

**UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOSTELERÍA



**GASTRONOMÍA INNOVADORA CON USO DE FRUTAS
LOCALES PARA CONTRIBUIR A LA COMPETITIVIDAD
DEL PRODUCTO TURÍSTICO DE LA CIUDAD DE
CHACHAPOYAS, REGIÓN AMAZONAS – 2018.**

INFORME DE TESIS

Para obtener el Título Profesional de
LICENCIADO EN TURISMO Y HOSTELERÍA

AUTOR (A) 1: Bach. ESCOBEDO BARRIENTOS, YESICA

AUTOR (A) 2: Bach. ZAVALITA MUÑOZ, MAGALI

ASESOR : Mg. RICARDO RAFAEL, ALVA CRUZ

CHACHAPOYAS - PERÚ 2018

**UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOSTELERÍA



**GASTRONOMÍA INNOVADORA CON USO DE FRUTAS
LOCALES PARA CONTRIBUIR A LA COMPETITIVIDAD
DEL PRODUCTO TURÍSTICO DE LA CIUDAD DE
CHACHAPOYAS, REGIÓN AMAZONAS – 2018.**

INFORME DE TESIS

Para obtener el Título Profesional de
LICENCIADO EN TURISMO Y HOSTELERÍA

AUTOR (A) 1: Bach. ESCOBEDO BARRIENTOS, YESICA

AUTOR (A) 2: Bach. ZAVALETA MUÑOZ, MAGALI

ASESOR : Mg. RICARDO RAFAEL, ALVA CRUZ

CHACHAPOYAS - PERÚ 2018

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada a nuestros padres porque con su apoyo y esfuerzo hicieron de nosotras una mejor persona brindándonos cada día sus mejores consejos.

A nuestros hermanos por sus palabras de aliento y apoyo incondicional para llegar a desarrollar cada día una buena labor en el estudio como en el trabajo.

A nuestros amigos y personas en general por su apoyo durante todo el proceso de desarrollo de esta tesis.

AGRADECIMIENTO

Gracias a nuestros padres, que fueron nuestros mayores promotores durante este proceso, gracias a Dios, que fue nuestro principal apoyo y motivador para cada día continuar sin tirar la toalla. Gracias a la Universidad, por habernos permitido formarnos en ella. Gracias a todas las personas que fueron partícipes de este proceso, ya sea de manera directa o indirecta, gracias a todos ustedes que fueron responsables de realizar su pequeño aporte. También agradecemos a nuestros directores, docentes y sobre todo a nuestro asesor de tesis ya que gracias a su apoyo continuo se llegó a lograr esta gran meta.

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Dr. POLICARPIO CHAUCA VALQUI
RECTOR

Dr. MIGUEL ÁNGEL BARRENA GURBILLON
VICERRECTOR ACADÉMICO

Dra. FLOR GARCÍA HUAMÁN
VICERRECTORA DE INVESTIGACIÓN

Dr. CARLOS ALBERTO HINOJOSA SALAZAR
**DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

PAGINA DEL JURADO

Dr. River Chávez Santos

PRESIDENTE

Lic. Lynn Karin Mendoza Zuta

SECRETARIO

Lic. Erik Martos Collazos Silva

VOCAL

VISTO BUENO DEL ASESOR

El que suscribe en cumplimiento del artículo 23 del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas (RCG. N° 022-2006-UNAT-A-CG.), da el visto bueno al informe final de la tesis “Gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas, región Amazonas – 2018.”, de los Bachilleres: Escobedo Barrientos, Yesica y Zavaleta Muñoz, Magali, dándole pase para que sea sometida a la revisión por el jurado evaluador, para su posterior sustentación, el mismo que fue elaborado de acuerdo a la Metodología Científica y en concordancia con el esquema de la UNTRM.

Por lo tanto:

Firmo la presente para mayor constancia.

Mg. RICARDO RAFAEL ALVA CRUZ

ASESOR

DECLARACIÓN JURADA DE NO PLAGIO

Yo Yesica Escobedo Barrientos y Magali Zavaleta Muñoz, identificado con DNI 72688644 y 70339765 egresadas de la Escuela Profesional de Turismo y Hostelería de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.

Declaro bajo juramento que:

1. Soy autor de la tesis titulada:

“Gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas, región Amazonas – 2018”

La misma que presento para optar:

El título profesional de licenciada en Turismo y Hostelería.

2. La tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
3. La tesis presentada no atenta contra derechos de terceros.
4. La tesis no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
5. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados.

Por lo expuesto, mediante la presente asumo toda responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido de la tesis, así como por los derechos sobre la obra y/o invención presentada. Asimismo, por la presente me comprometo a asumir todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para la UNTRM en favor de terceros por motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido de la tesis.

De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones civiles y penales que de mi acción se deriven.

Chachapoyas, 19 de julio de 2018.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN.....	12
II.	OBJETIVOS.....	15
	2.1 Objetivo principal.....	15
	2.2 Objetivos específicos.....	15
III.	MARCO TEORICO.....	16
	3.1. Antecedentes.....	16
	3.2. Base teórica.....	21
	3.3. Definición de términos básicos.....	25
IV.	MATERIAL Y MÉTODOS.....	30
	4.1. Objeto de estudio.....	30
	4.2. Variable de estudio.....	30
	4.3. Operacionalización de variables.....	31
	4.4. Tipo de estudio.....	32
	4.5. Diseños de la investigación.....	32
	4.6. Población.....	32
	4.7. Muestra y muestreo.....	32
	4.8. Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	33
	4.9. Análisis de datos.....	34
V.	RESULTADOS.....	35
	5.1. Resultados de encuesta a propietarios o administradores de restaurantes de la ciudad de Chachapoyas sobre su oferta gastronómica y el uso de frutas locales en su línea de productos.....	35
	5.2. Resultados entrevista a profesionales en gastronomía de la ciudad de Chachapoyas sobre el uso de frutas en gastronomía innovadora.....	42
	5.3. Resultados del registro taxonómico de frutas locales.....	45
	5.4. Selección de técnicas gastronómicas innovadoras para la elaboración de productos gastronómicos con frutos locales.....	51
	5.6. Resultados de la validación de los productos gastronómicos por especialistas y potenciales consumidores.....	63
VI.	DISCUSIÓN.....	68
VII.	CONCLUSIONES.....	70
VIII.	RECOMENDACIONES.....	71
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	72
X.	ANEXOS.....	75

Índice de Tabla

Tabla N° 01: Matriz de entrevista a profesionales en gastronomía de la ciudad de Chachapoyas.....	42
Tabla N° 02: Registro taxonómico del aguaymanto.....	45
Tabla N° 03: Registro taxonómico de la guayaba.....	46
Tabla N° 04: Registro taxonómico del plátano.....	46
Tabla N° 05: Registro taxonómico del míspero.....	47
Tabla N° 06: Registro taxonómico del pur pur.....	47
Tabla N° 07: Registro taxonómico de la papayita.....	48
Tabla N° 08: Registro taxonómico del chambur.....	48
Tabla N° 09: Registro taxonómico de la mora.....	49
Tabla N° 10: Registro taxonómico de la pitajaya.....	49
Tabla N° 11: Registro taxonómico del durazno.....	50
Tabla N° 13: Registro taxonómico de la berenjena.....	51
Tabla N° 14: Ceviche de Trucha.....	52
Tabla N° 15: Panacota con almíbar de pitajaya.....	54
Tabla N° 16: compactado de res con especias nativas con cubierta de plátano glaseada con caramelo de papayita.....	55
Tabla N° 17: Jamón exótico.....	56
Tabla N° 18: Esponjoso de pajuro con ensalada de frutas del bosque.....	58
Tabla N° 19: Sushi de cecina aromatizado con chambur y coco.....	58
Tabla N° 20: Coctel molecular refrigerado de chambur.....	59
Tabla N° 21: Chicharrón de trucha al chambur.....	60
Tabla N° 23: Matriz de entrevista a especialistas en gastronomía para validación de los productos gastronómicos innovadores en base a frutas locales.....	66

RESUMEN

La presente tesis titulada “Gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas, región Amazonas – 2018.”, es producto de un proceso de investigación que partió de la realización de un registro de las frutas para crear productos gastronómicos y así contribuir a la competitividad del producto turístico de la región Amazonas, formulándose como problema de investigación ¿Cómo debe ser la gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas?, y planteándose como objetivo realizar una propuesta de gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas. Se propuso como hipótesis: La gastronomía innovadora con el uso de frutas locales puede ser de diferentes tipos, utilizando técnicas como la gelificación congelamiento, emulsión y vaporización que contribuyan a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas. La tesis se respalda en teorías como la teoría de la competitividad, teoría gastronómica, teoría del mercado y teoría de la oferta y la demanda. La metodología utilizada fue de carácter inductivo – deductivo que permitió la identificación de insumos locales de manera independiente para articularlos y conseguir productos innovadores; el método descriptivo para registrar los insumos, cantidades, procedimientos a través de un diagrama de procesos hasta llegar al producto final; el método experimental para elaborar la propuesta de gastronomía innovadora utilizara técnicas de gelificación, emulsión, congelamiento y vaporización para cambiar las texturas y lograr la transformación de los insumos. Siendo apropiados para ser ingeridos, y el método analítico servirá para analizar cada uno de los procesos que conlleven a la transformación de los insumos en productos gastronómicos.

Palabras claves: Gastronomía innovadora, frutas, contribución, competitividad, producto turístico.

ABSTRACT

The following thesis entitled “innovative gastronomy with the use of local fruits to contribute to the competitiveness in the touristic product in Chachapoyas city, Amazonas region, - 2018.” this product is a process of an investigation that begins with the registration of fruits to create gastronomic products and in that way contribute to the competitiveness of the touristic product in Amazonas, and as the problem of the research: how should be the innovative gastronomy with the use of local fruits to contribute to the competitiveness of the touristic product in Chachapoyas city? And as main objective realize a proposals of innovative gastronomy with the uses of fruits which should contribute to the competitiveness of the touristic products in Chachapoyas city. At the same time we had as hypothesis: the innovative gastronomy with the use of local fruits could be different, using techniques as the gelation and freezing, emulsion and vaporization that contribute to the competitiveness of the touristic product in Chachapoyas city. The thesis is supported by gastronomic theories of the market and theory of the demand and supply. The methodology used was the inductive deductive that determine the identification of local products in an independent way to articulate and get new products; the descriptive method to register the products, quantities, processing through a processing diagram until arrive to the last product; the experimental method to create the proposal of the innovative gastronomy which use gelation techniques, emulsion, freezing and vaporization to change the texture and obtain the transformation of the products. Being appropriated to be eaten, and the analytic method will help to analyze every one the processes that are part of the transformation in the gastronomic products.

Key words: innovative gastronomy, fruits, contribution, competitiveness, touristic product.

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía a nivel mundial en los últimos años es un saber que entrelaza lo formativo, académico, investigativo y culinario, no obstante, no es una en el mundo, ya que se diferencia de país en país, de región en región y hasta de ciudad en ciudad con lo cual llegan a denominarse gastronomía nacional, regional y local como por ejemplo la gastronomía mexicana y peruana que son las más variadas de América. También es llamado el arte de la preparación de una buena comida ya que se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, por ende, es conocido como una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación.

A nivel nacional se dice que el Perú se caracteriza por el mestizaje de sus razas por las mezclas y fusiones de sus sabores e insumos, que la revolución histórica de sus productos autóctonos hace que lo tradicional siga perenne. En los últimos años el Perú viene experimentando un “Boom Gastronómico” y está consiguiendo el reconocimiento a nivel internacional por su comida de gran calidad y sabor. Este fenómeno culinario nacional es importante porque promueve el desarrollo económico del país y reafirma nuestra identidad nacional. Este sector impulsa el crecimiento económico del Perú e influye en el desarrollo de otras industrias, tales como la hotelería, el transporte y la producción de productos relacionados a ambos sectores.

La región Amazonas como parte de su oferta gastronómica en la actividad turística tiene características tradicionales y se limita a ofertar productos como la cecina, juanes, tamales, el cuy frito, caldo de gallina, variedad de locros entre otros productos gastronómicos que en algunos casos utilizan baterías de cocinas tradicionales como las tushpas y teniendo como elemento combustible la leña. En los restaurantes de la ciudad las frutas mayormente utilizadas son la berenjena para la elaboración de salsas y jugos, el aguaymanto para bebidas, la papaita para infusiones, todos ellos bajo procesos tradicionales de cocción por fuego.

Las instituciones encargadas de brindar el fortalecimiento de capacidades tienen como elemento principal al DIRCETUR que organiza talleres en convenio con instituciones nacionales como CENFOTUR dentro de todo lo favorable se podría considerar una limitación a que los profesionales de fuera no conoce la realidad y

el potencial agropecuario con lo que se puede trabajar. Como parte de la historia de las capacitaciones en el servicio gastronómico se puede considerar al proyecto que ejecuto CARITAS Chachapoyas en la segunda mitad de la década anterior con el proyecto denominado FOCETUC que brindo talleres y apoyo técnico a beneficiarios de la ciudad de Chachapoyas como luya, huancas entre otras localidades y que se podría considerar como una base dentro del fortalecimiento de las capacidades.

Por otro lado, el avance tecnológico y el desarrollo intelectual del capital humano es el principal motor de cambios en la cultura de cada región, modificando todos los aspectos de su entorno, incluyendo sus formas de comer y hasta de cocinar. Dando a conocer al destino de la región Amazonas por su diversidad biológica que alberga una variedad de productos frutales así como también especies y especias que puedan ser aprovechadas en la gastronomía local, según sus métodos y técnicas de innovación podrían constituirse en productos gastronómicos innovadores, llegando a despertar el interés de las personas tanto de locales, nacionales y extranjeros.

La investigación se justifica en los siguientes aspectos:

Justificación teórica: La gastronomía como ciencia dedicada a la alimentación se desarrolla bajo métodos y técnicas que por sus frecuentes investigaciones, cambian y se fusionan de manera dinámica.

Justificación académica: La investigación se desarrolla en el marco del plan curricular de la carrera profesional de turismo y hostelería y las normas y reglamentos de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza para la obtención del título profesión de Licenciados de Turismo y Hostelería.

Justificación social: Desde el punto de vista de la demanda los turistas y clientes gastronómicos satisfacen parte de sus necesidades ligadas a la interrelación social y satisfacción de su ego.

Justificación económica: Con la ejecución del proyecto se buscó nuevas alternativas de productos gastronómicos y sobre todo frutales que formen parte de la línea de comercialización de las empresas restauranteras en la ciudad de Chachapoyas, permitiéndoles así ampliar su oferta con el uso de frutas locales. También se buscó contribuir en los ingresos de los actores indirectos como los agricultores y productores de una manera sostenible y competitiva.

Justificación ecológica: El proyecto se realizó bajo los enfoques de responsabilidad ecológica promoviendo la formación de una conciencia ambiental, sabiendo que las frutas nativas son especies arbóreas.

El problema de investigación fue: ¿Cómo debe ser la gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas?, teniendo como hipótesis: La gastronomía innovadora con el uso de frutas locales puede ser de diferentes tipos, utilizando técnicas como la gelificación congelamiento, emulsión y vaporización que contribuyan a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo principal

Realizar una propuesta de gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.

