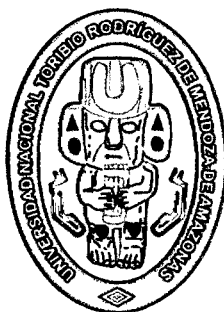


**UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ
DE MENDOZA DE AMAZONAS**



18 JUL 2013

**FACULTAD DE TURISMO Y CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**

**LA GASTRONOMIA TIPICA CHACHAPOYANA
COMO PARTE DEL PRODUCTO TURÍSTICO DE
LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS EN EL AÑO - 2013**

**INFORME DE EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA
OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

AUTOR :

Bach. María LLisela Oc Llatance.

JURADOS:

- ❖ **Lic. Agustín Tamayo Beltrán** **Presidente**
- ❖ **Econ. Dante Rafael Mendoza Alfaro** **Secretario**
- ❖ **Econ. Manuel Antonio Morante Dávila** **Vocal**

CHACHAPOYAS – AMAZONAS – PERU

ABRIL - 2013



**UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS**

Ley de Creación N° 27347 – Res. Función. N° 114 – 2001 – CONAFU

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR

VICENTE MARINO CASTAÑEDA CHÁVEZ

VICERECTOR ACADÉMICO

MG. JOSÉ NERVI CHACÓN

VICERECTOR ADMINISTRATIVA

MG. EVER ZALOME LAZARO BAZAN

**DECANO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y CIENCIAS
ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**

ABOG. BARTON GERVASI SAJAMI LUNA

JURADOS

PRESIDENTE:

LIC.AGUSTIN TAMAYO BELTRÁN

SECRETARIO:

ECON. DANTE RAFAEL MENDOZA ALFARO

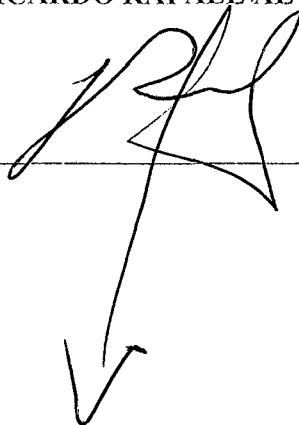
VOCAL:

ECON.MANUEL ANTONIO MORANTE DÁVILA



ACCESITARIO:

MG. RICARDO RAFAEL ALVA CRUZ



DEDICATORIA

A Dios por iluminarme y darme la fortaleza de seguir adelante y culminar mis estudios.

AGRADECIMIENTO

A mi mamá Corina Llatance La Torre y a mis hermanos por su apoyo incondicional en mis estudios, quienes siempre han estado brindándome con su ejemplo el significado de aprender cada día algo nuevo.

A mis maestros por guiar mis estudios y ser parte primordial de éste crecimiento.

A mis amigos por llenar de alegría mi vida, por las risas y los momentos felices a su lado, por ser testigos de esto.

INDICE

RESUMEN.....	7
INTRODUCCIÓN.....	8
CAPITULO I	
GENERALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN.....	10
Objetivos.....	11
Materiales Y Métodos.....	11
Metodología.....	12
Área de Estudio	13
CAPITULO II	
MARCO TEORICO.....	16
Antecedentes a Nivel Internacional.....	16
Antecedentes a Nivel Regional.....	18
Base Teórica.....	19
CAPITULO III	
RESULTADOS.....	25
Resultados y Análisis de la Oferta	
Resultados del Registro de la Gastronomía Típica Chachapoyana.....	26
Entrevista a Propietarios de Restaurantes sobre la Gastronomía Chachapoyana como Parte del Producto Turístico.....	51
Entrevista a Propietarios de Restaurantes Sobre la Gastronomía Chachapoyana como parte del Producto Turístico.....	53
Resultados y Analisis de la Demanda	
Resultados de la Encuestas Aplicadas a Turistas Nacionales Sobre la Gastronomía Típica de la Ciudad de Chachapoyas como Parte de su Producto Turístico.....	58
Resultados de las Encuestas Aplicadas a Turistas Extranjeros Sobre la Gastronomía Típica de la Ciudad de Chachapoyas como Parte de su Producto Turístico.....	70
DISCUSIÓN.....	82
CONCLUSIONES.....	83
RECOMENDACIONES.....	84
REFERENCIASBIBLIOGRÁFICAS.....	85
ANEXOS	

RESUMEN

La investigación titulada la Gastronomía Típica Chachapoyana como parte del producto turístico tiene como objetivo analizar la gastronomía típica de esta ciudad para hacer una propuesta de cómo debe estar compuesta el producto turístico gastronómico.

Los datos presentados en el siguiente informe son producto del acopio de información primaria a informantes que cultivan arte culinario típico de la ciudad y que son ofertados en establecimientos que brindan el servicio de alimentación.

También se cruzó esta información con la opinión de autoridades involucradas en la actividad turística quienes han vertido opinión sobre la conformación del producto turístico gastronómico Chachapoyano todo esto como parte del análisis de la oferta y su contraparte (la demanda) fue analizando los resultados de la encuestas aplicadas a turistas nacionales y extranjeros quienes opinan de manera diferente en relación a la constitución del producto gastronómico.

INTRODUCCIÓN

No sólo el legado monumental arquitectónico o artístico visible constituye un foco de atención. También los aspectos tradicionales de la cultura como las fiestas, las danzas y la gastronomía al contener significaciones simbólicas y estar referidas al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los sentimientos de diferentes grupos culturales forman parte del consumo turístico, ya sean por sí mismas o como complemento de otras atracciones de mayor envergadura. UNESCO introdujo a partir de 1997 el concepto de patrimonio intangible al que define de la siguiente manera:

El conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat.

La gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje pero dejando de lado lo estándar para favorecer lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de su gastronomía se está popularizando a gran velocidad. La cocina tradicional está siendo cada vez más reconocida como valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos. Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo.

Este interés del turismo por la gastronomía puede ayudar a rescatar antiguas tradiciones que se encuentran en el camino de la desaparición. En particular en momentos como los actuales en lo que, la cocina tradicional no sólo se ha visto afectada por la globalización estandarizante, sino que además ha sufrido los efectos de una post-modernidad que a veces representa un sincero esfuerzo de renovación imaginativa pero que en otras muchas utiliza

glaseados, gelatinas, flameados, muselinas y aromas evanescentes de forma gratuita y trivial.

Últimamente se está viendo la necesidad de revalorizar el patrimonio gastronómico regional ya que es uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural.

Sin duda, la gastronomía está ganando terreno como atracción tanto para los residentes como para los turistas. Forma parte de la cultura de los pueblos y no sólo nutre al cuerpo sino también al espíritu.

Cada sociedad cuenta con un amplio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural. No obstante, es en el ámbito rural donde se han realizado los mayores esfuerzos.

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA

INVESTIGACIÓN

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 General

Identificar la gastronomía típica chachapoyana que forma parte del producto turístico chachapoyano - 2013.

1.1.2 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.

1.2 MATERIALES Y METODOS

1.1.2 Materiales de Estudio

La gastronomía típica de la ciudad de Chachapoyas.

1.1.3 Población

La población de la investigación es:

- Encuestas a las turistas nacionales y extranjeras, entrevistas a propietarios de restaurantes y autoridades involucradas en la actividad turística.

1.1.4 Muestra

Se encuestaron a 40 viajeros nacionales, y 20 turistas extranjeros que visitaron la ciudad de Chachapoyas en el mes de marzo del 2013, se entrevistaron a 3 autoridades involucradas en la actividad turística y a 7 propietarios de los restaurantes más visitados por los viajeros.

1.3 METODOLOGIA

El proceso metodológico de la investigación se ha basado en fundamentos científicos que partieron de la prospección en la realidad que permitió la identificación del problema que es el inadecuado manejo de la gastronomía típica chachapoyana como parte del producto turístico gastronómico.

A partir de la prospección, se planteó la etapa de gabinete que permitió el acopio de información secundaria proveniente de fuentes bibliográficas que están conformando la base teórica de la investigación.

En la etapa de gabinete se elaboró las fichas de registro gastronómico, entrevistas a propietarios de restaurantes y autoridades involucradas con la actividad turística, que ha permitido obtener información de la oferta.

La demanda fue estudiada a partir de las encuestas aplicadas en campo a turistas nacionales y extranjeros.

La información de campo fue procesada utilizando el método estadístico y analítico, para proceder a través del método inductivo a la articulación del informe.

1.4 ÁREA DE ESTUDIO

1.4.1 CIUDAD DE CHACHAPOYAS

1.4.2 GEOGRAFÍA

Ubicación.- Esta ciudad se ubica a una altitud de 2.334 msnm, en el nororiente peruano, cerca al río Utcubamba.

Se encuentra a 56 km desde Pedro Ruiz, 236 km desde Moyobamba, 441 km desde Chiclayo y 1222 km desde Lima vía Chiclayo que se recorren en 21 h.

Clima.- En esta parte del Perú, ubicada en la ceja de selva, la temperatura promedio es de 18 °C y la humedad relativa es de 74 por ciento. A pesar de ser una zona calurosa que pertenece a la sierra y no a la selva, el visitante no debe confiarse demasiado, ya que existen lugares en los que la temperatura puede llegar hasta los 2 °C.

En Chachapoyas, el clima es templado, moderadamente lluvioso y con amplitud térmica moderada. La media anual de temperatura máxima y mínima (periodo 1960-1991) es 19,8 °C y 9,2 °C, respectivamente. La precipitación media acumulada anual para el periodo 1960-1991 es 777,8 mm.

Demografía.- De acuerdo con el censo peruano de 2007, la población de la ciudad de Chachapoyas era de 23 202 habitantes.

Economía.- La agricultura fue la actividad principal que sustentó la vida de los pueblos en esta región noreste del Perú colonial. Una agricultura basada en haciendas, estancias de poca extensión y de un valor menor en comparación con otras regiones; también existió la propiedad parcelaria indígena y mestiza bastante difundida. Al lado de la agricultura, y de manera complementaria, también se dieron algunas actividades ganaderas con la cría de ganado vacuno, lanar, yeguarizo y mular, aunque, reiteramos, en número nada significativo. La minería pasó casi desapercibida en esta zona, aunque como veremos después de manera concreta, existieron algunos lugares de extracción de sal y minas abandonadas o potenciales lugares de explotación minera.

El comercio se convirtió en el dinamizador de la producción en esta región, aunque limitado por la agreste topografía y la pésima red caminera que fue preocupación constante de los funcionarios coloniales, hacendados y aun campesinos, cuya pequeña producción o servicio estuvo compulsivamente ligado al comercio.

Recursos.- Por el clima templado de Chachapoyas, se obtienen buenas cosechas de cereales, caña de azúcar, café y yuca. Presenta buena cabaña ganadera.

Turismo.- Esta ciudad es considerada una de las más antiguas después de Piura, Cuzco, Jauja, Lima y Trujillo. Por lo que esta ciudad Tradicional y conservadora, muestra a sus visitantes una arquitectura colonial, donde destacan sus casonas. Sus casi 500 años de antigüedad hacen de Chachapoyas una ciudad con una riqueza histórica y cultural muy variada, teniendo como muestra representativa sus carnavales, fiestas patronales y navidades, sin olvidar que es el escenario del ya conocido “Raymillacta de los Chachapoya”, maravilloso pasacalle que desde hace unos años se ha convertido en un ícono de la pluriculturalidad en el nororiente del Perú. En esta ciudad se pueden apreciar diversos atractivos turísticos como su centro histórico, iglesias, casonas; y otros atractivos como el pozo de Yanayacu, cascadas el Molino, pampas de Higos Urco, etc.

Actualmente la Ciudad de Chachapoyas se ha convertido en el principal distribuidor de servicios en cuanto al turismo, ya que es el punto de partida para la visita de distintos recursos turísticos de la región Amazonas.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

2.1.1 A Nivel Internacional:

Turismo y Gastronomía: Uso Turístico de la Gastronomía Típica Margariteña en el Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta.

En Guatamare en Abril del 2009 se presentó la Tesis uso Turístico de la gastronomía típica Margariteña Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta por la Bachiller Mary Carmen Acosta López.

Objetivo General

Describir la gastronomía típica margariteña del Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta.

Objetivos Específicos

Caracterizar los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Tubores que ofrecen la gastronomía típica margariteña e inscrita en Corpotur.

Describir los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores.

Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los menús de los restaurantes del Municipio Tubores.

Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña que se ofrecen en los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores.

CONCLUSIONES

Los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en el Municipio Tubores están compuestos por ventas de comida rápida, restaurantes, ventas de empanadas, kioscos y areperas, los cuales no se encuentran inscritos en CORPOTUR pero realizan pago de Impuestos Municipales (Patente).

En los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Tubores los productos con mayor demanda son el pescado frito, a la plancha y sancocho de pescado, empanada de cazón, arepas rellenas, ensalada de tomate margariteño, fosforera.

Los turistas que consumen en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Tubores opinan que es buena y que existe variedad en la Gastronomía Típica Margariteña.

Los actores que intervienen en la elaboración de los platos son los chefs, cocineros y ayudantes de los establecimientos de alimentos y bebidas, los cuales manifestaron ser en su mayoría margariteños y haber adquirido su experiencia mediante la asistencia a cursos (INCE), consejos de amigos y familiares dedicados al ramo culinario.

