



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución- NoComercial-Compartirigual 2.5 Perú](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/).

Vea una copia de esta licencia en <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/>



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO**



**Atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo  
Gastronómico del distrito de Moyobamba, 2019.**

**Tesis para optar al Título de: Licenciado en Administración en Turismo**

**AUTORES**

Rosa Sempertegui Cahuaza

Gaby Castillo Alvarado

**ASESORA:**

Lic. Adm. Tur. Katty Álamo Larrañaga

**CO-ASESORA:**

Mtra. Lic. Leydi Jhiordina Celiz Cortez

**Lamas – Perú**

**2021**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO**



**Atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo  
Gastronómico del distrito de Moyobamba, 2019.**

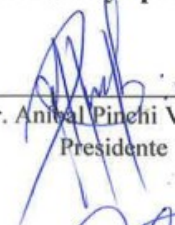
**Tesis para optar al Título de: Licenciado en Administración en Turismo**

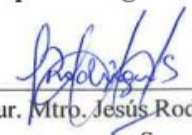
**AUTORES:**


Rosa Sempertegui Cahuaza

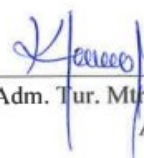
Gaby Castillo Alvarado

**Sustentado y aprobado el 18 de noviembre del 2021 por los siguientes jurados:**

  
\_\_\_\_\_  
Dr. Anibal Pineda Vásquez  
Presidente

  
\_\_\_\_\_  
Lic. Tur. Mtro. Jesús Rodríguez Sánchez  
Secretaria

  
\_\_\_\_\_  
Lic. Tur. Mtro. Gisela del Pilar Medina Velásquez  
Vocal

  
\_\_\_\_\_  
Lic. Adm. Tur. Mtro. Katty Álamo Larrañaga  
Asesora

## Declaratoria de autenticidad

**Rosa Sempertegui Cahuaza**, con DNI N° 46997740 y **Gaby Castillo Alvarado**, con DNI N°70099658, egresados de la Escuela Profesional de Turismo Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de San Martín, autores de la tesis titulada: **Atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del distrito de Moyobamba, 2019.**

Declaramos bajo juramento que:

1. La tesis presentada es de nuestra autoría.
2. La redacción fue realizada respetando las citas y referencia de las fuentes bibliográficas consultadas
3. Toda información que contiene la tesis no ha sido plagiada;
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido alterados ni copiados, por tanto, la información de esta investigación debe considerarse como aporte a la realidad investigada.

Por lo antes mencionado, asumimos bajo responsabilidad las consecuencias que deriven de mi accionar, sometiéndome a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto.

Tarapoto, 18 de noviembre de 2021.

  
Rosa Sempertegui Cahuaza  
DNI N° 46997740



  
Gaby Castillo Alvarado  
DNI N° 70099658



**Formato de autorización NO EXCLUSIVA para la publicación de trabajos de investigación, conducentes a optar grados académicos y títulos profesionales en el Repositorio Digital de Tesis**

**1. Datos del autor:**

Apellidos y nombres:	CASTILLO ALVARADO GABY			
Código de alumno :	118202	Teléfono:	942034376	
Correo electrónico :	gabycastilloalvarado1992@gmail.com		DNI:	70099658

(En caso haya más autores, llenar un formulario por autor)

**2. Datos Académicos**

Facultad de:	CIENCIAS ECONÓMICAS
Escuela Profesional de:	TURISMO

**3. Tipo de trabajo de investigación**

Tesis	(X)	Trabajo de investigación	( )
Trabajo de suficiencia profesional	( )		

**4. Datos del Trabajo de investigación**

Título :	ATRIQUITOS DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL DISTRITO DE HOYOBANBA 2019.
Año de publicación:	2021

**5. Tipo de Acceso al documento**

Acceso público *	(X)	Embargo	( )
Acceso restringido **	( )		

Si el autor elige el tipo de acceso abierto o público, otorga a la Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto, una licencia **No Exclusiva**, para publicar, conservar y sin modificar su contenido, pueda convertirla a cualquier formato de fichero, medio o soporte, siempre con fines de seguridad, preservación y difusión en el Repositorio de Tesis Digital. Respetando siempre los Derechos de Autor y Propiedad Intelectual de acuerdo y en el Marco de la Ley 822.

En caso que el autor elija la segunda opción, es necesario y obligatorio que indique el sustento correspondiente:

--

**6. Originalidad del archivo digital.**

Por el presente dejo constancia que el archivo digital que entrego a la Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto, como parte del proceso conducente a obtener el título profesional o grado académico, es la versión final del trabajo de investigación sustentado y aprobado por el Jurado.

## 7. Otorgamiento de una licencia **CREATIVE COMMONS**

Para investigaciones que son de acceso abierto se les otorgó una licencia *Creative Commons*, con la finalidad de que cualquier usuario pueda acceder a la obra, bajo los términos que dicha licencia implica

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/>

El autor, por medio de este documento, autoriza a la Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto, publicar su trabajo de investigación en formato digital en el Repositorio Digital de Tesis, al cual se podrá acceder, preservar y difundir de forma libre y gratuita, de manera íntegra a todo el documento.

Según el inciso 12.2, del artículo 12° del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales - RENATI "Las universidades, instituciones y escuelas de educación superior tienen como obligación registrar todos los trabajos de investigación y proyectos, incluyendo los metadatos en sus repositorios institucionales precisando si son de acceso abierto o restringido, los cuales serán posteriormente recolectados por el Repositorio Digital RENATI, a través del Repositorio ALICIA".

  
.....

Firma del Autor



## 8. Para ser llenado en el Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto de la UNSM - T.

Fecha de recepción del documento.

31 / 07 / 2022

  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN  
Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e  
Innovación de Acceso Abierto - UNSM.  
.....  
**Mg. Grecia Vanessa Fachin Ruiz**  
Responsable

**\*Acceso abierto:** uso lícito que confiere un titular de derechos de propiedad intelectual a cualquier persona, para que pueda acceder de manera inmediata y gratuita a una obra, datos procesados o estadísticas de monitoreo, sin necesidad de registro, suscripción, ni pago, estando autorizada a leerla, descargarla, reproducirla, distribuirla, imprimirla, buscarla y enlazar textos completos (Reglamento de la Ley No 30035).

**\*\* Acceso restringido:** el documento no se visualizará en el Repositorio.

**Formato de autorización NO EXCLUSIVA para la publicación de trabajos de investigación, conducentes a optar grados académicos y títulos profesionales en el Repositorio Digital de Tesis**

**1. Datos del autor:**

Apellidos y nombres:	Sempertegui Cahuaza Rosa				
Código de alumno :	118217	Teléfono:	926 580 304		
Correo electrónico :	sempertegui.cahuazarosa@gmail.com			DNI:	26997740

(En caso haya más autores, llenar un formulario por autor)

**2. Datos Académicos**

Facultad de:	CIENCIAS ECONÓMICAS
Escuela Profesional de:	TURISMO

**3. Tipo de trabajo de investigación**

Tesis	(X)	Trabajo de investigación	( )
Trabajo de suficiencia profesional	( )		

**4. Datos del Trabajo de investigación**

Título :	ATRIBUTOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL DISTRITO DE MOYOBAMBA, 2019
Año de publicación:	2021

**5. Tipo de Acceso al documento**

Acceso público *	(X)	Embargo	( )
Acceso restringido **	( )		

Si el autor elige el tipo de acceso abierto o público, otorga a la Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto, una licencia **No Exclusiva**, para publicar, conservar y sin modificar su contenido, pueda convertirla a cualquier formato de fichero, medio o soporte, siempre con fines de seguridad, preservación y difusión en el Repositorio de Tesis Digital. Respetando siempre los Derechos de Autor y Propiedad Intelectual de acuerdo y en el Marco de la Ley 822.

En caso que el autor elija la segunda opción, es necesario y obligatorio que indique el sustento correspondiente:


**6. Originalidad del archivo digital.**

Por el presente dejo constancia que el archivo digital que entrego a la Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto, como parte del proceso conducente a obtener el título profesional o grado académico, es la versión final del trabajo de investigación sustentado y aprobado por el Jurado.

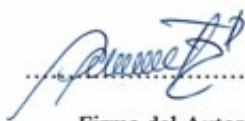
## 7. Otorgamiento de una licencia **CREATIVE COMMONS**

Para investigaciones que son de acceso abierto se les otorgó una licencia *Creative Commons*, con la finalidad de que cualquier usuario pueda acceder a la obra, bajo los términos que dicha licencia implica

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/pe/>

El autor, por medio de este documento, autoriza a la Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto, publicar su trabajo de investigación en formato digital en el Repositorio Digital de Tesis, al cual se podrá acceder, preservar y difundir de forma libre y gratuita, de manera íntegra a todo el documento.

Según el inciso 12.2, del artículo 12° del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales - RENATI "Las universidades, instituciones y escuelas de educación superior tienen como obligación registrar todos los trabajos de investigación y proyectos, incluyendo los metadatos en sus repositorios institucionales precisando si son de acceso abierto o restringido, los cuales serán posteriormente recolectados por el Repositorio Digital RENATI, a través del Repositorio ALICIA".



Firma del Autor


## 8. Para ser llenado en el Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto de la UNSM - T.

Fecha de recepción del documento.

11 / 07 / 2022.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN  
Repositorio Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto - UNSM.

  
Grecia Vanessa Fachin Ruiz

Responsable

**\*Acceso abierto:** uso lícito que confiere un titular de derechos de propiedad intelectual a cualquier persona, para que pueda acceder de manera inmediata y gratuita a una obra, datos procesados o estadísticas de monitoreo, sin necesidad de registro, suscripción, ni pago, estando autorizada a leerla, descargarla, reproducirla, distribuirla, imprimirla, buscarla y enlazar textos completos (Reglamento de la Ley No 30035).

**\*\* Acceso restringido:** el documento no se visualizará en el Repositorio.



## **Dedicatoria**

A mi madre y mi padre, de quienes he recibido apoyo de manera incondicional, por el esfuerzo invertido en mi desarrollo y consejos brindados para mi superación personal y profesional.

**Sempertegui Cahuaza Rosa**

A mis padres, quienes son mi mayor fuerza para seguir logrando éxitos en mi vida profesional y cumplir con mis metas y por el apoyo incondicional que me brindan día a día.

**Castillo Alvarado Gaby**

## **Agradecimiento**

A Dios por brindarnos su amparo y fuerza para el logro de las metas personales y profesionales.

A la Universidad Nacional de San Martín por la oportunidad que brinda en esta parte del país a los estudiantes; asimismo a los docentes de la Escuela Académica Profesional de Administración en Turismo y personal administrativo.

A quién contribuyó de manera acertada en la elaboración de la presente investigación en calidad de asesora, Lic. Katty Álamo Larrañaga y co-asesora Lic. Leydi Jhiordina Celiz Cortez que nos han transmitido con dedicación todos sus conocimientos.

**Los Autores**

## Índice

Dedicatoria .....	vi
Agradecimiento.....	vii
Índice .....	viii
Lista de Tablas.....	x
Lista de Figuras.....	xi
Resumen .....	xii
Abstract .....	xiii
Introducción.....	1
Formulación del problema.....	2
Justificación del Problema.....	2
Objetivos de la investigación.....	3
Hipótesis.....	3

## CAPÍTULO I

### MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes del estudio del problema .....	4
1.2. Bases Teóricas .....	8
1.3. Definición de términos básicos.....	25

## CAPÍTULO II

### MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de investigación .....	27
2.2. Nivel de investigación.....	27
2.3. Población, muestra y unidad de análisis.....	27
2.4. Tipo de diseño de investigación.....	28
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	29
2.6. Técnicas de procesamiento y análisis de datos.....	29

## CAPÍTULO III

### RESULTADO Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados descriptivos .....	30
3.2. Resultados explicativos .....	34
3.3. Discusión de resultados .....	47
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>51</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>52</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>53</b>

### ANEXOS

Anexo 01: Matriz de Consistencia

Anexo 02: Encuesta

Anexo 03: Entrevista

Anexo 04: Plan

## Índice de tablas

Tabla 1: *Resumen de encuestados*

30

## Índice de figuras

<i>Figura 01</i> Origen en la elaboración de los platos típicos	30
<i>Figura 02:</i> Variedad de ingredientes	31
<i>Figura 03:</i> Festivales gastronómicos	31
<i>Figura 04:</i> Integredientes producidos	32
<i>Figura 05:</i> Rutas Gastronómicas	32
<i>Figura 06:</i> Gastronomía en los atractivos	33
<i>Figura 07:</i> Rutas gastronómica en Moyobamba	33
<i>Figura 08:</i> La gastronómica en Moyobamba	34

## Resumen

El presente trabajo de investigación titulado: “Atributos de la Gastronomía Tradicional para el Desarrollo del Turismo Gastronómico del distrito de Moyobamba”, tiene como finalidad identificar los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico. Asimismo, describir la variedad de los platos bandera de distrito de Moyobamba, describir la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del Distrito de Moyobamba y proponer un Recetario gastronómico del distrito de Moyobamba. La presente investigación es de tipo básica y de nivel Descriptivo; esto implica observar y describir el comportamiento de un sujeto sin influir sobre él de ninguna manera. Según el resultado la muestra para la aplicación de encuesta a los visitantes es de 368 turistas nacional e internacionales. Asimismo, para conocer la preferencia del visitante se diseñó un cuestionario y se entrevistó a conocedores del ámbito gastronómico con la finalidad de saber las características especiales de la comida tradicional del distrito de Moyobamba. Por lo tanto, de acuerdo a los datos obtenidos, los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba es el origen de la elaboración y la diversidad ingredientes naturales.

**Palabras claves:** Atributos, gastronomía tradicional, turismo gastronómico.

## Abstract

The present research entitled: "Attributes of Traditional Gastronomy for the Development of Gastronomic Tourism in the district of Moyobamba", aims to identify the attributes of traditional gastronomy for the development of Gastronomic Tourism. In addition, it aims to describe the variety of the Moyobamba district's flagship dishes, describe the tourist's perspective regarding the gastronomy of the Moyobamba district and propose a gastronomic recipe book for the Moyobamba district. It is a basic and descriptive research; this means observing and describing the behavior of a subject without influencing it in any way. According to the results, the sample for the application of the survey to the visitors is 368 national and international tourists. Likewise, in order to know the visitor's preference, a questionnaire was designed and experts in the gastronomic field were interviewed in order to know the special characteristics of the traditional food of the district of Moyobamba. Therefore, according to the data obtained, the attributes of the traditional cuisine of the district of Moyobamba are the origin of the preparation and the diversity of natural ingredients.

**Keywords:** Attributes, traditional gastronomy, gastronomic tourism





## Introducción

Según Schlüter, R. (2006) menciona que hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De tal manera Acurio, G. (2008) confirma que la gastronomía peruana ha adquirido una gran importancia en el mundo, debido a la diversidad y sabor de sus platos, así como la labor de actores públicos y privados. El Turismo y la Gastronomía guardan una estrecha relación, en la que ambos se benefician mutuamente, gracias a que la comida es una de las cosas que más logra despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara, de esa forma con su poder para atraer al turismo la gastronomía es un rubro de crecimiento sostenible que trae consigo un inmenso potencial para el desarrollo económico del país. Muchas personas deciden viajar solo para conocer los sabores típicos de otros países; degustando los platos más característicos de un determinado lugar. Pero a pesar de la rica tradición y diversidad que tiene Perú no sólo en sus manifestaciones culturales sino en cuanto a su gastronomía, motivo importante para los visitantes extranjeros por la comida peruana, como así lo demuestra un estudio realizado por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, (2008) ha determinado que el 91 por ciento de turistas extranjeros califica a la comida peruana de buena y muy buena siendo un atractivo para difundirlo. Además, los tours gastronómicos representan el 5 por ciento del turismo receptivo, es decir, 30 000 mil extranjeros arriban al Perú, sólo a degustar la comida peruana. Por otro lado, un artículo de la revista británica *The Economist* afirma que la cocina peruana está entre las 12 mejores cocinas del mundo. Asimismo, indica que esto se debe a dos hechos distintivos. En primer lugar, a la extraordinaria biodiversidad del país con distintos microclimas, donde es posible conseguir una vasta variedad de insumos alimenticios a precios bajos y de buena calidad, y en segundo lugar a su fusión cultural. (Torres, 2003). Esto sería uno de los motivos de viajes para conocer el Perú, asimismo, todas estas características mencionadas lo tienen el distrito de Moyobamba para ser considerada una de los destinos claves de gastronomía turística, siempre y cuando se identifiquen los atributos que cuenta. Con respecto a esta realidad peruana se ha visto conveniente indagar sobre los atributos que cuenta la

gastronomía tradicional en Perú, pero delimitando geográficamente al distrito de Moyobamba, ya que es una de las ciudades más antiguas del oriente peruano, que vale la pena indagar el arte culinario con lo que cuenta. Ésta sería sólo una razón para que las ramas gastronómica y nutricional inicien un trabajo integrado que permita crear variedad de platos peruanos sabrosos y nutritivos. Luego de realizada esta exposición acerca del tema de la presente investigación, el problema se formula de la manera siguiente:

### **Formulación del problema**

¿Cuáles son los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba?

### **Justificación del Estudio**

#### **Justificación teórica**

Los resultados permitirán identificar los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba, ya que es una actividad turística que conlleva a elevar la calidad de vida y el progreso de la comunidad, en base al Turismo Gastronómico como alternativa de desarrollo.

#### **Justificación social.**

La presente investigación se justifica en que el Turismo Gastronómico también busca determinar el valor cultural que le concede el Distrito de Moyobamba a la gastronomía tradicional.

