

# Tarapacá **IN** SIDE



Turismo y Gastronomía  
Tourism & Gastronomy



[www.norteatacama.cl](http://www.norteatacama.cl)

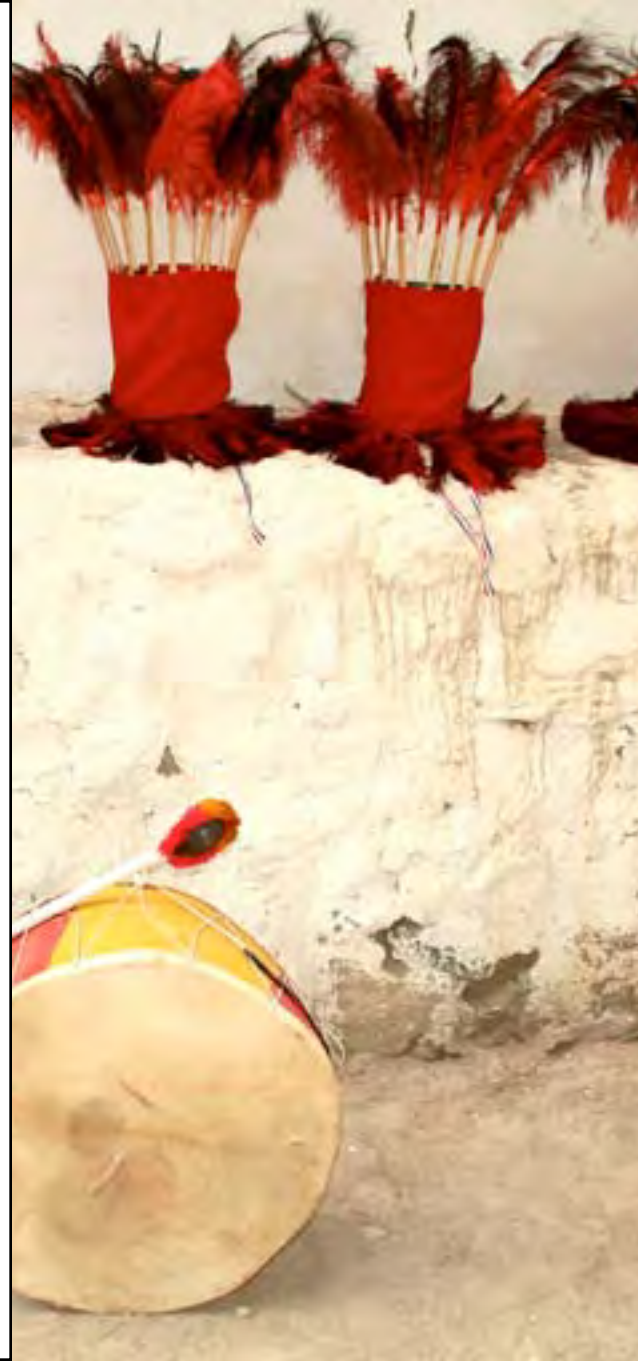
**ESCUELA DE OFICIOS HOTELERIA  
GASTRONOMIA Y TURISMO.**

Servicios de Capacitación EIRL



OTEC Certificada ISO-9001

Pasaje Pampa Engañadora N°  
3110 - Iquique  
(056-57)2347817 – (09)62287695



Tarapacá **IN**  
**SIDE**  
Gastronomía y Turismo

Este libro fue realizado gracias al aporte de Sercotec y su fondo Capital Semilla, el año 2013, con un tiraje de 1000 copias.  
©2013 Iquique 9893495p454

Mis especiales agradecimientos al Sr. Juan Carlos Carreño Carmona y a Glamping Atacama Desert, por el uso de sus fotografías del interior de Tarapacá Dirección y Edición general:  
Christian Linzmayer

Diseño y Diagramación:  
Rodrigo González

# Contenido



# Presentación

La siguiente guía es el fruto del proyecto Regional denominado; "Tarapacá Inside". Este proyecto fue financiado, por el Sercotec Tarapacá; a través de la entrega de los Fondos Capital Semilla.

The following guide is the result of the regional project entitled "Tarapacá Inside."

This project was funded by Sercotec Tarapacá,

La guía incluye la evaluación de un Circuito Turístico de Intereses especiales, asociado principalmente al desarrollo de la Gastronomía Turística, rescatando y desarrollando la gastronomía local a través de la Cocina Chilena y Cocina Regional, mediante la generación de una Ruta Gastronómica para Iquique; denominada "IQUIQUE – DESTINO GOURMET"; Turismo de Salud, fomentando el uso con fines turísticos de los recursos naturales de la Región a través de una Ruta Termal y Etno-Turismo, rescatando las culturas locales aymará y quechua y desarrollando a las comunidades en el tema de turismo de intereses especiales, a través de una Ruta de Etno-Turismo del circuito comprendido por las localidades de la Región de Tarapacá.

The guide includes an assessment of a tourist circuit of special interests, mainly related to the development of gastronomy tourism, recovering and developing the local cuisine through the Chilean and regional cuisine, by generating a gourmet route to Iquique, called "Iquique Gourmet Guide"; Health tourism, promoting the use of tourist resources of the region through a thermal route and ethno-tourism, rescuing the Aymara and Quechua community cultures and developing on them the special interest on tourism theme, through a route of ethno-tourism circuit comprising the towns of the region of Tarapacá.

Información Turística de  
Touristic Information of

# Tarapacá



# Descripción

La I Región de Tarapacá es una de las quince regiones en las que se encuentra dividido Chile. Limita al norte con la XV Región de Arica y Parinacota, al sur con la II Región de Antofagasta, al este con la República de Bolivia y al oeste con el océano Pacífico.

## Extensión y Superficie

Cuenta con una superficie de 42.225,8 km<sup>2</sup> y una población estimada al año 2006 de 286.105 habitantes.

## División Político-Administrativa

La región está compuesta por las provincias de El Tamarugal e Iquique y la capital regional es la ciudad de Iquique. La provincia de Iquique integra a las comunas de Iquique y Alto Hospicio, mientras que la provincia del Tamarugal integra a las comunas de Pozo Almonte, Pica, Huara, Camiña y Colchane.

## Población

La región, según el Censo de población de 2002, registró un total de 238 mil 950 habitantes, equivalente al 1,56 % de la población nacional y su densidad alcanza a 5,65 hab/km<sup>2</sup>.

# Description

The I Region of Tarapaca is one of fifteen regions in which Chile is divided. Bounded on the north with the Arica and Parinacota XV region , on the south with Antofagasta the Second Region , on the east with the Republic of Bolivia and on the west with the Pacific Ocean.

## Extension and Area

It has an area of 42,225.8 km<sup>2</sup> and an estimated population of 286,105 inhabitants in 2006 .

## Political-Administrative Division

The region comprises the provinces of El Tamarugal and Iquique and the regional capital is the city of Iquique. Iquique Province comprises the districts of Iquique and Alto Hospicio, while Tamarugal province comprises the districts of Pozo Almonte, Pica, Huara, Camiña and Colchane.

## Population

The region, according to 2002 population Census, registered a total of 238 thousand 950 residents, equivalent to 1.56% of the national population and its density reached to 5.65 inhabitants per km<sup>2</sup>.



 **CANNON** | HOME  
TRADEMARK 1887 USA

ESTILO Y SUAVIDAD  
PARA EL MEJOR  
DESCANSO

QUILTS | FUNDAS DE PLUMON | SABANAS | TOALLAS | ACCESORIOS  
ZONA FRANCA IQUIQUE Módulos 13 y 2013



[www.zofri.cl](http://www.zofri.cl)



**ZOFRI**

## Actividad Económica

Asociado al turismo, el Comercio de Zona Franca de Iquique mantiene esta tendencia ascendente. El sector más dinámico es la Minería, destacando el inicio de la producción de cobre fino en 2008 llegó a 671.000 toneladas. La Minería no Metálica también presenta indicadores altos, destacando la producción de Cloruro de Sodio.

## Relieve y Geografía

Debido a su ubicación, es una región de características desérticas. Su geografía está compuesta por 5 franjas longitudinales demarcadas claramente. Las llanuras costeras son escasísimas y casi inexistentes, a excepción de Iquique, debido a la presencia de la cordillera de la Costa, que nace en el cerro Camaraca, a 30 kilómetros al sur de la línea de la Concordia, en la vecina Región de Arica y Parinacota. Esta cordillera no tiene grandes alturas pero cae abruptamente al mar. La Depresión intermedia alcanza unos 40 kilómetros de ancho y 500 de longitud.

## Economic Activity

Tourism and Trade Free Zone of Iquique maintain this upward trend. The most dynamic sector is mining, highlighting the start of production of fine copper in 2008 reached 671,000 tons. Non-metallic mining also has high indicators, especially the production of sodium chloride.

## Relief and Geography

Because of its location, it is a region of desert characteristics. Its geography is composed of 5 longitudinal stripes clearly demarcated. The coastal plains are very few and almost nonexistent, except for Iquique, due to the presence of the Cordillera de la Costa, born in Camaraca hill, 30 kilometers south of the line of Concord, in the neighboring region of Arica and Parinacota. This range is not high altitude but falls abruptly to the sea. The intermediate depression reaches about 40 km wide and 500 long.



Entre las quebradas se forman las denominadas pampas, siendo la de mayor extensión la pampa del Tamarugal. Esta zona marca el inicio del desierto de Atacama.

La cordillera de los Andes se divide en dos brazos: uno oriental que recorre Bolivia y el Occidental que pasa por Chile. Aquí se encuentran algunos volcanes que se elevan sobre los 5.000 metros de altitud, como el Isluga. El altiplano, que se ubica entre los cordones oriental y occidental, posee un promedio de 4.000 metros de altitud. Aquí se encuentra la laguna Quantija y salares como los de Huasco y Coposa, y bofedales. En ellas existe una gran biodiversidad, destacándose animales como las llamas, guanacos, vicuñas, alpacas y flamencos, y flora como la llareta. La altitud genera en muchas personas el llamado mal de altura o puna, debido a la presión atmosférica más baja que la que están acostumbrados.

Among the Streams the pampas are formed, being the largest Tamarugal pampa. This area marks the beginning of the Atacama Desert.

The Andes mountain range is divided into two branches: one East that runs through Bolivia and West that runs through Chile. Here are some volcanoes that rise over 5,000 meters, as Isluga. The plateau, which lies between the eastern and western ranges, has an average altitude of 4,000 meters. Here is the Quantija lagoon and salt mines as Huasco Coposa, and wetlands. There is a high biodiversity, highlighting animals like llamas, guanacos, vicuna, alpaca and Flemish, and flora as llareta. The altitude generates a mountain sickness called puna by many people, due to lower atmospheric pressure than they are accustomed.



## Clima

El clima es notoriamente diferente entre la costa, las pampas y el altiplano. En la costa, las temperaturas son templadas debido al efecto producido por el mar, manteniéndose durante todo el año entre 20° y 25°. El altiplano presenta cambios muy bruscos de temperatura, variando desde los 30° de temperatura en el día a los -30° durante la noche. En el desierto ocurre algo semejante, pero nunca con temperaturas tan bajas. Las precipitaciones son prácticamente nulas, pero las pocas existentes ocurren normalmente en la puna andina durante el verano austral (febrero). Este efecto es conocido como invierno altiplánico o alta de Bolivia.

## Climate

The climate is markedly different among the coast, the plains and highlands. On the coast, temperatures are mild due to the effect of the sea, remaining throughout the year between 20 ° and 25 °. The plateau has very sharp temperature changes, varying from 30 ° of temperature on the day at -30 ° overnight. In the desert, something similar happens, but never with such low temperatures. Rainfall is virtually zero, but the few existing occur normally in the Andean highlands during the austral summer (February). This effect is known as Bolivia winter or high altiplano winter.



celular : 83609216  
gunthersrf@hotmail.com





SANTO  
TOMÁS



Av. Héroes de la Concepción N°2885 Fono: 56-57-512244 www.santotomas.cl

En el sector costero las temperaturas son gratas, con variaciones diarias y estacionales poco marcadas. hacia el interior, considerando como desierto absoluto, la sequedad atmosférica es extrema y las oscilaciones térmicas diarias son muy amplias.

La hidrografía está representada por quebradas que nacen en los cordones preandinos, como Camiña o Tana, la que llega al mar sólo esporádicamente. La pampa del Tamarugal es una cuenca endorreica, es decir, que sus escurrimientos drenan hacia depresiones y salares interiores, como sucede con las quebradas de Tarapacá y Guatacondo.

### Turismo

La actividad turística es muy importante, gracias a sus excepcionales playas, la temperatura de sus aguas, la belleza del altiplano andino. Posee uno de los mejores desarrollos turísticos a nivel nacional. Destacan el casino de Iquique, la playa Cavancha en la costa de la ciudad y las antiguas oficinas salitreras de Humberstone y Santa Laura, en las cercanías de la capital regional, declaradas recientemente Patrimonio de la Humanidad.



In the coast, temperatures are pleasant, with daily and seasonal variations slightly marked. Inland, taking as an absolute desert, dry air is extreme and daily temperature variations are quite large.

The hydrography is represented by streams that rise in preandean cords, such as Camiña or Tana, which reaches the sea only sporadically. The Pampa del Tamarugal is a drain watershed area, ie, that their runoff drain into depressions and inland salt lakes, like Tarapaca and Guatacondo.

### Tourism

The Tourist activity is very important, due to some of the best beaches in the country, the temperature of its waters, the beauty of the Andean highlands. It has one of the best national tourism development. It highlights the Casino of Iquique, Cavancha beach on the coast of the city and the old saltpeter mines Humberstone and Santa Laura, near the regional capital, recently declared a World Heritage Site.



## Los Pueblos Originarios

La Primera Región de Tarapacá, en sus desérticos paisajes, contiene una diversidad de ecosistemas que han sido escenario de la vida humana desde tiempos inmemoriales y en los que hoy se conservan invaluable tesoros de nuestro patrimonio natural e histórico.

En esta región se encuentra el desierto más árido del mundo, el cual abarca 600 kilómetros en las tres regiones del extremo norte de nuestro país; aún así sus pueblos han logrado sobrevivir contra las inclemencias de un clima duro con temperaturas que oscilan entre los  $-5^{\circ}\text{C}$  y los  $35^{\circ}\text{C}$ ., condición que ha hecho el habitar en esta zona un verdadero reto para los distintos grupos humanos que desde eras remotas han convivido con su entorno. A pesar de estas circunstancias geográficas, climáticas y ambientales, los diversos pueblos mantuvieron un equilibrio y armonía con la naturaleza logrando desarrollar sus culturas.



18

## Native Peoples

The First Region of Tarapaca in its desert landscapes, contains a variety of ecosystems that have been the scene of human life since immemorial time and which today priceless treasures of our natural and historical heritage are preserved.

This region has the world's driest desert, which covers 600 km in the three northernmost regions of our country, yet its people have survived against the vagaries of a harsh climate with temperatures ranging between  $-5^{\circ}\text{C}$  and  $35^{\circ}\text{C}$ ., this has made life in this area a real challenge to the various human groups from remote ages that had lived together with their environment. Despite these geographical, climatic and environmental issues, the various peoples were balanced harmony with nature and being able to develop their cultures.



Los vestigios arqueológicos correspondientes a distintas etnias registran que la región fue habitada aproximadamente 8.000 años antes de nuestra era, destacándose la cultura Chinchorro (Arica) junto al más antiguo proceso de momificación del mundo hecho en arena, barro y ceniza.

El transcurso de los siglos originó un proceso de evolución que convirtió a los pueblos nómades al sedentarismo, así es posible encontrar desde el siglo IV dc. al XVI dc. a los Aymaras en el altiplano, los Changos en las zonas costeras, y la posterior expansión del imperio Inca que se origina en la cordillera de los andes peruana extendiéndose hasta el territorio chileno. Desde tiempos ancestrales el altiplano chileno ha sido hogar de la etnia aymará, quienes aún conservan sus tradiciones y forma de vida.

The archaeological records for different ethnic groups show that the region was inhabited some 8,000 years before our era, stressing the Chinchorro culture (Arica) alongside the more ancient process of mummification in the world made in sand, mud and ash.

Over the centuries, a process of evolution began that made the nomadic to sedentary, so you can find from the fourth century BC. To the XVI century AC. the Aymara in the highlands, the Changos in coastal areas, and subsequent expansion of the Inca empire that originated in the Peruvian Andes mountain range extending to the Chilean territory. Since ancient times the Chilean highland is home to the Aymara ethnic group who still preserve their traditions and way of life.



Tres siglos después, a mediados del 1800, El extenso desierto rico en nitratos aportó gran prosperidad no sólo a la zona sino que al país. Las inversiones extranjeras contribuyeron a convertir a los puertos de Tarapacá en pujantes urbes que marcaron el época de esplendor del salitre.

Las diferentes culturas que la han habitado (desde la cultura Chinchorro, los Changos, los Aymaras, entre otros) han hecho de sus pueblos, agrupaciones llenas de historia, religiosidad y trabajo. En esta región se entremezclan leyendas y mitos pampinos, originados en la vida salitrera, las experiencias de hombres de mar y las incursiones de piratas que visitaron sus costas.

Three centuries later, in mid 1800, the vast desert rich in nitrates not only brought great prosperity to the area but the country. Foreign investment helped turn the ports of Tarapaca in booming cities that marked the heyday of nitrate.

The different cultures that have inhabited (from the Chinchorro culture, the Changos, Aymara, etc.) have made their people, groups full of history, religion and work. In this region pampinos legend and myths intermingle, that were originated in nitrate life, the experiences of sailors and pirate raids visited its shores.





Por otra parte, esta región posee una artesanía diversa plasmada en creaciones de cerámica inspiradas en la cultura andina, en tejidos de lana de llamas, alpacas y vicuñas; y en composiciones musicales interpretadas con instrumentos autóctonos como la ocarina, las queñas, los silbatos y las zampoñas.

Sus comidas y bebidas típicas se caracterizan por tener sabores definidos con buenos aliños, y de alto valor alimenticio. Las frutas como el mango, la guayaba, las variedades de verduras y guisos de pastel de choclo y humitas, y las famosas “papas de Huancaína”, son posibles de obtener durante todo el año gracias a su clima.

La Primera Región posee cuatro de los 16 bienes candidatos a ser patrimonio de la humanidad, a saber: las Iglesias del Altiplano, los Sitios Arqueológicos de la Cultura Chinchorro, que comparte con las regiones de Arica Parinacota y Antofagasta; la Calle Baquedano en Iquique, y el Camino Principal Andino Capaq Ñam, que se extiende desde Colombia hasta el río Maipo en Chile.

Moreover, this region has a diverse crafts captured in ceramic creations inspired by the Andean culture, in tissues from llama wool, alpaca and vicuña, and musical compositions performed with native instruments like the ocarina, the flutes, whistles and the panpipes.

Their meals and drinks are characterized by defined flavors with good dressings, and high nutritional value. Fruits like mango, guava, varieties of vegetables and stews and humitas corn pie, and the famous “ Huancaína potato “ are achievable throughout the year thanks to its climate.

The First Region has four of the 16 candidates for real world heritage site, namely Highland churches, archaeological sites of the Chinchorro Culture, which shares Parinacota regions of Arica and Antofagasta, Baquedano Street in Iquique, and Camino Principal Andino Capaq Yum, which stretches from Colombia to the Maipo River in Chile.





## GLAMPING ATACAMA ADVENTURE

Te ofrece lo mejor del Norte de Chile

Esta forma de vivir la naturaleza se ha convertido en lo más solicitado en todo el mundo para viajeros exigentes que quieren acampar al aire libre con la comodidad, detalles y servicio de un hotel cinco estrellas.

**Glamping**

camping *con* glamour

Programas especiales para empresas

Seminarios		Lanzamientos de Productos		Endomarketing
Jornadas Outdoor		Fidelización		Coaching



 Puchuldiza



 Cementerios



 Altiplano



 Ruta Dakar



Las aventuras son infinitas:

- Ruta Dakar
- Salar de Llamara
- Visita a geoglifos
- Oficinas Salitreras
- Parque Nacional Isluga
- Parque Nacional Salar del Huasco
- Cementerios y mucho más.

El silencio, las estrellas, el mar, el desierto, el altiplano son parte del encanto de  
GLAMPING ATACAMA ADVENTURE  
[www.glampingatacamaadventure.com](http://www.glampingatacamaadventure.com)  
+56-9-94394093

## Flora y Fauna

En el extremo norte del país, desde el hito tripartito con Bolivia y Perú, hasta Lullailaco, la Cordillera de los Andes presenta un relieve caracterizado por amplias planicies, que se abren a una altura superior a los cuatro mil metros sobre el nivel del mar, donde destacan volcanes de cumbres nevadas y algunos lagos abundantes en flora y fauna.

La altitud, la baja presión atmosférica y la disminución de la humedad relativa hacen que el aire sea más seco que en otras zonas, experimentándose notables diferencias de temperatura entre el día y la noche.