La sazón utilizada por los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la Gastronomía Típica Margariteña los condimentos básicos son: ajo, cebolla, ají dulce, tomate margariteño y en algunos casos específicos el tomate perita.

Los platos de la Gastronomía típica margariteña no cuentan con una promoción direccionada a difundir los platos tradicionales, ya que no se visualiza ninguna publicidad en las vías de comunicación y que esta se logra por recomendaciones de terceros y por iniciativa propia de los turistas.

2.1.2 A Nivel Regional:

Gastronomía Típica y el Turismo en la Localidad de Luya, Departamento de Amazonas – 2011 realizado por la Bach Jerly Berenice Castillo Ampuero para **Obtener el Título de Licenciada en Turismo y Administración de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas**; Recopila la gastronomía típica de la localidad de Luya, que permite tener un registro de parte de su cultura.

El objetivo de la investigación es la identificación de la gastronomía típica de Luya, y su modo de preparación, con la investigación se recopiló 66 potajes, de los cuales ya no se prepararon algunos por la dificultad de conseguir los insumos como la cebolla chinvonguita que era la base de muchos guisos.

La investigación concluye que la gastronomía luyana no solo es la mezcla de ingredientes para preparar el plato, sino que muchas de estos van acompañados de sus costumbres y que sus insumos base producidos en la zona.

2.2 Base Teórica

Turismo

Según La Organización Mundial de Turismo (OMT) menciona que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos. De esta forma, como una actividad que realizan los visitantes, el turismo no constituye una actividad económica productiva, sino una actividad de consumo.

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR): El turismo es una importante actividad económica debido a su capacidad generadora de empleo en forma descentralizado. Además de ser un mecanismo importante para una adecuada distribución de la riqueza generada en los lugares más alejados de nuestro país, mejorando la calidad de vida de las comunidades anfitrionas.

Según Oscar de la Torre Padilla en su Libro de Turismo Fenómeno Social: El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que fundamentalmente con motivo de recreación, descanso, cultura o salud se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro en el que no ejercen una actividad lucrativa, ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.

Se define al turismo como “el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual”. Cuando una persona realiza un viaje sin motivo de lucro, requiere de una innumerable cantidad de servicios que van desde transporte, hospedaje y alimentos hasta distracciones, esparcimiento, o compras. Así, el turismo engloba un conjunto de actividades que producen los bienes y servicios que demandan los turistas.

Es toda actividad que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, con una duración por mayor a los 12 meses y confines de ocio, por negocios y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

Actividad turística

Es el conjunto de operaciones y actuaciones llevadas a cabo por los prestadores de servicio, con el fin de aprovechar al máximo los recursos materiales y artificiales puestos a disposición del turista. (Organización Mundial del Turismo).

Turismo Sostenible

Es aquel que satisface las necesidades de los turistas y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege e incrementa las oportunidades para el desarrollo de estas zonas. Este es concebido de tal manera que conduzca el manejo de todos los recursos de forma tal que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas, manteniendo a la vez la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que los portan. (Organización Mundial del Turismo)

Turista

Visitante que pernocta. Es aquella persona que realiza un viaje fuera de su entorno habitual y que pernocta en el lugar visitado. Dicho viaje se realiza por cualquier motivo diferente al de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado.

(MONTANER, J. Antich, J. ARCARONS R. Turismo sostenible en Latinoamérica. 1998).

Visitante

Toda persona que viaja por un período no superior a doce meses a un lugar distinto a aquél en el que tiene su residencia habitual, pero fuera de su entorno habitual, y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado. Se dividen a su vez en turistas y excursionistas.

(MONTANER, J. Antich, J. ARCARONS R. Turismo sostenible en Latinoamérica. 1998).

Excursionista

Es aquella persona que realiza un viaje fuera de su entorno habitual y que no pernocta en el lugar visitado. Dicho viaje se realiza por cualquier motivo diferente al de ejercer una actividad remunerada en el lugar visitado.

(SECTUR. Política y estrategia nacional para el desarrollo turístico sustentable. 2000).

Producto Turístico

Es el conjunto de bienes y servicios puestos a disposición del usuario, compuesto por: Recursos turísticos, Atractivos Turísticos, Planta Turística, Servicios Complementarios, Medios de Transporte, Infraestructura Básica.

(SECTUR. Política y estrategia nacional para el desarrollo turístico sustentable. 2000).

Producto de servicios, que se compone con una mezcla de unos elementos básicos de la industria turística, gran parte de los cuales se disponen a su vez en forma de servicios (Muñoz, 1992).

Un producto es cualquier cosa que se puede ofrecer para satisfacer una necesidad o un deseo (Kotler, 2004).

Recursos turísticos

Son elementos primordiales de la oferta turística, son aquellos elementos naturales, culturales y humanos que pueden motivar el desplazamiento de los turistas.

(SECTUR. Guía oficial de destinos para el turismo de aventura, ecoturismo y turismo rural en México. 2000.)

Atractivos Turísticos

Son todos los recursos que cuentan con las condiciones necesarias para ser visitados y disfrutados por el turista, es decir que cuentan con planta turística, medios de transporte, servicios complementarios e infraestructura básica. (SECTUR. Guía oficial de destinos para el turismo de aventura, ecoturismo y turismo rural en México. 2000.)

Planta Turística

Es el conjunto de instalaciones, equipos, empresas y personas que prestan servicio al turismo y fueron creados para este fin. Se clasifican en: Alojamientos y Restaurantes.

(Consejo centroamericano de turismo.)

Servicios Complementarios

Son los servicios requeridos o empleados por los turistas que no dependen del sector turismo, tales como: Sistema bancario, Servicios de transportes diversos, Servicios de salud, Cabinas de Internet, Comercio en general, Otros.

(Consejo centroamericano de turismo.)

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.

(Consejo centroamericano de turismo.)

Demanda Turística

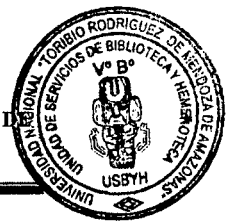
Lo constituyen los visitantes que desean acceder a los diversos servicios que conforman la actividad turística. (Consejo centroamericano de turismo).

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. (Consejo centroamericano de turismo).

Gastronomía

Gastronomía (del griego *γαστρονομία*) es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. **Gastrónomo** es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin



18 JUL 2013

embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.(Fundación Felipe Antonio Custer, 2000)

La Gastronomía Típica

La gastronomía típica es desde hace tiempo un referente más con personalidad propia en el panorama cultural de un país debido que la misma como atractivo ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico el cual se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina internacional, es la afición a satisfacer los gustos que al paladar produce la comida, motivando al turista a realizar una serie de viajes para encontrar los manjares más agradables autóctonos de cada región o país (Cárdenas 1983).

La Industria Gastronómica

Es un producto turístico “imprescindible”, a menos que el turista se provea en su lugar de origen de todos los alimentos que va a consumir en el viaje, lo cual es impensable. Además, es necesario considerar que la alimentación es algo fisiológicamente necesario.

Comida Típica

Comida Típica son las comidas de cada región o país que las conforman para saber que son de esa región o país.

Tradición

Tradición es el conjunto de patrones culturales de una o varias generaciones heredados de las anteriores y, usualmente por estimarlos valiosos, transmitido a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos patrones. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.

Se dice tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquellos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o la «sabiduría popular».

La alimentación

Cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo, partiendo de elementos similares distintas culturas preparan su alimentación de diferentes formas. Esta variedad en la preparación de los platos está condicionada por los valores culturales y los códigos sociales en los que las personas se desarrollan (**Tarrés Chamorro 1999**).

Restaurantes

Establecimiento abierto al público en donde se venden principalmente comidas y secundariamente bebidas y licores que son consumidos en el mismo local o para llevar, los cuales según el DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR, los cataloga de 1 a 5 tenedores tomando en cuenta, tipo de servicio que presta y otros.

CAPITULO III

RESULTADOS

3.1 RESULTADOS Y ANALISIS DE LA OFERTA

3.1.1 RESULTADOS DEL REGISTRO DE LA GASTRONOMIA TIPICA CHACHAPOYANA

La gastronomía típica chachapoyana registrada para el presente informe son un total de 30 productos gastronómicos distribuidos entre entradas, sopas, platos de fondo, bocaditos y bebidas. Se debe resaltar que no todos estos productos son comercializados de manera permanente y establecimientos que brindan el servicio de alimentación; si no más bien muchos de ellos forman parte de la alimentación diaria del poblador Chachapoyano, o de sus celebraciones sociales y religiosas que integran su cultura asiéndola interesante para los visitantes tanto nacionales como extranjeros, a quienes de manera planificada se les podría ofertar esta diversidad organoléptica a través de rutas gastronómicas que a la vez permitirán se diversifique la oferta turística.

LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS REGISTRADOS SON LOS SIGUIENTES

ENTRADAS

JUANE

(15 UNIDADES)

INGREDIENTES

Para el relleno

- ½ kg. de carne de res o pollo.
- Sal al gusto.

Para la masa

- 3 kg. de yucas
- 1 cucharada de azafrán molido
- 2 dientes de ajo.
- 2 cebollas picadas finamente.
- 8 huevos
- 400 gr. de manteca.
- 100 gr. de maní tostado y molido en mortero.



- Sal al gusto.

Para Envolver

- 30 hojas de achira.
- Chante (cant. necesaria)

PREPARACIÓN

Para el Relleno

Cocinar aparte la carne de cerdo en agua y sal, hasta que suelte su manteca, cuando se haya cocinado se separa de la manteca, la carne se corta en tamaños mediano, luego se hace un aderezo friendo en manteca de chanco misto y ajos y se agrega la carne y sal al gusto, se reserva.

Para la Masa

La yuca se muele finamente se cuele y se estruja bien para sacar el almidón debe quedar solo la yuca molida, reservar.

Se hace un aderezo con la manteca, cebolla, el ajo y el azafrán. A este sofrito se agrega la yuca reservada amasándola bien, se añade el maní tostado y molido junto con los huevos batiendo ligeramente, echamos sal al gusto, se agrega la manteca que salió de la carne de chanco.

Para envolver

Las hojas de achira bien lavadas se pasan por agua hirviendo, se reserva.

Se coge dos hojas de achira se pone una sobre otra de forma cruzada, se pone una porción de la masa sobre la hoja de achira, rellenar al centro la carne de cerdo y una tajada de huevo duro, cubriendo con la masa todo el relleno luego se amarra bien con chante.

Para cocinar

Se coloca en una olla con poco agua hervida por espacio de 2 horas, luego se retira se deja escurrir y enfriar, para servir se acompaña con ají de pepino.

NOTA

Se servía antiguamente después de las misas, tradicionales novenas, celebraciones sociales (bautizos, matrimonios), etc.

El almidón sacado era utilizado para preparar bocaditos y para almidonar la ropa.

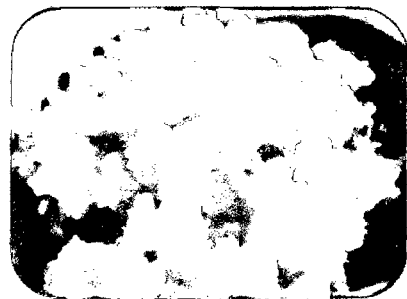
Actualmente se acompaña con salsa de cebolla y café caliente.

LLAPCHA DE PAPA

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- ½ kg. de papa tipo huairo cocida y pelada.
- ¼ kg. de queso fresco serrano.
- ¼ de taza de hojas de culantro picado.



PREPARACIÓN

La papa se prensa hasta formar una masa homogénea y luego se mezcla con el queso cortado en cubitos, se sirve inmediatamente en plato hondo espolvoreando las hojas de culantro picadas sobre la preparación.

PLATANO RELLENO CON QUESO

INGREDIENTES

- 4 Plátanos maduros medianos.
- 1 queso.
- Aceite.



PREPARACIÓN

Se sancochan los plátanos en agua se retira. Luego se abre los plátanos se coloca queso como relleno y se frie en aceite.

NOTA:

El relleno se puede hacer también con carne picada, para lograr una mejor fritura se puede amarrar con chante.

CALDOS Y SOPAS

CALDO DE GALLINA

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 gallina de corral despresada en cuartos.
- Perejil picado.
- Sal al gusto.
- ½ kg de yucas, Mote pelado o papa sancochado (guarnición).



PREPARACIÓN

En una olla con agua hirviendo se lleva a cocer la gallina trozada y se deja hervir hasta que se cocine la gallina, una vez cocidas las presas de gallina, se echa sal al gusto; finalmente se agrega el perejil picado.

Se sirve en plato hondo colocando una presa de gallina, se puede acompañar con yuca, papa o mote pelado.

NOTA

En la preparación de este potaje también se puede incluir granos de arroz (opcional) al cual será agregada luego de cocinar la gallina.

Es un potaje que se sirve en reuniones, generalmente en el desvelo del corte de pelo o en los velatorios.