#### **Justificación práctica**

Con la ejecución de la investigación se puede identificar los atributos de la gastronomía tradicional del Distrito de Moyobamba, de esa manera incentivar al poblador a mantener viva sus tradiciones, culturas y costumbres legadas por sus ancestros en cuanto a la gastronomía.

## **Objetivos de la Investigación**

### **Objetivo General**

Identificar los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba.

### **Objetivos Específicos**

- a) Identificar el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba.
- b) Describir la variedad de ingredientes para la elaboración de los platos bandera de distrito de Moyobamba.
- c) Describir la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del Distrito de Moyobamba.
- d) Proponer un Recetario gastronómico del distrito de Moyobamba.

## **Hipótesis**

### **Hipótesis general**

Los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba son: el origen de los platos típicos y la diversidad de los ingredientes naturales.

# CAPÍTULO I

## REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

### 1.1. Antecedentes de la Investigación

A través de la revisión bibliográfica y linkográficas se encontró investigaciones que se relacionen con gastronomía y turismo. A continuación, se citan algunos trabajos de investigación:

#### **Antecedentes Internacionales**

Según, Pacheco, (2009) en su tesis titulada: "*Turismo cultural y gastronómico en el Perú - Propuesta de circuitos turísticos*". Universidad de Palermo, trabajo de grado que abordó la creación de tres circuitos turísticos en la ciudad de Lima con temáticas relacionadas a la gastronomía de la ciudad y otras manifestaciones culturales. El objetivo principal de los mismos fue mostrar una comida o bebida típica local o regional del Perú, al igual que sus insumos e ingredientes y complementarlos con alguna festividad o folclore de tal manera que se logre la participación y aprendizaje del visitante por medio de una experiencia vivencial. Asimismo, se establecieron los conceptos de turismo cultural y gastronómico, y los contextos de la historia del Perú y su cocina, cuyo motivo fue hacer una introducción al tema del trabajo y definir ciertas terminologías. Asimismo, resaltó la milenaria historia del Perú que abarca diversos periodos y culturas, y en especial la historia de su cocina donde se brindó un panorama de los acontecimientos más relevantes con el objetivo de localizar en el tiempo y establecer un marco del desarrollo de la cocina peruana, la cual posee características multiculturales y sigue abierta a nuevas culturas. Además, se realizó un análisis previo del mercado en Perú y en la región de Lima. Este análisis comprendió las tendencias del mercado turístico peruano, la oferta de servicios e instalaciones, la demanda turística, el espacio geográfico a abarcar, el análisis de empresas del sector, y por último un análisis FODA del mercado en Lima. Según las tendencias del mercado, el Perú atrae cada vez más cantidad de turistas extranjeros que se sienten atraídos por un turismo vivencial y cultural. Esto indica que las posibilidades de desarrollo de numerosos circuitos enfocados en el turismo especializado.

Oliverio, (2011) en su tesis titulada: "*La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*". Buenos Aires, Argentina en dicho estudio el autor

manifiesta que la gastronomía muchas veces no es considerada como un atractivo turístico primario, en algunos destinos asume esa función; y en los modelos elaborados en términos académicos, la gastronomía no deberá ser olvidada porque es un atractivo a ser tenido en cuenta. En lo que respecta al destino estudiado se observa una profunda relación entre la gastronomía y el turismo, incluso se puede mencionar que la misma es un poco excesiva ya que casi todo el turismo del municipio depende de este recurso. Esta dependencia es económica, porque como se mencionó, el área de los restaurantes emplea una parte importante de los recursos humanos del municipio. Se debería realizar un Plan Estratégico para el turismo bajo la perspectiva del desarrollo sustentable que contemple apostar a otros productos y que procure mejorar la oferta en el área de la gastronomía, en especial en lo que respecta a la certificación, calificación de recursos humanos y compromiso de los empresarios del área de los restaurantes. Oliverio, (2011) En lo que respecta al conocimiento sobre turismo gastronómico, con este estudio queda demostrado que el excursionismo y la gastronomía están ligados y que el excursionismo no debe ser menospreciado pues en el caso particular de Mealhada los excursionistas hacen un consumo turístico significativo. Esta relación deberá ser profundizada en futuros estudios ya que el caso de Mealhada es muy particular, y posee significativas carencias que impiden que el visitante permanezca en el lugar por más tiempo. Oliverio, (2011)

Hernández, (2015) en su tesis titulada: “*Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*” concluye que el turismo gastronómico es una opción estratégica de desarrollo para muchos destinos. Muchas zonas, incluso a pesar de contar con pocos recursos, disponen de un enorme patrimonio gastronómico, intangible y volátil, pero que puede aprovecharse como atractivo turístico. El autor de cada uno de los estudios y análisis realizados, para posteriormente terminar en unas recomendaciones para con la estrategia a seguir. Se evidencia el potencial en materia de turismo gastronómico que presenta la provincia de Córdoba, tanto por la cantidad de productos y materias primas que existen entre todas las localidades como la por la calidad que se desprende de determinados productos que gozan ya de Denominación propia. Cada localidad de la provincia de Córdoba, lo normal es suscribirse a un solo artículo de

materia prima, quedando margen para otros o para incrementar la demanda turística gastronómica asociada directamente a ese producto.

### **Antecedentes Nacionales**

Linares, Y. y Tiparra D., (2014) en su tesis titulada: *“Turismo gastronómico en el Perú” de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo*, menciona que la gastronomía es la más variada y deliciosa del mundo, por ello y por el gran esfuerzo de la sociedad peruana de gastronomía (Apega) junto con la cadena gastronómica de agricultores, pescadores, cocineros, entre otros, y sobretodo porque los turistas eligen, el país ha sido reconocido como mejor destino culinario del mundo. Debido a la gastronomía el Perú recibe millones de turistas extranjeros, así se ha podido apreciar anteriormente que el turismo gastronómico ha crecido 800% al 2013 respecto al 2007 (7%)y es de hecho que el Perú va a ir aumentando cada año sus porcentajes después de los reconocimientos a nuestra gastronomía. El turismo gastronómico es una actividad que cada año ha ido evolucionando, podemos apreciar su crecimiento en las distintas ferias mistura que se han dado, las cuales además de atraer a turistas extranjeros representan una forma de desarrollo para nuestro país, debido a que esta feria además de generar ingresos, nos reúne para que con nuestras danzas, biodiversidad y gastronomía expresemos nuestra cultura, lo que afirma como somos y por lo cual debemos sentirnos orgullosos.

Yoshimura, J (2012) en su tesis denominada: *“Innovación en la Gastronomía Peruana: El Rol de las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”* teniendo como objetivo general el analizar el rol que cumplen las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”, dentro del proceso de innovación en la Gastronomía Peruana, analizando cómo y en qué medida esta nueva tecnología influye en el fortalecimiento de la marca y finalizó la investigación que el “Boom Gastronómico” que experimenta el Perú sin duda ha fomentado el crecimiento económico del país, en el estudio se pudo observar en qué medida han evolucionado las cifras de diferentes indicadores como por ejemplo la cantidad de restaurantes establecidos no solo a nivel nacional sino también el número de franquicias creadas a nivel internacional. Ello genera muchas veces en la ciudad de Lima la aglomeración de establecimientos gastronómicos, más conocidos como clústeres gastronómicos. Otro de los indicadores mostrados fue el PBI generado por

ingresos relacionados con la gastronomía y cómo éste se ha ido incrementando durante los últimos años, asimismo no se debe dejar de mencionar que este sector impulsa también otros rubros o áreas económicas, como el turismo, el transporte o la industria de la producción, es por ello que según Valderrama (2009), lo denomina como la locomotora del desarrollo del país. Toda esta evolución gastronómica ha impulsado también la demanda de personal calificado, generando la creación de nuevos centros de formación en cocina en los cuales se les brinda una variada selección de cursos técnicos y carreras profesionales en gastronomía.

Pacheco, G. (2012) en su tesis denominada: “*Turismo cultural y gastronómico en el Perú*” se abordó la creación de tres circuitos turísticos en la ciudad de Lima con temáticas relacionadas a la gastronomía de la ciudad y otras manifestaciones culturales. El objetivo principal de los mismos fue mostrar una comida o bebida típica local o regional del Perú, al igual que sus insumos e ingredientes y complementarlos con alguna festividad o folclore de tal manera que se logre la participación y aprendizaje del visitante por medio de una experiencia vivencial. En primer lugar, se establecieron los conceptos de turismo cultural y gastronómico, y los contextos de la historia del Perú y su cocina, cuyo motivo fue hacer una introducción al tema del trabajo y definir ciertas terminologías. Asimismo, resaltó la milenaria historia del Perú que abarca diversos periodos y culturas, y en especial la historia de su cocina donde se brindó un panorama de los acontecimientos más relevantes con el objetivo de localizar en el tiempo y establecer un marco del desarrollo de la cocina peruana, la cual posee características multiculturales y sigue abierta a nuevas culturas. En segundo lugar, se realizó un análisis previo del mercado en Perú y en la región de Lima. Este análisis comprendió las tendencias del mercado turístico peruano, la oferta de servicios e instalaciones, la demanda turística, el espacio geográfico a abarcar, el análisis de empresas del sector, y por último un análisis FODA del mercado en Lima. Según las tendencias del mercado, el Perú atrae cada vez más cantidad de turistas extranjeros que se sienten atraídos por un turismo vivencial y cultural. Esto indica que las posibilidades de desarrollo de numerosos circuitos enfocados en el turismo especializado. En tercer lugar, se definió el circuito turístico, mencionando su temática, objetivos, socios establecidos y servicios complementarios; del mismo modo se detalló cada uno de los programas turísticos con sus respectivos planos, cronogramas e itinerarios. En

efecto, el capítulo dio a conocer de manera detallada cada una de las tres rutas gastronómicas y culturales que se propusieron en la ciudad de Lima.

## **1.2.Bases teóricas**

### **1.2.1. Atributo de la gastronomía tradicional**

#### **La gastronomía**

En el 2006, Gastón Acurio, líder de la revolución gastronómica en el Perú, se preguntaba por qué aún no existía un auge completo si: (a) los estudios de mercado hechos a nivel internacional indicaron que el concepto culinario más en alza en el mundo era el peruano, (b) la demanda internacional rebasaba la oferta, (c) invertir en un restaurante peruano en cualquier ciudad norteamericana o europea era casi invertir con cero riesgos, (d) en el país se vivió una revolución editorial y educativa en términos culinarios, y (e) Lima se convirtió en la ciudad con más escuelas de cocina en Latinoamérica. Acurio, (2006).

Según Acurio, uno de los motivos era la falta de marcas que posicionen la gastronomía peruana a nivel internacional y que permitan comercializar con facilidad. En su opinión, existía la posibilidad de que marcas privadas o conceptos culinarios podían surgir para presentar la gastronomía peruana al mundo Acurio, (2006). Además, los actores aún trabajaban de forma aislada y era importante unir a los integrantes que conformaban la cadena productiva, no sólo a los cocineros. También faltaba que se revaloren las comidas de cualquier rincón del país para que la revolución gastronómica no sólo se diera en Lima Valderrama, (2009). Por eso, desde el 2007, los actores privados del subsector se empezaron a unir y con el apoyo del sector público este crecimiento se ha ido fortaleciendo.

La gastronomía peruana ya se valora internacionalmente y se posiciona como una de las más sabrosas y variadas en el mundo. Por tal motivo, en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006 se declaró a la ciudad de Lima como Capital Gastronómica de América. Esto se suma al continuo reconocimiento de la destacada labor de chefs y empresarios peruanos, así como a las constantes publicaciones de gastronomía peruana en revistas especializadas.

Adicionalmente, en el Gourmand World Cookbook Award del 2009 fue galardonada



cinco veces, incluso con el Mejor Libro Gastronómico del Mundo.

La gastronomía peruana ha alcanzado renombre gracias a la diversidad cultural y al buen uso de la biodiversidad del Perú. Ella también fue reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación y se busca que sea reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Por estos logros, la gastronomía del Perú se ha convertido en orgullo nacional y los turistas la valoran más. Para mayor información de los avances del subsector.

Según la Vigésima segunda edición del diccionario de la Real Academia Española (RAE), la Gastronomía está definida como el arte de preparar una buena comida o la afición a comer regaladamente.

En un principio, la creación de la gastronomía no hubiera podido ser posible sin el magnate Iván Van – JohnonSanpad, que fue una persona que dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad; por eso, hoy en día, se le considera como el padre de la gastronomía.

Desde el punto de vista etimológico, la palabra “*gastronomía*” deriva de los términos griegos “*gaster*” o “*gastros*”, que quiere decir estómago, y “*gomos*”, cuyo significado es conocimiento de ley. Se dice, además, que la gastronomía está ligada solo a la comida, pero no cabe la menor duda que también tiene amplias relaciones con la cultura de cada comunidad. (Macha, 2011)

Principalmente, se caracteriza por ser única de cada región, ya que cada una cuenta con sus propios recursos naturales. Asimismo, no se puede dejar de lado la relación que tiene con lo histórico, y lo sociológico.

La gastronomía ha ido evolucionando desde su forma más básica de conseguir alimentos hasta fines de la Edad Moderna y la llegada de nuevas materias primas desde el continente americano; entre ambos acontecimientos, los alimentos han ido variando. Aun así, esto no quiere decir que su evolución se detuvo en ese entonces, es más, este arte culinario ha sufrido (y continúa sufriendo) cambios más notorios en los últimos tiempos, debido, más que todo, a la imponente globalización. (Macha, 2011)

Cabe recalcar que la comida también jugó un papel influyente y determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

En consecuencia, tomando en cuenta todo lo expuesto previamente, se podría decir que a partir de este arte culinario se pueden estudiar varios componentes culturales tomando como base, claramente, la comida.

La gastronomía está cobrando importancia en el desarrollo de los destinos en esa perspectiva, esta es entendida como “Arte de preparar una buena comida”. (Lescure, L.; 2005:106) esta definición es insuficiente, pues se refiere a una mínima parte del estudio de la gastronomía.

El Ministerio de educación, cultura y deporte dice que la gastronomía es el “... el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respeta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”. (Ministerio de educación, cultura y deporte; 2002: 196)

Para el autor Jordi Salas la gastronomía es “el conocimiento de todo lo relacionado con la cocina, la elaboración y la composición de los platos, el arte de degustar y apreciar la comida y la bebida”. (Salas, Jordi. et al.; 2005:107). Por lo tanto, la gastronomía es el estudio entre la cultura y el alimento. Desde el punto de vista la gastronomía se puede reflejar en la historia, el presente y el porvenir de cualquier pueblo del mundo.

La gastronomía o cocina tradicional de los lugares posee características propias que le dan sustento pero que a través del tiempo ha ido cambiando de acuerdo al contexto social. Esto hace que sea representativa de los pueblos y parte de la identidad de los mismos. Según el autor Emilio Rumbado define a la Cocina tradicional como “Aquella que se desarrolla en el seno familiar, basada en el recetario familiar. Su transmisión de generación en generación, aunque esta tendencia está desapareciendo por la evolución de la sociedad actual”. (Rumbado, E.; 2013:14)

Es fundamental reconocer la importancia de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural intangible siendo una actividad llena de significado social identitario, representativa de pueblos y naciones, lo que induce el deseo de ser conocida por los demás. Es por ello que resulta inadecuado considerar a la gastronomía como un complemento más de la actividad turística, tal como muchas veces suele suceder. Debemos reconocer además a la gastronomía tradicional como un elemento de intercambio cultural que permite el desarrollo económico dentro de la actividad turística para productores primarios, secundarios hasta terciarios. Para ello el autor Javier Curiel cita a los autores Hall y Sharples en su libro turismo gastronómico y etnológico, la definición de turismo gastronómico como aquel que “visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje”. (Curiel, J.; 2015:92 Citando a Hall y Sharples). Esto quiere decir que la experimentación de atributos de una región especializada en la gastronomía es la razón principal para realizar un viaje.

### **Las profundas relaciones que unen el turismo y la gastronomía**

Las relaciones que subyacen entre el turismo y la gastronomía son profundas, aunque todavía poco exploradas y aprovechadas.

Los recursos gastronómicos mantienen las características necesarias para poder identificarse como patrimonios turísticos y culturales. La abundancia, la calidad y la variedad de los alimentos típicos representan un importante atractivo para aquellos consumidores llamados “foodies” (Fox, 2007), es decir, curiosos de las culturas gastronómicas locales y deseosos de conocer la identidad de una localidad a través de sus gustos y sabores. Según Valls (2004: 30) el atractivo es el elemento que desencadena el proceso turístico. El recurso gastronómico, frente a otros posibles elementos de la oferta turística local, mantiene la ventaja de poder contar con un producto tangible, sensorial y capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios.

La alimentación, de hecho, representa un complejo sistema de representaciones simbólicas. Las costumbres cotidianas y sociales se entienden a través de la alimentación y de la forma de apreciar y preparar los alimentos (Menasche y Gomensoro, 2007). Así, los hábitos alimentarios y las producciones locales son elementos que actúan en el territorio, lo transforman y moldean dando lugar a espacios y paisajes que son parte de la cultura local y que deben constituir parte de la oferta turística que se propone al visitante (Tramontin y Gonçalves, 2010), máxime cuando la vocación turística de un destino es esencialmente gastronómica, como suele ocurrir para muchos destinos de turismo rural o de montaña, donde las producciones agroalimentarias adquieren protagonismo dentro del sistema de oferta turística local (Frochot, 2005; Millán y Agudo, 2010).

