. – 3:00 p.m.	Salida del Restaurante Castope hacia la Planta de la Industria de Alimentos Huacariz S.A.C.
3:00 p.m.	Llegada a Planta de la Industria de Alimentos Huacariz S.A.C.
3:00 p.m. – 4:40 p.m.	Visita técnica
4:41 p.m. – 5:00 p.m.	Salida de la Planta de la Industria de Alimentos Huacariz S.A.C hacia la Plazuela La Recoleta.
5:00 p.m.	Llegada a Plazuela La Recoleta

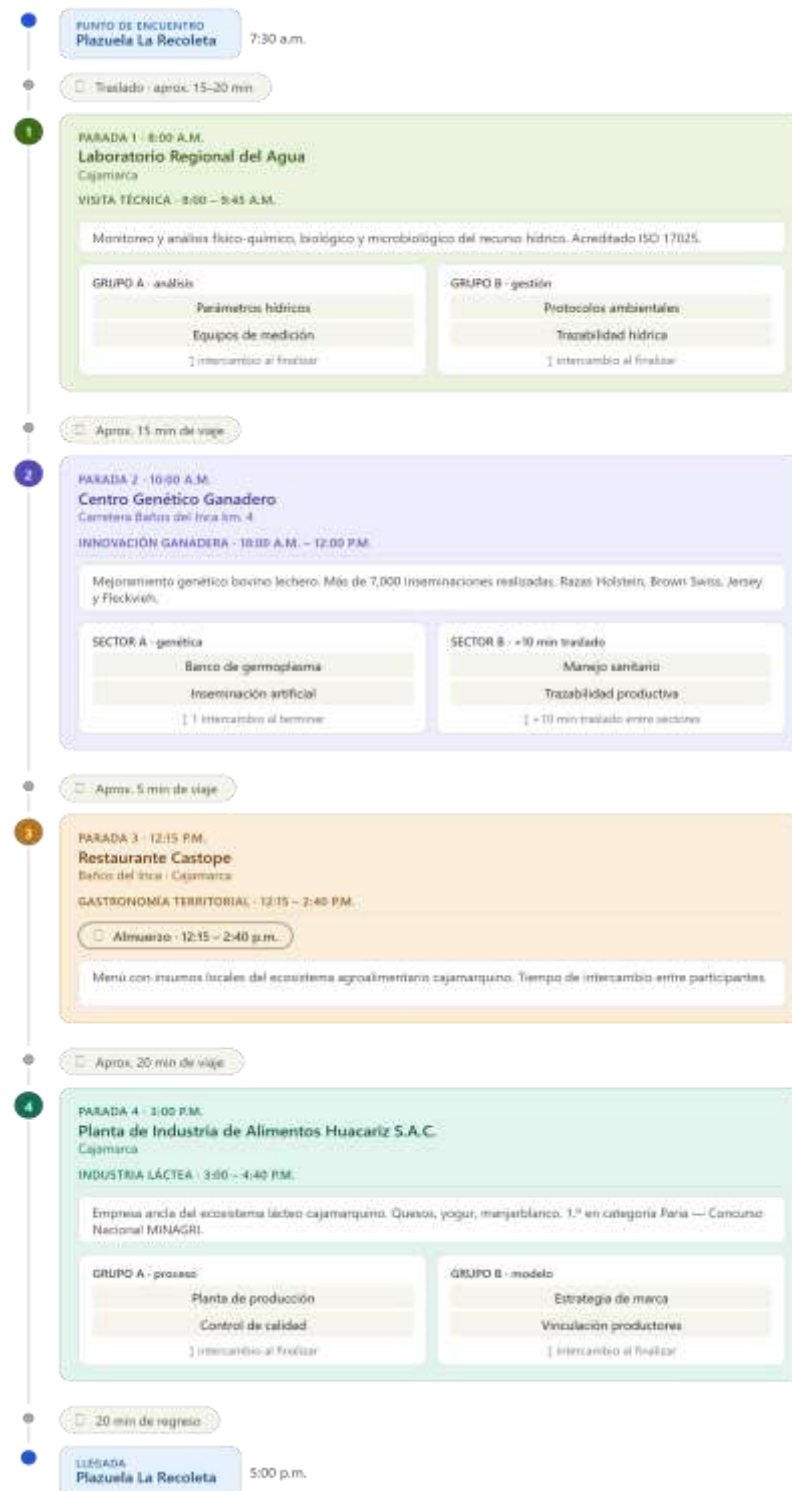
3.1. Mapa del recorrido



Enlace mapa de recorrido: <https://acesse.one/lspbd6n>

3.2. Diagrama de recorrido

ruta 2
18 de junio de 2026



4. Conozca los puntos de visita

Cada parada de esta ruta es una historia de transformación: de lo artesanal a lo industrial, de lo árido a lo verde, de lo local a lo nacional. Juntas, configuran un ecosistema productivo con identidad cajamarquina.

PUNTO DE ENCUENTRO · 7:30 A.M.

Plazuela La Recoleta - Memoria, identidad y punto de partida

La Plazuela La Recoleta es uno de los espacios públicos más cargados de historia e identidad en Cajamarca. Enmarcada por el imponente Conjunto Monumental de La Recoleta, reconocido como Patrimonio Cultural de la Nación en 1972, esta iglesia y convento franciscano del siglo XVII fueron contruidos en piedra volcánica con una fachada de retablo plateresco neoclásico, espadañas en triple arco y un interior de nave única con tres sobrios altares.