CALDO DE HUEVO

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 4 huevos de corral.
- ¼ kg. de papa amarilla.
- 1 cucharadita de manteca de chanco
- 1 pisca de misto.
- Ruda, shilshily mariasacha picada al gusto.
- Ajos y sal al gusto.
- 1 litro de agua



PREPARACIÓN

En una olla se pone a derretir la manteca se pone a freír el misto y el ajos, una vez dorado se agrega agua, cuando rompe hervor se pone la papa amarilla pelada y picada se deja cocinar 10 minutos se agrega los huevos, shilshil, la ruda y la mariasacha picada, se echa sal al gusto y se retira del fuego.

NOTA

Se recomienda para tomar después de una mala noche, para reponer fuerzas.

CALDO DE PICHONES

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 2 pichones medianos limpios y partidos en mitades
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 1 yuca cortada en cuartos cocida
- ¼ de taza de perejil
- 1 cda. Misto

- Ajos, sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Los pichones se aderezan con sal y pimienta al gusto, reservar.

En una olla de barro con cuatro tazas de agua hirviendo se colocan la cebolla, el ajo y los pichones, dejar cocer por espacio de 25 minutos, hasta conseguir un caldo consistente.

Se retiran los pichones de la olla y se coloca en un plato hondo con un pedazo de yuca; el caldo se cuela se regresa a la olla, se rectifica el sabor y se sirve sobre el pichón y la yuca, se espolvorea perejil picado y el comensal puede agregar limón al gusto.

NOTA

Este potaje es bueno para las personas que sufren de anemia, y para las mujeres que han dado a luz.

SHIRUMBE

(2 PORCIONES)

INGREDIENTES

- ¼ de kilo de cuchicarao mashcara de chancho
- 4 plátanos guineos picado en cuadritos
- ¼ de frejol chauchita
- 1 yuca pelada y cortada en cuartos (opcional)
- culantro picado al gusto.
- Ajosy misto al gusto.



PREPARACIÓN

La cuchicara se corta en tiras o cuadrados se “revienta” hasta lograr una textura de chicharrón se retira el exceso de grasa, reservar.

En la manteca que ha soltado la cuchicara se dora los ajos y el misto, se agrega el plátano y los frejoles, dejar cocinar hasta que los frejoles estén casi desasidos, agregar la yuca y dejar cocer por 15 minutos más, agregar el cuchicara reventado, retirar del fuego y dejar reposar por unos minutos mientras la cuchicara se rehidrate, servir inmediatamente espolvoreando con un poco de culantro.

SOPA DE CARCACHO O CASHCA

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- ¼ kg. de harina de carcacho o cashca.
- ¼ kg. de papa sancochada y machacada.
- 1 cucharada de aceite
- 1 pisca de misto
- Ajo y sal al gusto
- Hoja de cebolla verde picada



PREPARACIÓN

En una olla se pone a derretir la manteca de chanco y se fríe el misto y ajos se agrega agua se deja hervir y se agrega la papa, la harina de carcacho, se echa sal al gusto, se deja hervir por 10 minutos, se agrega hoja de la cebolla verde picada y se retira del fuego.

NOTA

Para conseguir la harina el carcacho se limpiaba y se ponía a secar al sol y era molida, se guardaba en depósitos de vidrio.

PLATOS DE FONDO

CECINA CON MOTE PELADO

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 kilo de cecina
- 1 kilo de mote pelado cocido



PREPARACIÓN

La cecina se pone a azar en el carbón dando vuelta por un espacio de 5 minutos o hasta que se dore, retirar, martajar y deshilar finamente para servir acompañado con mote pelado.

NOTA

La cecina se prepara fileteándola lo más delgado que se pueda la carne, luego condimentar con sal y se pone a secar en cordeles al sol al aire libre mínimo 2 días antes de ser utilizadas.

CUY CON PAPAS

(1 y/o 2 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 cuy (800 gr.) limpio y eviscerado
- 2 cucharadas de manteca de chancho
- 1 cebolla picada
- Ajos molidos
- Misto al gusto
- ¼ de taza de maní tostado y molido.
- ½ kg. de papas cocidas y peladas



- ½ litro de manteca de chanco.

PREPARACIÓN

Aderezamos el cuy con sal, ajos y misto al gusto se deja traspasar, reservar.

Se calienta la manteca de chanco en un perol llevar el cuy reservado a fritura profunda, hasta conseguir el color dorado intenso, reservar.

En el perol que se ha frito el cuy, se deja 3 cucharadas de manteca se pone a freír la cebolla, ajos y el misto cuando esté frito se agregan las papas se deja dorar y se mezcla con el maní, reservar.

Se sirve poniendo las papas y encima el cuy, de acuerdo al gusto se puede agregar maní molido encima del cuy.

NOTA

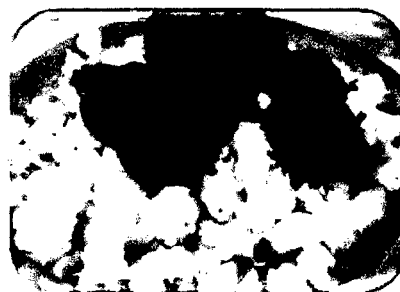
Si el cuy es viejo para suavizar la carne se pone a hervir en poca agua.

Antes algunas familias (especialmente reuniones importantes) se agregaba una crema de maní, la cual se prepara aderezando la olla con manteca y misto y se agrega mezclando bien la leche, pan y el maní tostado y molido

CHICHARRON DE CHANCHO

INGREDIENTES

- Carne de chanco
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

La carne de chanco con manteca se corta en trozos grandes se condimenta con sal y se pone en una olla de barro se tapa para que suelte su jugo moviendo de forma ocasional, con el jugo la carne se cocinara y empezará a soltar su manteca, se destapa y se deja

tostar, cuando esté bien dorado se retira la carne escurriendo bien la manteca. Para servir se puede acompañar con cancha o mote pelado cocinado.

NOTA

Antes el chicharrón de chancho se conservaba por días en olla de barro y la manteca lo utilizaba para hacer el aderezo de los potajes

ENRROLLADO DE CARNE

(6 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1kg de res (tapa)
- ¼ kilo de carne de chancho picado chiquito.
- ¼ kilo de pecho de gallina picado chiquito.
- 2 zanahoria medianas pre cocidas y picadas en cuadritos.
- ¼ kg. de arvejas pre cocido.
- ¼ kg de cholo desgranado y pre cocido.
- 2 huevos duros picados en cuadritos
- 4 aceitunas negras picadas
- Manteca de chancho (cant. necesaria).
- 1 cebolla picada finamente
- Ajos y azafrán molido al gusto
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Para el Picadillo

Se pone a derretir la manteca de chancho se pone a sofreír ajos, misto y cebolla, una vez dorado se agrega la carne de chancho se deja que se cocine 15 min y luego se agrega el pollo se deja 15 minutos más, se retira del fuego y se agrega la zanahoria, choclo, arveja, los huevos, aceitunas y se mezcla bien, se reserva.

En una cacerola para el picadillo sofreír el azafrán con los ajos y la cebolla una vez bien frito agregar las carnes picadas dejar cocer unos minutos agregar zanahoria, arveja, aceituna y huevo picado terminar de cocer y reservar.

Para enrollar

La carne se filetea en una sola plancha, se adereza con sal y ajo al gusto y se extiende rellenan con el picadillo y se va enrollando y se amarra bien con pabito, luego se lleva a una olla con 1 taza de agua hirviendo hasta que el filete este bien cocido y tierno (1 hora aprox.), luego servir quitando el pabito y cortando en rodajas, se puede acompañar con papa, arroz o yuca.

NOTA

Para que el enrollado salga más agradable antes de llevar a cocinar se sella en poco aceite en un perol.

LOCRO DE CUY

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 cuy.
- ¼ de papa
- Muromachca al gusto
- 1 cucharada de manteca de chanco
- 1 pisca de misto
- Ajo, comino y sal al gusto



PREPARACIÓN

En una olla se pone a derretir la manteca de chanco y se fríe el misto y ajos se agrega el cuy dejándolo cocer hasta que se seque. Luego se agrega agua y papas se deja hervir hasta que se cocine y finalmente se agrega muromachca (disuelta en agua fría) se deja hervir 5 minutos o hasta lograr espesar el locro, y se retira del fuego.

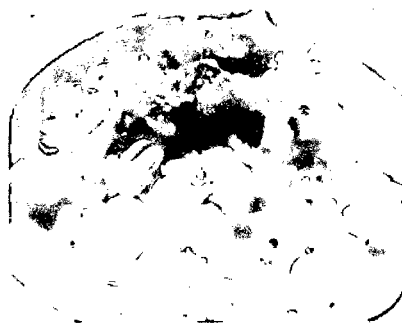
NOTA

Es un plato que se sirve en el distrito de Huancas.

LOCRO DE MOTE PELADO CON CARANSHO REVENTADO (4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 kg. Mote pelado cocinado
- ¼ kg de papa
- 1 kg. de caransho
- 1 cucharada de manteca de chanco
- Orégano bien molido al gusto
- Una pisca de misto
- Ajo y sal al gusto



PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a “reventar” el caransho, cuando esté bien dorado se agrega ajos y misto que se fría cuando ya esté listo se agrega el agua, cuando esta por hervir se agrega el mote pelado y la papa se echa sal al gusto, se deja hervir por 20 minutos o hasta que se cocine la papa y dejar espesar al gusto, luego para quitar del fuego se agrega orégano.

NOTA

Es un plato muy consistente se prepara para llevar a los peones que trabajan en el campo.

LOCRO DE MOTE PELADO CON FREJOL (3 PORCIONES)

INGREDIENTES

- ½ kg. de frejol chauchita
- ½ kg. de mote pelado
- 1 cucharadas de manteca de chanco
- 1 cebolla picada
- Misto y ajo y sal al gusto



PREPARACIÓN

En una olla de barro freír el mismo bien la cebolla, ajo y azafrán, cuando esté bien dorado se incorpora 4 tazas de agua y dejar romper hervor. Añadir el mote y los frijoles dejar cocer hasta que estén suaves, dejar espesar.

NOTA

Servir caliente acompañado de ají molido

El grado de espesor dependerá de los gustos de cada uno.

MECHADO O ASADO DE RES CON BERENGENA (6 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 corte de res de ½ kg
- 1 unidad de cebolla
- 4 unid berengena pelada y picada
- Ajo, sal y pimienta al gusto



- Aceite (cant. necesaria)
- Arroz cocinado

PREPARACIÓN

La carne sin cortar se condimenta con ajos, sal y pimienta al gusto, se reserva.

Se fríe la cebolla en cuadritos y zanahoria en cuartos junto con la berenjena freír el aderezo, se agrega la carne dejar sudar hasta que la carne esté cocida, de ser necesario agregar un poco de agua, para servir se tiene que cortar.

NOTA

Para que el mechado salga más agradable antes de llevar a cocinar se sella en poco aceite en un perol.

Al momento de condimentar la carne se puede hacer agujeros con el cuchillo en la carne y se introduce zanahoria y arverjas verdes pasadas por agua hervida, este procedimiento es opcional.

SANCOCHO CON CARANSHO (8 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 kg. Caransho.
- 1 kg. de yuca picada
- Repollo roto
- ½ kg. de papa picada
- 2 choclos picado en rodajas
- 200 gr. de caigua picada
- 1 zanahoria picada
- ¼ kg. de racacha picada
- 1 cucharada de manteca de chanco
- 1 pisca de misto



- Ajo y sal al gusto

PREPARACIÓN

Se pone a derretir la manteca se fríe el misto y el ajos cuando esté dorado se agrega los pedazos de caransho y dejar sudar para luego agregar agua y sal al gusto y cuando rompa hervor se agrega yuca, papa, choclo, zanahoria, ricacha caigua y repollo hasta cocer; se tiene que dejar espesar, luego queda listo para servir.

NOTA

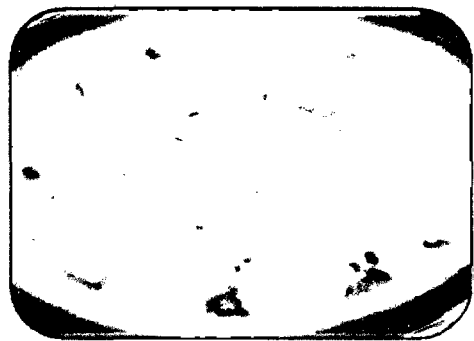
Es un plato principal que se sirve en festividades.

UCHO DE MANI CON PAPA

(4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 kg. de papa.
- ½ de maní.
- ¾ kg. de carne de chanco en trozos.
- 1 pisca de misto.
- Ajos y sal al gusto.



PREPARACIÓN

La papa se sancocha, pela y se machaca con la mano, reservar.

El maní se tuesta, se pela y se limpia y se muele, se reserva

El chanco se corta en trozos se echa sal, en una olla se pone a tostar, una vez dorados se retira; en la manteca que suelta se agrega el misto y el ajos cuando esté dorado se agrega la papa, el maní y la carne de chanco se mezcla bien y se retira del fuego.

UCHO DE OLLUCO (4 PORCIONES)

INGREDIENTES

- 1 kg. de olluco.
- $\frac{3}{4}$ kg. de carne de chanco en trozos.
- 1 pisca de misto.
- Ajos y sal al gusto.

PREPARACIÓN

El olluco se lava bien, se sancocha y se machaca con la mano, se reserva.

