

moeVarua

Rapa Nui



Abri 2020
Año 12



Nº 146

Tapati Rapa Nui 2020



RAPAMUSIC

www.rapamusic.com / info@rapamusic.com

+ 56 96 200 88 29

Atamu Tekena s/n & Aeropuerto Internacional Mataveri - Hanga Roa, Isla de Pascua

**Créditos Equipo Moe Varua
Credits Team Moe Varua**



Tipanie Hotus Blanco

REVISTA MOE VARUA DE RAPA NUI

Editada por / edited by
Moe Varua SpA
en asociación con la / in association with
Comunidad Indígena Ma'u Henua

DIRECTOR - EDITOR / EDITOR IN CHIEF

Helga Thieme

COLABORADORES / CONTRIBUTORS

Alfredo Tuki Pate

Betty Haoa

Cristian Moreno Pakarati

Carlos Paoa

PRODUCTORAS / PRODUCTORS

Paulina Llano Tepano

Inés Lizana

FOTOGRAFIAS / PHOTOGRAPHS

Jim Graig

Alexander Liphay

DISEÑADORA

Silvana Sandoval

EDITOR GRAFICO / GRAPHIC EDITOR

Alexander Liphay

TRADUCTORA/ TRANSLATOR

Terry Reagan

IMPRESORES / PRINTERS

A Impresores S.A.

PRODUCCIÓN GENERAL

Moe Varua SpA

Kainga s/n Rapa Nui-Isla de Pascua

Teléfono Rapa Nui: 56-32-2551836

Teléfono Santiago: 56-2-22078442

Email: moevarua@gmail.com

Indice / Index

Tapati Rapa Nui 2020

Pag 2-5



Las aves marinas: habitantes
del Océano Pacífico Sureste /
Sea birds: inhabitants of the
Southeastern Pacific Ocean



By Juan Serratosa, Nicolás Luna &
Matías Portfliet Toro

Pag 6-9



"Ma'u Henua" informa / informs

Pag 10-11

Becas estudiantiles / Student Scholarships:



Sueños, metas y un
legado para Rapa
Nui / Dreams,
goals and a legacy
for Rapa Nui

**Ma'u Henua Presente en el /
present in the Anakena Race**



Pag 15



Ahu Te Niu

Nuevas herramientas para la
conservación digital / New tools
for digital conservation

Pag 16-17

Testimonio del pasado / Testimony from the past

Pag 18-21

**Napoleón Tepano
Hotus**



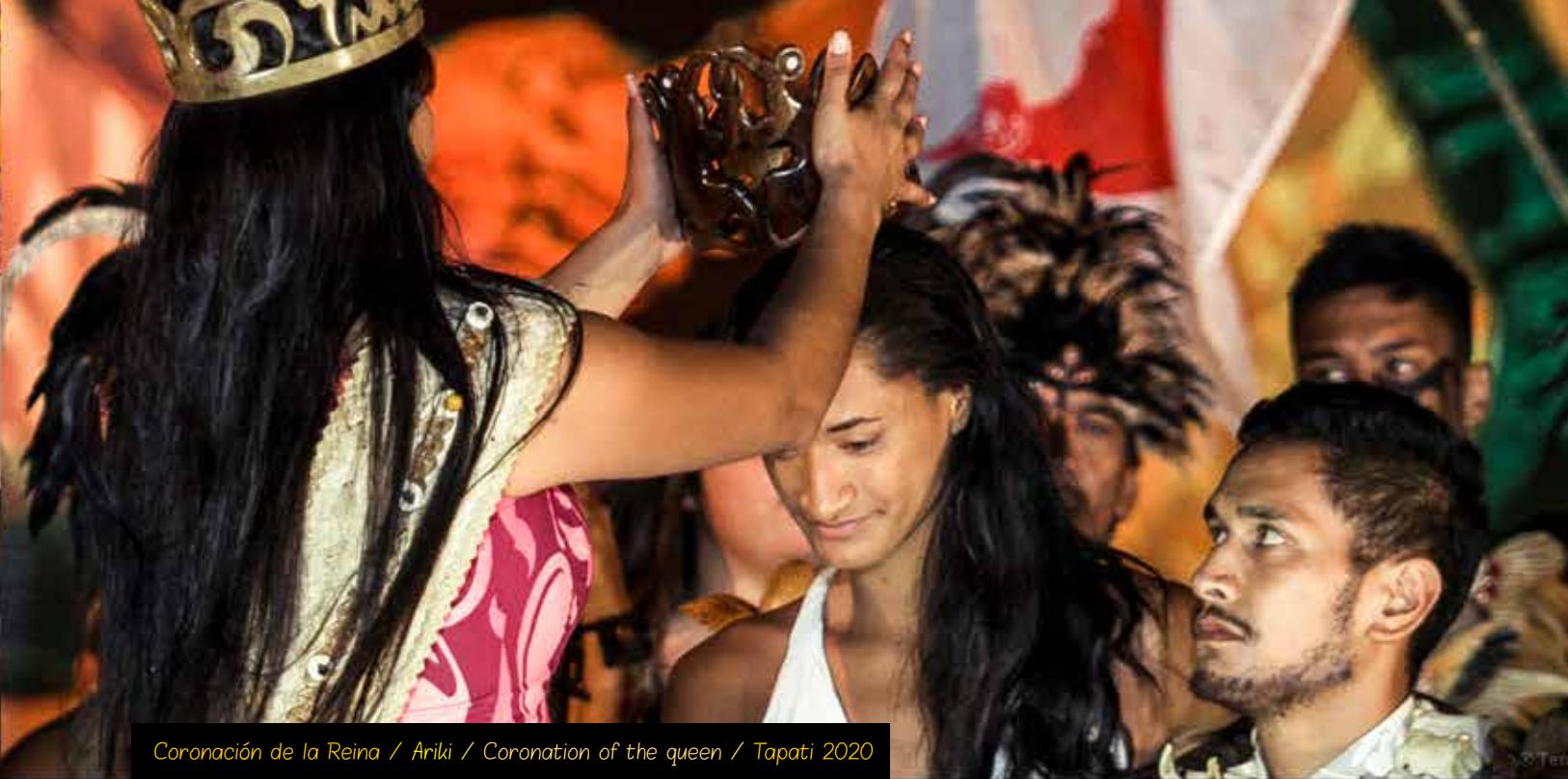


Tapati Rapa Nui 2020

Todos los años durante la primera quincena de febrero, se realiza la Tapati Rapa Nui, uno de los festivales culturales más importantes de la Polinesia. Su organizadora, Juliette Hotus Paoa de la Municipalidad de Isla de Pascua, recoge la historia forjada por este pueblo y el legado cultural, artístico y deportivo de sus ancestros. “Este año la escenografía recordó a las familias y a las históricas reinas quienes colaboraron para mantener vivo el patrimonio cultural de este pueblo.

Every year during the first half of February, the Tapati Rapa Nui, one of the most important cultural festivals of Polynesia, is held. The local organizer, Juliette Hotus-Paoa of the Municipality of Isla de Pascua, recalls the history that was forged by the people and the cultural, artistic and sporting legacy that they have received from their ancestors. “This year our backdrop recalls the families and the many festival queens who have collaborated to maintain the cultural heritage of our people alive. One of our ancestral



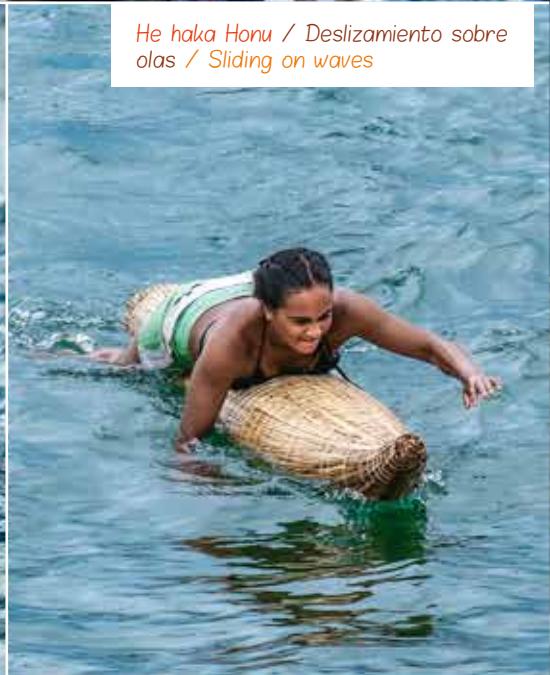
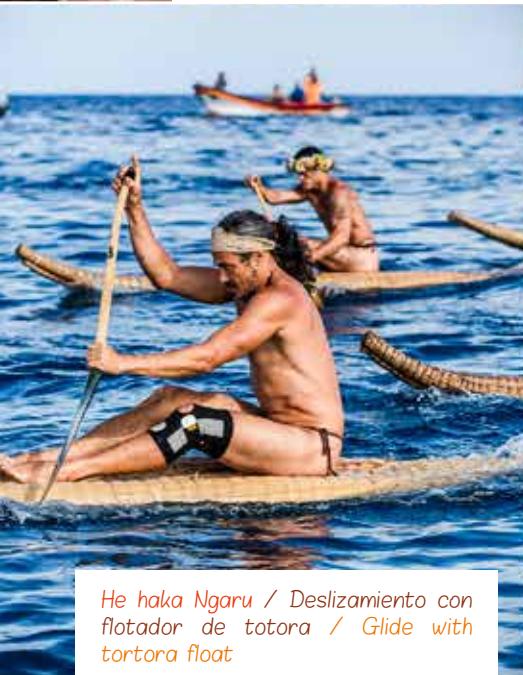