2.2 Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico de la gastronomía local que se oferta como parte del producto turístico actual en la ciudad de Chachapoyas.
- Identificar las frutas locales para la elaboración de gastronomía innovadora que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.
- Identificar las posibilidades de elaboración de gastronomía innovadora con uso de frutas locales que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad Chachapoyas.
- Seleccionar técnicas gastronómicas innovadores para la elaboración de los productos gastronómicos con frutas locales que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.

III. MARCO TEORICO

3.1. Antecedentes

Antecedentes internacionales

Duque y Gomes, (2008) en su investigación **“Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida fusión enfocado en combinar platos italianos con comida latina y ubicada en el sector de Usaquén de la ciudad de Bogotá”**. Tesis doctoral para optar el título de administrador de empresas, en la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Pontificia Universidad Javeriana en Bogotá, teniendo como objetivo general Diseñar un plan de negocios para la creación, montaje y comercialización de un restaurante de comida fusión, especializado en combinar platos, originales y propios, derivados de las culturas latina e italiana, destacándose por tener los niveles más altos de calidad y valor agregado, los sabores más exquisitos y el mejor servicio en un ambiente completamente agradable, y como objetivos específicos, realizar un análisis del mercado con el fin de establecer la viabilidad de crear un restaurante de comida fusión en la zona norte de la ciudad de Bogotá, realizar un estudio técnico y operativo del restaurante donde, entre otros, se incluirá la ficha técnica de cada uno de los productos a ofrecer como entradas, platos fuertes, postres, bebidas, etc., el proceso de elaboración de estos, su almacenamiento, manipulación, control de inventarios y compras, entre otros., plantear el estudio económico pertinente con el fin de determinar la viabilidad del proyecto. En el cual la tesis tuvo en cuenta un estudio económico técnico y operativo, lo que nos lleva a las siguientes conclusiones donde se pudo ver que los bogotanos aún no están familiarizados con la cocina fusión, pero se mostraron interesados en conocer la combinación de sabores, culturas y sensaciones. Esto representa una oportunidad para las personas que se encuentran abiertas a conocer un restaurante con una propuesta gastronómica diferente y no tienen problema en probar y degustar cosas nuevas. A pesar de la alta oferta de restaurantes que hay en la ciudad de Bogotá, el porcentaje de demanda todavía es mayor y esta situación le da a la Cocina Fusión la posibilidad de entrar a este gran mercado con altas posibilidades de conquistar los nichos de mercado que no

han sido explotados aun. Las encuestas demuestran que Usaquén está en auge, convirtiéndose en el sitio predilecto para los bogotanos a la hora de escoger un restaurante. La gente está dejando a un lado lugares como la Zona T (Calle 83-Cra 13) y el Centro a pesar de la calidad de los restaurantes que se encuentran allí. Esto significa que Usaquén es la nueva zona gastronómica por excelencia para los bogotanos, por lo que es una gran oportunidad para la Cocina fusión al ubicar el negocio en este punto geográfico.

Alcívar, (2013) en su investigación **“Estudio de la uvilla y propuesta innovadora para preparaciones de cocina y pastelería”** para optar la el título de Licenciada en gastronomía en la Universidad de Guayaquil de la Facultad de Ingeniería Química. Teniendo como objetivo general Elaborar una propuesta de preparaciones gastronómicas innovadoras con la utilización de la uvilla para desarrollar y promover el consumo interno, como objetivos específicos: Conocer las propiedades alimenticias de la uvilla, Demostrar el grado de aceptación que van a obtener estas preparaciones innovadoras con pruebas de degustación sensoriales, Organizar un recetario con las preparaciones experimentadas, de acuerdo al resultado de la investigación, Establecer el área de producción en donde se pueda aplicar con mayor efectividad estas recetas. La investigación fue motivada por el deseo de dar a conocer una de las frutas de nuestro país que se ha venido perdiendo su consumo a nivel de nuestro país, es una fruta que me llamo la atención por su sabor, su textura y por las propiedades que las investigaciones le dan en el aspecto nutricional, medicinal, etc. La idea fundamental de dar varias opciones para su consumo y preparación hace de la uvilla una fruta interesante para la aplicación en postres y dulces en preparaciones de pastelería y en cocina caliente para la aplicación en mariscos y carnes blancas. Finalmente luego de la aplicación de las pruebas de palatabilidad se comprobó que su aceptación es buena y que la aplicación de las recetas es factible.

Toro, (2012) en su investigación titulada **“Creación de un restaurante de cocina andina basado en el uso de productos orgánicos tradicionales en la ciudad de Guayaquil”** obtención del título de licenciada en gastronomía de la Universidad de Guayaquil de la Facultad de Ingeniería Química, teniendo como objetivo general Competir de manera eficaz y eficiente en la ciudad de Guayaquil con los establecimientos que ofertan cocina andina, poniendo énfasis especialmente en el servicio personalizado y la calidad del producto, marcando la diferencia de esta manera. Y como objetivos específicos: Conocer la preferencia de los consumidores en cuanto al tipo de comida que degusta, Obtener un promedio de la frecuencia de consumo en restaurantes en general, Determinar el perfil de los consumidores potenciales a los que se desea llegar, Conocer la percepción del cliente con respecto a la comida andina y determinar si éste está dispuesto a consumirla, Obtener un precio de referencia que indique la disposición de las personas a pagar los menús, Incrementar el nivel de satisfacción de los clientes, Mantener un equipo de trabajo idóneo y preparado, Elevar la rentabilidad de la empresa, Disminuir el número de quejas y reclamos por mes, Brindar servicio a domicilio de calidad y ágil, Diferenciarnos de la competencia, Innovar cada día, brindando mayores alternativas, Dar un valor agregado a los platos andinos. Donde al analizar la factibilidad de la tesis se llegó a las siguientes conclusiones. Existe un mercado potencial para ANDES MAJESTUOSO, ya que a través de las encuestas realizadas en la investigación de mercado, se descubrió que éste proyecto tendría una gran aceptación con un 68% de los encuestados estarían dispuestos a consumir la comida tradicional andina. El estudio reveló que la mayoría de la población encuestada tiene conocimiento que no existe un local que ofrezca la verdadera comida andina en su gran variedad, con esto podemos encontrar una gran oportunidad de ingresar a este mercado. Nos situaremos dentro del rango de precios en la que las personas están dispuestas a pagar por el menú obteniendo utilidades de manera que podamos recuperar la inversión a mediano plazo.

Antecedentes nacionales

Yoshimura, (2012) en su investigación de **“Innovación en la gastronomía peruana. El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca, cocina peruana”**. Investigación desarrollada para optar la maestría en gestión y política de la innovación y la tecnología en la escuela de posgrado en la Pontificia Universidad Católica del Perú, siendo el objetivo principal el analizar el rol que cumplen las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”, dentro del proceso de innovación en la Gastronomía Peruana, analizando cómo y en qué medida estas nuevas tecnologías influyen en el fortalecimiento de la marca y en la creación de la identidad nacional, y tiene como objetivos específicos. Profundizar los conocimientos acerca de los principales conceptos utilizados para el presente estudio, tales como: el capital, la marca, el marketing, las tecnologías Web, las TICs, las Redes Sociales, turismo gastronómico y clusters gastronómicos, se busca conocer la evolución de la Gastronomía Peruana, así como analizar cómo se desarrolla el turismo gastronómico en el Perú y la evolución de los clusters gastronómicos existentes en el Perú en el período 2007-2010, comprender la importancia del establecimiento de la marca “Cocina Peruana”, identificar los factores que permiten la consolidación y, de esta marca, determinar el rol que cumplen las redes sociales en su consolidación. Donde la tesis tuvo en cuenta mecanismos de marketing generando un alto valor en el proceso de comercialización de un producto obteniendo las siguientes conclusiones, toda esta evolución gastronómica ha impulsado también la demanda de personal calificado, generando la creación de nuevos centros de formación en cocina en los cuales se les brinda una variada selección de cursos técnicos y carreras profesionales en gastronomía, un punto importante estudiado que significa una de las razones del éxito de la gastronomía peruana, se remonta a su propio origen. En primer lugar, la cocina peruana es resultado de la fusión de diferentes culturas como por ejemplo posee influencia de la cocina andina, Española, China, Italiana y Japonesa, en segundo lugar, gracias a la diversidad geográfica es que posee una gran variedad de insumos propios con los cuales se han ido elaborando recetas únicas, y por último la

existencia de las diferentes regiones y ciudades del país, las cuales a través de los años aún conservan su identidad cultural, plasmando ello en su propio estilo de crear sus platos.

Antecedentes regionales

Occ, (2013) en su investigación de la **“Gastronomía típica Chachapoyana como parte del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas”**. Investigación desarrollada para optar el título profesional de Licenciado en Turismo y Administración en la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza, teniendo como objetivo general identificar la gastronomía típica chachapoyana que forma parte del producto turístico chachapoyano, y como objetivos específicos, Registrar la gastronomía típica chachapoyana, Analizar la opinión de los propietarios de los restaurantes sobre la gastronomía típica chachapoyana que debe formar parte del producto turístico, analizar la opinión de las autoridades, analizar la demanda. Llegando a las siguientes conclusiones, la gastronomía típica chachapoyana, está elaborado con productos agropecuarios propios de la zona, que le dan características propias y lo hacen interesantes para viajeros nacionales y extranjeros, la gastronomía típica chachapoyana, tiene características particulares en su preparación, como es el caso de los tamales, juanes y cecina que a diferencia de otros utilizan productos de la zona como el maní, la yuca entre otros, pero los turistas opinan que se debería mejorar el producto en la selección de los insumos y la estilización de los platos para la presentación y comercialización.

Castillo, (2012) en su investigación de **“La gastronomía típica y el turismo en la localidad de Luya”**. Investigación desarrollada para obtener el título profesional de Licenciado en Turismo y Administración en la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas en la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, teniendo como objetivo general tiene que identificar la gastronomía típica que contribuya al turismo de la localidad de luya, y como objetivos específicos, identificar

los platos típicos de la localidad de luya, hacer un registro de la gastronomía típica identificada en la localidad de luya. Llegando a las siguientes conclusiones, la gastronomía Luyana no solo es la mezcla de ingredientes para preparar un plato, sino que muchos de los platos típicos Luyanos van acompañando de sus costumbres lo cual hace que sea mucho más distinguida la degustación de estos platos, la globalización, el internet muchas veces hace que las personas den prioridad a las costumbres de otras culturas, viendo así en nuestra sociedad la falta de conciencia del valor que tiene el folklor de nuestra localidad, por esa razón es que la gastronomía como parte del folklor se está perdiendo, con la cantidad de platos típicos recopilados en esta investigación se puede deducir que la localidad de luya cuenta con gran variedad gastronómica típica la cual contribuye al turismo gastronómico en la localidad.

3.2. Base teórica

Teoría de competitividad

En ella se observa que la competitividad surge de la articulación, simbiosis y sinergias que se gestan entre los elementos de la economía industrial con los sociológicos, políticos y las innovaciones de las empresas.

Por otra parte, al analizar de manera separada cada uno de los cuatro niveles se verifica que en el caso del macro, éste se refiere a la existencia de un entorno económico y político estable.

El nivel micro, es aquel en el que las empresa operan con costos bajos, calidad en sus productos y con flexibilidad para enfrentar oportunamente los cambios en la demanda; en lo que atañe al nivel medio, éste corresponde a la formulación y aplicación de políticas concretas para crear un entorno favorable para el desarrollo de las empresas y, finalmente, el nivel meta, en él se expresa la participación de la sociedad aportando valores culturales, consensos en torno a la dirección del cambio y en las habilidades de los agentes sociales para formular políticas y estrategias que, en opinión de (Alcaraz,1995).

Teoría Gastronómica

Gastronomía deriva del griego "gáster" o "gastros" que quiere decir estómago. Claro que el término está ligado con lo que comemos, pero si lo tomamos tan literal, yo debería estar operando estómagos y no escribiendo estas palabras o cocinando pan de muerto: Gnomos quiere decir conocimiento, gáster + gnomos, conocimiento o estudio del estómago.

Gastronomía es comer, de acuerdo, pero también es cocinar, crear, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, experimentar. La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria, como una religión en el sentido de ser un modo de vida, como el torbellino que arrastra gran parte del mundo y gira al compás de la subsistencia de los seres humanos. La gastronomía es la parte de la cultura vinculada a los alimentos. Alrededor de la comida hay danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, hay bellas artes, pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, hay ciencias exactas, y además hay antropología, historia, letras, filosofía, lenguas, costumbres, tradiciones, fiestas, y miles de actividades humanas.

Gastronomía también es sentimientos, emociones, ideas, pensamientos. Es el vivo reflejo de la historia, el presente y el porvenir de cualquier pueblo del mundo: la comida como eje del mundo. Ya por último, quisiera añadir que el alimento que estudia la gastronomía no solamente es el que se come con la boca, sino también el que llena los sentidos, satisface el alma y colma el espíritu. "No sólo de pan vive el hombre" y eso la gastronomía lo tiene muy presente. (Cruz, 2002)

Gastronomía molecular

La gastronomía molecular es la aplicación de los principios científicos a la comprensión y desarrollo de la preparación de las cocinas domésticas. Esta tiene relación con el estudio y análisis de las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad, por mencionar solo algunos. Todo ello dependerá de los ingredientes que se seleccionen, las mezclas que se hagan entre ellos y las técnicas que se apliquen. Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos

y vitaminas) y minerales, que cuando son sometidos a procesamiento son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está continuamente innovando.

Tipos de gastronomía molecular

Sferificación directa: que consiste en sumergir un alimento líquido mezclado previamente con Gelfin (extracto de Algas Pardas) en una solución de agua y Calclik (sales de calcio).

Sferificación Inversa: que consiste en sumergir un alimento líquido mezclado previamente con Latcal (sales de calcio) en una solución de agua y Gelfin. La particularidad de esta técnica es la posibilidad de mantener interiormente el estado líquido del alimento sin que se gelifique completamente. A través de la Sferificación se pueden obtener esferas de diferentes tamaños: caviars, yemas, ravioles, etc.

Elemento de la Sferificación

Gelfin: producto natural compuesto por Alginato de Sodio extraído de las algas pardas de los géneros laminaria, Fucus, etc. Se presenta como un polvo refinado de alta capacidad de gelificación en alimentos que contienen calcio en su composición.

Calclik: producto compuesto a base de sales de calcio de alta concentración. Calclik es un ingrediente esencial para el desarrollo de la técnica de Sferificación directa; en contacto con alimentos que contienen gelfin gelificada la membrana que da forma a la esfera.

Latcal: producto natural (extraído del suero de la leche) compuesto a base de gluconato y lactato de calcio. Latcal es una fuente de calcio sin sabor residual, ideal para el desarrollo de la Sferificación inversa.

Citrak: producto elaborado a base de sales cítricas. Citrak permite regular la acidez de los alimentos y de esta forma lograr la Sferificación directa e inversa.

