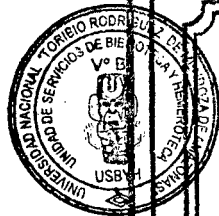


**UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS**



**CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO Y ADMINISTRACIÓN
INFORME DEL EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

**“RUTA GASTRONÓMICA SABORES DEL
HUAYABAMBA EN LA PROVINCIA DE RODRÍGUEZ
DE MENDOZA - REGIÓN AMAZONAS**



1016 JUL 2012

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN
BACHILLER: VARGAS MELENDEZ DAISY FIORELY**

JURADO:

JUAN MANUEL BUENDIA FERNANDEZ

Presidente

JUDITH ESTEFANY ARAUJO GARCIA

Secretaria

ROSA CECILIA GONZALEZ RÍOS

Vocal

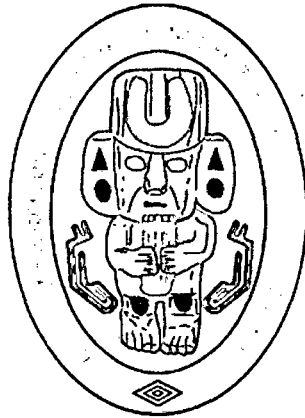
ROBERT WAGNER OCADIO ACOSTA

Accesitario

CHACHAPOYAS DICIEMBRE DE 2010

UNIVERSIDAD NACIONAL

“TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS”



**CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO Y
ADMINISTRACIÓN**

06 JUL 2012 | INFORME DE EXAMEN DE SUFICIENCIA

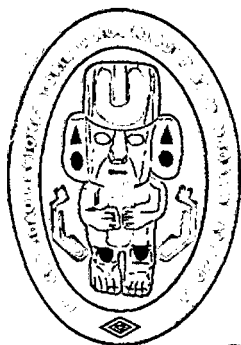
PROFESIONAL

**“RUTA GASTRONÓMICA SABORES DEL
HUAYABAMBA EN LA PROVINCIA DE RODRIGUEZ
DE MENDOZA – REGION AMAZONAS”**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

BACHILLER:	VARGAS MELENDEZ DAISY FIORELY	
JURADO:	JUAN MANUEL BUENDIA FERNANDEZ	Presidente
	JUDITH ESTEFANY ARAUJO GARCÍA	Secretaria
	ROSA CECILIA GONZALEZ RÍOS	Vocal
	ROBERT WAGNER OCADIO ACOSTA	Accesitario

CHACHAPOYAS DICIEMBRE DE 2010



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

LEY DE CREACIÓN N° 27347 – RESOLUC. DE FUNC. N° 114 – 2001 - CONAFU

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR

DR. VICENTE MARINO CASTAÑEDA CHAVEZ

VICERECTOR ACADÉMICO

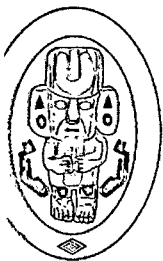
DR. MIGUEL ANGEL BARENA GURBILLON

VICERECTORA ADMINISTRATIVA

DRA. FLOR TERESA GARCÍA HUAMAN

**DECANO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y
ADMINISTRACIÓN**

LIC. BARTON GERVASI SAJAMI LUNA



JURADO

PRESIDENTE : CPC. JUAN MANUEL BUENDIA FERNANDEZ

SECRETARIO : MG. JUDITH ESTEFANY ARAUJO GARCÍA

VOCAL : LIC. ROSA CECILIA GONZALEZ RÍOS

ACCESITARIA : ECO. ROBERT WAGNER OCADIO ACOSTA

TABLA DE CONTENIDOS

	<i>Página (s).</i>
1. Resumen	01
2. Introducción	02
3. Objetivos	03
4. Materiales y métodos	03
5. Cronograma de Actividades	04
6. Limitaciones de la Investigación	04
7. Antecedentes	05 – 13
8. Marco Teórico	14 – 21
9. Potencial turístico del Área de estudio	
➤ Análisis De La Oferta Turística	22 - 33
➤ Caracterización de la Planta turística	40 – 41
10. Identificación Y Caracterización La Demanda Actual Del Turismo	42 – 45
12. creación y Diseño de la ruta gastronómica	50 – 61
13. Discusiones	62 -63
14 Conclusiones	64 -65
15. Anexo	66

DEDICATORIA:

Le dedico, ante todo, a Dios, que me ha acompañado a lo largo de mi vida y por darme salud, fuerza y serenidad.

Mi papa Edgar Vargas López, por ser un padre ejemplar y ayudarme a salir adelante para ver hecho realidad mis sueños, A mi mama Marilú Meléndez Huamalca, por ser muy paciente conmigo, educarme y darme tu voz en aquellos momentos que me sentía decaída, a mi hermanito que a pesar de nuestro carácter tan especial siempre nos apoyamos mutuamente.

A Orlando Delgado Chuquizuta, quien con su apoyo siempre logra darme esa motivación necesaria para poder decisiones importantes en mi mi vida.

A mis amigos por los consejos tan valiosos que siempre me brindaron y me ayudaron en los momentos en que necesitaba de una mano amiga

GRACIAS.

RESUMEN

La presente monografía es una recopilación de información de textos bibliográficos, trabajos de biblioteca, páginas de Internet y trabajo de campo en general. El tema a desarrollar fue: “Proponer una Ruta Gastronómica “Sabores del Huayabamba” en la provincia de Rodríguez de Mendoza”; la presente investigación está distribuido de la siguiente manera:

- **La Primera Parte** está referida a los Aspectos Generales como: Objetivos, Materiales - Métodos, Cronograma de Actividades, y los Antecedentes del tema.
- **La Segunda Parte** consta sobre el Marco Teórico: Conceptos, tipos de rutas, metodología del diseño de la ruta
- **La Tercera Parte** trata sobre el potencial turístico de Rodríguez de Mendoza, análisis de la oferta gastronómica (Inventariado De Platos Típicos De La Provincia), caracterización de la planta turística con la que cuenta la provincia
- **La Cuarta Parte** es la caracterización de la demanda actual del turismo, se resalta estadísticas de investigaciones de PROMPERU acerca de los arribos con el fin de disfrutar la gastronomía peruana.
- **La Quinta Parte** es un análisis FODA de la provincia de Rodríguez de Mendoza para facilitar la creación de la ruta gastronómica.
- **La Sexta Parte** se diseña la ruta Gastronómica “Sabores del Huayabamba”, itinerario, estructuración, implementación y promoción de la misma
- **La Séptima Parte** trata de las discusiones y conclusiones a las cuales se llego al finalizar la investigación.
- **La octava parte** son las referencias bibliográficas, y anexos del tema.

INTRODUCCIÓN

El Turismo es una actividad cuyo protagonista es el hombre, el cual movido por diferentes motivaciones; se desplaza de un lugar habitual a otro no habitual por un espacio menor a un año. Esto genera que las comunidades o entidades anfitrionas busquen mejorar sus servicios y así brindar una mejor atención a los visitantes, por lo consiguiente generar ingresos que por consiguiente mejoran la calidad de vida de la población anfitriona. Existen diferentes tipos de turismo y el turista cuenta con una gran variedad de actividades por realizar, una de ellas es el turismo gastronómico, el cual poco a poco ha ido incrementando su importancia a nivel no solo nacional si no internacionalmente. Las investigaciones realizadas por el Ministerio de Comercio exterior y Turismo demuestran claramente como han incrementado la motivación de los viajeros por conocer las rutas gastronómicas.

Hoy en día escuchamos hablar mucho de la gastronomía y de la importancia que ha tomado a nivel internacional, ya que es constante la participación de los mejores chef en las diferentes ferias gastronómicas a nivel mundial, en las cuales por su sazón y presentación se hacen acreedores de los primeros premios. El Perú no es ajeno a este desarrollo y en diferentes regiones se ha puesto en marcha la promoción de diferentes Rutas gastronómicas. Una de las principales rutas y la mas conocida es la “**Ruta Del Pisco**” la cual es conocida a nivel mundial y cada mes recibe mayor aceptación por parte de los visitantes, los que interesados en esta ruta realizan diferentes actividades. Esta ruta y otras conocidas a nivel internacional son promovidas por las diferentes instituciones involucradas. Estas Instituciones han tomado un rol muy importante en el desarrollo de la gastronomía, por ejemplo PROMPERU estreno su portal de gastronomía www.perumuchogusto.com como una nueva herramienta de promoción en esta se describen las propiedades de los ingredientes típicos de la gastronomía.

En vista de la acepción que posee la gastronomía en las diferentes regiones de nuestro país, se propone la creación de una Ruta gastronómica en la provincia de Rodríguez de Mendoza, aprovechando la riqueza potencial con la que cuenta dicha provincia, y por ende incrementar la demanda turística en dicha provincia.

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETIVOS

➤ **Objetivo General:**

“Proponer una ruta gastronómica “ Sabores Del Huayabamba” en la provincia de Rodríguez de Mendoza de la Región Amazonas”

➤ **Objetivos Específicos:**

- Inventariar y catalogar los platos típicos de la provincia de Rodríguez de Mendoza.
- Diseñar la Ruta gastronómica “Sabores del Huayabamba” en la Provincia de Rodríguez de Mendoza.
- Proponer estrategias de implementación y promoción de la ruta turística “Los Sabores del Huayabamba” en la Provincia de Rodríguez de Mendoza.

1.2. MATERIALES Y MÉTODOS

1.2.1 Material de Estudio

- Bibliografía gastronómica de la Provincia de Rodríguez de Mendoza.
- Datos obtenidos de fuentes primarias, conocedoras de la gastronomía amazense.

1.2.2 Métodos, Técnicas e Instrumentos

A. Métodos

- **Descriptivo:** Conocer el nivel de interés acerca de la gastronomía importancia que tiene la gastronomía dentro de los programas turísticos en la región amazonas.
- **Deductivo:** Nos permitirá conocer datos informativos, y así poder llegar a conclusiones específicas.

B. Técnicas

- **Análisis de Documentos:** Obtener información primaria y actualizada del tema en mención.
- **Observación Directa:** Obtener información de las diferentes empresas prestadoras de servicios turísticos (agencias de viajes, restaurantes, hospedaje, entre otros)

1.3 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nº	ACTIVIDADES	MESES	
		NOVIEMBRE	DICIEMBRE
		FECHA	FECHA
1	Búsqueda de información	17 – 25	—
2	Elaboración del informe	26	10
4	Ultimar detalles del Informe Práctico	10	15
5	Presentación del Informe Práctico	—	17
6	Sustentación	—	Por Definir

1.4. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

- Tiempo limitado para aplicar la investigación y obtener una mayor eficacia en las conclusiones del tema establecido.
- Disponibilidad de tiempo.

1.5. ANTECEDENTES ⁽¹⁾

El empeño de la UNESCO ha sido y es alentar la comprensión a través de los lazos interculturales entre pueblos, lograr que el contacto con el patrimonio histórico, monumental y natural sea una experiencia concedora y fuente de elevación espiritual.

Con tales propósitos auspició en 1996 en La Habana, Cuba, el Encuentro Internacional sobre Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Algunos ponentes como De Angeli y Gironella (México) y Olaya (Colombia), presentaron sus trabajos sobre alimentos y gastronomía que como punta de lanza abrirían el camino para el tema central del próximo encuentro de la UNESCO sobre Gastronomía (UNESCO, 1996).

1.5.1 ANTECEDENTES INTERNACIONALES ⁽²⁾

En Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, que eran una relación de las mejores posadas y restaurantes, estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets", personas de muy grande apetito que se dedicaban en clasificar los restaurantes, el más famoso restaurante de esa época fue "Kurnonsky" en Amberes dedicado exclusivamente a la cocina francesa.

El gran Kurnonsky (de nombre original Maurice Edmond Sailland) fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927 se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía.

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: Ruta del jamón Ibérico, ruta de los quesos de cabra, ruta de las frutas y los licores, ruta de los vinos, entre otros. En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio (marketing), se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región.