Coronación de la Reina / Ariki / Coronation of the queen / Tapati 2020

Uno de nuestros valores ancestrales es el *mo'a*, el respeto por la familia, por nuestro mar, nuestra tierra y por nuestra cultura ancestral", cuenta Juliette. Cada año se celebra un homenaje a las familias rapanui que se unen en un trabajo mancomunado confeccionando trajes con fibras de mahute y de plátano, tallando obras de arte en piedra y madera y recopilando historias, canciones y tradiciones para honrar a sus antepasados, traspasando su legado a la nueva generación. "Desde el año pasado hemos eliminado la venta de alcohol en *Hanga Vare Vare*, lugar donde se realiza la Tapati, logrando una disminución de accidentes, disturbios y de la basura. En el 2018 ésta sumaba 16.000 kilos y bajó a 6.000 Kilos en el 2019. Las dos últimas fiestas Tapati han sido ordenadas y pacíficas y así la mantendremos en el futuro."

values is *mo'a*, respect for the family, for our ocean, for our land and for our ancestral culture. Each year is a celebration in honor of our Rapanui families who come together with community labor to make the costumes with *mahute* (paper mulberry) and banana fibers, to carve works of art in stone and in wood, to gather the stories, songs and traditions in honor of our ancestors and to pass their legacy on to the new generation. As of last year, we eliminated the sale of alcohol at *Hanga Vare Vare*, where the Tapati is held, and we saw a lot fewer accidents, fights and garbage. In 2018, we collected 16,000 kilos (17 and ½ tons) of garbage, which dropped to 6,000 kilos (6 and ½ tons) in 2019. The last two Tapati festivals have been orderly and peaceful and that's how we want to keep them in the future."







He 'A'Ati Ori / Presentación conjunto de danzas nocturnas / Joint presentation of night dances



Conjunto musical Maori Tupuna / Musical ensemble



Kai kai con Pata'uta'u / Juego de hilos con recitación / string set with recitation



Las aves marinas / Sea birds

Habitantes del Océano Pacífico Sureste Inhabitants of the Southeastern Pacific Ocean

..... By Juan Serratos, Nicolás Luna & Matías Portflitt Toro

Últimos estudios sobre la distribución de las aves marinas del Océano Pacífico realizadas por investigadores del Núcleo Milenio Ecología y Manejo Sustentable de Islas Oceánicas (ESMOI), revelan la relación de las aves y las condiciones del Océano entre Chile continental y Rapa Nui.

Las aves marinas, a pesar de no vivir bajo el agua, dependen totalmente del océano para conseguir su alimento. En particular, las aves marinas pelágicas pasan la mayor parte de sus vidas en el océano abierto, volviendo a tierra únicamente para reproducirse (Figura 1). De esta forma, vuelan grandes distancias a través de los océanos que pueden durar meses, o incluso años en algunas especies. El océano es su principal hábitat y las características del mismo influyen sobre las especies de aves que lo habitan.



Fig. 1: **Diomedea exulans**. Albatros errante, ave marina pelágica que puede volar grandes distancias en el océano / Wandering Albatross, sea bird of the open ocean which can fly over great distances

Some of the latest research on the distribution of the sea birds of the Pacific Ocean done by the Nucleus for Ecology and Sustainable Management of Oceanic Islands (ESMOI) has revealed the relationship between the birds and the oceanic conditions between continental Chile and Rapa Nui.

Although sea birds do not live under the water, they completely depend on the ocean to get their food. In particular, the pelagic sea birds spend the greatest part of their lives over the open ocean, flying to shore only to reproduce (Figure 1). They cover long distances across the waters on migrations which can last for months, or even years in some species. The ocean is their principal habitat and the characteristics of the sea can influence which species of birds will be living there.

This research was developed in the Southeastern Pacific, in the area comprised between continental Chile and Rapa Nui which includes several marine eco-systems which have some enormous differences between them (Figure 2). Near the coast of South America, there is the Humboldt Current, which is known for its cold waters, rich in nutrients and high in primary production, sustaining a great diversity of life and a biomass of marine organisms including zooplankton, fish, birds and marine mammals. Farther to the west, we find the island eco-systems of



Fig. 3: Investigador de ESMOI observando aves desde el barco / ESMOI scientist observing birds from the ship.

©Photos by Matías Portflitt Toro

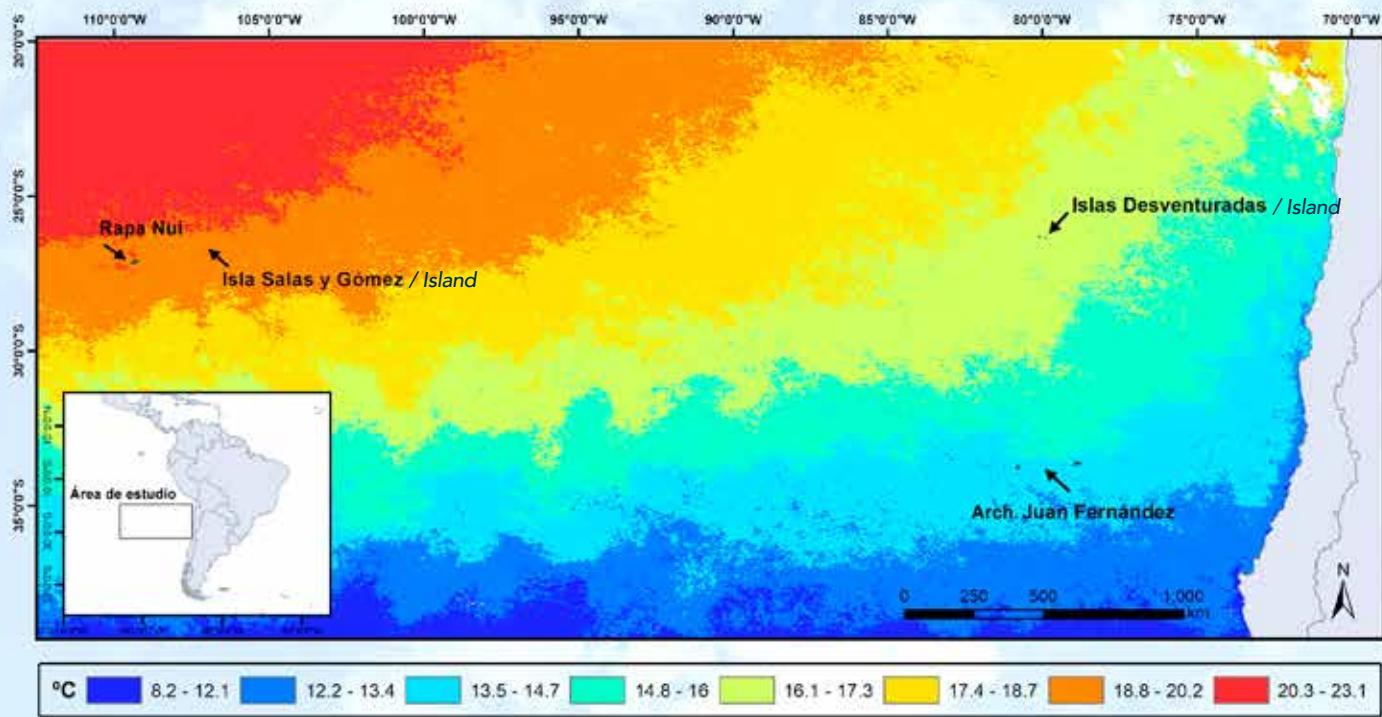


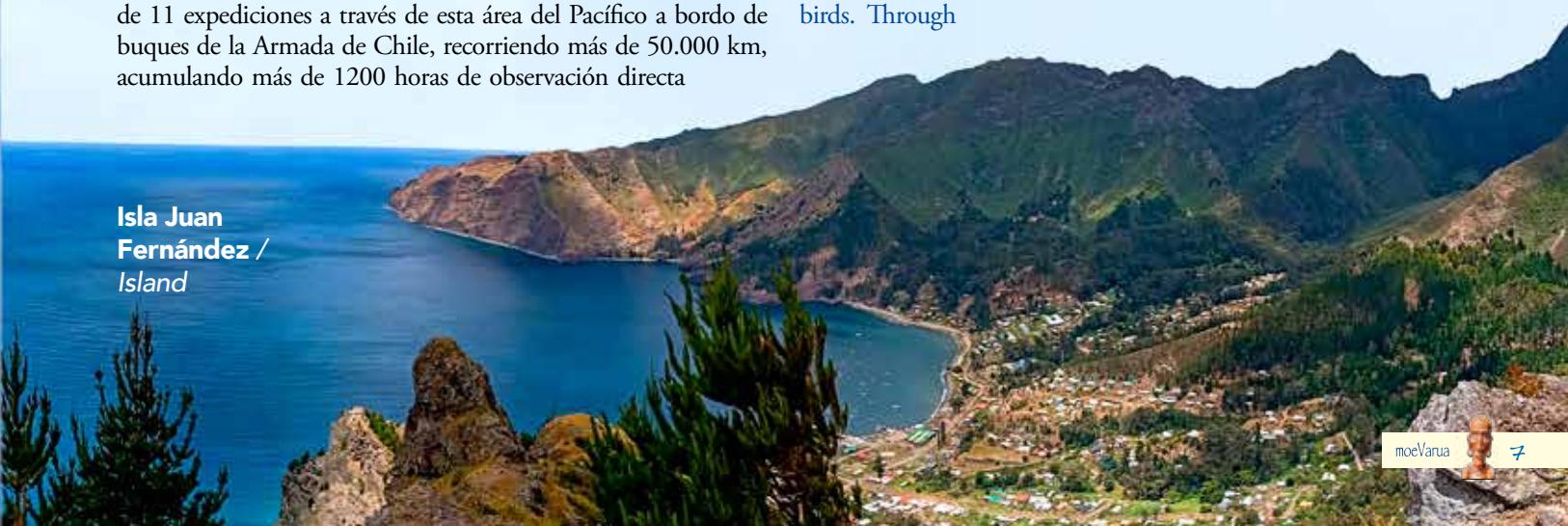
Fig. 2 : Gradiente de temperatura superficial del mar (°C) en el área de estudio en el Pacífico sureste / Surface temperature gradients of the sea (°C) in the study area of the Southeastern Pacific