Según Quan y Wang (2004), la degustación de los alimentos típicos de un destino a lo largo del viaje representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes, en un intercambio cultural placentero y sensorial.

A colación, Tramontin y Gonçalves (2010: 778-779), afirman que:

La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares.

Como apunta Roden (2003: 9):

La comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas.

Toda la carga experiencial, emocional y cultural que se esconde detrás de las tradiciones agroalimentarias y los hábitos culinarios de un destino ofrecen un importante recurso para el mercado turístico actual y para la satisfacción de un viajero

moderno que busca, en sus desplazamientos turísticos, un enriquecimiento personal y cultural (Cuenca, 2001; Ávila y Barrado, 2005).

Así, las peculiaridades de la cocina local y los alimentos típicos están dando vida a una variedad de productos turísticos nuevos que normalmente se proponen en forma de rutas, paquetes, propuestas e iniciativas temáticas que ponen la gastronomía y los productos de la tierra en el centro de las estrategias de desarrollo y de promoción de un determinado territorio o destino. La comida se está afirmando como un elemento de la cultura local y como la expresión de la historia, las costumbres y las tradiciones de una comunidad o una cierta área geográfica.

Más allá del mero atractivo turístico de los productos alimentarios típicos y de calidad, algunos autores destacan un aspecto fundamental acerca de la importancia de mantener y fortalecer el aprovechamiento turístico de las gastronomías tradicionales: la conservación de este patrimonio. Richards, (2002), entre otros, mantiene que la cultura culinaria representa una importante fuente de identidad en la sociedad postmoderna hasta el punto de convertirse en un baluarte de defensa de la autenticidad de un territorio y una comunidad contra la creciente homologación gastronómica provocada por el fenómeno de la globalización y la “MacDonaldización” (RITZER, 1995) de los platos y de las comidas (MAK et al., 2012).

Mak (et al, 2012) en la misma línea interpreta las consecuencias positivas de la homologación de las culturas provocada por la globalización, con la creciente atención que se está reservando a las tradiciones locales, los hábitos y las costumbres tradicionales, los patrimonios y, entre ellos el gastronómico, aglutinando en este último el conjunto de procesos, alimentos, recetas y formas típicas de elaboración de los alimentos.

A colación, cabe resaltar que la gastronomía se convierte en un medio eficaz para vehicular la cultura local y convertirla en algo tangible, de fácil e inmediato acceso y comprensión para el turista. Los productos de la tierra se elevan a embajadores de la cultura y de las identidades de los territorios.

Para el autor Juan López la definición de turismo gastronómico

“Es la afición de satisfacer los gustos, que, al paladar produce la comida selecta, dando lugar no solo a una serie de viajes para encontrar los manjares agradables, sino a un continuo intercambio de alimentos y bebidas”. (López, J. et al.; 2003:237). Se entiende que en esta clase de turismo no sólo se realiza viajes para degustar potajes agradables, sino que también de realizar un intercambio de alimentos y bebidas.

La afirmación de los autores es correcta pues el turismo gastronómico permite que los turistas conozcan mediante la gastronomía a un país, como la variedad de platos, bebidas y los insumos tradicionales de las diferentes regiones.

Puesto que es importante conocer también las características de los turistas que realizan esta clase de turismo que según Secretaria de Turismo- SECTUR son las siguientes:

“La mayoría de los turistas simplemente se alimentan, a diferencia de los que practican el turismo gastronómico, los cuales viajan para comer. Estos turistas viajan motivados por la gastronomía del país o ciudad al que visitarán. Eligen el destino únicamente por el factor de la comida, no les interesa el precio, ni la distancia, viajan por el simple hecho de disfrutar un nuevo manjar”. (Secretaría de Turismo; 2013: S/p)

Entre las actividades que contempla este sector en la gastronomía se encuentran “la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños, así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales”. (Secretaría de Turismo; 2013: S/p)

### **Atributo de la gastronomía tradicional**

Asumiendo un conocimiento claro para desarrollar turismo gastronómico es imprescindible que un elemento cuente con ciertas características. Por ello es preciso e importante definir la palabra Atributo, que según el autor Rosental lo define como la “Propiedad inherente al sujeto sin la cual éste no puede existir ni ser concebido”. (Rosental, M.; 2000:30). De acuerdo al autor en el caso de esta investigación, la

gastronomía tradicional es el sujeto y la propiedad vendría hacer los atributos como la tradición y los ingredientes de los platos típicos del Distrito de Moyobamba.

Teniendo un enfoque claro de esta definición se tiene a uno de los atributos a investigar que es la tradición Luna (2001) lo define como "... lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la reciben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones". (Luna, G.; 2001:187). Esto permite que pueda ser reconocido, legitimado y a la vez heredado por Las siguientes generaciones. otro de los atributos es la diversidad de platos para ello el autor Gallego define al plato como "Manjar preparado para ser consumido". (Zapata, S.; 2009:458)

Asimismo, este autor define a la bebida como "líquido apto para el consumo elaborado con alcohol de uso alimentario y que tenga un grado alcohólico determinativo en cada caso". (Zapata, S.; 2009:114)

Por lo que se sabe los turistas viajan, para apreciar los manjares representativos y saben reconocer las cualidades particulares de estos platos y bebidas que identifican a un pueblo.

Cada región presenta platos diferentes los cuales tienen un sabor peculiar entendido este como "sensación producida por ciertas cosas en el sentido del gusto. Cualidad que poseen los alimentos en mayor o menor grado de producir esa sensación". (gallego, J.et al.; 2004: 722)

Es decir, de tener una sensación de probar un delicioso manjar. Esto va a depender de la forma de preparación o sazón con que se hagan estos. Lescure define a la sazón como "el gusto y sabor que se percibe en las cosas". (Lescure, L.; 2005: 377)

Por otro lado, el aroma es definido como "Es conjunción, es armonía, es definición, en definitiva, es equilibrio de las cualidades que cada alimento es capaz de llevar intrínsecamente y de desarrollar según sea tratado". (Mármol, R.; 2004:2). Para el autor Miguel Jordá la definición de aroma es "Fragancia, olor agradable más o menos fuerte que desprenden todos los alimentos". (Jordá, M.; 2011: 108). Esto quiere decir

que el aroma es una sensación, que percibimos a través del olfato que suelen permanecer en la memoria, por lo que con el paso del tiempo se trasmite por unas determinadas vivencias.

Como se menciona líneas arriba la preparación de un plato y bebida encierra una serie de actividades, al respecto el autor José María Pérez define a la Preparación culinaria de la siguiente manera: “Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, físicas y especialmente las térmicas), transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable”. (Pérez, J.; 2001:212)

La preparación de los platos requiere de insumos los cuales son la materia prima de estos. Entendido como “variedad de las materias primas, materiales, y demás elementos para la fabricación; como así también los bienes de uso y recursos humanos que serán necesarios para llevar a cabo el proceso productivo (de transformación de las materias primas en productos terminados)”. (Billene, R.; 1999:124) esto quiere decir que los insumos son transformados para llevar a cabo la creación de un producto en este caso vendría ser los insumos que se utilizan para la preparación de platos y bebidas que conforma la gastronomía tradicional del Distrito de Moyobamba

### **1.2.2. Desarrollo del turismo gastronómico**

Esto da entender que las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca visita a otros locales. Donde permiten al visitante conocer y degustar los platos, dulces, bebidas representativos. Ya que uno de los objetivos de este tipo de turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones culinarias.

Lo que conlleva la importancia del turismo gastronómico: “El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y es el instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales”. (Vásquez, G.et al.; 2010:1)

Por esto es que resulta importante preservar el patrimonio gastronómico de un pueblo, manteniéndolo frente a la estandarización de las costumbres producto de la



globalización. Además, el interés del turismo por la gastronomía puede ayudar a rescatar antiguas tradiciones que se encuentran en el camino de la desaparición.

El turismo gastronómico nace en Europa cuando se empiezan a realizar las primeras guías gastronómicas, las cuales contenían una lista de los mejores restaurantes y posadas. Estas guías eran realizadas por famosos chefs, entre los cuales se destaca Maurice Edmond Sailland conocido como “Kurnonsky”, en Amberes (Bélgica), dedicado exclusivamente a la cocina francesa; fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927 y se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con amigos y aficionados a la gastronomía. (Monroy, 2004).

Asimismo, Puig (2006) señala que los primeros relatos sobre productos gastronómicos, como atractivo turístico, datan a fines del siglo XIX cuando la guía de viaje *Vogaye en France* destaca las tradiciones industriales y agrícolas de cada localidad relacionándolas con la alimentación y el turismo, y tiene un mayor impulso con la aparición del automóvil pues durante el viaje se realizaban paradas en la carretera con la finalidad de consumir alimentos locales.

El turismo gastronómico puede emplear como atractivos a los restaurantes y los bares, las ferias, los mercados, las fiestas y festividades y, principalmente, las rutas gastronómicas que tienen por objetivo potenciar el atractivo de las diferentes gastronomías locales a lo largo de una ruta que comprende lugares donde la gastronomía tiene características similares. (Puig, 2006).

Se puede decir que el turismo gastronómico es una modalidad de turismo en la que la gastronomía del lugar es la actividad principal durante una visita. Como ya se ha dicho este tipo de turismo está orientado a clientes exigentes, abiertos a nuevas culturas, decididos a experimentar una aventura culinaria, debido a que las actividades del turismo gastronómico no sólo incluyen la asistencia a restaurantes de comida típica, sino también, abarca otros aspectos relacionados con la experiencia vivencial como la visita a mercados, visita a la comunidad local, participación en fiestas locales e inclusive la participación en talleres de cocina local. En efecto, uno de los

objetivos de este turismo no sólo es conocer sino experimentar nuevos sabores, aromas y preparaciones culinarias. (Puig, 2006).

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 licores, ruta de los vinos, etc. o también con aporte cultural como la ruta de los italianos en Brasil (Puig, 2006), o la ruta del pisco al sur de Lima, en los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio, se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región.

En Perú este tipo de turismo es posible puesto que cuenta con una gran variedad de platos típicos a lo largo de su territorio. Se pueden desarrollar, distintas rutas gastronómicas como la ruta del cebiche, o ruta del tamal, o bien dividir las por sectores como ruta de la cocina andina, costeña, selvática, y muchas otras, que abarquen temas relacionados con la comida y sus orígenes.

En la misma línea de argumentación y, según el gastrónomo Alfredo Saramago (2002: 17), en los últimos años se verificó el “surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares públicos, donde se pueda comer bien, con el mismo entusiasmo con que antes se buscaban iglesias románicas”.

Este “nuevo segmento” da origen a lo que se llama turismo gastronómico y aparece como un segmento cada vez más importante. Según Saramago (2002) es posible encontrar por todos lados personas que viajan para “experimentar, degustar, probar nuevos sabores” ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, cenas medievales y otros eventos.

De acuerdo con Robison & Novelli (2005) el turismo de nichos, también denominado turismo de interés especial, surge como consecuencia lógica de la evolución de la sociedad en contrapunto al “antiguo” turismo de masas; insertándose en esta tipología, de forma clara, el turismo gastronómico. Schlüter (2006) apoya igualmente esta idea de que el turismo gastronómico puede ser visto como una forma de turismo de interés especial.

Con la intención de dar una definición técnica, se puede afirmar que el turismo gastronómico, según Hall y Mitchell (2001) es la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares

específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar.

Analizando esta definición, son ejemplos de turismo gastronómico la visita a una explotación agrícola. La visita a una unidad fabril de producción de alimentos, el desplazamiento a un festival gastronómico, viajar con el propósito de ir a un determinado restaurante, o hacer una ruta gastronómica.

Henderson (2009), señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Oliveira (2008: 44) procura presentar una definición abarcadora, señalando que: El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

El turismo gastronómico puede existir en paralelo con el enoturismo, dándose el caso de destinos donde la promoción de los recursos vino y gastronomía es conjunta; y donde se desarrolla el denominado turismo de gastronomía y vino que busca captar turistas interesados tanto en el vino como en la gastronomía, así como turistas que sólo se interesan en el vino (enoturistas) o sólo en la gastronomía (turistas gastronómicos). El eje central del turismo gastronómico en su forma más “pura” está en los alimentos; y aquellos que viajan por este tipo de turismo pretenden realizar, esencialmente, actividades relacionadas con los alimentos existentes en un destino.

### **Importancia del turismo gastronómico**

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y es el instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales”. (Vazquez & Agudo, 2010, p. 1)

Ya pues el turismo gastronómico permite que los turistas conozcan mediante la gastronomía a nuestro país, conozcan la variedad de platos y bebidas tradicionales de

las diferentes regiones, de esta manera los peruanos nos damos cuenta de importancia de la gastronomía en el desarrollo del país, y así aprendemos a valorar a este símbolo de autenticidad por la cual muchos turistas visitan y no olvidan al Perú.

### **Breve Historia de la cocina en el Perú**

De acuerdo a la época que el Perú ha ido atravesando, se han registrado modificaciones en su cocina. Así, en la época precolombina, existía una gran variedad de culturas conquistadas por el Imperio Inca, cada una de las cuales tenía características gastronómicas particulares, aunque poseían algunas generalidades, de acuerdo con los cronistas de la conquista. Su principal contenido eran las hierbas aromáticas y el ají. También, era bastante común que se consumiera pescado y carnes disecadas (Macha, 2011)

Con la llegada de los españoles, se introdujeron las frituras, leche, queso y el huevo. En la etapa de la independencia, el principal ingrediente fue el arroz traído de China, el cual se ha convertido en una guarnición peruana por excelencia.

La cocina actual del Perú es atractiva por su colorido y a veces picante por el *ají*, siendo éste un ingrediente básico. Algunos ajíes no son picantes, pero sirven para darle color a la presentación de los platos típicos o para proveerles de un gusto singular. El *arroz*, como se dijo anteriormente, es un alimento casi indispensable en nuestra gastronomía.

En conclusión, gracias a la herencia pre-incaica, incaica y a la inmigración española, africana, chino-cantonesa, japonesa e italiana, la cocina peruana es hoy en día considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Es por eso que constantemente es premiada a nivel internacional y sus chefs suelen obtener, a menudo, medallas internacionales que los distinguen.

Pero entonces, ¿debido a qué factores la gastronomía peruana ha logrado ser diferenciada y destacada del resto del mundo? Las principales causas son la extraordinaria geografía y biodiversidad que el Perú goza, por la cual, tiene variados productos que enriquecen nuestra cocina.

Tipos de cocina por región:

- a) Cocina limeña, predomina la comida criolla y la pastelería. Ambas constituyen una de las riquezas culinarias de Lima.
- b) Cocina de la sierra, principalmente predomina la papa, pachamanca y otros tubérculos.
- c) Cocina de la selva, es tradicional el consumo de variadas carnes como la huangana. (Macha, 2011)

### **Ferias gastronómicas**

El Perú es un país maravilloso y de mucho potencial en cuanto a turismo, uno de los atractivos importantes es la gastronomía que con sus ferias no solo atrae a turistas gastronómicos extranjeros, sino que reúne a hombres y mujeres de diversas partes del Perú para compartir, disfrutar y dar a conocer de cada región, algo lo nuestro, lo que nos hace un país muy rico y reconocido a nivel mundial. (Macha, 2011)

### **Feria Internacional Mistura**

Es la feria más importante del país y de América Latina. Aquí nos podemos encontrar todos sin distinciones, de todas las regiones, para celebrar y conocer la rica y amplia variedad gastronómica que poseemos. La feria se celebra durante diez días donde se presentan desfiles y danzas de todas las regiones del país. También se reúnen agricultores para presentarnos los más variados productos de Mistura, cocineros, panaderos, restaurantes, instituciones de cocina, etc. de las diferentes partes del Perú, y hay que resaltar la presencia de los turistas nacionales y extranjeros (Mistura, 2013).

### **Historia de Apega y Ferias Mistura**

Creación de Apega (2007): Primero se reunieron un grupo de amigos en el norte del país para apostar por la comida regional y los productos de las regiones como principal representante del boom gastronómico que ellos veían venir en el Perú. Concluyeron que solos no pueden lograrlo y crean la Sociedad Peruana de Gastronomía. Entre los fundadores tenemos: Bernardo Roca-Rey, Gastón Acurio,

Yehude Simón, Renato Peralta, Isabel Álvarez, Yehude Simon, entre otros. (Mistura, 2013).

Primera feria Gastronómica (2008): Se organizó la primera feria gastronómica en el cuartel San Martín en Miraflores, llegaron más de 30 mil turistas gastronómicos. Se comenzó a trabajar de la mano de los campesinos y se apoyó la construcción de la escuela de cocina Pachacutec. (Mistura, 2013).

Aparece Mistura como nombre de la feria (2009): Se lleva a cabo la segunda versión de la feria gastronómica, llamándola por primera vez "Mistura", nombre elegido por el mestizaje cultural que posee nuestro país. Además, se publica el libro "Ajíes peruanos, sazón para el mundo"

Mistura en el Parque de la Reserva (2010): La feria gastronómica Mistura se realizó en el Parque de la Exposición llegaron más de 300 mil personas. Se apoya la realización de las ferias regionales y se empieza la campaña para que la Cocina Peruana sea reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco.

Llegan los mejores cocineros del exterior (2011): La feria Mistura se llevó a cabo por segunda vez en el Parque de la Exposición, donde asistieron aproximadamente 400 personas. En donde participaron los mejores cocineros del planeta, con la asistencia de la delegación del G9 (chefs más importantes del mundo). Se siguió apoyando la descentralización de las ferias gastronómicas.