(1) www.unesco.org

(2) http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastron

- **La Ruta Del Vino – Bullas (España)**⁽³⁾ : Desde épocas muy remotas, las tierras de Bullas han mostrado una especial dedicación al cultivo de la vid y a la elaboración de vino, como se desprende del hallazgo en la villa romana de Los Cantos de la escultura del Niño de las Uvas o de la abundante documentación conservada en diversos archivos. Sólo en su casco urbano se conservan total o parcialmente más de 200 bodegas tradicionales, la mayoría de ellas construidas en los siglos XVIII y XIX.

⁽⁴⁾La Ruta del Vino de Bullas permite al visitante conocer la riqueza cultural asociada al vino, la que precisamente ha modelado a través del tiempo su entorno, su patrimonio y el modo de ser de sus gentes. Contribuye a la conservación de la tradición vitivinícola y favorece el respeto por los valores históricos de la zona, además de participar en la consolidación de un modelo de desarrollo sostenible.

- ✓ **Vinos que incluye la ruta:** Esta Ruta ofrece:
 - vinos tintos,
 - Vinos blancos
 - Vinos rosados
- ✓ **Recursos:** Dentro de su recorrido la Ruta del Vino de Bullas, brinda al visitante momentos muy agradables ya que trabaja conjuntamente con mas de 20 empresa y entidades como: bodegas, restaurantes, alojamientos y tiendas especializadas asi como también se unen a estos museos, monumentos, parajes naturales, manifestaciones artesanas, etc.
- ✓ **Gastronomía:** En la ruta e mención se ofrece una gran variedad de platos tradicionales entre los que destacan:
 - El ajoharina
 - El empedrao (arroz con alubias, pimientos y bacalao)
 - El arroz con conejo
 - Las migas y las patatas en llanda.

(3) <http://www.rutasdevino.com/>

(4) <http://www.wineroutesofspain.com/rutas/bullas>

- ✓ **Actividades:**⁽⁵⁾ Quien desee hacer la ruta puede degustar los mejores vinos en cada una de las bodegas pertenecientes a la misma, así como en el propio Museo del Vino. El mercadillo de productos tradicionales “El Zacatín” se celebra el primer domingo de cada mes en pleno casco antiguo de Bullas, e incluye en cada edición demostraciones artesanales de diferentes productos. El mes de octubre está dedicado al vino.

- **Ruta Del Queso – Chile**⁽⁶⁾ Conocer el proceso de la elaboración del queso, es una excelente razón para adentrarse a admirar las más antiguas tradiciones de Chile Central y saber algo más sobre la vida de los pobladores de los valles campesinos de la Región Metropolitana. Eso es lo que ofrece a los visitantes “La Ruta del Queso”, alternativa turística que ayuda a descubrir la vida campesina que se desarrolla en los alrededores del poblado de Melipilla, el cual se encuentra a tan sólo una hora de la capital de Chile, Santiago.

Con entretenidos y educativos circuitos por las comunas de Mallarauco, Codigua y Puangue, la “Ruta del Queso” te lleva a conocer queserías, granjas educativas, chicherías, paradores, restaurantes, viveros y antiguas construcciones que forman parte de la antigua arquitectura colonial de la zona.

- ✓ **Lugares A Conocer**
 - Mallarauco
 - Codigua
 - Puangue
- ✓ **Actividades a desarrollar:**
 - Degustar los exquisitos quesos de la zonas visitadas
 - Almuerzo o cenas a base de la comida tradicional.
 - Visitas a los atractivos más resaltantes de cada zona.

(5) <http://www.rutadelvino.bullas.es>

(6) <http://www.visitingchile.com>

1.5.2 ANTECEDENTES NACIONALES ⁽⁷⁾

En la última década del siglo XX, la cocina peruana empezó a popularizarse fuera de sus fronteras. En la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero del 2006, la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América. La cocina de este país es un producto bandera del Perú. Debido a esta rica variedad y a la armonía de su sabor y los alimentos empleados, la gastronomía peruana es constantemente premiada internacionalmente y sus chefs suelen obtener a menudo medallas internacionales que los distinguen.

Las instituciones relacionadas con el turismo ponen su mejor esfuerzo en incrementar el turismo en el país, es por eso que PROMPERU decidió crear un portal de gastronomía, con el propósito de como una nueva herramienta para la promoción de la riqueza y sofisticación gastronómica de nuestro país.

La gastronomía peruana se ha construido a lo largo de siglos. Ha sido un proceso en el cual ha recogido lo mejor de su despensa y sentimiento andino para asociarlos con cada uno de los ingredientes y las expresiones culturales que fueron legando a nuestras tierras.

Perú ofrece una atractiva selección de rutas gastronómicas, proponiendo inolvidables experiencias para los paladares más selectos y los espíritus más aventureros que se animen a recorrer misteriosos sitios selváticos y costeros.

Cuando hablamos de la gastronomía peruana es lógico que se hable de Gastón Acurio, el chef se ha convertido en el referido más importante de la gastronomía peruana, ha cosechado muchos premios como el galardón obtenido por su libro “500 años de fusión” en la premiación más importante de la comida mundial los Gourmand World Cookbook Awards, es el líder en la organización del festival gastronómico “Mistura”. Gastón Acurio considera que para impulsar la gastronomía peruana se debe trabajar en diferentes frentes, como la innovación y el desarrollo a través de entidades como El Instituto Nacional de Innovación Agraria, proporcionándole más recursos para la

investigación de los productos peruanos y sus nuevas variedades “para que los cocineros podamos promover los productos peruanos en el mundo”.

- **Mistura** ⁽⁸⁾: Es la más grande feria culinaria en el Perú donde en una semana, puedes disfrutar y conocer los deliciosos platos y recursos que posee el Perú. La feria cuenta con la participación de cocineros de todas partes del Perú y del mundo en esta III edición el país invitado es España.

Según Gastón Acurio (Presidente de la Organización) Mistura, es una fiesta donde todos nos reunimos alrededor de nuestras ollas y fogones para celebrar nuestras diferencias, sorprendernos ante nuestra creatividad, rendir tributo a la tradición, y apostar por la cultura y la biodiversidad.

- ✓ **Objetivo:** Mistura Busca que la cocina no sea un fin, sino un medio para lograr cambios. Para poder abrir los ojos del público y así comprenda que el cocinero tiene un rol mucho más importante que cocinar. Un cocinero debe ser querido por su pueblo por su capacidad para abrazar las banderas del placer y la excelencia con la misma pasión con la que se involucra en los retos de la humanidad. Un cocinero que hace espacio en su corazón para que convivan estéticas y éticas.

- ✓ **¿Quiénes participaron en Mistura 2010?**

No solo reconocidos cocineros vienen a Mistura sino también grandes maestros de la cocina popular como los famosos carretilleros de las esquinas.

(7) www.monografias.com

(8) www.mistura.net

➤ **La Ruta Del Pisco – Lunahuana**⁽⁹⁾ Disfrutar de la bebida representativa de nuestro país puede convertirse en toda una aventura de sabores y aromas junto a perfectos viñedos que están acostumbrados a crecer entre el mar y el desierto de la costa peruana.

✓ **Actividades:**

- En esta ruta se puede visitar las bodegas están en todo el camino que bordea el río Lunahuaná, conocido por los amantes del canotaje debido a que todos los veranos, en febrero, congrega a quienes les gusta desplazarse por los rápidos de este cauce.
- Se visita todos los restaurantes en donde se prepara las comidas mas exquisitas de la zona, pero el ingrediente principal es el pisco por supuesto.
- Además, de esto los turistas que recorren esta ruta pueden disfrutar del paisaje desde el mirador o caminar hasta el pueblo de Catapalla, pasando por un antiguo puente colgante de madera.

✓ **Impacto:** Las rutas gastronómicas del pisco tuvieron un impacto importante para el Perú, ya que lograron posicionarla a nivel internacional.

➤ **Ruta Gastronómica En Arequipa**⁽¹⁰⁾ Cocinas a la leña, ollas de barro, chicha de jora y otros complementos tradicionales arman la buena mesa en los distintos locales de comida arequipeña

Quien ha visitado la Ciudad Blanca conoce muy bien el alto nivel culinario que posee. Según sus pobladores, no existe lugar donde usted no coma bien y al decirlo se refieren no solo a succulentos potajes sino a porciones contundentes.

(9) <http://www.conapisco.org.pe>

(10) <http://www.peruanismos.com>

✓ **Lugares Que Se Visitan En La Ruta:**

- **Picantería La Nueva Palomino:**

Que funciona hace más de cien años y que mantiene su esencia, su cocina a la leña y las generosas porciones.

- **Wayrana Restaurante & Café:**

Donde el turista disfruta un sinfín de recetas tradicionales con un toque original y una presentación muy fresca.

- **restaurante Chicha:**

Abrió sus puertas el año pasado y fue una propuesta elaborada por Gastón Acurio. Aquí integran los maravillosos ingredientes arequipeños a su novedosa carta.

- ✓ **Impacto:** La ruta gastronómica de arequipa logro que esta región se posicione como una región líder con amplio potencial gastronómico, con identidad y características propias

➤ **Festivales Gastronómicos:**⁽¹¹⁾

Estas actividades se realizan cada vez con mayor frecuencia y participación de auspiciadores Aunque estos eventos suman varios centenares vale la pena dar algunos ejemplos: Festival: “Tarapoto”, capital gastronómica de la Amazonía”, donde la calidad de los insumos y la buena sazón fueron una grata sorpresa.

De otro lado, en Cusco se puede apreciar cómo se fortalece un circuito gastronómico por el Valle Sur que engarza las quintas de San Sebastián y San Jerónimo con las chicharronerías de Saya, con los cuyes al horno de Tinpó, con los panes de Oropeza, con los patos de Lucre y con el famosísimo parque de la papa en Pisac. Igual fenómeno sucede en Anta y Urubamba, donde la mayoría de cadenas hoteleras ofrece en sus restaurantes cocina fusión.

Lambayeque también ha sido testigo de varios eventos culinarios: “Festival Gastronómico Moche”, “Festival de la

Gastronomía Sazón y Costumbres Ferreñafanas”, “Festival Regional de la Chicha”, “Concurso Gastronómico Rescatando la Gastronomía Moche”, “Primer Festival del Loche”, así como el foro “Gastronomía lambayecana como motor del desarrollo y el turismo”, que contó con los más destacados chefs y gastrónomos nacionales y regionales.

Impacto de ferias gastronómicas en el país: ⁽¹²⁾

Todos estos acontecimientos han provocado que el número de turistas que recalcan en nuestro país se incremente de manera exponencial. El 42% de ellos, según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, asegura que la gastronomía fue uno de los aspectos que influyó en la elección del Perú como destino.

Encuestas realizadas entre turistas indican que más del 90% consideró la comida peruana entre buena y muy buena. El habernos posicionado como una alta cocina es incalculable, pues se está construyendo la vitrina para luego promover los ingredientes de origen nacional.

Pero quizá el aporte más grande de la gastronomía peruana no se refiere al aspecto económico, sino al cultural. Se ha convertido en un factor de reafirmación de nuestra identidad, de revaloración de comidas regionales y de nuestros productos agropecuarios e microbiológicos.

1.5.3 ANTECEDENTES REGIONALES

La región Amazonas presenta una opción multicolor de expresiones culturales únicas por tener un origen paralelo a la cultura inca, en los últimos años la demanda turística ha ido incrementando, así también la gastronomía de nuestra tierra se ha visto envuelta en este desarrollo, ya que cada vez es más mencionada por parte de los visitantes a las diferentes provincias de nuestra región. Pero cabe mencionar que no existe hasta la fecha acontecimiento alguno del desarrollo de una ruta gastronómica.

Por supuesto no podemos dejar de mencionar algunas ferias gastronómicas como:

- **La Feria del Pan:** esta es una feria que se realiza cada año en las fiestas patronales de la virgen asunta, en los que cada uno de los participantes preparan sus mejores productos para poder llevarse el primer lugar y además para deleitar a todos los ciudadanos de la ciudad de Chachapoyas y visitantes.
- **El festival del Guarapo:** Realizada todos los años en la fiesta de la Virgen Asunta, el cual se ha vuelto ya una costumbre para todos los lugareños de la zona.