Estas investigaciones se han desarrollado en el Pacífico sureste, en el área de océano comprendida entre Chile continental y Rapa Nui, que incluye varios ecosistemas marinos que tienen grandes diferencias entre sí (Figura 2). Cercana a la costa del continente Sudamericano encontramos la Corriente de Humboldt, que se caracteriza por sus aguas frías, ricas en nutrientes y altas en productividad primaria, lo que sustenta una gran diversidad y biomasa de organismos marinos incluyendo zooplankton, peces, aves y mamíferos marinos. Más al oeste, encontramos los ecosistemas insulares del Archipiélago Juan Fernández y las Islas Desventuradas, que se caracterizan por ser zonas de aguas menos productivas y de transición con aguas subtropicales y tropicales respectivamente. En el otro extremo encontramos la ecorregión de Isla de Pascua, a ~3.500 km del continente, cercano al centro del Giro del Pacífico Sur, una extensa área que se caracteriza por sus aguas notablemente bajas en productividad primaria, altas en temperatura y salinidad.

Entre los años 2014 y 2017, se han realizado un total de 11 expediciones a través de esta área del Pacífico a bordo de buques de la Armada de Chile, recorriendo más de 50.000 km, acumulando más de 1200 horas de observación directa

the Juan Fernandez Archipelago and the Desventuradas Islands, which are characterized as being zones of less productive waters and of transition to the sub-tropical and tropical. At the far extreme, we find the Easter Island eco-region, about 3,500 km (around 2,200 miles) from continent, near the center of the South Pacific Gyre, an extensive area which is noted for its extremely low levels of primary production, but with high temperatures and salinity.

Between 2014 and 2017, there were a total of 11 expeditions through this area of the Pacific on board ships of the Chilean Navy, covering over 50,000 km (31,000 miles) and accumulating more than 1200 hours of direct observations (Figure 3), during which more than 14,000 individuals corresponding to 53 distinct species of sea birds were registered. The route was between Valparaiso and Rapa Nui, passing by the Desventuradas Islands, the Juan Fernandez Archipelago and *Motu Motiro Hiva* (Salas y Gomez Island). The information accumulated allows us to determine the locations and quantities of the different species of birds. Through

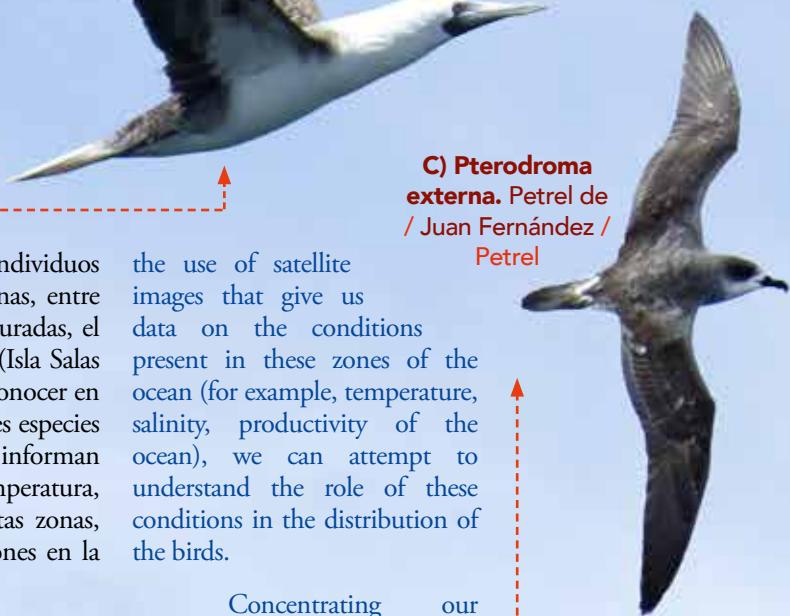




A) *Sula variegata*.
Piquero peruano
Peruvian booby



B) *Larus dominicanus*
Gaviota
dominicana
Dominican
gull



C) *Pterodroma externa*. Petrel de
/ Juan Fernández /
Petrel

(Figura 3), en las que se han registrado más de 14.000 individuos correspondientes a 53 especies distintas de aves marinas, entre Valparaíso y Rapa Nui, pasando por las Islas Desventuradas, el Archipiélago de Juan Fernández y *Motu Motiro Hiva* (Isla Salas y Gómez). Esta información acumulada nos permite conocer en qué lugar y en qué cantidad se encuentran las diferentes especies de aves. Mediante el uso de imágenes satelitales que nos informan sobre las condiciones del océano (por ejemplo temperatura, salinidad, productividad del océano) presentes en estas zonas, podemos intentar entender el papel de estas condiciones en la distribución de las aves.

Centrando nuestros estudios en las aves nidificantes de esta área, hemos podido identificar 4 grupos con distinta composición de especies:

1.- Un grupo asociado a la Corriente de Humboldt: se mantiene espacialmente restringido a zonas cercanas a la línea de costa del continente, caracterizado por especies como el Piquero de Humboldt, el Yunco de Humboldt, pingüinos y gaviotas (Figura 4).

2.- Dos grupos asociados a Islas Desventuradas y el Archipiélago Juan Fernández: estos tienen una composición caracterizada por especies como el Petrel de Juan Fernández y el Petrel de Masatierra, cuya distribución en el océano, es más difusa y amplia (Figura 5).

3.-Un cuarto grupo asociado a Rapa Nui y Motu Motiro Hiva: está compuesto por especies presentes en climas tropicales, tales como el Ave fragata grande, la Golondrina de mar polinesia y la Fardela de Pascua con una distribución totalmente restringida al límite oeste del área de estudio (Figura 6).

Cuando relacionamos la distribución de estos cuatro grupos en el mar con las condiciones ambientales del océano, los resultados mostraron la importancia de un conjunto de factores que influyen sobre las aves en influyen sobre las aves en esta zona del Pacífico.

1.- La época del año: ciertas especies muy importantes por su abundancia tan solo están presentes durante la época de nidificación (Petrel de Juan Fernández, la Fardela negra o la Fardela blanca).

the use of satellite images that give us data on the conditions present in these zones of the ocean (for example, temperature, salinity, productivity of the ocean), we can attempt to understand the role of these conditions in the distribution of the birds.

Concentrating our studies on the nesting birds of this area, we have been able to identify 4 zones with differing compositions of species:

1.- One group associated with the Humboldt Current: these birds keep themselves spatially restricted to areas near the coastline of the continent, and are characterized by species such as the Peruvian Booby, the Peruvian Diving-petrel, penguins and seagulls. (Figure 4)

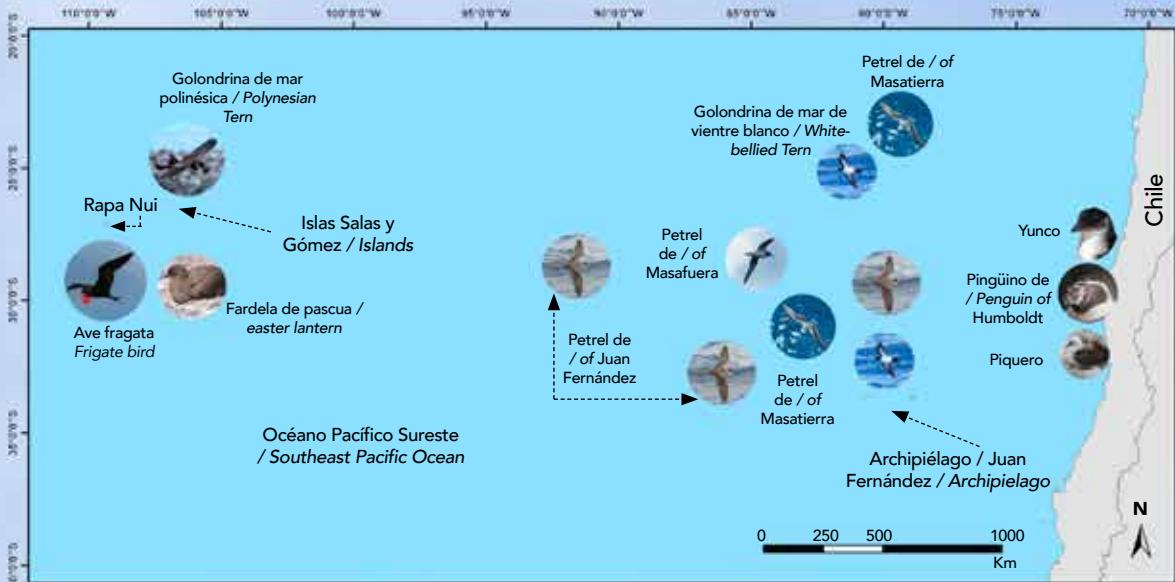
2.- Two groups associated with the Desventuradas Islands and the Juan Fernandez Archipelago: these areas show a composition characterized by species such as the Juan Fernandez Petrel and the De Filippi's Petrel, with a distribution over the ocean that is wider and more diffuse (Figure 5).