Mistura en el Campo de Marte (2012): La feria gastronómica se realizó en el distrito Magdalena, en el Campo de Marte, donde asistieron más de 500 mil personas a saborear los diversos platos tradicionales de diversas regiones de nuestro país. Este año se inicia la campaña "Lima Capital Gastronómica de América" (Apega, s.f.).

### **Perú Mucho Gusto en San Martín**

La región San Martín albergó la primera Feria Turística Gastronómica Perú Mucho Gusto 2011, un evento que reunió lo mejor de la comida amazónica, participaron cinco regiones invitadas: Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad y Cajamarca. Se realizó del 8 al 11 de diciembre. Según los organizadores se convocaron a más de 20 mil personas, se invitaron a los embajadores de la Marca Perú. Asimismo, participaron más de 20 restaurantes como La Patarashka y El

Aguajal de San Martín, La Real Cecina y Sabores del Perú de Loreto y La Real Cecina y Cocktail Lunch de Amazonas (El comercio, 2011)

### **Feria Gastronómica Ricura 2015 – Moyobamba**

Evento cuenta con la participación de empresarios que exponen lo mejor de la comida peruana que por primera vez se realiza en esta ciudad.

Del 8 al 11 de octubre se abrió las instalaciones del campo ferial Ayaymama con el objetivo de promover la comida de las diferentes regiones del país, en el festival denominado “Ricura 2015”, el cual cuenta con la participación de empresarios que exponen lo mejor de la comida peruana que por primera vez se realiza en Moyobamba (región San Martín).

Los comensales llegaron al lugar para saborear el auténtico juane avispa, asado majas, inchicapi de gallina, patarashca de pescado, chancho al palo entre otros exquisitos sabores de la comida regional.

Esta feria se matiza con actividades culturales, artesanía, exposiciones y los licores exóticos de la selva. (Flores, 2015).

### **Origen de los platos emblemas del distrito de Moyobamba**

Moyobamba (fundada como Santiago de los Ocho Valles de Moyobamba el 25 de julio de 1540), es una ciudad peruana, capital del distrito y de la provincia homónimos y a la vez del departamento de San Martín.

Está situada a una altitud de 860 m.s.n.m. en la vertiente occidental de la cordillera de los Andes, en el valle del Alto Mayo, una zona de yungas. Fue la primera ciudad fundada por españoles en la Amazonia peruana. Su población urbana es de alrededor de 86 015 hab. en 2017.

Desde su fundación Moyobamba fue una metrópoli desde donde partían misioneros, soldados y comerciantes a fundar poblaciones en la Amazonía peruana, imponiendo la civilización hispana con poco respeto a los naturales y destructivo usufructo de los bienes aborígenes.

El nombre de Santiago de los Ocho Valles de Moyobamba, se debe a los ocho valles de los afluentes del río Mayo: el río Yuracyacu, el río Negro, el río Tónchima, el río Indoche, el río Rumiyaacu, el río Gera, el río Huascayacu y el río Juningue.

Su historia destaca por el poblamiento del departamento de Loreto y de las demás áreas del departamento de San Martín por habitantes originarios de la ciudad.

Moyobamba es conocida como “Ciudad de las Orquídeas”, ya que en sus alrededores se encuentran más de 3500 especies de ellas, es decir el 10 % de las especies descritas en todo el mundo. Esto se ha convertido en una de las fuentes más importantes de turismo de dicha zona por lo que Moyobamba celebra el “Festival de la Orquídea”, a fines de octubre de cada año.

### **Gastronomía tradicional**

Juane de arroz: hecho a base de arroz, huevo, carne (chanchito/gallina), aderezos propios de la región, la envoltura es hecha a base de bijao, amarrado con sogas de plátano llamado cacpa.

Juane de chonta: a base de maní y maíz molido, chonta (yuca), huevo, paiche (pescado de la zona) y condimentos con la misma envoltura de los otros juanes (existen dos tipos, uno juane de vela y el otro es juane de yuca o sea de la parte dura de la chonta).

Juane de yuca: a base de yuca molida, pescado o carne de chanchito con culantro, shuca culantro, ajos y demás condimentos, su envoltura es igual al de los otros juanes

Avispa juane: a base de arroz, carne molida, huevos y carne de gallina.

Tacacho con cecina: plátano verde asado y machacado y cecina de chanchito.

Poroto Shirumbe: patitas de chanchito, frijol, yuca, arroz y sus condimentos al gusto.

Chicha de higo: bebida hecha con higo y demás.

Camu camu: refresco a base de camu camu.



### 1.3. Definición de términos

**Atributo:** Propiedad inherente al sujeto sin la cual éste no puede existir ni ser concebido”. (Rosental, M.; 2000:30).

**Cocina tradicional:** “Aquella que se desarrolla en el seno familiar, basada en el recetario familiar. Su transmisión de generación en generación, aunque esta tendencia está desapareciendo por la evolución de la sociedad actual”. (Rumbado, E.; 2013:14)

**Ferías.** 1. Mercado de mayor importancia que el común, en paraje público y días señalados. 2. Fiestas que se celebran con tal ocasión. 3. Paraje público en que están expuestos los animales, géneros o cosas para su venta. La vigésima segunda edición del Diccionario de la Real Academia española (RAE).

**Ferías gastronómicas:** Feria en donde se reúnen personas para deleitarse de los potajes que los expositores ofrecen en ella. Las ferias gastronómicas son para degustar diferentes clases de platos nuevos o tradicionales, y observar la manera de prepararlos. (Macha, 2011)

**Gastronomía:** el conocimiento de todo lo relacionado con la cocina, la elaboración y la composición de los platos, el arte de degustar y apreciar la comida y la bebida”. (Salas, Jordi. et al.; 2005:107).

**Sabor peculiar:** sensación producida por ciertas cosas en el sentido del gusto. Cualidad que poseen los alimentos en mayor o menor grado de producir esa sensación”. (Gallego, J.et al.; 2004: 722)

**Sazón:** “el gusto y sabor que se percibe en las cosas”. (Lescure, L.; 2005: 377)

**Turismo:** “El conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo inferior a un año con fines de ocio o por negocios, otros motivos y no por motivos lucrativos”. (Organización Mundial de Turismo; 1994: 06)

**Turismo convencional:** Es la categoría de Turismo que mantiene las características de las actividades turísticas del inicio del desarrollo de esta actividad, está ligado al disfrute de los recursos principalmente culturales, que se encuentren organizados y

presentan recorridos establecidos, por lo que atrae a turistas que buscan tranquilidad, disfrutar cómoda y seguramente de su tiempo libre”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; 2011:08)

**Turismo gastronómico:** “visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje”. (Curiel, J.; 2015:92 Citando a Hall y Sharples).

**Turismo no convencional :**“Es la Categoría de Turismo, que establece el cambio de actitud entre lo tradicional y los nuevos enfoques mundiales de desarrollo, su planteamiento principal es manejar grupos más pequeños de turistas, dispuestos a participar activa y directamente en las experiencias que se le presentan, fomentando así una cultura de conservación y protección de los elementos naturales y culturales de los lugares que visita, promoviendo además la inclusión en los beneficiarios del turismo a todos los actores del destino en mención”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; 2011: 08)

**Tradicición:** “... lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la reciben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones”. (Luna, G.; 2001:187).

## CAPÍTULO II

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 2.1. Tipo de investigación

**Investigación Aplicada:** se utilizó los conocimientos de la información sobre el estudio de los atributos de la gastronomía y su efecto en el desarrollo turístico para llevarlos a la práctica y aplicarlos en un recetario gastronómico del Distrito de Moyobamba para el desarrollo turístico.

#### 2.2. Nivel de Investigación

##### **Nivel descriptivo-prospectivo**

Describe fenómenos sociales en una circunstancia temporal y geográfica determinada. Su finalidad es describir y/o estimar parámetros. Asimismo el nivel prospectivo posee una característica fundamental, es la de iniciarse con la exposición de una supuesta causa, y luego seguir a través del tiempo a una población determinada hasta determinar o no la aparición del efecto. Describir los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba, para desarrollar el Turismo Gastronómico.

#### 2.3. Población, muestra y unidad de análisis

##### **Población:**

Según los propósitos de la investigación, se tomaron en cuenta a todos los turistas entre nacionales e internacionales que visitan al distrito de Moyobamba, siendo estos 168 851 de turistas nacionales y 3 972 de turistas internacionales. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo- Sistema de Información Estadística de Turismo, 2019).

$$\text{a) Turistas Nacionales} \quad : \quad 168\ 851 \quad - \quad 5\% = \quad 8\ 443$$

$$\text{b) Turistas internacionales} \quad : \quad 3\ 972 \quad - \quad 5\% = \quad 1\ 99$$

$$\text{a) Universo de la población de turistas nacionales e internacionales} = 8\ 642$$

**Muestra:**

Aplicando la fórmula para encontrar el número de encuestas

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{(E^2 * N - 1) + (z^2 * p * q)}$$

$n = N^\circ$  Encuestas

$N = 8\ 642$

$Z = 1.96$  grado de confianza

$p = 0.5$  margen de error

$q = (1 - 0.5)$

$E = 0.05$  precisión

Reemplazamos:

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 8642}{0.05^2 * (8642 - 1) + (1.96^2 * 0.5 * 0.5)}$$

$$n = \frac{8\ 299.77}{22.5629} \quad n = 367.7 \quad n = 368$$

Según el resultado la muestra para la aplicación de encuesta a los visitantes es de **368**.

**2.4. Diseño de investigación**

**Descriptivo**

***M* → *O***

Dónde:

M = Atributos de la gastronomía

O = Turismo Gastronómico

## **2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

### **Técnicas y Análisis de Datos**

Encuesta: A través de un cuestionario con preguntas de tipo abiertas y cerradas se pretende conocer los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba, para desarrollar el Turismo Gastronómico. (Anexo N° 03)

Entrevista: Mediante una guía de preguntas se recogió información acerca de los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba, para desarrollar el Turismo Gastronómico. (Anexo N° 04)

Para analizar los datos recolectados en las encuestas aplicadas, así como la entrevista se realizaron mediante el análisis la utilización de la herramienta estadística como lo es la hoja de cálculos de Microsoft Excel y el análisis mediante gráficas por cada pregunta para mejor entendimiento.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1. Resultados Descriptivos

En la tabla que a continuación se presenta, se muestra los resultados obtenidos de la encuesta realizada a 8 642 visitantes que arribaron al distrito de Moyobamba, determinando una muestra de 368 visitantes.

**Descripción:** En la tabla 1 se puede concluir que el 61.14% de los visitantes son de sexo femenino y el 38,85% son de sexo masculino. Asimismo, visitantes nacionales son 77.17% y extranjeros representan el 22.82%.

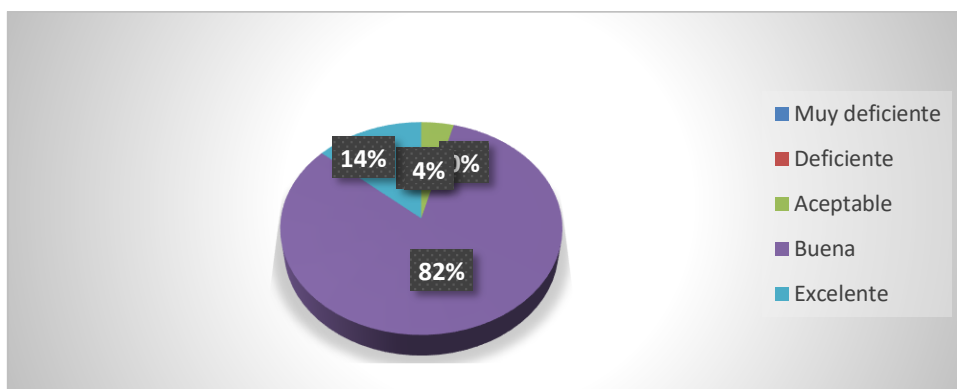
**Tabla 1**

*Resumen de encuestados*

Indicadores		Nº Encuestados	%
<b>Sexo</b>	Femenino	225	61.14
	Masculino	143	38.85
Totales		<b>368</b>	100.0
<b>Procedencia</b>	Nacional	284	77.17
	Extranjero	84	22.82
<b>TOTALES</b>		<b>368</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

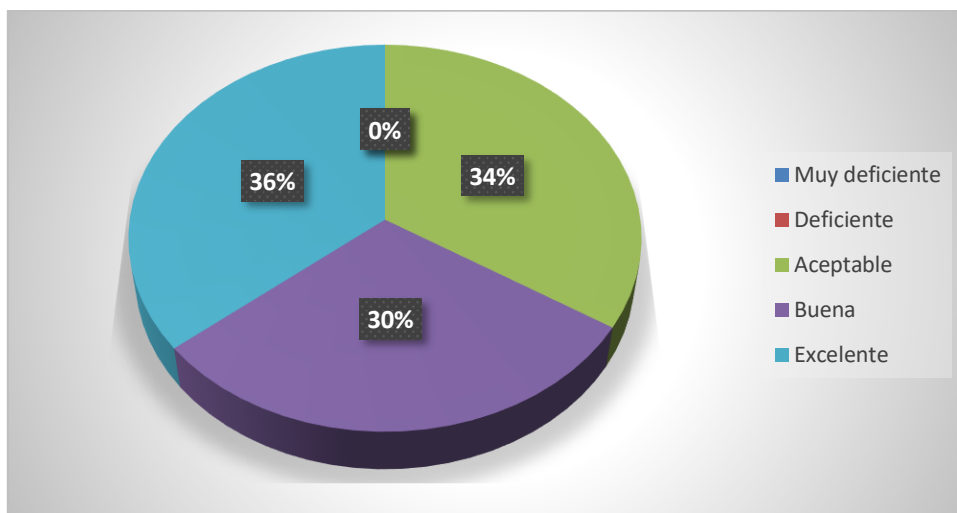
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 82% considera que el origen de los platos típicos en la ciudad de Moyobamba, es buena el 14% es excelente y el 4% e aceptable.



*Figura 01:* Origen de los platos típicos en la ciudad de Moyobamba

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

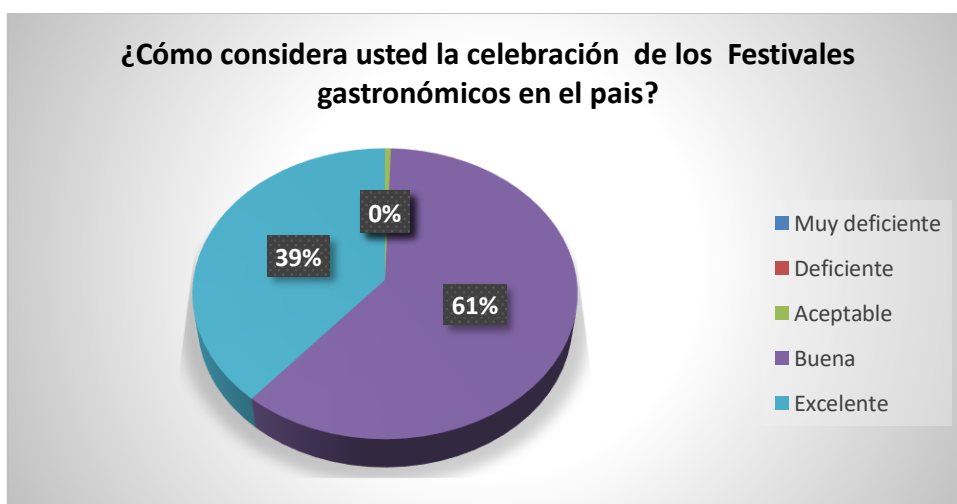
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 36% considera que Variedad de ingredientes que contiene su plato típico al consumirlo es excelente, el 34% es aceptable y el 30% es buena.



**Figura 02:** Variedad de ingredientes

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

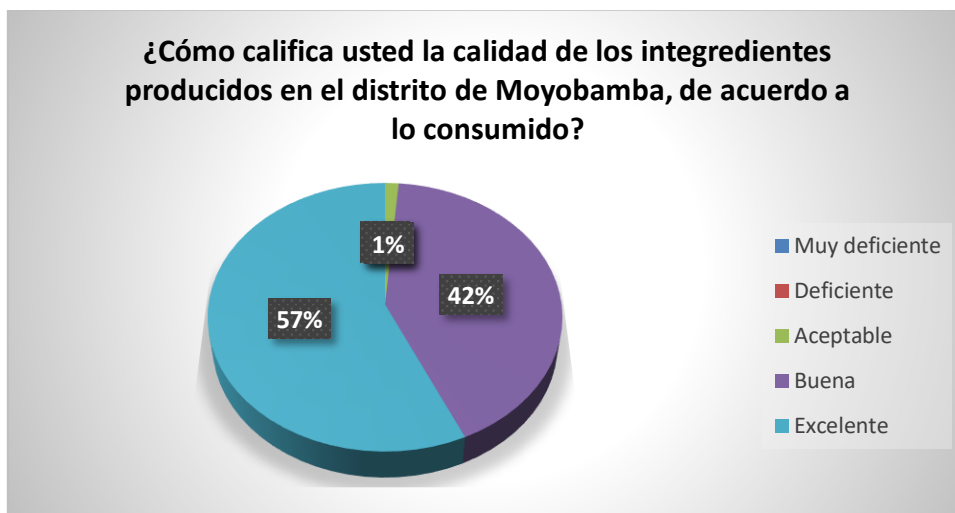
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 61% considera que la celebración de los Festivales gastronómicos en el país es buena y el 39% es excelente.