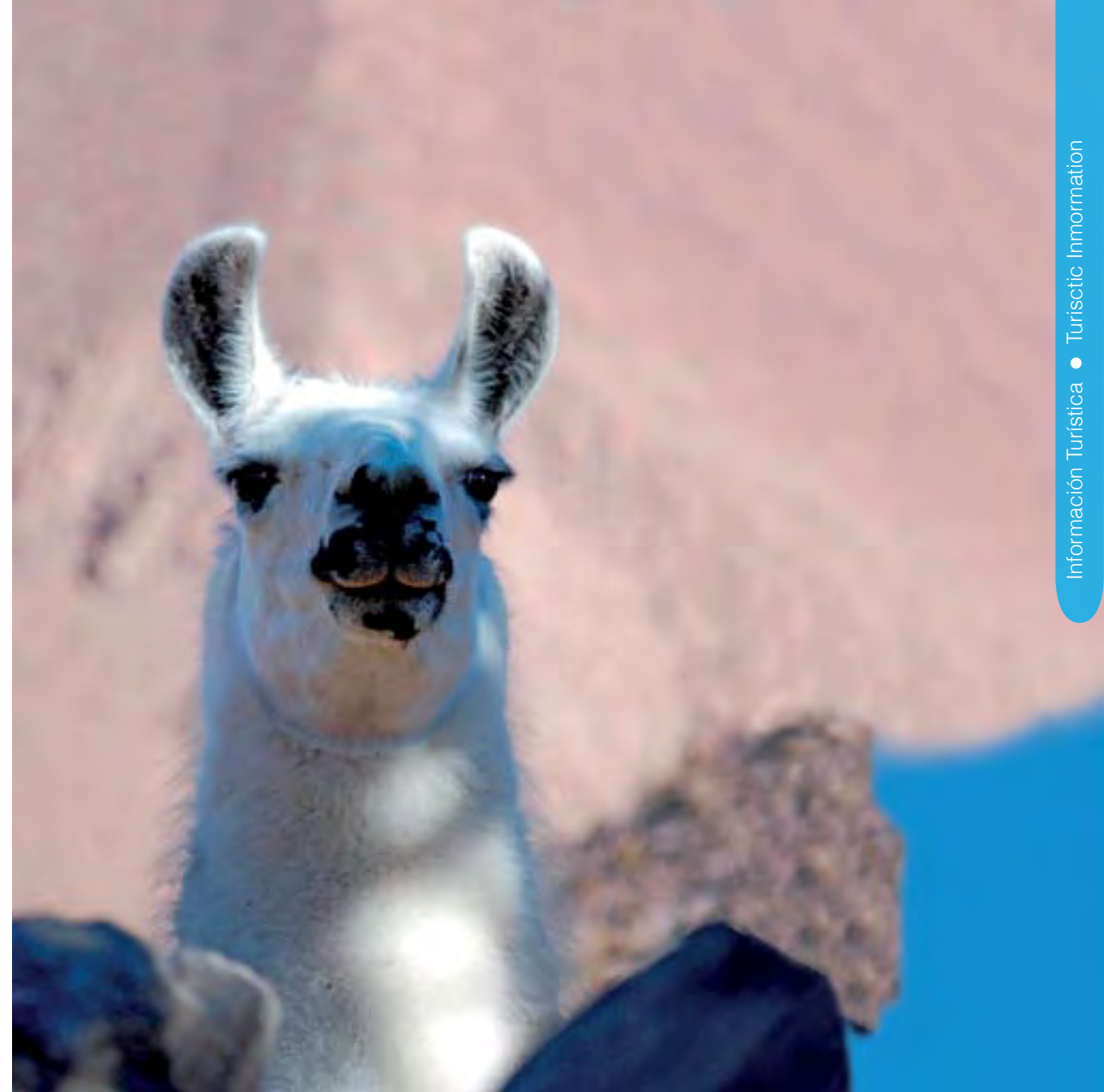
La vegetación de este territorio se caracteriza por ser achaparrada, con hojas reducidas y resinosas. En sectores como la Pampa del Tamarugal y los ríos y quebradas se encuentran algunos arbustos, como la brea, el suncho, la cachina; y algunos árboles, como el algarrobo, el tamarugo y el chañar. También se pueden apreciar varias especies de cactáceas (cacto), por ejemplo, el cacto candelabro. En la precordillera y el altiplano existen algunas especies de matorrales, como: chastudo, guacaya, perrito y puscaya. También se encuentran otros pequeños árboles, como: la llareta y la queñoa.

## Vegetation and Animals

In the far north of the country since the landmark tripartite with Bolivia and Peru to Lullailaco, the Andes presents a relief characterized by broad plains, which are open to a height of more than four thousand meters above sea level, where snow-capped volcanoes include some lakes and abundant flora and fauna.

The altitude, low air pressure and lower relative humidity make the air drier than other areas, experiencing significant temperature differences between day and night.

The vegetation of this area is rather stunted, with reduced leaves and conifers. In sectors such as Tamarugal Pampa and rivers and streams are some shrubs, such as pitch, Suncho, cachina, and some trees such as algarrobo, tamarugo and Chañar. You can also see several species of cacti (cactus), for example, the candelabra cactus. In the highlands and precordillera there are some species of shrubs, such as: chastudo, Guacaya, perrito and puscaya. There are also other small trees, such as: llareta and queñoa.

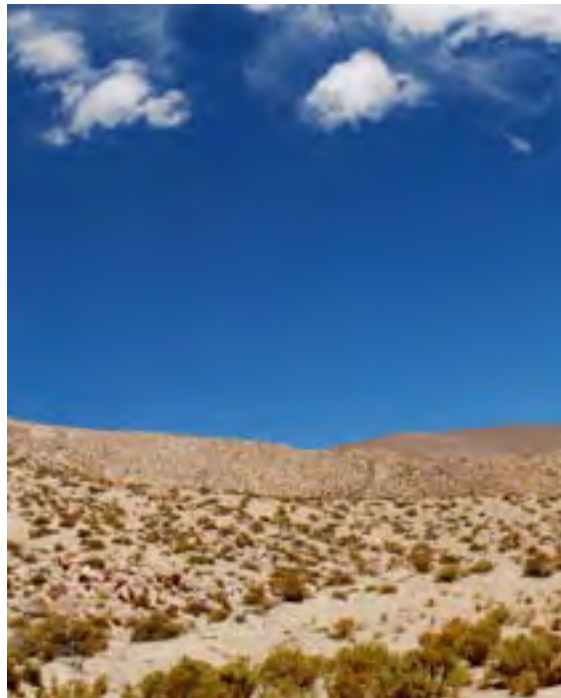


Pese a las extremas condiciones climáticas, la zona presenta una rica fauna, donde destacan una gran diversidad de mamíferos, desde camélidos como el guanaco, la alpaca, la llama y la vicuña a otras especies como el huemul, la vizcacha, el gato montés andino y la chinchilla.

Durante los meses de enero y febrero el altiplano recibe precipitaciones tropicales y nieve fenómeno climático denominado "invierno altiplánico".

Despite the extreme weather conditions, the area has a rich fauna that is dominated by a variety of mammals, from camelids such as the guanaco, alpaca, llama and vicuña to other species such as the viscacha, the Andean mountain cat and chinchilla.

During the months of January and February the highlands receive rainfall and snow this is a tropical weather phenomenon known as "highland winter".



Ruta Etno - Termal de  
Ethno - Thermal Route

# Tarapacá



Los invitamos a hacer un recorrido enigmático y aventurero y conocer la alta cordillera de los Andes de América a 3800 m.s.n.m., que enlaza a tres países y ofrece una oportunidad única de disfrutar una naturaleza extrema y evocar una cultura ancestral, cuyos depositarios son los pueblos aymaras, quienes aún mantienen culto por la Pachamama o madre tierra por la naturaleza y por sus animales.

Es un territorio que sobrecoge por las extensas mesetas, salpicadas de pequeños pueblos históricos, por sus aguas termales de reconocidas cualidades, por altas cumbres nevadas, por lagunas y salares, por extensos humedales, colmados de flamencos y llamos, deleite para observadores de flora y fauna. Este territorio asombra por sus volcanes apagados y en actividad, donde se palpa la grandiosidad de la naturaleza y la armonía con el hombre.

En esta zona de Chile se encuentra el desierto más árido del mundo, el cual abarca 600 kilómetros en las tres regiones del extremo norte de nuestro país; aún así sus pueblos han logrado sobrevivir contra las inclemencias de un clima duro con temperaturas que oscilan entre los  $-5^{\circ}\text{C}$  y los  $35^{\circ}\text{C}$ .

Las diferentes culturas que la han habitado desde hace 12.000 años, (desde la cultura Chinchorro, los Changos, los Aymaras, entre otros) han hecho de sus pueblos, agrupaciones llenas de historia, religiosidad y trabajo.

We invite you to make an enigmatic and adventurous travel and meet the high Andes of America at 3800 meters above sea level, which links three countries and offers a unique opportunity to enjoy an extreme nature and evoke an ancient culture whose holders are Aymara peoples who still have worship of Pachamama, or Mother Earth for nature and its animals.

It is an overwhelmed territory because of the vast plains dotted with historic villages, its hot springs recognized for their qualities, its snow-covered mountains, its lakes and salt flats, its extensive wetlands teeming with flamingos and llamas special for observers of flora and fauna. This territory surprised by its sleeping and active volcanoes where you feel the grandeur of nature and harmony with man.

In this area of Chile it is the world's driest desert, which covers 600 km in the three northern regions of our country, even though, its people have survived against the vagaries of a harsh climate with temperatures ranging between  $-5^{\circ}\text{C}$  and  $35^{\circ}\text{C}$ .

The different cultures that have inhabited for 12,000 years (from the Chinchorro culture, the Chang, Aymara, etc.) have made their people full of history, religion and work.





# INMOBILIARIA MIRSIL

ARRIENDO DE DEPARTAMENTOS AMUEBLADOS

Tomás Bonilla 989 IQUIQUE  
Teléfonos 57-2413835  
Mail: info@charlie-inn.cl  
www.charlie-inn.cl




Tomás Bonilla 989 IQUIQUE  
Teléfonos 57-2413835  
Mail: info@charlie-inn.cl  
www.charlie-inn.cl



Empresa especializada en viajes turísticos a la Boya de Iquique y viajes especiales, personas de la tercera edad, grupos escolares y empresas.

It is a tourist trip company to the buoy of Iquique  
Special trips, elder people, school groups and businesses.

 Consultas y reservas : Cel: 79456298 • carlosguiamar@gmail.com  
(o directamente en el muelle de pasajeros "Prat")  
Inquiries and reservations Phone: (09) 79456298 • Mail: carlosguiamar@gmail.com  
Directly at the passenger pier "Prat"

Excelente atención y servicio en nuestra embarcación para 50 pasajeros  
Excellent care and service in our boat for 50 paxs.



En esta región se entremezclan leyendas y mitos pampinos, originados en la vida salitrera, las experiencias de hombres de mar y las incursiones de piratas que visitaron sus costas. Por otra parte, esta región posee una artesanía diversa plasmada en creaciones de cerámica inspiradas en la cultura andina, en tejidos de lana de llamas, alpacas y vicuñas; y en composiciones musicales interpretadas con instrumentos autóctonos como la ocarina, las queñas, los silbatos y las zampoñas.

Sus comidas y bebidas típicas se caracterizan por tener sabores definidos con buenos aliños, y de alto valor alimenticio. Las frutas como el mango, la guayaba, las variedades de verduras y guisos de pastel de choclo y humitas, y las famosas “papas de Huancaína”, son posibles de obtener durante todo el año gracias a su clima.

Los invitamos a viajar por una Ruta asombrosa, partiendo desde Iquique – Huará y visitando las localidades de: Puchuldiza, Enquelga, Isluga, Colchane, Cariquima, Lirima, Collacagua, Cancosa, Huasco, Pica, Pozo Almonte, Mamiña y Macaya.

In this region pampinos legends and myths are mixed, originated from nitrate life, the experiences of sailors and pirate raids that visited its shores.

Moreover, this region has a diverse crafts captured in ceramic creations inspired by the Andean culture, in tissues from llama, alpaca and vicuna wool, and musical compositions performed with native instruments like the ocarina, the quena flutes, whistles and the panpipes.

Its meals and drinks are characterized by defined flavors with good dressings, and high nutritional value. Fruits like mango, guava, varieties of vegetables and stews and humitas corn pie, and the famous “Huancaína potato” are achievable throughout the year thanks to its climate.

We invite you to travel through a stunning route, starting from Iquique - Huará and visiting the towns of: Puchuldiza, Enquelga, Isluga, Colchane, Cariquima, Lirima, Collacagua, Cancosa, Huasco, Pica, Pozo Almonte, Mamiña y Macaya.

# Puchuldiza

## Ubicación:

La localidad de Puchuldiza está ubicada en la comuna de Colchane en la I región, distante 240 km. de Iquique, a una altitud promedio de 4100 m sobre el nivel del mar.

## Ruta de Acceso:

El acceso por vía terrestre se puede realizar desde la carretera 5 Norte; 33 km al norte de Pozo Almonte se encuentra la localidad de Huara desde donde sale un camino ripiado sinuoso hacia el noreste (ruta 15). En el km 75, se encuentran las termas de Chuzmiza y luego de 57 km más, sale un camino de tierra hacia el norte que lleva hasta la localidad de Mauque, desde allí se toma un camino de tierra al suroeste que conduce a los baños de Puchuldiza. Geysers de Puchuldiza, retomar la Ruta A-15 y continuar hasta la intersección con la A-487 (GPS 19°28'12 S 68°51'42 O) para luego continuar por la A-489 hasta el Campo Geotermal (GPS 19°24'47 S 68°57'35 O).



36



## Location:

Puchuldiza town is located in the commune of Colchane in the first region, 240 km. From Iquique, at an average altitude of 4100 m above sea level.

## Route:

you can take 5 north road from Pozo Almonte town and you can go 33 km north from Pozo Almonte to Huara town .From Huara town you can go along a winding gravel path toward the northeast (15 route). Then at km 75 you find the hot springs of Chuzmiza and after 57 km. You find a road that leads north to Mauque town, and then you take a road that leads southwest to the Puchuldiza baths. If you want to visit the geysers of Puchuldiza, return to a-15 route and continue until the intersection with the a-487 (gps 19 ° 28'12 s 68 ° 51'42 O) and then continue along the a-489 route to the geothermal field (gps 19 ° 24'47 s 68 ° 57 '35 o).



### **Atracciones:**

Geysers de Puchuldiza. Ubicados en el curso superior de la quebrada de Aroma, unos 3800 m sobre el nivel del mar.

Los chorros de agua emergen de las profundidades de la tierra y al entrar en contacto con las bajas temperaturas se solidifican formando curiosas estructuras. En invierno cuando las temperaturas ambientales son muy frías las aguas que brotan se congelan, conformando un insólito témpano de hielo en las alturas. Se encuentran cerca de los pueblos de Enquelga y Ancuaque.

### **Termas:**

Piscinas termales con hasta 85°C. Desde allí se pueden observar muchas fumarolas y los géiseres que allí se forman. Con el frío del invierno, el agua vaporizada de las fumarolas se forma en hielo en dirección del viento, alcanzando alturas de entre los 10 y 15 metros. Podrá tomar baños de tina, de barro, de vapor y disfrutar de las pozas naturales. En sus alrededores hay ruinas de antiguas azufreras.

### **Actividades:**

Trekking, Baños termales, Contemplación flora y fauna, fotografía.

### **Lugares para visitar:**

Termas/Geysers de Puchuldiza /Cerros patrimoniales/Flora y fauna típica de la zona/Pueblo de Mauque.

### **Attractions:**

Geysers of Puchuldiza. Located in the upper part of aroma stream, 3800 meters above sea level.

The jets of water emerging from the depths of the earth and coming into contact with the cold temperatures solidify forming unusual structures. In winter, when ambient temperatures are very cold spring water freezes, forming an unusual ice floe on the heights. They are near the villages of Enquelga and Ancuaque.

### **Hot springs:**

thermal pools with up to 85 ° c. From there you can see many fumaroles and geysers. With the cold winter, the fumaroles vaporized waters form ice in the direction of the wind, reaching heights of between 10 and 15 meters. You can take a tub, mud, or steam bath and enjoy the natural pools. There are ruins of ancient sulfur in the surroundings.

### **Activities:**

trekking, hot natural baths, flora and fauna contemplation, photography.

### **Sightseeing:**

hot springs / geysers of Puchuldiza /heritage hill Tangani Mallku / typical flora and fauna of the area / village of Mauque / Quebe town.

### **Clima:**

Clima de estepa de altura, con temperatura baja y aire seco. Las temperaturas mínimas diarias son en general inferiores a 5°C, pudiendo descender por debajo de -15°C durante el invierno. El periodo de lluvias se concentra en el verano (diciembre - marzo), este periodo se identifica como "invierno altiplánico".

### **Gastronomía:**

Carne de llamo con chuño puti. Alpaca a la cacerola.

### **Weather:**

high steppe, with low temperature and dry air. Daily minimum temperatures are generally below 5 ° c and can drop below -15 ° c during winter. The rainy season is concentrated in summer (december-march); this period is identified as the "Bolivian winter".

### **Cuisine:**

llama meat with chuño puti. Alpaca to the pan.



### Artesanía típica:

Tejidos artesanales en lana de alpaca.

### Servicios:

Alojamiento en casas típicas en pueblo de Mauque

### Contactos Locales:

**Termas:** Sr. Emiliano Castro M., Comunidad Indígena de Mauque, Teléfono 07-8336223  
[www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)

**Typical crafts:** alpaca wool handmade fabrics.

### Services:

accommodation in Mauque village houses

### Local contacts:

**Hot springs:** Emiliano Castro M., Mauque indigene community, Telephone 07-8336223  
Colchane Municipality  
[www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)

# Enquelga



## Ubicación:

Localidad situada en la comuna de Colchane, a 245 km. al noroeste de Iquique, a 32 km. del pueblo de Colchane, en la I Región, a 3820 metros sobre el nivel del mar.

## Ruta de Acceso:

Sólo por vehículo particular, desde la localidad de Colchane, el trayecto demora 45 minutos por camino de tierra. Siguiendo por la A-487 llegará hasta el Pueblo de Latarana y la Laguna Aravilla (GPS 19°14'22 S 68°51'58 O) continúe hasta intersectar la A-395 y siga a la derecha para llegar al Pueblo de Enquelga y próximo a él las Termas de Enquelga (GPS 19°14'06 S 68°47'31 O).

## Historia:

La zona está habitada por comunidades de origen aymará, las cuales se remontan al período pre-hispánico. Esta población asumió nuevos patrones desde la Conquista, pero conservó su raíz cultural. El pueblo fue construido en el siglo XVIII aplicando el patrón arquitectural de la vieja tradición hispánica. No obstante los habitantes indígenas correspondientes a la etnia aymará conservaron la división del territorio en «Sayas y Ayllus», Se presume que las familias Castro, Condori, Mamani y Vilches que dieron origen a este poblado, llegan al territorio entre los años 1870-1880.

## Termas:

Ubicadas a 3700 mts. Sobre el nivel del mar, y en las proximidades del pueblo de Enquelga,

## Location:

it is located in the commune of Colchane, 245 km. Northeast from Iquique, and 32 km. From Colchane town in the first region, at 3820 meters above sea level.

## Route:

you can only go there by car from Colchane town, it delays 45 minutes journey by a non asphalted road. Following the a-487 road you will reach the village of Latarana lagoon and Aravilla lagoon (gps 19 ° 14'22 s 68 ° 51'58 w) continue to intersect a-395 road and turn right to reach the village of Enquelga and next to it the hot springs of Enquelga (gps 19 ° 14'06 s 68 ° 47'31 w).

## History:

The area is inhabited by Aymara communities, which date back to pre-hispanic period. This population got new social, economic and cultural patterns, since the conquest, but it kept its cultural root. The town was built in the eighteenth century using the architectural pattern of the old Spanish tradition. But its new aymara inhabitants retained the division of territory in "sayas and ayllus" it is presumed that Castro, Condori, Mamani and Vilches families led this town, and came to the territory between the years 1870 -- 1880.

## Hot springs:

they are located at 3700 mts. above sea level, and near the village of Enquelga, the baths

las Termas están constituidas por dos pozas naturales que alcanzan una temperatura de 30°C aproximadamente. Las aguas emergen desde el suelo, al aire libre. En el lugar podrá tomar baños en la piscina, baños de tina, de barro y vapor, se encuentra abierto todo el año. Son aguas Hipotermiales, recomendadas para fines estéticos y de descanso.

## Atracciones:

Enquelga mismo es un pueblo tradicional del Altiplano, conformado por unas 90 casas. Destaca en el entorno inmediato el bofedal de Enquelga, donde pastan abundantes llamas y alpacas. La iglesia del pueblo se caracteriza por el campanario terminado en punta. El interior está decorado con murales policromos.

are made up of two natural ponds that reach a temperature of 30 ° c approximately. The waters emerge from the ground, amid the arid desert to the open air. There you can use the pool, bath tub, mud and steam for bathing, it is opened all year. They are hypothermal waters recommended for aesthetic purposes and rest.

## Attractions:

Enquelga is a traditional village in the highlands, it has 90 houses. The bofedal of Enquelga is important in the vicinity where a lot of grazing llamas and alpacas live. The village church bell is characterized by its pick form. The interior is decorated with polychrome murals.



## Actividades:

Trekking, escaladas, picnic, contemplación flora y fauna, fotografía. Para conocer más de cerca la cultura aymara, existen celebraciones de Wayñu o Floreo de Llamas y Alpacas en los meses de Enero y Febrero que son fiestas familiares, donde se recomienda solicitar permisos a la comunidad y observar con mucho respeto.

## Lugares para visitar:

Termas/Cerros patrimoniales como Volcán Isluga Mallku/Pueblo de Carahuano/ Volcán Isluga.