(11) <http://elcomercio.pe/gastronomia>

(12) www.mincetur.gob.pe

CAPITULO II
MARCO TEÓRICO

2.1. Turista (12)

Toda persona que se desplaza a un lugar distinto al de su entorno habitual, que permanece una noche por lo menos y no más de un año, en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado y cuya finalidad principal del viaje no es la de ejercer una actividad que se remunere en dicho lugar.

2.2. Actividades Turísticas (12)

Son aquellas derivadas de las interrelaciones entre los turistas, los prestadores de servicios turísticos y el estado.

2.3. Turismo (12)

“Actividad consistente en viajar e ir de excursión para divertirse o con una finalidad instructiva. Derivada del francés “tour”, es decir “vuelta”, viaje y es una palabra que se usa en casi todas las lenguas del mundo. La palabra “tour” a su vez deriva de la palabra judía “Tora” que significa estudio, conocimiento.

2.3.1. Formas de Turismo

Con relación a un país dado, se puede distinguir los siguientes tipos de turismo:

- **Turismo interno:** El de los residentes del país dado que viajan únicamente dentro de este mismo país
- **Turismo Receptor:** El que realizan los no residentes que viajan dentro del país dado.
- **Turismo Emisor:** El de los residentes del país dado que viajan a otro país.

(12) www.mincetur.gob.pe

2.4 Los Productos Turísticos (12)

Son todos aquellos elementos, productos y servicios (atractivos turísticos, servicios, equipamiento, accesibilidad y precios) que ofertados simultánea e integradamente, son capaces de generar un desplazamiento con fines turísticos.

2.5 Las rutas Turísticas ()

Ruta turística es una propuesta de lugares y actividades a realizar en una zona bajo régimen, tiempos y duración de visitas flexibles. Son una modalidad de los productos turísticos que basado en un itinerario previo facilita la orientación del pasajero en el destino.

2.6 Tipos de Rutas Turísticas

2.6.1 Las Rutas gastronómicas

Una Ruta gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de una determinada zona”.

2.6.2. Rutas Temáticas e interpretativas.

Las rutas temáticas son recorridos que conectan puntos relacionados, ya sea de carácter histórico, social o artístico. Generalmente las rutas tienen algún tipo de señalización y básicamente están pensadas para realizarse a pie.

En cuanto al equipamiento está destinado al público en general, su emplazamiento está generalmente vinculado a otros tipos de servicios, tales como centro de visitantes, zonas recreativas, áreas de camping, etc

Generalmente forman parte de la red de equipamientos recreativos de los espacios naturales protegidos o de otros lugares destinados a la divulgación de patrimonio. Es uno de los servicios interpretativos más efectivos, ya sea en el medio natural, rural o urbano. Supone un contacto directo entre el público y el recurso

que se desea revelar, además es considerado como el método ideal para realizar interpretación sobre todo si es guiado.

Es recomendable, que esta actividad tenga un solo tema, de forma que los usuarios saquen el mejor provecho de la actividad, concentrando su atención en un aspecto que puedan interiorizar, y que esta le sirva de conductor para asimilar los distintos elementos del mensaje.

2.6.2.1. Tipos de Rutas temáticas o interpretativas.

- **Ruta Temática Autoguiada:** Es una actividad en una ruta específica a lo largo de la cual el público es autónomo en cuanto a la interpretación, utilizando diversos medios. La dirección de la ruta, puede ser por medio de instrucciones de un folleto, un guía de audio o por medio de marcas en la ruta, flechas indicadoras, estacas pintadas de una forma y color determinado o marcas en el suelo.
- **Ruta Temática Guiada:** Es un recorrido que realiza un grupo de personas en un área acompañados por un guía. Este tipo de guiado, es un servicio que adapta la interpretación a las necesidades de los participantes, puede incorporar acontecimientos espontáneos y además ofrece la posibilidad de mantener un intercambio de información.

2.7. Metodología de diseño de una Ruta turística

2.7.1. Etapas de diseño de una Ruta

Las siguientes etapas se refieren a la forma como todos los elementos que integran la Ruta temática son reunidos u ordenados bajo una serie de condiciones y variables previas.

Etapas 1: “El Objetivo Final

La ruta como todo elemento promocional, tiene un objetivo explícito y otro implícito. El objetivo explícito es brindar información sobre las posibilidades turísticas de una determinada zona describiéndose sus

atractivos, las actividades que se pueden realizar y los servicios. Por otra parte el objetivo implícito of in ultimo de la ruta Busca:

- Incentivar una mayor afluencia de visitantes a una determinada zona.
- Re- orientar una corriente turística
- Fomentar la creación de nuevos productos o tipos de consumo en una área con un alto grado de desarrollo o en proceso de saturación

Etapa 2: El Productor

El responsable de la producción es el organismo o ente encargado de fijar y llevar adelante las políticas y estrategias de promoción de un destino. Puede ser el mismo estado nacional, departamental, provincias o comunal, o puede de entes mixtos o privados, como cámaras o pool de empresas.

El nivel presupuestario para encarar el proyecto y el grado de participación que tenga la comunidad en su confección dependerán del tipo de organización que se trate.

En este último aspecto, cabe mencionar que la amplia participación garantiza el consenso necesario para que el programa no se desvirtuara en el momento en que el turista lo opere. Tal como se dijo anteriormente los servicios están enunciados, lo cual significa que se da la información sobre su existencia y la forma en que se puede acceder a ellos. De ahí la importancia de que los prestadores de los servicios tengan conciencia de los objetivos del proyecto. Caso contrario puede ocurrir que el al llegar el pasajero al destino se encuentre que los servicios no estarían acorde con lo prometido por el programa. Desde el punto de vista promocional su resultado sería sumamente negativo.

Etapa 3: Los Alcances De Su Distribución

Conocer el público al que irá dirigido el programa facilita la tarea de encontrar puntos de comunión entre lo que el destino quiere o necesita promocionar y lo que la demanda desea visitar o hacer en él. Esto, que a simple vista parece sencillo, es bastante complejo, toda vez que los objetivos de unos y otros pueden no ser coincidentes.

Al contrario de lo que sucede cuando se trabaja a nivel micro, programar a nivel comunal o regional enfrenta una fuerte limitación dada ya no por la demanda si no por la oferta y por las necesidades de bienestar de la población residente.

En la programación de las rutas hay dos etapas. En la primera etapa se parte de los objetivos de la política turística vinculados al desarrollo y de la oferta que es rígida en busca de un segmento o nicho de demanda con posibilidades de viajar al destino.

En la segunda etapa se parte del análisis del perfil del probable consumidor o cliente definido en la etapa anterior. Con la información recogida sobre sus gustos, afinidades y necesidades. Se procederá a pulir la oferta a fin de obtener un mejor aprovechamiento de su capacidad productiva.

Este hecho nos muestra claramente la necesidad imperiosa de contar con la información más detallada posible sobre el usuario futuro, a fin de llegar a un punto medio entre las expectativas del destino y las necesidades del pasajero.

Etapa 4: El Uso Que Le Dará El Pasajero

Para el pasajero, la ruta turística tiene un uso informativo; es la descripción de un recorrido por un determinado destino o parte del mismo. Pasa a ser la guía del viajero.

Etapas 5: El Espacio A Abarcar:

Una ruta se desarrolla sobre un espacio geográfico reducido en tamaño. No obstante, puede llegar a ser local o regional. Será local cuando se circunscriba a una ciudad o localidad, y será regional aquella que en sus circuitos abarque una región.

Las definiciones o límites de esa zona se establecen en forma artificial. A veces son coincidentes con los límites de zonas geográficas y otras veces se establecen por ser temática.

Un ejemplo de ruta local puede ser el “Itinerario de las catacumbas cristianas en roma”; un ejemplo de ruta regional es la “Ruta del rhy”, que une varios países europeos.

Es común observar que una ruta, una vez difundida y aceptada por la demanda, pasa a ser el itinerario de un paquete turístico. Un ejemplo puede ser “Baviera, Ruta romántica”, operada desde París por varias empresas de viajes.

Etapas 6: Temática a Abordar:

En todos los casos se trata de una temática específica. Esto significa que todos los atractivos mencionados se hallan directamente relacionados con el tema central o eje de la ruta.

La temática podrá ser de índole cultural o geográfica. Un ejemplo es la ruta del “camino de santiago” en España, cuyo tema eje es el antiguo camino de peregrinación a santiago de Compostela, o a la ruta “De los grandes lagos” en Canadá, cuyo eje centro está dado por la región del mismo nombre.

Etapas 7: El Tipo De Circuito

En función de la diagramación, el circuito puede ser lineal o circular.

Las rutas lineales.- son aquellas cuyo trazado es rectilíneo. Corren paralelas a algún accidente geográfico de relevancia o a alguna carretera e incorporan los atractivos localizados en sus inmediaciones, siempre que observen una misma unidad

temática. Se incluirán los servicios que el pasajero pueda utilizar a fin de efectivizar el paseo, es decir transformar lo escrito en el folleto, en una experiencia real de viaje. Como por ejemplo podemos citar “La ruta de los castillo del Loire” en Francia, en dicha ruta se guarda una unidad temática, unida a un mismo eje geográfico y a una misma carretera.

Las rutas circulares o triangulares tienen trazados que dependen de la localización de los centros o atractivos. En ellas el eje rector es siempre temático. En síntesis la ruta tiene como finalidad informar sobre los atractivos y servicios localizados en un área específica, sin que existan fines de lucro directamente involucrados.

Ojo: Libro de chan

2.7.2 La operación de una Ruta turística.

La operación es el proceso por el cual se hace posible la puesta en marcha del Servicio de acuerdo con las condiciones de funcionamiento. Su función es doble: Primeramente preocuparse de las tareas a realizar internamente en la empresa y por otro lado es la fase auditora de todas las prestaciones ejecutadas por terceros (ajenos a la empresa). La operación es la organización, coordinación y administración de la prestación de los servicios que componen el producto, sean de régimen interno o externo.

2.8 Relaciones Públicas ⁽¹⁴⁾: Es la buena relación con los distintos públicos de una empresa mediante una publicidad favorable, el desarrollo de una buena imagen corporativa y la habilidad para hacer frente a rumores desfavorables.

2.9 Publicidad ⁽¹⁵⁾: Son un conjunto actividades con el objeto de presentar un mensaje impersonal, oral o visual con respecto a un producto, servicio o idea, patrocinado por los medios de comunicación masiva.

- **Publicidad Informativa**: Utilizada para informar a los consumidores sobre un producto o servicio nuevo en el mercado.

- Publicidad Recordatoria: Utilizada para recordar a los consumidores de ese producto.

2.10 PROMOCIÓN ⁽¹⁷⁾: Actividad destinada a la información, persuasión y la influencia sobre el cliente, hay un mix promocional de publicidad, promoción de ventas, ventas personales (persuadir a un cliente potencial a comprar un producto o servicio) y las relaciones publicas cuando están incluidas en el proceso de marketing. (12)

2.11. PROMOCION TURISTICA ⁽¹⁷⁾: Es una actividad de informar al usuario sobre un recurso, atractivo o producto turístico en una determinada zona geográfica.

(13) Nelida Chan , circuitos turísticos

(14) Philip Kotler, John Bowen, James Makes, Marketing para Turismo, pág. 343

(15) Miguel Ángel Acerenza, Promoción Turística, págs. 5 y 53.

(16) www.promocionturistica.com/promocion.html.

CAPITULO III

POTENCIAL TURÍSTICO DEL ÁREA DE ESTUDIO.

4.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA TURÍSTICA: El análisis de la oferta turística de la Provincia, comprende la gastronomía de la misma; en este análisis pretendemos detallar las principales características de los platos con los que cuenta dicha Provincia para tener una mejor información acerca de estos.