3.- A fourth group associated with Rapa Nui and Motu Motiro Hiva: this area is composed of species which are present in more tropical climates, such as the Large Frigate Bird, the Polynesian Tern and the Easter Island Shearwater, with a distribution that is totally restricted to the western limit of the study area (Figure 6).

When we compare the distribution of these four groups in the sea with the environmental conditions of the ocean, the results show the importance of a series of factors which affect the birds in this part of the Pacific.

1.- The period of the year: some species of great importance due

Fig, 5 (C y D): especies comunes en el / common species in the Archipiélago Juan Fernández & Islas Desventuradas.



Grupos de aves marinas encontrados en el área de estudio / Groups of sea birds found in the study area.



2.- La profundidad del océano: la cual está relacionada con gradientes costeros – pelágicos. Algunas aves marinas se caracterizan por vivir en ambientes costeros (menor profundidad), mientras que otras lo hacen en ambientes más pelágicos (mayor profundidad) influenciando la composición de los grupos.

3.-La temperatura, salinidad y productividad (medido como clorofila-a) del océano: Estas tres variables interrelacionadas vendrían determinadas por su marcada influencia en la composición y abundancia de las presas, es decir, peces, calamares y/o crustáceos de las cuales se alimentan.

Estas investigaciones permiten conocer la relación de las aves marinas con el océano y comprender cómo éstas responden a los cambios ambientales que se viven en la actualidad. Las aves marinas cumplen un rol fundamental en el océano, por ser indicadoras de la salud de los ecosistemas marinos. Este tipo de información es de gran importancia a la hora de desarrollar medidas efectivas de conservación para los océanos.

Fig. 6: *Fregata minor*. Ave fragata, especie común de observar en / Frigate Bird, common species in Rapa Nui & Motu Motiro Hiva

to their abundance are only present during the nesting period (Juan Fernandez Petrel, Black Shearwater, White Shearwater).

2.- The depth of the ocean: this factor is related to the coastal-pelagic slope. Some sea birds are noted for living in coastal environments (shallow depths) while others occupy more pelagic environments (greater depth), influencing the composition of the groups.

3.- Temperature, salinity and productivity (measured as chlorophyll-a) of the ocean: These three inter-related variables make a marked influence on the composition and abundance of the prey – that is to say, the fish, squid and/or crustaceans - on which the birds feed.

This research allows us to recognize the relationship between sea birds and the ocean and to understand how they respond to the environmental changes that we are currently experiencing. Sea birds fulfill a fundamental role in the ocean as indicators of the health of the marine ecosystem. This type of information is of great importance when it comes time to determine effective measures for the conservation of the seas.



Ma'u Henua informa / informs

Becas Estudiantiles / Student Scholarships:

Sueños, metas y un legado para / Dreams, goals and a legacy for
Rapa Nui

Tomar la decisión de marcharse de su isla y estudiar en el continente o en el extranjero, no es tarea fácil para ningún joven estudiante, pero el deseo de aportar a la isla los impulsa profesionalizarse y regresar con herramientas que aporten al desarrollo de su tierra. “Aunque sea difícil, yo lo tomo como una oportunidad que mis padres no tuvieron, pero gracias a su esfuerzo puedo seguir estudiando mi carrera de odontología en Viña del Mar. Profesión que escogí, porque en Rapa Nui este tipo de servicio es muy demandado, por lo mismo quiero brindar mayores posibilidades a la comunidad en esta área”, comenta **Rodrigo Araki**.

La isla aún tiene múltiples requerimientos de desarrollo profesional y lo más importante, deben contar con una práctica profesional mínima. Por esta razón, la Comunidad Polinésica Ma'u Henua decidió apoyarlos a través de una beca de estudios que les permita alivianar la carga económica que les significa estudiar fuera de su hogar. “Hemos tenido una excelente recepción de los jóvenes, en el primer llamado llegaron más de 85 postulantes interesados, por lo cual decidimos ampliar la fecha de postulación”, manifestó **Camilo Rapu, presidente de Ma'u Henua**.

Taking the decision to leave an island and study on the continent or overseas is not easy for any young student, but ours are guided by the desire to contribute to our Island by becoming professionals and returning with an education that will contribute to the development of their land. “Although it's difficult, I took an opportunity that my parents didn't have. Thanks to their efforts, I am studying a career in dentistry in Viña del Mar, a profession that I chose because that type of service is in high demand on Rapa Nui. I want to offer greater possibilities to the community in this area” comments **Rodrigo Araki**.

The Island still has many requirements for professional development and, most importantly, needs to count with a minimum of practicing professionals. For that reason, the Ma'u Henua Polynesian Community decided to support students through scholarships which will help to ease the economic burden that is placed on their families by studying away from home. “We have had an excellent reception on the part of the young people to our first offering, where we had more than 85 interested applicants. So we decided to extend the application date“, indicated **Camilo Rapu, president of Ma'u Henua**.



Ma'u Henua RAPA NUI NATIONAL PARK



Horarios Atención / Park Opening Hours

Lunes y Martes / Monday & Tuesday
09:00 – 17:00 hrs o 17:30 hrs dependiendo del sector / depending on the sector
Atención en Boletería / Attendance in box office
08:30 – 16:00 hrs

Rano Raraku - Orongo:

Después de estos horarios los accesos se cierran con barreras After hours access gates will be closed

Valores Entrada / Park Ticket Prices

Extranjeros/Foreign:

Adultos / Adults US\$80 / CLP 54.000
Niños (7 a 17 años) / Children (7 to 17 years old)
US\$ 40 / CLP\$27.000
Nacionales/Local:
Adultos / Adults US\$30 / CLP \$ 20.000
Niños (7 a 17 años) / Children (7 to 17 years old)
US\$15 CLP \$ 10.000

Pagos de Entrada / Places to Purchase Tickets

1.- Mataveri Aeropuerto / Airport

Galería de Ingreso (Sólo durante el arribo de vuelos)
Available in the Reception Area
(only during flights arrivals)

2.- Oficina / Office MAU HENUA

Lunes / Monday – Domingo / Sunday 09:00 – 15:00 hrs
Atamu Tekena s/n, frente a la Feria / in front of the Market - Teléfono / Telephone: 56-32-2550455
Celular / Cellphone: 56-9-84336893

Importante / Important

Con el valor de la entrada al parque, usted tiene el privilegio de visitar y apreciar los 25 sitios turísticos oficiales del Parque Nacional

Rapa Nui, contribuyendo además a su protección y conservación.

Usted debe mostrar el ticket al ingreso.

With the purchase of a park access ticket, you will have the opportunity and privilege of visiting and appreciating all 25 official tourist sites in the Rapa Nui National Park, contributing to the conservation and protection of these remarkable locales.

Mayores Informaciones / Further Information:
www.mauhenua.com

Akivi Naohe

El estudiante de Administración de Empresas, **Akivi Nahoe**, señala estar muy agradecido de la oportunidad que la Comunidad Ma'u Henua les está entregando y espera cumplir con las expectativas de contribuir al crecimiento de su comunidad. Y así ayudar al desarrollo sustentable y al manejo eficiente de los recursos que hoy tiene Rapa Nui. Las aspiraciones personales se centran en una visión colaborativa y de entrega social. Tal es el caso de **Mane Stevenson**, que a través de su carrera como Locutora de Radio y Televisión espera dar a conocer Rapa Nui más allá del tema folclórico y arqueológico, difundiendo la esencia de la vida isleña y los anhelos de su nueva generación de lograr una mayor autonomía en cuanto a su administración y al desarrollo de nuevos proyectos económicos.

Akivi Nahoe, a student of business administration, declares himself very grateful for the opportunity that the Ma'u Henua Community is offering him and hopes to fulfill their expectations by contributing to the growth of the community and helping with sustainable development and efficient management of the resources of Rapa Nui. His personal aspirations are for a collaborative vision and repaying society. The same is true for **Mane Stevenson**, who, through the profession of Radio and Television Journalist, hopes to present the true Rapa Nui, beyond the limited topics of folklore and archaeology, communicating the essence of island life and the dreams of a new generation to achieve a greater autonomy in administration and the development of new economic projects.

Mane Stevenson



Rodrigo Araki





© Map photo by SAG



Anakena



Ovahé



Te Pito Kura



Pu' o Hiro



Papa Vaka



Rano Raraku



Poike

Rehabilitation zone
Zona de recuperación

410



Tongariki



Papa Tataku Poki



Akahanga



Vai Tara Kai Ua

Maunga Puru

Maunga Anamarama

Maunga Te Kahurea

Maunga Toataca

Hanga Tetenga

Hanga Maihiku

Ura Uranga Te Mahina

Hanga Hua Reva

¡Ayúdanos a proteger el parque!
Help us to protect the park!