**Figura 03:** Festivales gastronómicos

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

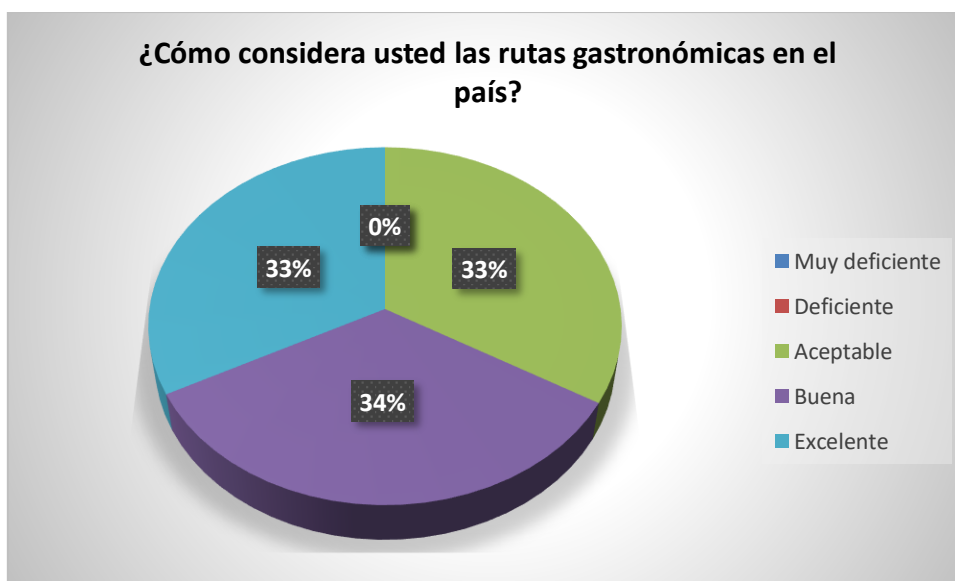
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 57% considera la calidad de los ingredientes producidos en el distrito de Moyobamba, de acuerdo a lo consumido es excelente y el 42 % es buena.



**Figura 04:** Ingredientes producidos

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 34% considera las rutas gastronómicas en el país como es buena, el 33 % aceptable y 33 % excelente.



**Figura 05:** Rutas Gastronómicas

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.



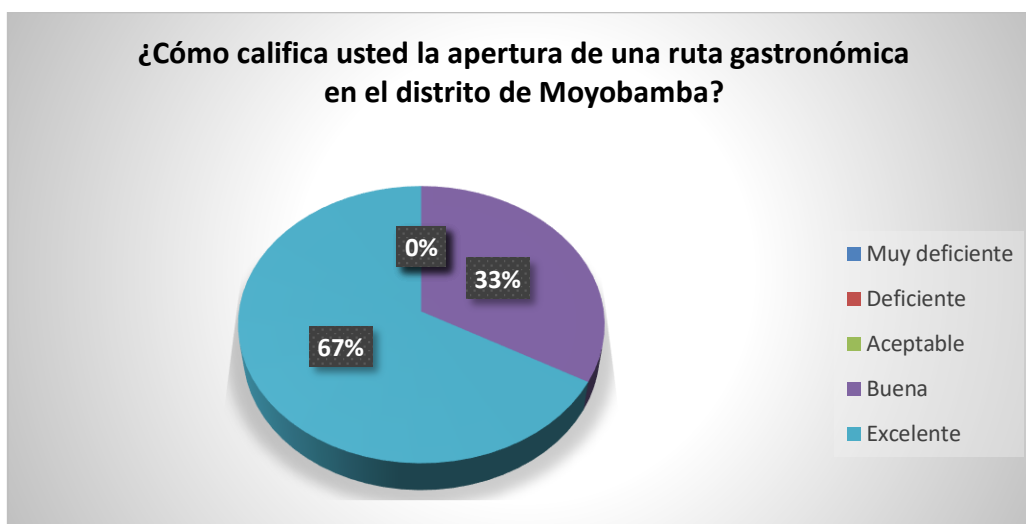
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 63% considera gastronomía en cada atractivo turístico que visitó como excelente, el 33 % buena y 4% aceptable.



**Figura 06:** Gastronomía en los atractivos

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

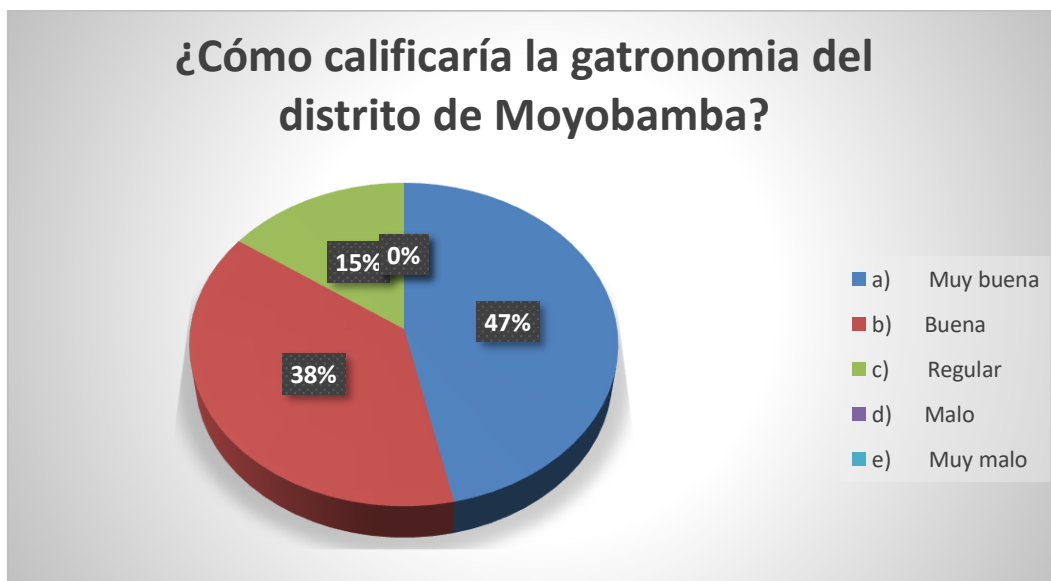
**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 67% considera apertura de una ruta gastronómica en el distrito de Moyobamba como excelente, el 33 % buena.



**Figura 07:** Apertura de ruta gastronómica en Moyobamba

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

**Descripción:** De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 47% califica la gastronomía en el distrito de Moyobamba como muy buena, el 38 % buena y el 15% como regular.



**Figura 08:** La gastronomía en Moyobamba

Fuente: Elaboración propia, encuestas a visitantes. 2019.

### 3.2. Resultados Explicativos

**Objetivo 01:** Identificar el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba.

Según, Tello (2008) toda creación cultural peruana antigua tiene raíces selváticas, lo que incluye arquitectura, cerámica, tejidos, crianzas, comidas, medicina, religión, organización política y social de las diferentes civilizaciones surgidas en sierra y costa.

#### 1. Origen del Tacacho con Cecina

El término Tacacho proviene del quechua «taka chu», que en español significa golpeado». (Diccionario Culinario, 2011)

Según López (2020) nos menciona el origen de esta palabra, la cual alude a la preparación de éste famoso plato, tradicionalmente los primeros pobladores de la región san Martín consumían al tacacho de la siguiente forma:

” ...Asaban el plátano a brasa de carbón y solo bastaba adherir un poco de sal para lograr un sabor agradable que para tener ese propósito se tenía que seleccionar una variedad que con la braza de carbón no se convirtiera en algo duro y difícil de consumir

haciendo realce al plátano bellaco, siendo los lugares más altos de la selva como los cerros un excelente lugar para producir esta variedad de plátano”.

Al pasar los tiempos y la evolución pecuaria del poblador sanmartinense trajo consigo el uso de la manteca de cerdo puesto que normalmente la carne de cerdo era muy solicitada por los más pudientes foráneos y propios para sus diferentes preparados dejando lugar una abundante grasa de cerdo que era almacenada y llegando en un momento ver que la fusión de la manteca de cerdo con el tacacho original aumentaría el deleite de éste, pues al pasar los años se lograría ver muchas formas de preparar por ejemplo: tacacho de plátano sancochado más manteca de cerdo y sal, tacacho de plátano cocinado en aceite más aceite y sal, tacacho de plátano sancochado más aceite y maní tostado molido (cutacho) y así fueron apareciendo y desapareciendo las diferentes fusiones sin dejar de lado al ingrediente principal que es el plátano (Llacsahuanga, 2017)

El Tacacho se suele comer en cualquier momento del día, pero usualmente se sirve en el almuerzo y la cena. Este plato es típico no solo en Moyobamba y las ciudades aledañas, sino también en toda la selva peruana. (Zapata, 2006)

La cecina se reconoce por historia que su origen está con la llegada de los españoles pues con el transcurrir de los años fueron adoptando costumbres muy propias de la selva como la preparación de los animales silvestres pues cuando un poblador casaba un animal silvestre como el sajino, la huangana o la sachavaca, y deseaba guardar un tiempo y no se malograra lo que tenía que hacer era cortes en la carne buscando un corte adecuado llamado cecina para que los ingredientes los penetrara y luego someterlo a fuego lento logrando un precocido adecuado y un sabor agradable. De esa manera, lograr un tiempo de permanencia más largo y el disfrute de la misma por más tiempo.

Al pasar de los años actualmente los principales restaurantes de la región en especial de Moyobamba lo preparan de la siguiente manera: El plátano es cocinado en aceite hirviendo para luego al momento de chancar con el mazo agregar trozos de chicharrón de grasa de cerdo y sal. A este se lo acompaña con la cecina previamente frita, así tenemos un riquísimo tacacho con cecina. (Ramírez, 2018)

## 2. Origen del Juane

Según León (2020) El Juane fue en el pasado una comida típica para los viajeros, ya que podía ser almacenada durante mucho tiempo sin que se descomponga pues la técnica consistía en utilizar hoja de la planta llamada bijao sometida a fuego de leña logrando una hoja fácil de manejar y con el impermeable necesario para mantener los jugos que este pudiera tener. La técnica que utilizaban es llamada y resumiendo el significado en huanear o huaneado.

Su origen se remonta a la llegada de los españoles al Perú, cuando los españoles hacendados y fieles católicos con costumbres muy religiosas celebraban cada fecha litúrgica que no era otra cosa más que la libertad de los empleados de los hacendados para poder ir a orillas del río y disfrutar todo el día llevando consigo su delicioso huaneado. (peru.travel, 2020)

De tal forma, Zapata (2006) comenta que antes llevaban su comida envuelta en hoja de bijao mortiguada en fuego de leña, siendo esta actividad muy llamativa para los hacendados españoles no se les ocurrió una mejor idea que los lugareños y empleados de hacendados asistiesen obligatoriamente a la iglesia y cada vez que se celebrase algunas fechas litúrgicas lleven consigo una ofrenda y fue cuando justo recordaban el penoso fin de San Juan el Bautista, pidieron a los empleados hacer una representación de tal hecho religioso en favor del virrey que en esas fechas llegaría a San Martín, logrando los empleados dar en ofrenda un huaneado pues los hacendados preguntaron los empleados y lugareños como se llamaba la ofrenda y ellos respondieron Huane derivado de la palabra huaneado y de este modo presentado así al virrey como juane desde ese entonces ya no solo por los empleados o peones es consumido el Juane, si no por todo los pobladores de la Amazonía; resaltando que los juanes han sufrido cambios generando numerosos juanes como lo siguiente: Avispa Juane, Nina Juane, Rumu Juane; Juane de chonta siendo el más conocido el juanez de gallina.

En San Martín hay una ciudad llamada Moyobamba, que se ha ganado por mérito propio el sobrenombre de la de la ciudad de las orquídeas. Además de eso, es conocida por tener uno de los mejores juanes de la región; el delicioso Juane avispa (llamado así por la forma del producto final, muy parecido a un caserón de avispa). (López, 2020)

Según (peru.travel, 2020) en su portal menciona:

El origen del nombre Juane se remontaría a la época prehispánica, en la que los antiguos peruanos, ubicados en la zona del Putumayo, en Loreto, preparaban sus alimentos envueltos en hojas de plátano o bijao para cocinarlos a fuego lento. Esta elaboración era conocida como "huanar", que luego derivó en la palabra "huane" o juane, que significa en dialecto local "amortiguado" o "cocido a medias".

Pero la teoría más aceptada sugiere que fueron los misioneros católicos quienes le otorgaron el nombre al plato en conmemoración a San Juan Bautista, patrono de la Amazonía peruana. Cada 24 de junio, los pobladores suelen celebrar de forma multitudinaria la fiesta de San Juan y es entonces cuando el Juane aterriza en las mesas de los hogares sanmartinenses, loretanos, madreños y ucayalinos. Fetzer, (2004).

Asimismo, López (2020) acota que los primeros juanes fueron preparados a base de yuca, pescado, callampa (hongo comestible) y huevos de aves silvestres. Posteriormente, con la llegada de los españoles a territorio peruano, se incluyeron productos traídos de Europa, como la carne de gallina, aceituna, arroz y muchos de los condimentos que actualmente se conocen.

Existen algunas variedades de juanes como el Juane de arroz, a base de arroz y gallina; el Avispajuane, con carne molida; el Ninajuane, con pollo y huevo; Chuchullijuane, con arroz y menudencia de gallina, y el Uchujuane, con pescado, huevo y ají. Otra variedad es el Sarajuane, que contiene maní, maíz y carne de cuy.

La Sra. Manuela del Carmen López López, la abuelita de 79 años, quién actualmente radica en el caserío de Marona- Moyobamba, donde toda su vida vivió allí mismo, siendo una de primeras fundadoras del lugar y precursora que tiene la iniciativa de conservar las costumbres, comidas, danzas, vestimentas de antaño netamente de Moyobamba.

Ella menciona que el Juane fue en el pasado una comida típica para los viajeros, ya que podía ser almacenada durante mucho tiempo sin que se descomponga. Su origen se remonta a la llegada de los españoles al Perú, cuando los evangelistas hicieron popular el episodio de San Juan el Bautista; de allí deriva el nombre. Usualmente se consume en las fiestas de San Juan en la selva, cada año a fines de junio, el 24 para ser más exactos.

## 2. Origen de la Patarashca

Encinas (2018) menciona que el nombre de éste plato proviene del idioma quechua y significa «doblar» o «pegar». En un inicio los pobladores de la Amazonía peruana estaban muy ligados a la pesca, en ocasiones familias completas se dirigían a los ríos y pescaban todo el día.

Una vez obtenido el ingrediente principal, después al pescado se anexa sal y algunos ingredientes encontrados a orillas del río en el bosque como el culantro ancho y hoja de bijao para luego huanearlo pues creara una hoja especial para contener cualquier preparado para luego agregar el pescado de cualquier especie previamente aderezado con sal, limón, ajo, ajidulce, y culantro ancho. Es considerado igual de popular que los dos anteriores, que se distinguen en sazón. Su particularidad es que puede ser preparado con varios tipos de pescado de agua dulce.

Entre los pescados preferidos se encuentran: doncella de río, paiche, maparate, entre otros. Incluso, algunos de los pueblos nativos en San Martín lo preparan con carne de lagarto blanco, iguana de bosque y sapo hualo, un batracio gigante con sabor a pollo. Fetzer, (2004).

**Objetivo N°02:** Describir la variedad de ingredientes para la elaboración de los platos bandera de distrito de Moyobamba.

### 1. TACACHO CON CECINA

La ciudad de Moyobamba no solo es conocida por sus impresionantes parajes naturales, también por su deliciosa gastronomía. El Juane de gallina, el inchicapi o la Patarashca son símbolos culinarios en esta parte del Perú.

Pero hay un plato que es el ícono por excelencia de la comida selvática: el Tacacho con Cecina. Su incomparable sabor lo ha convertido en el más pedido por los turistas que pasean por las distintas ciudades de la Amazonía en especial en la capital de la región selvática (López, 2020)

A continuación, se muestra una infografía que destaca los principales productos que dan forma a este succulento alimento y que demuestran por qué es el más privilegiado de la ciudad de las orquídeas.



Imagen 01: Tacacho con cecina

Fuente: Perú mucho gusto, 2019.

El tacacho con cecina suele servirse con chorizo amazónico y salsa de cocona. Su consumo varía según la región donde se prepare. En San Martín y Madre de Dios se cocina para el desayuno y se acompaña con café o un refresco de frutas, mientras que en otras regiones de la selva se consume en el almuerzo o la cena. Este plato es típico no solo se degusta en Moyobamba y las ciudades aledañas, sino también en toda la selva peruana.

La cecina es un alimento saludable, brinda un poco más de grasa que la pechuga de pavo y no aumenta los triglicéridos como ocurre con el tocino, esto la convierte en una apetitosa opción para los deportistas que desean incrementar su masa muscular. También tiene un alto nivel nutricional que brinda proteínas, calcio, magnesio y fósforo; por eso algunos especialistas de la salud consideran que es más saludable que el pollo y la res (Ramírez, 2018).

Según Jaime (2020) menciona que la popularidad de este plato ha traspasado las fronteras selváticas, actualmente se puede degustar en varias zonas del Perú y en algunos países de la región. Esto demuestra que nuestra gastronomía complace muchos paladares a nivel mundial.

La presentación del plato usualmente es la cecina como un filete, dos bolas de tacacho y un chorizo. Esto también puede variar, sustituir elementos como el chorizo y agregar plátano

frito. La carne y el chorizo suelen venir listos para freír, nosotros más que nada nos dedicamos a hacer el tacacho para complementarlo con lo demás.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 1 hora

Comensales: 3 personas

Calorías: 320 kcal

### **Ingredientes**

- ✓ 10 plátanos verdes
- ✓ 4 cucharadas de manteca
- ✓ 3 chorizos
- ✓ 250 gr de chicharrón cortado en pequeños trozos
- ✓ 500 gr de cecina de cerdo
- ✓ 1 Cocona
- ✓ Ají charapita
- ✓ Cerezo selvático (opcional)
- ✓ Culantro ancho o sachaculantro.
- ✓ Ajo, pimienta y limón regional.