El chanco se corta en trozos se echa sal, en una olla se pone a tostar, una vez dorados se retira y se reserva; en la manteca que suelta se agrega el misto y el ajos cuando este dorado se agrega el olluco y la carne de chanco se mezcla bien y se retira del fuego.

GUARNICIONES

AJI CON PEPINO DE ÁRBOL

INGREDIENTES

- 6 Pepino de árbol.
- Rocoto al gusto
- 1 grano de ajo
- Sal al gusto
- 1 puñado de culantro deshojado.



PREPARACIÓN

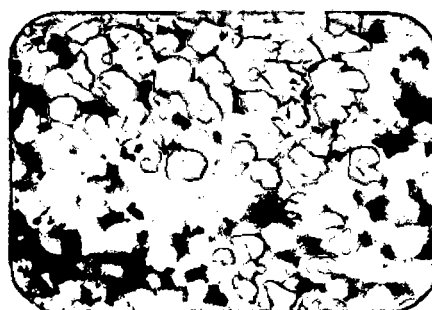
El pepino se aza en la brasa de la leña que “reviente”, luego se quita la cáscara y se muele en el batán junto con el rocoto, ajos, culantro y sal al gusto.

El picante dependerá de la cantidad de ají que se desee agregar.

PURTUMUTE

INGREDIENTES

- ½ kg. de mote pelado.
- ½ kg. de frijoles.
- ¼ de taza de hojas de culantro picada.
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

El maíz pelado se pone a remojar 8 horas, pasado ese tiempo se pone a cocinar cambiando una vez el agua (para que salga su legía) hasta que el mote floree o se habrá, luego se agrega el frejol que también ha sido remojado 8 horas, se deja cocinar juntos por 12 horas aprox., pasado ese tiempo una vez ya cocinado se agrega sal, se “echa canasta” para que escurra todo el agua y una vez que esté bien escurrido se agrega culantro picado; listo para comer.

QUESO

INGREDIENTES

- Leche.
- 1 pedazo de cuajo.
- Sal al gusto.



PREPARACIÓN

Agregar a la leche el cuajo se espera que corte formándose así la cuajada, esto se exprime hasta escurrir todo el suero, seguidamente la cuajada se muele, incorporar sal y se mezcla amasando hasta que sea una masa uniforme, luego esto se pone en moldes de los cuales se retira después de unos cuantos minutos cuidadosamente quedando listo para consumir.

NOTA

El cuajo es una parte de la panza de la vaca la cual era lavado con bastante sal, se le ponía jugo de limón y se pone a secar, para utilizar en la preparación del queso se utiliza una porción pequeña.

En la actualidad existe pastilla para cuajar la leche.

RELLENA

INGREDIENTES

- Intestino grueso de cerdo(tripa)
- Col
- repollo
- Manteca de la panza del chancho
- Limón
- poleo
- sangre de cerdo
- Ajo, misto, sal, y comino al gusto
- Orégano, perejil, culantro, yerba buena, cebolla de huerta picados (yuyos)



PREPARACIÓN

Se lava bien el intestino del cerdo con limón, sal y poleo, reservar.

Se lava bien la col y el repollo picado y se pasa por agua hervida, reservar.

Se fríe en la manteca el ajo y el misto para luego en una batea ser mezclado con la sangre, los yuyos el repollo y la col, agregándole sal y comino al gusto.

Hora del relleno:

Se amarra un extremo del intestino y se introduce la col preparada tratando de que este bien lleno pero evitando dañar el intestino, una vez lleno se amarra el otro extremo y se pone a cocinar 45 min aproximadamente.

NOTA

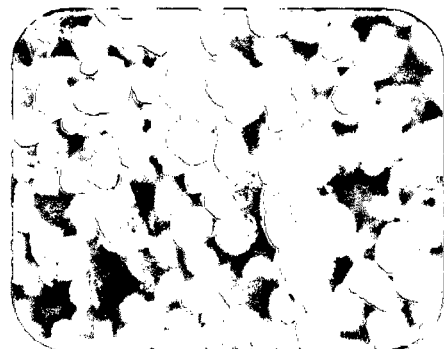
Las cantidades dependerán del tamaño del intestino del chancho.

En la provincia de Luya también se prepara pero no se echa repollo.

SHIPASHMUTE

INGREDIENTES

- ½ kg. de choclo tierno desgranado.
- ½ kg. de frejol
- ¼ kg. de hojas de culantro picadas.



PREPARACIÓN

El choclo se pone a coser, una vez que se siente que el choclo está cocido se agrega el frejol que ha sido remojado 8 horas, y dejar cocinar por 12 horas aprox., pasado ese tiempo una vez ya cocinado se agrega sal, se echa canasta para que escurra todo el agua y una vez que esté bien escurrido se agrega culantro picado; listo para comer.

NOTA

El shipasmute se servía en reuniones, festividades y se preparaba en temporada de cholo.

POSTRES, DULCES Y DELICIAS

CHIPCHESANGO (DULCE DE CHICLAYO)

INGREDIENTES

- 2 chiclayos
- 1 tapa de chancaca
- 2 hoja de higos
- Harina de maíz blanco



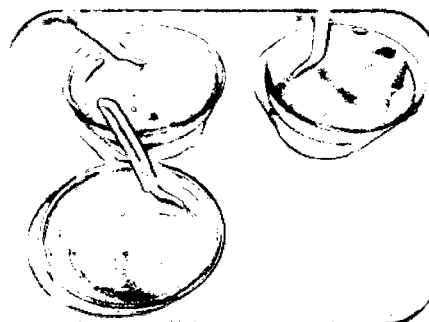
PREPARACIÓN

Pelar el Chiclayo y picarlo en cubos pequeños retirando las fibras amarillas del centro. En un perol se pone a sancochar en poca agua. Una vez cocido agregar la hoja de higos y la chancaca trozada esperar que se derrita, luego se agrega la harina de maíz blanco y se deja cocinar 5 minutos.

DULCE DE DURAZNO

INGREDIENTES

- 1 kg. de durazno verde pelado.
- 1 tapa de chancaca.
- 3 rajas de canela
- 6 unidades de clavo de olor al gusto.
- Agua (cant. necesaria)



PREPARACIÓN

Cocinar con agua los duraznos verdes dejando hervir por un tiempo de 20 minutos aprox. se escurre; en un perol se pone a derretir la chancaca con 1 taza de agua, una vez derretida se agrega los duraznos, la canela y el clavo de olor se deja hervir moviendo constantemente hasta que espese.

DULCE DE FREJOL (6 PORCIONES)

INGREDIENTES

- ½ kilo de frijoles negros.
- 2 tapas de chancaca
- 2 rajas grandes de canela
- 3 clavos de olor.
- 1 taza de leche fresca



PREPARACIÓN

Pelar los frijoles con ceniza hasta que quede solo el interior sin cascara poner a cocer en un litro y medio hasta que quede a punto de deshacerse; pasar por colador hasta obtener puré sin grumos, reservar.

En un perol poner a derretir la chancaca junto con la leche, canela y clavo para luego verter el puré y mezclarlo homogéneamente seguir moviendo desde el fondo de la olla hasta obtener la consistencia deseada.

NOTA

En el último proceso se puede agregar maní tostado y molido.

DULCE DE PAPAYITA DE HUERTA

INGREDIENTES

- 1kg. de papayita de huerta
- 1 tapa de chancaca
- Canela y clavo de olor al gusto.
- Agua (cant. necesaria)

PREPARACIÓN

La papayita se limpia bien, se pica en cuadros y se pone a cocinar, tiene que hervir 15 min aprox., se escurre, reservar.

En un perol se pone a derretir la chancaca con 1 taza de agua, una vez derretida se agrega la papayita, la canela y el clavo de olor se deja hervir hasta que espese, tiene que estar en constante movimiento.

MURON

INGREDIENTES

- 4 kg de harina de maíz
- 1kg de manteca de chancho
- ¼ de tapa de chancaca
- 1 lt. de agua
- 6 huevos de corral
- 100gr de levadura de jora
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el pan (se le da forma).

NOTA

El maíz es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo 2 veces en dos cedazos diferentes, la harina saca que queda de la segunda cernida es utilizada para hacer el murón de maíz.

La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.

VOTO

INGREDIENTES

- 2 kg de harina de trigo
- ½ kg de manteca de chanco
- ½ de tapa de chancaca
- ½ lt. de agua
- 4 huevos de corral
- 50 gr de levadura de jora



PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a formar las figuras que se desee.

NOTA

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierne 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.

ROSQUITAS

INGREDIENTES

- 2 kg de harina de trigo
- 600gr de manteca
- 200 gr de chancaca molida
- 8 huevos de corral
- ¼ lt. Agua
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas para poder hacer en forma de sogas y trenzarlo dándole así la forma de las rosquitas.

NOTA

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierne 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.
Se sirve mayormente en brindis.

Se puede comer acompañado con manjar blanco.

BEBIDA

TIMBUCHE

INGREDIENTES

- Agua
- Fruto (pepino de árbol, durazno, papayita de huerta)
- Chancaca
- Canela

PREPARACIÓN

Hervir el agua con la chancaca al gusto y se agrega la fruta se deja hervir hasta que la fruta quede suave y tierna, se sirve para acompañar las comidas.

3.1.2. ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE RESTAURANTES SOBRE LA GASTRONOMÍA CHACHAPOYANA COMO PARTE DEL PRODUCTO TURÍSTICO.

La encuesta fue aplicada a 3 autoridades involucradas con la actividad turística a quienes se les pregunto sobre la gastronomía típica chachapoyano, cuál sería el plato bandera de la Ciudad de Chachapoyas y que se debería hacer para mejorar la gastronomía típica. Como se observa en el cuadro posterior las autoridades opinan que la gastronomía es variada y tiene un gran potencial y que el plato bandera debe ser la cecina, complementada por los juanes, humitas y tamales.

También la opinión generalizada de los entrevistados se da en que se debe promover la gastronomía en festivales y motivando a los restaurantes para su comercialización permanente.

INSTITUCIÓN	NOMBRE	CARGO	PREGUNTA 1: Opinión sobre la gastronomía chachapoyana	PREGUNTA 2: ¿Su institución realizo alguna actividad o proyecto para promover la gastronomía?	PREGUNTA 3: ¿Cuál cree que sean los platos más representativos?	PREGUNTA 4: ¿Que productos gastronómicos deberían ser considerados plato bandera?	PREGUNTA 5: ¿Que se debería hacer para promover la gastronomía como parte del producto turístico?

DIRCETUR AMAZONAS	Fredy Manolo Gómez López	Director de Turismo	Falta hacer preparativos, y lugares específicos que oferten platos típicos.	Si, en todas las actividades promueven la gastronomía promocionando nacional e internacionalmente.	El enrollado de carne, los tamales, la cecina, el cuy, locros, dulces y bebidas como el guarapo y los licores.	El enrollado de carne porque es lo más típico de la ciudad.	Evaluar conjuntamente con los restaurantes y definir que comidas pueden vender específicamente mediante guías gastronómicas y un directorío.
MPCH	Erick Collazos Silva	Jefe del Área Turismo y MYPES.	Buena y variada.	Tiene programado un festival gastronómico.	El pan y la cecina con mote	cemita	Organizar eventos que promuevan la gastronomía: como festivales ferias entre otros, también participar en ferias nacionales e internacionales.
CITE	Francisco	Director	es muy buena	si, a través de ferias	Juane, cemita,	juane	Festivales

Ucubamba Amazonas	Rojas Muñoz	Ejecutivo		y eventos	cecina, tamales, tucsisiche, dulces, mermelada de sauco.		gastronómicos a nivel regional nacional e internacional.
-------------------	-------------	-----------	--	-----------	--	--	--

3.1.3. ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE RESTAURANTES SOBRE LA GASTRONOMIA CHACHAPOYANA COMO PARTE DEL PRODUCTO TURÍSTICO.

La entrevista fue aplicada a 8 empresarios restauranteros de la Ciudad, las empresas fueron seleccionadas teniendo en cuenta las características de su demanda, es decir que tengan clientes nacionales y extranjeros de manera frecuente que forman parte de la población que emitió opinión sobre la gastronomía típica como parte del producto gastronómico.

Estos opinaron que los productos más comercializados son la cecina, el cuy, juanes y los tamales, y que plato bandera debe ser la cecina, promoviendo su comercialización en ferias y restaurantes de manera permanente.