## Clima:

Estepárico de altura, con precipitaciones entre los meses de diciembre a marzo, con temperaturas medias aproximadas que oscilan entre los 0° y 20° C en verano y -20° y 10 en invierno.

## Gastronomía:

Carne de Llamo, Chuño Puti y Quinoa.  
Artesanía típica: Tejidos en lana de alpaca.

## Servicios:

Hospedaje en casas locales y Refugios.

## Contactos Locales:

Comunidad Indígena Aymará de Enquelga, Sr. Jacinto Mamani • teléfono 57-2794312  
Refugio CONAF • teléfono 57- 2421 352  
E-mail tarapaca@conaf.cl  
Municipalidad de Colchane • Teléfono 57-2794312 • www.municipiocolchane.cl

## Activities:

trekking, climbing, picnic, flora and fauna contemplation, photography. If you want to know more about the Aymara culture sector it is suggested to know the ancestral traditions: Wayñu or flourish of llamas and alpacas that are family celebrations on January and February. It is recommended to observe with respect and have the permission of the community.

## Sightseeing:

Hot springs / heritage hills /Carahuano village / Isluga volcano.

## Weather:

High steppe, with rainfall during the months of December to march, with average temperatures ranging from approximately 0° and 20° c in summer and -20° and 10 in winter.

## Cuisine:

Llama meat, chuño puti and quinoa.  
Typical crafts: alpaca wool fabrics.

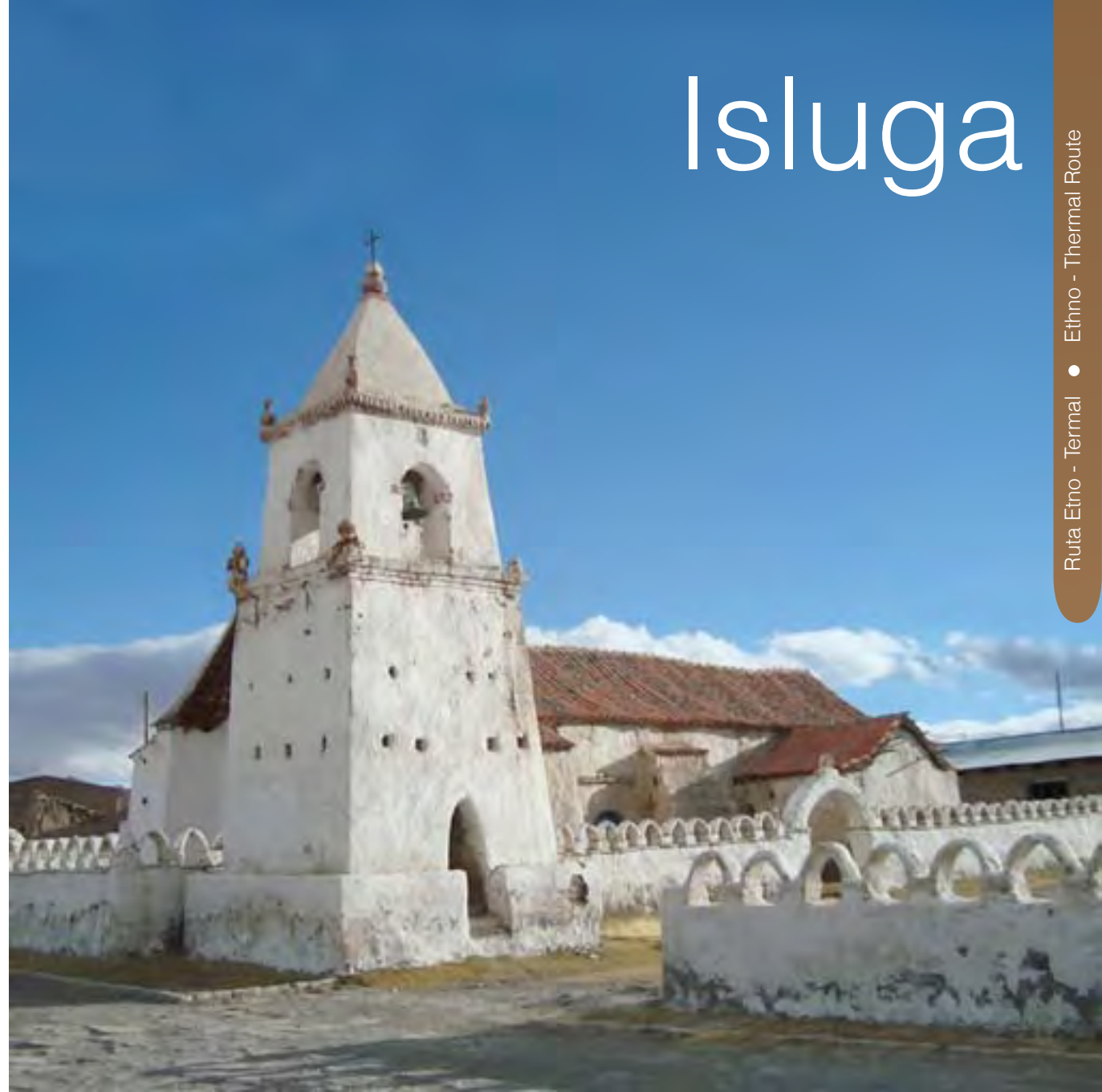
## Services:

Accommodation in local houses and refuges.

## Local contacts:

Aymara Indian community of Enquelga, Mr. Jacinto Mamani • telephone 57-2794312  
Conaf refuge • telephone 57 - 2421 352  
e-mail tarapaca@conaf.cl,  
Colchane Municipality • phone 57-794312  
www.municipiocolchane.cl

# Isluga



## Ubicación:

Isluga se encuentra en la comuna de Colchane, provincia de Iquique, a 255 km de Iquique. En la localidad, se ubica el Parque nacional Volcán Isluga, con una superficie de 174.744 hectáreas y que se sitúa entre las comunas de Colchane, Camiña y Huara. Su mayor altitud se registra en el cerro Quimsachata (5.400 m), aunque también es importante el volcán Isluga (5.218 m)

## Ruta de Acceso:

Isluga a 10 Km. de Enquelga. (GPS 19°15'05 S 68°43'19 O). Al Parque se accede por la Ruta A-16 que une la ciudad de Iquique con la localidad de Humberstone (5 km. al Norte de Pozo Almonte). Se continúa por la Ruta 5 Norte, alrededor de 26 km. hasta la localidad de Huara, posteriormente se continúa por la Ruta A-55 (camino pavimentado) hacia el Noreste hasta la localidad de Colchane, durante 180 km.

## Historia:

Isluga es un centro ceremonial aymará y religioso, tiene aproximadamente 100 casas y una iglesia que data del siglo XVIII, única en el altiplano, cuya fiesta patronal es el día 21 de diciembre (Santo Tomás Apóstol). Es un centro ceremonial que actúa de acuerdo con la cosmovisión aymará, por ello, permanece deshabitado casi durante todo el año, con excepción de los días de fiesta y ceremonia, cuando se congregan las comunidades de Arriba (Araj Saya) y de Abajo (Manqa Saya), inundando el lugar con su música y danzas típicas.

## Location:

Isluga is in Colchane commune in the province of Iquique, 255 km from Iquique. Isluga volcano national park is located in this town, covering an area of 174,744 hectares and it is situated among the communes of Colchane, Camiña and Huara. Its highest recorded is the Quimsachata hill (5,400 m), but is also important Isluga volcano (5,218 m)

## Route:

Isluga route 10 km from Enquelga. (gps 19 ° 15'05 s 68 ° 43'19 w). You can go to the park by a-16 route connecting the city of Iquique and Humberstone town (5 km. North of Pozo Almonte). Continue on 5 north route about 26 km. To Huara town then continue on a-55 route (paved road) northeast to Colchane town about over 180 km.

## History:

Isluga is a ceremonial and religious Aymara center, it has approximately 100 houses and a church dating from the eighteenth century, only in the highlands, whose patronal feast day is December 21st (St. Thomas the apostle). It is a ceremonial center that operates according to the Aymara worldview therefore it remains uninhabited almost all year round, except holidays and ceremonies, where up (araj saya) and down (manqa saya) communities flooding the place with their music and dances.

## Atracciones:

En las inmediaciones del poblado se concentra un segmento importante de la historia y el Patrimonio Cultural del país y de América: los sitios arqueológicos de Pukará de Isluga, el cementerio aymará Usamaya y las ciudades funerarias-habitacionales Chok y Qolloy y las Chullpas de Sitani, los que formaron parte importante de la órbita del imperio Inca. La "Iglesia Santuario de Isluga" fue declarada Monumento Histórico el año 1975, ampliándose posteriormente esta protección patrimonial al declararse como Zona Típica todo el "Pueblo de Isluga" el año 1992. El Parque Nacional Volcán Isluga, cuenta con un increíble relieve de alturas y con una fabulosa flora y fauna.

## Actividades:

Paseos en bicicleta, alta montaña, raid, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Termas:

Aguas Calientes, consta de dos pozos naturales de aguas termales.

## Attractions:

a large segment of the history and cultural heritage of the country and America is concentrated in the vicinity of the town: the archaeological Isluga pukara sites, Usamaya Aymara cemetery and the funeral housing city chok and qolloy and sitani chullpas, which formed important part of the Inca empire orbit. The "Isluga sanctuary church" was declared a historical monument in 1975, later this protection was extended to whole "people isluga" when was designated as typical zone in the year 1992.

## Activities:

biking, mountain bike, hiking, raid, flora and fauna contemplation, photography. You can visit the town on February, when the festivities celebrating Anatas (carnival), people congregate in the town of Isluga it is recommended to get permission to the alferéz of the festival.

## Hot springs:

"aguas calientes", there are two natural hot spring wells.





## Lugares para visitar:

Laguna Arabilla, Pukará de Isluga, Campo Geotérmico de Puchuldiza.

## Clima:

Debido a la altitud, las temperaturas promedio son bajas, oscilando entre los 10 °C y los -5 °C, y las lluvias de concentran entre los meses de diciembre y marzo.

Gastronomía: Preparaciones en base a Carne de llamo, Chuño Puti y Quinua.

## Artesanía típica:

La textilería, representada por penachos, fajas, mantas y lazos, que contienen motivos sagrados y cotidianos de la vida aymará.

## Servicios:

El Parque cuenta con áreas de Alojamiento y Alimentación. La guardería, ubicada en el pueblo de Enquelga, tiene una capacidad de alojamiento para 8 personas. En Aguas Calientes, existe un área de Campismo y Merienda.

## Contactos Locales:

Municipalidad de Colchane  
Teléfono 57-2794312  
www.municipiocolchane.cl  
Refugio CONAF • Teléfono 57- 2421 352  
E-mail tarapaca@conaf.cl

## Places to visit:

Arabilla lagoon, Isluga pukara, geothermal field of Puchuldiza.

## Weather:

Due to the altitude, average temperatures are low, ranging between 10° c and -5° c, and rainfall are concentrated between December and march.

## Cuisine:

Llama meat, chuño puti and quinua.

## Typical crafts:

The textiles are represented by plumes, sashes, blankets and ties, which contain sacred grounds of Aymara everyday life.

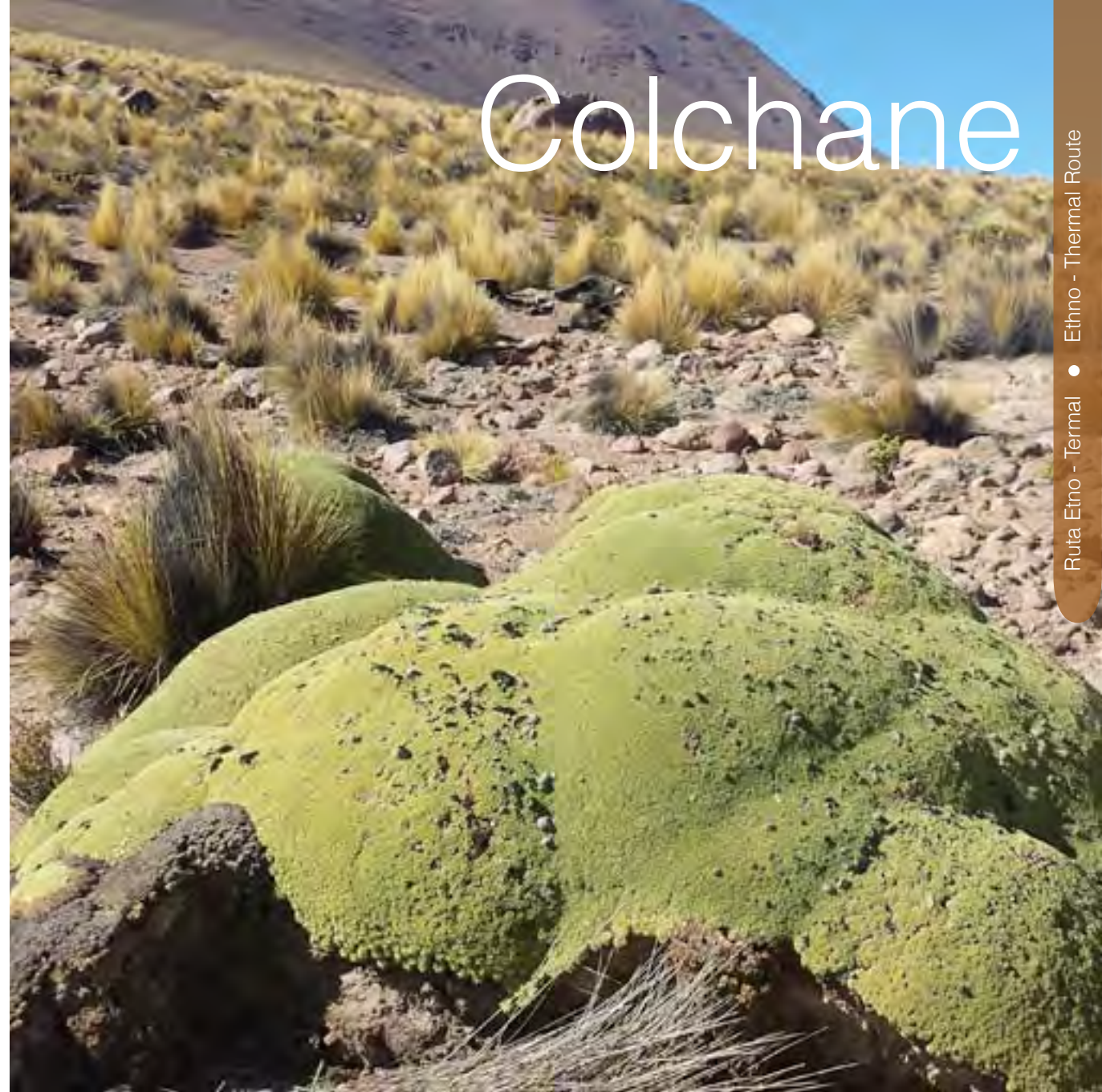
## Services:

The park has housing and food areas. A guest house located in Enquelga has a capacity for 8 people accommodation. There is a camping area and a snack place in Aguas Calientes.

## Local contacts:

Colchane Municipality • tel 57-2794312  
www.municipiocolchane.cl  
Conaf refuge • telephone 57 - 2421 352  
e-mail tarapaca@conaf.cl

# Colchane



## Ubicación:

Es la capital de la comuna del mismo nombre. Se ubica a 3.800 mts. sobre el nivel del mar, en el altiplano, a 262 km. al noreste de la ciudad de Iquique, en la I Región, junto al límite con Bolivia, a los pies de imponentes cerros y volcanes como el Tata Sabaya o el Isluga.

## Ruta de Acceso:

Desde Iquique, se accede a la comuna a través de la ruta que une la costa con Ruta 5 (Sector de Humberstone). En dicho cruce se debe dirigir hacia el norte hasta Huara, aquí debe tomar la ruta internacional Huara Colchane CH 15. (GPS 19°16'35 S 68°38'11 O). El camino es en su mayoría asfaltado, recomendado para todo tipo de vehículos, con precaución.

## Historia:

El nombre de Colchane proviene de la voz aymará = qullchanni, "existencia de qullcha, tipo de pasto".

## Location:

Colchane is the capital of the commune of Colchane. It is located at 3800 mts. above sea level in the highlands, 262 km. Northeast from Iquique city in the first region, near the border with Bolivia, at imposing mountains and volcano slopes as the tata sabaya or Isluga mallku.

## Route:

from Iquique, you can take the route that links the coast with 5-route (Humberstone zone). In this crossing you should continue straight north to Huara, here you must take the international CH-5 route Huara - Colchane. (gps 19 ° 16'35 s 68 ° 38'11 w). The road is mostly paved, recommended for all types of vehicles with caution.

## History:

Colchane comes from the Aymara voice = qullchanni, "it means existence of qullcha, a type of grass."

La comuna fue creada en 1970 con el nombre de Los Cóndores, con parte de las comunas de Pisagua y Huara, con propósitos político-administrativos. En 1979 pasó a denominarse Colchane. Sus actuales habitantes provienen de mezclas de grupos étnicos prehispánicos, quienes estructuraron un pueblo que se caracteriza por el devoto apego a la tierra o Pachamama. El terremoto del 13 de junio de 2005 azotó la localidad, con importante pérdida de construcciones y de patrimonio religioso, de templos de data hispánica.

## Atracciones:

Pueblos típicos e iglesias que datan de la época hispánica. En la zona fronteriza de Colchane, en las laderas de cerros de Ancovinto, es posible observar de cerca un bosque de cactus gigantes de hasta 10 metros de altura, únicos en el mundo. La senda Kala Uta permite admirar la diversidad natural y cultural del altiplano, de 26 kilómetros de extensión, conecta a Colchane con la localidad de Cariquima. Particularmente interesante es la celebración de fiestas religiosas o ferias.

## Actividades:

Paseos en bicicleta, alta montaña, raid, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Pueblos del sector de Cariquima: Chijo, Huaytane, Villablanca, Chulluncane, Cariquima y termas de Ancuaque. En el sector de Isluga, visitar los poblados de Arabilla, Escapiña, Isluga, Enquelga y sus termas y el Campo Geotérmico de Puchuldiza.

The commune was created in 1970 under the name of The Condors, with part of Pisagua and Huara communes, with political and administrative purposes. In 1979 it was renamed Colchane. Its current residents are from mixtures of pre-Hispanic ethnic groups, who structured a people that are characterized by the devoted attachment to the earth or Pachamama. The earthquake on June 13, 2005 struck the town, with significant loss of heritage buildings and religious temples dating back to Spanish period.

## Attractions:

Typical villages and churches dating from the Spanish era. In the border area of Colchane on Ancovinto hill slopes, you can look at a giant cactus forest of up to 10 meters high, unique in the world. Along Kala Uta path you can admire the natural and cultural diversity of the highlands, 26 kilometers long, connects Colchane and Cariquima towns. The celebration of religious festivals and fair is particularly interesting.

## Activities:

Biking, hiking and mountain bike, raid, flora and fauna contemplation, photography.

## Places to visit:

Cariquima zone towns: Chijo, Huaytane, Villablanca, Chulluncane, Cariquima and Ancuaque hot spring. Isluga zone towns: Arabilla, Escapiña, Isluga, Enquelga and its hot springs and geothermal field of Puchuldiza.



## Clima:

Por la altitud, las temperaturas promedio son bajas, oscilando entre los 10 °C y los -5 °C, y las lluvias se concentran entre los meses de diciembre y marzo.

## Gastronomía:

Platos en base a Carne de Llama, Chuño Puti y Quinua.

## Artesanía típica:

La textilería, representada por penachos, fajas, mantas y lazos, con motivos sagrados y cotidianos de la vida aymará. Artesanía en piedra.

## Servicios:

Municipalidad, Radio, Centro de Salud, Carabineros y Aduana. Servicios de alojamiento, alimentación, bencina y transporte terrestre. La comuna cuenta con 8 alojamientos distribuidos entre Colchane, Cariquima y Enquelga, residenciales familiares que han sido acondicionadas para recibir a los visitantes. Enquelga cuenta con un refugio de CONAF, Chuzmiza cuenta con hotel termal.

## Contactos Locales:

Municipalidad de Colchane • Teléfono 57-2794312 • [www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)  
Refugio Conaf • teléfono 57- 2421 352  
E-mail [tarapaca@conaf.cl](mailto:tarapaca@conaf.cl)

## Weather:

Due to the altitude, average temperatures are low, ranging between 10 ° c and -5 ° c, and rainfall concentrated between December and March.

## Food:

Llama meat, chuño puti and quinua.

## Typical crafts:

The textiles, represented by plumes, sashes, blankets and ties, which contain sacred grounds of everyday Aymara life. Stone carved crafts.

## Services:

commune service, radio, health center, police and customs. It has accommodation services, catering, ground transportation and regular gasoline. The commune has 8 accommodations distributed in Colchane, Cariquima and Enquelga, family houses which have been upgraded to receive the tourists who visit the community. Enquelga has a Conaf shelter and Chuzmiza has a hotel with hot spring.

## Local contacts:

Colchane Municipality, Phone: 57-2794312, [www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)  
Refuge Conaf • Phone: 57- 2421 352  
E-mail [tarapaca@conaf.cl](mailto:tarapaca@conaf.cl)

# Cariquima



## Ubicación:

Se ubica a 240 Km. al este de Iquique, en la Comuna de Colchane, en la I Región, a 3.675 metros de altitud, a los pies del Nevado Cariquima (Cerro Huanapa).