4.1.1 Inventario De Recursos Gastronómico

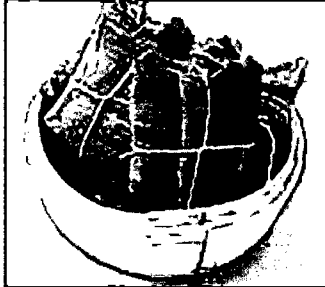
➤ **PLATOS DE ENTRADA**

FICHA N°: 01

NOMBRE	JUANES DE YUCA		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	Folklore		
TIPO	Gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Plato típico hecho a base de yuca rallada aderezada con azafrán, ajos y manteca de chanco, esta masa se rellena con el famoso Uco (surtido de maní tostado y molido, carne de cerdo o cecina de res y cebolla picada) luego se pone a cocer durante un cuarto de hora.		
PARTICULARIDADES	Se envuelve con la hoja de plátano		
OBSERVACIONES	Es un plato que se suele servir en los desayunos		
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

FICHA Nº: 02


NOMBRE	LA HUMINTILLA		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se hace a base de plátano verde debidamente rallado o molido, mezclado con azúcar o chancaca de la zona. para posteriormente ser envuelto con hoja de plátano seca.		
PARTICULARIDADES	Se envuelve con hoja de plátano seco		
OBSERVACIONES	Es un plato que se suele servir en los desayunos		
			



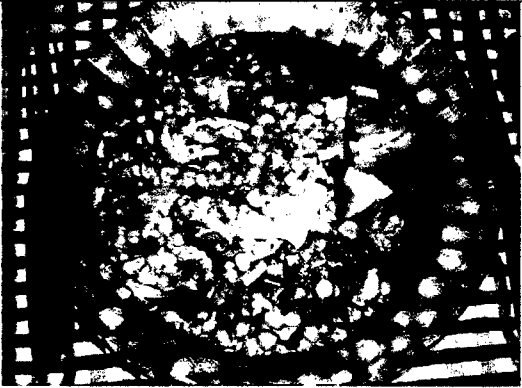
10 6 JUL 2012

➤ **PLATOS DE FONDO**


FICHA N°: 03

NOMBRE	CHARQUI		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	Folklore		
TIPO	Gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Plato hecho a base de cecina de res, esta carne es secada en el humo desprendido de las tushpas (cocina a leña), durante dos o tres días.		
PARTICULARIDADES	Se mezcla con papas cortadas en pequeños trozos		
OBSERVACIONES			
			

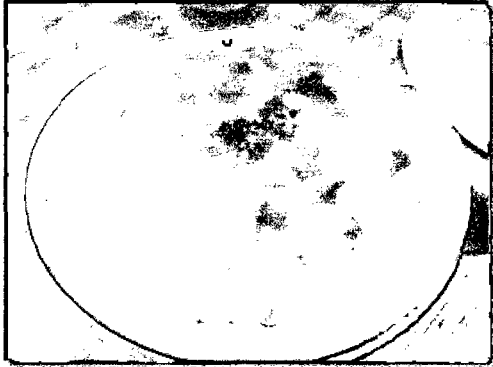
FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	LOCRO DE FRIJOLES VERDES		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	El locro es un plato de fondo que esta hecho a base de frijol cocinado, aderezado (ajos, azafrán) el cual se deja hervir para agregar las yucas picadas dejando cocinar durante un cuarto de hora para luego agregar el culantro picado.		
PARTICULARIDADES	Es un plato muy común y barato en la provincia		
OBSERVACIONES	Se realizan mucho eventos de locros en la provincia de Rodríguez de Mendoza		
			

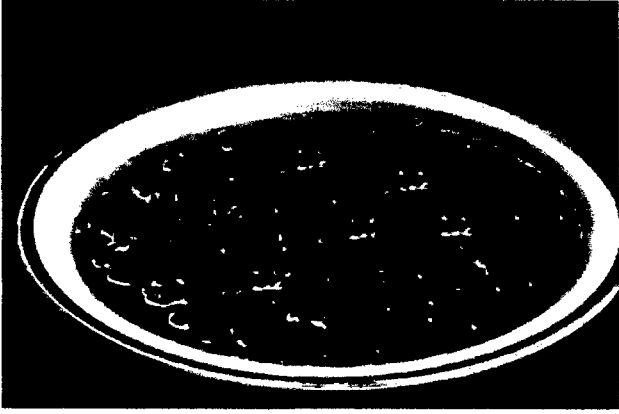
FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	EL LOCRO DE FRIJOLES VERDES CON ZAPALLO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	Folklore		
TIPO	Gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Es un plato hecho a base de frijoles verdes cocinados aderezado con aceite, ajos, sal, azafrán, para luego agregar agua dejarlo hervir para agregar luego el zapallo finamente picado dejando cocinar un cuarto de hora.		
PARTICULARIDADES	Es un plato muy común y barato en la provincia		
OBSERVACIONES	Se realizan mucho eventos de locros en la provincia de Rodríguez de Mendoza		
			


FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	El PICADILLO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Plato hecho a base de plátano y mondongo ambos picados en pequeños trozos, aderezado con aceite, ajos, misto y sal y cebolla picada, y dejarlo a cocinar durante diez minutos		
PARTICULARIDADES	Es un plato muy común y barato en la provincia		
OBSERVACIONES			
			

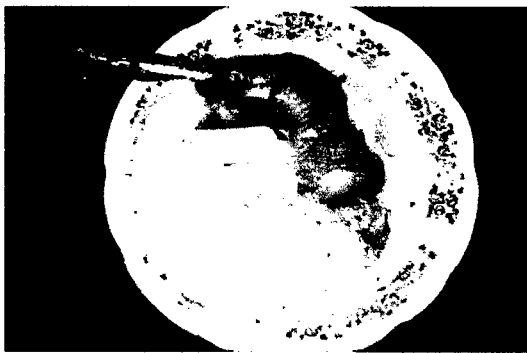
FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	LOCRO DE GUINEO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Plato hecho a base de guineo (plátano verde) Se adereza la olla con ajos, sal , aceite, azafrán y frijoles verdes cocinados, para luego agua dejando hervir y agregar luego guineo picado en forma de cuadrados pequeños y se deja cocinar todo por diez minutos.		
PARTICULARIDADES	Es la sopa mas característica de la zona		
OBSERVACIONES	Se realizan mucho eventos de locros en la provincia de Rodríguez de Mendoza		
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	EL UCHÚ DE MANI		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Este plato se prepara con maní verde y molido, luego se pone a cocinar agregándolo cebolla, orégano, huacatay picado, agregándole huevo duro al momento de hervir, se sirve acompañado de ají preparado y zanahoria racacha cocinada		
PARTICULARIDADES	El maní es un producto característico de la zona		
OBSERVACIONES			
			


FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	EL SHIRUMBO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Es un plato hecho a base de yuca picada en cuadritos aderezado y mezclado con el caldo y la carne de gallina, dejando hervir hasta cocer bien,.		
PARTICULARIDADES	Es un plato que se sirve con gallina, característico de la provincia		
OBSERVACIONES	se sirve con yuca cocinadas		
			


FUENTE: ELABORACION PROPIA

RUTA GASTRONOMICA "SABORES DEL HUAYABAMBA"

FICHA Nº: 10


NOMBRE	EL INCHICMOTE		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Este plato esta elaborado a base de maní verde y mote, estos dos ingredientes se mezclan luego de ser cocinados por separado, se sirve con ají preparado.		
PARTICULARIDADES	Se le puede agregar perejil picado		
OBSERVACIONES			
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	EL TACACHO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	<p>Hecho de plátano verde cocinado, picado o molido, el cual es mezclado con chorizo o cuero de cerdo picado.</p> <p>Mezclado con maní tostado, sal y cebolla picada.</p>		
PARTICULARIDADES	Singular por la sazón con la que es preparada		
OBSERVACIONES	Se puede mesclar con carne de res, de cerdo o chorizo para un mejor sabor		
			


FUENTE: ELABORACION PROPIA

FICHA N°: 12

NOMBRE	CUY CON PAPAS		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	El cuy debidamente condimentado se cocina en una sartén o perol, para luego ser cortado en presas y tostarlo nuevamente con aceite, se sirve acompañado de papas sancochadas		
PARTICULARIDADES	Se puede servir también con una crema de maní.		
OBSERVACIONES	El cuy es un animal criado en las cocinas de los pobladores.		
			


FUENTE: ELABORACION PROPIA

FICHA N°: 13

NOMBRE	CHORIZO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se adereza la carne picada, y se deja macerar durante 2 horas, para luego ser utilizado como relleno de las tripas del cerdo, esto se pone a secar en le humo desprendido de la tushpas durante dos o tres días.		
PARTICULARIDADES	Es una comida que se deja secar al humo desprendido de las tushpas de las cocinas		
OBSERVACIONES	Se suele servir con papas cocinadas		
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

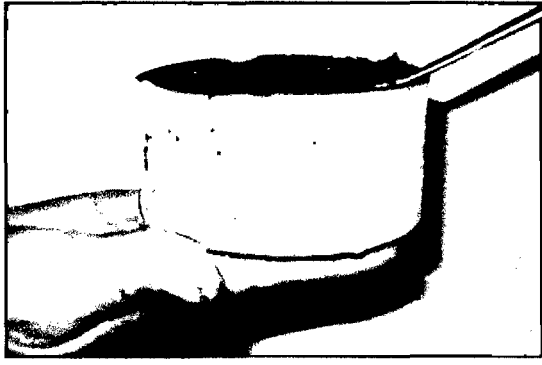
FICHA N°: 14

NOMBRE	MORSILLA O RELLENO		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se pone a reposar la verdura picada, durante quince minutos en agua hervida, luego es mezclado con sal y sangre, posteriormente esta mezcla se utiliza para rellenar la tripa o intestino del cerdo y se pone a cocer durante media hora.		
PARTICULARIDADES	Es un plato que se seca al humo de las tushpas		
OBSERVACIONES	Se suele servir con arroz o con papas cocinadas		
			

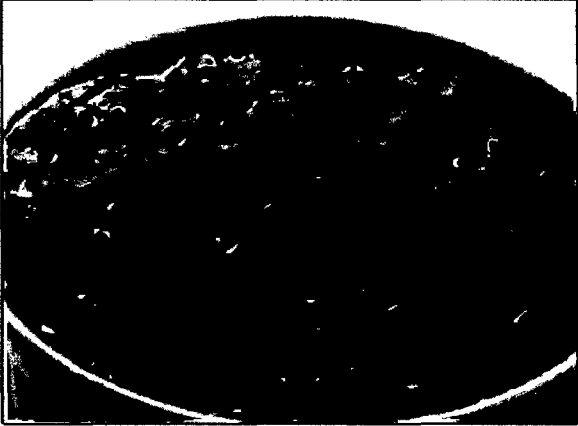
FUENTE: ELABORACION PROPIA

POSTRES Y DULCES


FICHA Nº: 15

NOMBRE	CAJETA DE HUAYABA		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se extrae las pepas de la huayaba para ser cocinado agregándole chancaca, removiendo constantemente para no se nos queme, se sirve luego de dos horas de cocinado.		
PARTICULARIDADES	Las cajetas son un envase elaborado en la misma provincia		
OBSERVACIONES	Las cajetas son envases que únicamente se elaboran en la provincia de Rodríguez de Mendoza, se podría decir que es un elemento principal en la gastronomía de esta zona.		
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	DULCE DE PIÑA		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	Folklore		
TIPO	Gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se ralla la pulpa de la fruta para luego someterla a cocción, agregándole chancaca durante un tiempo aproximado de una o dos horas.		
PARTICULARIDADES	Estos dulces se elaboran a base de piña producida en la zona		
OBSERVACIONES	Los dulces son característicos de la provincia		
			

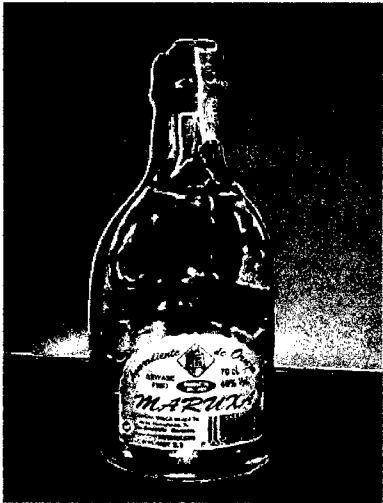
FUENTE: ELABORACION PROPIA

NOMBRE	CONFITES O CAMELOS HUAYACHOS		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se hace miel de azúcar blanca y harina blanca , luego se agrega maní tostado.		
PARTICULARIDADES	Se revuelve al cocinarlo y se va envolviendo cada mani con el azúcar		
OBSERVACIONES			
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

BEBIDAS TIPICAS

FICHA Nº: 18

NOMBRE	EL AGUARDIENTE		
UBICACION	REGION	PROVINCIA	DISTRITO
	Amazonas	Rodríguez de Mendoza	Distritos de Rodríguez de Mendoza
CATEGORIA	folklore		
TIPO	gastronomía		
SUBTIPO	Platos típicos		
DESCRIPCION	Se extrae el jugo de la caña para luego ponerlo a hervir a altas temperaturas y destilar el aguardiente		
PARTICULARIDADES	Se utiliza para macerar otro tipo de licores		
OBSERVACIONES	Es destilado en la misma provincia y es una bebida característica de la zona por la pureza del producto		
			

FUENTE: ELABORACION PROPIA

4.1.2 Caracterización De La Planta Turística.

La investigación realizada acerca de la planta turística nos permitirá conocer con más exactitud acerca de los servicios con los que podemos contar al momento de realizar una actividad turística en la provincia.