Restaurante	Nombre del entrevistado	Cargo	PREGUNTA 1: Que tipo de gastronomía	PREGUNTA 2: Opinión sobre la gastronomía	PREGUNTA 3: Platos típicos que oferta en su	PREGUNTA 4: Platos que tienen mayor aceptación	PREGUNTA 5: cuál debería ser el plato	PREGUNTA 6: ¿que se debería hacer para promover la gastronomía como parte del producto turístico?
-------------	-------------------------	-------	-------------------------------------	--	---	--	---------------------------------------	---

			oferta en su restaurante	chachapoyana	restaurante	por turistas nacionales y extranjero.	bandera de la ciudad.	
TUSHPA	Danny Gómez Vergaray	Dueña	Carnes y parrillas	es muy rica pero no se puede vender mucho porque no es muy pedida	cuy y la cecina	cuy y la cecina	cecina	ferias típicas gastronómicas
WANGLIC	Vilma A. Alva Chávez	ADM.	Regionales y típicas	preferida por la gente	Cuy con papas, locros, guiso de pato, chicharrones, purtumote, ucho de chocho.	cuy con papas y locros	ucho de chocho	dar más valor a la comida típica utilizando insumos de la región

SABORES DEL PERU	Violeta Culqui Valdez	ADM.	Típica criolla	y es muy buena y falta dar a conocer o difundir porque la conocen como seria de la selva	ucho de cecina con chorizo, cuy borracho con crema de nogal y diferentes locros todos innovados en casa	ucho de cecina con chorizo y cuy borracho	para determinar el plato bandera se debería hacer un concurso	incluir en paquetes turísticos y participación en eventos regionales y nacionales de gastronomía(MISTURA)
EL BATAN DEL TAITA	David Sancon	chef propietario	fusión	es bastante interesante pero tenemos que moldearlo con un diferente toque de	Cuy regional, cecina de res, chorizo regional caldo de gallina.	cuy cecina de res	el shirumbo	publicidad

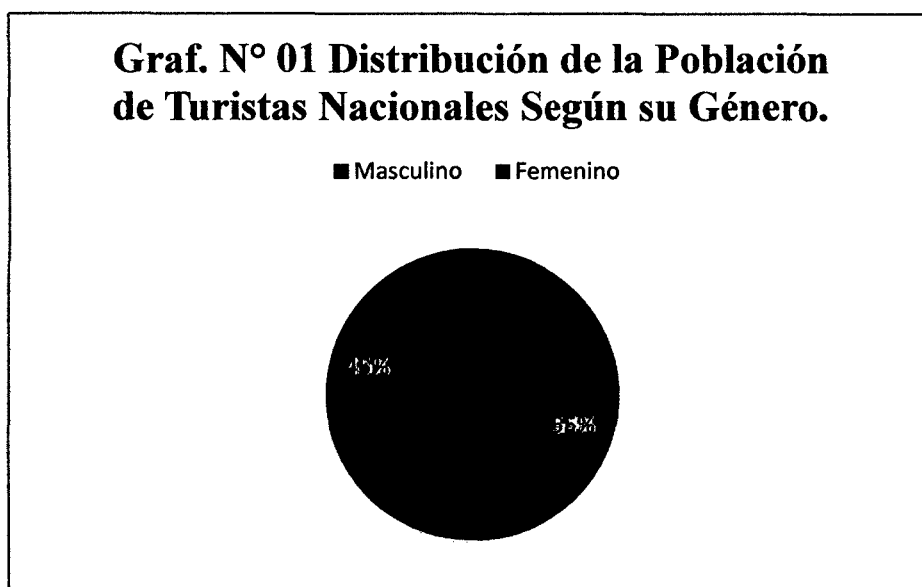
				autor				
LAS ROCAS	Rosa Cabredo de Sánchez	propietaria	criolla	es buena pero no lo ponen en practica	no vende	lomo saltado	cecina	bajar los precios de los platos típicos
EL ABUELO	Mary Salazar Santillán	ADM.	Variedades de plato	ofrecer más los platos típicos de Chachapoyas	cuy chactado y chicharrón de cerdo	Bistec y lomo saltado.	gallina criolla	Poner a la venta y promocionar los platos típicos.
EL TEJADO	Rossana Burga Rivasplata	ADM.	Comida criolla	es muy pobre porque no cuenta con un plato bandera	cuy con papas	cuy con papas	el juane	el INC debe hacer un proyecto de investigación para saber lo que consumían los de 1 siglo atrás para determinar los platos típicos
LA REAL CECINA	Kenny Vásquez Fernández	ADM.	gastronomía regional nacional e	Buena: pero falta impulsarlo	cecina, chorizo, escabeche de gallina enrollado	Cecina de res y cuy chactado.	Cecina o enrollado d carne.	Impulsar la venta dando a conocer a los turistas nacionales e internacionales los platos

			internacional	por los agentes de este sector para rescatar y renovarlas.	de carne			típicos de la región pero mejorando la presentación de cada uno de estos para que sean más vistos y apetitivos porque la imagen vale más que mil palabras.
--	--	--	---------------	---	----------	--	--	---

3.2 RESULTADOS Y ANALISIS DE LA DEMANDA

3.2.1 RESULTADOS DE LA ENCUESTAS APLICADAS A TURISTAS NACIONALES SOBRE LA GASTRONOMIA TIPICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS COMO PARTE DE SU PRODUCTO TURISTICO

La encuesta fue aplicada a una muestra de 40 turistas nacionales que arribaron a la ciudad de Chachapoyas en el mes de Marzo del 2013, y que hicieron uso del servicio de alimentación, del mismo que pueden emitir opinión sobre la gastronomía típica como parte del producto turístico. Los resultados a los que se llegó con la encuesta son los siguientes:

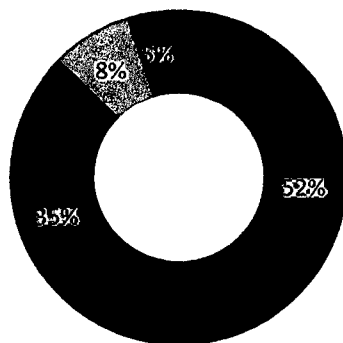


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

El grafico N° 1, muestra la distribución de la población según su género, donde el 55% son masculino y el 45 % femenino. La ciudad de Chachapoyas como centro base y de distribución del destino Amazonas recibe flujo de viajeros de ambos géneros no existiendo marcada diferencias entre ellos.

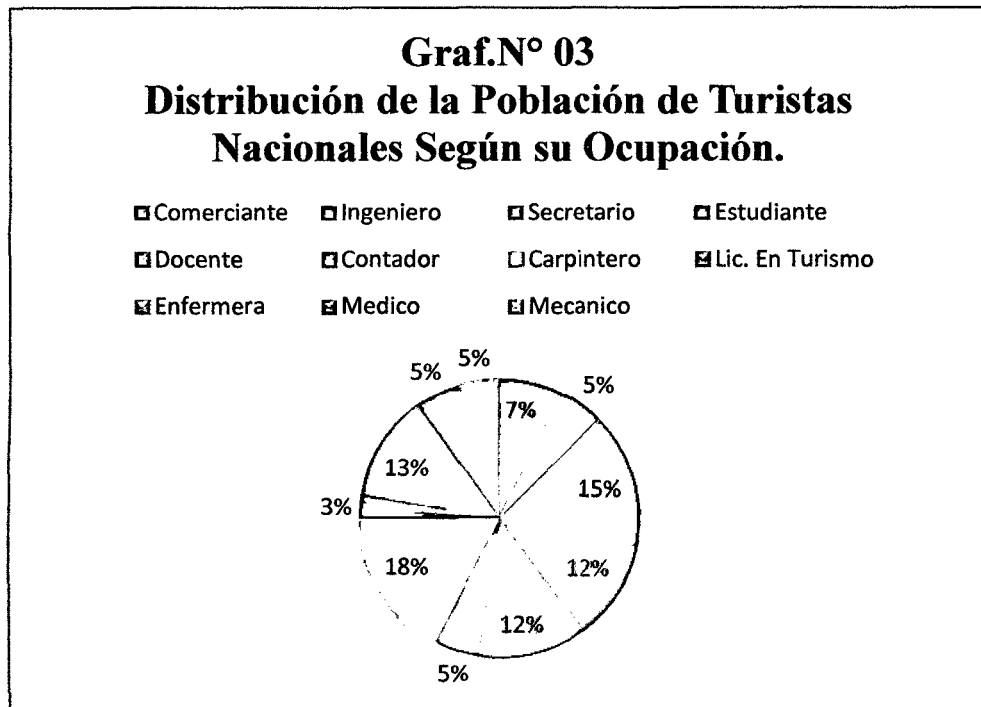
Graf.N°02 Distribución de la Población de Turistas Nacionales Según su Edad

■ 18 - 29 ■ 30 - 39 □ 40 - 49 ■ 50 a mas



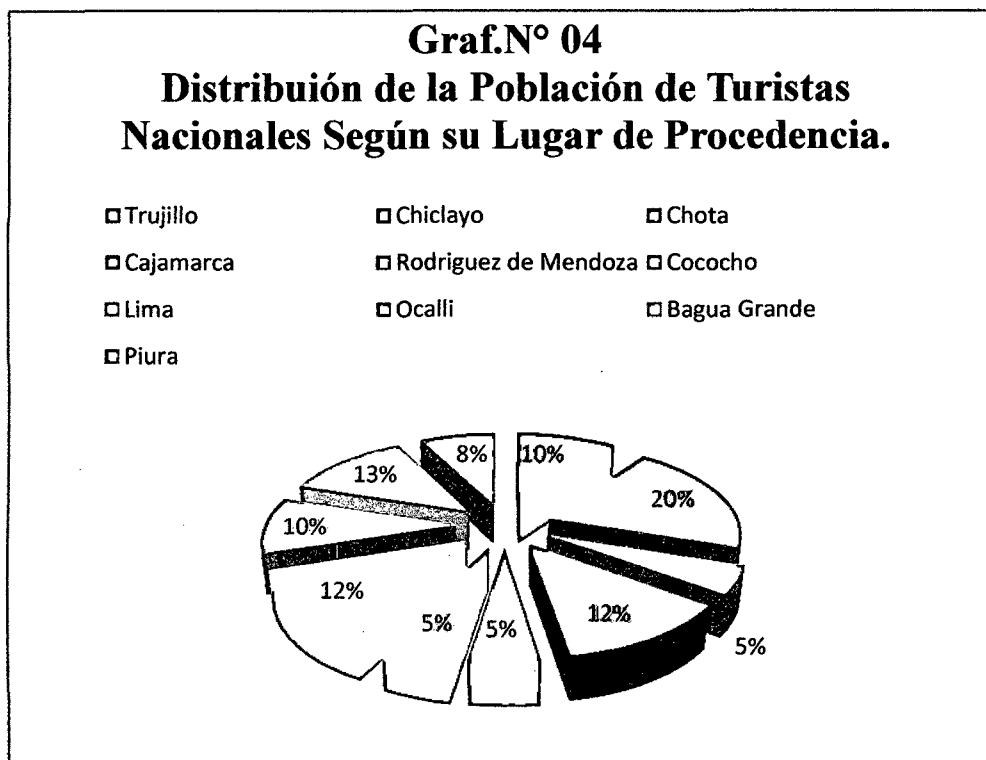
FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La población según su edad se encuentra distribuida de la siguiente manera: de 18 a 29 años, el 52%; de 30 a 39, el 35%; de 40 a 49, 8% y de 50 a mas, 5%. El mercado de viajeros nacionales a la ciudad de Chachapoyas es relativamente joven, más el 50% de estos no excede los 30 años de edad y sus motivaciones de viaje pueden ser múltiples como se mostrarán en el gráfico que se toque estos resultados. La edad es un factor determinante en los viajeros por turismo en este destino ya que sus características geográficas requieren que sea relativamente joven por las exigencias físicas para llegar a los atractivos turísticos.



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La distribución de la población nacional según su ocupación es variada siendo el porcentaje máximo 18 % que se le da a los viajeros dedicados a la carpintería, se debe tener en cuenta que Amazonas es una zona maderera y que muchos se desplazan a este destino por motivos de trabajo o también negocios como la compra y venta de madera. Otros profesionales como secretarías, ingenieros, contadores, médicos y docentes se encuentran entre el 15 y el 5 % lo que nos da entender que la ocupación de los viajeros nacionales es variada siendo este un mercado de interés de personas con diversa ocupación.

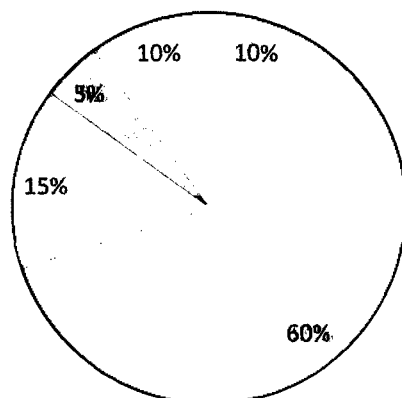


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La distribución de la población según su procedencia también es variada, pero con mayor incidencia en las ciudades y regiones fronterizas con Amazonas como lo es el caso de Chiclayo que aporta con el 20% de viajeros. Los viajeros dentro de la región también son importantes a la ciudad de Chachapoyas prueba de ello es que en los resultados los procedentes de Bagua se desplazaron a esta ciudad en un 13%. Lima como principal centro emisor de viajeros nacionales, por concentrar la mayor cantidad de población y ser la capital de la república, aporta el 12 %, quedando en menores porcentajes ciudades como Cajamarca, Trujillo, Piura entre otros.

Graf.N° 05 Distribución de la Población Según el Motivo de su Visita a la Ciudad de Chachapoyas.