## Ruta de Acceso:

Desde Colchane, como continuación del recorrido Colchane – Cariquima, o a través de la ruta Huara - Colchane (A-55), unos 3 kilómetros antes de llegar a Colchane, doblar a la derecha por la ruta A-555 en dirección a Cariquima. (GPS 19°27'57 S 68°38'09 O).

## Historia:

Antiguo asentamiento tradicional situado a los pies del nevado Mama Wanapa T'alla, habitado por descendientes de la etnia aymará. Originarias de este poblado son las familias Moscoso, Mamani, Challapa que se asentaron en el lugar a partir del año 1820. Su iglesia fue declarada monumento Histórico el año 2006 y su cementerio es Monumento religioso.

## Atracciones:

El pueblo con sus construcciones de adobe del siglo XVIII y sus calles empedradas, junto a su Iglesia y Cementerio. El tramo que va entre Colchane y Cariquima se denomina "KALA UTA", las chullpas, casitas de barro preinclicas, entre el pueblo de Chulluncane y el portezuelo de Picavilque. El río Cariquima es apto para la pesca de truchas.

## Location:

It is located 240 km. East from Iquique, in Colchane commune in first region, at 3675 meters altitude, at Nevado Cariquima slopes. (Huana-pa Mountain).

## Route:

From Colchane, following Colchane route - Cariquima, or through Huara - Colchane route (a-55), about 3 miles before reaching Colchane, turn right route a-555 towards Cariquima. (gps 19 ° 27'57 s 68 ° 38'09 w).

## History:

It is an old traditional settlement located at the snowy mountain called Mama Wanapa T'alla. It is inhabited by descendants of ancient Aymara ethnic group who lived there from mid-eighteenth century. Moscoso, Mamani, and Challapa families are from this village .They settled in this place from the year 1820. Its church was declared a historic monument in 2006 and the cemetery was declared as religious monument.

## Attractions:

The town itself, its adobe buildings of the eighteenth century, its cobbled streets, its church and cemetery. The section that runs between the towns of Colchane and Cariquima is called "Kala Uta," which is suggested to visit the chullpas, pre-incan mud houses, placed between the people of Chulluncane and Picavilque Portezuelo. Cariquima River is suitable for trout fishing.

## Termas:

En el pueblo de Ancuaque puede encontrar unas termas al aire libre, y también a 15 kilómetros puede encontrar las termas de Euquere. En el caserío de Lupe se pueden visitar las termas de Churullo.

## Actividades:

Trekking, Montañismo, Baños termales, Contemplación flora y fauna, fotografía. Se sugiere conocer dos tradiciones ancestrales del sector: Una es la fiesta Anata (carnaval) local y el Wayñu o floreo de llamas y alpacas que son celebraciones familiares y se celebran durante los meses de Enero y febrero. Debido a que son tradiciones ancestrales se recomienda observar con respeto y solicitando permiso a la comunidad.

## Lugares para visitar:

Laguna de Villablanca, Termas de Churullo, Termas de Ancuaque, Termas de Euquere. Cerros patrimoniales como el Tata San Juan Mallku, Mama Huanapa T'alla. Pueblos de Chijo, Ancovinto, Panavinto, Chulluncane, Ancuaque, Villablanca y el paso de Picalvique en las laderas del Sillajuay.

## Hot springs:

In the village of Ancuaque you can find outdoor baths, and also at a distance of 15 kilometers of the same people you can find the Euquere spa. Also in the hamlet of Lupe sector you may visit the Churullo spa.

## Activities:

Trekking, hiking, hot springs, flora and fauna contemplation, photography. If you want to know more about the Aymara culture sector it is suggested to know two ancestral traditions: one is the party Anata (carnival) Cariquima on February, and wayñu or flourish of llamas and alpacas that are family celebrations on January and February. It is recommended to observe with enough respect and have the permission of the community.

## Places to visit:

Villablanca lagoon and Churullo hot spring, you can appreciate archaeological monuments, vestiges of an ancient culture. Heritage hills. You can find Chijo, Ancovinto, Panavinto, Chulluncane peoples and the path of Picalvique on the slopes of Sillahuay.



## Clima:

Clima seco, con temperaturas entre los 5° C a los 20° C como temperatura máxima del día y temperaturas bajo -0°C durante la noche. Precipitaciones diciembre a marzo.

## Gastronomía:

Carne de llamo, Chuño Puti y Quinua.

## Artesanía típica:

Indígenas Artesanas que rescatan técnicas del hilado natural de alpaca y llama, tejidos en telares artesanales, teñidas con hierbas de los montes.

## Servicios:

Cariquima tiene Posta; existe un museo y hay un par de alojamientos, bien montados. Existe un pequeño aeródromo de la Fuerza Aérea.

## Contactos Locales:

Hostal Tata Inti, Teléfono 09-8588 0634  
E-mail [hoteltatainti@yahoo.es](mailto:hoteltatainti@yahoo.es)  
Residencial Camino del Inca  
teléfonos 08-9093187  
Municipalidad de Colchane  
Teléfono 57-2794312  
[www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)

## Weather:

Dry weather, with temperatures ranging from 5 ° c to 20 ° c and maximum temperature of the day. Once the evening starts the cold begins with temperatures below -0 ° c overnight. Abundant rainfall in the summer season (December to march)

## Cuisine:

Llama meat, chuño puti and quinua.

## Typical crafts:

An association of artisan indigenous rescue the natural alpaca and llama spinning techniques, woven on handmade, dyed with herbs from the mountains.

## Services:

Cariquima has an infirmary, and a couple of well equipped houses. There is a small airfield belonging to the air force.

## Local contacts:

Hostal Tata Inti • Phone 09-8588 0634  
[Hoteltatainti@yahoo.es](mailto:Hoteltatainti@yahoo.es)  
Residencial Camino del Inca  
Phone: 08-9093187  
Municipalidad de Colchane  
Phone: 57-2794312,  
[www.municipiocolchane.cl](http://www.municipiocolchane.cl)

# Lirima

## Ubicación:

El poblado de Lirima está ubicado en la comuna de Pica, I Región, a 250 kms. de Iquique, en pleno altiplano y a 4100 mts. sobre el nivel del mar.

## Ruta de Acceso:

La Ruta A-349 cruza el cordón Sillajuay por el paso Picavilque a 5035 mts/snm (GPS 19°44'35 S 68°46'21 O) y llega al pueblo de Lirima (GPS 19°50'52 S 68°51'18 O). Desde este punto, tome la ruta A-555 al Oeste para llegar a los baños termales tomando un desvío a la derecha (GPS 19°51'22 S 68°54'08 O).

## Historia:

Lirima, o en aymara Lari Uma, significa “donde toma agua el zorro”, fue habitado originalmente por aymaras pastores de ganado. Cerca de siete familias descendientes del matrimonio de Florencio Ticuna Ramírez y Adela Cáceres Ayavire, empezaron a levantar Lirima aproximadamente en 1970, trabajaban en “ayni” o faenas comunitarias construyendo primero una casa para una familia y, una vez terminada aquella, continuaban con la siguiente.

El actual pueblo de Lirima fue inaugurado en 1982. Sus principales actividades económicas giran en torno a la ganadería y artesanía y en cuanto a las organizaciones presentes en la comunidad se distinguen las siguientes; junta de vecinos “pampa Lirima”, club deportivo de fútbol “trasandino Lirima”, comunidad indígena de Lirima, asociación indígena de Lirima.

## Location:

The town of Lirima is located in the Municipality of Pica, I region, 250 km. From Iquique and 4100 mts. above sea level.

## Route:

A-349 route crosses the mountain cord Sillajuay by the path Picavilque at 5035 m / asl (gps 19 ° 44'35 s 68 ° 46'21 w) and you can reach the village of Lirima (gps 19 ° 50'52 s 68 ° 51'18 w) . From this point, take a-555 route west to reach the hot springs taking a detour to the right (gps 19 ° 51'22 s 68 ° 54'08 w).

## History:

Lirima in aymara lari uma . Lirima means “watery fox” in Aymara; it was originally inhabited by livestock herders from the Andean peoples. In 1970, the herders decided to be together and form a village. Nearly seven families descended from the marriage of Florencio Ticuna Ramirez and Adela Cáceres Ayavire who began to lift Lirima. They worked in “ayni” or working communities, building a first home for a family and, after that, following with the next.

In 1982, after a great community effort, the town was finally opened. Their main economic activities are farming and crafts and the organizations of the community, neighborhood council “Pampa Lirima” football club “trasandino Lirima” Lirima indigenous community, Lirima Indian association.

Termas: Situadas en un bofedal rodeado de una escenografía natural de altas cumbres nevadas. Las piscinas son de características naturales, de una superficie de aproximadamente de 45 metros cuadrados y profundidad de no más de 1 metro. Sus aguas termales poseen temperaturas entre los 30 y 40°C. muy recomendadas para dolencias musculares.

## Atracciones:

Este poblado posee una hermosa arquitectura caracterizada con típicas construcciones de muros de adobe y techos de paja brava, junto a su Iglesia. Es reconocida por sus tejidos artesanales de inigualable belleza. Una actividad recomendada es la Ceremonia Típica del Floreo, ritual que consiste en la marcación de llamas y alpacas con coloridos adornos de flores de lana.

## Actividades:

Baños termales, Trekking, contemplación flora y fauna, fotografía.

Hot springs: they are located in a bofedal surrounded by natural scenery of snow-capped mountain peaks. The pools are natural, areas of approximately 45 square meters and depth of no more than 1 meter. Thermal waters with temperatures between 30 and 40 ° c. highly recommended for muscular pains.

## Attractions:

this town has a beautiful architecture characterized by typical buildings of adobe walls and brave straw roofs, and its church. It is recognized for its unmatched beauty of handmade fabrics. A typical florea ceremony is a recommended activity; this ritual consists of dialing animals like llamas and alpacas with colorful wool flower ornaments.

## Activities:

Hot springs, trekking, flora and fauna contemplation, photography.



## Lugares para visitar:

Iglesia del pueblo/Cerros patrimoniales/Agua termales.

## Clima:

Por su altura, la temperatura es baja y el aire es seco. Las temperaturas mínimas diarias son en general inferiores a 0°C, pudiendo descender por debajo de -10°C durante el invierno. El periodo de lluvias se concentra en el verano (diciembre - marzo), este periodo se identifica como "invierno altiplánico".

## Gastronomía:

Carne de llamo con chuño puti y quinoa.

## Artesanía típica:

Tejidos en base a lana de alpaca.

## Servicios:

Cuenta con servicios propios tales como; sede social y comedores, escuela no funcionando, servicio de internet y telefonía, además de contemplar con una casa de huésped que funciona desde el año 2002 y que brinda servicios de habitación para 20 personas, cocina, living, baños, agua con calefacción, televisión.

## Contactos Locales:

Don Neftalí ticuna o Doña Elsa Cáceres. Para conocer las Termas comunicarse directamente al Sr. Julio Ticuna, Teléfono 57-2315287.

## Places to visit:

Church of the village / patrimonial hills / hot springs.

## Weather:

The temperature is low and the air is dry because of height. Daily minimum temperatures are generally below 0 ° c and can drop below -10 ° c during winter. The rainy season is concentrated in summer (December-march); this period is identified as the "Bolivian winter".

## Cuisine:

Llamo meat with chuño puti and quinoa.

## Typical crafts:

Alpaca wool fabric.

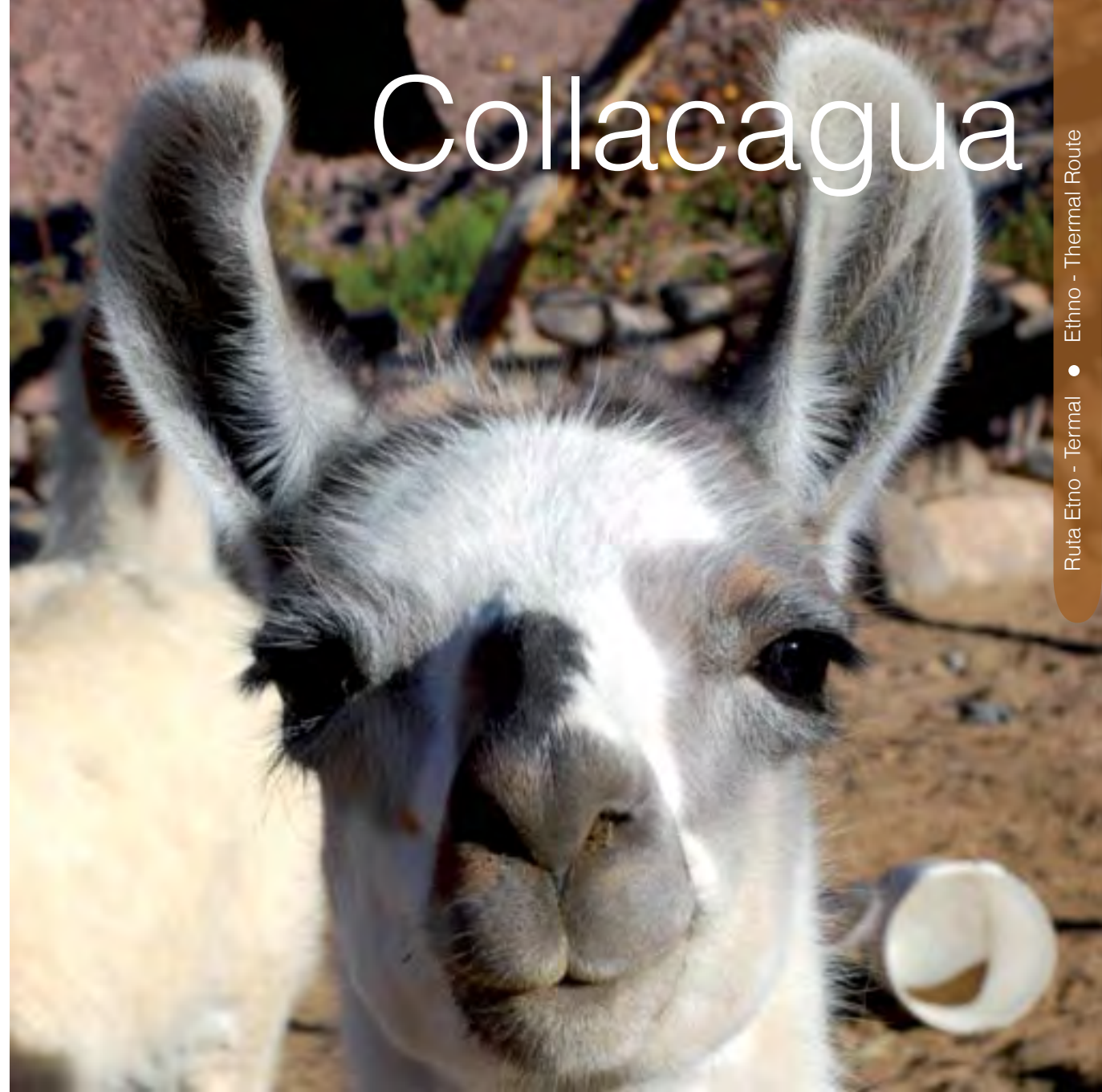
## Services:

It has well equipped guest house. It has its own services managed by the board of neighbors such as, head offices and dining rooms, not working school, internet and phone service, and it provides a guest house operating since 2002 with room service for 20 , kitchen, living room, bathrooms, water heating, television.

## Local contacts:

Neftalí Ticuna or Elsa Cáceres  
Baths, Julio Ticuna, telephone 57-315287

# Collacagua



## Ubicación:

Collacagua está situado a 202 kilómetros al oeste de Iquique, aproximadamente a 88 km. Al noreste de Pica, a 3800 mts. sobre el nivel del mar.

## Ruta de Acceso:

Camino Ruta A-691 Collacagua – Cancosa, ruta en estado regular a malo, tránsito con precaución, tránsito sólo vehículos 4x4. Desde el pueblo de Lirima tome la ruta A-689 al Sur (GPS 19°50'56 S 68°51'15 O). Llegará a Collacagua (GPS 20°02'21 S 68°49'48 O)

## Historia:

El llamado “Tambo de Collacagua” ha sido por casi medio siglo un sitio de referencia para caracterizar la ocupación incaica en el altiplano sur de Tarapacá. Su ocupación dataría de la segunda mitad del siglo XV. Hoy es posible ver vestigios de su pasado Aymará, época en la que probablemente sus habitantes se dedicaban a la minería, ya que así lo delatan los restos de una antigua fundición.

Pero desde que los actuales lugareños tienen memoria, su principal actividad económica ha sido la ganadería y su historia se confunde con la de la familia Cáceres-Cauque, de cuyos cuatro hijos, sólo Tomás permaneció en el lugar. Tomás, nacido en 1843, es un hito en la historia de su estirpe y del lugar, pues pudo comprar las tierras que su familia había arrendado por décadas. Al morir, dejó las tierras a sus nietos Felipa, Aurelio y Juana Paula. Felipa contrajo matrimonio con Juan Ticona. Don Juan y Doña Felipa continúan dedicándose a la ganadería, actualmente tienen camélidos, ovinos y burros.

## Location:

Collacagua is located 202 kilometers west from Iquique, approximately 88 km. Northeast from Pica, and 3800 mts. above sea level.

## Route:

A - 691 route to Collacagua - Cancosa, it is not a good route, traffic with caution, transit only 4x4 vehicles. Take a-689 route from the village of Lirima to south (gps 19 ° 50'56 s 68 ° 51'15 w) and you can reach Collacagua (gps 20 ° 02'21 s 68 ° 49'48 w)

## History:

The “Tambo de Collacagua”, has been for nearly half a century as a reference site to characterize the Inca occupation in the south highlands of Tarapacá. Its occupation dates from the second half of the fifteenth century. Today you can see vestiges of its Aymara past, when its inhabitants were mining workers, as well as the remains of an old foundry are revealed.

But as residents remember, its main economic activity was cattle ranching and its history is intertwined with that of the Cáceres-Cauque family, whose four children, only Tomás remained in this place.

Tomás was born in 1843, he is a milestone in the history of his race and place, and because he could buy the land his family had rented for decades. At his death, he left his land to his grandchildren Felipa, Aurelio and Juana Paula. Felipa married Juan Ticona. Don Juan and Doña Felipa continue focusing on livestock, having camelids, sheep and donkeys.

## Atracciones:

Es un típico caserío andino con sus corrales y su torre campanario situado sobre un pequeño cerro y ruinas de un tambo inca. En él se armonizan la belleza natural de sus paisajes, con altas montañas como el volcán Irruputuncu, vastas praderas de tola y paja brava, la muy peculiar y endémica fauna y los caseríos y corralitos de piedras.

## Actividades:

Trekking, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Vestigios Tambo incaico/Diablomarka/Bofedales

## Attractions:

This is a typical Andean village with its pens and bell tower located on a small hill and ruins of an Inca Tambo. It harmonizes the natural beauty of its landscapes, with mountains like the Irruputuncu volcano, vast prairies and brave tola straw, the very peculiar and endemic fauna and stone farmhouses and corralitos.

## Activities:

Trekking, flora and fauna contemplation, photography.

## Sightseeing:

Incaico Tambo remains / diablomarka / bogs.





## Clima:

Clima de estepa de altura, con temperatura baja y aire seco. Las temperaturas mínimas diarias son en general inferiores a 0°C, pudiendo descender por debajo de -10°C durante el invierno. El periodo de lluvias se concentra en el verano (diciembre - marzo), este periodo se identifica como "invierno altiplánico".

## Gastronomía:

Carne de llamo con chuño puti y quinua.

## Artesanía típica:

Tejidos en base a lana de alpaca. Producción de charqui. Producción de pieles curadas y tratadas artesanalmente.

## Servicios:

Casa de huéspedes bien equipada.

## Contactos Locales:

Sra. Silvia Ticona Cáceres.

Etnoturismo: Sr. Joaquín Ticona  
Teléfono 09-6466783

## Weather:

High steppe weather, with low temperature and dry air. Daily minimum temperatures are generally below 0 ° c and can drop below -10 ° c during winter. The rainy season is concentrated in summer (December-march); this period is identified as the "Bolivian winter".

## Cuisine:

Llamo meat with chuño puti and quinoa.

## Typical crafts:

Alpaca wool textiles. Charqui and cure treated artisan leather production.

## Services:

well equipped guest house.

## Local contacts:

Silvia Ticona Cáceres.

Ethnoturism: Joaquín Ticona  
cell phone 09-6466783

# Cancosa



## Ubicación:

Cancosa se encuentra junto al límite fronterizo con Bolivia, a 120 Kms. Del Oasis de Pica, por la ruta A-687 y desde Iquique 265 Kms., a 4.000 mts. sobre el nivel del mar.

## Ruta de Acceso:

Desde Iquique por la Carretera A-16 y A-665, se sigue el trayecto por la ruta A-685 pasando por el Salar de Huasco, finalmente un desvío por la ruta A-691 para llegar a destino. Existe otra alternativa para llegar a la localidad, desde Iquique a Pozo Almonte por la ruta A-16, luego debe tomar la ruta A-687, hasta llegar al cruce de la ruta A-685, para seguir por las rutas A-691. No existe transporte regular, sólo se puede acceder con vehículos particulares y agencias de turismo.

## Location:

It is adjacent to the border with Bolivia, 120 kilometers from oasis of pica, by route a-687 and 265 kilometers from Iquique to 4.000. On sea level.