- a. **Alojamiento:** Con respecto a los establecimientos de hospedaje la Provincia de Rodríguez de Mendoza cuenta con:

HOSPEDAJE	DIRECCION
Hospedaje Altiplano	Jr. Toribio R. de Mendoza 321
Hostal San Antonio	Esquina Jr. Amazonas y Víctor Mori
Hotel Prince Azul	Jr. Amazonas 117
Hostal Paraíso	Jr. Huambo 314
HOSTAL IBERICO	Jr. Toribio R. De Mendoza 511

Fuente: Elaboración propia

- b. **Alimentación:** La oferta de servicio de alimentación en la zona de estudio es muy variada, el área de estudio cuenta con una gran variedad de establecimientos de alimentación, que pueden ser tomados en cuenta en el diseño de nuestra ruta.

RESTAURANTE	DIRECCION
Restaurante Pepe	Jr. Toribio R. de Mendoza 311
Restaurante Las Brisas	Jr. Huambo 413
Bar Restaurante Las Olas Marinas	Jr. Toribio R. de Mendoza 331.
Restaurante Pollería Parrillada El leñador.	Jr. Toribio R. de Mendoza 513
Restaurante TIVOLI	Jr. Huambo 313.
Restaurante Dorado	Jr. Amazonas

Fuente: Elaboración Propia

- c. **Transporte:** Para acceder a la provincia de Rodríguez de Mendoza actualmente es posible hacerlo a través de una gran variedad de transporte público terrestre.

TRANSPORTE	DIRECCION
Móvil Tours	Jr. Toribio R. de Mendoza Cdra. 04
Zelada	Jr. Amazonas Cdra. 02.
GH BUS	Jr. Amazonas Cdra. 8

Fuente: Elaboración Propia

CAPITULO IV
IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN LA DEMANDA ACTUAL
DEL TURISMO

3.1 TENDENCIAS DEL TURISMO MUNDIAL: ⁽¹³⁾

Según el informe Mercado Mundial de Viajes 2010, los intereses de los **viajeros mundiales** están cambiando y con ellos, los destinos que ofrecen innovadoras formas de pasar las vacaciones. Las Llegadas de turistas en el mundo y por cada región es el mejor indicador de tendencia, los números indican que pasaron de de 800 a 900 millones en dos años.

En 2007, se estima que las llegadas de turistas internacionales aumentaron un 6 %, con lo que se ha conseguido una nueva marca: cerca de 900 millones de llegadas. Ello supone cerca de 52 millones de llegadas más que en 2006, una cifra muy superior al volumen total de Oriente Medio o África. De hecho, el turismo mundial gozó en 2007 del cuarto año consecutivo de crecimiento por encima de la media prevista a largo plazo (4,1 %) con un sorprendente índice de crecimiento superior a los registrados en 2005 y 2006 (5,5 %).

El turismo se ha convertido en un fenómeno de masas y de paso en una de las industrias mas potentes del planeta. Si bien los mercados maduros continuarán como los primeros destinos mundiales, el incremento más rápido de los nuevos mercados confirma el mensaje central de la OMT en cuanto al potencial del turismo para el mundo en desarrollo"

Hoy en dia las tendencias del turismo han variado y la gastronomía es un boon en todo el mundo, si bien es cierto la demanda por otros tipo de turismo es mucho mayor, La gastronomía siempre ha sido en todo tipo de turismo un factor importante a la hora de desarrollar sus programas de actividades. En este caso, aparecen oportunidades para actividades relacionadas con el producto de calidad (visita a centros de elaboración de productos, realización de degustaciones e incluso participación en la elaboración de productos).

Tenemos por ejemplo el **Turismo Rural y de Naturaleza**. Se trata de un segmento de mercado que busca sumergirse en el entorno rural y en su estilo de vida, por ello, busca realizar actividades en ese entorno y conocer los recursos más relevantes del destino al que acuden. Entre estos recursos se encuentra, incuestionablemente, la gastronomía.

Este turista busca comer en establecimientos (en el propio alojamiento o en los alrededores) en los que se pueda disfrutar de comidas tradicionales o materia prima de calidad.

Otro tipo de turismo es el **Turismo Cultural**. Los turistas de Ocio principalmente lo hacen por motivos culturales. Se puede decir que es un **segmento interesado por la gastronomía**, al fin y al cabo, se trata de una manifestación cultural más.

Teniendo en cuenta lo dicho hasta ahora, la gastronomía tiene un enorme potencial como producto o servicio complementario y adicional a ofertas turísticas con una motivación principal diferente.

Esto no quiere decir que no exista un nicho de mercado del turismo gastronómico como turismo específico, sino que se trata de una demanda mucho menor.

Existe un segmento de mercado de turismo gastronómico “puro”, es decir, aquellos cuya motivación principal para acudir a un destino es disfrutar de la oferta gastronómica de una determinada zona o región.

Se trata de un segmento muy específico e incluso minoritario. Sin embargo, desde diversos estudios se asegura que es un turismo en auge que está empezando a coger fuerza.

3.1.1 PERFIL DEL TURISTA INTERNACIONAL ⁽¹³⁾

- En su mayoría, son cultos y ocupan cargos ejecutivos
- En el 61% de los casos, el motivo del viaje es de recreación u ocio, y el 15% lo hace por negocios.
- Acostumbran viajar en grupos sin la compañía de niños.
- El 31% viaja al Perú comprando paquetes turísticos a una agencia de viajes, normalmente desde su país de residencia.

RUTA GASTRONOMICA “SABORES DEL HUAYABAMBA”

- El 77% consulta Internet para organizar sus viajes, y entre un 42% y 62% ya está contratando los servicios turísticos por Internet para viajar al Perú (pasajes aéreos, agencias de viaje, hoteles, etc.).
- Dentro de las actividades de diversión más frecuentes, los restaurantes y/o peñas con shows folklóricos, continúan siendo muy atractivos a los que le siguen las discotecas, especialmente en el segmento de vacacionistas y los turistas mayores de 55 años de edad.
- Es muy importante mencionar que un **12% de turistas extranjeros consideró el tema de la gastronomía entre otros factores son determinantes de su visita al Perú.**
- La comida típica peruana logra mayor preferencia al momento de elegir restaurantes en el Perú. Otros restaurantes especializados, en pescados, mariscos, carnes (parrilladas) y pollos, también conformarían una propuesta culinaria muy atractiva y variada para el visitante extranjero, en todos los segmentos investigados.
- A su vez, la buena calidad de la comida peruana es un aspecto altamente valorado por la gran mayoría de los turistas extranjeros, no solo por la comida propiamente dicha sino también por su infraestructura (variedad de restaurantes). Sin duda, una fortaleza indiscutible para complementar la oferta turística del Perú.

Tipos de restaurantes visitados						
	MOTIVO DE VIAJE					
	TOTAL	vacaciones, recreacion	Negocios	Visitar familiares, amigos	Asistir a seminarios conferencias	Otros
	%	%	%	%	%	%
Comida típica peruana	81	79	79	82	86	89
Pescados y mariscos	54	54	56	52	62	48
Carnes y Pollo (parrilladas)	49	51	48	43	37	64
Comida China	19	17	20	31	23	22
Comida rápida	18	18	12	20	8	33
Comida Italiana/Pizzerías	16	19	6	17	4	23
Comida Internacional	15	17	20	9	10	3
Vegetariana	8	11	1	6	5	17
Otros tipos de Restaurantes	18	18	28	9	19	6

FUENTE: MINCETUR

3.1.2 PERFIL DEL TURISTA NACIONAL ⁽¹³⁾

- Los turistas nacionales viajan motivados principalmente por la búsqueda de descanso y relax.
- Asimismo, el interés por viajar nace de la conversación con otros viajeros y por los programas sobre viajes en TV.
- El informe demuestra que el Internet es una fuente de información muy consultada.
- En su mayoría están interesados por destinos que les ofrezcan ambientes rodeados de naturaleza.
- El gasto promedio por persona es de 326 nuevos soles y su permanencia promedio es de 6 noches.
- Tenemos que un promedio del 40% prefiere realizar un Turismo Cultural y tenemos para nuestro beneficio que la gastronomía es parte de este tipo de turismo.
- Además tenemos que la tercera parte de los vacacionistas nacionales viajan en cualquier momento, especialmente aprovechado por los que tienen una ocupación independiente; otros esperan las vacaciones o los feriados largos.
- Una parte de la clasificación son los conocedores (17%) son los Están en la búsqueda de nuevas experiencias, aficionados a las actividades culturales, que van desde la apreciación de atractivos turísticos hasta el encuentro de las costumbres y culturas de los pueblos, suelen viajar en cualquier momento y también cuando las vacaciones de trabajo lo permiten.

(13) www.promperu.com

CAPITULO V

ANÁLISIS DEL ÁREA DE ESTUDIO PARA EL DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

De acuerdo a la información recopilada anteriormente se formuló el siguiente esquema en el que se destacan las principales fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas detectadas en el área de estudio. Se debe destacar que las fortalezas y debilidades son internas y las oportunidades y amenazas son externas.

ANÁLISIS FODA

ANÁLISIS INTERNO	ANÁLISIS EXTERNO
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">✓ Variedad de platos típicos en la zona que pueden ser ofertados✓ Gran diversidad de atractivos turísticos en la cual se pueden realizar diferentes actividades turísticas.✓ Utilización de insumos producidos en la Provincia para la elaboración de los platos típicos.✓ Ubicación estratégica de la ciudad de San Nicolás como centro de distribución hacia los principales destinos.✓ Seguridad y tranquilidad del área para el desarrollo de un turismo de calidad en un entorno natural.✓ Compromiso e interés del sector privado por el desarrollo del turismo.✓ Presencia de entes dedicadas al mejoramiento de los insumos que	<ul style="list-style-type: none">✓ Reconocimiento y demanda internacional por la gastronomía peruana.✓ Incremento en el arribo de turistas hacia la región Amazonas.✓ Existencia de variedad de atractivos turísticos potenciales susceptibles de ser puestos en valor.✓ Creciente interés de las personas por realizar esta nueva alternativa de turismo

RUTA GASTRONOMICA "SABORES DEL HUAYABAMBA"

<p>produce la Provincia de Rodríguez de Mendoza para convertirlos en un producto competitivo.</p> <p>✓ Interés de los pobladores de la provincia por participar en la Ruta propuesta.</p>	
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desconocimiento y poca difusión de nuestras comidas típicas regionales a nivel nacional. ✓ Poca investigación y documentación de nuestras comidas típicas regionales. ✓ Indiferencia por parte de los establecimientos de alimentación por ofertar los platos típicos de la zona. ✓ Deficiente infraestructura turística básica. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mayor interés por parte de los visitantes por otro tipo de turismo ✓ Desastres naturales que afecten la agricultura y ganadería de la zona. ✓ Crisis económica y social del país y la región.