□ Estudio □ Trabajo □ Turismo □ Negocio □ otros



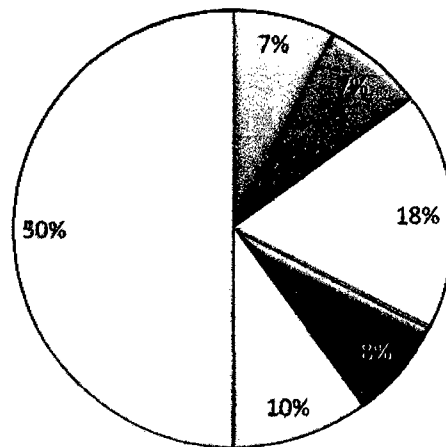
FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Si bien es cierto el termino viajero es amplio y alberga a todos los que se desplazan de un lugar a otro por diversas motivaciones, los resultados de el grafico N° 5 detalla los motivos siendo el trabajo (60%), el que ocupa el 'primer lugar, seguido por turismo con un 15% y otras motivaciones como el trabajo y estudios están en menos al 10%.

La región amazonas se ha convertido en los últimos años en un destino que apertura oportunidades laborales a profesionales de diversas disciplinas. En el caso del turismo interno también es considerado un destino emergente y los viajeros aprovechan los fines de semana y feriados largos para visitar esta ciudad y los atractivos que se encuentran en su área de influencia como son Kuelap y la catarata de Gocta.

Graf.N°06
Distribución de la Población según el
Tiempo de Permanencia en la Ciudad de
Chachapoyas.

■ Un Día ■ Dos Días ■ Tres Días ■ Cuatro Días ■ Cinco Días ■ De Seis Días a Mas

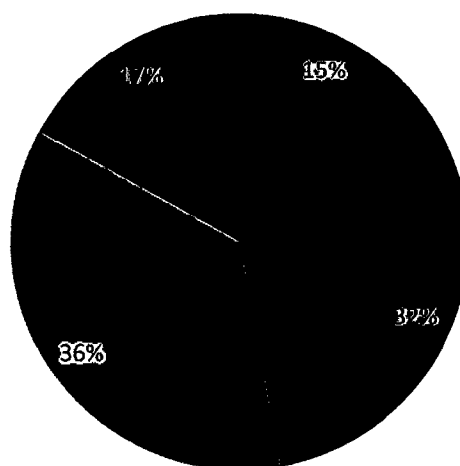


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La distribución de la población según su periodo de permanencia es: 50% de seis días a más; 18% se queda tres días; y el 10% se queda 5 días. Se entiende que los viajeros por trabajo requieren más de cinco días para poder lograr sus objetivos es por ello que en los resultados estos generan la mayor cantidad de porcentaje; los viajeros por turismo no requieren más de tres días para la visita de los principales atractivos turísticos, aprovechando los fines de semana y feriados largos.

Graf.N°07 Distribución de la Población Según Actividades que Realiza Durante su Visita a la Ciudad de Chachapoyas.

- Compra de Artesanía
- Visita a Lugares Turísticos
- Consumo de Gastronomía Típica
- Salidas a Lugares Nocturnos



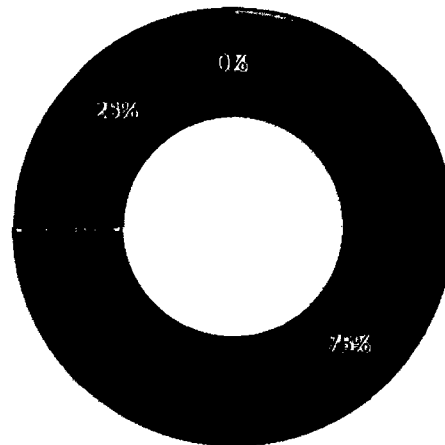
FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La distribución de la población según las actividades que realiza es de la siguiente manera: consumo de gastronomía, 36%; visita a lugares turísticos, 32%; salida a lugares nocturnos, 17% y compra de artesanía, 15%.

La alimentación que está relacionada al consumo de la gastronomía típica es uno de los servicios básicos que requiere el visitante durante su viaje; según los resultados el porcentaje de nacionales que consume gastronomía típica es bajo (36%), ya que la preferencia de los viajeros puede estar en otros productos gastronómicos que se ofertan a manera de menú.

Graf.N°08 Distribución de la Población Según su Opinión de la Gastronomía Típica de la Ciudad de Chachapoyas.

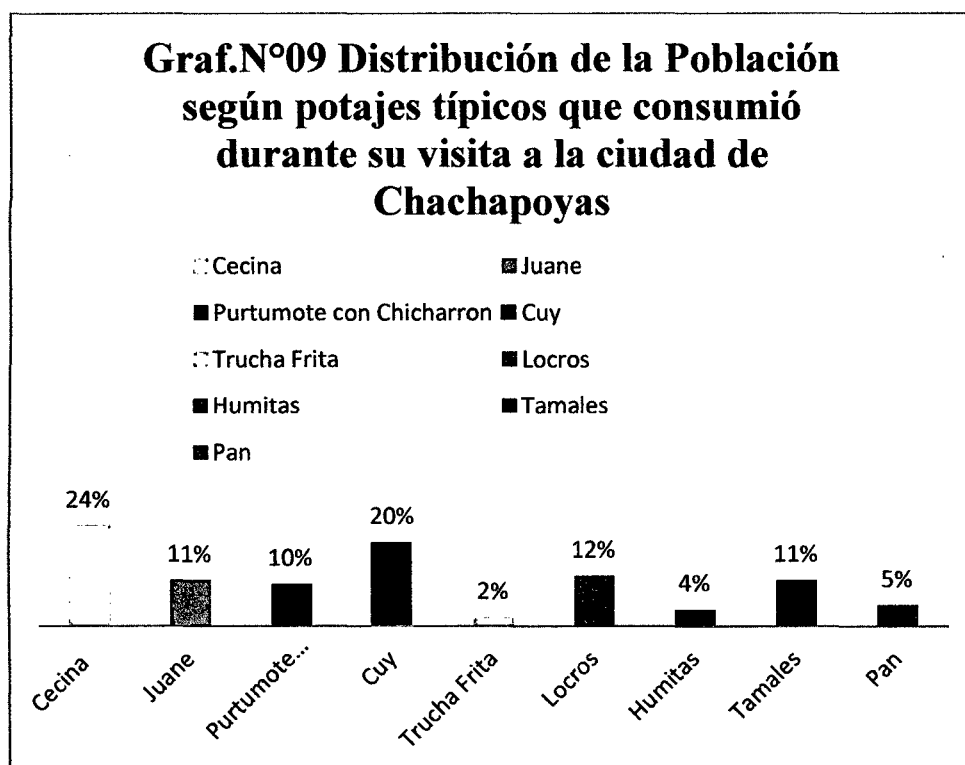
■ Buena ■ Regular ■ Mala



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

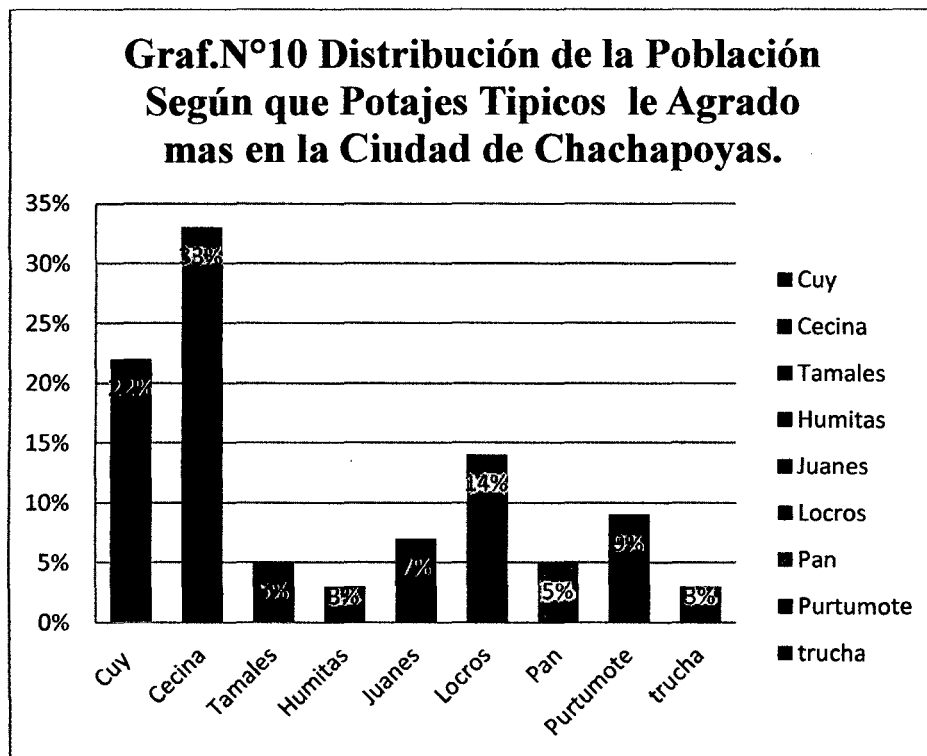
La opinión de los encuestados sobre gastronomía típica Chachapoyana es 75 % buena; 25 %, regular. Esta opinión se basa en que es una gastronomía innovadora y diferente a pesar de existir en otras ciudades productos gastronómicos con el mismo nombre como es el caso es los juanes en este destino de estudio se caracterizan por ser elaborados en base a arroz y yuca molida y con relleno de carne de res o pollo y maní tostado. Otros productos gastronómicos que marcan la diferencia son los tamales, cecina y el cuy.

Los que opinaron que la gastronomía chachapoyana era regular se basan en que aun esta requiere de mejor manipulación de los insumos y su estilización para presentación que le permita ser un producto organoléptico competitivo como se viene haciendo en otros destinos del Perú.



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Los potajes típicos más consumidos por los encuestados son cecina ,24%; cuy ,20%; locros, 12%; tamales y juanes 11% cada uno. Según los visitantes nacionales La cecina es el plato con mayor aceptación, se debe considerar que Chachapoyas y los pueblos aledaños son considerados ganaderos que han hecho que la carne de res fileteada y secada al sol sea uno de sus platos típicos favoritos y que hoy sea difundido en los principales restaurantes de la ciudad junto al cuy ya sea frito o guisado, los locros de frejol y mote, chiclayo y otras variantes y los juanes y tamales.

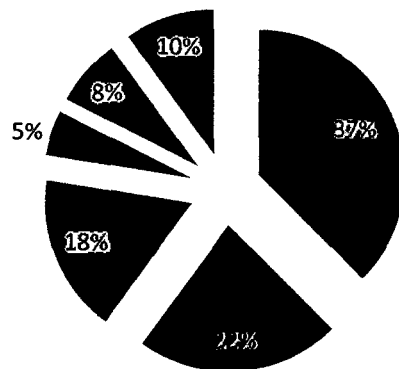


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La cecina (33%) es el producto típico de mayor agrado en los encuestados, seguido por el cuy (22%) y locros (14%); esta guarda relación con el grafico anterior que está relacionado al consumo de gastronomía.

**Graf.Nº11 Distribución de la Población
Según el Potaje Tipico mas
Representativo de la Ciudad de
Chachapoyas.**

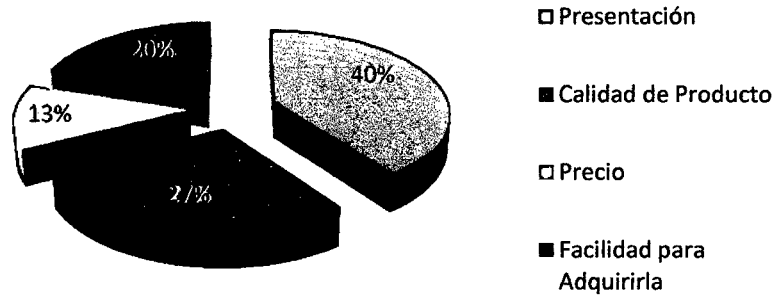
■ Cecina ■ Locros ■ Cuy ■ Shipasmute ■ Trucha ■ Tamales



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Para los viajeros nacionales la cecina es el plato más representativo (37%); y al que se debería considerar como plato bandera; complementándose la oferta gastronómica con los locros (22%); y el cuy (18%) los tres productos en mención según los encuestados deben ser comercialización diaria en los restaurantes de la ciudad y se debe promover su consumo.

Graf.N°12 Distribución de la Población Según que se Deberia Mejorar en la Gastronomía Típica.