Xantis: producto natural derivado de maíz. Xantis es una goma de alto poder espesante que permite mejorar la densidad de los alimentos. (Gonzales, 2012)

Teoría del Mercado

Es la unión de compradores y vendedores de un producto quienes se ponen de acuerdo a través de los precios para intercambiarlo, las características que normalmente usan son, el número de compradores y vendedores, tipo de producto y facilidades de una empresa para entrar y salir del mercado. (Orihuela, 2014)

El mercado es el lugar en el que se juntan la oferta y la demanda, aunque en el pasado este término podía referirse a un lugar físico, hoy el término mercado implica un concepto más abstracto. Conceptualmente es un mecanismo de coordinación de las intenciones independientes de compradores y vendedores. La coordinación que se produce por medio del mercado no se debe a ningún plan preestablecido. (Pellini, 2014)

Teoría de la Oferta y Demanda

El modelo de la oferta y la demanda describe la interacción en el mercado de un determinado bien entre consumidores y productores, en relación con el precio y las ventas de dicho bien. Es el modelo fundamental de la microeconomía, y se usa para explicar una gran variedad de escenarios microeconómicos.

Establece que, en un mercado libre y competitivo, el precio se determina en función de la solicitud de bienes y servicios por parte de los consumidores y la cantidad proveída por los productores, generando un punto de equilibrio en el cual los consumidores estarán dispuestos a adquirir todo lo que ofrecen los productores al precio marcado por dicho punto, y los productores están dispuestos a entregar los niveles de producción que requieren los consumidores, estableciéndose y manteniéndose un punto de equilibrio.

En un mercado de libre competencia, la cantidad de productos ofrecidos por los productores y la cantidad de productos demandados por los consumidores dependen del precio de mercado del producto. La ley de la oferta indica que la oferta es directamente proporcional al precio; cuanto más alto sea el precio del producto, más unidades se ofrecerán a la venta. Por el contrario, la ley de la demanda indica que la demanda es inversamente proporcional al precio; cuanto más alto sea el precio, menos demandarán los consumidores. Por tanto, la oferta y la demanda hacen variar el precio del bien.

El precio de un bien se sitúa en la intersección de las curvas de oferta y demanda. Si el precio de un bien está demasiado bajo y los consumidores demandan más de lo que los productores pueden poner en el mercado, se produce una situación de escasez, y por tanto los consumidores estarán dispuestos a pagar más. Los productores subirán los precios hasta que se alcance el nivel al cual los consumidores no estén dispuestos a comprar más si sigue subiendo el precio. En la situación inversa, si el precio de un bien es demasiado alto y los consumidores no están dispuestos a pagarlo, la tendencia será a que baje el precio, hasta que se llegue al nivel al cual los consumidores acepten el precio y se pueda vender todo lo que se produce. (Aquino, 2008)

3.3. Definición de términos básicos

Turismo:

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros (Mincetur, 2006).

Innovación

Innovación es la secuencia de actividades por las cuales un nuevo elemento es introducido en una unidad social con la intención de beneficiar la unidad, una parte de ella o a la sociedad en conjunto. El elemento no necesita ser

enteramente nuevo o desconocido a los miembros de la unidad, pero debe implicar algún cambio discernible o reto en el status. (West & Farr, 2011)

Local

Del latín localis, el adjetivo local se refiere a aquello perteneciente o relativo a un lugar, territorio, región o país. También puede referirse a lo municipal, provincial o regional como algo opuesto a lo nacional. (Perez J. y., 2009)

Actividad Turística:

La actividad turística comprende el desplazamiento del lugar habitual de residencia, la pernoctación por un período superior a 24 horas y menor a un año para el goce y disfrute de un destino turístico. Por lo tanto, esta actividad implica el uso y contratación de medios de transporte, alojamiento. En este sentido, el producto turístico está constituido por el conjunto de bienes y servicios que se ponen a disposición de los visitantes para su consumo directo, es de gran importancia señalar que los mismos deben estar dirigidos a la satisfacción de los deseos y las expectativas de los visitantes. (Rodríguez, 2012)

Flujo Turístico:

Conjunto de personas que se desplazan de un lugar a otro con fines turísticos, formando un canal continuo con características especiales que permiten la realización de actividades recreacionales. (Mincetur, 2015)

Mercado Turístico:

Es el lugar donde confluyen, por un lado, la oferta de productos y servicios turísticos y, por el otro, la demanda de los mismos productos y servicios turísticos. (Mincetur, 2006)

La Oferta Turística:

La oferta turística es el conjunto de elementos que conforman el producto turístico al que se le añade el desarrollo de un adecuado programa de promoción orientado a los posibles consumidores, un programa de distribución del producto turístico manejado por los operadores turísticos y

el establecimiento de un precio adecuado a las características del mercado.
(Mincetur, 2006)

Demanda Turística:

Se define como: el conjunto de turistas que, de forma individual o colectiva, están motivados por una serie de productos o servicios turísticos con el objetivo de cubrir sus necesidades. (Organización Mundial del Turismo, 2015)

Turismo Sostenible:

Aquellas actividades turísticas respetuosas con el medio natural, cultural y social, y con los valores de una comunidad, que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, donde la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios de la actividad es repartida de forma equitativa, y donde los visitantes tienen una actitud verdaderamente participativa en su experiencia de viaje. (Choque, 2000)

Beneficios económicos:

Es un término utilizado para designar la ganancia que se obtiene de un proceso o actividad económica. Es más bien impreciso, dado que incluye el resultado positivo de esas actividades medido tanto en forma material o "real" como monetaria o nominal. (López, 2016)

Gastronomía:

Conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida. (Montecinos, 2002)

Prestadores de Servicios Turísticos:

Persona natural o jurídica que actualmente proporcione o intermedie o contacte directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios turísticos, el cual se encuentra obligado a inscribirse en el registro nacional de turismo antes de iniciar sus operaciones. (Dueñas, 2011)

Productos Turísticos:

Es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado en forma individualmente o en una amplia gama de combinaciones, para satisfacer las necesidades, requerimientos y deseos de los consumidores. (Castro, 2011)

Servicios Turísticos:

El servicio Turístico es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística. (Martínez, 2009)

Turismo Gastronómico:

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Torres, 2013)

Turista Gastronómico:

Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado. (Torres, 2013)

Producto Gastronómico y Turístico:

Es un conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en rutas, circuitos o itinerarios en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista, es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran:

mercados, productos, atracciones y actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura. (Torres, 2013)

Frutas:

Son los productos comestibles, que tienen origen en plantas y árboles frutales, en sus flores fertilizadas. Son productos vegetales al igual que las verduras, que en realidad también son frutos comestibles de las plantas, pero en general las frutas se utilizan como postre, por su sabor en general dulce, mientras las verduras se utilizan como platos de comida, aunque actualmente se recomienda que las frutas se consuman lejos del almuerzo y cena para potenciar sus cualidades nutricionales. El componente más cuantioso en las frutas es el agua, aunque en general poseen además vitaminas, minerales y fibra. La mayoría (salvo el aguacate) no contiene grasas. Algunas poseen mucho potasio como los plátanos, la uva o el kiwi. (Perez, 2009)

Gastronomía innovadora.

Son productos gastronómicos basados en el uso de nuevas técnicas e insumos que como resultado final dan una nueva propuesta gastronómica. (López.2015)

IV. MATERIAL Y MÉTODOS

4.1. Objeto de estudio

El objeto de estudio es la gastronomía innovadora con uso de frutas locales.

4.2. Variable de estudio

Variable dependiente

Competitividad del producto turístico.

Variable independiente.

Gastronomía innovadora.

4.3. Operacionalización de variables

Objetivo general	Objetivos específicos	Variables	Definiciones	Dimensión	Indicador	Instrumento
Realizar una propuesta de gastronomía innovadora con uso de frutas locales para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.	-Realizar un diagnóstico de la gastronomía local que se oferta como parte del producto turístico actual en la ciudad de Chachapoyas.	Independiente Gastronomía innovadora.	Productos gastronómicos basados en el uso de nuevas técnicas e insumos que como resultado final dan una nueva propuesta gastronómica. (López 2015)	Tipos de gastronomía innovadora Técnicas para gastronomía innovadora. Ingredientes y frutas para gastronomía innovadora.	Productos gastronómicos nitrogenados.	-Encuestas -Entrevistas -Diagrama de flujos. -hoja de observación
	-Identificar las frutas locales para la elaboración de gastronomía innovadora que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.				Productos gastronómicos esferificados.	
	-Identificar las posibilidades de elaboración de gastronomía innovadora con uso de frutas locales que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas.	Dependiente Competitividad del producto turístico	Es la capacidad de una organización pública y privada, lucrativa o no, de mantener sistemáticamente ventajas competitivas que le permitan alcanzar, sostener y mejorar una determinada posición en el entorno socio económico. (Hernández 2006)	-Ventajas comparativas.	Aguaymanto	Propuesta de productos innovadores que solo se podrían encontrar en el mercado turístico gastronómico de amazonas.
	-Seleccionar técnicas gastronómicas innovadores para la elaboración de los productos gastronómicos con frutas locales que contribuya a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas				Berenjena	

4.4. Tipo de estudio

Aplicada - Experimental

4.5. Diseños de la investigación

Diseño cuasi experimental de grupo único que permitió la manipulación del objeto de estudio con técnicas gastronómicas para obtener como resultado un producto gastronómico innovador.

GE: X → Y

GE= Frutas Locales

X= Técnicas Innovadoras

Y= El resultado del producto gastronómico

4.6. Población

Población:

P1: Son las frutas locales como el aguaymanto, pepino de árbol, pitajaya, entre otros.

P2: Restaurantes que ofertan el servicio gastronómico en la ciudad de Chachapoyas. Que por sus características de innovación y atención a turistas fueron seleccionados: La Tushpa, Plaza Gourmet, El Batán del y Taita, Café Fusiones, El Tejado, La Romana, Chachis Restaurante, haciendo una población total de siete establecimientos.

4.7. Muestra y muestreo

Muestra:

M1: el 31% del listado de frutas locales existentes.

M2: por el tamaño de la población se justifica que como muestra se toma a toda la población

Muestreo. - las frutas se seleccionarán de acuerdo a temporada en la que se realiza la investigación.

4.8. Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Métodos

Inductivo Deductivo. - este método nos permitió el acopio de información en sus partes para articular un todo ligado al tema de investigación, permitirá la identificación de frutas locales de manera independiente para articularlos y conseguir productos innovadores a través de la inducción.

Descriptivo. - en este método se describió las frutas, cantidades, procedimientos a través de un diagrama de procesos hasta llegar al producto final.

Experimental. - se utilizó técnicas como la emulsión, gelificación y caramelización para cambiar las texturas de las frutas produciendo transformaciones apropiadas para ser ingeridas.

Analítico. - servirá para analizar cada uno de los procesos que conlleven a la transformación de las frutas en productos gastronómicos.

Instrumentos y Técnicas

Se utilizó las siguientes técnicas e instrumentos:

Técnica de registros y procedimientos gastronómicos. - esta técnica nos permite registrar el orden, cantidades, equipo utensilios y métodos a seguir dentro de la transformación organoléptica para ser convertidos en productos gastronómicos innovadores.

Técnica de fichaje. - se utilizó para hacer un fichaje técnico de cada una de las frutas a utilizar donde irá la información como: nombre común, nombre científico, características nutricionales, entre otros de importancia.

Técnica minimalista. - es una técnica gastronómica que nos sirvió para la estilización de los productos gastronómicos.

Técnica de procesos gastronómicos. - De cocción, cortes y procesamiento de las frutas.

Técnicas de registro fotográfico. - será codificado cada uno de los procedimientos que implique la investigación.

4.9. Análisis de datos

Los datos fueron analizados a través del método analítico haciendo uso del diagrama de flujos que permitirá su estandarización tanto de técnicas, procedimientos, insumos y cantidades. Partiendo de la operacionalización de las variables que permitirán direccionar la investigación hasta lograr el objetivo de plantear una propuesta de gastronomía innovadora con frutas locales. Se trabajó en función a frutas como papayita, berenjena, aguaymanto, purpur, plátano, mora, pitajaya, chambur, piña, entre otros a las cuales por medio de cocción y combinación con otros insumos se les transformo en productos gastronómicos que fueron sometidos a una evaluación sensorial por parte de cinco expertos mismos que evaluaron volumen, textura, vistosidad y simetría y manejo adecuado de insumos, que sirvió para culminar con los productos propuestos.

Los procedimientos utilizados fueron: en la etapa de campo se aplicó encuestas a los administradores y dueños de 8 restaurantes, teniendo como base informante al Dircetur. Se realizó entrevistas a especialistas gastronómicos; en base a estos dos resultados se seleccionó las frutas a trabajar con las que se elaboró los productos gastronómicos, las técnicas gastronómicas y se realizó el diagnóstico.

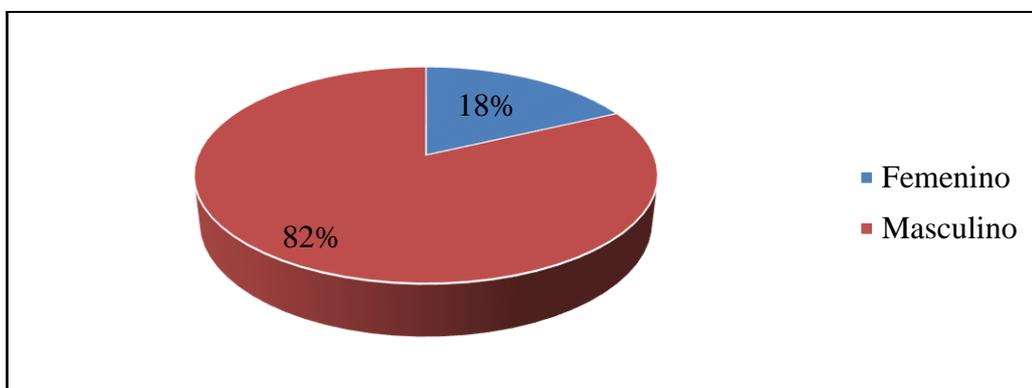
En la experimentación se procedió a elaborar los productos gastronómicos aplicando la tabla de registro para estandarización, misma que se fue modificando hasta lograr obtener el producto deseado, mismo que fue registrado para ser considerado como resultado de la investigación. Los productos gastronómicos obtenidos fueron sometidos a un análisis sensorial por expertos para determinar su aceptación.

V. RESULTADOS.

5.1.Resultados de encuesta a propietarios o administradores de restaurantes de la ciudad de Chachapoyas sobre su oferta gastronómica y el uso de frutas locales en su línea de productos.

Se aplicó una encuesta a propietarios y administradores de restaurantes de la ciudad de Chachapoyas con el fin de obtener información sobre su oferta gastronómica actual y opinión relacionada con el uso de frutas en gastronomía innovadora que permita la competitividad del destino Amazonas.

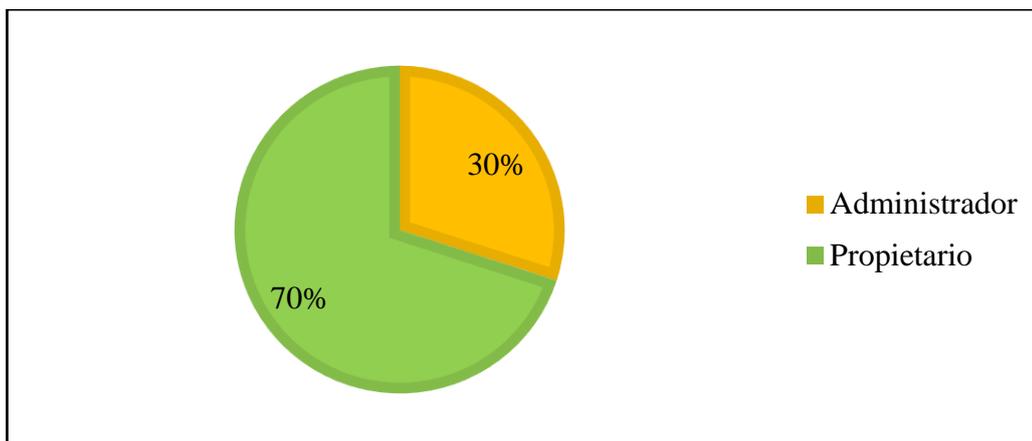
Figura N° 01: Género



Fuente: Elaboración propia

Según el género de los encuestados el 82% son de género Masculino y el 18% son de género Femenino.