## Route:

From Iquique on highway a-16 and a-665 to arrive Pica, you follow the route a-685 through the Salar de Huasco, finally a detour route a-691 to get Cancosa. There is another alternative to get the town, from Iquique and Pozo Almonte on route a-16, then take the route a-687, to the junction of route a-685, follow the route a-691. There is no regular transport to this location, only accessible by private vehicles and tourist agencies.

## Atracciones:

En esta localidad encontramos atractivos naturales como: Termas de Cancosa; Cerro Ceremonial de Ingiño donde se realiza la ancestral ceremonia del Machaq Mara, el cual tiene una privilegiada vista a los bofedales del sitio y al cerro Sillajuay Mallku, existe camino vial para entrar al lugar a 2 kms de Cancosa; sector de Isla que puede ser visitado para observar lagunas, flora y fauna autóctona. Si desea practicar turismo aventura se puede hacer trekking por Pampa Libro o montañismo/ascenso por el Cerro Mallku Sillajuay.

Ahora, si quiere conocer la cultura viva Aymara, en el mes de Febrero se celebra el Anata (carnaval) , Wayño (Floreo de animales), en el mes de Mayo las fiestas patronales de San Felipe y Cruz de Mayo y en el mes de Junio el Machaq Mara (Año nuevo Aymara). La arquitectura del pueblo con elementos típicos del altiplano, las casas e Iglesia están construidas en adobe y paja brava.

También se puede encontrar ganadería camélida y plantaciones de Quinoa.

## Termas:

Localizada a unos 2 km. antes de llegar a Cancosa por la ruta A- 689, existen aguas termales que alcanzan los 40°; ricas en fierro, poseen una infraestructura sólida construida por los lugareños para cobijar a los visitantes.

## Actividades:

Trekking, Baños termales, Contemplación flora y fauna, fotografía.

## Attractions:

This town has natural attractions like: Hot Springs de Cancosa, Heritage Hill de Ingiño where the ancient ceremony machaq mara is performed, it has a privileged view of the marshlands of the site and the hill Sillajuay mallku there is a road to get the site 2 kms. from Cancosa; it is an island sector that can be visited to observe lagoons, flora and fauna. If you want to practice adventure tourism by trekking Pampa libro or mountaineering / climbing the hill mallku Sillajuay.

But, if you are interested in knowing aymara living culture , Anata (carnival) is celebrated on February , wayño (flourish of animals) on may ,the feast of San Felipe and Cruz de Mayo and the machaq mara (aymara new year) on June. The architecture of the town is based on typical elements of the plateau; houses and the church are built of adobe and straw. You can also find camelid livestock and plantations of quinoa.

## Hot springs:

They are located about 2 km. A-689 route before coming to Cancosa, there are hot springs that reach 40 degrees, rich in iron, they have shelter for visitors built with a solid infrastructure by the villagers.

## Activities:

Trekking, hot springs, flora and fauna contemplation, photography.



## Lugares para visitar:

Termas /Pueblito de Llacho/Salasalane /Kollakollane/Cerro Sillajuay / Pampa Libro

## Clima:

Clima de estepa de altura, con temperatura baja y aire seco. Las temperaturas mínimas diarias son en general inferiores a 0°C, pudiendo llegar debajo de -10°C durante el invierno. El periodo de lluvias se concentra en el verano (diciembre - marzo), este periodo se identifica como "invierno altiplánico".

## Gastronomía:

Preparaciones en carne de llamo y Quinoa.

## Artesanía típica:

Tejidos artesanales de alpaca y cordero. Pieles tratadas.

## Servicios:

Albergue turístico confortable y cómodo, con una capacidad de 20 personas, usa modalidad Bread and Breakfast, el servicio de alimentación puede ser entregado en casa de lugareños. Se recomienda cargar combustible en las localidades de Pica o Pozo Almonte.

## Contactos Locales:

Oficina Iquique : Galería Lynch, Oficina 203  
Fono 57- 2415874  
Refugio Cancosa: 57-2574708,  
[www.cancosamarca.cl](http://www.cancosamarca.cl)

## Sightseeing:

Hot springs / town of Llacho / Salasalane / Kollakollane / Sillajuay mountain/Pampa libro.

## Weather:

It is high steppe, with low temperature and dry air. Daily minimum temperatures are generally below 0 ° c and can drop below -10 ° c during winter. The rainy season is concentrated in summer (December-march); this period is identified as the "Bolivian winter".

## Cuisine:

Llamo meat and quinoa.

## Typical crafts:

Llama, alpaca and lamb textile crafts, treated skins.

## Services:

Shelter and well equipped guesthouse. Comfortable and convenient tourist lodgings, with a capacity of 20 people, it uses bread and breakfast modality, food service can be served at villagers home. Fueling is recommended in the towns of Pica and Pozo Almonte.

## Local contacts:

Iquique office: Galería Lynch, 203 office  
phone 56-57-415874  
Cancosa Refuge: 57-2574708,  
[www.cancosamarca.cl](http://www.cancosamarca.cl)

# Salar del Huasco



## Ubicación:

El Salar de Huasco está ubicado a 174 kilómetros al este de la ciudad de Iquique, a 3.780 metros sobre el nivel del mar en el altiplano de la I Región. Posee unas 9.950 hectáreas de extensión.

## Ruta de Acceso:

Desde Iquique por la ruta A-16 (Humberstone – Iquique) hasta el cruce con la ruta Panamericana 5, virar hacia la derecha en dirección sur, hasta el cruce con la carretera A- 651 (Mamiña – Collahuasi). Posteriormente continuar por la ruta A- 687 hasta el cruce con la ruta A-685, virar hacia la izquierda hasta encontrar el Salar del Huasco. Al no existir transporte público, se sugiere llegar a la zona en vehículo 4 x 4.

## Historia:

Pedro Lucas y su familia, únicos habitantes permanentes del lugar, desde hace 100 años han tratado de mantener viva su cultura y tradiciones aymaras.

## Location:

Salar de Huasco is located 174 kilometers east from Iquique city, at 3780 meters above sea level in the northern highlands. It has about 9950 hectares.

## Route:

From Iquique route a-16 (Humberstone - Iquique) to the junction with 5 Panamerican route, turn right, heading towards the south to the junction with the a-651 route (Mamiña - Collahuasi). Then continue on the a-687 route to the junction with a-685 route, turn left until you find the Salar de Huasco. There is no public transport, so it is suggested to reach the area by a 4 x 4 vehicle.

## History:

Pedro Lucas and his family, the only permanent inhabitants of the place, for 100 years they have tried to keep their Aymara culture and traditions alive.

Este humedal fue declarado sitio Ramsar en 1996, reconociéndolo como humedal de importancia internacional para la conservación de aves acuáticas. Según estudios geológicos sus aguas tienen una antigüedad de 9.000 años.

En 2005 fue declarado Santuario de la Naturaleza y en el 2006 se le encargó al Ministerio de Bienes Nacionales su conservación y manejo sustentable, dentro de un proyecto de Naciones Unidas específicamente diseñado para la conservación y manejo del salar.

## Atracciones:

El Salar de Huasco es uno de los humedales de mayor biodiversidad de Chile y una importante reserva de agua. Las lagunas y aguadas que lo cubren permiten sobrevivir en el desierto a una variada flora y fauna, incluyendo millonarios asentamientos humanos.

Tiene una gran colonia de aves acuáticas entre las cuales destacan tres especies de flamencos, gansos silvestres, patos, y gaviota andina que cohabitan con fauna terrestre como el ñandú y camélidos sudamericanos: Llamas, alpacas, guanacos y esporádicas vicuñas.

## Actividades:

Trekking por senda cordillerana, Contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Recientemente creada, la ruta patrimonial de 79 kilómetros que permite recorrer este paisaje conociendo su flora y fauna, incluye un total de

This wetland was declared a Ramsar site in 1996, acknowledged as a wetland of international importance for conservation of water birds. According to geological studies waters are 9000 years old.

In 2005 it was declared a nature sanctuary and in 2006 the ministry of national heritage was instructed to maintain its conservation and have a sustainable management in a specifically designed project for the United Nations.

## Attractions:

Salar de Huasco is one of the greatest biodiversity of wetlands of Chile and the major water reservoir. Lagoons and watery cover allow a varied flora and fauna survive in the desert, including ancient human settlements.

It has a large colony of seabirds among which three species of flamingos, wild geese, ducks, Andean gull cohabiting with the terrestrial fauna like ñandú and South American camelids: llamas, alpacas, guanacos and sporadic vicuñas.

## Activities:

Mountain path trekking, flora and fauna contemplation, photography.

## Places to visit:

It is recently established, the heritage route of 79 km through this landscape where you can know its flora and fauna, including a total of 34 tourist landmarks.



34 hitos turísticos. El primer tramo es de 26,5 Km. bordeando el salar donde se pueden ver alpacas, llamas e incluso construcciones antiguas del período Tawantinsuyu y dominio inca. De ahí viene un tramo de 20,8 Km. que corresponde a Huasco Grande y finalmente un tercero de 31,7 km. denominado Collacagua, por el río que alimenta el salar, en cuyo cauce se pueden apreciar guayatas, tuco-tucos y suris, típicos del altiplano nortino.

### **Clima:**

El clima de la zona es seco durante el día, con temperaturas que fluctúan entre los 5° C a los 20° C. Una vez que se inicia el atardecer, comienza el frío.

### **Servicios:**

Casa de huéspedes bien equipada, Refugios atendidos por los propios habitantes. Refugio "Taypi Samañ Uta", un nuevo destino turístico. Su nombre significa "La casa de descanso y tranquilidad que está en el centro de un lugar especial".

### **Contactos Locales:**

Etnoturismo, Beatriz Lucas.  
Fono: (08) 2569425  
E-mail [Beatriz\\_lucas@live.cl](mailto:Beatriz_lucas@live.cl)

The first section is 26.5 km along the Salar where you can see alpacas, llamas and even the ancient Tawantinsuyu period buildings and Inca ascendancy. Hence a stretch of 20.8 km comes which corresponds to Huasco grande and finally a third one of 31.7 km. Named Collacagua for the river that feeds the Salar, whose watercourse can be seen guayatas, tuco-tuco and suris, typical of the north highlands.

### **Weather:**

It is dry during the day, with temperatures ranging from 5 ° c to 20 ° c as maximum temperature during the day. Once the evening starts, cold starts.

### **Services:**

Well equipped shelters served by the inhabitants themselves. Refugio "Taypi Samañ Uta", a new tourist destination. Its name means "rest and quiet house in the center of a special place."

### **Local contacts:**

Ethnoturism: Beatriz Lucas.  
Phone (08) 2569425  
E-mail [beatriz\\_lucas@live.cl](mailto:beatriz_lucas@live.cl)

# Pica



## Ubicación:

Capital de la comuna de Pica. Se ubica a 114 km. al sudeste de Iquique y a 62 km. al sudeste de Pozo Almonte, I Región, a una altitud de 1.400 metros sobre el nivel de mar.

## Ruta de Acceso:

Para llegar al pueblo de Pica, el trayecto en automóvil desde Iquique dura aproximadamente una hora y 30 minutos. Desde Huasco seguir por la A-685 (GPS 20°17'11 S 68°53'45 O), cruce la Carretera A-683 (GPS 20°19'49 S 68°57'39 O) y baje hasta Pica (GPS 20°29'06 69°19'02 O).

## Historia:

Flor en la arena. Ese es el poético nombre que significaría Pica en la lengua Aymará. El oasis figuraba en el Camino del Inca y por allí pasaron los conquistadores que en 1556 se instalaron con sus encomiendas de indios. En este oasis se concentró la mayor cantidad de población hispana, que creó una fuerte tradición social en medio del aislamiento.

## Location:

It is the capital of Pica commune. It is located 114 km. Southeast from Iquique and 62 km. South-east from Pozo Almonte, at an altitude of 1400 meters of sea level.

## Route:

To reach the town of Pica, the journey from Iquique by car takes about an hour and 30 minutes. From Huasco town, continue the a-685 route (gps 20 ° 17'11 s 68 ° 53'45 w), cross the a-683 road (gps 20 ° 19'49 s 68 ° 57'39 w) and go down to pica (gps 20 ° 29'06 69 ° 19'02 w).

## History:

“Flower on the sand”, that is the poetic name Pica means in the Aymara dialect. This oasis appeared on the Inca trail where the conquerors came here in 1556 who installed with their Indian commissions. In this oasis the most important Hispanic population was concentrated which created a strong social tradition in such isolation.

Su producto principal fue el afamado vino, que se comercializaba por tierra hasta Perú.

Con el auge salitrero hacia 1850, las viñas fueron reemplazadas por frutales, sobre todo cítricos. Pica se convirtió en un exclusivo lugar de descanso. De esa época datan la mayoría de las viviendas, los locales de comercio y la iglesia.

## Termas:

El centro termal de Pica es reconocido por las características curativas de sus aguas, por ser un oasis termal en medio del desierto y por su piscina más conocida, “Cocha” o “Baños Resbaladero”, que está inserta en un socavón natural de roca volcánica. Sus aguas alcanzan una temperatura aproximada de 32,8°C, que permiten baños en la piscina termal, baños de tina, de barro y de vapor. Estas termas son ideales para las afecciones del sistema óseo y respiratorio.

## Atracciones:

Capital comunal y poblado prehispánico, tiene una reconocida actividad agrícola gracias a sus singulares frutos limoneros y mangos junto a una rica gastronomía. Posee sitios arqueológicos de gran valor.

## Actividades:

Trekking, cabalgatas, picnic, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Iglesia patrimonial de San Andrés de Pica y

Its main product was the famous wine, which was marketed by land to Peru. With the nitrate rise around 1850, the vineyards were replaced by fruit, especially citrus. Pica became a unique resting place. Most housing is dated from that time, commercial premises and the church.

## Hot springs:

This natural spa of Pica is recognized for the medicinal characteristics of its waters, as a thermal oasis in the desert, and for its most famous pool, “Cocha” or” slide baths, which is inserted into a natural volcanic rock socavón. Its waters reach a temperature of approximately 32.8 ° c, where you can take pool, tub, mud and steam baths. These springs are ideal for the affections of the skeletal and respiratory system.

## Attractions:

Prehispanic village and community capital, it has a recognized agricultural activity due to its unique citrus fruit and mango along with a rich gastronomy. It has sites of great archaeological value.

## Activities:

Trekking, horseback riding, picnic, flora and fauna contemplation, photography.

## Places to visit:

Patrimonial church of San Andrés-Pica and



San Antonio de Matilla/Cocha Resbaladero/  
Pueblo de Matilla, Valle de Quisma/ Parque  
Juan Márquez/Casco antiguo del pueblo/Salto  
de Pica / Lagares de Matilla / Cerro Longacho  
/ Valle de Chacarillas “huellas de dinosaurios /  
Parque temático con réplicas de dinosaurios.

### **Clima:**

Desértico. Marcada oscilación térmica entre el  
día y la noche. La temperatura máxima prome-  
dio es de 24,4° C y la mínima de 12,5° C.

### **Gastronomía:**

Típica de la zona, el Picante de conejo, Asado  
con carne de llama y postres en base a man-  
gos y guayabas, conservas de frutas como  
mermeladas y alfajores de matilla en base a  
miel de frutas de la zona.

### **Artesanía típica:**

Diferentes artículos de decoración en base a  
frutos secos de la zona y maderas de árboles  
frutales como el mango, guayaba, limón y na-  
ranja.

### **Servicios:**

Existen diferentes hoteles, residenciales, res-  
taurantes y camping.

### **Contactos Locales:**

Oficina de Turismo:  
monica.espinoza@municipalidadpica.cl  
Comunidades:  
mario.barreda@municipalidadpica.cl  
Fonos: 57- 2741340 / 2741841

San Antonio de Matilla/ Cocha resbaladero  
/ Matilla town/ Quisma valley / Juan Marquez  
Park/ old town/ Salto de Pica/Lagares Matilla/  
Longacho Hill/ Chacarillas valley “dinosaur  
steps”/ dinosaur thematic park.

### **Weather:**

desert-like. Marked variation between day and  
night. The maximum temperature average is  
24.4 ° c and minimum 12.5 ° c.

### **Cuisine:**

typical of the area, the spicy rabbit, llama roast  
meat and desserts based on mangoes and  
guavas. Preserved food as jam and alfajores  
de matilla with local fruit honey.

### **Typical crafts:**

different décor items based on the area of nuts  
and wood of fruit trees like mango, guava, le-  
mon and orange.

### **Services:**

hotels, lodging,  
restaurants, camping.

### **Local contacts:**

Tourist office:  
monica.espinoza@municipalidadpica.cl  
Communities:  
mario.barreda@municipalidadpica.cl  
Phones: 57-2741340 - 2741841

# Pozo Almonte



## Ubicación:

Está ubicada a 52 kilómetros al este de Iquique en pleno centro de la Pampa del Tamarugal, I Región.

## Ruta de Acceso:

Desde Iquique tome la ruta A-5 (Panamericana), el Pueblo de Pozo Almonte está situado en la Ruta Panamericana y es el nudo de comunicaciones para la provincia. (GPS 20°15'34"S 69°47'10"W)

## Historia:

Almonte es el apellido de una familia originaria de Pica, que durante la Colonia poseía tierras y un pozo en la zona, de ahí proviene el nombre del pueblo de Pozo Almonte. En 1875, con la llegada del ferrocarril de Iquique, esta comuna se transformó en uno de los lugares que proveía agua, servicios y municiones a los trabajadores del salitre. Las casas del lugar son muy pintorescas, llenas de corredores y comercio. Desde 2007 es la capital de la Provincia del Tamarugal.

## Location:

It is located 52 kilometers east from Iquique in the heart of the Pampa del Tamarugal, I Region.

## Route:

Take route a-5 (Panamericana) from Iquique. Pozo Almonte town is located in the Panamerican highway and is the communication hub for the province. (gps 20 ° 15'34 "s 69 ° 47'10" w)

## History:

Almonte is the surname of a family from Pica originally, who owned land and a well in the area during the colonial period, and hence the name of the town Pozo Almonte comes. In 1875, with the arrival of the railroad from Iquique, this community became one of the places that provided water services and ammunition to the nitrate workers. The houses are very picturesque, full of corridors and trade; it is the capital of the Tamarugal province since 2007.

## Termas:

En la Comuna se encuentran las Termas de Mamiña, a más de 2700 mts. sobre el nivel del mar y a 77 km al oriente de Pozo Almonte.

## Atracciones:

En la plaza del pueblo, una bella casa parroquial acompaña a la iglesia y, en una de sus esquinas, se encuentra el Museo Histórico Salitrero. En sus cercanías están las ex oficinas salitreras de Humberstone y Santa Laura (ambas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco el año 2006) y la ex oficina salitrera Victoria, la más grande de todas las que existieron, con una población cercana a los 10.000 habitantes.

La comuna cuenta con importante patrimonio arqueológico, entre ellos se destacan los geoglifos de Pintados, creados hace más de 900 años por los antiguos habitantes de Tarapacá. En la Quebrada de Huatacondo existen dos aldeas prehispánicas con una data de alrededor de 4.000 años. En la localidad de la Tirana se encuentra Museo de La Virgen de La Tirana, situado frente al Santuario del mismo nombre.

## Actividades:

Arqueología, baños termales, trekking, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Huatacondo, aldea prehispánica amurallada que se ubica a 168 km. al noreste de Pozo Almonte; La Huayca, fundada en 1850 y que

## Hot springs:

The baths are located in Mamiña over 2700 mts. On sea level and 77 km east from Pozo Almonte, in the same commune.

## Attractions:

In the town square, a beautiful parsonage is attached to the church and on one corner it is the historical nitrate museum. Nearby the former Chilean Nitrate dealer Humberstone and Santa Laura are (both declared world heritage sites by UNESCO in 2006) and the former Chilean Nitrate dealer Victoria, the largest of all that existed, with a population of around 10,000.

The commune has important archaeological heritage, including Geoglyphs of Pintados created over 900 years ago by the ancient inhabitants of Tarapaca. There are two villages with a pre-Hispanic dating from around 4000 years in the Quebrada de Huatacondo. It is the Virgen de la Tirana Museum, facing the shrine of the same name in La Tirana town.

## Activities:

archeology, thermal baths, trekking, flora and fauna contemplation, photography.

## Places to visit:

Huatacondo, pre-Columbian walled village located 168 km. Northeast from Pozo Almonte. La Huayca, founded in 1850, has the only natural tamarugos and carob tree forest that remains;





cuenta con los únicos bosques naturales que se conservan de Tamarugos y Algarrobos; La Tirana , poblado que data de mediados del siglo XVI, que posee la Iglesia dedicada a la Virgen del Carmen, frente a cuyo santuario cada año se celebra la principal Fiesta religiosa de Chile. Otra localidad de interés es Mamiña, con su reconocido centro termal. Ex - Oficinas salitreras de Humberstone y Santa Laura.

### **Clima:**

Desértico. La temperatura máxima promedio es de 24,4° C y la mínima de 12,5° C.

### **Servicios:**

Cuenta con servicios completos: Notaría, Archivero Judicial y Conservador de Bienes Raíces, Consultorio médico, Carabineros de Chile, Hostales y Restoranes.

### **Contactos Locales:**

Sr. Augusto Alave, Encargado de Turismo  
Municipalidad de Pozo Almonte.  
Teléfono 57-2407200  
Email: aalave@gmail.com  
www.municipalidadpozoalmonete.cl

La Tirana, a town that dates from the mid sixteenth century, it owns the church dedicated to our Señora del Carmen, the main religious festival of Chile is celebrated every year. Another place of interest is Mamiña, with its renowned hot springs resort. Ex-Chilean Nitrate dealers Humberstone and Santa Laura.