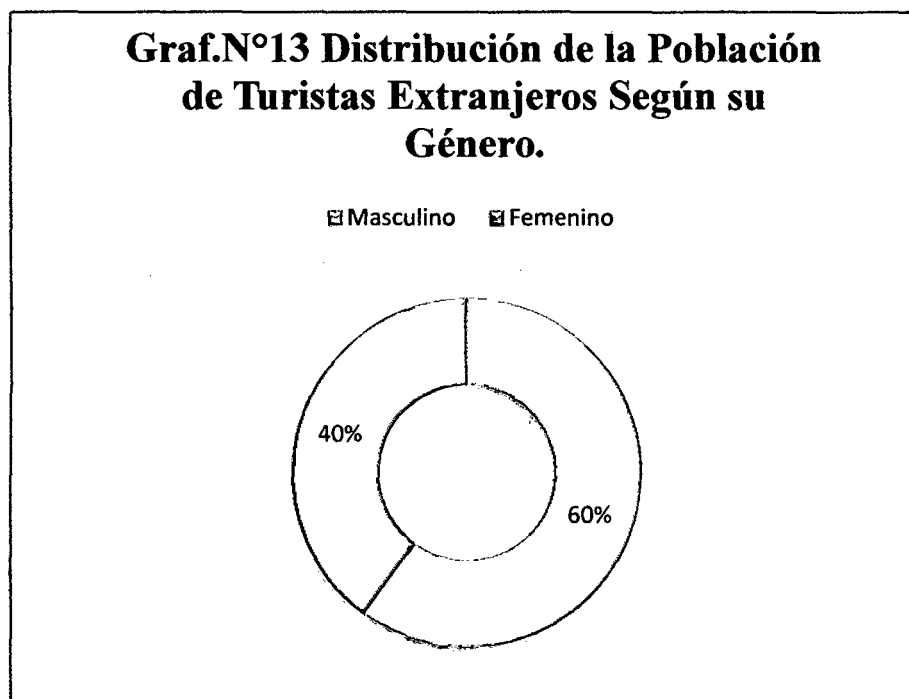


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La población opina que lo primero que se debería mejorar en la gastronomía típica Chachapoyana es la presentación (40%), seguido por la calidad del producto (27%); facilidad para adquirirlas, (20%) y (13%) el precio. Éstos resultados nos dan a entender que el precio es el menor elemento a considerar por los encuestados si se tiene en cuenta la calidad de los productos, la presentación de la gastronomía y los lugares donde se comercializan.

3.2.2. RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A TURISTAS EXTRANJEROS SOBRE LA GASTRONOMIA TIPICA DE LA CIUDAD DE CHACHAPOYAS COMO PARTE DE SU PRODUCTO TURISTICO.

La encuesta fue aplicada a 20 turistas extranjeros que visitaron la Ciudad de Chachapoyas en el mes de Marzo de 2013 con el fin de obtener información sobre opinión de la gastronomía típica Chachapoyana como parte del producto turístico; siendo los resultados los siguientes:

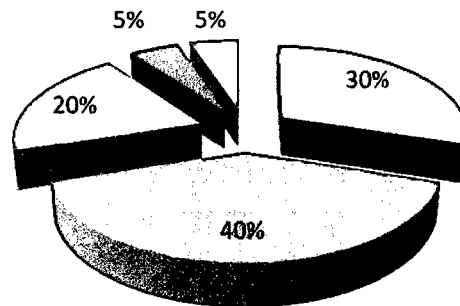


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

El gráfico 13 muestra que el 60% de extranjeros son de género masculino y el 40% femenino. Al igual que el mercado de viajeros nacionales, el extranjero no muestra mayor diferencia del 10% entre ambos géneros, dando indicadores de ser equilibrado la preferencia de este destino por género.

**Graf. N° 14 Distribución de la
Población de Turistas Extranjeros
Según su Edad.**

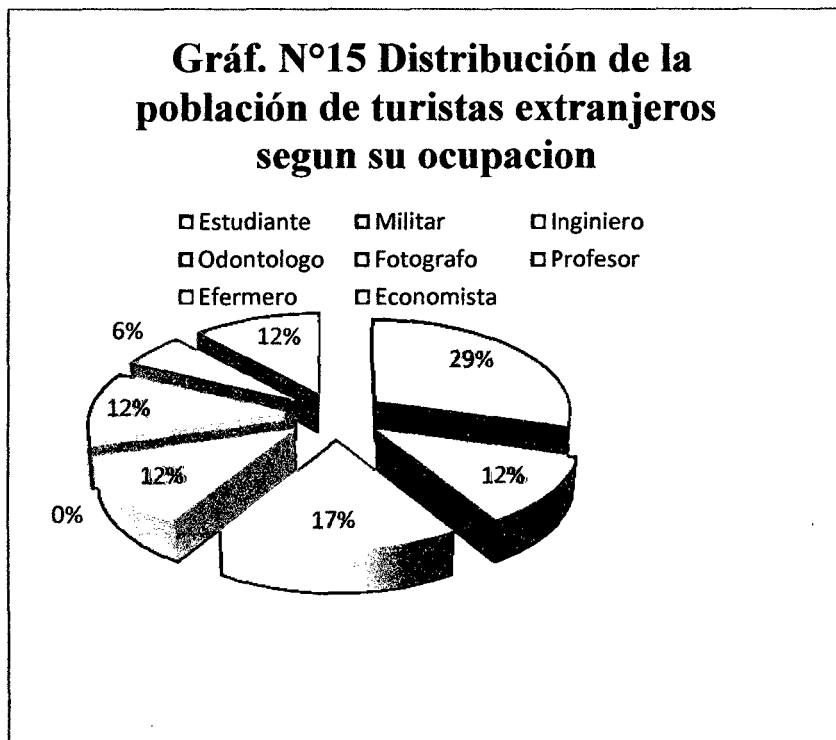
□ 18 - 29 □ 30 - 39 □ 40 - 49 □ 50 - 59 □ 60 a mas



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La distribución de la población de turistas extranjeros según su edad es del 40% de los que se encuentran entre 30 y 39 años; seguidos por los turistas de 18 a 29 años con 30% y el 20% entre 40 y 49 años; los otros rangos de edad se encuentran con 5% cada uno.

Este segmento de mercado también tiene turistas relativamente jóvenes que en un 50 % están entre 18 a 39 años; es decir por el rango de edad de 30 a 39 estos son jóvenes profesionales con capacidad económica independiente, de la que destinan parte de sus ingresos para realizar viajes a nuevos destinos, aprovechando sus periodos de disponibilidad de tiempo libre.

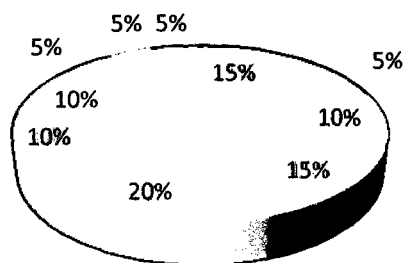


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Según el gráfico N° 15 la distribución por profesionales es variada y oscila entre el 17 y el 12 % tanto para profesores, militares, ingenieros y otros. Los estudiantes que económicamente en su mayoría pueden ser dependientes hacen el 29 % del gráfico de distribución según ocupación y forman el componente joven del segmento de viajeros extranjeros.

Graf.N° 16 Distribución de la Población de Turistas Extranjeros Según su lugar de Prosedencia.

□ Argentina □ Rusia □ Alemania □ España □ Francia
□ EE.UU □ Inglaterra □ Canada □ Mexico □ Bolivia

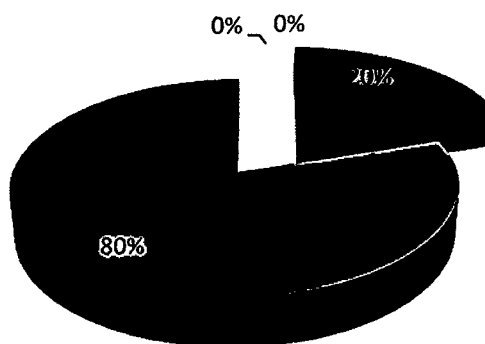


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

La procedencia de turistas extranjeros según el grafico 16 se encuentra marcado en tres amplios sectores; Europa, Norte América y América del Sur. Para el caso de Europa y coincidiendo con los perfiles de turista que visita el Perú, Francia con el 20% es el principal emisor de turistas a Chachapoyas; seguido por España con el 15% .En América del Norte Estados Unidos es el principal emisor con el 10 % y México y Canadá le siguen con el 5%. América del Sur lo representa a Argentina con el 5%.

**Gráf. N°17 Distribución de la
Población de Turistas Extranjeros
Según Motivo de Visita.**

■ Estudios ■ Trabajo ■ Turismo ■ Negocio

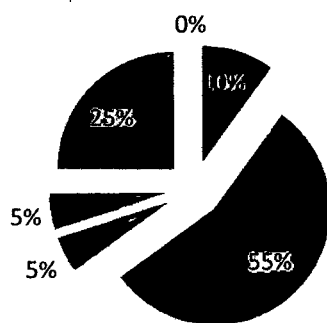


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

El 80% de extranjeros visita Chachapoyas por turismo; 20% lo hace 'por trabajo con estos resultados se encuentra una marcada diferencia en relación a las motivaciones con los viajeros nacionales; esto se justifica al creciente interés que existe en el extranjero por visitar el Perú y sus destinos turísticos emergentes.

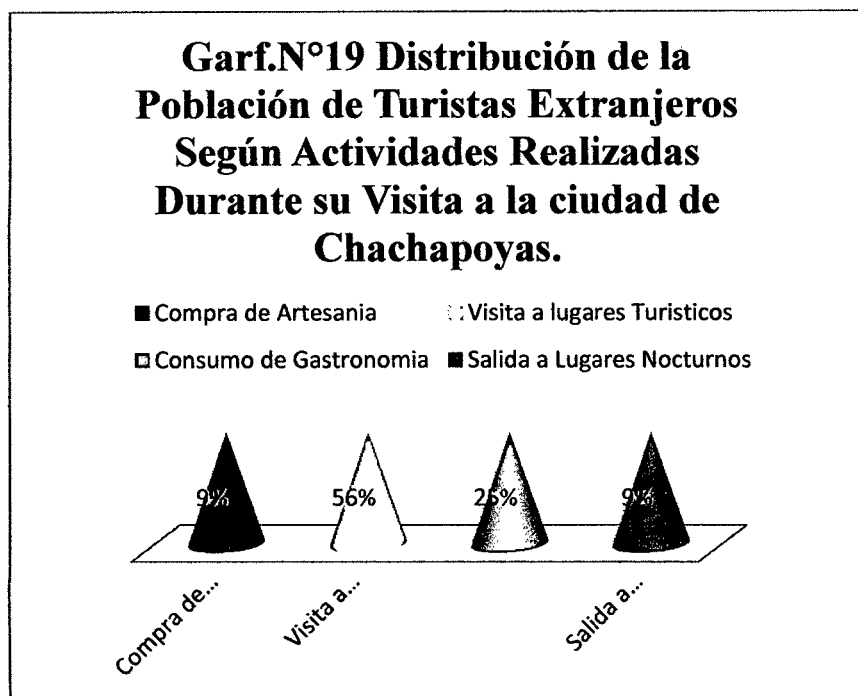
Graf.N°18 Distribución de la Población de Turistas Extranjeros Según el Tiempo de Permanencia en la Ciudad de Chachapoyas.

- Un Dia
- Dos Dias
- tres dias
- Cuatro Dias
- Cinco dias
- seis dias a mas



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

El tiempo de visita de los extranjeros en 55% es de tres días; este se debe a que no es el único destino que visitan en el país y este tiempo es lo suficiente para visitar los iconos turísticos de la región Amazonas; también existe un 25 % de extranjeros que se quedad de 6 a más días esto puede ser debido a que sus actividades de visita están ligadas al segmento de naturaleza y aventura donde en sus recorridos se incluyen caminatas que algar su viaje.

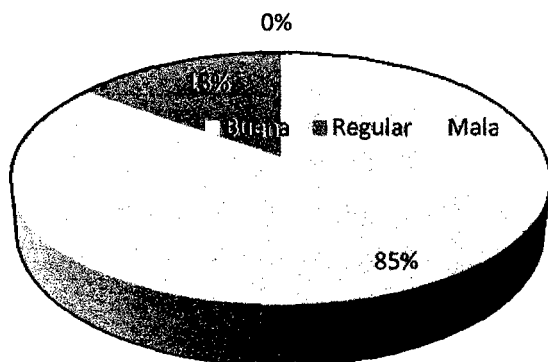


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Teniendo en cuenta que la principal motivación de viaje de los extranjeros es el turismo sus actividades se distribuyen de la siguiente manera; visita a lugares turísticos 56%; consumo de gastronomía típica 25% y salida a lugares nocturnos y compra de artesanía 9% cada uno.

A pesar de existir variada gastronomía típica los extranjeros lo consumen en poca escala debido a que estos tienen otras preferencias gastronómicas o lo hacen también por factores de salud o prevención.