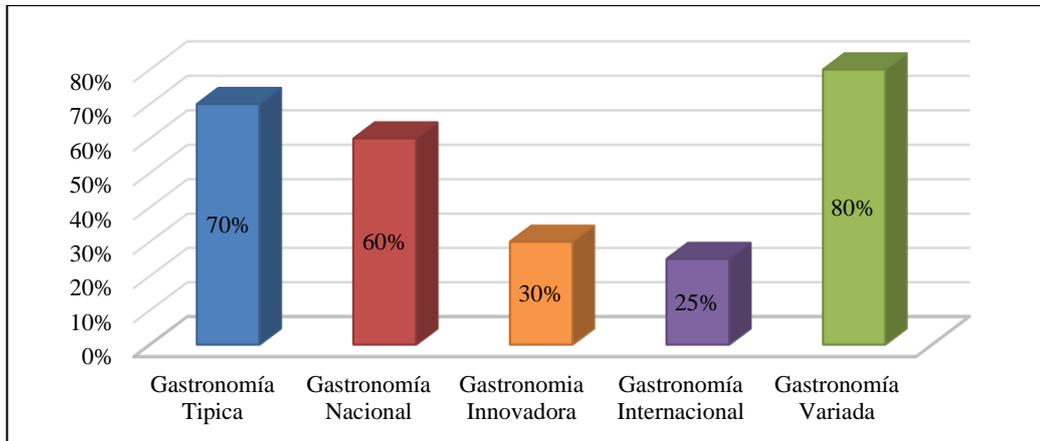
Figura N° 02: Cargo



Fuente: Elaboración propia

Según el cargo de los encuestados el 70% son los propietarios y el 30% son los administradores.

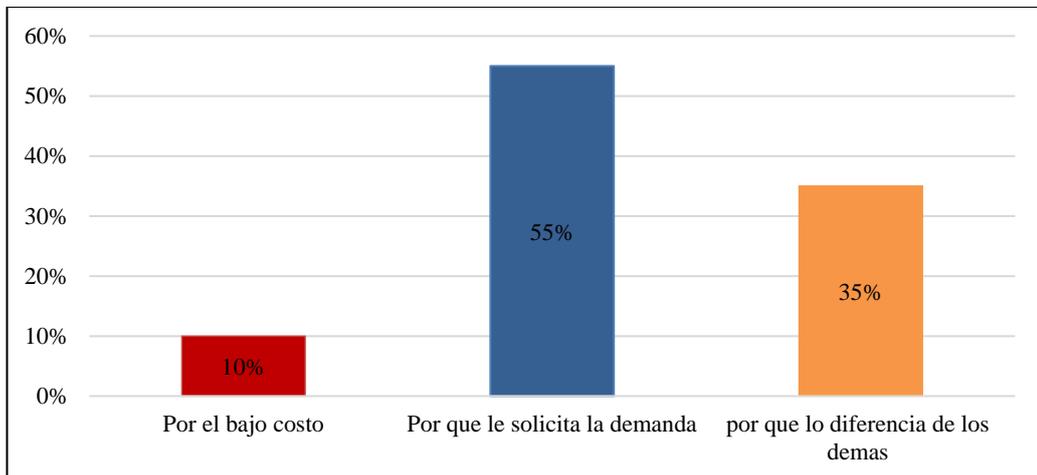
Figura N° 03: Distribución Según el tipo de productos gastronómicos que ofertan



Fuente: Elaboración propia

Según la distribución de productos gastronómicos que ofertan el 80% son gastronomía variada, el 70% gastronomía típica, el 60% son de gastronomía nacional, el 30% son de gastronomía innovadora y el 25% son de gastronomía internacional.

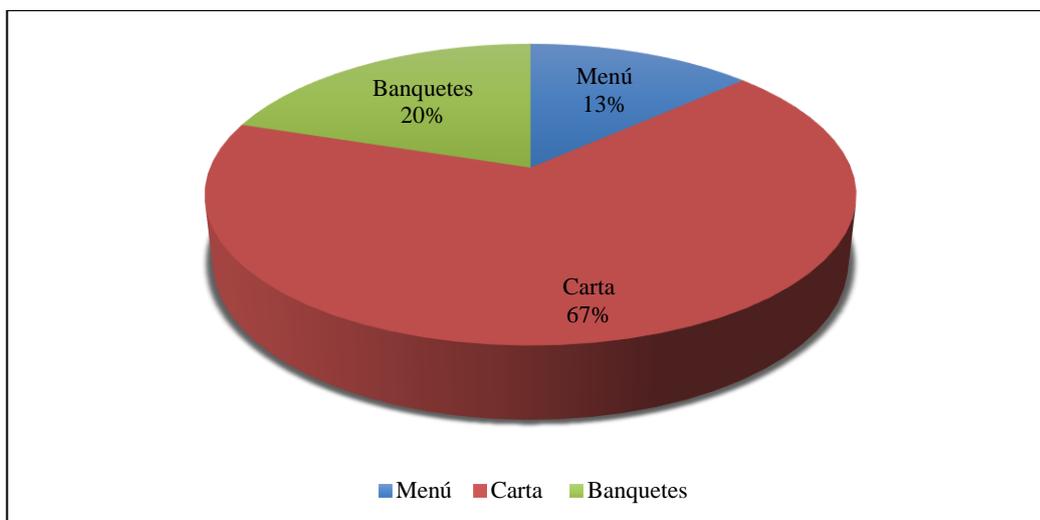
Figura N° 04: Distribución de la población según la razón por la que oferta este tipo de gastronomía.



Fuente: Elaboración propia

Según la distribución de la población por la que ofertan este tipo de gastronomía se tiene el 55% por que le solicita la demanda, el 35% por que lo diferencia de los demás y el 10% porque es de bajo costo.

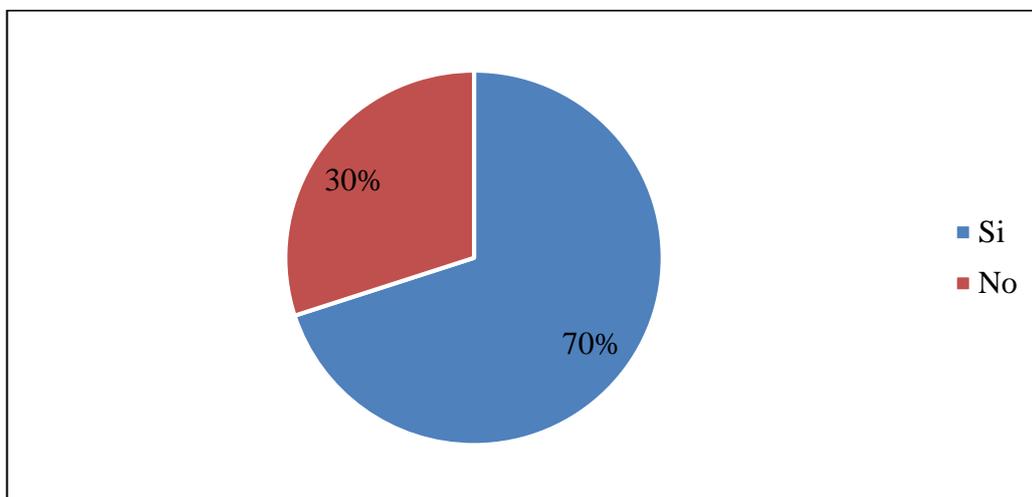
Figura N° 05: Distribución según el tipo de servicio de alimentación que ofertan



Fuente: Elaboración propia

Según la distribución de alimentación que ofertan tenemos que 67% son platos a la carta, el 20% son Banquetes y el 13% menú.

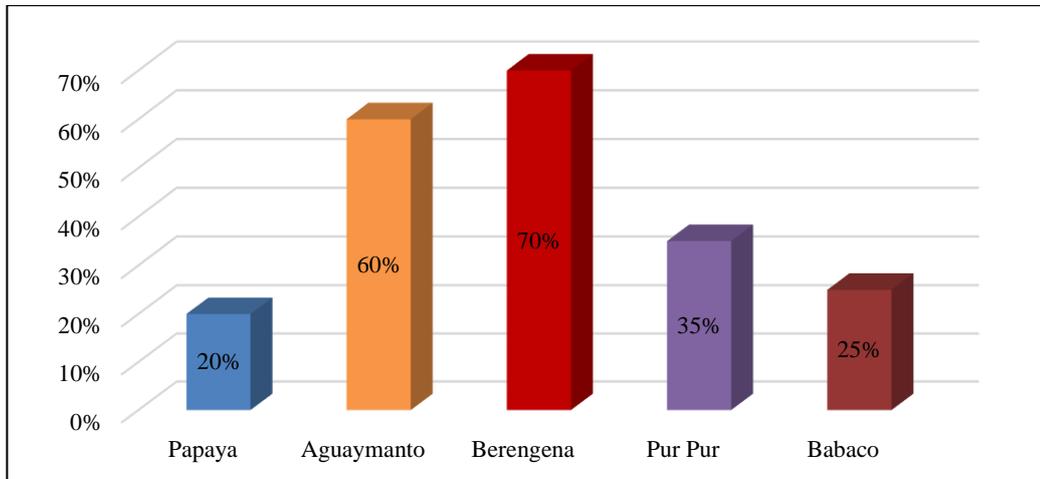
Figura N° 06: Distribución según el uso de frutas locales en la oferta gastronómicas



Fuente: Elaboración propia

Según el uso de frutas locales se dice que el 70% si lo utilizan en jugos, refrescos y ensaladas en la oferta gastronómica y el 30% opinan que no utilizan estos insumos.

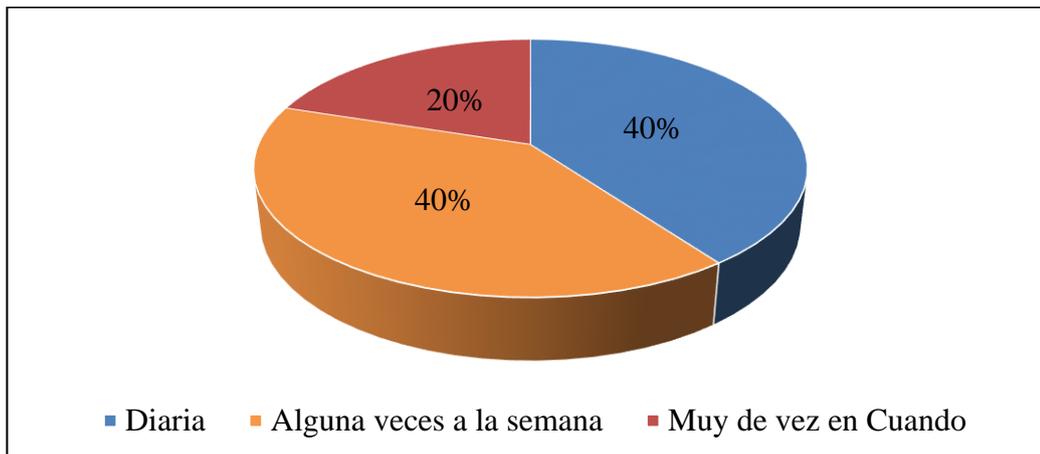
Figura N° 07: Distribución según el tipo de frutas locales que utilizan en la oferta gastronómica



Fuente: Elaboración propia

Distribución según el tipo de frutas que utilizan el 70% es la Berengena, el 60% es el Aguaymanto, el 35% el Pur Pur, el 25% es el Babaco y el 20% la Papaya.

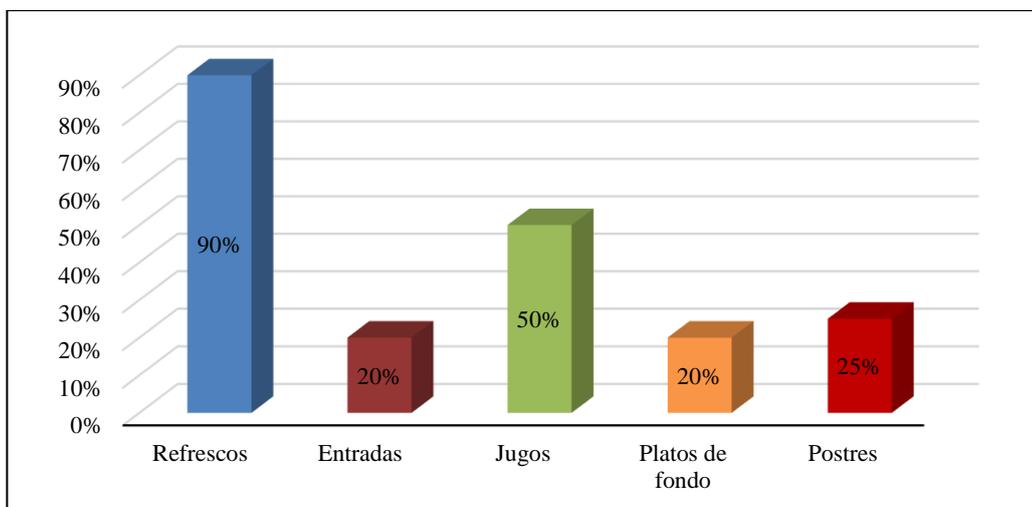
Figura N° 08: Distribución de la frecuencia con la que usa las frutas locales en la oferta gastronómicas



Fuente: Elaboración propia

Según la frecuencia de las frutas locales que utilizan en la oferta gastronómica el 40% opinan algunas veces a la semana y otros diaria y el 20% muy de vez en cuando.

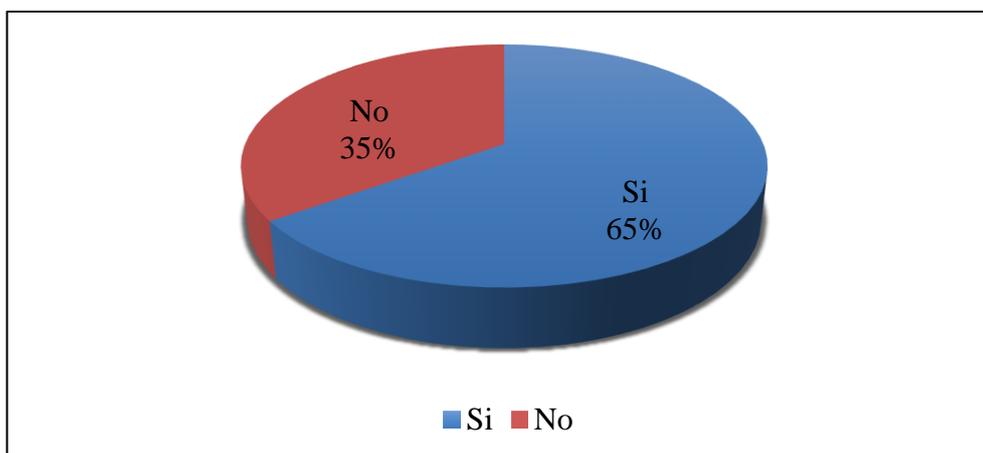
Figura N° 09: Distribución de los tipos de productos donde utilizan las frutas locales



Fuente: Elaboración propia

Según la distribución de los tipos de productos donde utilizan las frutas locales el 90% dicen en refrescos, el 50% en jugos, el 25% en postres y el 20% en entradas y platos de fondos.