## **2. JUANE**

Según (peru.travel, 2020) en su portal menciona que la gastronomía amazónica se caracteriza por reunir una gran cantidad de platos tan deliciosos como auténticos. La variedad de sus exóticos ingredientes, junto con las técnicas culinarias propias de la Amazonía, hacen de esta cocina uno de los mayores tesoros del Perú. Miles de turistas suelen llegar a esta región para conocer más sobre el origen de sus potajes y deleitarse con su excelente sabor.

Uno de los platos bandera es el Juane. Nacido en la ciudad de Moyobamba, en la selva alta del Perú, este sabroso guiso de gallina, sazonado con especias y cubierto por hojas de bijao, es un verdadero manjar por su especial gusto, suave aroma y singular presentación. Si bien se disfruta durante todo el año, es en la tradicional Fiesta de San Juan en la que se prepara con mayor esmero. León (2020)





Imagen 02: Juane  
Fuente: Perú mucho gusto, 2019.

Según, Vásquez (2019) cocinero del Restaurante Turístico en la ciudad de Moyobamba menciona que la variedad de ingredientes son características muy singulares de los platos en especial de los más priorizados al paladar del visitante.

En la entrevista de Vásquez, (2019), acota en las interrogantes sobre el juane que es un patillo muy simbólico y que las preparaciones se han ido innovando con ingredientes netamente selváticos, y que son cosechados en las huertas de la población moyobambina. A continuación, se describe los ingredientes que se utiliza: Bijao para la envoltura del juane y envoltura de la patarashca, sogas de plátano (cacpa), culantro ancho para la elaboración de los juanes, misto como aderezo (mezcla de guisador, ajos, cominos, pimienta, etc.).

La Sra. López (2020) ha sido pieza clave en la investigación por sus aportes en cuanto a ingredientes se trate y forma de realización del juane netamente Moyobambino. Siendo el ingrediente principal para el aderezo y que el arroz torne el verde deseado y el sabor inigualable es el misto o mishkina.

La Mishkina; es lo que se fríe en el fondo de la olla a fuego medio es; olorosamente, la mishkina. Es el aderezo hecho a partir del guisador o palillo fresco que le dan ese color y esa fragancia característica a nuestra cocina amazónica; particularmente moyobambina, muy comúnmente llamado "misto".

Misto es una pasta verde- amarilla mezclada con ajo, comino, pimienta y tanto más que da sabor a nuestros platos; los diversos juanes, el inchicapi, el shirumbi, la patarashka, el timbuche, las salchichas, etc. Pintan nuestro arroz graneado y en algunos casos ciertos dulces.

Se huele y se prueba en las ollas moyobambinas, cada cual con una cucharadita de variantes y en los extremos lejanos de nuestro valle esas variantes ni siquiera se asemejan al aroma del exquisito misto. Palillo más palillo termina amarillo y tan amarillo que linda con la fosforescencia, sobre todo en preparaciones como el juane.

El palillo no es más que una raíz de la cual crecen y crecen una serie de rizomas que se extienden por el suelo fangoso, arenoso y en algunas ocasiones tierra arcillosa.

El Achiote: Otro elemento importante en nuestros platos es el intenso sabor y color definido por el achiote. Gracias a este frutillo de aspecto espinoso, muy blando al tacto; la cecina, el chorizo, las salchichas, los tamales y algunos otros platos requieren de este ingrediente básico.

El achiote es un arbolito de medio tamaño que no sobrepasa; en muchos casos, los 3 metros de altura. De ramas abiertas sin mucha abundancia y de hojas elípticas, sedosas, pero de un verde intenso que parecen brillar. Dentro del fruto posee una pequeña semilla de un rojo carmesí protegido por una fina piel translúcida que al frotarse con los dedos pinta todo de un color anaranjado muy intenso (Iberia, 2019)

Según, Iberia (2019) indica que el aroma y el sabor característico del shucaculantro no conoce fondos de ollas ni sartenes que no hayan quedado impregnados de este poderoso culantro silvestre. Tiene una peculiar forma de crecer de la cual nacen las hojas para luego retoñar una rama muy espinosa también con sus propias hojas que al final forman un pequeño y espinoso arbusto. Sus hojas aserradas con diminutas espinillas ligeramente suaves al tacto poseen un color verde que con el tiempo va tomando un color más oscuro. Crece donde quiere y muchas veces hasta desaparece para luego brotar de la nada. Prefiere los suelos pedregosos y de relativa cantidad de agua. A partir de nuestro misto, el achiote; el shucaculantro entra a tallar sobre todo en aromas. Básico en la cocina amazónica para preparar nuestros timbuches o chilcanos de pescado, sudados, sopas, guisos, etc.

Finalmente, para completar o envolver todos estos aromas y sabores está el bijao. Bijao que también, aporta lo suyo a nuestro juane. Mucho aroma a nuestras comidas envueltas en ella y que determina de cierta manera que el juane tenga ese color ligeramente verde característico de nuestra ciudad. En todo este tiempo hervirán, se freirán, cocinarán tantos potajes más de nuestra cocina moyobambina y amazónica. Se puede comentar que se tiene la cocina de infinitos sabores por descubrir y revalorar. Todo puede ser posible con un toque personal para darle ese empuje que necesita nuestra cocina para despertar sensaciones aún desconocidas en otros paladares. Aromáticas pataraskas o "patarashkas", exóticas carnes como la de los majás, venado, carachupa, tilapias fritas, timbuches, shirumbis, inchicapis, variedad de juanes, patacones.

### **Descripción**

El juane se elabora a base de arroz, piezas de gallina; todo ello se envuelve en hoja de bijao y posteriormente se pone a hervir.

En vez de arroz se utiliza también la yuca, la chonta, la mezcla de arroz y yuca, frijoles, entre otros productos. Antes de envolverse en las hojas, se baña el preparado con una mezcla de huevos batidos para poder conseguir el «ligue» de los alimentos y que no se desprendan.

El plato se acompaña con el tacacho, yuca o simplemente con el plátano hervido. El juane es acompañado con un vaso de chicha de higo o chicha de jora. Zapata, (2006).

### **Tipo**

Juane original: El juane original es hecho a base de arroz, relleno con gallina y otros componentes, aparentemente es originario de la ceja de selva.

Juane de chonta: Como reemplazo del arroz lleva maíz tostado y chonta (ambos molidos) con un trozo de pescado salado en su centro.

Juane de yuca: Lleva yuca molida en vez de arroz y se rellena con pescado, especialmente paiche.

Avispa Juane: Se añade al arroz carne de cerdo molida y con ello se prepara la masa, rellenándose con una presa de gallina frita.

Nina Juane: Es un juane que lleva trozos de gallina con huevo batido en vez de arroz.

Sara juane: En vez de arroz lleva una mezcla de maní crudo molido, maíz molido y caldo de pollo. (Iberia, 2019)

### **Ingredientes:**

- ✓ Presas de gallina de chacra
- ✓ Huevos criollos
- ✓ Arroz
- ✓ Ajo molido
- ✓ Orégano al gusto
- ✓ Manteca de cerdo
- ✓ Hojas de bijao huanedas.
- ✓ Misto al gusto (Mishkina)
- ✓ Palillo o azafrán
- ✓ Catpa (soga para amarrar el juane extraída del tronco del plátano)

### **3. LA PATARASHCA**

Una comida típica de la selva peruana y cocinado sobre carbón o fuego es la Patarashca.

Los pueblos nativos selváticos preparan este plato utilizando varios tipos de carne que en algunos casos pueden resultar exóticos. Por ejemplo usan la carne de un batracio gigante de color verde pardusco, cuyo tamaño en adustez es similar a la de un pollo, hablamos del increíble «hualo».

El anfibio es cubierto por hojas de bijao, traspasado por una caña de bambú y finalmente cocinado sobre carbón.

Asimismo, se puede preparar con shiruy o peces propios de la jungla, también con lagarto blanco o challua lagarto, acaraguazú, maparate, palometa, sapamamans o sardinas, con raya, camarones, sachacuy o ratón de monte, entre otros.

Otra de las variedades de Patarashca es aquella que se prepara con suri, que es un gusano de la selva que se reproduce en el tronco de los árboles de palmito o aguaje. Estos son lavados y aderezados sin cabeza, envueltos en hojas de bijao y sobre el fuego se cocinan sin dejar de voltearlos de rato en rato. Acurio (2008)

Como puedes percibir la manera de preparación varía de acuerdo a las regiones de la selva.

Entre los pescados preferidos se encuentran: lagarto blanco, ratón de monte, maparante, entre otros. Incluso, algunos de los pueblos nativos en San Martín lo preparan con carne de hualo, un batracio gigante y del tamaño de un pollo.

Esta forma de hacerlo es una síntesis fundamental del plato para que sea rápido de hacer. Los ingredientes pueden ser reemplazados por los productos que tengas a la mano donde vives.

Realmente este plato se puede preparar con cualquier pescado del lugar. Este es envuelto en una hoja de bijao y puede ser cocinado en una parrilla.

El pescado debe tener tres cortes transversales, ponerle sal y dejar marinar por diez minutos. Mientras, en un recipiente aliñar los ajos, ají, comino, cebolla, pimienta y sal al gusto. (Encinas, 2018)

Agregar esta mezcla al pescado por dentro y por fuera, se le cubre con 3 hojas de bijao como si fuera un tamal.

Colocar en la parrilla por aproximadamente 40 minutos.

**Ingredientes:**

- ✓ Pescados regionales enteros de su preferencia.
- ✓ Ajíes dulces.

- ✓ Hojas de bijao.
- ✓ Cebollas medianas.
- ✓ 1/2 cucharadita de comino.
- ✓ ½ cucharadita de pimienta.
- ✓ Culantro ancho o sachaculantro
- ✓ Ajo molido.
- ✓ 3 cucharadas de aceite.
- ✓ Jugo de 3 limones.
- ✓ Sal al gusto.

**Objetivo N°03:** Describir la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del Distrito de Moyobamba.

Se muestra los resultados obtenidos de la encuesta realizada 368 visitantes que arribaron al distrito de Moyobamba.

De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 67% considera que aperturar una ruta gastronómica en el distrito de Moyobamba sería excelente. Asimismo, de la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 47% califica la gastronomía en el distrito de Moyobamba como muy buena, el 38 % buena y el 15% como regular.

Observando los resultados son datos alentadores en cuanto a la perspectiva que tienen los visitantes de aperturar una ruta gastronómica en la ciudad de Moyobamba, por ser la gastronomía un elemento fundamental de la historia, la tradición y la identidad que se transformado además en una razón para realizar turismo en cualquier destino. El entrelazar el turismo con la gastronomía señala ser una forma de revalorar la cultura, conservar el patrimonio, empoderar a la población y de ese modo generar sus propios ingresos.

Es importante rescatar las opiniones, perspectivas y gustos de los usuarios en este caso de los visitantes, de ese modo una futura ruta gastronómica va adquiriendo un protagonismo para que se desarrolle en la ciudad de Moyobamba.

**Objetivo N°04:** Proponer un Recetario gastronómico del distrito de Moyobamba. Ver Anexo 4

### 3.3. Discusión de Resultados

Según el planteamiento de la hipótesis del presente trabajo de investigación: “Los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba es el origen de los platos típicos y la diversidad de los ingredientes naturales”, se observa que se debe identificar el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba, describir la variedad de los platos bandera de distrito de Moyobamba, describir la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del Distrito de Moyobamba y proponer un Recetario gastronómico del distrito de Moyobamba.

Tomando en cuenta la presentación de datos generales, donde se ha descrito en forma objetiva los hallazgos más importantes en concordancia con los objetivos de esta tesis, a continuación, se pasa a discutir cada uno de las variables de estudio.

El objetivo con mayor relevancia para el desarrollo de esta tesis, consiste en identificar los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del distrito de Moyobamba.

De acuerdo con las conclusiones de Linares, Y. y Tiparra D., (2014) menciona que la gastronomía es la más variada y deliciosa del mundo, por ello y por el gran esfuerzo de la sociedad peruana de gastronomía (Apega) junto con la cadena gastronómica de agricultores, pescadores, cocineros, entre otros, y sobretodo porque los turistas eligen, el país ha sido reconocido como mejor destino culinario del mundo. Debido a la gastronomía el Perú recibe millones de turistas extranjeros, así se ha podido apreciar anteriormente que el turismo gastronómico ha crecido 800% al 2013 respecto al 2007 (7%)y es de hecho que el Perú va a ir aumentando cada año sus porcentajes después de los reconocimientos a nuestra gastronomía.

La gastronomía Moyobambina tiene aportes de tipo selváticas y a su vez serranas no sin dejar de lado el aporte de lo costeño, lo cual lo convierte en una fusión gastronómica muy bien adaptada a las tendencias actuales y con la versatilidad que la misma necesita para seducir diferentes tipos de paladares pudiendo así nombrar al conocido avispa juane que guarda la originalidad al momento de ser preparado y fusionándose con otros preparados caso es del chifle que actualmente bien acompaña en los diferentes restaurantes muy

conocidos por localidad de sus platillos, haciéndolo muy aceptable al momento de ser consumido por los diferentes turistas que de alguna forma lo piden con el fin de experimentar durante la degustación del sabor y caer rendidos a tan agradable sabor.

De los resultados de las encuestas se ha obtenido que el 82% considera que el origen de los platos típicos en la ciudad de Moyobamba, es buena el 14% es excelente y el 4% es aceptable, de ese modo demostrando que la gastronomía tiene un papel muy importante en el desarrollo del turismo en la provincia de Moyobamba rescatando la originalidad de los ingredientes para la elaboración de diferentes platos típicos, al mismo tiempo estos componentes están cada vez más escasos lo ideal sería de implementar emprendimientos para una producción intensiva de ingredientes para la elaboración de platos típicos ya que actualmente se está volviendo escaso encontrar insumos de calidad y en cantidades mayor por ejemplo para la elaboración del juane de arroz, nina juane, avispa juane u otro tipo de juane la materia prima como el wira bijao (variedad de bijao que se utiliza para envolver el juane es cada vez más difícil conseguir, por lo tanto sería propicio trabajar en la producción de los insumos y garantizar la prevalencia de los ingredientes sosteniblemente y no perder la originalidad de los ingredientes para la preparación de los platos típicos de Moyobamba.

Asimismo, se ha obtenido que el 36% considera que Variedad de ingredientes que contiene su plato típico al consumirlo es excelente. Se puede decir que el turismo gastronómico es una opción estratégica de desarrollo para muchos destinos. Muchas zonas, incluso a pesar de contar con pocos recursos, disponen de un enorme patrimonio gastronómico, intangible y volátil, pero que puede aprovecharse como atractivo turístico, y si se habla de variedad de ingredientes en la región de San Martín tenemos un sinfín de ingredientes que se puedan aprovechar

De acuerdo a los resultados se obtuvo de encuestas a los visitantes en el distrito de Moyobamba lo siguiente:

De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 82% considera que la costumbre en la elaboración de los platos típicos en la ciudad de Moyobamba, es buena, de ese modo corroborando la hipótesis, donde se mencionó que la costumbre es uno de los atributos con los que cuenta la elaboración de los platos en Moyobamba. Asimismo, la pobladora Manuela López entrevistada para conocer la forma tradicional de la preparación de los tres platos



típicos (juane de gallina, tacacho con cecina y la patarashca), ella también rescata la forma tradicional de hacer estos platos de acuerdo a cómo le enseñaban su mamá y su abuelita.

Asimismo, se ha obtenido que el 36% considera que Variedad de ingredientes que contiene su plato típico al consumirlo es excelente, donde en consideración se tiene que la variedad de ingredientes es lo que gusta al comensal. De tal forma, representante del Restaurante turístico el Milán, menciona que el comensal indica que los ingredientes son exquisitos al paladar.

Se ha obtenido que el 61% considera que la celebración de los Festivales gastronómicos en el país es buena, evidenciando que la gastronomía podría ser una tendencia tipológica de turismo para el desarrollo de la población en su conjunto.

También, se ha obtenido que el 57% considera la calidad de los ingredientes producidos en el distrito de Moyobamba, de acuerdo a lo consumido es excelente, observando de ese modo la valoración que brinda es adecuada para proyectarse a navegar en el emprendimiento en el rubro gastronómico.

Igualmente, se ha obtenido que el 34% considera las rutas gastronómicas en el país como es buena, apreciando que a los comensales le agrada las rutas propuestas a nivel nacional, y que podría ser una de las principales motivaciones de viajes y traslados a diferentes puntos del país, de ese modo se debe aprovechar ésta oportunidad para generar mayor confianza para la pronta visita de los turistas.

De la población objeto de estudio, se ha obtenido que el 67% considera apertura de una ruta gastronómica en el distrito de Moyobamba como excelente, no se pierde la oportunidad de generar emprendimientos para la apertura de rutas turísticas en el distrito de Moyobamba.

Se ha obtenido que el 47% califica la gastronómica en el distrito de Moyobamba como muy buena, siendo un buen porcentaje para ser aprovechada en las acciones de planificación y acciones para el desarrollo de ésta tipología de turismo en la zona.

Asimismo, las entrevistas realizadas a personajes oriundos del distrito, chef representante de la ciudad de las orquídeas dando como resultado los atributos de la gastronomía

tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba son la costumbre en la elaboración de los platos típicos y la diversidad de los ingredientes naturales.