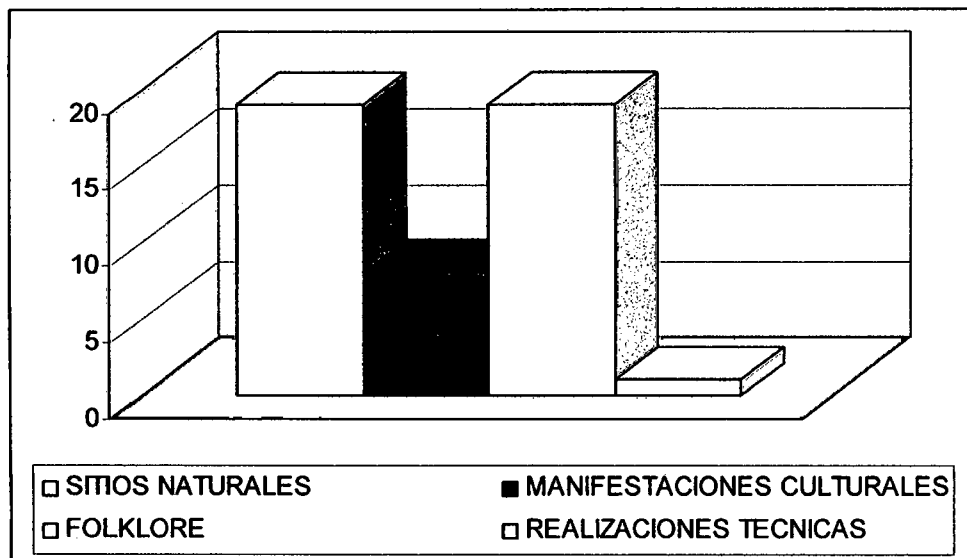
La Provincia de Rodríguez de Mendoza cuenta con una gran variedad de Atractivos turísticos como; sitios naturales, manifestaciones culturales, folklore y realizaciones técnicas, en esta provincia lo mas resaltante es el aspecto natural ya que cuenta con una gran variedad de atractivos naturales para ofertar y que necesitan un inmediato trabajo para su desarrollo; sin embargo a realizar una comparación entre estos atractivos encontramos también que la provincia con el mismo potencial tanto en sitios naturales como folklore y como sabemos dentro de esta categorización encontramos a la gastronomía.

RUTA GASTRONOMICA "SABORES DEL HUAYABAMBA"

➤ CUADRO DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE RODRIGUEZ DE MENDOZA

SITIOS NATURALES	MANIFESTACIONES CULTURALES	FOLKLORE	REALIZACIONES TECNICAS
La Colpa	Plaza de Rodríguez de Mendoza	Juanes de Yuca	Molienda de caña
las cuevas de Leyva	Cavernas de Cacapucro	La Humintilla	Procesamiento de café
mirador natural de Mendoza	pueblo de Shucush	Charqui	Elaboración de dulces
laguna de Cochamal	Iglesia Monte	Locro de frijoles Verdes	Destilación de aguardiente
catarata la sirena	el Cedro	Locro de frijoles verdes con zapallo	Elaboración de panela
catarata la sirena 2	Las Caverna de Mito	Picadillo	
Río shocol	Restos Arqueológicos de Wimba	Locro de guineo	
Laguna oratoria	Iglesia Santa Rosa	Uchu de Mani	
vivero de orquídeas		Shirumbo	
La Colpa de pishayacu		Inchicmote	
Catarata Santa Natalia		Tacacho	
Rio San Antonio		Cuy con papas	
Aguas Termales de Michina		Chorizo	
mirador natural de la cruz		Morsilla	
laguna de Huamampata		Cajeta de guayaba	
Cerro el Torito		Dulce de Piña	
Las cavernas de Omia		Confites huayachos	
Aguas termales de Tocuya		Alfeñiques	
Laguna de Tatora		El aguardiente	
19	8	19	5

FUENTE: INVENTARIO DE RODRIGUEZ DE MENDOZA



FUENTE: CUADRO DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE RODRIGUEZ DE MENDOZA

En el gráfico anterior podemos resaltar como la categoría **Folklore** cuenta con la misma potencialidad que la categoría **Sitios Naturales**, esto nos manifiesta claramente como la Gastronomía (folklore) de es un gran potencial turístico que puede ser utilizado para diversificar el turismo en la provincia de Rodríguez de Mendoza, a través de la creación de nuevas alternativas turísticas y así poder preservar esta riqueza existente en la zona.

CAPITULO VI

CREACION Y DISEÑO DE LA RUTA GASTRONOMICA "LOS SABORES DEL HUAYABAMABA"

5.1 Objetivos

5.1.1 Objetivo Explicito:

- Aprovechar la potencialidad gastronómica con la que cuenta la provincia de Rodríguez de Mendoza
- Diversificar la oferta Turística de la Región Amazonas con el emprendimiento de esta propuesta de ruta

5.1.2 Objetivo Implícito

- Promocionar e incentivar el turismo gastronómico en la zona para generar mayores beneficios socioeconómicos en la comunidad
- Proponer una ruta alternativa para incrementar las visitas turísticas
- Impulsar la participación activa de la comunidad en el desarrollo de las distintas actividades.

5.2 Productores:

Bachiller: Daisy Fiorely Vargas Meléndez -Turismo Y Administración, UNAT-A

5.3 Alcances de su distribución: está dirigido a:

- Turistas regional, nacionales e internacionales, que tengan interés por la practica de un turismo gastronómico
- Estudiantes, profesionales e investigadores de Gastronomía.

5.4 Espacio a Abarcar

El espacio que abarcara la Ruta Gastronómica "Los sabores del Huayabamba" será de ámbito local comprendido en 4 distritos de la provincia de Rodríguez de Mendoza San Nicolás, Huambo, Longar y Mariscal.

5.5 Temática De La Ruta:

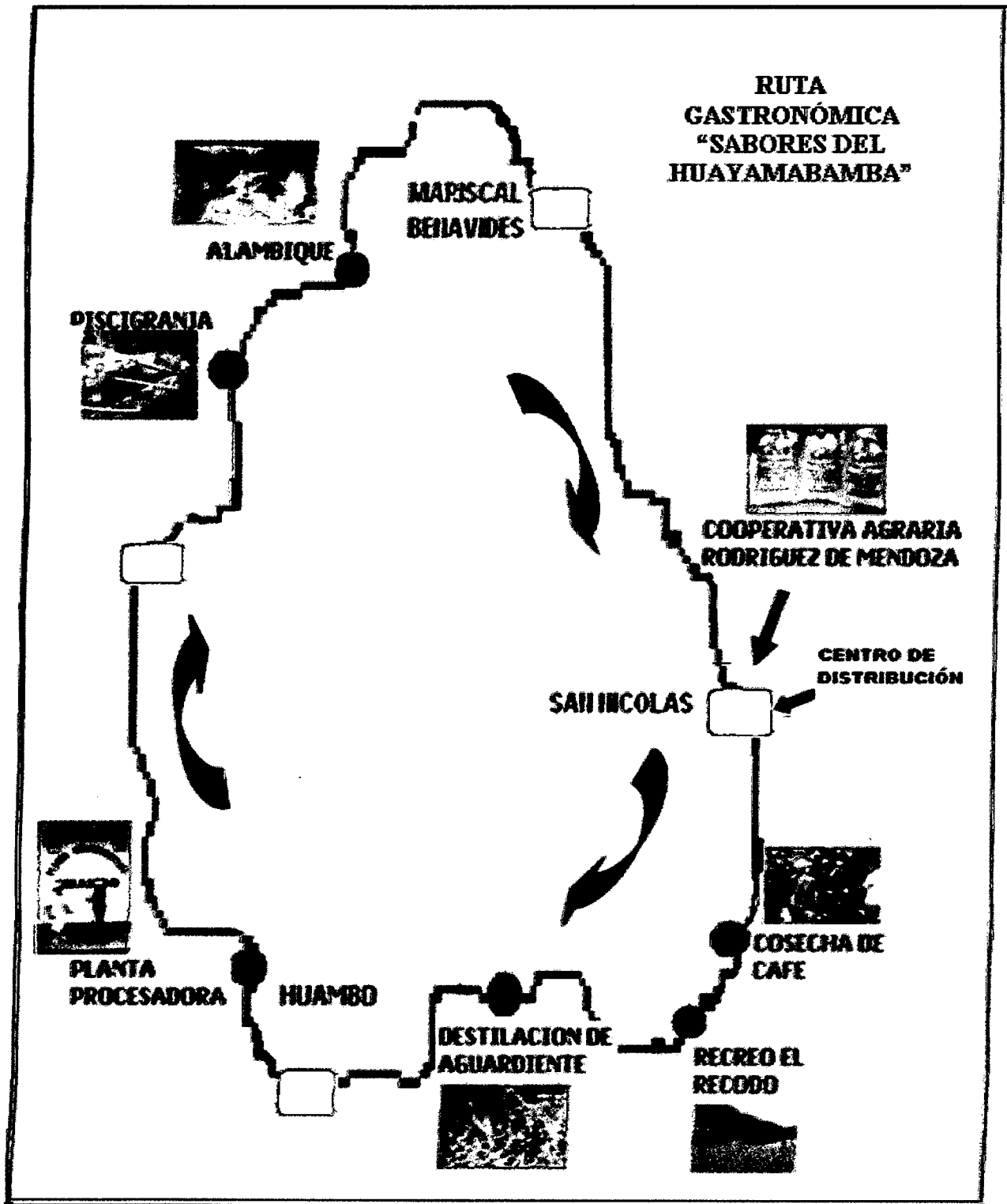
La Ruta que se pretende desarrollar tiene como temática principal el desarrollo de actividades de turismo gastronómico aprovechando la variada oferta de platos típicos de la Provincia de Rodríguez de Mendoza, además de poder vivenciar el proceso de producción de estos potajes con los pobladores de las diferentes lugres integrados en esta ruta gastronómica a visitar.

5.6 Tipo de Circuito a diagramar

5.6.1 Circuito turístico circular: La ruta tendrá su origen y culminación en el distrito de San Nicolás

RUTA GASTRONOMICA "SABORES DEL HUAYABAMBA"

MAPA DE RUTA GASTRONÓMICA



FUENTE: ELABORACION PROPIA

5.7 Diseño Del Circuito

5.7.1 Itinerario Del Circuito

Dentro de esta ruta contaremos como centro de **Distribución al Distrito de San Nicolás (Mendoza)**, ya que desde aquí partiremos a las diferentes áreas a visitar. El circuito consta de dos días, a continuación presentamos el itinerario:

DIA	ACTIVIDADES
DIA 1	8:00 A.M. Desayuno en el distrito de San Nicolás (restaurante TIVOLI)
	8:30 A.M. Visita a Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza, para poder observar la elaboración del café ecológico
	9:30 A.M. Partimos hacia el fundo de la señora Olga Vargas López para poder observar y participar de la cosecha del café
	11:45 A.M. Visita al recreo el Recodo,
	12: 30 A.M. Almuerzo en el Recreo el recodo
	2:00 P.M. Partimos hacia el alambique ubicado en el caserío El Naranjo propiedad del señor - Glorioso Vargas Grández para poder observar todo el proceso de la destilación del aguardiente
	5:00 P.M. Partida hacia el distrito de Huambo
	6:00 P.M. Cena y pernachte de los PAX en la casa hospedaje del señor William Portocarrero

RUTA GASTRONOMICA "SABORES DEL HUAYABAMBA"

DIA	ACTIVIDADES
DIA 2	8:00 A.M. Desayuno en la casa del señor William Portocarrero antes de partir a realizar la visita a la Planta agroindustrial de Huambo
	9:00 A.M. Visita a planta agroindustrial de Huambo, para poder observar la elaboración de productos lácteos y frutícolas
	10:30 A.M. Partida hacia el distrito de Longar
	11:00 A.M. Visita al criadero de truchas (Piscigranja),
	12: 00 A.M. Almuerzo
	1:30 P.M. Visita a molienda tradicional propiedad de la señora Lidia Acosta Sedamanos, para poder observar la elaboración de la chancaca
	4:00 P.M. Regreso a al Distrito de San Nicolás

5.8 Estructuración De La Ruta Gastronómica "Los Sabores del Huayabamba":

➤ **Asociación "Los Sabores Del Huayabamba"**

Esta Asociación Estará Conformada Por Organizaciones y pobladores de la provincia de Rodríguez de Mendoza que quieran tener participación en la Ruta Gastronómica.