Figura N° 10: Distribución de opinión si incluiría los frutos locales en su línea de productos si existiera recetas innovadoras.



Fuente: Elaboración propia

Según la distribución de su opinión si se incluiría los frutos locales en su línea de productos dicen que si existirán recetas innovadoras el 65% opinan que sí y el 35% que no.

DIAGNÓSTICO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL BASADOS EN RESULTADOS DEL TRABAJO DE ENCUESTAS Y ENTREVISTAS

FORTALEZAS.

- La gastronomía ofertada en la ciudad de Chachapoyas es variada.
- La oferta gastronómica está basada en la solicitud de la demanda.
- El 57% de oferta gastronómica brindan servicio a la carta.
- El 70% de establecimientos utilizan las frutas locas en su gastronomía
- Las frutas mayormente utilizadas son el aguaymanto y berenjena.
- Existe el uso frecuente de frutas de gastronomía comercial
- Existe predisposición en incluir frutas locales en los establecimientos.

DEBILIDADES

- Solo el treinta por ciento de establecimientos ofertan productos gastronómicos innovadores.
- Pocos establecimientos que brindan el servicio de alimentación buscan diferenciarse de los demás.
- Existe una mayor competencia de fortalezas comparativas que competitivas.
- Las frutas locales son utilizadas en productos tradicionales más no en productos innovadoras.
- Existen una variedad de frutas locales como babaco y la papayita que son pocos utilizados en la gastronomía comercial.
- Las frutas mayormente son utilizadas en refrescos, y de menor porcentaje en entradas, en platos de fondo y postres.

OPORTUNIDADES

- Los turistas buscan productos innovadores
- Existe un desarrollo creciente de la gastronomía peruana.
- El crecimiento de la actividad turística.
- El interés por difundir los productos locales.
- Generar ingresos económicos a los agricultores con el consumo de sus frutas.
- Genera una oportunidad de negocio en el rubro de la gastronomía con nuevos productos que se pueden ofertar.
- Crear nuevas alternativas de gastronomía innovadora en establecimientos de alimentos y bebidas.

AMENAZAS

- Que otros destinos turísticos cercanos a Amazonas desarrollen gastronomía innovadora competitiva.
- Exista un cambio en los gustos y preferencias de turistas.
- Que no se apliquen productos agropecuarios adecuados para la revalorización de los productos.
- Que por medio de los fenómenos naturales no podemos encontrar las frutas.
- Que no encontramos todo el tiempo las frutas ya que estas se dan por temporadas. Lo cual sería una desventaja para un negocio de restaurante.
- Que los establecimientos que brindan servicios de alimentos no tomen interés para tener nuevas alternativas de gastronomía con uso de frutas para diversificar su oferta gastronómica.

5.2.Resultados entrevista a profesionales en gastronomía de la ciudad de Chachapoyas sobre el uso de frutas en gastronomía innovadora

Tabla N° 01: Matriz de entrevista a profesionales en gastronomía de la ciudad de Chachapoyas

Entrevistados Preguntas	Juan Carlos Leiva. (Chef Casa A. Achamaqui)	David Sánchez Contreras. (Batan del Taita)	Ricardo R. Alva Cruz. (Docente FACEA)	Cynthia Díaz Plasencia. (Docente Gastronómico)	Jhon Pizarro. (Casa A. Achamaqui)
1. ¿Cuál es su opinión sobre la oferta Gastronómica actual en la ciudad de Chachapoyas?	La oferta es de gastronomía tradicional y de productos gastronómicos nacionales más representativos.	La gastronomía está en crecimiento y falta propuestas innovadoras por parte de los restaurantes	Está en un proceso de desarrollo y debe de ir mejorando a la par con los demás servicios turísticos.	Que necesita innovar más platos con productos de la región.	Que debe de mejorar aprovechando los recursos existentes.
2. ¿Qué tipo de Gastronomía es la que mayormente prepara? ¿Porque?	La tradicional	La gastronomía fusión es la que se comercializa en el restaurante.	Realizo investigación sobre gastronomía innovadora para revalorar los insumos regionales.	La gastronomía nacional porque se presta más para cualquier ocasión.	La gastronomía tradicional, nacional e internacional.
3. ¿Qué frutas considera como locales? ¿Por qué?	La pitajaya, aguymanto, pur pur y otros.	El aguaymanto, pur pur, chila, piña, chambur entre otros.	La pitajaya, el aguaymanto, chambur, plátanos en sus diferentes variedades, la mora, entre otros.	La mora, la berenjena, el aguaymanto, el pur pur, la chila.	La mora, aguaymanto, berenjena y otros.
4. ¿Hace innovación gastronómica?	Algunas veces.	Si porque es parte de la línea de productos de la empresa.	Es parte de las investigaciones que se realiza como parte de la labor universitaria.	Si	Muy pocas veces.

5. Utiliza frutos locales en innovación Gastronomía	Muy pocas veces.	Si.	Si.	Si	Algunas veces.
6. ¿Cree Usted que con frutas locales se podrían crear productos gastronómicos innovadores?	Si.	Si.	Si.	Si.	Si.
7. ¿Cree que los restaurantes incluirían productos innovadores con frutos locales en sus líneas de productos? ¿Por qué?	Dependiendo el tipo de restaurante.	Si porque se puede crear variedades de productos.	Es cuestión de culturizara los propietarios e informarles sobre las ventajas.	Dependiendo del tipo de comidas que oferten.	Si.

Fuente: entrevista

Elaboración: propia

Análisis de la entrevista

Se realizó una entrevista a 5 profesionales especialistas en gastronomía para conocer su opinión sobre gastronomía innovadora a base de frutas llegando a ser los siguientes resultados.

Los entrevistados opinan que la oferta gastronómica actual tiene características tradicionales que se plasma en productos gastronómicos típicos de la ciudad de Chachapoyas y la clásica nacional y regional y esto se ve en la línea de productos que se oferta las empresas que brindan servicios de alimentos y bebidas.

Según los especialistas las frutas locales son: la pitajaya, aguaymanto, pur pur, chambur, plátanos en diferentes variedades, berenjenas entre otras.

Existe especialistas gastronómicos que se dedican a la gastronomía clásica y otros dedicados a la innovación por las características de su empresa y porque realizan actividades de investigación gastronómica como parte de la labor universitaria los entrevistados que realizan innovación gastronómica manifestaron que si utilizan las frutas en su trabajo. Toda la población concluye que si es posible innovar en gastronomía con el uso de frutas locales y que si es posible incluirlos en una línea de productos en las empresas de restauración.

IDENTIFICACION DE FRUTAS

5.3. Resultados del registro taxonómico de frutas locales

Para la investigación teniendo como fuente de investigación la opinión de los especialistas gastronómicos se ha considerado como frutas locales a 12 productos que son: aguaymanto, guayaba, plátano, míspero, pur pur, papayita, chambur, mora, pitajaya, durazno, piña y tomate de árbol; a los que se les ha realizado un registro taxonómico que es el siguiente:

Tabla N° 02: Registro taxonómico del aguaymanto

AGUAYMANTO	
	<p>Nombre Común: Aguaymanto, Capulí, Uvilla, Tomatillo silvestre, Uchuva.</p>
	<p>Nombre Científico: Physalis peruviana, Linnaeus</p>
	<p>Propiedad Nutricional: vitamina A, vitamina C, Fosforo, Hierro</p>
	<p>Tipo de Fruta: Herbácea Erecta</p>
Características taxonómicas	
Reino	Plantae
División	Embriophyta
Sub división	Angiospermophyta
Clase	Dycotyledoneae
Subclase	Methachlamydeae
Orden	Tubiflorales
Familia	Solanacea
Genero	Physalis
Especie	peruviana
Usos actuales	Ensaladas, Helados y Tartas
Tiempo de cosecha	Abril y junio

Tabla N° 03: Registro taxonómico de la guayaba.

GUAYABA	
	Nombre Común: Guayaba, perulera, jalocote
	Nombre Científico: Psidium guajava L.
	Propiedad Nutricional: Vitamina c, minerales, fibra, hidratos de carbono, proteínas y grasas.
	Tipo De Fruta: Mirtáceas
Características taxonómicas	
Denominaciones	Guaiava piryformis gaertn, Myrtus guajava.
Familia	myrtaceae o mirtáceas
Origen	Planta nativa de Mesoamérica y América tropical
Habitad	Zonas tropicales y Subtropicales.
Usos actuales	Ensaladas, brochetas, batidos, mermeladas
Tiempo de cosecha	Enero, febrero, marzo

Tabla N° 04: Registro taxonómico del plátano

PLÁTANO	
	Nombre Común: Plátano
	Nombre Científico: Musa Paradisiaca L.
	Propiedad Nutricional: vitaminas, almidón y minerales.
	Tipo De Fruta: musáceae
Características taxonómicas	
Familia	Musaceae.
Planta	Herbácea perenne gigante, con rizoma corto y tallo aparente, que resulta de la unión de las vainas foliares, cónico y de 3,5-7,5 m de altura, terminado en una corona de hojas.
Tiempo de cosecha	Todo el tiempo

Tabla N° 05: Registro taxonómico del míspero

MÍSPERO	
	Nombre Común: Míspero
	Nombre Científico: Eriobotrya Japonica
	Propiedad Nutricional: Vitaminas, calorías, fibra, minerales, carbohidratos, proteínas y grasas..
	Tipo De Fruta: Rosáceas
Características taxonómicas	
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida, Rosidae
Orden	Rosales
Familia	Rosaceae, Spiraeoideae
Tribu	Pyreae
Género	Eriobotrya
Especie	E. japonica
Uso actual	Pasteles, mermeladas.
Tiempo de cosecha	Enero, febrero y marzo

Tabla N° 06: Registro taxonómico del pur pur

PUR PUR	
	Nombre Común: Pur pur
	Nombre Científico: passiflora coerulea
	Propiedad Nutricional: vitamina A calorías, carbohidratos, proteínas, fibra, calcio, fósforo y hierro.
	Tipo De Fruta: passifloracea
Características taxonómicas	
	baya oblonga
Variedades	Pasiflora tripartita, Azuavensis, Mollissima
Usos actuales	refrescos, mermeladas, jugos y helados
Tiempo de cosecha	Enero, febrero y marzo

Tabla N° 07: Registro taxonómico de la papayita

PAPAYITA	
	<i>Nombre Común:</i> Papaya de montaña
	<i>Nombre Científico:</i> <i>Carica pubescens</i>
	<i>Propiedad Nutricional:</i> Vitamina A, vitamina C, folato, calcio, fosfato, magnesio y hierro.
	<i>Tipo de Fruta:</i> estacionales
Características taxonómicas	
Reino	Plantae
División	Magnliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Brassicales
Familia	Caricaceae
Género	Vasconcellea
Usos actuales	Postres, tartas, mermeladas y helados.
Tiempo de cosecha	Todo el tiempo

Tabla N° 08: Registro taxonómico del chambur

CHAMBUR	
	<i>Nombre Común:</i> Babaco, mountain papaya, Chamburo, Papayuela, champagne fruit.
	<i>Nombre Científico:</i> <i>Carica pentagona</i>
	<i>Propiedad Nutricional:</i> vitamina C, fibras, carbohidratos, azúcar, sodio, y cero colesterol
	<i>Tipo de Fruta:</i> baya sin semilla, no necesita polinización para desarrollarse.
Características taxonómicas	
Familia	Caricaea.
Origen	Ecuador. El babaco se cultiva comercialmente en Ecuador, Brasil, Perú, Nueva Zelanda, Italia, Israel, Grecia y en España hay producciones en la provincia de Málaga.
Planta	Arbustiva de más de 2 m de altura.
Usos actuales	Yogurt, mermelada y jaleas.
Tiempo de cosecha	Temporal

Tabla N° 09: Registro taxonómico de la mora

MORA	
	<i>Nombre Común:</i> mora, zarzamora
	<i>Nombre Científico:</i> Rubus glaucus
	<i>Propiedad Nutricional:</i> vitamina C, fibra, hierro y calcio.
	<i>Tipo de Fruta:</i> bayas y es una planta herbácea.
Características taxonómicas	
Familia	Rosaceae
Raíz	Posee una raíz principal pivotante
Tallo	El tallo es herbáceo recto y se ramifica en Secundarios, terciarios, etc.
Hojas	Elípticas, oblongas enteras.
Flores	Blancas, pequeñas, en inflorescencias laterales
Semilla	Son diminutas, de color café claro, pubescentes
Fruto	Baya globosa azul oscuro o negras cuando están maduras
Usos actuales	Mermelada
Tiempo de cosecha	Enero, febrero y marzo

Tabla N° 10: Registro taxonómico de la pitajaya

PITAJAYA	
	<i>Nombre Común:</i> Pitahaya, Pitahayas, Pitajaya, Pitaya, Tasajo
	<i>Nombre Científico:</i> Hylocereus undatus
	<i>Propiedad Nutricional:</i> vitamina C, calcio, fósforo y hierro
	<i>Tipo de Fruta:</i> El fruto es una baya de hasta 7 a 14 cm de largo y 5 a 9 cm de ancho.
Características taxonómicas	
Familia	Cactáceas (cactaceae).
Origen	Países tropicales.
Tallos	Largos, colgantes o trepadores, de unos 7 cm de diámetro y muy ramificados.
Usos actuales	Jugos, dulces.
Tiempo de cosecha	Setiembre y octubre

Tabla N° 11: Registro taxonómico del durazno

DURAZNO	
	<i>Nombre Común:</i> Durazno
	<i>Nombre Científico:</i> Prunus persica.
	<i>Propiedad Nutricional:</i> Posee tres vitaminas antioxidantes: A, C y E.
	<i>Tipo de Fruta:</i> rosáceas
Características taxonómicas	
Reino	Plantae
Tallo	Es de corteza lisa y cenicienta.
Raíces	Son muy ramificadas.
Clase	Angiosperma
Subclase	Dicotiledónea
Orden	Rosales
Familia	Rosáceas
División	Tracheophyta
Subdivisión	Pterópsida
Usos actuales	Mermeladas, jugos, postres
Tiempo de cosecha	Febrero y marzo

Tabla N° 12: Registro taxonómico de la berenjena

TOMATE DE ARBOL	
	<i>Nombre Común:</i> Berenjena, tomate serrano
	<i>Nombre Científico:</i> Solanum betaceum
	<i>Propiedad Nutricional:</i> Entre las vitaminas podemos destacar las del tipo E, A, C, B1, B2.
	<i>Tipo de Fruta:</i> El Fruto es una baya ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm
Características taxonómicas	
Reino	Plantae
División	Angioespermae
Clase	Magnoliopsida
Subclase	Asteridae
Orden	Solanales

Familia	Solanaceae
Genero	Solanum
Subgénero	Cyphomandra
Sección	Pachyphylla
Especie	Solanum betaceum
Usos actuales	Jugos, mermeladas, refrescos
Tiempo de cosecha	Todo el tiempo

5.4. Selección de técnicas gastronómicas innovadoras para la elaboración de productos gastronómicos con frutos locales

Los criterios que se han tenido en cuenta para la selección de técnicas son las facilidades de contar con el equipamiento, insumos y sobre todo que los productos objeto de estudios pueden ser tratados con estos recursos.