Flanqueada por la Avenida de los Héroes de San Ramón, la plazuela custodia los monumentos a los fundadores del departamento de Cajamarca: Toribio Casanova López, Pedro José Villanueva y el coronel Juan Antonio Egúsqiza, quienes el 3 de enero de 1854, bajo la consigna ¡Abajo la Tiranía!, ¡Viva el departamento de Cajamarca!, lideraron la gesta que convirtió a Cajamarca en departamento independiente de Trujillo, hecho ratificado por el presidente Ramón Castilla el 11 de febrero de 1855.

Elegir este espacio como punto de encuentro de la Ruta 2 no es casual. Es un recordatorio de que el territorio que hoy construye ecosistemas de innovación tiene raíces profundas en la memoria colectiva, en la identidad local y en la voluntad histórica de sus habitantes por transformar su realidad. Desde aquí, los participantes de distintas regiones del país inician un recorrido que conecta pasado y presente, patrimonio y producción, historia y territorio.

PARADA 1 · CIENCIA Y TERRITORIO · 8:00 A.M.

Laboratorio Regional del Agua - Cajamarca

El Laboratorio Regional del Agua del Gobierno Regional de Cajamarca es el centro especializado de referencia para el monitoreo y análisis físico-químico, biológico y microbiológico del recurso hídrico en la región. Acreditado dos veces por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) bajo la norma ISO 17025, garantiza resultados confiables para instituciones públicas, privadas y municipalidades de Cajamarca y regiones vecinas.

Con una inversión inicial de 5 millones de soles, el laboratorio realiza análisis de agua para consumo humano y agua superficial, contribuyendo directamente al monitoreo de la calidad ambiental en zonas con presencia de actividad minera y a la gestión de proyectos de agua y saneamiento en las 13 provincias de la región. Su articulación con la Dirección Regional de Vivienda permite traducir los resultados en intervenciones concretas de cloración y saneamiento rural.

En el marco de InnovaSuyu, este punto representa la intersección entre ciencia territorial, gestión ambiental y política pública basada en evidencia.

2

PARADA 2 · INNOVACIÓN EN GANADERÍA · 10:00 P.M.

Centro Genético - Proyecto Ganadero - Cajamarca

El Centro Genético Ganadero es el nodo tecnológico central del Proyecto de Mejoramiento de la Competitividad de los Productores de Ganado Bovino Lechero en la Región Cajamarca, ejecutado por el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Agricultura. Ubicado en la carretera Baños del Inca km. 4, opera con reproductores de razas Holstein, Brown Swiss, Jersey y Fleckvieh para la colección de semen y producción de pajillas de alta calidad genética.

El Centro cuenta con una planta generadora de nitrógeno líquido que opera las 24 horas, suministrando insumos clave para la inseminación artificial a las 13 postas distribuidas en todas las agencias agrarias del departamento. A la fecha, se han realizado más de 7,000 inseminaciones artificiales en el marco del proyecto, con una producción que ha superado las 13,000 pajillas de semen por trimestre.

El impacto esperado es concreto; incrementar el rendimiento lechero promedio de 6.2 a 7.8 litros por vaca por día, beneficiando a más de 180,000 ganaderos que operan en la región. Este centro representa un modelo de innovación tecnológica territorial aplicada directamente a la competitividad de la cadena productiva láctea.

3

PARADA 3 · INDUSTRIA LÁCTEA · 3:00 P.M.

Planta de la Industria de Alimentos Huacariz S.A.C. - Cajamarca

Fundada en 1992 en Cajamarca, Lácteos Huacariz no es solo una empresa productora de derivados lácteos: es un caso vivo de cómo la innovación territorial puede transformar una materia prima local en una cadena de valor competitiva, sostenida y con identidad propia. Con más de tres décadas de trayectoria, ha logrado integrar prácticas artesanales de larga tradición con procesos industriales modernos de calidad e inocuidad, desarrollando un portafolio que incluye quesos maduros y semimaduros, yogures, manjarblanco, mantequilla y crema de leche.

Su trayectoria de innovación es reconocida a nivel nacional: en el Concurso Nacional de Quesos del MINAGRI obtuvo el primer puesto en la categoría Paria y el segundo en la categoría Andino, validando que la innovación en procesos productivos locales puede alcanzar estándares de excelencia nacional.

Más allá del producto, Huacariz representa un modelo de articulación en la cadena productiva láctea cajamarquina: vincula a pequeños y medianos productores rurales con procesos de transformación que agregan valor, generan empleo y dinamizan la economía territorial. En el espíritu del InnoVaSuyu, esta visita ofrece a los participantes de otras regiones un referente concreto de cómo una empresa local puede convertirse en ancla de un ecosistema productivo regional, articulando actores, conocimiento y mercado desde el territorio.

5. Contactos - Ruta 2

Ante cualquier consulta o imprevisto el día del recorrido, puedes comunicarte con los siguientes responsables:

NOMBRE	CELULAR
Carlos Fernández Castañeda	976793555
Elvia Correa Sánchez	949041541
Luis Effio Rodríguez	935363297