### **Weather:**

Desert weather. The average maximum temperature is 24.4 °c and minimum 12.5 °c.

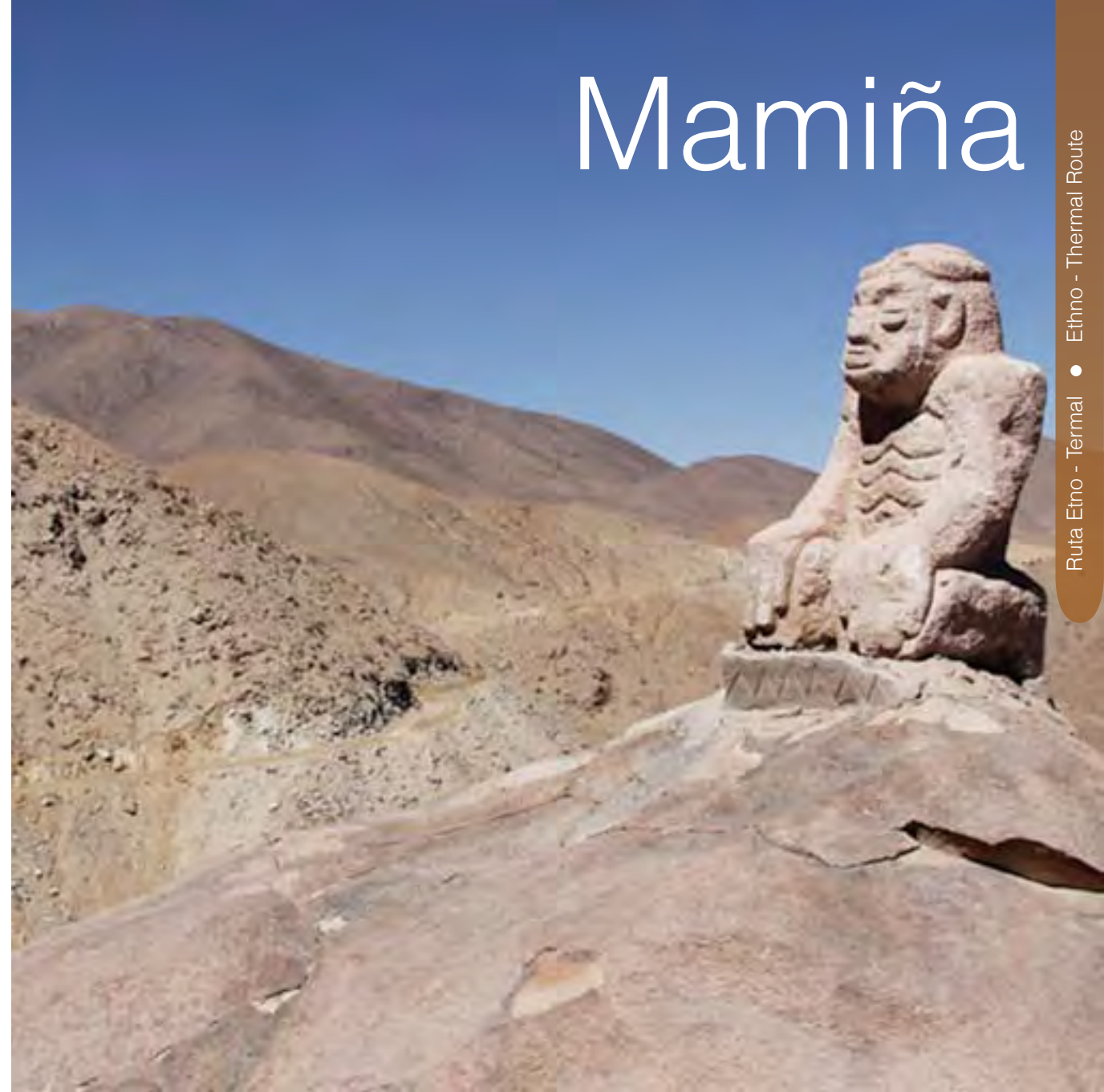
### **Services:**

It has full services: notary, judicial archivist and real estate, doctor, Carabineros de Chile, hostels and restaurants.

### **Local contacts:**

Augusto Alave, Municipal tourism officer -  
Pozo Almonte.  
Phone 57-407200  
email: aalave@gmail.com  
www.municipalidadpozoalmonete.cl

# Mamiña



## Ubicación:

Ubicada en la comuna de Pozo Almonte, a 132 km. al este de Iquique, I Región, a 2700 metros sobre el nivel de mar.

## Ruta de Acceso:

Camino asfaltado, y en buen estado. Indicaciones GPS: Desde la Panamericana A-5 antes de llegar a Pozo Almonte vire a la izquierda para tomar la Ruta A-65, siempre por la izquierda (GPS 20°15'03 S 69°39'22 O), pasando junto a las instalaciones de la Mina Cerro Colorado y continuando por la ruta pavimentada llegará a Mamiña (GPS 20° 04'14 S 69° 13'02 O).

## Historia:

Las Termas están situadas sobre un antiguo asentamiento indígena. De acuerdo a la leyenda, la hija única de un jefe inca recuperó la vista al utilizar las aguas, famosas por sus bondades terapéuticas, su padre para conmemorar el milagro ordenó que al valle lo nombraran en lengua quechua ...mamiñaña... "niña de mis ojos", o Mamiña.

## Termas:

Las aguas de Mamiña están recomendadas para el alivio de las enfermedades respiratorias, nerviosas, de la piel, el reumatismo, fatiga, estrés, ciática, enfermedades de las articulaciones y de tipo neurológico. Se utilizan través de baños termales, baños de barro o como bebida a modo de tónico terapéutico.

## Location:

It Is Located In The Municipality Of Pozo Almonte, 132 Km. East From Iquique, At 2700 Meters Above Sea Level.

## Route:

Paved Road In Good Condition. Gps Directions: From The A-5 Pan American Route And Before Coming To Pozo Almonte Town Turn Left Into The Route A-65 By The Left (Gps 20 ° 15'03 S 69 ° 39'22 W), Passing Close To The Facilities Of The Cerro Colorado Mine And Continuing For The Paved Road You See Mamiña Town. (Gps 20 ° 04'14 S 69 ° 13'02 W).

## History:

The Thermal Baths Are Located On An Ancient Indigenous Settlement. According To Legend, The Only Daughter Of A Blind Inca Chief Recovered His Sight When Using The Water, Famous For Its Therapeutic Virtues, Her Father Ordered To Commemorate The Miracle Calling The Valley "Mamiña" Or "Mamiñaña", "Girl Of My Eyes".

## Thermal Baths:

Mamiña Waters Are Recommended For The Relief Of Respiratory Diseases, Nerves, Skin, Rheumatism, Fatigue, Stress, Sciatica, Joint Diseases And Neurological Type. They Are Used Like Thermal Baths, Mud Baths Or Drink As A Tonic Treatment.

## Atracciones:

Interés arqueológico, gastronómico y agrícola. Los habitantes de la zona son descendientes de los antiguos quechuas, muy apegados a sus tradiciones y costumbres ancestrales.

## Actividades:

Trekking, cabalgatas, picnic, contemplación flora y fauna, fotografía.

## Lugares para visitar:

Iglesia San Marcos /Barros Chinos/Aguas termales Ipla y el Rosario/vertientes la Magnesia, el Radium y el Tambo/Cerros patrimoniales/Casco Antiguo del pueblo

## Clima:

Desértico. Marcada oscilación térmica entre el día y la noche. La temperatura máxima promedio es de 24,4° C y la mínima de 12,5° C.

## Attractions:

Archaeological Interests, Food and Agriculture. Its Inhabitants Are Descendants From The Ancient Aymara And Quechua, Very Attached To Their Traditions And Ancestral Customs.

## Activities:

Hiking, Horseback Riding, Picnic, Flora and Fauna Contemplation, Photography.

## Sightseeing:

San Marcos Church /Barros Chinos / Aguas Termales Ipla And El Rosario / Vertientes La Magnesia , El Radium And El Tambo/Patrimonial Hills / Old Town

## Weather :

Desert-Like. Marked Variation Between Day And Night. The Maximum Average Temperature Is 24.4 ° C And Minimum 12.5 ° C.



## Gastronomía:

Platos típicos como el Picante de Conejo, preparación en carne de conejo acompañado de arroz; Patasca, carne de conejo con trigo raspado y papas en una preparación tipo guisado; Puchero, cazuela de carne roja, a la que se le incorpora cole, papa chuño y maíz pelado.

## Artesanía típica:

En base a piedra liparita o piedra rosada.

## Servicios:

Alojamiento, alimentación, camping.

## Fiestas Patronales y tradicionales:

Semana Santa (según calendario) / San Marcos (25 de Abril) / Señor de Mamiña (Mayo o Junio, según calendario) / Virgen del Rosario – La Rueda (1er y 2do fin de semana de octubre) / Carnaval de Mamiña (mes de Febrero)

## Contactos Comunidades Locales:

Oficina de Fomento Productivo y Turismo en Mamiña, Municipalidad de Pozo Almonte.  
[www.municipalidadpozoalmonte.cl](http://www.municipalidadpozoalmonte.cl)  
E-mail: [wbacian@gmail.com](mailto:wbacian@gmail.com)  
Fono contacto: (09) 6225299 / (09) 89230595

## Cuisine:

Typical Dishes Like Spicy Rabbit, Rabbit Meat With Rice; Patasca, Rabbit Meat Scraped From Wheat And Potatoes As Stew, Puchero: Red Meat Soup, With Cole, Chuño Potatoe And Corn.

## Typical Crafts:

Based On Liparita Stone Or Pink Stone.

## Services:

Accommodation, Food, Camping.

## Patron Saints And Traditionalfestivities:

Easter (Per Schedule) / San Marcos (25 April) / Lord Of Mamiña (May Or June, According To Calendar) / Virgen Del Rosario - La Rueda (1st And 2nd Weekend On October) / Mamiña Carnival (February)

## Local Community Contacts:

Productive Development Office and Touris Mamiña, Pozo Almonte Municipality.  
[www.municipalidadpozoalmonte.cl](http://www.municipalidadpozoalmonte.cl)  
E-mail: [wbacian@gmail.com](mailto:wbacian@gmail.com)  
Phone 09 – 962 252 99 / 09-892 305 95

# Macaya



## Ubicación:

Ubicada en la comuna de Pozo Almonte, a 129 km. al este de Iquique y a 90 km. al Nororiente del pueblo de Pozo Almonte, a 1920 metros sobre el nivel de mar.

## Ruta de Acceso:

Desde Pozo Almonte 35 Km. por la ruta a 65 y luego la ruta 639 (2 horas de viaje, ruta en regular estado). Desde Mamiña, tome la A-625 (GPS 20°04'33 S 69°12'26 O) hasta que encuentre la A-631 (GPS 20°07'11 S 69°13'05 O) que lo llevará a Macaya (GPS 20°08'01 S 69°10'56 O) por un intrincado camino.

## Historia:

Se piensa que el nombre de Macaya, se debe a la influencia de familias de colonizadores españoles que se asentaron en ese lugar por la presencia de aguas termales y de minerales como el oro y la plata. Además de ofrecer buenos terrenos para los cultivos. El caso de Macaya es similar al de Matilla, ambos son nombres españoles. No sucede lo mismo con Pica o Mamiña que son de origen andino. Para Ruth Godoy, actual Presidenta de la Comunidad Indígena del Pueblo, el pueblo originario del pueblo era "Ñacaya", pero se transformó en Macaya. En otras palabras de ser una voz presumiblemente indígena con el tiempo se castellanizó.

## Termas:

El pueblo posee dos sitios, Termas Las Cruces y Termas Los Chinos. La terma de Los Chinos

## Location:

Located in the Municipality of Pozo Almonte, 129 km. East from Iquique and 90 km. northeast from the town of Pozo Almonte, at 1920 meters above sea level.

## Route:

From Pozo Almonte, 35 km along the route a-65, then route 639 (2 hours travelling a bad condition route). From Mamiña, take the a-625 route (gps 20 ° 04'33 s 69 ° 12'26 w) then you find the a-631 (gps 20 ° 07'11 s 69 ° 13'05 w), which leads to Macaya (gps 20 ° 08'01 s 69 ° 10 ' 56 o) through a complex way.

## History:

It is thought that the name of Macaya, it is due to the influence of families of Spanish settlers who settled in that place by the presence of thermal waters and minerals such as gold and silver. In addition to providing good land for crops. Macaya's case is similar to Matilla's, both are Spanish names. It is not the same with Pica or Mamiña that are from Andean origin. For Ruth Godoy, the president of the indigenous community of the people nowadays, the original name of the town was "Ñacaya" but became Macaya. In other words presumably being a native voice over time it adapted to the Spanish voice.

## Hot springs:

It has two places, Las Cruces and Los Chinos. Los Chinos is located 300 meters from the town with waters at 28 ° c.

se ubica a 300 metros del pueblo con aguas termales a 28°C. La terma está socavada en roca con un espejo de agua que se encuentra bajo los 3 metros del sendero. Se llega por una escala de piedra y su capacidad máxima es para 10 personas.

Las aguas de Macaya tienen efectos sedantes, desinflamantes, tonificantes, se utilizan solamente a través de baños termales.

## Atracciones:

Interés arqueológico, geológico y gastronómico. Quedan vestigios de fundiciones y trapiches artesanales de las minas circundantes. Las campanas de la iglesia fueron forjadas con minerales extraídos de la zona. Los habitantes de la zona son descendientes de los antiguos aymarás y quechuas, muy apegados a sus tradiciones y costumbres ancestrales. Si usted desea conocer en forma más cercana las festividades religiosas – andinas y sus bailes típicos como el Cachimbo, debe visitar la localidad en la fiesta de San Santiago (Mayo 25) ó en Celebración de Semana Santa (mes de Abril).

The hot spring is an undermined rock with a mirror of water that is under 3 meters of the trail. You can reach by a stone stairs and its maximum capacity is for 10 people.

Macaya waters have sedative effects, deflating, invigorating, they are used only through baths.

## Attractions:

Archaeological, geological and gourmet attraction interests. Remaining vestiges of castings and crafts of the surrounding mines. The church bells were forged with minerals extracted from the area. Its inhabitants are descendants of the ancient Aymara and Quechua, very attached to their traditions and ancestral customs. If you want to know more closely the religious festivals - and Andean dances like Cachimbo, you should visit the town on the feast of St. James (May 25) or in celebration of Easter (April).



### Actividades:

Trekking, cabalgatas, picnic, contemplación flora y fauna, fotografía.

### Lugares para visitar:

Iglesia patrimonial/Termas de los chinos y las cruces/Minas artesanales indígenas abandonadas de Cunulpa, Jauja, Yabricoya /Casco antiguo del pueblo.

### Clima:

Desértico. Marcada oscilación entre el día y la noche. La temperatura máxima promedio de 24,4° y la mínima de 12,5° C

### Gastronomía:

El Picante de conejo, la Patasca o el Puchero.

### Artesanía típica:

En base a piedra canteada rosada.

### Servicios:

Camping municipal, no existe comercio, se sugiere llevar víveres.

### Contactos Locales:

Comunidad Indígena  
Fonos 57-2430653/ 07-24910756  
Asociación hijos de Macaya  
Fono 09 6405069  
www.municipalidadpozoalmonte.cl

### Activities:

Trekking, horseback riding, picnic, flora and fauna contemplation, photography.

### Places to visit:

Patrimonial church / Los Chinos and Las Cruces spa / abandoned indigenous mines like Cunulpa, Jauja, Yabricoya / Old town

### Weather:

Desert. Marked variation between day and night. The maximum temperature average is 24.4 ° c and minimum 12.5 ° c.

### Cuisine:

Typical of the area, the spicy rabbit and hot Patasca or el Puchero.

### Typical crafts:

Based on edged pink stone.

### Facilities:

Municipal camping, there are no shops; it is suggested to take food.

### Local community contacts:

Indigene Community -  
Phones (56) 57-2430653 / 07-24910756  
Childs of Macaya Association  
Phone (56) 964 050 69  
www.municipalidadpozoalmote.cl

# Glosario - Glossary



## COMIDAS TIPICAS

Platos que se preparan en la cordillera y quebradas del norte de Chile.

## TYPICAL FOOD

Prepared dishes in the mountain range and valleys of northern Chile.

### Qalapurka

En Aymará significa “Piedra en la Olla”; Es un caldo en base a carnes de llamo o cordero y gallina, además utiliza maíz pelado, papas, cebolla y ajo. Se ponen a cocer las papas y la carne de llamo o cordero. Una vez cocidas las papas, se pelan y se aplastan a mano. Cuando todo está listo, se prepara el aderezo de cebolla, ajo y ají color. Al caldo de la carne se echan las papas y la carne, se deja hervir por 15 minutos, y después se echa el aderezo con el ají color y la cebolla, por último se echa el cilantro y queda listo. Se sirve bien caliente y acompañado por locoto picado. Ancestralmente para mantener la temperatura hirviendo se ponían en la olla y en el plato, piedras calentadas al fuego, de ahí que proviene su nombre Qalapurka.

### Puchero

Es un caldo a base de papas, maíz pelado, chuño, cole, zapallo, carnes de llamo y cordero. Su preparación es muy común en las fiestas y épocas de siembras.

### Picante de conejo con Patasca

Preparación: Se cuece el trigo y se le saca el hollejo; el conejo y la papa se cuece por separado, el conejo es previamente desaguado con sal y vinagre.

### Qalapurka

In Aymara it means “stone in the pot” it is a soup based on Llama or lamb meat and chicken, it also uses peeled corn, potatoes, onions, garlic. The potatoes are boiled and the Llama or lamb is also boiled. Once they are cooked, the potatoes are peeled and crushed by hand. When everything is ready, the garnish of onion, garlic and hot pepper is prepared. The potatoes and meat are poured into the beef broth, let it boil for 15 minutes, then pour the garnish with color pepper and onion, finally pour the cilantro and it is ready. It is served hot and accompanied by chopped locoto. Ancestrally to maintain the boiling temperature fire heated stones were put into the pot and the dish to, hence its name “Qalapurka”.

### Puchero

It is a soup with potatoes, peeled corn, potato flour, cole, pumpkin, llama meat and lamb. Its preparation is common at parties and sowing times.

### Patasca spicy rabbit:

The wheat is cooked and peeled, the rabbit and potatoes are cooked separately, and the rabbit is already drained with salt and vinegar.

Se le echa cebolla, ajo, perejil al conejo. Después, cuando el conejo está cocido se le echa la papa sancochada para que espese. Al último se le pone maíz.

### Chuño Puti

El chuño es un tipo de papa secada al frío, lo cual permite su almacenamiento por largos periodos de tiempo. Se puede preparar remojando el chuño un día antes, luego se pone a cocer para después sofreírlo agregando huevos o queso de cabra.

### Chicha de Maíz

Bebida alcohólica en base a maíz. Se pone a remojar el maíz y luego se entierra en sacos ocho días hasta que le salga el brote, lo ponen a cocer y después lo muelen en la aucana (especie de olla), se tuesta, se pone a hervir alrededor de dos horas en un fondo ojalá de cobre y luego se vacía en puños (tinajas), luego se le echa azúcar y a los 5 o 6 días está listo.

### Charqui

Carne de llama o alpaca deshidratada y salada, que se puede almacenar sin perder sus propiedades por largos periodos de tiempo.

### Piri

Consiste en la harina cocida en agua con sal y aceite, que cumple la misma función que el pan. Se puede servir acompañado de charqui, queso de cabra, asado de llamo o chicharrón. En algunas localidades de la cordillera el aceite se reemplaza por un trozo de grasa de llamo.

Onion, garlic, and parsley are poured. While the rabbit is cooking, then the boiled potatoes are poured to thicken, corn is poured at last.

### Chuño Puti

The chuño puti is a type of cold dried potato, which allows storage for long periods of time. It can be prepared by soaking the potatoes during a day, then boil them, and then fry those adding eggs or goat cheese.

### Corn Chicha

Alcoholic beverage based on corn. The corn is soaked and then buried in sacks eight days until the shoot appears, it is boiled and then grinded in the aucana (a kind of pot) it is roasted, and boiled about two hours in a copper pot and then poured into jars, then sugar is added and after 5 or 6 days it is ready.

### Charqui

It is dried and salted llama or alpaca meat which can be stored without losing their properties for long periods of time.

### Piri

It is cooked flour in water with salt and oil, which fulfills the same function as the bread. It can be served accompanied with jerky, goat cheese, roasted llama or crackling. In some localities of the mountain range the oil is replaced by a piece of llama grease.

## FIESTAS TRADICIONALES

Celebraciones ancestrales que se realizan en la cordillera y quebradas del norte de Chile

## TRADITIONAL FESTIVITIES.

Ancestral celebrations in the mountain range and valleys of northern Chile

### Anata

Es una festividad relacionada con la producción agrícola y la época de lluvias, la anata es un ciclo de rituales de pre cosecha y cosecha de agradecimiento a la Pachamama por la producción obtenida en el año.

### Floreo o Wayñu

Festejo a los camélidos adornándolos con aretes de colores, acompañados de danzas y cantos en su honor

### Machaj Mara

Celebración de un nuevo ciclo agrario, también conocido como año nuevo indígena se festeja el 21 de junio

### Anata

It is a festivity associated with agricultural production and the rainy season, the Anata is a cycle of pre-harvest and harvest rituals to thank to the Pachamama for the production of the year.