Tabla N° 13: selección de técnicas innovadoras para la elaboración de productos gastronómicos con frutos.

Método	Técnica	Motivo de selección
Molecular	Gelificación con esferificación directa	- Insumos compatibles a la técnica. - Insumos químicos factibles de conseguir.
Molecular	Emulsión	- Contar con los equipos - Compatibilidad con las frutas.
Molecular	Congelación	- Contar con los equipos
Molecular	Cocción por cítricos	- Contar con los equipos

Elaboración: Propia

PROPUESTA DE GATRONOMIA INNOVADORA

5.5. Resultados de la elaboración de gastronomía innovadora con el uso de frutas locales.

Para la elaboración de gastronomía innovadora se ha considerado las 12 frutas locales registradas en la investigación y se han utilizado técnicas innovadoras de gastronomía molecular como la gelificación, la compactación, la cocción con cítricos que en su conjunto con métodos gastronómicos clásicos como la ebullición en agua y aceite y el horneado han permitido tener como resultado 9.

Elaboración de ceviche de trucha con aliñado de pur pur

Tabla N° 14: Ceviche de Trucha

Insumos principales y cantidades - 1 Kg. de trucha. - 250 ml. de zumo de pur pur.	Equipos - 1 licuadora. - 1 batería de cocina a gas para la cocción de guarniciones.
Insumos complementarios y cantidades - 150 g. de cebolla. - 20 g. de culantro. - 1 ají mishme. - 1 lechuga. - 250 g. de choclo desgranado. - 200 g. de yuca sancochada.	Utensilios - 1 bol metálico con capacidad para 3 litros. - 4 pírex metálicos o de vidrio con capacidad de ½ litro. - 1 tabla de picar para pescado. - 1 tabla de picar para verduras. - 2 cuchillos. - 3 cucharas mezcladoras.
Condimentos - 10 g. de pimienta. - 2 cucharaditas de sal. - ¼ de cucharadita de ajo molido.	Vajilla - Fuentes hoteleras blancas rectangulares de 10 X 30.

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Deshuesado y fileteado de la trucha.	Técnica del deshuesado por vertebras. Técnica de fileteado	5 minutos	Filetes de pescado adecuados para el siguiente proceso.
Corte rectangular del filete de la trucha (2 ½ X 1 cm).	Cortes gastronómicos rectangulares	3 minutos	Cortes rectangulares listo para el lavado y marinado.
Lavado y marinado de la trucha.	Técnica del lavado con uso de agua y sal para conservar la proteína hidrosoluble. Método del marinado utilizando los condimentos con las cantidades establecidas en el cuadro que corresponde.	5 minutos	La trucha pasando por un proceso de marinado antes de la cocción por cítricos.
Corte de la cebolla en Juliana y lavado.	Técnica de corte gastronómico en Juliana. Técnica del lavado con uso de agua y sal.	3 minutos	Cebolla preparada y reservada para la mezcla con la trucha.
Picado del culantro	Técnica de corte gastronómico en Brunoise.	2 minutos	Culantro preparado y reservado.
Picado del ají mishme	Técnica de corte gastronómico en Brunoise.	2 minutos	Ají mishme preparado y reservado.
Cocción por cítricos de la trucha.	Técnica gastronómica de cocción.	10 minutos	Combinación del zumo de pur pur con la trucha marinada y reservada por el tiempo establecido en un espacio frío.
Elaboración de la leche de pur pur.	Técnica del licuado usando el zumo de pur pur extraído del marinado con trozos de trucha, ½ cucharadita de ají mishme picado y rectificando la sal, pimiento y ajo si fuera necesario.	2 minutos	Una mezcla blanquecina y semi densa para agregar nuevamente en el pescado.
Emplatado.	Técnica de emplatado minimalista simétrico disponiendo en el plato la cebolla, la trucha, las guarniciones y decorando con la lechuga, culantro y ají mishme.	3 minutos	1 producto innovador con características minimalistas.
Tiempo total para la elaboración del producto		35 minutos	

Elaboración de Panacota con almíbar de aguaymanto

Tabla N° 15: Panacota con almíbar de aguaymanto

Insumos principales y cantidades	Equipos
<ul style="list-style-type: none"> - 1/5 Kg de aguaymanto 	<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas para la cocción del almíbar del aguaymanto
Insumos complementarios y cantidades	Utensilios
<ul style="list-style-type: none"> -yogurt natural - leche condensada - vainilla - colapiz -azúcar blanco 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 olla pequeña - 1 espátula - 1 tabla de picar para la frutas - 1 cuchillo - 2 cucharas.
Condimentos	Vajilla
	<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande hoteleras blanca rectangulares de 10 x 30

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Colocar a hervir agua para diluir el colapiz.	Técnica de cocción por ebullición para diluir el colapiz.	3 minutos	Agua adecuada para el siguiente proceso
Agregar el yogurt en la fuente, la leche condensada y el líquido del colapiz	Técnica de batido con el uso de los tres insumos para poner a reposar hasta que se congele y pueda disfrutar del postre	De un día para otro	El postre está en el punto adecuado para poder disfrutar de ello.
Tiempo total para la elaboración del producto		26 horas	

Elaboración de compactado de res con especias nativas con cubierta de plátano glaseada con caramelo de papayita

Tabla N° 16: compactado de res con especias nativas con cubierta de plátano glaseada con caramelo de papayita

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Insumos principales y cantidades</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - ½ kg de papayita - Plátano </td> </tr> </table>	Insumos principales y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - ½ kg de papayita - Plátano 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Equipos</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la cocción del enrollado - Papel melanina </td> </tr> </table>	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la cocción del enrollado - Papel melanina
Insumos principales y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - ½ kg de papayita - Plátano 					
Equipos					
<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la cocción del enrollado - Papel melanina 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Insumos complementarios y cantidades</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Pimentón - cebolla china - huevo - Carne molida de res </td> </tr> </table>	Insumos complementarios y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - Pimentón - cebolla china - huevo - Carne molida de res 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Utensilios</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 espátula - 1 tabla de picar para verduras - 1 cuchillo - 2 cucharas. </td> </tr> </table>	Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 espátula - 1 tabla de picar para verduras - 1 cuchillo - 2 cucharas.
Insumos complementarios y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - Pimentón - cebolla china - huevo - Carne molida de res 					
Utensilios					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 espátula - 1 tabla de picar para verduras - 1 cuchillo - 2 cucharas. 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Condimentos</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Pimienta - Sal - Ajos molido - Ajinomoto </td> </tr> </table>	Condimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Pimienta - Sal - Ajos molido - Ajinomoto 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Vajilla</th> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los enrollados y ponerlos al horno para la cocción </td> </tr> </table>	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los enrollados y ponerlos al horno para la cocción
Condimentos					
<ul style="list-style-type: none"> - Pimienta - Sal - Ajos molido - Ajinomoto 					
Vajilla					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los enrollados y ponerlos al horno para la cocción 					

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Lavado de la carne	La técnica lavado	1 minuto	La carne en estado adecuada para ser utilizada.
Corte del pimentón en Brunoise y lavado.	Técnica de corte gastronómico en Brunoise. Técnica del lavado con el uso de agua	2 minutos	Pimentón preparado y conservado para la mezcla con la carne
Picado de la cebolla china en corte Brunoise.	Técnica de corte gastronómico en Brunoise.	2 minutos	Cebolla china preparado y conservado para la mezcla con la carne
Mezcla de ingredientes	Técnica de mesclado homogéneo	2 minutos	Listo para ponerlo en las fuentes y meterlos al horno para su cocción
Cocción del enrollado	Técnica gastronómica de cocción	40 minutos	

Elaboración del almíbar de la papayita	Técnica de cortes de la fruta y colocar en una olla pequeña con agua, azúcar y vinagre. Hasta conseguir un término adecuado para acompañar al enrollado	10 minutos	Está en un adecuado termino para poder servir con el enrollado
Emplatado	Técnica de emplatado colocando en el plato cortes del enrollado y decorando con pimentón y cebolla china. Con un espejo del líquido adquirido de la papayita	3 minutos	Un producto innovador
Tiempo total para la elaboración del producto		1 hora	

Elaboración del Jamón Exótico

Tabla N° 17: Jamón exótico

Insumos principales y cantidades	Equipos
<ul style="list-style-type: none"> - 250 gr de durazno - Carne molida de chancho 	<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la cocción del enrollado - Papel melanina
Insumos complementarios y cantidades	Utensilios
<ul style="list-style-type: none"> - 1 piña - Queso mozzarella - Queso fresco - Huevos - Jamón del país - Jamón especial 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 espátula - 1 tabla de picar para frutas - 1 cuchillo - 2 cucharas.
Condimentos	Vajilla
<ul style="list-style-type: none"> - Pimienta - Sal - Ajos molido 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los enrollados y ponerlos al horno para la cocción

<ul style="list-style-type: none"> - Ajinomoto - Ají amarillo molido - Orégano 	
---	--

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Lavado de la carne	La técnica lavado	1 minutos	La carne en estado adecuada para ser utilizada.
Corte del durazno e juliana y lavado.	Técnica de corte gastronómico en juliana Técnica del lavado con el uso de agua	2 minutos	Durazno preparado y conservado para colocar al medio de la carne
Pelar y cortar la piña en juliana	Técnica de corte gastronómico en juliana.	2 minutos	Piña preparado y conservado para colocar al medio de la carne
Mezcla de ingredientes	Técnica de mesclado homogéneo	2 minutos	Listo para ponerlo en las fuentes y meterlos al horno para su cocción
Cocción del enrollado	Técnica gastronómica de cocción por horneado	40 minutos	
Elaboración del almíbar de la papayita	Técnica de cortes de la fruta y colocar en una olla pequeña con agua, azúcar y vinagre. Hasta conseguir un término adecuado para acompañar al enrollado	10 minutos	Está en un adecuado termino para poder servir con el enrollado
Emplatado	Técnica de emplatado colocando en el plato cortes del enrollado y decorando con pimentón y cebolla china. Con un espejo del líquido adquirido de la papayita	3 minutos	Un producto innovador
Tiempo total para la elaboración del producto		1 hora	

Elaboración del esponjoso de pajuro con ensalada de frutas del bosque

Tabla N° 18: Esponjoso de pajuro con ensalada de frutas del bosque

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Insumos principales y cantidades</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 500 gr tomate de arbol - 250 gr de guayaba </td> </tr> </table>	Insumos principales y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gr tomate de arbol - 250 gr de guayaba 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Equipos</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la horneado del queque </td> </tr> </table>	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la horneado del queque
Insumos principales y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - 500 gr tomate de arbol - 250 gr de guayaba 					
Equipos					
<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas con horno para la horneado del queque 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Insumos complementarios y cantidades</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de harina de pajuro - 3 huevos - 250gr de azúcar - Vainilla - Polvo de hornear </td> </tr> </table>	Insumos complementarios y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de harina de pajuro - 3 huevos - 250gr de azúcar - Vainilla - Polvo de hornear 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Utensilios</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar para frutas - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Moldes para queque </td> </tr> </table>	Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar para frutas - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Moldes para queque
Insumos complementarios y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de harina de pajuro - 3 huevos - 250gr de azúcar - Vainilla - Polvo de hornear 					
Utensilios					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico con capacidad 2 litros - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar para frutas - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Moldes para queque 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Condimentos</th> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table>	Condimentos		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Vajilla</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los queque y ponerlos al horno para la cocción </td> </tr> </table>	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los queque y ponerlos al horno para la cocción
Condimentos					
Vajilla					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 fuente grande de metal para colocar los queque y ponerlos al horno para la cocción 					

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Mezcla de la harina de pajuro con los huevos, vainilla, azúcar y polvo de hornear	Mezclado homogéneo	5 minutos	Resultado una masa homogénea
Corte en brunoise de la guayaba y la berenjena	Técnica de corte gastronómico en Brunoise Técnica del lavado con el uso de agua	5 minutos	Berenjena y guayaba preparado y conservado para colocar utilizarlo en la decoración
Poner al horno para su cocción	Técnica gastronómica de cocción por horneado	30 minutos	Producto es un esponjoso horneado de pajuro
Emplatado	Técnica del emplatado minimalista	2 minutos	Postre innovador con técnicas moleculares
Tiempo total para la elaboración del producto		42 minutos	

Elaboración del Sushi de cecina aromatizado con chambur y coco

Tabla N° 19: Sushi de cecina aromatizado con chambur y coco

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Insumos principales y cantidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - El chambur o babaco </td> </tr> </tbody> </table>	Insumos principales y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - El chambur o babaco 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Equipos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas - Licuadora </td> </tr> </tbody> </table>	Equipos	<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas - Licuadora
Insumos principales y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - El chambur o babaco 					
Equipos					
<ul style="list-style-type: none"> - Una cocina a gas - Licuadora 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Insumos complementarios y cantidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - 1kg de arroz - Cecina de chanco - Cecina de res - Culantro - Jamón del país - Pimentón - Limón </td> </tr> </tbody> </table>	Insumos complementarios y cantidades	<ul style="list-style-type: none"> - 1kg de arroz - Cecina de chanco - Cecina de res - Culantro - Jamón del país - Pimentón - Limón 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Utensilios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Brochetas </td> </tr> </tbody> </table>	Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Brochetas
Insumos complementarios y cantidades					
<ul style="list-style-type: none"> - 1kg de arroz - Cecina de chanco - Cecina de res - Culantro - Jamón del país - Pimentón - Limón 					
Utensilios					
<ul style="list-style-type: none"> - 1 bol metálico - 1 olla pequeña - 1 tabla de picar - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Brochetas 					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Condimentos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Sal - Aceite - Cominos - Ajos - Pimienta </td> </tr> </tbody> </table>	Condimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Sal - Aceite - Cominos - Ajos - Pimienta 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d3d3d3;"> <th style="text-align: center;">Vajilla</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Vajilla hotelera </td> </tr> </tbody> </table>	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> - Vajilla hotelera
Condimentos					
<ul style="list-style-type: none"> - Sal - Aceite - Cominos - Ajos - Pimienta 					
Vajilla					
<ul style="list-style-type: none"> - Vajilla hotelera 					

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Cocinar el arroz con el jugo del chambur y coco.	Técnica gastronómica de cocción por ebullición.	30 minutos	Un arroz pastoso aromatizado.
Deshilachar la cecina de res y de chanco	Técnica del deshilachado.	3 minutos	Producto cárnico adecuado para el sushi
Picar el pimentón y culantro	Técnica gastronómica de corte en brunoise Técnica del lavado con el uso de agua	3 minutos	Insumos listos para el enrollado.