Centros Ceremoniales más importantes de
The most important ceremonial centers of
He kona mo'a e tahi o roto i te rahi o te kona o

Rapa Nui

0 1 2 km

PARQUE NACIONAL - RAPA NUI - NATIONAL PARK

¡Ayúdenos a proteger el Parque! Help us to protect the Park!



Anakena © Photo by Pierre Lesage

Lleve de vuelta su basura ! Carry out your litter !	No suba ni camine sobre la arqueología ! Do not climb or walk on the stone structures !	No prender fuego en el Parque ! No fire on the Park !	No recoja piedras ni otros objetos ! Do not pick up any stone or other objects !	No usar drones en el Parque ! Do not use drones in the Park !	Observe desde lejos los monumentos ! Stay away from ancient structures !	Mire, no toque ! Look, do not touch !	No acampar ! Camping prohibited !

Estimado Visitante:

Lo invitamos a disfrutar su visita a nuestro museo al aire libre.
Para su propia seguridad respete las siguientes normas:

1.- Todo visitante debe cancelar la entrada al Parque Nacional, la que permite el mejoramiento de los sitios.

2.- Transite sólo por los senderos y caminos señalizados. No ingrese a las Zonas de Recuperación Ecológica ni otras áreas restringidas (ver mapa).

3.- Cuide las plataformas ceremoniales (ahu), las estatuas (moai), los petroglifos y las estructuras arqueológicas: no suba ni camine sobre ellas ni las dañe; tampoco recoja objetos arqueológicos o piedras.

4.- Sea responsable por su seguridad durante los tours: infórmese sobre los riesgos, acate las normas, señalizaciones y cercos.

5.- No se arriesgue: quien provoque daños o alteraciones en los sitios arqueológicos se expone a penas de cárcel y multas, de acuerdo a la Ley 17.288 de Monumentos Nacionales.

6.- Sólo se puede acampar en sitios de Hanga Roa; el Parque Nacional no dispone de recintos habilitados para esta actividad. Consulte en la Oficina de Información Turística (SERNATUR) los sitios autorizados.

7.- Lleve de vuelta su basura a Hanga Roa y depositela en receptáculos adecuados.

Dear Visitor:

Respect the following rules, they are for your own safety and enjoyment:

1.- Every visitor must pay the Park Entrance Fee, and help contribute to the maintaining of the heritage sites of the island.

2.- Use only marked trails and roads. Do not enter the Ecological Rehabilitation Zones or any other restricted areas.

3.- Be aware of ceremonial platforms (ahu), statues (moai), petroglyphs (rock carvings), and archaeological structures: do not climb or walk on, or in any way damage them; do not pick up any archaeological artifacts or stones.

4.- You are responsible for your own safety: ask about risk information before touring the park. Respect the rules, signs and fences

5.- Warning: whoever causes any damage or alterations to any archaeological site is subject to a prison sentence and heavy fine under the Law 17.288 of National Monuments.

6.- Camping is prohibited in the Park.
Ask at the Tourism Information Office (SERNATUR) for a list of camping sites in town.

7.- Please, take your garbage back to Hanga Roa and dispose of it in proper bins.



Ma'u Henua presente en el / present at the ANAKENA RACE

La jornada deportiva organizada por el Club *Mata Hoe Vaka* Rapa Nui y la Productora Deportiva Cultural “*A Kiva*” estuvo llena de alegría y compañerismo, ya que los participantes, tanto mujeres, hombres y juveniles, asumieron con entusiasmo los retos en todas sus categorías V1 y V6.

El Anakena Race fue auspiciado por la Comunidad Ma'u Henua, cuyo compromiso es el apoyo de eventos deportivos y familiares de su cultura ancestral, tal como lo fue el *Pei Amo* en febrero pasado.

The sporting day organized by the Club *Mata Hoe Vaka* Rapa Nui and the Cultural Sporting Events Producer “*A Kiva*” was full of fun and companionship. All the participants - men, women and youngsters - accepted the challenges in all their categories of V1 and V6 with enthusiasm.

The Anakena Race was sponsored by the Ma'u Henua Community, with the commitment to support sporting events and ancestral cultural events for the entire family, just as with the *Pei Amo* competition last February.



Ahu Te Niu

*Nuevas herramientas para la conservación digital
New tools for digital conservation*

El Departamento de Arqueología continúa su trabajo con la Fundación CyArk para construir modelos digitales (fotogrametría) de los *Ahu* y *Moai* que permiten estudiar el vestigio arqueológico con sus dimensiones reales, más precisos que aquellos obtenidos por referencia fotográfica. El objetivo es realizar su conservación digital y lograr el posterior monitoreo. Esta vez fue la oportunidad del *Ahu Te Niu*.

Mediante la colocación de nuevos puntos geo-referenciales se pueden realizar levantamientos tridimensionales de piezas arqueológicas. “Esta vez partimos desde el Museo con un punto que pertenece al IGM (Instituto Geográfico Militar), controlado por el Estado, otro fue aquel ubicado en el PNRN (Parque Nacional Rapa Nui) en el *Ahu Akivi*, y desde allí se generaron nuevos puntos en el *Ahu Te Niu*. No fue necesario hacer ningún tipo de monolito con concreto e intervenir el lugar, como se hace cotidianamente”, precisó el encargado del área de Geomática del Departamento de Arqueología, Alberto Castell Rapu. “En esta oportunidad, los puntos de control fueron colocados a partir de una malla geodésica que los mismos profesionales del departamento situaron. Esto permitirá hacer registros más precisos a través de coordenadas y con ello monitorear no solamente el *Ahu*, sino también el terreno alrededor de él, que por lo general, es el que presenta más problemas de derrumbe.”

The Department of Archaeology of the Ma'u Henua Indigenous Community continues its work with the CyArk Foundation to construct digital models (photogrammetry) of the *Ahu* (platforms) and *Moai* (statues) which will allow studies of archaeological remains within their real dimensions, making them much more precise than measurements obtained by purely photographic references. The aim is to preserve a digital record and make them available for further monitoring. On this occasion, the opportunity taken with *Ahu Te Niu*.

Through the placement of new geo-referential points, tridimensional plans can be made of archaeological sites. “This time, we are originating at the Museum with a point that was set by the IGM (Chilean Military Geographic Institute), managed by the government, and another which was placed by the PNRN (Rapa Nui National Park) at *Ahu Akivi*, from which we can generate new points at *Ahu Te Niu*. It wasn't necessary to raise a concrete monolith or intervene the area as is usually done”, specifies the head of the Area of Geometrics of the Department of Archaeology,





“Cuando hablamos de malla geodésica, nos referimos a puntos de control ubicados espacialmente dentro de la isla, lo que sirve para medir los cambios y movimientos que tiene una estructura arqueológica. teniendo así una base para hacer restauraciones y conservaciones. Así tendremos las características del material de manera cercana y precisa para analizar volumen, área, impacto, erosión, deterioro, etc, del objeto sin intervenir muchas veces el lugar”, explicó Castell.

Otro beneficio sería la generación de un sitio de visitación virtual, porque hay lugares donde el turista no puede llegar y/o no pueden ver. Así como también, conservar en imagen 3D todos los vestigios arqueológicos que posee la isla.

Alberto Castell-Rapu. “On this occasion, the control points were placed through a geodesic network that was developed by the professionals of our department. This will allow us to make more precise records with the coordinates and, through them, monitor not only the *Ahu*, but also the terrain around it, where, generally, we find more problems of collapse.

“When we speak of a geodesic network, we refer to the control points spatially located with the Island, which are able to measure the changes and movements within an archaeological structure, giving us a base on which to make restorations and conservation. Thus, we will have a precise record of the characteristics of the material on hand, with which we can analyze volume, area, impact, erosion, deterioration, etc., without having to physically intervene too many times in a location”, explained Castell.

Another benefit will be the ability to generate a virtual visit to a site, since there are places where a visitor can't reach and/or shouldn't see. There will be 3D images on record for all the archaeological traces to be found on the Island.



Napoleón Tepano Hotus

A raíz de la reciente consulta realizada al pueblo Rapa Nui para derogar o modificar los artículos 13 y 14 de la Ley Pascua, que reducen las condenas de violencia intrafamiliar, violaciones y abuso sexual a los nativos isleños, presentamos este testimonio de Napoleón Tepano Hotus, nacido en 1959, sobre la violencia intrafamiliar a mujeres e hijos en su vida personal y la de su generación.

“Durante mi infancia la vida era muy dura, todos aprendimos a sobrevivir. Si no había comida, soportábamos el hambre tomándonos agua con hierba o dormíamos. El cuerpo se acostumbra, se adapta y resiste. Aprendimos a sobrevivir a golpes. A los 10 u 11 años tu papá te prestaba como herramienta de trabajo a tíos y amigos que te sacaban la mugre por cualquier error que cometías, usando serrucho, martillo o lo que pillaban. No medían las cosas. Recuerdo que en esos tiempos los rapanui mayores vivían con mucha rabia. Nunca vi riendo a mis padres u otros familiares mayores, siempre estaban serios.

In relation to the recent vote held by the Rapanui people on annulling or modifying articles 13 and 14 of the Easter Island Law, which reduces the sentences for inter-familial violence, rape and sexual abuse by the native Islanders, we present this testimony from Napoleon Tepano-Hotus, born in 1959, on inter-familial violence toward women and children in his personal life and in that of his generation.