### Floreo o Wayñu

It is a camel celebration .these animals are adorned with color earrings, and dances and songs are performed in their honor.

### Machaj Mara

It is the celebration of a new agricultural cycle, also known as Indian New Year and it is celebrated on June 21st.

## FIESTAS RELIGIOSAS

Celebraciones de fiestas patronales en la cordillera y pre cordillera del Norte de Chile.

## RELIGIOUS HOLIDAYS

Festivity celebrations in the mountain range and foothills of northern Chile.

### San Andrés de Pica

Fiesta en honor al patrón del pueblo de Pica celebrada el 30 noviembre

### San Antonio de Matilla

Fiesta en honor al patrón de Matilla, celebrada el 13 junio.

### San Juan Cariquima

Fiesta en honor al patrón de Cariquima, celebrada el 24 de noviembre

### San Felipe y Santa Cruz

Fiesta patronal del pueblo de Cancosa, celebrada el 1, 2 y 3 de mayo

### Santo Tomas

Fiesta patronal del pueblo de Isluga, celebrada el 21 de diciembre

## MALLKUS

Cerro tutelar o principal que cada pueblo posee y respeta por la protección que brinda, se clasifica en tallas para cerros femeninos y Mallkus para cerros masculino.

**Porqueza Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Cancosa

**Sillajuay Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Cancosa

**Sililika Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Huasco

**Kulumtupsa Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Huasco

### San Andrés de Pica

It is a festivity in honor to the patron of Pica town held on November 30th.

### San Antonio de Matilla

It is a festivity in honor to the patron of Matilla town, held on June 13th.

### San Juan Cariquima

It is a festivity in honor to the patron of Cariquima town, held on November 24th.

### San Felipe y Santa Cruz

Festivity in honor to the patron of Cancosa town held on May 1st -2nd and 3rd.

### Santo Tomas

It is a festivity in honor to the patron of Isluga town, held on December 21st.

## MALLKUS

Guardian or principal mountain or hill that each people has and respects because of the protection it offers. It is classified in size to female and mallkus for male hills.

**Porqueza Mallku:** Cancosa guardian or principal mountain or hill.

**Sillajuay Mallku:** Cancosa guardian or principal mountain or hill.

**Sililika Mallku:** Huasco guardian or principal mountain or hill.

**Kulumtupsa Mallku:** Huasco guardian or principal mountain or hill

**Iruputunku Mallku:** Cerro tutelar del salar de Coposa.

**Volcán Isluga Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Isluga.

**Tata sabaya Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Isluga y Cariquima.

**Cabarray Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Isluga.

**Coipasa Mallku:** Cerro tutelar del pueblo de Isluga.

**Mama Wanapa Talla:** Cerro tutelar del pueblo de Cariquima.

**Iruputunku Mallku:** Coposa guardian or principal mountain or hill.

**Volcán Isluga Mallku:** Isluga guardian or principal mountain or hill.

**Tata sabaya Mallku:** Isluga and Cariquima guardian or principal mountain or hill.

**Cabarray Mallku:** Isluga guardian or principal mountain or hill.

**Coipasa Mallku:** Isluga guardian or principal mountain or hill.

**Mama Wanapa Talla:** Cariquima guardian or principal mountain or hill.

Voy a la casa  
Voy a comer  
Cuando vas a volver?  
Ahora quiero ir a la ciudad de Iquique

Utaru Sarjta  
Maq'iri Sarjta  
Kunapacha Purinta  
Jichhaxa Iquique Markaru  
Saraña Munta

I'm going home  
I'm going to eat  
When are you coming back?  
I want to go to Iquique city now



## EXPRESIONES MÁS COMUNES / COMMON EXPRESSIONS.

¿Cómo estas?  
¿Cómo están?  
Muchas gracias  
Bien  
y usted?  
Bien también  
Hasta el próximo encuentro  
Yo estoy bien  
Yo no estoy bien  
Como te llamas?  
Y tu? Cómo te llamas?

Kunamasta ó Kunamastasa  
Kunjamastansa  
Yuspagarpa  
Walikistwa  
Jumasti  
Walikiraki  
Jikisinkama  
Naya Walikistwa  
Naya Jani walikistwa  
Kuna Sutima  
Jumansti Kunasa Sutima

How are you?  
How are you?  
Thank you very much.  
Fine  
And you?  
Me too  
See you next time  
I'm fine  
I'm not fine  
What's your name ?  
And how about you?  
What's your name ?  
Where are you from ?  
How old are you?  
Where are you going?

De donde vienes?  
Cuantos años tienes?  
A dónde vas?

Kawkita Purjta  
Qawqa Maranitasa  
Kawkiru Sarjta



## ACTIVIDADES DE LA COMUNIDAD / COMMUNITY ACTIVITIES

Cocinar  
Hacer Pan  
Trasladar leña  
Pastear  
Hilar  
Tejer  
Siembra en terraza  
Acarrear agua

Phuyaña  
T'ant'a Luraña  
Lawa q'ipiña  
Awatiña  
Qapuña  
Sawuña  
Yapu Ch'ajaña  
Uma Wayuña

Cook  
Make bread  
Move firewood  
Pasture  
Spin  
Knit  
Sow on the terrace  
Carry water



## NATURALEZA / NATURE



Cielo	Alax Pacha	Sky	Lluvia	Jallu	Rain
Sol	Inti	Sun	Helada	Juyphi	Freeze
Calor	Lupi	Hot	Amanecer	Qhantati	Dawn
Luna	Phaxsi	Moon	Luz	Qhana	Light
Estrella	Wara Wara	Star	Sombra	Ch'iwi	Shadow
Cruz del Sur	Cha Kana	South cross	Oscuridad	Ch'amaka	Darkness
Nube	Urpi	Cloud	Viento	Thaya	Wind
Relámpago	Iju Lliju	Lightning	Fuego	Nina	Fire
Trueno	Q'ixu q'ixu	Thunder	Humo	Jiwq'i	Smoke
Rayo	Illapa	Ray	Brasa	Sank'a -Jurasa	Firebrand
Arco Iris	Kürmi-Kumiri	Rainbow			



## FAMILIA / FAMILY

Hombre/Esposo	Chacha	Man/Husband	Abuela	Awicha	Grandmother
Mujer/Esposa	Warmi	Woman/Wife	Viejo	Acha Chi	Old Man
Niño	Yuqalla	Boy	Vieja	Apa Chi	Old Woman
Niña	Imilla	Girl	Hermano	Jilata / Jilalla	Brother
Padre	Awki	Father	Hermana	Kullalla	Sister
Madre	Tayka	Mother	Joven	Wayna	Young
Abuelo	Awichu	Grandfather			



## TIEMPO / TIME

Tiempo	Pacha	Time	Anteayer	Warüru	The day before yesterday
Día	Uru	Day			
Mes	Phaxsi	Month	Ayer	Masuru	Yesterday
Año	Mara	Year	Hoy	Jichhuru	Today
Tiempo de Lluvia	Jallu Pacha	Rainy season	Mañana	Qaruru	Tomorrow
Tiempo de helada	Chi'ji Pacha	Freezy season	Pasado	Jurpi Uru	The day after tomorrow
Tiempo de frío	Thaya Pacha	Cold season	Mañana	Qalt'i	Early
Tiempo de Calor	Lupi Pacha	Hot season	Temprano	Qhantati	Dawn
El otro día	Mayuru	The other day	Amanecer	Arama	Night
			La noche	Inti Patxa	In the afternoon
			En la tarde		



## TIERRA / EARTH

Madre Tierra	Pachamama	Mother Earth	Piedra	Qala	Stone
Este	Inti Jalsu	East	Barro	Ñiqi	Mud
Oeste	Inti Jalanta	West	Tierra/Polvo	Laq'a	Earth/Dust
Norte	Alaya Alaxa	North	Hoyo /Agujero	P'iya	Hole
Sur	Aynacha	South	Quebrada	Q'awa	Narrow Path

## Links de interés / Links of interest

- Gobierno Regional de Tarapacá  
<http://www.goretarapaca.cl/>
- Ilustre Municipalidad de Iquique  
<http://www.municipioiquique.com>
- Servicio Nacional de Turismo  
<http://www.sernatur.cl/>  
Dirección Regional de Tarapacá  
[infoiquique@sernatur.cl](mailto:infoiquique@sernatur.cl)
- Agencia Regional Desarrollo Productivo  
<http://www.ardp.cl>  
Agencia Tarapacá  
[contacto@ardptarapaca.cl](mailto:contacto@ardptarapaca.cl)
- CORFO  
[www.corfo.cl](http://www.corfo.cl)
- Cámara de Comercio de Iquique  
[www.camaracomercioiquique.cl](http://www.camaracomercioiquique.cl)
- Universidad Santo Tomás  
[www.ust.cl](http://www.ust.cl)
- Hospitality & Service University  
[www.hsu.cl](http://www.hsu.cl)
- Consejo nacional de la Cultura y las Artes  
[www.consejodelacultura.cl](http://www.consejodelacultura.cl)
- Corporación Nacional de Desarrollo Indígena, CONADI  
[www.conadi.gov.cl](http://www.conadi.gov.cl)
- Programa Orígenes, (Conadi)  
[www.origenes.cl](http://www.origenes.cl)

# Gastronomía Altiplánica

## Altiplanic Food

## Comida Tradicional Aymara

Nosotros los aymaras, sea rural o urbana, aún mantenemos en nuestros alimentos básicos la gastronomía propia del Norte Grande de Chile. En los pueblos de la precordillera, está el corazón de la tradición de la comida típicamente chilena

### Aymara traditional food

We Aymara, whether rural or urban, we still maintain our own cuisine staples of northern Chile. In the villages of the foothills, is the heart of the tradition of typical Chilean food



# Kalapurca (Piedra Caliente):

Kalapurca (Hot Stone):

102

Es uno de los platos típicos ancestrales de la cultura aymara que hoy en día se cocina en ocasiones especiales como; en fiestas patronales de los pueblos del altiplano, donde desde muy temprano se realiza un ritual llamado "Vilancha", (es el sacrificio de una Llama blanca), donde la sangre de este animal es ofrecida a la Pachamama (madre tierra) antes de ser consumida.

Luego las cocineras se desvelan preparando a leña esta exquisita sopa que contiene carne de Llama, maíz pelado, papas, cilandro, introduciendo una piedra caliente de río en la olla, para darle un sabor distinto y mantener su temperatura. Este plato se sirve a las 07:00 hrs. de la mañana y va acompañado con un pebre de locoto y pan amasado.

It is one of the typical dishes ancestral Aymara culture today is cooked on special occasions like, in celebrations of the peoples of the highlands, where early performing a ritual called "Vilancha", (the sacrifice of a white Llama), where the blood of this animal is offered to the Pachamama (Mother Earth) before being consumed.

Then the cooks are preparing firewood reveal this exquisite soup containing meat Flame, peeled corn, potatoes, coriander, introducing a hot stone pot river, to give a distinct flavor and maintain its temperature. This dish is served at 07:00 hrs. am and is accompanied with Locoto pebre and kneaded bread.

**Receta** (Para 15 personas)

## Ingredientes:

1kg Maíz pelado  
3 kg Papas  
2 unidades de Morrón  
2kg Carne de Llama  
(preferencia lomo y cogote)  
1/4 kg Cebolla  
6 dientes Ajo  
Sal a gusto  
1/8 Aceite  
Cilandro  
Ají de color  
Orégano  
2 Tomates  
4 locotos

## Preparación:

Remojar toda la noche el maíz pelado y cocer en agua abundante durante 2 horas o hasta que reviente. Se pone a hervir 3 lts. de agua en una olla y luego se hecha a cocer la carne, sal, ajo y morrón durante 1 hora aproximadamente, una vez cocida la carne se desmenuza con los dedos.

En otra olla se hecha a cocer en agua la papa sin pelar durante ½ hora después se pela y se tritura con las yemas de los dedos.

Se prepara un sofrito con la cebolla picada en cuadritos pequeños, se fríe en aceite hasta que la cebolla quede cristalina y agregar ají de color, orégano y caluga maggi.

Hervir el caldo donde cocinamos la carne se añade; la carne desmenuzada, maíz pelado, papas trituradas y finalmente el sofrito, se deja hervir 5 minutos. Servir con cilantro picado y acompañar con un pebre de locoto.

**Recipe** (for 15 people)

## Ingredients:

Corn 1kg peeled  
3 kg Potatoes  
2 units of Red Pepper  
Llama meat 2kg  
(preferably back and neck)  
1/4 kg Onion  
6 cloves garlic  
Salt to taste  
Eighth Oil  
Coriander  
Paprika  
Oregano  
2 Tomatos  
4 locotos

## Preparation:

Soak overnight peeled corn and cook in plenty of water for 2 hours or until it bursts. Boil 3 liters. of water in a pot and then made to cook the meat, salt, garlic and pepper for 1 hour, once cooked comminuted meat with your fingers.

In another pot was made to boil potatoes in water for ½ hour unpeeled then peeled and ground with the fingertips.

Prepare a sauce with diced onion, fry in oil until onion is clear and add paprika, oregano and toffee maggi.

Boil the broth where we cooked the meat is added, the shredded meat, peeled corn, mashed potatoes and finally the sauce, boil 5 minutes. Serve with chopped cilantro and serve with one of Locoto Pebre.

Traductor de Google para empresas:Google Translator ToolkitTraductor de sitios webGlobal Market Finder

# Humitas en hoja

Humitas Sheet

104

Es un plato regional de la cultura aymara, que se come durante la cosecha del choclo en los meses de febrero hasta mayo, pueden ser cocinados de forma dulce o salada. Existe dos formas de cocción una envuelta a la olla y otra abierta en horna a barro.

Generalmente las comen durante las tardes después de haber realizado la venta del choclo, otros acostumbran comerlas frías acompañándolas con te o yerba. Su receta es muy simple.

Is a regional dish Aymara culture, eaten during the corn harvest in the months of February to May, can be cooked fresh or salt form. There are two ways of firing a shell into the pot and one opened in horna to mud.

Generally eaten during the afternoon after completing the sale of corn, other eating cold usually accompanied with tea or yerba. Your recipe is very simple.

## Receta (10 humitas)

### Ingredientes:

20 Choclos  
Canela en rama  
Azúcar o Sal  
Manteca o aceite

### Preparación:

Pelar y desgranar los choclos con un cuchillo. Molerlos en una máquina especial, formar una masa espesa con la canela, azúcar y manteca caliente. Cocinar en una olla a baño maría o en un horno caliente ir probando hasta sentir que el choclo está cocido. Servirlo caliente o frío.

## Recipe (10 tamales)

### Ingredients:

20 Choclos  
Cinnamon stick  
Sugar or Salt  
Butter or oil

### Preparation:

Peel and shelling the corn with a knife. Grind in a special machine, form a thick dough with cinnamon, sugar and hot butter. Cook in a double boiler or pot in a warm oven to keep trying until you feel the corn is cooked. Serve hot or cold.

# Papa Chuño

## Chuño Potato

106

Es un alimento que se conserva por mucho más tiempo sin alterarse, con la excepción de que su poder nutritivo es menor al de la papa fresca. La papa chuño se elabora durante el invierno dejándolas sobre las pajas de los techos de las casas para que en la madrugada reciba la helada. Al día siguiente las papas congeladas se depositan en un estanque con agua para que otra vez reciba la helada. Después se extrae todo el líquido con la mano o pisándola con los pies, y se exponen al sol.

It is food that is preserved for much longer evenly, with the exception that its nutritional value is lower than fresh potatoes. The potato potato flour is made during the winter leaving them on the straw roofs of the houses in the early morning to get the frost. The next day frozen potatoes are placed in a tank of water to get the ice again. After all the liquid is removed by hand or treading with the feet, and exposed to the sun.

## Receta (10 personas)

### Ingredientes:

¼ kilo de chuño seco  
2 cucharillas de sal para cocer el chuño  
¼ taza de aceite  
½ taza de cebolla blanca, picada finamente  
1 Queso cabra fresco rallado  
3 huevos enteros  
1 cucharilla de sal  
Cebollín picado finamente

### Preparación:

Una noche antes de preparar, poner el chuño a remojar en agua tibia. Al día siguiente, ya remojado, pelar el chuño, quitando toda su cáscara. Picar en cuadritos y enguajar varias veces hasta que el sabor amargo desaparezca. Poner a cocer con bastante agua y las dos cucharillas de sal. Una vez cocido, escurrir en una coladera. En otra olla poner el aceite a fuego moderado. Una vez caliente, añadir la cebolla a cuadrito. Freír hasta que ésta esté dorada. Anadir la papa chuño cocido, cebollín, mezclar y dejar freír por unos cinco minutos. Agregar lo huevos batidos y sal; mezclar nuevamente. Finalmente, antes de servir, agregar el queso cabra y mezclar a fuego lento.

## Recipe (10 people)

### Ingredients:

¼ kilo of dry chuño  
2 teaspoons of salt to cook the potato flour  
¼ cup oil  
½ cup white onion, finely chopped  
1 grated fresh goat cheese  
3 eggs  
1 teaspoon salt  
Finely chopped chives

### Preparation:

One night before preparing, put the potato flour to soak in warm water. The next day, already soaked, peel the potato flour, removing any shell. Chop into cubes and enguajar repeatedly until the bitter taste disappears. Boil enough water with two teaspoons of salt. Once cooked, drain in a colander. In another pot put the oil over moderate heat. Once hot, add the onion squares. Fry until it is golden brown. Add cooked potato starch potato, onion, mix and let fry for about five minutes. Add the beaten eggs and salt and mix again. Finally, before serving, add the goat cheese and mix to a simmer.

# Picante de Conejo

Chuño Potato

108

Es uno de los platos tradicionales de las zonas andinas, como también el picante de Llama. Su preparación a base de conejo y locoto, servido con arroz graneado o quinoa y además con chuño puti. La particularidad de este conejo es que es “muy picante”. Dicen que mientras más picante mejor queda.

It is one of the traditional dishes of the Andean region, as well as the spicy Flame. His preparations of rabbit and Locoto, served with rice or quinoa grained and also with chuño puti. The particularity of this rabbit is that it is “very spicy”. They say that while better is spicier.

## Receta (6 personas)

### Ingredientes:

1 Conejo  
2 Cebolla  
Sal a gusto  
1 Cabeza de ajo  
1/8 de aceite  
1 Morrón  
Ají de color  
Orégano  
Locoto

### Preparación:

La carne de conejo se deja en salmuera de un día para otro. Se lava con agua caliente para despojar de pelos y grasas. Se pone a cocer con ajos, cebolla y sal a gusto. En la olla que se va preparar o cocinar se fríe un poco de cebolla a cuadritos, locoto, morrón y ají de color. Allí se le agrega el conejo desmenuzado con el caldo del éste. El agua se debe calcular que no quede muy espeso ni muy simple, hasta que hierva nuevamente. Posteriormente se agregan las papas cocidas apretadas con los dedos. Probar la sal y esperar revolviendo, para que no se pegue ni se queme. Una vez listo se sirve con arroz graneado o quinoa y cilantro.

## Recipe (6 people)

### Ingredients:

1 Rabbit  
2 Onion  
Salt to taste  
1 head of garlic  
1/8 Oil  
1 Red Pepper  
Paprika  
Oregano  
Locoto (chili)

### Preparation:

Rabbit meat is left in brine overnight. Wash with hot water to strip of hair and fat. Boil with garlic, onion and salt to taste. In the pot to be preparing or cooking fry some diced onion, Locoto, pepper and paprika. There is added the shredded rabbit broth with it. Water should calculate that is not too thick nor too simple, until it boils again. Then you add the cooked potatoes finger tight. Try the salt and wait stirring to prevent sticking or burning. Once ready is served with rice or quinoa and cilantro graining.

# Picante de Llama

Llama Spicy

110

Este plato tradicional proveniente de esta zona andina, es muy parecido al picante de conejo. Su preparación a base de carne de Llama o Alpaca y locoto, servido con arroz graneado o quínoa y además con chuño puti. En los pueblos altiplánicos las consumen muy picantes después de un traspase muy largo.

This traditional dish from this Andean region, is very similar to spicy rabbit. Their preparation meat or Alpaca and Llama Locoto, served with rice or quinoa grained and also with chuño puti. In the highland peoples consume very spicy after a late night long.

## Receta (6 personas)

### Ingredientes:

2 Kg. Carne de Llama o Alpaca  
2 Cebollas  
Sal a gusto  
1 Cabeza de ajo  
1/8 de aceite  
1 Morrón  
Ají de color  
Orégano  
Locoto

### Preparación:

Se lava la carne con agua caliente para despojar de pelos y grasas. Se pone a cocer con ajos, cebolla y sal a gusto. En la olla que se va preparar o cocinar se fríe un poco de cebolla a cuadritos, locoto, morrón y ají de color. Allí se le agrega la carne desmenuzada con el caldo del éste. El agua se debe calcular que no quede muy espeso ni muy simple, hasta que hierva nuevamente. Posteriormente se agregan las papas cocidas apretadas con los dedos. Probar la sal y esperar revolviendo, para que no se pegue ni se queme. Una vez listo se sirve con arroz graneado o quínoa y cilantro acompañado con una pasta de locoto puro.