Dentro de las funciones de esta asociación podemos mencionar las siguientes:

- Fomentar el turismo a nivel local.
- Impulsar el desarrollo económico de las comunidades en general.
- Buscar el beneficio equitativo
- Promover la competitividad
- Fortalecer la identidad cultural.
- Supervisar la calidad de los servicios turísticos que existirán.
- Gestionar apoyo a instituciones diversas.

Como Integrantes de la Asociación se propone:

a. **Cooperativa Agraria Rodríguez De Mendoza: (ver anexo 4)**

Es una corporación compuesta por pobladores de las diferentes Distritos de la Provincia de Rodríguez de Mendoza, la visión y la misión de ésta indican claramente que la cooperativa enfoca un alto grado de desarrollo empresarial con un carácter social, que es importante para mejorar el nivel de vida en la Región. Para dar la máxima satisfacción a sus socios y mejorar la calidad de su producto.

Por lo antes mencionado se seleccionó a esta asociación para participar en una de las actividades que se presentara en la ruta gastronómica "Sabores del Huayabamba", se realizará la visita a la Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza en donde los visitantes podrán disfrutar de todo el proceso de la elaboración del café ecológico en la planta procesadora.

Actividades de realizar:

- Observación del proceso de la elaboración de productos
- Toma de fotografías
- Compra de productos

b. Planta Agroindustrial – Huambo (ver anexo 5)

La organización Cáritas del Perú, en coordinación con Cáritas Diocesana Chachapoyas y el Fondo Ítalo Peruano, lleva a cabo el proyecto “Desarrollo de la agroindustria local de productos lácteos y frutícolas con enfoque de género, en las provincias Rodríguez de Mendoza, Luya y Chachapoyas”

Se realizara la visita a la **Planta Agroindustrial** para poder observar el proceso que se realiza para la elaboración de productos (lácteos y dulces) con los insumos que la Provincia produce, además brindara orientación de cómo en Rodríguez de Mendoza se desarrolla la instalación de pastos cultivados, mejoramiento genético, implementación de vivero de frutales tropicales, implementación de huertos comerciales de piña y parcela agro turística, y buenas prácticas de manejo de ganado y de frutales, todo esto a través de el **Señor José Arana López**

Actividades a Realizar:

- Observación del proceso de la elaboración de productos
- Degustación de productos
- Toma de fotografías
- Compra de productos

c. Restaurante Tivoli: Este establecimiento es uno de los principales restaurantes con 8 años de servicio, se caracteriza por ofrecer los variados platos típicos de la Provincia, esta encargara de brindar el servicio de desayuno antes de partir el primer día. Este desayuno

estar compuesto por: Café (biocafe), Juanes de yuca, plátanos fritos, yuquitas fritas.

- d. **Recreo el recodo**: Recreo campestre ubicado en el Distrito de San Nicolás, a 10 minutos de la Plaza central de la capital de la Provincia (ver Anexo...) Un lugar que por sus características naturales, se constituye un atractivo turístico de esparcimiento, siendo una piscina la principal cualidad del atractivo, la misma que se ubica enmarcada dentro de un paisaje de basta vegetación: palmeras, orquídeas, entre otras flores de la zona (mas información. (ver anexo 6)

Actividades a realizar:

- Natación
- Fotografías
- Caminatas

- e. **Pobladores de la provincia de Rodríguez de Mendoza**

- **Señora Olga Vargas López**: Propietaria del fundo de café ubicado en el Distrito de San Nicolás a 15 minutos del centro de la ciudad. Se eligió a esta socia por ser una de las que mas sacos de café entrega al año a la cooperativa. Es en este fundo en donde se brindara información al turista acerca del sombrío y cosecha del café, es aquí donde el visitante podrá participar activamente de estas actividades para poder entenderlas mucho mejor. (Ver anexo7)

Actividades a realizar:

- Observación del sembrío
- Participación en la cosecha del café
- Toma de fotografías
- Compra de Productos

- **Glorioso Vargas Grández**

Propietario del alambique situado en el Caserío de Naranjo Distrito de San Nicolás, este alambique es especial por ser uno de los pocos alambiques que todavía conserva sus características ancestrales, rodeado de un paisaje hermoso para que el turista pueda disfrutar; El señor Glorioso estará a cargo de orientar acerca de la producción del aguardiente. (Ver anexo 8)

Actividades a Realizar:

- Observación de la molienda de la caña
- Observación del proceso de producción del aguardiente
- Toma de fotografías
- Degustación del producto
- Compra de producto

- **William Portocarrero Acosta**

Poblador del Distrito de Huambo quien brindara el servicio de hospedaje y alimentación a los visitantes, el tiempo que perdure la estadía de los mismos en el Distrito de Huambo. Este establecimiento esta ubicado en el caserío de Miraflores y se caracteriza por ser uno de los lugares en los que mejores se prepara el cuy con papas. Así que este será el plato principal para la degustación de los visitantes. (Ver anexo 9)

- **Miguel Grández Mendoza**

Propietario de la Piscigranja ubicada en el Distrito de Longar, este es un lugar que se incluye en nuestra ruta por contar con un ambiente en el cual se puede disfrutar de un plato exquisito como es la trucha frita, lo particular es de que la trucha es pescada de la misma piscigranja y por el propio visitante. (Ver anexo 10)

Actividades a Realizar

- Observación de criadero de truchas
- Toma de fotografías

- Lidia Acosta Sedamanos

Propietaria del alambique tradicional ubicado en el distrito de Longar, este trapiche es característico por ser uno de los únicos alambiques que cuenta con las características ancestrales en el cual se podrá observar como es el famoso “Trapiche” el cual todavía cuenta con sus características típicas. (Ver anexo 11)

Actividades a realizar:

- Observación y participación en la molienda de caña
- Observación del proceso de elaboración de chanca
- Degustación de productos
- Toma de fotografías

5.9 Implementación de las Rutas Gastronómica

- **Coordinación directa con las diferentes agencias de viaje y Tour operadoras existentes en la región Amazonas.**
- **Coordinación constante con Ing. Fernando Romero Torres Gerente general de la Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza para mejorar continuamente los servicios en la Ruta Gastronómica propuesta.**
- **Coordinación y capacitación constante a los socios de la Asociación “Sabores del Huayabamba”**
- **Solicitar apoyo a Dirección de Comercio Exterior y Turismo de Amazonas para la para la capacitación de a asociaciones y personas involucradas.**
- **Trabajar Directamente con la Municipalidad Provincial de Rodríguez de Mendoza para la puesta en marcha de la Ruta Gastronómica “Sabores del Huayabamba”.**

5.10 Promoción de la Ruta Gastronómica

Se va a utilizar estrategias promocionales para estimular a incrementar una mayor demanda en la Provincia de Rodríguez de

Mendoza mediante la participación activa en la ruta gastronómica "Los Sabores del Huayabamba"

➤ **Marca del producto turístico:**

En cuanto a identidad de Marca cumplimos con lo siguiente:

- ✓ **Nombre:** "Sabores Del Huayabamba"
- ✓ **Slogan:** "Riqueza escondida de la Gastronomía"
- ✓ **Logotipo:** Resalta la forma tradicional de la elaboración de platos típicos. Las líneas representan las los caminos de las rutas a seguir, el sol significa el hermoso y calido clima de la Provincia
- ✓ **Diseño Gráfico:**



➤ **Promoción del producto:**

Para promocionar el producto turístico "Sabores del Huayabamba" se propone los siguientes canales de distribución de la mezcla promocional:

Publicidad:

- Creación de material promocional (dípticos, trípticos, folletos, etc.) en el cual se brinde información acerca de las diferentes actividades a realizar en la Ruta gastronómica "Los Sabores del Huayabamba".
- Creación de una campaña por correo electrónico con la finalidad de mantener informado al público en general sobre la nueva alternativa de ruta Gastronómica "los Sabores del Huayabamba"
- Buscar alianzas con entidades, asociaciones y empresas privadas para la promoción de La ruta gastronómica "Sabores del Huayabamba" en sus diferentes Paginas Web.

Relaciones Públicas:

- La Asociación "Sabores del Huayabamba", participara en eventos locales, regionales y nacionales Gastronómicos (como ferias, feragros, etc.) para promocionar la ruta propuesta.
- Organización de viajes de familiarización:
 - ✓ **Press Tours** (viaje de prensa) invitando a medios de difusión nacional para que a través de estos se llegue a un ámbito nacional la información de esta nueva propuesta de turismo gastronómico en Amazonas.

 - ✓ **Fam trip** a operadores de viajes.- convocando a las principales agencias de viajes de los principales mercados emisores de turista nacional como son Lima, Trujillo Arequipa para que a traes de la visita de estos agentes de viajes sean los que inserten dentro de sus propuestas de paquetes que ofertan incluyan y promuevan nuestra propuesta de ruta gastronómica "Sabores del Huayabamba".

CAPITULO VI
DISCUSIONES

El Perú es un país que cuenta con variados recursos turísticos, debido a su cultura, regiones geográficas, rica historia y gastronomía. Muchos de esos atractivos se encuentran en la Región Amazonas, es por eso que cada vez es mayor la afluencia turística en nuestra región.

En los últimos tiempos el turismo gastronómico ha incrementado mucho su importancia a nivel internacional y nacional; según los datos estadístico de PROMPERU un 12% de los arribos a nuestro país se debe a la gastronomía de esta; Además según los antecedentes podemos recalcar que en otras regiones del PAIS promueve las Rutas Gastronómicas, impulsando así una nueva alternativa turística y revalorando la comida típica de cada Región, Pero en amazonas desaprovechamos el gran potencial Gastronómico con el que contamos y que puede ser usado en la realización de otras actividades diversificando la oferta turística existente en la actualidad..

La provincia de Rodríguez de Mendoza cuenta con maravillosos atractivos turísticos pero la demanda turística no es constante, ya que dentro de los circuitos solamente se centran en los atractivos culturales (fiestas patronales de setiembre) Y natural (Huamampata, aguas termales de Tocuya, catarata la sirena, entre otras) cuenta con mayor promoción.

Existen el Perú rutas ya posicionadas que desde el sector publico PROMPERU y MINCETUR desde el 2000, se han promovido como por ejemplo La ruta moche, la ruta literaria de Mario Vargas Llosa, la ruta del pisco, y que se han venido consolidando como productos turísticos porque por si solos vienen siendo comercializados e incluidos en diversos paquetes y programas turísticos tanto de agencias de viajes nacionales como internacionales.

La elaboración de los platos típicos y el proceso de elaboración de productos están en medio de un ambiente acogedor rodeado de un entorno paisajístico maravilloso, y caracterizado por la amabilidad de su gente (los Guayachos), todo esto hace agradable la secuencia de traslados para la práctica del turismo

Esta propuesta va ser iniciativa de la municipalidad provincial de Mendoza quien se encargara de incentivar, motivar y organizar a las asociaciones, personas y empresas privadas para en forma asociativa se consolide una nueva organización que como propuesta sería "Asociación Sabores del Huayabamba" teniendo como socios propuestos a: La Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza, la Planta agroindustrial de Huambo y pobladores de la provincia de Rodríguez de Mendoza interesados en participar activamente en la Ruta propuesta, cada uno de estos obteniendo ingresos por la realización de esta actividad.