Enrollado del arroz al centro con la cecina de res y chanco, pimentón Decoración con tocino, culantro y vinagreta elaborado con el sumo del chambur	Técnica de enrollado con palitos chinos	5 minutos	El sushi listo
Tiempo total para la elaboración del producto		41 minutos	

Elaboración del coctel molecular refrigerado de chambur

Tabla N° 20: Coctel molecular refrigerado de chambur

Insumos principales y cantidades	Equipos
- El chambur o babaco - Aguaymanto	- Refrigeradora
Insumos complementarios y cantidades	Utensilios
- Aguardiente - Colorante - Azúcar blanca - Colapiz - Alginato	- 1 tabla de picar - 1 cuchillo - 2 cucharas. - Moldes para la gelificacion
Condimentos	Vajilla
	- Vajilla hotelera - Moldes para hielo

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Realizar la reducción de chambur.	Técnica de reducción y caramelizacion	20 minutos	Reducción de chambur
Mezclado para la gelificacion y esferificacion	Técnica de mezclado	5 minutos	La mezcla de la reducción de chambur con colapiz y alginato.

Vaciado en molde y refrigeración	Técnica de refrigeración. Técnica del moldeado.	2 horas	Producto de cocción molecular de refrigerado
Desmoldado y emplatado.	Técnica minimalística y molecular	5 minutos	Un coctel molecular servido en plato hotelero o en copa Martini.
Tiempo total para la elaboración del producto			

Elaboración del chicharrón de trucha al chambur

Tabla N° 21: Chicharrón de trucha al chambur

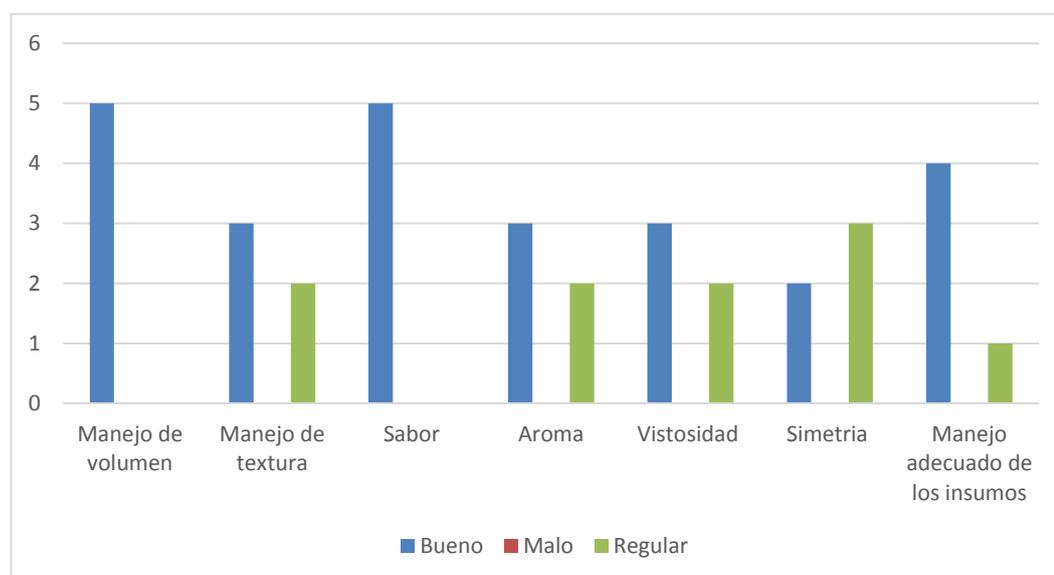
Insumos principales y cantidades	Equipos
<ul style="list-style-type: none"> - 1kg Filete de trucha - ½ taza de zumo de pur pur 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocina industrial
Insumos complementarios y cantidades	Utensilios
<ul style="list-style-type: none"> - Harina de pur pur - Huevos - Avena - Maicena - 200 gramos de choclo - ¼ Yucas sancochada en bastones 	<ul style="list-style-type: none"> - Freidora - Coladores de metal - Cucharones - Espumadera
Condimentos	Vajilla
<ul style="list-style-type: none"> - Sal - Piminta 	<ul style="list-style-type: none"> - Fuentes hoteleras

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Corte abastonado de filete de trucha y condimentación	Técnica de corte bastón Técnica de marinado con pur pur, pimienta y sal	2 horas	Producto marinado listo para freír
Mezcla de la Harina de pur pur, la maicena, la avena y el huevo hasta producir una mezcla homogénea	Técnica del mezclado	5 minutos	Una crema adecuada para mezclar con los bastones filete de trucha
Mezclar los bastones de trucha con la crema y freír con aceite caliente	Técnica del mezclado Técnica de cocción por ebullición	6 minutos	Chicharrones listos para freír
Emplatado	Técnica del emplatado minimalista	3 minutos	El producto listo
Tiempo total para la elaboración del producto		2 horas y 14 minutos	

5.6. Resultados de la validación de los productos gastronómicos por especialistas y potenciales consumidores.

Para la validación se realizó un taller donde se reunió a 4 especialistas y 10 potenciales clientes a quienes se mostró la producción gastronómica para que emitieran su opinión en una encuesta previamente elaborada y que tenía como objetivo obtener información sobre las cualidades organolépticas de cada producto, que son: manejo de volumen, manejo de textura, sabor, aroma, viscosidad, simetría y manejo adecuado de los insumos; el instrumento también contó con una parte para obtener información del tipo cualitativo manejándose las características de una entrevista y que ha permitido identificar realidades relacionadas con la competitividad del producto turístico. Los resultados a los que se llegaron fueron los siguientes:

Figura N° 11: PANACOTA DE PITAJAYA: Registro de cualidades organolépticas.

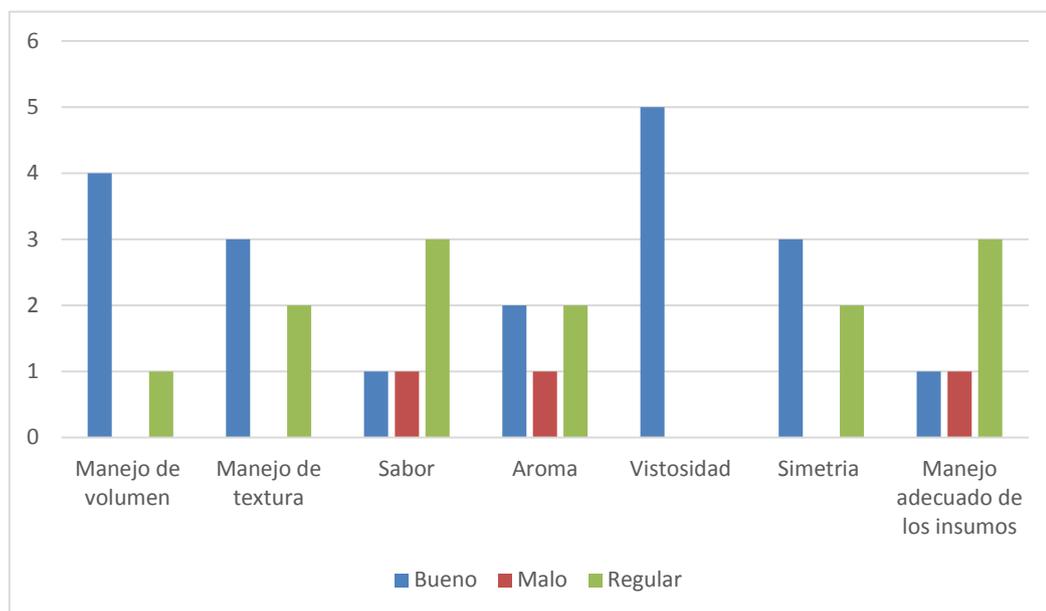


INTERPRETACIÓN:

- Los 5 encuestados respondieron que el manejo de volumen es bueno.
- De los 5 encuestados 3 respondieron que el manejo de textura es bueno y 2 dijeron que es regular.
- Los 5 encuestados respondieron que el sabor fue bueno.
- De los 5 encuestados 3 respondieron que el aroma fue bueno y 2 regular.

- De los 5 encuestados 3 respondieron que la vistosidad era bueno y 2 respondieron que era regular.
- De los 5 encuestados 2 respondieron que la simetría es fue bueno y 3 respondieron que era regular.
- De los entrevistados 4 respondieron que el manejo adecuado de los insumos fue bueno y 1 dijo que fue regular.

Figura N° 12: ENROLLADO DE PLÁTANO: registro de cualidades organolépticas.

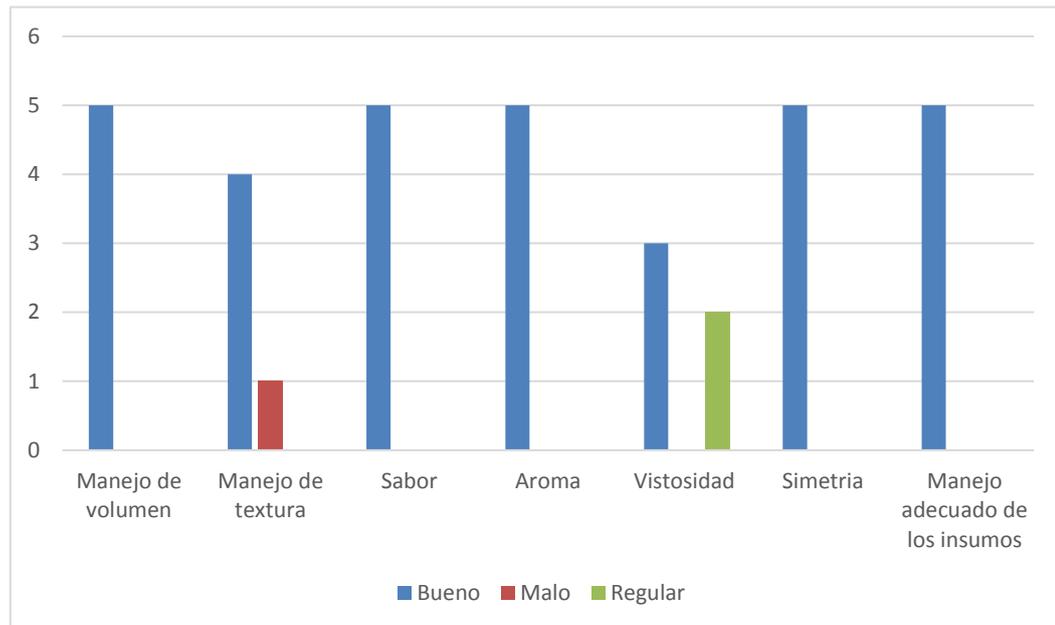


INTERPRETACIÓN:

- De los encuestados 4 respondieron que el manejo de volumen fue bueno y 1 respondió que fue regular.
- De los 5 encuestados 3 respondieron que le manejo de textura fue bueno y 2 respondieron que era regular.
- De los 5 encuestados 1 respondió que el sabor fue bueno, 1 que fue malo y 3 que fue regular.
- De los encuestados 2 respondieron que el aroma fue bueno, 1 que fue malo y 2 que fue regular.
- Los 5 encuestados respondieron que la vistosidad fue buena.

- De los encuestados 3 respondieron que la simetría fue buena y 2 que fue regular.
- De los 5 encuestados 1 respondió que el manejo adecuado de los insumos fue bueno, 1 que fue malo y 3 que fue regular.

Figura N° 13: JAMÓN EXÓTICO: Registro de cualidades organolépticas.



INTERPRETACIÓN:

- Los 5 encuestados respondieron que el manejo de volumen fue bueno.
- De los encuestados 4 respondieron que el manejo de textura fue bueno y 1 que fue malo.
- Los 5 encuestados respondieron que el sabor fue bueno.
- Los 5 encuestados respondieron que el aroma fue bueno.
- De los encuestados 3 respondieron que la vistosidad fue buena y 2 que fue regular.
- Los 5 encuestados respondieron que la simetría fue buena.
- Los 5 encuestados respondieron que el manejo adecuado de los insumos fue bueno.

A continuación se muestra los resultados de la parte de entrevista del instrumento aplicado a los especialistas y a clientes potenciales donde los resultados son los siguientes:

Tabla N° 24: Matriz de entrevista a especialistas en gastronomía para validación de los productos gastronómicos innovadores en base a frutas locales.

NOMBRE CARGO	FERNANDO MELÉNDEZ DOCENTE	CARLOS HINOJOZA DOCENTE	MARIO PLASENCIA DOCENTE	JANILLY HUAMAN BACHILLER	JAKHELINE DÍAZ BACHILLER
PREGUNTAS					
¿Cree que la gastronomía mostrada sea innovadora? ¿Por qué?	Sí, porque han sido usados en el manejo de sabores.	Sí, porque presenta productos de la zona.	Sí, porque presenta combinaciones de sabores nuevos y con productos innovadores.	Sí, porque son insumos regionales que muestran con sabores combinados y exóticos.	Sí, porque existe la combinación de sabores (dulce - salado) muy interesante en los platos.
¿Cree que la gastronomía mostrada puede ser incluida como parte del producto turístico de Chachapoyas? ¿Por qué?	Sí, porque usan elementos de la zona en una “cuisine nouvqau”	Como entrada se debe incluir copa de vino.	Si puede ser incluida debido a que principalmente los sabores son agradables para el paladar.	Sí, ya que lleva insumos y frutos regionales que en su mayoría se come a diario de forma tradicional.	Sí, los turistas actuales buscan fusiones en la gastronomía actual.
¿Cree que la gastronomía mostrada contribuirá a la competitividad del producto turístico?	Sí, mostrando la nueva gastronomía Chachapoyana.	Se mostrara los productos de la zona.	Sí, ya que puede diversificar la oferta de los platos turísticos existentes.	Sí, ya que es una manera de diversificar la oferta turística en la región Amazonas.	Sí, pero mejorando más cada plato.
¿Qué se debería hacer para que la gastronomía mostrada contribuya a la competitividad del producto turístico?	Deberían continuar innovando.	Mostrar en ferias gastronómicas.	Se debería promocionar los nuevos productos con los prestadores de servicios turísticos para que puedan ser incluidos en su oferta gastronómica.	Hacer cursos de demostración a las empresas prestadoras de servicio de alimentación turísticos y enseñarles a elaborar estos platos y no solo acá en la ciudad de Chachapoyas sino en Cocachimba, Lámud, Tingo Nuevo, Leymebamba.	Investigaciones de productos (insumos) de la zona, buscar innovar platos gastronómicos – Desarrollo de talleres (por la Dircetur).
¿Quién lo debería hacer?	Todos los stake holders.	Restaurantes regionales.	En este caso puede ser tomado como una iniciativa de la UNTRM para presentar innovaciones como parte de la investigación que se lleva a cabo en dicha casa de estudios.	Las empresas prestadoras de alimentación (restaurantes) que tienen contacto directo con los turistas nacionales y extranjeros.	El ente gestor (municipalidades y gobierno regional).

Análisis de la entrevista

Los especialistas están en total acuerdo que la gastronomía expuesta en taller es innovadora porque de hace uso de insumos locales para producir sabores exóticos y agradables para el consumo. Están de acuerdo que esta gastronomía puede ser incluida como parte del producto turístico de Chachapoyas debido a que presenta características propias de una gastronomía internacional; y tiene características que puede contribuir a la competitividad del producto turístico ya que con ello se va a diversificar la oferta y permitirá que se vayan creando nuevos productos gastronómicos y que deben ir mejorando hasta consolidar el posicionamiento del producto turístico.