“During my childhood, life was very tough. We all learned to survive. If there was no food, we dealt with our hunger with herbal tea or we slept. The body gets used to that; it adapts and resists. We learned to survive through a lot of beatings. By the time you were 10 or 11, your father loaned you out like a working tool to uncles and friends, who beat you up for any error that you might make. They used a saw, a hammer, anything that they could get their hand on. They didn't weigh the consequences. In those days, the Rapanui adults lived with a lot of rage. I never saw my parents smile – or any of the older family members. They were always serious.

Mi papá y mi mamá estaban emparentados lo cual era un *tapu* (tabú) en la isla. Los abuelos paternos y maternos no nos querían ver. Mi papá, cuando nací, no nos alimentó. Mi madre, aunque sus abuelos la echaron de su casa, hizo lo que pudo para alimentar a sus dos hijas mayores de otros papás y a mí. Recuerdo cuando tenía 6 o 7 años y ella me llevaba junto a mis hermanas, a *Vae Vae Tea*, cerca del *Ahu Tepeu* donde la gente plantaba maíz. Éste se desgranaba para llevarlo a la Compañía Williamson & Balfour con el fin de hacer trueques por lo que necesitasen: bidones para portar agua, azúcar, tela etc. No todos los rapanui tenían esa ventaja, solo los que trabajaban en la compañía o plantaban maíz para los chanchos de ésta.

Con mi mamá desgranábamos el maíz, pero no nos dejaban llevarnos nada, nos conformábamos con los tallos desgranados para hacer fuego. No había leña en esa época, solo un arbusto llamado *porina* que servía para mantener el fuego. La ceniza se ocupaba para adelantar el tiempo de cocción del *mote* al que se agregaba grasa de chancho, zapallo y *taro*. Más tarde los abuelos de mi mamá le entregaron un pedazo de tierra en el museo donde vivimos 3 o 4 años. Después mi papá nos fue a buscar y nos llevó a casa de la hermana de mi madre, quién se fue a vivir al continente.

Del continente llegó la empresa constructora Longhi a construir el aeropuerto y contrató a mi padre. Pronto logró construir una casa en su terreno en *Ara Roa Rakei* con los tambores de la constructora. Ahora teníamos acceso a alimentos, entre estos venía leche condensada y tarros de durazno. No los conocía y no pudiendo resistir, probé la leche condensada abriéndola con la espina de una planta. Me pilló mi madre y me castigó. Los castigos en esos tiempos eran torturas. Me colgó durante todo el día de una viga del *taupea* (terraza), con las manos amarradas en la espalda y con la punta de los pies rozando el piso. En otra oportunidad, el castigo fue meterme desnudo en un tambor con agua fría, amarrado de piernas y manos. La cabeza asomaba apenas del agua. Al salir después de horas, no podía caminar por lo congelado y tullido que estaba. Fuimos criados de una forma que nadie se imagina.

El tema de los castigos era sin medida alguna, fuimos torturados. El asunto era descargar su rabia. Si abrías la boca,

"My father and my mother were related, which was a *tapu* (taboo) on the Island. The grandparents, both paternal and maternal, didn't even want to look at us. When I was born, my father didn't help to feed us. Even though her parents had thrown her out of the house, my mother did what she could to feed me and my two older sisters, who she had with other men. I remember that when I was 6 or 7, she took me and my sisters to *Vae Vae Tea*, near *Ahu Tepeu*, where the people planted corn. When it was harvested, we shucked it to take to the Williamson & Balfour Company to trade for whatever was needed; jerrycans for water, sugar, cloth, etc. Not all the Rapanui had this possibility, only those who worked for the Company or who specifically planted corn for the Company's pigs.

"My mother and I shucked corn, but we weren't allowed to take any of it. We had to be happy with the dried cobs which we could use to make fire. There wasn't any wood at that time, except for a bush called *porina* which could be used to keep a fire going. The ashes from this were used to speed up the cooking time for *mote* (hominy wheat or corn) to which we added lard, squash and *taro*. Later on, my mother's grandparents gave her a piece of land alongside the Museum, where we lived for 3 or 4 years. Then my father came to get us and took us to the house of my mother's sister, who had gone to live on the continent.

"From the continent, the Longhi construction firm arrived to build the airport and hired my father. Soon he was able to build a house on his land at *Ara Roa Rakei* with empty barrels from the construction work. Now we had access to food, among which came condensed milk and canned peaches. We had never seen those things and I couldn't resist. I tried the condensed milk by opening the can with a thorn from a bush. My mother caught me and I was punished. Punishment in those days was torture. She sometimes hung me by my hands tied behind my back from a beam on the *taupea* (terrace), with my feet barely touching the ground. In this case, my punishment was to be tossed naked into a barrel of very cold water with my hands and feet tied. My head barely reached the surface. When I was taken out, hours later, I couldn't walk for all the frozen and stunned that I was. We were raised in a way that nobody could imagine today.

"Punishments were without any consideration. We were tortured. The point for the adults was to take out their anger.





te decían *ka mou*, cállate. No teníamos voz ni voto. Nuestros padres acostumbraban prestarnos por el día o más a tíos o amigos para trabajarles el campo. Nos tocaba arrear animales, sacar leche y arar la tierra a cualquier edad. No debías decir que no sabías hacerlo, debías observar y hacerlo bien a la primera, si no, nos pegaban sin miramientos, en la cabeza, en el cuerpo, donde fuere, tengo varias cicatrices al respecto. Así también aprendimos a cuidarnos, a vencer la propia naturaleza para ganar energía y velocidad para arrancar antes de que nos llegue el castigo.

Recuerdo a mis dos primas, que fueron castigadas por su padre a tirar una carreta cuyo tronco pesaba más de 50 kilos y estaba cargada de tambores con agua de 7 a 9 kilos cada uno. Otro tío me castigó cuando estaba sacándole leche a una vaca brava que saltó y botó una garrafa de vidrio lleno de leche. La rabia lo hizo agarrarme del pelo y lanzarme contra el animal que de susto me corneó. A mi primo, su padre enfurecido le marcó su brazo con un *auri*, un fierro para marcar animales. Las cicatrices abundaban en nuestra generación. Nuestra vida fue peor que el servicio militar. Cuando unos pocos rapanui hicimos el servicio militar, nos llevaron al desierto en Arica para la sobrevivencia. Nosotros nunca tuvimos problemas como muchos continentales que fueron retirados por enfermeros del Ejército. Le conté a un sargento el por qué éramos así y se puso a llorar, me dijo que había escuchado lo mismo de Julio Araki, un rapanui que se encontraba en otra sección.

If you opened your mouth, they said *ka mou*, shut up. We had no say in anything. Our parents used to loan us for the day or more to relatives or friends to work on their farms. We had to herd animals, milk cows, plow the land at any age. You couldn't say that you didn't know how to do something; you had to watch and then do it right the first time or they would beat you – on the head, on the body, wherever. I have several scars from those days. But that way we also learned to take care of ourselves, to overcome our nature in order to gain energy and speed so that we could escape before the punishment arrived.

"I recall that two of my girl cousins were punished by their father by having to pull a cart with a shaft that weighed more than 50 kilos (110 pounds) and which was loaded with drums full of water that weighed 7 to 9 kilos (15 to 20 pounds) each. Another uncle punished me when I was milking a feral cow, which jumped and threw over the glass bottle that was already full of milk. In his rage, he grabbed me by my hair and threw me against the cow which gored me. Once, another of my cousins was burned on his arm by an *auri*, a branding iron, by his angry father. Scars were common among our generation. Our way of life was worse than military service. When a few of us Rapanui went to do Chilean military service, we were taken to the Atacama desert for our survival training. We never had any problem with it, as did a lot of continentals who had to be taken away by the Army nurses. I told a sergeant why we were so tough and he started to cry. He told me that he had heard the same from Julio Araki, a Rapanui who was in another section.





A mí me dejaron de golpear a los 16-17 años. Ahí le dije a mi padre: "no más, si no te golpeo yo, tal como me enseñaste". Con mi hermano hicimos lo mismo cuando mi padre intentaba golpear nuevamente a nuestra madre, ahí se paró la mala costumbre. Lamentablemente, yo y muchos de mi edad, repetimos el mismo modelo tratando a mujeres e hijos con esa misma rabia. Nuestros padres y abuelos fueron nuestros profesores. El amor y cariño de padre no existían entre los hombres, nos enseñaron a ser duros y soportar las torturas. Entiendo que en ese tiempo solo se sobrevivía, éramos esclavos del sistema, te adaptabas o morías. Así también se nos generó la misma rabia inconsciente y descontrolada. Cuando me enojo me altero tanto que me dan ganas de pegar sin compasión, pero cuando me tranquilizo, recapacito y me pongo a llorar por mi acción. Ya se fueron muriendo muchos de los rapanui malos, quedan muy pocos. Hoy, con los de mi generación, nos saludamos y hablamos de nuestros problemas.

La nueva generación ya no heredó este tipo de rabia. Nació con el internet y con cuna de oro comparado con nosotros, pero con la abundancia hay muchos que no se ordenaron como seres humanos. Algunos padres de hoy no les dieron educación y así perdieron el respeto de sus hijos. Estos jóvenes no van a llegar a ningún lugar si no estudian. Los veo girar alrededor de sí mismos y lo único que les interesa es la fiesta, el puhi y robar, o sea, la vida fácil.