Personalmente después de haber realizado esta investigación y teniendo en cuenta el potencial gastronómico con la que cuenta la provincia, pienso que es muy importante la creación de nuevas alternativas, para poder preservar los las diferentes manifestaciones culturales que se están desaprovechando como los exquisitos platos típicos con las que contamos en la provincia de Rodríguez de Mendoza y en toda la región Amazonas, con lo cual se puede generar una mayor demanda turística y obtener utilidades para el beneficio de los todos involucrados.

CONCLUSIONES

- Las rutas gastronómicas en los últimos tiempos han incrementado su importancia y han tomado gran relevancia a nivel internacional y nacional, en el Perú tal como lo muestran las estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo cada vez es mas alto el porcentaje de visitantes a nuestro país interesados por este tipo de turismo siendo el 12 % (Perfil de Turista extranjero : PROMPERU), tenemos por ejemplo "la famosa ruta del Pisco" realizada en varias regiones de nuestro país, el cual ofrece los visitantes muchas actividades por realizar como visita a bodegas, degustaciones, participación en la elaboración de productos, entre otras).
- la provincia de Rodríguez de Mendoza presenta condiciones favorables para el desarrollo de diferentes tipos de turismo: naturaleza (Huamampata, Cavernas de Omia, Aguas Termales de Tocuya), sin embargo una importante potencialidad no se está aprovechando en cuanto a gastronomía se trata ya que posee una variada y singular a la vez (la cajeta y caramelos huayachos) por aprovechar, es por eso que se propone la Ruta gastronómica "sabores del Huayabamba" la cual nos permitirá realizar actividades como: observación y participación en la elaboración de productos, degustaciones, entre otras.
- Las entidades y los pobladores de la provincia de Rodríguez de Mendoza cuentan con un gran interés de participar en las diferentes actividades dentro de la Ruta gastronómica; ya que están concientes de los grandes beneficios que puede manifestarse del desarrollo de esta actividad.
- La ruta Gastronómica "Sabores del Huayabamba", promovida desde una iniciativa estatal como refiere la presente propuesta desde la municipalidad provincial de R: de Mendoza va consolidarse como ruta

RUTA GASTRONOMICA “SABORES DEL HUAYABAMBA”

para ser comercializada por las agencias de viajes de turismo; con la participación de asociaciones, instituciones y empresas privadas; exponiendo cada una de estas actividades en torno a la gastronomía local y regional; de esta manera la implementación de estos potenciales atractivos y su integración en una Ruta gastronómica “Sabores del Huayabamba” contribuye a la diversificación de la oferta turística de la región Amazonas.

ANEXOS

ANEXO 1

FICHA DE ENTREVISTA

1. Institución
2. Persona entrevistada
3. ¿Cree usted que la provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades para considerarse como un destino turístico alternativo dentro de las zonas sur de la región Amazonas?
4. ¿Porque cree que hasta la fecha no se ve un flujo turístico constante en la provincia?
5. Dentro de la potencialidades de la provincia ¿Cuales cree usted que son las mas destacadas o importantes y que requieren de un inmediato trabajo para su desarrollo?
6. ¿usted consideraría como un importante potencial turístico a la gastronomía de la provincia de Rodríguez de Mendoza?
¿Porque?
7. ¿Cuáles son los principales platos, potajes, dulces o licores típicos de la provincia de Rodríguez de Mendoza?
8. De todos estos potajes que ha mencionado a su parecer cual sería el mas representativo (por su originalidad y singularidad) de la provincia de Rodríguez de Mendoza?
9. ¿cree que la gastronomía de la Provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades necesarias para considerarlas en una ruta gastronómica?
- 10 ¿Crees usted que al proponer una Ruta gastronómica en la provincia influiría en incrementar la visita de turistas a la zona?

11 ¿Qué sitios o lugares a su criterio podría proponerse para implementar una ruta gastronómica en la provincia de Rodríguez de Mendoza?

Anexo 2

ENTREVISTAS REALIZADA AL ALCALDE PROVINCIAL

10. Institución

Municipalidad Provincial de Rodríguez de Mendoza

11. Persona entrevistada

Alcalde Provincial Pedro del Águila Novoa

12. ¿Cree usted que la provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades para considerarse como un destino turístico alternativo dentro de las zonas sur de la región Amazonas?

RPTA. Claro que si, contamos con una diversidad turística magnífica

13. ¿Porque cree que hasta la fecha no se ve un flujo turístico constante en la provincia?

RPTA. Por que lamentablemente no contamos con una planta turística adecuada para la atención a los turistas

14. Dentro de la potencialidades de la provincia ¿Cuales cree usted que son las mas destacadas o importantes y que requieren de un inmediato trabajo para su desarrollo?

RPTA. Huamampata, las aguas termales de Tocuya son las mas importantes

15. ¿usted consideraría como un importante potencial turístico a la gastronomía de la provincia de Rodríguez de Mendoza? ¿Porque?

RPTA. Claro que si porque están hechos base de insumos que produce la provincia y se viene elaborando hace mucho tiempo.

16. ¿Cuáles son los principales platos, potajes, dulces o licores típicos de la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. El locro es el plato principal de la provincia, incluso se realizan eventos donde se ofertan estos productos, los dulces, el cuy.

17. De todos estos potajes que ha mencionado a su parecer cual seria el mas representativo (por su originalidad y singularidad) de la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. Ami parecer todos son importantes pero el cuy es el que mas se prepara y es mas consumido

18. ¿cree que la gastronomía de la Provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades necesarias para considerarlas en una ruta gastronómica?

RPTA. Potencialidades claro que la tiene, con una adecuada implementación de establecimientos donde ofrecerla

10 ¿Crees usted que al proponer una Ruta gastronómica en la provincia influiría en incrementar la visita de turistas a la zona?

RPTA. Por supuesto, cualquier nueva alternativa y con un buen manejo siempre es provechosa

11 ¿Qué sitios o lugares a su criterio podría proponerse para implementar una ruta gastronómica en la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. Caserío Miraflores, restaurante TIVOLI

Anexo 3

**ENTREVISTAS REALIZADA AL ADMINISTRADOR DE LA PLANTA
AGROINDUSTRIAL DE HUAMBO**

1. Institución

Planta Agroindustrial de Huambo

2. Persona entrevistada

Administrador de la Planta el señor José Arana López

3. ¿Cree usted que la provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades para considerarse como un destino turístico alternativo dentro de las zonas sur de la región Amazonas?

RPTA. Por supuesto, mucho más en atractivos naturales

4. ¿Porque cree que hasta la fecha no se ve un flujo turístico constante en la provincia?

RPTA. Por que no existe promoción agresiva de los atractivos

5. Dentro de la potencialidades de la provincia ¿Cuáles cree usted que son las mas destacadas o importantes y que requieren de un inmediato trabajo para su desarrollo?

RPTA. Huamampata, las aguas termales de Tocuya, cataratas

**6. ¿usted consideraria como un importante potencial turístico a la gastronomía de la provincia de Rodríguez de Mendoza?
¿Porque?**

RPTA. Claro que si porque están hechos base de insumos que produce la provincia y se viene elaborando hace mucho tiempo.

7. ¿Cuáles son los principales platos, potajes, dulces o licores típicos de la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. Los dulces son los más producidos en la zona

8. De todos estos potajes que ha mencionado a su parecer cual seria el mas representativo (por su originalidad y singularidad) de la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. Las cajetas de dulces

9. ¿cree que la gastronomía de la Provincia de Rodríguez de Mendoza tiene las potencialidades necesarias para considerarlas en una ruta gastronómica?

RPTA. Potencialidades claro que la tiene, con una adecuada implementación de establecimientos donde ofrecerla

10 Crees usted que al proponer una Ruta gastronómica en la provincia influiría en incrementar la visita de turistas a la zona?

RPTA. Por supuesto, cualquier nueva alternativa y con un buen manejo siempre es provechosa

11 ¿Qué sitios o lugares a su criterio podría proponerse para implementar una ruta gastronómica en la provincia de Rodríguez de Mendoza?

RPTA. Huambo por que se caracteriza por que ahí se prepara el mas rico cuy.

Anexo 4

COOPERATIVA AGRARIA RODRÍGUEZ DE MENDOZA



Anexo 5

Planta Agroindustrial – Huambo



Anexo 6

Recreo El Recodo

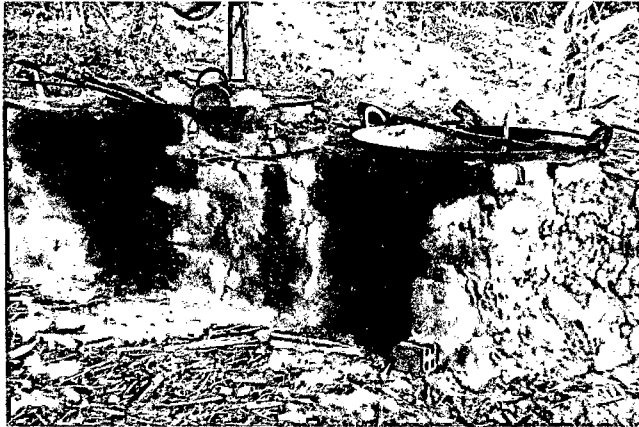


Anexo 7

FUNDO DE CAFÉ



ANEXO 8

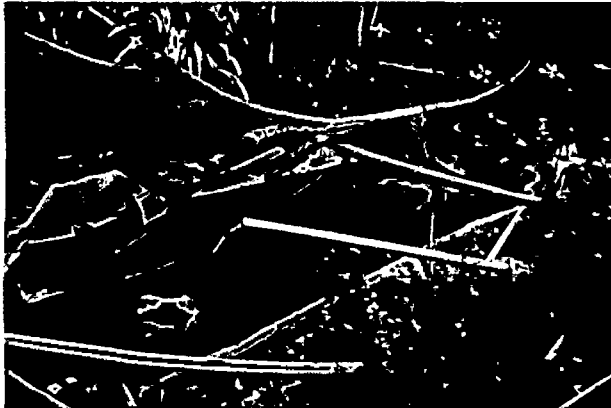


Anexo 9



ANEXO 10

PISCIGRANJA



Anexo 11

ALAMBIQUE TRADICIONAL



BIBLIOGRAFIA

1. LIBROS CONSULTADOS:

- **GUIA DE CONTENIDOS TURISTICOS AMAZONAS**
Proyecto Fortalecimiento Integral Del Turismo En El Perú
Ministerio de Comercio exterior y turismo
Edición 2005

- **LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA PERUANA**
Pacífico Vida
Edición 2008

- **UNA MIRADA A LA MESA DE CHACHAPOYAS**
Caritas Del Perú

- **CIRCUITOS TURISTICOS**
Nélida Chan

- **MARKETING PARA TURISMO**
Philip Kotler, John Bowen, James Makes

- **PROMOCIÓN TURÍSTICA**
Miguel Ángel Acerenza

2 PAGINAS WEB CONSULTADAS

- www.unesco.org
- http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastron
- www.rutasdevino.com/
- www.wineroutesofspain.com/rutas/bullas
- www.rutadelvino.bullas.es
- www.visitingchile.com
- www.monografias.com
- www.mixtura.net
- www.conapisco.org.pe
- www.peruanismos.com
- <http://elcomercio.pe/gastronomia>
- www.mincetur.gob.pe
- www.mincetur.gob.pe
- www.promociónturística.com/promoción.html
- www.promperu.com

FE DE ERRATAS

1. EN EL ANEXO 3:

DONDE DICE:

Entrevista Al Alcalde Provincial

DEBE DE DECIR:

Entrevista La Encargado De La Planta Agroindustrial Huambo

2. EN EL ANEXO 3

DONDE DICE:

Cooperativa Agraria Rodríguez De Mendoza

DEBE DE DECIR:

Planta Agroindustrial - Huambo

3.