Para terminar, se entrevistó a un representante de ente gestor de turismo del distrito de Moyobamba para conocer desde el punto de vista público el posible desarrollo de esta tipología de turismo y estas fueron sus respuestas:

Las principales actividades económicas en el distrito de Moyobamba es la agricultura y turismo. Si existe relación entre la actividad que se desarrolla en el distrito de Moyobamba y la gastronomía local sí, porque nuestras comidas y bebidas son atractivo para los visitantes y nuestra ciudad es visitada por las comidas regionales de la Selva, como son el juane, avispa juane, tacaco con cecina, pescados de la zona. Definitivamente son los mismos agricultores parte del patrimonio de nuestra zona ya que ellos conservan sus conocimientos ancestrales para la siembra de los productos, las cuales son comprados para la preparación de las comidas y bebidas típicas. Menciona que es posible en un futuro el desarrollo de un turismo gastronómico en el distrito de Moyobamba en torno a su gastronomía tradicional, pero con un trabajo articulado entre los entes involucrados, municipios, empresarios y pobladores.

## CONCLUSIONES

Se identificó los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba, las cuales son: el origen en la elaboración de los platos típicos y la diversidad de los ingredientes naturales, las cuales caracterizan la gastronomía moyobambina para dar protagonismo a una futura apertura de ruta gastronómica en ésta zona de la selva peruana.

Se identificó el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba: del juane, del Tacacho con cecina y la Patarashca, de ese modo revalorando la cultura, conservando el legado de nuestros ancestros para continuar un desarrollo en bien de la población mediante la actividad turística.

Se describió la variedad de ingredientes de los platos bandera de distrito de Moyobamba: la singularidad el Bijao para la envoltura del juane y la patarashca, sogas de plátano (cacpa), culantro ancho para la elaboración de los juanes, manteca de chanco para la elaboración del tacacho y misto como aderezo (mezcla de guisador, ajos, cominos, pimienta, etc.), con ello generando un hito para futuras generaciones en cuanto a los preparados de los platos típicos de la selva peruana.

Se describió la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del distrito de Moyobamba, teniendo como resultado de excelente en cuanto a la aceptación de realizar un turismo gastronómico en la ciudad de las Orquídeas, generando motivación para futuros emprendimientos que involucren a toda la población.

Se propuso un recetario donde detalla los ingredientes, valor nutricional y los procedimientos a través de los cocineros con experiencia con mucha tradición gastronómica, que conocen de la gastronomía del distrito de Moyobamba, y así determinar un estándar de calidad de ingredientes para la elaboración de cada plato.

## RECOMENDACIONES

A las autoridades tomar en cuenta los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba para así fortalecer una tradición de gastronomía que cada día se ve vulnerable por alienación de otros ingredientes.

A los pobladores moyobambinos difundir el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba, mediante relatos escritos y/o orales, de ese modo no perder una tradición cultural gastronómica que pierde mucho interés por los jóvenes de hoy en día.

A los padres de familia fomentar el diálogo con los jóvenes para mostrar las variedades de platos típicos con las que cuenta el distrito de Moyobamba haciendo partícipes de cada proceso que implica la elaboración de los mismos recalcando la producción de ingredientes como parte de una agricultura en la casa con espacios de áreas verdes propicios para la producción de las mismas.

A los visitantes animarse a experimentar la exquisitez y consecuentemente el consumo de las variedades de platos típicos que ofrece el distrito de Moyobamba lleno de tradición y costumbre durante el proceso de elaboración.

A las autoridades brindar apoyo económico, logístico para fomentar una guía de comidas típicas del distrito de Moyobamba detallada con los ingredientes, valor nutricional y los procedimientos a través de los cocineros con experiencia con los saberes ancestrales y difundirlo mediante la Oficina de Información turística o las páginas web del Municipio.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acurio, G. (2008) Platos típicos de la Selva. Recuperado en <https://arteperuano.com.pe/index.php/component/sppagebuilder/?view=page&id=103#:~:text=LA%20PATARASHCA&text=Por%20ejemplo%2C%20usan%20la%20carne,y%20finalmente%20cocinado%20sobre%20carb%C3%B3n>
- Acurio, G. (2008). *500 años de fusión. La historia, los ingredientes y las nuevas propuestas de la cocina peruana*. Lima, Perú: Punto y Coma Editores.
- Banco Mundial, (2006). *Revalorización del papel fundamental de la nutrición para el desarrollo. Estrategia para una intervención en gran escala. Panorama general*. Washington, DC: Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento/Banco Mundial.
- Billene, Ricardo (1999) Análisis de costos: Un enfoque conceptual para el análisis y Control de costos. Editorial Unigraf S.L. Mendoza-Argentina
- Collantes, H. (2009). *Acá podría comerse aún más rico*. Paradoja peruana Gastronomía vs. Desnutrición. *Perú Económico*, 32(1). pp. 14-17.
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú). (2006). *Perú: Guía Comercial de Productos Orgánicos*. Recuperado el 15 de Octubre de 2008, del sitio Web de PROMPEX: <http://www.prompex.gob.pe/Prompex/Portal/Sector/DefaultSector.aspx?menuId=1>
- Curiel, Javier (2015) *Turismo Gastronómico y Etnológico*. Editorial Dykinson S.L. Madrid
- Encinas (2018) Ptarashca Recuperada en <https://comidasperuanas.net/patarashca/#:~:text=El%20nombre%20Patarashca%20tiene%20su,otro%20caso%20puede%20ser%20ex%C3%B3tico>.
- Flores, J. (2015) *Moyobamba inaugura Festival gastronómico Ricura 2015*. Recuperado en <http://rpp.pe/peru/san-martin/moyobamba-inaugura-festival-gastronomico-ricura-2015-noticia-903128>
- Gallego, Jesús; Diccionario de Hostelería

- Hall, M, Mitchell, R. (2003) *Consuming tourists: food tourism consumer behaviour*. In Hall, M. et al. (ed) *Food Tourism Around The World – Development, Management and Markets*. Elsevier, Oxford, pp. 60-80
- Henderson, J. (2009) *Food tourism reviewed*. *British Food Journal* 111(4): 317-326
- Hernández, R. (2015) *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*. Universidad de Córdoba. Recuperado <http://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/13107>
- Iberia, (2019) RIOJA "Noble y acogedora ciudad de los sombreros y capital del carnaval sanmartinense" nos muestra lo mejor de la gastronomía y el turismo en el valle del Alto Mayo, departamento de San Martín; Perú. Recuperado en <http://selvamix.blogspot.com/2009/06/la-mishkina.html>
- Jordá, Miguel (2011) *Diccionario Práctico de gastronomía y salud*. Editorial Días de Santos, S.A. Madrid.
- Lescure, Luis 2005 *Diccionario gastronómico: términos y refranes*. Editorial visión Net, Madrid-España.
- Linares, Y. y Tiparra D. (2014) *Turismo gastronómico en el Perú*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo Recuperado <https://es.slideshare.net/oscarlopezregalado/turismo-gastronomico-en-el-peru>
- León, Rafo (2007). *Lima Bizarra. Antiguía del centro de la capital*. (2da edición. edición). Lima-Perú: Aguilar. **ISBN 978-9972-848-17-9**.
- López, L., Avolio, B., Camacho, I., & Pérez, F. (2008). *Propuesta para el Desarrollo de la Gastronomía Peruana*. México D.F., México: Pearson Educación.
- Macha, R. (2011) *Feria Gastronómica Mistura: Impacto en la valoración de la Gastronomía Peruana*. Recuperado en <http://misturalima.blogspot.pe/2011/10/marco-teorico-del-tema-de-investigacion.html>
- Marmol, Rafael (2004) *El aroma de los guisos*. Editorial Carena. S.L. Valencia
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2008). *Plan Estratégico Nacional de Turismo, 2008 – 2019*. Recuperado el 10 de octubre de 2008, del sitio Web del MINCETUR: [www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/PENTUR%20FINAL%20septiembre%20\(2\)%20\(4\).pdf](http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/PENTUR%20FINAL%20septiembre%20(2)%20(4).pdf)

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE). (2008). *Boletín de Estadísticas Ocupacionales Número 3 Restaurantes y Hoteles por Dirección Nacional de Promoción de Empleo y Formación Profesional del MTPE*. Lima: MTPE.

Mistura. *Mistura 2013*. Recuperado en web: <http://www.mistura.pe/historia/mistura-2010>

Monroy, P. (2004). *Introducción a la gastronomía*. México: Editorial Limusa. Recuperado en [https://www.google.com.pe/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJt4GBnLFWAhWJ7yYKHSCNAKcQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Ffido.palermo.edu%2Fservicios\\_dyc%2Fpublicacionesdc%2Fvista%2Fdetalle\\_articulo.php%3Fid\\_articulo%3D6328%26id\\_libro%3D268&usg=AFQjCNFdSo7tApBGlsh7xBYJjexOvoaRrA](https://www.google.com.pe/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJt4GBnLFWAhWJ7yYKHSCNAKcQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Ffido.palermo.edu%2Fservicios_dyc%2Fpublicacionesdc%2Fvista%2Fdetalle_articulo.php%3Fid_articulo%3D6328%26id_libro%3D268&usg=AFQjCNFdSo7tApBGlsh7xBYJjexOvoaRrA)

Oliverio, S. (2011) *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Buenos Aires, Argentina Recuperado <http://www.forumnatura.org/el-turismo-sostenible-generator-desarrollo-local-ii-foro-internacional-de-innovacion-turistica/>

Organización Mundial del Turismo-OMT (1994) *Organización Mundial del Turismo- Entender el turismo: Glosario Básico* <http://media.unwto.org>. [06 de julio 2015]

Pacheco, G. (2009) Turismo cultural y gastronómico en el Perú - Propuesta de circuitos turísticos. *Universidad de Palermo, Argentina*. Recuperado en [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/vista/detalle\\_articulo.php?id\\_articulo=6328&id\\_libro=268](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=6328&id_libro=268)

Pérez, José (2001) *HOSTELERÍA: técnicas y calidad de servicio*. Ediciones hotel. S.L. Madrid

Puig, A. (2006). *Los nuevos Negocios turísticos*. Buenos Aires: Valletta Ediciones S.R.L. Recuperado en [https://www.google.com.pe/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJt4GBnLFWAhWJ7yYKHSCNAKcQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Ffido.palermo.edu%2Fservicios\\_dyc%2Fpublicacionesdc%2Fvista%2Fdetalle\\_articulo.php%3Fid\\_articulo%3D6328%26id\\_libro%3D268&usg=AFQjCNFdSo7tApBGlsh7xBYJjexOvoaRrA](https://www.google.com.pe/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJt4GBnLFWAhWJ7yYKHSCNAKcQFggIMAA&url=http%3A%2F%2Ffido.palermo.edu%2Fservicios_dyc%2Fpublicacionesdc%2Fvista%2Fdetalle_articulo.php%3Fid_articulo%3D6328%26id_libro%3D268&usg=AFQjCNFdSo7tApBGlsh7xBYJjexOvoaRrA)

- Ramírez, Diana (2018) Tacacho peruano. Recuperado en <https://peru.gastronomia.com/noticia/8499/tacacho-peruano>
- Real Academia Española. (Diccionario de la RAE, Vigésima segunda edición) “*Definición de gastronomía*”. Recuperado web: [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=gastronomia](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=gastronomia).
- Rosental, Mark (2000) *Diccionario soviético de la filosofía*. Ediciones Pueblos Unidos, Montevideo
- Robinson, M., Novelli, M. (2005) *Niche tourism: na introduction* In Novelli, M. (eds.) *Niche Tourism. Contemporary Issues, Trends and Cases*. Elsevier, Oxford, pp. 1-11
- Rumbado, Emilio (2013) *Cocina creativa o de auto*. Editorial innovación Y Cualificación (IC) S.L. México.
- Salas, Jordi; ROS, Emilio (2000) *Frutos secos, salud y culturas mediterráneas*
- Saramago, A. (2002) *Gastronomia, património cultural*, In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*. ICEP, Lisboa, pp. 15-21
- Secretaría de Turismo Sector. (2013) *Gastronomía Mexicana- Secretaría de Turismo*. <http://www.sectur.gob.mx/wp-content/>. [08 de julio 2015]
- Shady, R. (1999). *La religión como una forma de cohesión social y manejo político en los albores de la civilización en el Perú*.
- Tello, J. (2018) Moyobamba: La ciudad que dio origen al juane. Recuperado en <https://moyobamba.com/cual-es-el-origen-del-juane-el-plato-tipico-de-la-selva/>
- Torres Bernier, E. (2003) *Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. In Lacanau, G., Norrild, J. *Gastronomía y Turismo . Cultura a Plato*. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320



- Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. Recuperado el 15 de junio de 2009, de <http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/DT R-IC/elboomdelacocinaperuana.pdf>
- Vásquez, Gabriel (2013) *Turismo Gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España*. Editorial Pearson S.A. Madrid
- Villavicencio, M. (Comp.) (2007). *Seminario Historia de la Cocina Peruana*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Zapata Acha, Sergio (noviembre de 2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* (1 edición). Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres. ISBN 9972-54-155-X.

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### Matriz de Consistencia.

**Título del proyecto: “ATRIBUTOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO DEL DISTRITO DE MOYOBAMBA”**

<b>DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA</b>			
<b>FORMULACION DEL PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION</b>	<b>HIPOTESIS DE INVESTIGACION</b>	<b>MARCO TEORICO</b>
<p>¿Cuáles son los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba?</p>	<p><b>General</b> Identificar los atributos de la gastronomía tradicional para el desarrollo del Turismo Gastronómico del Distrito de Moyobamba.</p> <p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>a) Identificar el origen de los platos más representativos del distrito de Moyobamba.</p> <p>b) Describir la variedad de ingredientes para la elaboración de los platos bandera de distrito de Moyobamba.</p> <p>c) Describir la perspectiva del turista con respecto a la gastronomía del Distrito de Moyobamba.</p> <p>d) Proponer un Recetario gastronómico del distrito de Moyobamba.</p>	<p><b>Hipótesis General</b></p> <p>Los atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba son: origen en la elaboración de los platos típicos y la diversidad de los ingredientes naturales.</p>	<p><b>Atributos</b> Propiedad inherente al sujeto sin la cual éste no puede existir ni ser concebido”. (Rosental, M.; 2000:30).</p> <p><b>Turismo Gastronómico:</b> visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje”. (Curiel, J.; 2015:92 Citando a Hall y Sharples).</p>

DISEÑO DE INVESTIGACION	POBLACION Y MUESTRA	VARIABLES DE ESTUDIO		INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS												
<p><math>M \longrightarrow O</math></p> <p>Dónde:</p> <p>M = Atributos de la gastronomía</p> <p>O=Turismo Gastronómico</p>	<p><b>Población</b> Según el resultado la muestra para la aplicación de encuesta a los visitantes del distrito de Moyobamba es de <b>368</b>.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1104 268 1308 304">VARIABLE</th> <th data-bbox="1323 268 1563 304">DIMENSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1104 309 1308 501" rowspan="2"><b>Atributos</b></td> <td data-bbox="1323 309 1563 395">Origen en la elaboración de los platos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 400 1563 501">Variedad de ingredientes</td> </tr> </tbody> </table>	VARIABLE	DIMENSION	<b>Atributos</b>	Origen en la elaboración de los platos	Variedad de ingredientes	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1332 268 1536 304">VARIABLE</th> <th data-bbox="1552 268 1568 304">DIMENSION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1332 309 1536 762" rowspan="4"><b>Turismo gastronómico</b></td> <td data-bbox="1552 309 1568 628">Festivales gastronómicos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1552 633 1568 687">Producción de alimentos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1552 692 1568 729">Rutas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1552 734 1568 770">Atractivos</td> </tr> </tbody> </table>	VARIABLE	DIMENSION	<b>Turismo gastronómico</b>	Festivales gastronómicos	Producción de alimentos	Rutas	Atractivos	<p>Cuestionario a visitantes Guía de preguntas a autoridades</p>
VARIABLE	DIMENSION															
<b>Atributos</b>	Origen en la elaboración de los platos															
	Variedad de ingredientes															
VARIABLE	DIMENSION															
<b>Turismo gastronómico</b>	Festivales gastronómicos															
	Producción de alimentos															
	Rutas															
	Atractivos															

Fuente: Elaboración Propia, 2019



Anexo 02. ENCUESTA PARA VISITANTES



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
“ATRIBUTOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE MOYOBAMBA, PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO”

Cuestionario de atributos de la gastronomía tradicional del distrito de Moyobamba, dirigido a los visitantes.

Instrucciones: Le rogamos ser muy objetivo en sus respuestas, este cuestionario para su conocimiento es anónimo, marque con una x, según la tabla de apreciación.

.Edad: ..... Sexo:.....

Table with 2 columns: Rating level and number. Rows: MUY DEFICIENTE (1), DEFICIENTE (2), ACEPTABLE (3), BUENA (4), EXCELENTE (5)

Main survey table with columns: N°, Cuestionario, and Escalas (1-5). Rows include questions about food habits, ingredients, gastronomic tourism, and local gastronomy.