Para lograr la competitividad la población cree que es necesario continuar innovando y utilizar estrategias para promover este tipo de gastronomía como por ejemplo la realización de las ferias turísticas, la promoción de nuevos productos en los prestadores de servicios, promover los talleres demostrativos y seguir realizando investigaciones que permitan este tipo de producción. Los entrevistados sugieren que la responsabilidad debe ser repartida entre los entes responsables de la actividad turística como DIRCETUR, universidad y municipalidad.

VI. DISCUSIÓN

Los destinos turísticos diversifican y amplían su oferta turística con la creación de productos gastronómicos que forman parte de los elementos motivacionales que atraen al turista ya sea de manera principal o complementaria y por ello se han realizado investigaciones con las que se puede discutir la presente tesis, como es el caso de Duque y Gomes quienes realizan un plan de negocio para la creación de un restaurante de comida fusión enfocado en combinar platos italianos con comida latina en Bogotá-Colombia, como plan de negocios en esta investigación se contempla un estudio de mercado que ha permitido definir la línea de productos a ofertar; la presente investigación está enfocada desde el punto de vista de la planificación turística, es decir se ha creado productos innovadores a base de frutas que van a ser difundidos en los prestadores de servicios quienes si creen conveniente lo podrán incluir en su línea de productos. Otro punto de discusión en ambas tesis es el tipo de gastronomía que se crea y se oferta; la tesis colombiana está orientada a la fusión gastronómica, es decir tanto la comida italiana y la latina en una propuesta; tanto que la tesis chachapoyana se orienta a la innovación gastronómica con técnicas la molecular y la minimalista aplicada a frutas locales y que ha permitido hacer una propuesta de 9 productos innovadores.

Alcivar, M. (2013), presenta una tesis del estudio de la Uvilla y propuesta innovadora para la preparación de cocina y pastelería en la universidad de Guayaquil-Ecuador; este documento tiene como objetivo elaborar una propuesta de preparaciones gastronómicas innovadoras con la utilización de la uvilla para desarrollar y promover el consumo interno. Frente a este objetivo con la presente tesis se puede discutir la amplitud de los objetivos considerando que en esta investigación se trabaja con 12 frutas locales identificadas por especialistas gastronómicos de la ciudad de Chachapoyas y la orientación del objetivo no es el consumo interno sino es darla un uso turístico que contribuya a la competitividad del producto turístico de Amazonas.

Toro E. (2012), propone la tesis creación de un restaurante de cocina andina basado en el uso de productos orgánicos tradicionales en la ciudad de Guayaquil para poder competir de manera eficaz y eficiente en la ciudad de Guayaquil. En esta investigación la competitiva esta vista desde el punto de vista específico en una empresa tanto que la presente tesis se busca la competitividad de un destino,

es decir el espacio de la investigación es más amplia tratándose de diseñar un producto turístico competitivo teniendo a la gastronomía innovadora a base de frutas como un elemento que aporta a este objetivo.

El 2016 Tafur y Mestanza proponen gastronomía innovadora en la provincia de Luya para crear un producto turístico gastronómico que contribuya a la inclusión social. Tanto la tesis de Luya como la presente están orientadas a revalorar insumos locales, la diferencia está en que esta tesis se orienta solamente a frutas. También existe una diferencia en la orientación de la investigación ya que la tesis de Tafur y Meztanza buscan crear un producto turístico gastronómico para incluir a la inclusión social, la presente tesis utiliza la innovación gastronómica en para contribuir a la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas. La congruencia de ambas tesis radica en que estas buscan diversificar la oferta turística de Amazonas.

VII. CONCLUSIONES

- Los especialistas gastronómicos identifican 12 frutas locales y estas son el aguaymanto, guayaba, plátano, míspero, pur pur, papayita, chambur, mora, pitajaya, durazno, piña y berenjena, que han sido elegidas por características como sabor, aroma y facilidad para poder preparar productos gastronómicos y que fueron contrastadas al momento de la experimentación logrando elaborarse 9 productos gastronómicos innovadores con el uso de frutas locales y estos son ceviche de trucha con aliñado de pur pur, panacota con almíbar de pitajaya, compactado de res con cubierta de plátano glaseada con caramelo de papayita, jamón exótico, esponjoso de pajuro con ensaladas de frutas del bosque, sushi de cecina aromatizado con chambur y coco, coctel molecular refrigerado de chambur, chicharrón de trucha al chambur y piña rellena con jamón y queso.
- Se seleccionaron las técnicas de la gelificación para conseguir esferas con una membrana gelificada y un centro líquido, a través de técnicas de gelificación directa, con uso de alginato aplicado a aguaimanto; se aplicó la técnica de emulsión haciendo uso de un túrmix que permitió generar un esponjoso de pajuro que en su contenido el 75% era aire. Otra técnica seleccionada fue la de la caramelización que permitió darle una textura de caramelo al aguaimanto, la misma que sirvió de cobertura para el esponjoso del pajuro. Estas técnicas fueron seleccionadas bajo los criterios de compatibilidad entre los insumos químicos y las frutas, y el acceso a los equipos para su elaboración.
- Con los resultados de la experimentación se comprobó que existen posibilidades de elaboración de gastronomía innovadora tanto en entradas, platos de fondo, postres y bebidas y esto fue contrastado con la validación realizada por los especialistas quienes opinaron favorablemente en relación a las características mostradas con la propuesta de gastronomía innovadora.
- Según los especialistas en turismo las estrategias para promover la competitividad del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas debe ser promoviendo estos productos locales en los prestadores de servicios, realizando talleres demostrativos, fomentando la creación de ferias gastronómicas innovadoras y promoviendo la investigación científica relacionada con la innovación gastronómica.

VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las Instituciones públicas como el Gobierno Regional Amazonas, fomentar una política pública para revalorizar los productos agropecuarios regionales sobre todo las frutas con el fin de promover el desarrollo sostenible de la región.
- Se recomienda al DIRCETUR fomentar estrategias para diversificar la oferta turística de la región y la ciudad de Chachapoyas dentro de ello fomentando la producción gastronómica innovadora con el uso de frutas locales. Asimismo organizar capacitaciones y talleres con temas de atención al cliente e innovación de nuevos productos gastronómicos con el fin de generar una mayor cantidad de demanda e ingresos que favorezcan a los prestadores de servicio.
- A los prestadores de servicios de alimentos y bebidas (A&B) se les recomienda incluir en su línea de productos la gastronomía innovadora con el uso de frutos locales, que permitirá diversificar su oferta. Donde cada establecimiento brinde un valor agregado del producto que oferta y esto les pueda diferenciar de la competencia.
- Se recomienda a la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas debe comprometerse a promover investigaciones relacionadas con la revaloración de productos agropecuarios, sobre todo con innovación gastronómica que podrá ser aprovechable en la alimentación local y en la prestación de servicios de alimentación para los turistas nacionales y extranjeros. De la misma manera en conjunto con el Dircetur realizar capacitaciones, talleres y ferias gastronómicas para revalorar los productos agropecuarios, los cuales ayudaran a que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas (A&B) opten por incluir un nuevo producto gastronómico en su establecimiento.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcívar, M. (2013). *“Estudio de la uvilla y propuesta innovadora para preparaciones de cocina y pastelería”*. Facultad de Ingeniería Química: Universidad de Guayaquil.
- Aquino, R. (31 de Enero de 2008). *Teoría de la Oferta y la Demanda*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de <http://www.gestiopolis.com/teoria-de-la-oferta-y-la-demanda/>
- Castillo, J. (2012). *La gastronomía típica y el turismo en la localidad de Luya*. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.
- Castro, C. (26 de Diciembre de 2011). *BlogSpot*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2016, de <http://geoturismo011.blogspot.pe/2011/12/concepto-de-producto-turistico.html>
- Choque, V. (2000). *Google.Book*. Recuperado el 12 de Enero de 2017, de <http://www.monografias.com/trabajos104/el-turismo-sostenible/el-turismo-sostenible.shtml>
- Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. España: S.A. Eunsa. Ediciones Universidad de Navarra.
- Dueñas, P. (15 de Marzo de 2011). *Slide Share*. Recuperado el 2 de Enero de 2017, de <http://es.slideshare.net/paduecas/prestadores-de-servicios-turisticos>
- Duque, V., & Gómez, D. (MAYO de 2008). *Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida fusión enfocado en combinar platos italianos con comida latina y ubicada en el sector de Usaquéen de la ciudad de Bogotá*. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá. Obtenido de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/economia/tesis136.pdf>
- Gonzales, F. (Octubre de 2012). *Pdf.Google*. Recuperado el 12 de Enero de 2017, de http://www.acofi.edu.co/wp-content/uploads/2013/08/DOC_PE_Conceptos_Innovacion.pdf
- López, F. (15 de Mayo de 2016). *Tecnología Económica*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2016, de https://es.wikipedia.org/wiki/Beneficio_econ%C3%B3mico
- Martínez, R. (18 de Agosto de 2009). *BlogSpot*. Recuperado el 12 de Febrero de 2017, de <http://rincondeluniversitario.blogspot.pe/2009/08/el-servicio-turistico-es-el-conjunto-de.html>

- Mincetur. (2006). *Guía Amazonas*. Recuperado el 11 de Febrero de 2016, de http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf
- Mincetur. (2006). *Guía de Amazonas*. Recuperado el 12 de Enero de 2017, de http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf
- Mincetur. (2015). *Google.Book*. Recuperado el 26 de Enero de 2017, de <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=3243>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2006). Recuperado el 16 de Enero de 2017, de http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf
- Montecinos, A. (2002). *Vida Gourmet*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2016, de http://www.egourmet.com.mx/sociales_detail.php?id_social=493
- Occ, M. (2013). *Gastronomía típica Chachapoyana como parte del producto turístico de la ciudad de Chachapoyas*. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.
- Organización Mundial del Turismo. (Agosto de 2015). *Google.book*. Recuperado el 29 de Enero de 2017, de <http://www.utntyh.com/alumnos/wp-content/uploads/2015/08/Demanda-oferta-y-mercado-tur%C3%ADstico-Unidad-2.pdf>
- Orihuela, C. (Abril de 03 de 2014). *Teoría del Mercado*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de du.pe/~corihuela/economia/capitulo2.pdf
- Pellini, C. (3 de Noviembre de 2014). *Concepto de Economía. El mercado, Oferta y Demanda*. Recuperado el 01 de Diciembre de 2016, de <http://historiaybiografias.com/economia9/>
- Perez, J. (2009). Recuperado el 22 de Enero de 2017, de <http://deconceptos.com/ciencias-naturales/frutas>
- Rodríguez, M. (2012). *Revista turística. La actividad turística y los productos turísticos*. Recuperado el 12 de Enero de 2017, de http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/la_actividad_turistica_y_producto_turistico.html
- Toro, E. (2012). *Creación de un restaurante de cocina andina basado en el uso de productos orgánicos tradicionales en la ciudad de Guayaquil*. Facultad de Ingeniería Química: Universidad de Guayaquil.

- Torres, A. (6 de Julio de 2013). Recuperado el 29 de Noviembre de 2016, de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Torres, A. (6 de Julio de 2013). *WoodPress*. Recuperado el 26 de Enero de 2017, de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- West, M., & Farr, J. (08 de ABRIL de 2011). *Teoría de la innovación*. Recuperado el 21 de Diciembre de 2016, de <https://edwinandrescuesta.wordpress.com/2011/04/08/hello-world/>
- Yoshimura, Y. (NOVIEMBRE de 2012). *Innovación en la gastronomía peruana. El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca, cocina peruana*. Maestría en gestión y política de la innovación y la tecnología: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de INNOVACION DE LA GASTRONOMIA PERUANA EL ROL DE LAS REDES SOCIALES EN CONSOLIDACION DE LA MARCA COCINA PERUANA: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_INNOVACION_COCINA.pdf?sequence=1

X. ANEXOS

Anexo 01: Ceviche de Trucha con Aliñado de Pur Pur



Insumos



Anexo 02: Panacota con Almíbar de Pitajaya

Insumos



Anexo 03: Compactado de Res con Cubierta de Plátano Glaseada con Caramelo de Papayita



Insumos



Anexo 04: Jamón Exótico



Insumos



Anexo 05: Esponjoso de Pajuro con Ensaladas de Frutas del Bosque



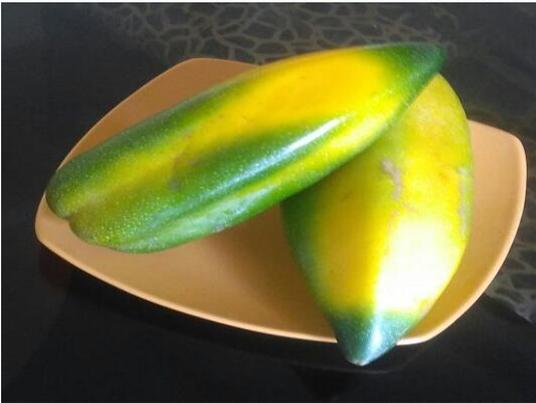
Insumos



Anexo 06: Sushi De Cecina Aromatizado Con Chambur Y Coco



Insumos



Anexo 07: Coctel Molecular Refrigerado de Chambur



Insumos



Anexo 08: Chicharrón de Trucha al Purpur



Insumos



Anexo 09: Piña Rellena con Jamón y Queso.



Insumos



Anexo N° 10: imágenes del formato de encuesta de validación gastronómica



Anexo N° 11: Formato de encuesta de validación gastronómica

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE GASTRONOMÍA INNOVADORA PARA
CONTRIBUIR CON LA COMPETITIVIDAD DEL PRODUCTO TURÍSTICO**

Nombre:.....

Intuición:.....

Especialidad:.....

Cargo:.....

Producto I:.....

Registro de cualidades organolépticas			
Manejo de volumen	Bueno	Malo	Regular
Manejo de textura			
Sabor			
Aromas			
Vistosidad			
Simetría			
Manejo adecuado de los insumos			
Sugerencias:			

Producto II:.....

Registro de cualidades organolépticas			
Manejo de volumen	Bueno	Malo	Regular
Manejo de textura			
Sabor			
Aromas			
Vistosidad			
Simetría			
Manejo adecuado de los insumos			
Sugerencias:			

Producto III:.....

Registro de cualidades organolépticas			
Manejo de volumen	Bueno	Malo	Regular
Manejo de textura			
Sabor			
Aromas			
Vistosidad			
Simetría			
Manejo adecuado de los insumos			
Sugerencias:			

1. ¿Cree que la gastronomía mostrada sea innovadora?

SI

NO

¿Por qué?.....

2. ¿Cree que la gastronomía mostrada puede ser incluida como parte del producto turístico de Chachapoyas? ¿Por qué?

.....
.....
.....

3. ¿Cree que la gastronomía mostrada contribuirá a la competitividad del producto turístico?

.....
.....
.....

4. ¿Qué se debería hacer para que la gastronomía mostrada contribuya a la competitividad del producto turístico?

.....
.....
.....

5. ¿Quién lo debería hacer?

.....
.....
.....

Anexo N° 12: formato de diagrama de flujo

Insumos principales y cantidades

Equipos

Insumos complementarios y cantidades

Utensilios

Condimentos

Vajilla

Proceso	Método y/o técnicas	Tiempo	Resultado
Tiempo total para la elaboración del producto			