## Recipe (6 people)

### Ingredients:

2 kg llama or alpaca meat  
2 Onions  
Salt to taste  
1 head of garlic  
1/8 Oil  
1 Red Pepper  
Paprika  
Oregano  
Locoto (chili)

### Preparation:

Meat is washed with hot water to strip of hair and fat. Boil with garlic, onion and salt to taste. In the pot to be preparing or cooking fry some diced onion, Locoto, pepper and paprika. There is added the shredded Carne it with broth. Water should calculate that is not too thick nor too simple, until it boils again. Then you add the cooked potatoes finger tight. Try the salt and wait stirring to prevent sticking or burning. Once ready is served with rice or quinoa and cilantro grained accompanied with a paste of pure Locoto.



Es una comida típica de la región Arica y Parinacota, este plato va todo cocido al vapor bajo tierra y consiste en un cocimiento de varios tipos de carnes (llama, vacuno, pollo, cordero, cerdo), humitas, papas, habas, camotes, choclos todas las verduras con piel que se cocina entre piedras calientes.

Es muy sano y sabroso, se acompaña de PINTATANI un exquisito vino del poblado de Codpa de reducida producción ya que se hace en forma artesanal.

It is a typical food of the region Arica and Parinacota, this dish is steamed whole underground and consists of a concoction of various types of meat (called, beef, chicken, lamb, pork), tamales, potatoes, beans, sweet potatoes, corn all vegetables with skin that is cooked on hot stones.

It is very healthy and tasty, accompanied by an exquisite wine Pintatani populous Codpa of reduced production as it does on a small scale.

## Receta (10 personas)

### Ingredientes:

1 Pollo  
3kg. Carne de Llama,  
2kg. Cerdo  
2kg. Vacuno  
2kg. Papas  
4 Choclos  
1kg. Camote  
1/2kg. Habas  
10 humitas

### Pintatani:

Es un extracto que se produce en el valle de Codpa, al interior de la ciudad de Arica, es el único lugar del norte grande donde se cultiva esta uva y se produce este vino originario. En la antigüedad, durante la época de las fiestas tradicionales, se hacía un trueque del pintatani y de las frutas típicas, por productos provenientes de otros pueblos altiplánicos, como por ejemplo, la carne de llama, la quinoa y la papa chuño.

## Recipe (10 people)

### Ingredients:

1 Chicken  
3kg. Carne Flame,  
2kg. Cerdo  
2kg. Vacuno  
2kg. potato  
4 Choclos  
1kg. sweet potato  
1/2kg. lima beans  
10 humitas

### Pintatani:

It is an extract that is produced in the valley of Codpa, within the city of Arica, is the only place where large northern this grape is grown and produced this wine originated. In ancient times, during the traditional holiday season, it was an exchange of pintatani and fruits typical for products from other highland towns, such as llama meat, quinoa and potatoes cornstarch. Traductor de Google para empresas: Google Translator Toolkit Traductor de sitios web Global Market Finder

# Tamales de Maiz Pelado

Peeled Corn Tamales

114

Alimento parecido a las humitas. Se debe tener maíz blanco pelado con lejía (ceniza de cactus). Debe estar bien lavado y se pone a secar. Una vez seco se muele. Con esa harina se hace una masa, agregándole el caldo del charqui de llama ya cocido, sal a gusto y manteca derretida. Aparte se prepara una especie de pino con este charqui picado, ají molido frito en aceite. Para envolver la masa hay que tener hojas de caña de junquillos ya sancochados sin el amargo de la hoja. En ésta hoja, se coloca la masa con el pino en el centro. Se envuelve, sobre ésta se envuelve con las hojas de caña y se amarra con junquillos en lugar de pitas. Se pone a cocer igual que las humitas (más a vapor que al agua por más o menos hora y media bien tapado). Es recomendable servirse caliente, así se encontrará más sabroso. Es un plato típico del norte de Chile que se come para el desayuno.

Food like the tamales. It should be lye peeling white corn (ash cactus). It should be well washed and dried in. Once dry milled. With this flour is dough, adding the broth and cooked flame jerky, salt to taste and melted butter. Besides preparing a pine species with this jerky chopped red pepper fried in oil. Wrapping the dough must be junquillos cane leaves and boiled without bitterness sheet. In this sheet, place the dough in the center pine. It wraps on it is wrapped with cane leaves and tied with daffodils instead of pitas. Boil like the tamales (steam more water for about an hour and a half well covered). It is recommended to be served hot, and will be tastier. It is a typical dish of northern Chile that is eaten for breakfast.

## Receta (6 tamales)

### Ingredientes:

1kg. Maíz pelado  
1/4kg. Charqui  
2 Cebolla a cuadrito  
2 Dientes de ajo  
Ají de color  
Sal  
Aceite  
Azúcar  
200gms.Manteca  
Hoja de caña de río  
Ají molido

### El charqui:

En aymara se escribe charkji, es la carne deshidratada de alpaca o Llama, cubierta de sal y puesta a secar al sol, usada desde tiempos antiguos para conservar las carnes en las regiones andinas, se usa como ingrediente principal de guisos o como relleno de tamales y empanadas, entre otros preparados.

## Recipe (6 tamales)

### Ingredients:

1kg. Corn peeling  
1/4kg. charqui  
2 Onion to cuadrito  
2 cloves of garlic  
Paprika  
salt  
oil  
sugar  
200gms.Manteca  
River cane Sheet  
ground pepper

### The jerky:

In Aymara charkji is written, it is jerky or Llama Alpaca, covered with salt and hung to dry in the sun, used since ancient times to preserve meat in the Andean region, is used as main ingredient in casseroles or as a filling for tamales and pies, among other preparations.

Es un trago que se prepara en ocasiones especiales como en las fiestas patronales de los pueblos del altiplano. Se consume solamente por un día en las víspera (primera noche de la fiesta), entre las 12:00hrs de la noche. La finalidad de este trago es para calentar el cuerpo, ya que en el altiplano hace bastante frío.

It is a drink that is prepared on special occasions like in the festivities of the highland peoples. It consumes only for a day in the eve (first night of the party), between 12:00 hrs of the night. The purpose of this drink is to warm the body, as in the highlands is quite cold.

## Ingrediente

Pusi (Alcohol potable de 96°)  
Té de hoja  
Canela  
Cáscara de naranja  
Clavo de olor  
Azúcar a gusto

## Preparación:

En una olla hacer hervir la canela, cáscara de naranja, clavo de olor durante 15 minutos y se apaga el fuego. Luego se le agrega el té de hoja, azúcar y finalmente el Pusi. Las cantidades de ingredientes de ésta preparación depende mucho del gusto de cada persona, ya que algunas les gusta muy fuerte y atrás no.

## Ingredient

Pusi (drinking alcohol 96 °)  
Leaf tea  
cinnamon  
Orange peel  
Clove  
Sugar to taste

## Preparation:

In a pot boil cinnamon, orange peel, cloves for 15 minutes turn off the heat. Then you add leaf tea, sugar and finally the Pusi. The amounts of ingredients of this preparation depends greatly on the taste of each person, as some like very strong and not back.



# Iquique

## Gourmet

- |  |   |   |
|--|---|---|
|    | Los Rieles 131                                  | Los Rieles Street 131                   |
|    | 57 -2312099                                     | 57 -2312099                             |
|    | reservaelwagon@hotmail.com                      | reservaelwagon@hotmail.com              |
|    | www.elwagondelapeninsula.cl                     | www.elwagondelapeninsula.cl             |
|    | 150 personas                                    | 150 paxs                                |
|    | Especialidad: Cocina regional                   | Specialty: Regional Cuisine             |
|    | Estilo Informal                                 | Informal style                          |
|  | Lunes a Domingo horarios almuerzo y cena.       | Lunch and Dinner Monday through Sunday. |
|  | \$ 12.000 P/ persona                            | \$ 12.000 P/ Person                     |
|  | <b>Platos recomendados</b>                      | <b>Recommended dishes:</b>              |
|  | Pescado a la Sibayana.                          | Sibayana fish.                          |
|  | Sudado de pescado a la Camiñana. Sanco pampino. | Sweating Camiñana fish. Sanco Pampino.  |





**BOWL**  
RESTAURANT



	Obispo Labbe 285	Obispo Labbe 285
	57 - 2 471665	57 - 2 471665
	bowrestaurant@gmail.com	bowrestaurant@gmail.com
	www.bowlrestaurant.cl	www.bowlrestaurant.cl
	60 personas	60 paxs
	Especialidad: Menú ejecutivo Gourmet, Sushi Informal	Specialty: Executive Gourmet menu, Sushi Informal style
	Lunes a sábado 11:00 a 16:00 HRS y 20:00 a 24.00 Hrs.	Monday through Saturday 11:00 to 16:00 hrs and 20:00 to 24.00 Hrs. Hrs.
	\$ 7.000 P/ persona	\$ 7.000 P / person
	<b>Platos recomendados:</b> Ensaladas, Sushi rolls, Menús de 3 tiempos, Jugos naturales	<b>Recommended dishes:</b> Salads, Sushi Rolls, three-course menus, natural juice

## COFFEE BOWL

	Bolivar 202	Bolivar 202
	57 - 2 346873	57 - 2 346873
	contactoazucarysal@gmail.com	contactoazucarysal@gmail.com
	www.bowlrestaurant.cl	www.bowlrestaurant.cl
	50 personas	50 paxs
	Especialidad: Cafetería, Pastelería y Menú Ejecutivo Informal	Specialty: Café, Patisserie and Executive Menu Informal style
	Lunes a Viernes 08:00 a 21.00 Hrs. y Sábado de 08:00 – 16.00 Hrs	Monday through Friday 08:00 to 21:00 Hrs. and Saturdays 08:00 to 16:00 Hrs
	\$ 5.000 P/persona	\$ 5.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> Sandwich, Menú 3 tiempos Torta Bowl, Kuchen, Tarta de Mango	<b>Recommended dishes:</b> Sandwich, Bowl Cake, three-course menus, Kuchen, Mango cake



	Obispo Labbé 223	Obispo Labbé 223
	57 - 2 426535	57 - 2 426535
	bowrestaurant@gmail.com	bowrestaurant@gmail.com
	www.bowlrestaurant.cl	www.bowlrestaurant.cl
	140 personas	140 paxs
	Especialidad: Cocina Chilena - Regional, y gastronomía creativa	Specialty: Chilean , Regional and creative cuisine
	Lunes a Sábado 12:00 a 24.00 Hrs.	Monday through Saturday 12:00 to 24.00 Hrs.
	\$ 12.000 P/persona	\$ 12.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> Tartar de atún, Lomo de Gagyú, Ensalada del pescador, Hamburguesa Santa Laura, Mousse de mango alegre.	<b>Recommended dishes:</b> Tuna tartare, Gagyú loin, fisherman salad, Santa Laura Burger, Jolly Mango Mousse.



	Amunátegui 1912	1912 Amunategui Street
	57-2760795	57-2760795
	reservas@kiru.cl	reservas@kiru.cl
	www.kiru.cl	www.Kiru.cl
	100 comensales	100 paxs
	Fusión Peruana	Specialty: Peruvian Fusion
	Estilo informal	Casual Style
	Lunes a Sábado 12:30-15:30 y de 20:00 - 00:30 hrs.	Monday through Saturday 12:30 to 15:30 and 20:00 to 00:30 hrs.
	\$18.000 p/persona	\$ 18,000 P / Person
	<b>Platos recomendados:</b> Lomo Saltado, Ceviche Clásico, Pulpo a la Parrilla, Albacora y pesto Si problemas de estacionamiento	<b>Recommended Dishes:</b> Loin Saltado, Classic Ceviche, Grilled Octopus, Albacore and pesto. No parking problems



# Antojos

RESTAURANT

	Libertad # 815	Libertad # 815
	57 - 2328941	57 - 2328941
	antojosrestaurant@hotmail.com	antojosrestaurant@hotmail.com
	100 comensales	100 paxs
	pecados , mariscos , carnes, vegetarianos,jugos naturales.	Specialty: fish, seafood, meat, vegetarian, natural juices.
	Estilo informal, familiar, playero	Casual, family, beach style
	Lunes a Sábado 09:00 a 21:00 hrs.	Monday through Saturday 9:00 to 21:00 hrs.
	\$6.000 P/persona	\$6.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> ensalada surf,quinoto de pulpo y camarón, ceviche antojos, ravioles de pollo y nueces , lomo antojos....y más.	<b>Recommended dishes:</b> Surf salad, octopus and shrimp quinoto, Ceviche antojos, ravioli of chicken and nuts, antojito loin .... and more.





# Matzu

JAPANESE - PERUVIAN  
NIKKEI



Matzu es un concepto culinario denominado Nikkei, una tradición con más de 30 años que nace desde la inmigración Japonesa en Perú y conjuga los métodos y las más sofisticadas técnicas de preparación e ingredientes nipones con los sabores y aliños de la reconocida cocina criolla peruana.

Matzu is a culinary concept called Nikkei, a tradition with over 30 years that comes from the Japanese immigration to Peru and combines the most sophisticated methods and preparation techniques and ingredients with Japanese flavors and seasonings of the renowned Peruvian Creole cuisine.

	Avenida Arturo Prat 980	Avenida Arturo Prat 980
	56 - 57-2 212020	56 - 57-2 212020
	reservas@matzu.cl	reservas@matzu.cl
	www.matzu.cl	www.matzu.cl
	80 comensales	80 paxs
	Nikkei Peruvian Japanese	Nikkei Peruvian Japanese
	Estilo formal e informal	Formal and informal style
	Lunes a Sábado 13:00 a 16:00 hrs. y de 20:00 a 01:00 hrs.	Monday through Saturday 13:00 to 16:00 hrs. and 20:00 to 01:00 hrs. .
	\$14.000 P/persona	\$14.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> Conchitas Batayaki, Tacoyaki, Causas peruanas, Seco de cordero, Lomo saltado, Lomo liso de angus o waygu con tacu tacu; Thais Angus, y nuestro esquisito Sushi Gourmet.	<b>Recommended dishes:</b> Batayaki Shells , Tacoyaki, Peruvian Causa, Seco of lamb ,Loin saltado, smooth loin of angus or waygu with tacu tacu; Thais Angus, and our exquisite Sushi Gourmet











LOUNGE BOULEVARD

	Francisco Bilbao # 2130	Francisco Bilbao # 2130
	57) 244 9743	57) 244 9743
	contacto@cavaloungeboulevard.cl	contacto@cavaloungeboulevard.cl
	200 comensales	200 paxs
	Teteria, cafetería, vinos, quesos, charcutería, productos gourmet, eventos, cocteles, boutiques, artes, cultura.	Specialty: Tea and coffee, wine, cheese, charcuterie, gourmet products. events, cocktails, boutiques, arts, culture.
	Estilo informal	Casual Style
	Horario Martes a Domingo: de 9 am hasta 2 am	Tuesday through Sunday 9:00 to 02:00 hrs.
	\$12.000 P/persona	\$12.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> tes, cafes, infusiones, vinos, tapas y tablas	<b>Recommended dishes:</b> tea, coffee, infusion, wine, tapas and tablas









	Av. Arturo Prat 3082 Local 4	Av. Arturo Prat 3082 Local 4
	56 - 57-2 217958	56 - 57-2 217958
	40 comensales	40 paxs
	Pastelería y gelatería	Patisserie and Gelateria
	Estilo informal	Casual Style
	<b>Horario Invierno</b> Domingo a Jueves 11:30 a 22:00 hrs. Viernes y Sábado de 11:30 a 22:30 hrs.	<b>Winter:</b> Sunday through Thursday 11:30 to 22:00 hrs. Friday and Saturday 11:30 to 22:30 hrs.
	<b>Horario Verano</b> Todos los días de 11:30 a 23:00 hrs.	<b>Summer:</b> Every day 11:30 to 23:00 hrs.
	\$14.000 P/persona	\$14.000 P/person
		
		




### Mall Las Americas





-  Patio de comida
-  Heroes de la concepción 2555 Local 21
-  Lunes a Domingo 10:00 a 22:00(Domingo en diciembre hasta las 22:45)
-  Pizzas,pastas, hamburguesas, Buffet internacional (solo en horario de almuerzo)

**Plato recomendados:**  
Menú por kilo,spaguettis con salsa a elección lasañas y canellones

### Mall Zofri




-  Patio de comida Local 310
-  Lunes a Sábado 11:00 a 22:00 hrs
-  Buffet internacional (solo en horario de almuerzo)  
Cocina italiana, pizzas, pastas, hamburguesas y otros.

### Las Americas Mall

-  Patio for food
-  2555 Heroes de la Concepcion Av. ,shop 21
-  Monday through Sunday 10:00 to 22:00 (Sunday in December until 22:45)
-  Italian cuisine, pizzas, pastas, burgers and more. International Buffet (only at lunch)


**Recommended dish:**  
Menu for kilos, spaghetti with sauce ,lasagna and canellones

### Mall Zofri


-  Patio for food ,shop 310
-  Monday through Saturday 11:00 to 22:00 hrs
-  International Buffet (only at lunch)  
International cuisine, pizzas, pastas, burgers and more. International Buffet (only at lunch)



# TRATTORIA MACCHIAVELLO

 Av. Arturo Prat 3082 local 1 esquina Santiago Polanco. Arturo Prat 3082 Av , Santiago Polanco corner, shop 1 57 - 2544444. 57 - 2544444.

 trattoria@pizzeriadalfredo.cl trattoria@pizzeriadalfredo.cl

 Continuado de lunes a Domingo 12:30 a 23:30. (horario de verano hasta las 24:00 hrs) Monday through Sunday 12:30 to 23:30. Summer : Monday through Sunday 12:30 to 24:00 hrs

 \$6.800 a \$9.990 Pizzas a la piedra desde \$5.500 a 8.200 \$6.800 to \$9.990 Pizza a la piedra, from \$ 5500-8200

Especialidad: Comida italiana, Pizzas a la Piedra, sandwich y Pastelería Specialty: Italian food, Pizza a la Piedra, sandwich and Patisserie


 **Plato recomendado:** Spaguetti fruto di mare, Lasaña boloñesa, canellones de jaiba a los 4 quesos, Pizza dalfredo a la piedra. Tiramisu, Mousse de berries y Maracuya y 7 Sabores **Recommended dish:** Spaghetti fruit di mare, Lasaña boloñesa, canellones of crab and 4 cheese, Pizza d'alfredo a la piedra. Tiramisu, berry mousse and Maracuya mousse, Mil hoja delicacy and 7 Flavors 90 paxs


 90 Personas. Estilo informal Casual Style

# Dulcería María Gloria

Tortas artesanales, torta de novios, kuchen, pie, dulces, eventos y cocktail.

Handmade cakes  
Recommended dishes:  
Handmade cakes, wedding cake, kuchen, pie, candy, and cocktail events

 Playa el águila 2383, loc 18 57 - 2518560 dulceriamariagloria@gmail. Com

 lunes a viernes Monday through Friday 8:00 hasta (to) 19:30, Sábado (Saturday) 9:00 a (to) 14:00 y de 16:30 a 19:30, Dgo cerrado (Close on Sundays.)



 Av Tomas Bonilla 919 1912 Amunategui Street

 57-2427814 57-2760795

 contacto@samurailounge.cl contacto@samurailounge.cl

 www.samurailounge.cl www.samurailounge.cl

 100 comensales 100 paxs

 Cocina Fusión Peruana Peruvian Fusion Cuisine

 Estilo informal Casual Style

 Horario Lunes a Jueves: 13:00-16:00 y de 20:00 - 00:30 hrs. Viernes y Sábado: 13:00-16:00 y de 20:00 - 01:30 hrs. Monday through Thursday 13:00 to 16:00 and 20:00 to 00:30 hrs. Friday and Saturday 13:00 to 16:00 and 20:00 to 01:30 hrs.



















 \$10.000 p/persona \$ 10,000 P / Person

 **Platos recomendados:** Fusión Samurai, Ceviche Mixto, Ceviche Peruano, Sushi. **Recommended Dishes:** Fusión Samurai, Mix Ceviche, Peruvian Ceviche, Sushi.



	Casa Matriz Anibal Pinto 487. Iquique		Avda. Arturo Prat 3068 Local 4
	(057) 2532290		(057) 2532286
	ciocolata@entelchile.net		ciocolata@entelchile.net
	90 personas		60 personas
	Lunes a Viernes de 8:30 a 22:00 hrs. Sabado de 11:00 a 22:00 hrs.		Martes a Viernes de 8:45 a 22:00 hrs. Sábado y Domingo de 10:45 a 22:00 hrs.
	\$ 5.000 P/persona		\$ 5.000 P/persona
	<b>Platos recomendados:</b> Sandwich, jugos, tortas, Café		<b>Platos recomendados:</b> Sandwich, jugos, tortas, Café
			



	Mall Zofri Primer piso		ZOFRI Mall, First Floor
	(057) 2532288		(057) 2532288
	ciocolata@entelchile.net		ciocolata@entelchile.net
	90 personas		90 paxs
	Especialidad: Cafetería, Pastelería		Specialty: Café and Patis- serie
	Lunes a Sábado de 11:00 a 21:00 hrs.		Monday through Saturday 11:00 to 21:00 hrs.
	\$ 5.000 P/persona		\$ 5.000 P/person
	<b>Platos recomendados:</b> Sandwich, jugos, tortas, Café		<b>Recommended dishes:</b> Sandwich, juice, cakes, Coffee
			



Turismo y Gastronomía  
Tourism & Gastronomy

Nuestro compromiso es liderar la formación y transferencia  
de conocimiento en la región de Tarapacá



SANTO  
TOMÁS