**Tabulación**

Indicadores		N° Encuestados	%
<b>Sexo</b>	Femenino	225	61.14
	Masculino	143	38.85
Totales		<b>368</b>	100.0
<b>Procedencia</b>	Nacional	284	77.17
	Extranjero	84	22.82
<b>TOTALES</b>		<b>368</b>	<b>100%</b>

	Muy deficiente	Deficiente	Aceptable	Buena	Excelente	Total
<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>303</b>	<b>50</b>	<b>368</b>
<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	<b>111</b>	<b>132</b>	<b>368</b>
<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>223</b>	<b>143</b>	<b>368</b>
<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>154</b>	<b>209</b>	<b>368</b>
<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	<b>125</b>	<b>120</b>	<b>368</b>
<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>123</b>	<b>232</b>	<b>368</b>
<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>246</b>	<b>368</b>
<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>146</b>	<b>176</b>	<b>368</b>

### Anexo 03: ENTREVISTA

Entrevistador	Rosa Sempertegui (Investigadora)
Entrevistada	Responsable del Área Turismo –Juana del Águila Melendez

#### CUESTIONARIO

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Cuáles son las principales actividades económicas en el distrito de Moyobamba?	Una de las principales actividades de Moyobamba es la agricultura y turismo.
2. ¿Considera que exista una relación entre la actividad que se desarrolla en el distrito de Moyobamba y la gastronomía local? Porque	Sí, porque nuestras comidas y bebidas son atractivo para los visitantes y nuestra ciudad es visitada por las comidas regionales de la Selva, como son el juane, avispa juane, tacaco con cecina, pescados de la zona.
3. ¿A qué tipo de actividad se dedica la población de Moyobamba?	A su chacra, ventas, turismo, etc.
4. ¿Considera usted que la actividad agrícola representa una importancia para la generación de un patrimonio gastronómico en el distrito de Moyobamba?	Definitivamente son los mismos agricultores parte del patrimonio de nuestra zona ya que ellos conservan sus conocimiento ancestral para la siembra de los productos, las cuales son comprados para la preparación de las comidas y bebidas típicas.
5. ¿Cree posible en un futuro el desarrollo de un turismo gastronómico en el distrito de Moyobamba en torno a su gastronomía tradicional? Porque	Claro que es posible pero tenemos que trabajar todos los entes involucrados, municipios, empresarios, pobladores.

FUENTE: Elaboración propia, 2019

**Anexo 03: ENTREVISTA**

Entrevistador

Rosa Sempertegui (Investigadora)

Entrevistada

Cocinero del Restaurante El Milán –Ludwin

**CUESTIONARIO**

<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>
1. ¿Cuáles son los atributos de la gastronomía tradicional de la comida Moyobambina?	Variedad de ingredientes
2. ¿Cuáles son los ingredientes tradicionales en la gastronomía y que cualidades tiene?	Bijao para la envoltura del juane y envoltura de la patarashca, sogas de plátano (cacpa), culantro ancho para la elaboración del juanes, manteca de chanco para la elaboración del tacacho, misto como aderezo (mezcla de guisador , ajos, cominos, pimienta, etc.)
3. Usted conoce la historia y origen de los platos más representativos del Distrito de Moyobamba.	SI, cada uno es curioso como la forma de envoltura de juane. Su origen se remonta a la llegada de los españoles al Perú, cuando los evangelistas hicieron popular el episodio de San Juan el Bautista; de allí deriva el nombre. Usualmente se consume en las fiestas de San Juan en la selva, cada año a fines de junio.
4. ¿Cuántas variedades de platos hay y cuáles son?	Muchas variedades, pero las más consumidas son: juane de arroz, avispa juane,tacacho con cecina , patarashca entre otros.
5. ¿Cuáles son las bebidas con las que cuenta el Distrito de Moyobamba y de que están hechas.	Masato, ventisho, refrescos de frutas de estación y tragos cortos como uvachado, chuchuhuasa.
6. ¿Cuáles son los ingredientes y los procedimientos para realizar algunos platos bandera de distrito de Moyobamba?	Se describe a continuación.
7. ¿Cuáles es el valor nutricional de algunos productos tradicional del distrito de Moyobamba?	Se describe a continuación

FUENTE: Elaboración propia, entrevista al cocinero El Milán, 2019



**Anexo 4. Índice de ocupabilidad arribos y pernoctaciones**  
**SAN MARTIN - MOYOBAMBA - MOYOBAMBA: INDICADORES MENSUALES DE**  
**OCUPABILIDAD DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE**  
**COLECTIVO, 2019 (Ene-Dic)**

Dpto: SAN MARTIN Prov: MOYOBAMBA Dist: MOYOBAMBA

Categoría : TODAS  
CONSOLIDADAS

Clase : TODAS  
CONSOLIDADAS

EXPORTAR

EXPORTAR

<b>Meses</b>	<b>Ene</b>	<b>Feb</b>	<b>Mar</b>	<b>Abr</b>	<b>May</b>	<b>Jun</b>	<b>Jul</b>	<b>Ago</b>	<b>Sep</b>	<b>Oct</b>	<b>Nov</b>	<b>Dic</b>
<b>OFERTA</b>												
<b>Número de establecimiento</b>	97	97	97	97	97	97	97	97	96	96	96	96
<b>Número de habitaciones</b>	1 528	1 536	1 537	1 521	1 522	1 523	1 523	1 521	1 509	1 510	1 534	1 535
<b>Número de plazas-cama</b>	2 432	2 446	2 454	2 410	2 404	2 414	2 415	2 411	2 384	2 392	2 444	2 440
<b>INDICADORES</b>												
<b>TNOH en el mes(%)</b>	32,52	35,50	33,18	37,07	34,11	43,75	38,07	35,46	34,94	37,51	39,41	34,89
<b>TNOC en el mes(%)</b>	28,23	29,07	26,40	29,60	27,11	34,80	31,41	29,63	27,33	29,92	31,46	27,96
<b>Promedio de permanencia(días)</b>	1,55	1,59	1,57	1,57	1,51	1,56	1,49	1,45	1,47	1,45	1,42	1,44
<b>Nacionales(días)</b>	1,55	1,58	1,57	1,56	1,48	1,55	1,47	1,44	1,45	1,44	1,42	1,44
<b>Extranjeros(días)</b>	1,88	1,86	1,96	2,14	2,39	2,25	2,04	1,78	1,97	1,82	1,55	1,58
<b>Total de arribos en el mes</b>	13 692	12 546	12 751	13 669	13 401	16 154	15 822	15 280	13 336	15 274	16 239	14 659
<b>Nacionales</b>	13 349	12 219	12 523	13 488	13 047	15 842	15 408	14 908	13 022	14 776	15 869	14 400
<b>Extranjeros</b>	343	327	228	181	354	312	414	372	314	498	370	259
<b>Total pernoctaciones mes</b>	21 284	19 912	20 081	21 402	20 204	25 202	23 512	22 146	19 544	22 189	23 064	21 146
<b>Nacionales</b>	20 638	19 305	19 635	21 015	19 358	24 500	22 668	21 483	18 924	21 285	22 489	20 737
<b>Extranjeros</b>	646	607	446	387	846	702	844	663	620	904	575	409
<b>Total empleo en el mes</b>	285	285	281	266	286	289	288	291	279	283	286	286
<b>COBERTURA DE INFORMANTE</b>												
En N° de establecimientos(%)	48,45	46,39	40,21	40,21	43,30	41,24	42,27	41,24	37,50	39,58	43,75	42,71
En N° de habitaciones(%)	69,11	66,28	57,77	54,64	61,56	61,39	62,31	61,08	53,88	55,83	61,93	60,52

Nota: Información Preliminar al 30 de setiembre 2020

Fuente: Encuesta Mensual de Turismo para Establecimientos de Hospedaje

Elaboración: MINCETUR/VMT/DGIETA-Sistema de Información Estadística de Turismo (SET) y DIRCETUR

**ANEXO 05**

**RECETARIO DE LOS  
COMIDAS TIPICAS BANDERA  
DE MOYOBAMBA**



**JUANE DE  
GALLINA**



**INCHICAPI**



**PATARASHCA**



**CECINA CON  
TACACHO**

# JUANE DE GALLINA

## Ingrediente:

- 4 presas de gallina
- 4 huevos
- 1/2 Kilos de arroz
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharada de ajo molido
- Orégano al gusto
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 8 hojas de bijao dos por porción
- Sal, pimienta y comino al gusto (MISHKINA)
- 1/2 cucharadita de palillo o azafrán
- Catpa (soga para amarrar el juane extraída del tronco del plátano)



## Instrucciones

1. En una olla para el arroz pon un poco de aceite, vuelca el agua y déjala allí hasta que eche en hervor, agrega el arroz y déjalo cocinar.
2. Una vez que este el arroz granado poner sobre un batan y déjalo enfriar a temperatura ambiente. En el batán será el lugar en donde se hará la mezcla.
3. En una sartén derrite la manteca de chanco y añade el ajo, comino, pimienta, sal, palillo y la mishkina.
4. Teniendo el aderezo en la sartén. Agrega las presas de gallina y fríelas hasta que estén selladas. Esparce agua para que las presas hiervan durante media hora a fuego medio.
5. Retira las presas y mezcla el arroz con el aderezo. En seguida, divide la masa en cuatro porciones y agrega a cada una, una presa de gallina.
6. Se debe huanear a las hojas de bijao para que sean flexibles y no se rompan (pasar por fuego ambos lados de las hojas en una tushpa)
7. Estira dos hojas de bijao sobre la mesa y pon dentro una ración, pero antes huanerarlo. Seguido, Dale una forma redonda al arroz y colócalo en el medio. Una vez listo, Une las hojas de bijao de cada lado hacía al centro y amárralo con una catpa.
8. Coloca los Juanes en una olla con agua hirviendo y déjalos allí por 1 hora aproximadamente.
9. Cuando éstos ya estén hervidos sácalos y déjalos enfriar a temperatura ambiente.
10. Se puede servir con inguiri, plátano asado, frejol huasca o ají de cocona.



# INCHICAPI

## **Ingredientes:**

Una gallina en presas  
 5 hojas de culantro ancho o sachaculantro.  
 Una yuca  
 1 taza de maní  
 1 cebolla picada en cuadritos  
 2 litros de agua  
 1 cucharada de ajo molido  
 2 cucharadas de harina de maíz amarillosuave  
 1/2 cucharadita de guisador  
 Sal al gusto



## **Preparación:**

- Licuar el maní junto con la harina de maíz y las hojas de culantro ancho.
- Cocer las presas de gallina en una olla con agua.
- Hacer un aderezo con ajo, cebolla, sal y guisador, después agregarlo a la olla.
- Cuando la gallina esté a medio cocción, añadir el maní y el maíz licuado y dejar cocinar hasta que la carne esté tierna, esto es aproximadamente 45 minutos.
- Servir la sopa con una presa y un trozo de yuca. Acompañar con salsa de ají de cocona.

**Fuente:** Acurio, Gastón (2008). *Larousse de la gastronomía peruana: diccionario gastronómico ilustrado*. Lima: Q.W. Editores. p. 196. ISBN 9789972589379.

# PATARASHCA

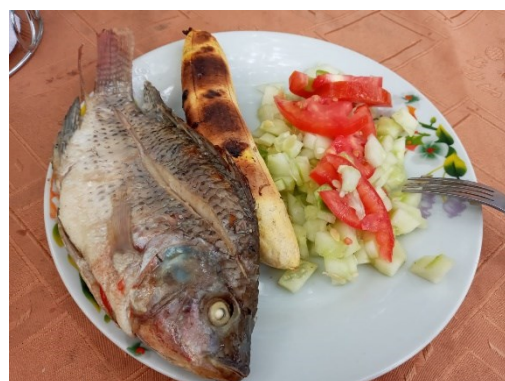
## Ingredientes:

- 3 pescados enteros.
- 4 ajíes dulces.
- 6 hojas de bijao.
- 2 cebollas medianas.
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1/2 cucharadita de pimienta.
- Culantro ancho
- 4 dientes de ajo molidos.
- 3 cucharadas de aceite.
- Jugo de 3 limones.
- Sal al gusto.



## Preparación:

- Limpiar curiosamente el pescado retirando impurezas y escamas. Asimismo, hacer algunos cortes superficiales para dejar espacio para el relleno.
- Una vez limpios, sazónalos con limón, sal y pimienta al gusto, por ambos lados y reservar.
- Cortar en cuadritos las cebollas, los ajíes, e incorpóralos en un recipiente, junto con el comino, el ajo molido y el culantro ancho picado.
- Se debe huanear a las hojas de bijao para que sean flexibles y no se rompan (pasar por fuego ambos lados de las hojas en una tushpa)
- Cuando el bijao esté listo esparcir un poco de aceite para el pescado no se pegue.
- Abre cuidadosamente los pescados, que deben estar limpios por dentro también, y rellénalos con la mezcla que preparaste.
- Una vez rellenos, envuelve cada pescado con una hoja de bijao, y cuando estén listos, colócalos sobre el carbón.
- Deja que se vaporeen por unos 7 minutos por cada lado, lo suficiente para que estén listos.
- Pasado el tiempo de cocción puedes retirarlos del calor, y puedes servirlos o bien dentro de la hoja, o sacarlos para comerlos más fácilmente.



Fuente: Encinas (2018) Patarashca Recuperada en

<https://comidasperuanas.net/patarashca/#:~:text=El%20nombre%20Patarashca%20tiene%20su,otro%20caso%20puede%20ser%20ex%C3%B3tico>

# CECINA CON TACACHO

37

## Ingredientes

- 5 plátanos verdes
- 4 cucharadas de manteca
- 2 trozos de chorizos
- 200 gr de chicharrón cortado en pequeños trozos
- 500 gr de cecina de cerdo



## Preparación:

- Para preparar el tacacho se debe pelar los plátanos verdes y córtalo en trozos. En una sartén coloca aceite y déjalo calentar. Luego, coloca el plátano en trozos y revisa hasta que estén bien cocidos por fuera y por dentro.
- Tritura con un mazo en un batán cuando estos estén listos y agrega la manteca, sal y luego el chicharrón en trozos pequeños. Es recomendable que hagas este proceso con las manos para que formes las bolas del Tacacho en el tamaño que apetezcas.
- En otra sartén, fríe la cecina y el chorizo hasta que quede a tu gusto.
- Teniendo ambos, la comida está lista, sirve en un plato un chorizo, dos bolas de Tacacho y la porción de Cecina que desee.



Fuente: Iberia, (2019) Rioja "Noble y acogedora ciudad de los sombreros y capital del carnaval sanmartinense" nos muestra lo mejor de la gastronomía y el turismo en el valle del Alto Mayo, departamento de San Martín; Perú. Recuperado en <http://selvamix.blogspot.com/2009/06/la-mishkina.html>



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE SAN MARTÍN**



**FACULTAD DE  
CIENCIAS ECONÓMICAS**

**“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”**

## **DECLARACIÓN JURADA**

Yo, **ANIBAL PINCHI VÁSQUEZ**, Identificado con DNI N° 01120842, **Decano de la Facultad de Ciencia Económicas**, designado con **Resolución N° 1061-2022-UNSM/CU-R**, en concordancia con la Ley N° 30220, declaro bajo juramento:

Que, de acuerdo con la información emitida por la Unidad de Investigación de la **Facultad de Ciencia Económicas**, y en cumplimiento al artículo 45°, numeral 45.2, de la Ley Universitaria vigente, con relación a la obtención del Título Profesional con el Trabajo de Investigación denominado **“ATRIBUTOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE MOYOBAMBA, PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO”**, la aprobación de la tesis estuvo a cargo de: **Dra. OLGA MARITZA REQUEJO LA TORRE** (Presidente), **Lic.Tur.Mtro. JESÙS RODRÌGUEZ SANCHEZ** (Secretaria) y **Lic.Tur.Mtro. GISELA DEL PILAR MEDINA VELÀSQUEZ** (Vocal) que, mediante una revisión rigurosa, la tesis ha sido validada, aprobada y apta para sustentar.

Por tanto, declaro que la Tesis para optar el Título Profesional de **LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN** de la Bachiller **GABY CASTILLO ALVARADO** cumple con los requisitos establecidos que le dan el carácter de original.

Tarapoto, 8 de septiembre del 2023



**Firma  
Digital**

Firmado digitalmente por PINCHI  
VÁSQUEZ Anibal FAU 20160766191  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 13.11.2023 14:06:25 -05:00

.....  
**Dr. Anibal Pinchi Vásquez**  
**Decano**



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE SAN MARTÍN**



**FACULTAD DE  
CIENCIAS ECONÓMICAS**

**“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”**

## **DECLARACIÓN JURADA**

Yo, **ANIBAL PINCHI VÁSQUEZ**, Identificado con DNI N° 01120842, Decano de la Facultad De Ciencia Económicas, designado con Resolución N° 1061-2022-UNSM/CU-R, en concordancia con la Ley N° 30220, declaro bajo juramento:

Que, de acuerdo con la información emitida por la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencia Económicas, y en cumplimiento al artículo 45°, numeral 45.2, de la Ley Universitaria vigente, con relación a la obtención del Título Profesional con el Trabajo de Investigación denominado **“ATRIBUTOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL DISTRITO DE MOYOBAMBA, PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO”**, la aprobación de la tesis estuvo a cargo de: **Dra. OLGA MARITZA REQUEJO LA TORRE** (Presidente), **Lic.Tur.Mtro. JESÚS RODRÍGUEZ SANCHEZ** (Secretaria) y **Lic.Tur.Mtro. GISELA DEL PILAR MEDINA VELÁSQUEZ** (Vocal) que, mediante una revisión rigurosa, la tesis ha sido validada, aprobada y apta para sustentar.

Por tanto, declaro que la Tesis para optar el Título Profesional de **LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN** de la Bachiller **ROSA SEMPERTEGUI CAHUAZA** cumple con los requisitos establecidos que le dan el carácter de original.

Tarapoto, 8 de septiembre del 2023

.....  
**Dr. Anibal Pinchi Vásquez**  
Decano