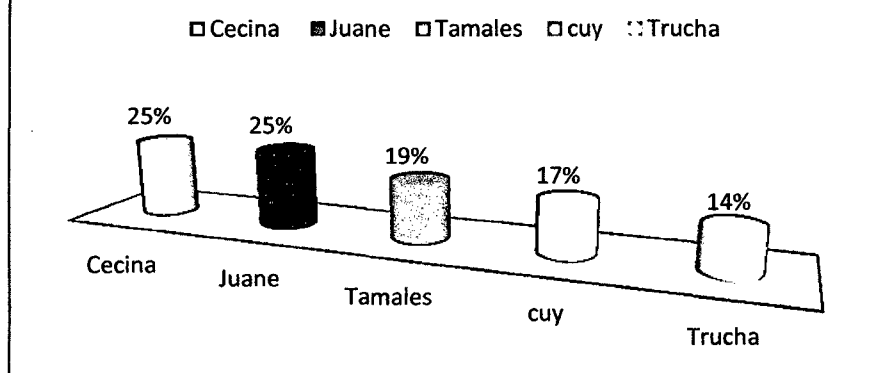
Gráf.N°20 Distribución de la Población de Turistas Extranjeros Según opinión Sobre la Gastronomía típica de Chachapoyas



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

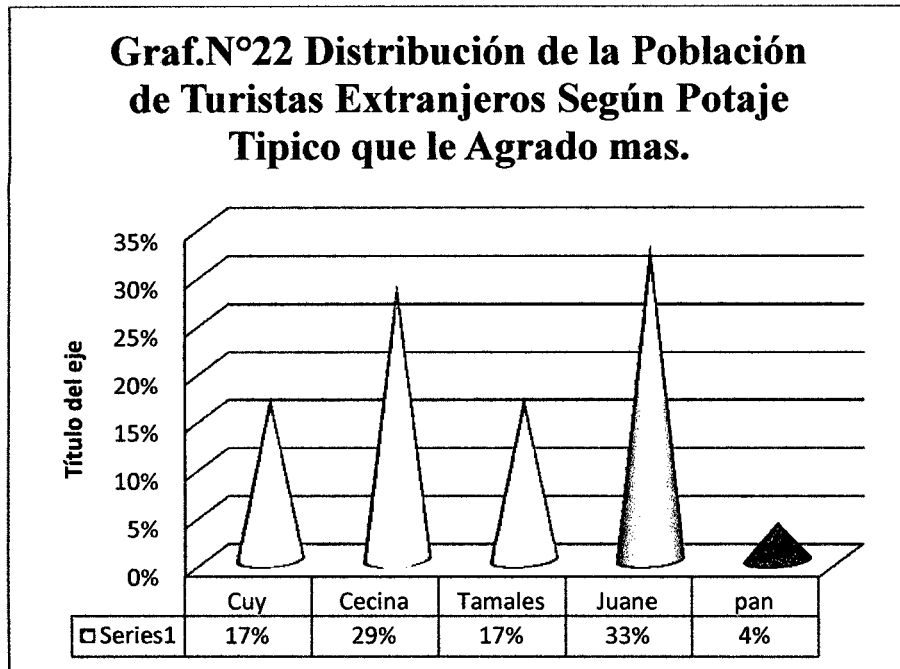
El 85% de extranjeros opina que la gastronomía típica Chachapoyana es buena debido a su originalidad, uso de productos nativos del lugar y técnicas tradicionales que despierta la atención y curiosidad de estos. El 15% opina que es regular, presentando su déficit en la manipulación de alimentos y la presentación del producto gastronómico.

Graf.Nº21 Distribución de la población de Turistas Extranjeros Según Potajes Tipicos Consumidos Durante su Visita.



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Los potajes típicos consumidos por los extranjeros en Chachapoyas son: cecina (25%) ; juanes(25%); tamales (19%) ;cuy (17%) y trucha(14%).

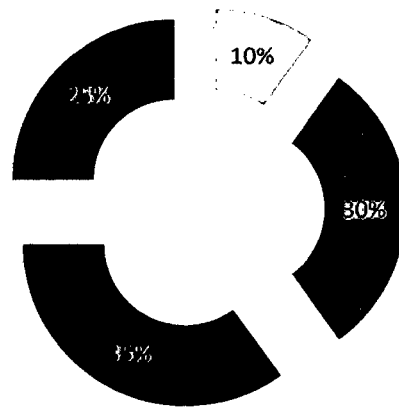


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

De los potajes consumidos por los extranjeros el juane es el agrado más a este segmento de mercado (33%); seguido por la cecina (29%); los tamales y el cuy con (17%) cada una, a diferencia de los nacionales el juane es el plato más apetecible por los extranjeros quedando la cecina en segundo lugar.

Graf. N°23 Distribución de la Población de Turistas Extranjeros Según Opinión Sobre Potaje Tipico mas Representativo de la Ciudad de Chachapoyas.

■ Cuy ■ Cecina ■ Juane ■ No Opina

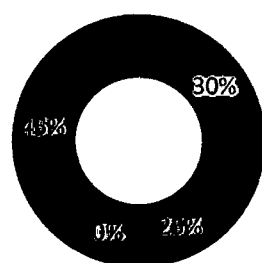


FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

Para los extranjeros el juane debería ser el plato bandera con (35%); complementa con la cecina con (30%) y el cuy con un (25%). En estos resultados existe un 25 % de encuestados que no opina al respecto debido a que no consumieron la gastronomía típica o no encontraron un plato representativo.

**Graf.N°24 Distribución de la
Población de Turistas Extranjeros
Según Opinión Sobre lo que se
Deberia Mejorar en la Gastronomía
Típica de la ciudad de Chachapoyas.**

- Presentación
- Calidad de Producto
- Precio
- Facilidad para Adquirirla



FUENTE: TRABAJO DE CAMPO ELABORACIÓN PROPIA

El 45% de población extranjera opina que deberían existir mayores facilidades para adquirir estos productos, es decir su comercialización debe ser permanente en todo establecimiento que brinde el servicio de alimentación. El 30% de encuestados sugiere que la mejora debe estar en la estilización y mejora de la presentación del producto organoléptico bajo estándares internacionales que le permitan ser apetecible y competitivo y el 25% opina que la selección de productos debe ser la base para mejorar la gastronomía.

DISCUSIÓN

Acosta en la justificación de su tesis sobre uso turístico de la gastronomía típica Margariteña sostiene que dentro de las manifestaciones culturales se encuentra la gastronomía típica como muestra de la idiosincrasia del pueblo y cuyo potencial como atractivo turístico ha sido demostrado por países que lo han incorporado dentro de su oferta, creando rutas turísticas que le permiten al visitante conocer y degustar los platos, dulces y bebidas típicas.

El presente trabajo de investigación se justifica primero, en la categorización de los recursos y atractivos turísticos que agrupan a la gastronomía folklore, junto a las danzas, música y artesanía que conforman parte de nuestro patrimonio inmaterial, la segunda justificación se da en la variada amalgama de productos gastronómicos en la ciudad de Chachapoyas con potencial para planificar rutas turísticas gastronómicas que complementen la oferta turística de la región.

Según Acosta la gastronomía Margariteña se encuentra compuesta por productos que se ofertan como menú en los restaurantes de esta localidad y que por su característica geográfica del lugar estas han girado en torno a productos de Mar; pescado, crustáceo, y moluscos, y tiene al sancocho o hervido de pescado como el plato más tradicional.

Las características geográficas de esta investigación son de una región andina con alrededores de ceja de selva propicias para la agricultura y ganadería que ha hecho que en esta zona existen productos interesantes que forman base de la gastronomía típica Chachapoyana.

Sus productos gastronómicos son los tamales, humitas, juanes, cecina, cuy y los panes que son ofertados en restaurantes de la localidad.

Como parte de la oferta gastronómica. En el informe se hace un registro general de la gastronomía típica incluso platos que no se ofertan de manera habitual en los restaurantes.

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.

Se han registrados 30 productos gastronómicos típicos, entre entradas, sopas, platos de fondo, bocaditos y bebidas de las cuales solo son comercializados en restaurantes y cafeterías, los Juanes, tamales, Humitas, a cecina, el cuy, caldo de gallina y algunos locros.

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 sus insumos y la estilización de los platos para la presentación y comercialización.

Para los encuestados; viajeros, propietarios de prestadores de servicio y autoridades la cecina debería ser el plato bandera de la ciudad complementada por los tamales y juanes.

RECOMENDACIONES

Se debe realizar un inventario gastronómico por parte de la Dirección Regional de turismo que permita insertar la gastronomía Chachapoyana a la relación de atractivos turísticos de la región, con el fin que se implementen proyectos de inversión pública considerando estos elementos.

Se debe promover la inclusión permanente de los productos gastronómicos típicos Chachapoyanos en la oferta que se brinda en los restaurantes de la ciudad de Chachapoyas, adicionándose los potajes que en la actualidad no son comercializados.

Se debe promover la capacitación permanente del talento humano que labora en el área de cocina de los restaurantes de la Ciudad de Chachapoyas tanto en selección y manipulación de insumos, como en técnicas y tendencias para el emplatado y presentación gastronómica con el de generar ventajas competitivas en los productos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Jerly Berenice Castillo Ampuero, Gastronomía Típica y el Turismo en la Localidad de Luya, Departamento de Amazonas – 2011.
- Mary Carmen Acosta López. Turismo y Gastronomía: Uso Turístico de la Gastronomía Típica Margariteña en el Municipio Tubores del Estado Nueva Esparta, Guatamare – 2009.
- Fundación Felipe Antonio Custer, 2000. El Arte De La Cocina Peruana. QuebecorWorldPeru S.A

OTRAS REFERENCIAS:

- <http://es.scribd.com/doc/18972710/Turismo-Definiciones-de-Turismo>.
- http://www.ehowenespanol.com/tipos-empleos-turismo-sobre_100521/
- <http://www.geography.learnontheinternet.co.uk/topics/tourism6.html>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
- http://respuestas.wikia.com/wiki/Cual_es_la_definicion_de_comidas_t%C3%ADpicas

ANEXOS

Anexo 01: ENCUESTAS

ENCUESTA A TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS SOBRE GASTRONOMIA TIPICA CHACHAPOYANA COMO PARTE DEL PRODUCTO TURISTICO.

Género: Edad: ocupación: procedencia:

1.- ¿cuál es el motivo de su visita a la ciudad de Chachapoyas?

Estudios () Trabajo () Turismo () Negocio () Otros ()

2.- ¿Cuál es su tiempo de permanencia en la Ciudad de Chachapoyas?

1 día () 2 días () 3 días () 4 días () 5 días () de 6 días a mas ()

3.- ¿Qué actividades realizo durante su visita?

Compra de Artesanía () Visita a Lugares Turísticos () Consumo de Gastronomía ()
Típica Salidas a lugares Nocturnos ()

4.- ¿Cuál es su opinión sobre la gastronomía típica en la ciudad de Chachapoyas?

Buena () Regular () Mala ()

Porque:.....

.....

....

5.- ¿Que potajes típicos consumió durante su visita?

.....

.....

6.- ¿Cuál de los potajes típicos consumidos le agrado más? (enumere tres platos típicos)

.....

.....

7.- ¿Cuál cree usted que sea el potaje típico más representativo de la Ciudad de Chachapoyas?

.....

8.- ¿Que se debería mejorar en la gastronomía típica Chachapoyana?

Presentación () Calidad de Productos () Precio () Facilidad para Adquirirla ()

Anexo 02: ENTREVISTAS

**FORMATO DE ENTREVISTA A AUTORIDADES SOBRE LA GASTRONOMIA
CHACHAPOYANA COMO PARTE DEL PRODUCTO TURISTICO.**

Nombre:

Institución:

Cargo:

1.- ¿Cuál es su opinión sobre la gastronomía Chachapoyana?

.....
.....

2.- ¿La institución que representa ha realizado alguna actividad o proyecto para promover la gastronomía Chachapoyana como parte del producto turístico?

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

3.- ¿Cuáles cree que sean los productos gastronómicos típicos más representativos de la Ciudad de Chachapoyas?

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

4.- ¿Cuál de todos los productos gastronómicos típicos debe ser considerado como plato bandera para la ciudad? ¿Porque?

.....
.....

5.- ¿Que se debería hacer para promover la gastronomía Chachapoyana como parte del producto turístico?

.....
.....

**FORMATO DE ENTREVISTA A PROPIETARIOS DE RESTAURANTES SOBRE
LA GASTRONOMIA CHACHAPOYANA COMO PARTE DEL PRODUCTO
TURISTICO.**

Nombre del Entrevistado:

Cargo:

Nombre del Restaurante:

1.- ¿Qué tipo de gastronomía oferta en su restaurante?

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

2.- ¿Cuál es su opinión sobre la gastronomía típica Chachapoyana?

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

3.- ¿Que platos típicos oferta en su restaurante?

.....
.....

4.- ¿Cuáles de los platos típicos tienen mayor aceptación por los turistas nacionales y extranjeros?

.....
.....

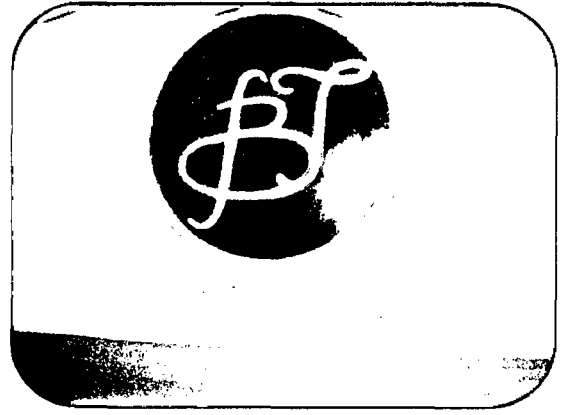
5.- ¿Cuál debería ser el plato típico bandera de la ciudad de Chachapoyas?

.....
.....

6.- ¿Que se debería hacer para promover la gastronomía típica como parte del producto turístico.

.....
.....

**Anexo 03: Imágenes de Restaurantes que Ofrecen Gastronomía Típica en la
Ciudad de Chachapoyas.**



Anexo 04: Imágenes De Encuestas Aplicadas a los Visitantes a la Ciudad de Chachapoyas.