"I stopped getting beaten when I was 16 - 17 years old. I said to my father, 'No more. Or I'm going to beat you up, just as you taught me.' My brothers and I did the same the next time my father tried to beat up our mother, so we at least stopped that bad habit. Unfortunately, I and many others of my age repeated the same model of treating women and children with the same anger. Our parents and grandparents had been our teachers. Love and affection from a father didn't exist for the boys. We were taught to be tough and support the torture. You have to understand that in those days, life was only survival. We were slaves to the system. You adapted or you died. And thus we built up the same unconscious, uncontrolled rage. When I get angry, I get so upset that I just want to strike out without mercy, but when I calm down, I'm sorry and I will cry for what I've done. But bit by bit many of the old, bad Rapanui are dying off; there are very few of them left. Today, with those of my generation, we talk to each other about our problems.

"The newer generation didn't inherit this type of rage. They were born with the internet and with a silver spoon in the mouth compared to us; but with today's abundance, there are many who don't know how to behave as human beings. Some parents didn't give their children any education and so lost the respect of their children. Those young people aren't going to get anywhere if they don't study. I see them thinking that the world revolves around them and the only things that they are interested in are parties, *puhi* and stealing, or as it is, the easy life."





Grocery Store - Soft Drinks

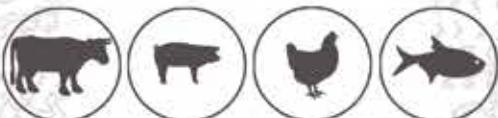
Frozen Products

Building Materials

Abarrotes - Bebidas

Productos Congelados

Materiales de Construcción



Weekly Offers

Ofertas Semanales

Bodega GV - Venta de Abarrotes y Bebidas, Productos Congelados y Materiales de Construcción. Ofrece los precios más convenientes y productos de calidad.

Visítanos en Hotu Matua s/n,
Teléfono +56 32 255 16 22

Frente al Aeropuerto Mataveri

QUÉ HACER / WHAT TO DO

RAPA NUI TRAVEL



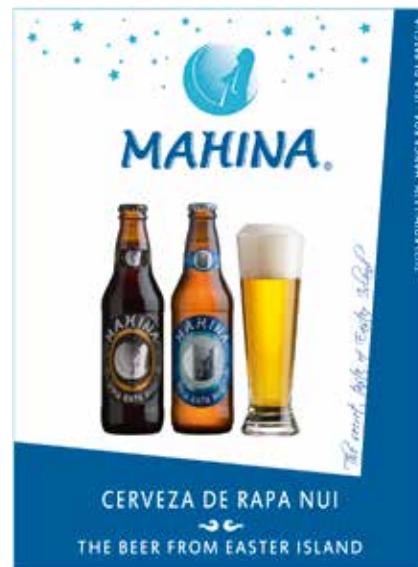
Servicios turísticos en Isla de Pascua en español, alemán e inglés. / Wir bieten deutschsprachigen Tourservice auf der Osterinsel an. / We offer english speaking tour services on Easter Island.

Fono/Phone: (56-32)210 0548

Fono/Fax: (56-32)210 0165

Celular: 56-(9)-9497 6076

email: info@rapanuitravel.com - Facebook: Rapa Nui Travels
www.easterislandtours.com • www.rapanuitravel.com



ESCUELA DE MÚSICA Y ARTES TOKI



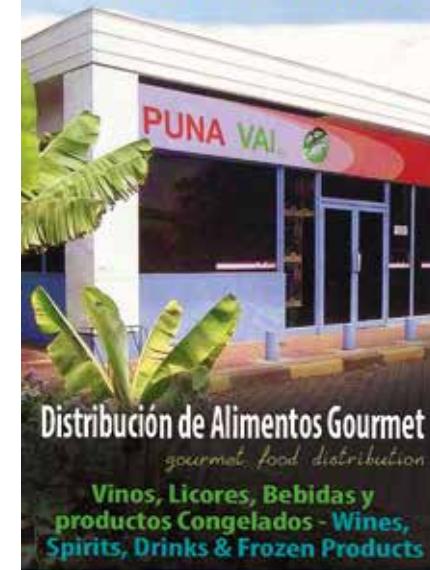
Toki - school of music and arts

Visita la primera Escuela de Música gratuita y autosustentable de la Polinesia / Visit the first free self-sustainable Music School of Polynesia.

Cell / WhatsApp: +569 3195 7648

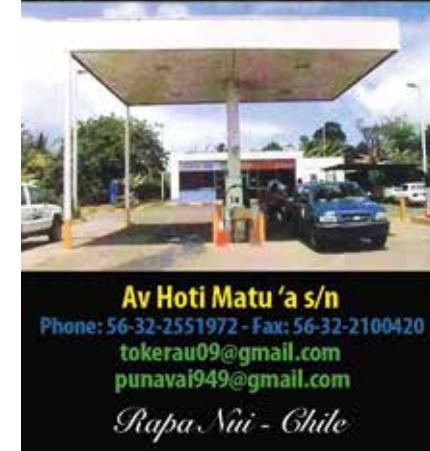
Apórtate mínimo / Minimum donation: 10 USD

Reservas sujetas a disponibilidad / Schedule subject to availability.



Distribución de Alimentos Gourmet
gourmet food distribution

Vinos, Licores, Bebidas y
productos Congelados - Wines,
Spirits, Drinks & Frozen Products



Av Hotu Matu'a s/n

Phone: 56-32-2551972 - Fax: 56-32-2100420

tokerau09@gmail.com

punavai949@gmail.com

Rapa Nui - Chile

TOKI Rent a Car y Souvenirs



Jeeps 4x4, por 8 y 24 horas.

Souvenirs, música, libros, poleras, artesanía, etc.

Jeeps 4x4, for 8 or 24 hours.

Music, souvenirs, books, t-shirts, arts and crafts.

c/ Atamu Tekena s/n

Fono / Phone: 56-32- 255 1157

email: toki@live.cl

DÓNDE COMPRAR / WHERE TO SHOP



Horario atención de lunes a domingos de 7 de la mañana a 10 de la noche. Encontrarás ricos panes focaccia, toscano, marraqueñas, pasteles, empanadas, tortas y Cócteles. Opening hours, from Monday to Sunday, from 7 in the morning to 10 at night. You'll find rich Tuscan focaccia breads, cakes and cocktails.

Petero atamu s/n - +569 44216568

MAPSE
MUSEO RAPANUI

GRATIS / FREE

Martes a Viernes / Tuesday to Friday
9:30 a 17:30 hrs

Sáb., Dom., Festivos / Sat., Sun., Holidays
9:30 a 12:30 hrs

Lunes Cerrado / Monday Closed

56 32 2551020 www.museorapanui.cl Sector Tahai

CHALAMANÍA GERMAN SHOP



Zapatos, zapatillas, tennis, sandalias ortopédicas.

Marcas: Birkenstock - Papillo - Birki's.

Shoes, sport shoes, tennis sneakers,

orthopedic sandals. Birkenstock - Papillo - Birki's.

Lunes a Sábado / Monday till Saturday:

10:30 - 13:30 hrs. & 17:30 - 20:00 hrs.

Te Pito O Te Henua s/n

Calle hacia la Iglesia / Street to the Church

Celular +56 995104960 - email: agnes2000@entelchile.net

DÓNDE COMER / WHERE TO EAT

Au bout du monde
Restaurant - Pub
Belga / Polinésico

Policarpd Toro s/n
Rapa Nui - Chile
(56-32) 255.20.60

GENA/DINNER CON SHOW !
www.restaurantauboutdumonde.com

RESTAURANTE ORKO

EMPAÑADAS - CEVICHES
LOMO, POLLO, PESCADO Y CAMARONES
CERVEZA RAPA NUI - JUGOS NATURALES

MENÚ DE LUNES A SÁBADO

VISÍTANOS EN APINA S/N (CAMINO DE LA COSTA)
LUNES A DOMINGO DE 12:00 A 22:30 HRS.

Kopakavana
RESTOBAR

Te Pito O Te Henua Con Avarepus S/N
Phone. +569 44596963 - +56954720780
kopakavanarestobar@gmail.com

Mikafé
Gelateria

El Valor de Lo Artesanal The value of craft

El Sabor de lo Natural The taste of Nature

Pastelería Pastry

Novedosos sabores de Helados y Sorbet de Frutos y Flores de Rapa Nui. Café Italiano, variedades de Té, Pasteles y Jugos Naturales. Novelty Ice Cream and Sorbet flavors of fruits and flowers of Rapa Nui. Italian coffee, teas, cakes and natural juices. Caleta Hanga Roa s/n

Mike Rapu
DIVING CENTER RAPA NUI

SUMÉRGETE EN EL
MUNDO SUBMARINO
DE RAPA NUI

**Scuba Diving
Tour Motus
Snorkeling
Courses**

Caleta
Hanga Roa
www.mikerapu.cl
(56-32) 2551055

Napohe
Ethnic Design

Pareos - Camisas - Shirts
Poleras - T-shirts - Mantel - Tablecloth
Bolsos - Bags - Mapa Isla - Island Map
vestidos y mucho más - dresses & more

En las mejores tiendas de
In the best shops of
Rapa Nui

www.napohe.cl

QUÉ HACER / WHAT TO DO

Transporte
Marítimo
del Continente a
Isla de Pascua



www.eil.cl / contacto@eil.cl

+56 32 332 5195 / +56 9 3435 7060

Atamu Tekena s/n, Hanga Roa, Isla de Pascua.
Centro Comercial Oceanic, Ofic. N°10.

BALLET CULTURAL
KARI KARI



Grupo de baile pascuense conocido internacionalmente presenta danzas típicas Rapa Nui en un espectáculo inolvidable. / The international dance troupe present you the typical Rapa Nui dances in an unforgettable spectacle. Martes, jueves y sábados a las 21:00 pm en Ma'ara Nui. Tuesday, Thursday and Saturday: 21:00 hrs.

c/ Atamu Tekena s/n - Isla de Pascua

Tamure HAWAII ° TAHITI ° RAPA NUI
ACCESORIOS Y VESTUARIO DE LA POLINESIA

MONOI TEKI TIKI
MONOI TEKI TIKI
MONOI TEKI TIKI

MONOI ° PAREOS ° FLORES ° CAMISAS
STICKERS ° VESTIDOS ° ACCESORIOS

ATAMU TEKENA ESQUINA PONT, HANGA ROA

OCEANIC RAPA NUI
RENT A CAR

PHONES
+56-32-2100985
+56-32-2100986

Reservas@rentacaroceanic.com
www.rentacaroceanic.com

AMÚA
PRODUCCIONES Y GESTIÓN CULTURAL RAPA NUI

Vivir la experiencia Rapa Nui !! por medio de matrimonios ancestrales, civiles, sesiones fotográficas con trajes típicos, takona, curantos, talleres. / Live the Rapa Nui experience !! through ancestral marriages, civil, photographic sessions with typical costumes, takona, healing, workshops.

10 años de experiencia - 10 years of experience

www.amua.cl
+56956281599 - Phone: 56984778453
[amua rapanui](https://www.facebook.com/amua.rapanui) [amua_rapanui](https://www.instagram.com/amua_rapanui)



RESERVA TU MÉTROPOLE +56 9 629 22 809 / +56 9 221 07 306 | www.kayakrapanui.cl

ATARIKI RAPA NUI DIVING CENTER

Buceo Diurno y Nocturno · Snorkeling · Foto Submarina · Cursos PADI · Paseos en Bote

Atariki Rapa Nui Diving Center
Haga Piko s/n (Bahía Escondida)
Fono: (032) 255 0227
Cel.: 9 - 8389 532
e-mail: info@atarikirapanui.com

www.atarikirapanui.com

Kia-koe Tour

La emoción de descubrir

La Cultura Rapa Nui

kiaoke@entelchile.net - kiaokesl@entelchile.net
www.kiakoetour.cl
Phone / Fax 56-32-2100282
Phone: 56-32-2100852

PAE PAE O GALLO

Libros - Books - Livres

Clásicos de la literatura sobre Isla de Pascua
Classic literature on Rapa Nui
La littérature classique sur Rapa Nui

Books - Souvenirs - T-Shirts
Av Te Pito o te Henua, Frente Municipalidad
Lunes a Sábado de 10:00 a 13:00 y 17:00 a 20:00 hrs.

TAHATAI HOTEL
www.hoteltahatai.cl

Maururu TRAVEL
Operador Turístico Tour Operator
www.maururutravel.com

Somos un operador turístico con años de trayectoria, ofreciendo experiencias de calidad. Contamos con tours compartidos y privados, cabalgatas, buceo y mucho más. We are a tour operator with years of experience, offering quality experiences. We have shared and private tours, horseback riding, diving and much more.

Horario de atención / schedule of attention 08:00 a 22:00 hrs.

+56 32 2550059 / ventas@maururutravel.com



@MaururuTravel

ISLA DE PASCUA EASTER ISLAND

Isla de origen volcánico que se eleva a 3.000 metros sobre el fondo oceánico. Su superficie basal tiene forma de trapecio y es 50 veces su área emergida. En cada vértice, producto de erupciones volcánicas, se localiza un volcán principal: el Poike al este (3 millones de años), el Rano Kau en el sur (2 millones de años) y el Maunga Terevaka en el norte (200.000 años). Además existen cerca de 104 centros eruptivos en forma de cráteres, conos y domos.

An island of volcanic origin, which rises 3.000 meters above the floor of the sea. Its base has trapezoid form and covers an area 50 times as large as the area above the surface of the water. In each corner, as a result of volcanic eruptions, there is a major volcano: Poike to the north-east (3 million years old), Rano Kau in the south (2 million years old), and Terevaka in the north-west (200.000 years old). There are also another 104 eruptive centers in the form of craters, cones and domes.

Meses cálidos / Warmest months: January and February

Mes lluvioso / Wettest: May

Idioma / Language: Rapa Nui, Spanish

Moneda / Currency: Chilean peso, dólar and euro

Hospital / Hospital: Simon Paoa s/n, Phone 2100215

Policia / Police (emergencies): Phone 133

Turist information: Sernatur, Tú'u Maheke street, M-F 8:30 am - 1:00 pm

Banco / Bank: Banco Estado, Tú'u Maheke street, M-F 8:00 am - 1:00 pm

Correo / Post office: Te pito o te henua street, M-F 9:00 am - 1:00 pm, 4:00 pm - 6:00 pm

Ubicación / Location: 27° 09' Lat. - 109° 26' W Long.

Distancia / Distance: - Chile: 3.700 kms.

Distancia / Distance: - Tahiti: 4.000 kms.

Dimensión / Dimensions: 24 kms. x 16 kms. x 12 kms.

Superficie / Area: 166 kms².

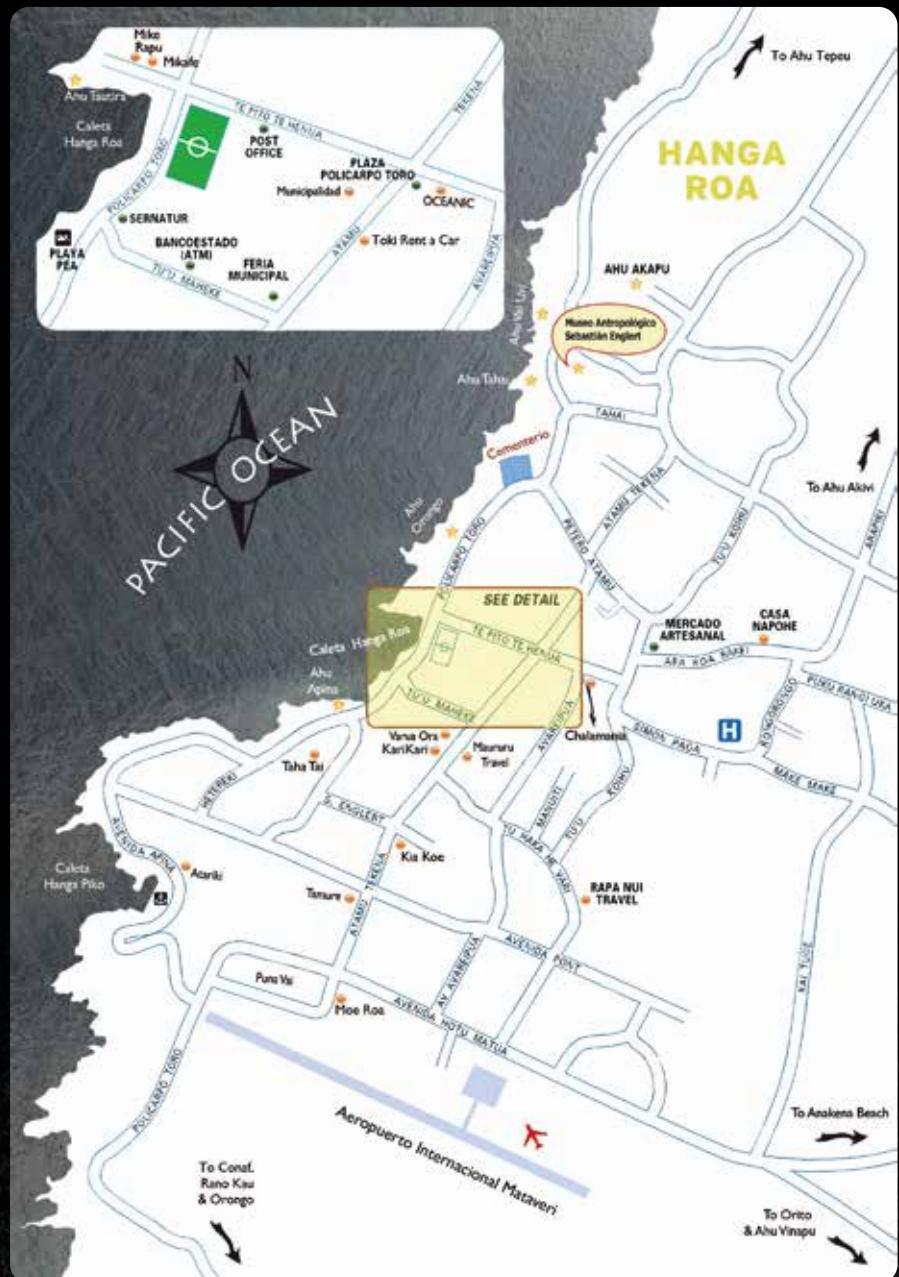
Altura / Height maximum: 550 ms. above sea level

Habitantes / Inhabitants: 7.750 (Censo 2017)

Clima / Climate: Subtropical

Meses fríos / Coolest months: July and August

Temperatura / Temperature: Summer: 15°C - 28°C / Winter: 14°C - 22°C



Patrocinadores / Sponsors:

