



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 - TARAPOTO**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO – SEDE LAMAS**



**Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar  
la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de  
Tarapoto - 2019**

**Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Turismo**

**AUTORES:**

**Estefany Guevara Saavedra**

**Karla Jeniré Hernández Briceño**

**ASESOR:**

**Lic. Tur. Mtro. Gisela del Pilar Medina Velásquez**

**Lamas – Perú**

**2019**

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN - TARAPOTO

## FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

### ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO – SEDE LAMAS



Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019

#### AUTORES:

Estefany Guevara Saavedra

Karla Jeniré Hernández Briceño

Sustentada y aprobada el 15 de noviembre de 2019, por los siguientes jurados:

Lic. Tur. Mg. Very Rengifo Hidalgo

Presidente

Lic. Tur. Mtro. Jessica del Pilar Cabel Rabines

Secretaria

Lic. Adm. Mg. Julio César Cappillo Torres

Vocal

Lic. Tur. Mtro. Gisela del Pilar Medina Velásquez

Asesor

## Declaración de autenticidad

**Estefany Guevara Saavedra**, con DNI N° 73473933 y **Karla Jeniré Hernández Briceño**, con DNI N° 76870083, egresadas de la Facultad de Ciencias Económicas, Escuela Profesional de Turismo, autores de la tesis titulada: **Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019.**

Declaramos bajo juramento que:

1. La tesis presentada es de nuestra autoría.
2. La redacción fue realizada respetando las citas y referencias de las fuentes bibliográficas consultadas.
3. Toda la información que contiene la tesis no ha sido auto 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 nuestro accionar, sometiéndonos a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto.

Tarapoto, 15 de noviembre del 2019.



.....  
**Bach. Estefany Guevara Saavedra**

DNI N° 73473933



.....  
**Bach. Karla Jeniré Hernández Briceño**

DNI N° 76870083



**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: Guevara Saavedra Estefany	
Código de alumno : 73473933	Teléfono: 931240385
Correo electrónico : egs0130@gmail.com	DNI: 73473933

(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: Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019
Año de publicación: 2019

**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 la Oficina de Repositorio Digital de Ciencia y Tecnología de Acceso Abierto de la UNSM - T.

Fecha de recepción del documento:

22 / 11 / 2019



Firma del Responsable de Repositorio Digital de Ciencia y Tecnología de Acceso Abierto de la UNSM - T.

\***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:	Hernández Briceño, Karla Jeniré	
Código de alumno :	76870083	Teléfono: 965922488
Correo electrónico :	Karjen970419@gmail.com	DNI: 76870083

(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	<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajo de investigación	<input type="checkbox"/>
Trabajo de suficiencia profesional	<input type="checkbox"/>		

4. Datos del Trabajo de investigación

Título:	Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019
Año de publicación:	2019

5. Tipo de Acceso al documento

Acceso público *	<input checked="" type="checkbox"/>	Embargo	<input type="checkbox"/>
Acceso restringido **	<input type="checkbox"/>		

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 la Oficina de Repositorio Digital de Ciencia y Tecnología de Acceso Abierto de la UNSM - T.

Fecha de recepción del documento:

22 / 11 / 2019



  
Firma del Responsable de Repositorio Digital de Ciencia y Tecnología de Acceso Abierto de la UNSM - T.

\* **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 mis padres Jenny M. Briceño Murillo y C. Arturo Hernández Mori, quienes me apoyaron de forma emocional y económica para el cumplimiento de esta etapa universitaria. De igual manera, a mi hermano, Jorge Hernández Briceño, que me animó día a día para lograr esta gran meta personal.

**Karla Jeniré Hernández Briceño**

A mi madre que día a día me vino apoyando, a mi hermano Harold Guevara Saavedra, a mi prima Jhovany I. Delgado Saavedra y a mi abuelita Arminda Saavedra Garate que gracias al apoyo que ellos me brindaron para mi formación como persona y profesional pude concluir esta etapa universitaria.

**Estefany Guevara Saavedra**

## **Agradecimientos**

A Dios, por habernos dado la oportunidad de vida para poder desarrollar este trabajo de investigación, además por habernos brindado salud y fuerzas para seguir adelante.

A nuestros queridos padres que nos han brindado su amor, apoyo económico y emocional en todos estos cinco años de nuestro desarrollo universitario. Les agradecemos por creer plenamente en nosotros y depositar toda su confianza con el fin de poder alcanzar y cumplir todos nuestros objetivos.

A la escuela profesional de turismo y a sus docentes por la oportunidad que nos dieron de conocer nuevos horizontes y por las enseñanzas impartidas en clases.

Por último, a los empresarios de los diversos restaurantes regionales del Distrito de Tarapoto por el apoyo y predisposición para apoyarnos con la información necesaria para colocar en este presente trabajo de investigación.

## Índice General

	Pág.
Dedicatoria.....	vi
Agradecimientos .....	vii
Resumen .....	xii
Abstract.....	xiii
 Introducción.....	 1
 CAPÍTULO I: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....	 6
1.1. Antecedentes de la investigación: .....	6
1.2. Bases teóricas.....	11
1.2.1. Insumos amazónicos:.....	11
1.2.2. Gastronomía regional: .....	15
1.3. Definición de términos básicos .....	19
1. Arte culinario: .....	19
2. Gastronomía ancestral:.....	20
3. Desarrollo sostenible:.....	20
4. Identidad cultural: .....	21
5. Recurso genético:.....	21
6. Sensibilidad o conciencia turística:.....	21
7. Diversificación turística: .....	22
8. Costumbre:.....	22
9. Tradiciones:.....	22
10. Innovación gastronómica: .....	22
11. Cultura:.....	22
 CAPÍTULO II: MATERIAL Y MÉTODOS.....	 23
2.1. Tipo y nivel de investigación .....	23
2.2. Diseño de investigación .....	23
2.3. Población y muestra:.....	23
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	24
2.5. Técnicas e instrumentos de procesamiento y análisis de datos: .....	25
2.6. Materiales y métodos: .....	25



CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	27
3.1. Resultados.....	27
3.2. Discusión de resultados: .....	50
3.3.Propuesta para promocionar los insumos amazónicos y el desarrollo de la gastronomía regional: .....	59
CONCLUSIONES.....	74
RECOMENDACIONES.....	76
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	77
ANEXOS .....	81

## Índice de tablas

<b>Tabla 1:</b> Importancia del desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico ...	27
<b>Tabla 2:</b> Importancia del reconocimiento de la gastronomía amazónica a nivel internacional.....	28
<b>Tabla 3:</b> Importancia del conocimiento de los insumos amazónicos de la región San Martín .....	29
<b>Tabla 4:</b> Importancia de la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos .....	30
<b>Tabla 5:</b> Importancia del consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente .....	31
<b>Tabla 6:</b> Conocimiento de los vegetales de la Amazonía peruana .....	32
<b>Tabla 7:</b> Conocimiento de carnes de la Amazonía peruana .....	33
<b>Tabla 8:</b> Conocimiento de los pescados de la Amazonía peruana .....	34
<b>Tabla 9:</b> Conocimiento de la preparación de los platillos amazónicos .....	35
<b>Tabla 10:</b> Consumo de platillos amazónicos convencionales .....	36
<b>Tabla 11:</b> Consumo de platillos fusionados con insumos amazónicos .....	37
<b>Tabla 12:</b> Consumo de productos innovadores de los restaurantes regionales .....	38
<b>Tabla 13:</b> Consumo de platillos de la costa .....	39
<b>Tabla 14:</b> Consumo de platillos de la sierra .....	40
<b>Tabla 15:</b> Entrevista al chef del restaurante regional LA VACA .....	41
<b>Tabla 16:</b> Entrevista al chef del restaurante regional DOÑA ZULLY .....	42
<b>Tabla 17:</b> Entrevista al chef del restaurante regional EL AGUAJAL II .....	43
<b>Tabla 18:</b> Entrevista al chef del restaurante regional LA PATARASHCA .....	44
<b>Tabla 19:</b> Entrevista al chef del restaurante regional MAZU .....	45
<b>Tabla 20:</b> Entrevista al chef del restaurante regional CHALET VENEZIA .....	46
<b>Tabla 21:</b> Estado actual de la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.....	47
<b>Tabla 22:</b> Venta de platillos fusionados con insumos amazónicos en los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.....	47
<b>Tabla 23:</b> Nivel de importancia de la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.....	48

<b>Tabla 24:</b> Nivel de conocimiento de los insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.....	49
<b>Tabla 25:</b> Nivel de conocimiento de los insumos amazónicos por parte de los turistas.....	49
<b>Tabla 26:</b> Plan de acción - programa de acción sostenible enfocado a los insumos amazónicos.....	72



## Resumen

El presente trabajo de investigación, se realiza como aporte al desarrollo de la actividad turística, considerando la importancia de los insumos amazónicos y la diversificación de la gastronomía regional. Mediante el estudio realizado se pudo determinar que el nivel de importancia que tienen los insumos amazónicos, por parte de los turistas y empresarios, para que se dé la diversificación de la gastronomía regional es alto, pero no lo suficiente para el desarrollo adecuado de las mismas. Las cuales es necesario relacionar la importancia y el conocimiento de los insumos amazónicos para que de esa manera se logre una mayor diversificación, y así se pueda generar beneficios tanto a los turistas como a los empresarios de restauración, del lugar a desarrollarse. Dentro de los beneficios se encuentra el mayor ingreso económico para los restaurantes y por parte de los turistas, se beneficiarán al tener la oportunidad de degustar platillos innovadores con insumos netos de la región. El Distrito de Tarapoto tiene un alto potencial en insumos amazónicos, debido a las características de su ecosistema pudiendo ofrecer la modalidad de Turismo Gastronómico en gran cantidad, teniendo el reto de ofrecer sosteniblemente estas potencialidades naturales y alimenticias que benefician al Distrito y alrededores. Así mismo, esta actividad permite a los empresarios turísticos promocionar nuestra gastronomía regional amazónica como aspecto prioritario haciendo uso de los insumos amazónicos y su efecto en la salud de los que lo consumen. Un aspecto complementario sería el poder aprovechar estos insumos amazónicos para la elaboración de tragos, bebidas exóticas y medicinales.

**Palabras clave:** Gastronomía, insumos amazónicos, turismo, restaurantes, [Distrito], Tarapoto, [Región], San Martín.

## Abstract

The following research work is realizing as a contribution to the development of tourism activity, considers the importance of Amazonian inputs and the diversification of regional cuisine. Through the study realized, it was possible to determine the importance levels of Amazonian inputs, by tourists and businessmen, so that the diversification of regional cuisine is high, but not enough for the proper development of them. So it's necessary to relate the importance and knowledge of Amazonian inputs so that greater diversification is achieved in this way, and these benefits can be generated both for tourists and for renovation entrepreneurs, of the place to be developed. Among the benefits is the greater economic income for restaurants and by tourists, they benefit from having the opportunity to taste innovative dishes with net inputs from the region. The District of Tarapoto has a high potential in Amazonian inputs, due to the characteristics of its ecosystem being able to offer the modality of Gastronomic Tourism in great quantity, having the replica of sustainably offering these natural and nutritional potentialities that benefit the District and its surroundings. Likewise, this activity allows tourism entrepreneurs to promote our regional Amazonian cuisine as a priority aspect using Amazonian inputs and their effect on the health of those who consume. A complementary aspect would be to use these Amazonian inputs for the preparation of drinks, exotic and medicinal drinks.

**Keywords:** Gastronomy, Amazonian inputs, tourism, restaurants, [District], Tarapoto, [Region], San Martín.



## Introducción

La gastronomía a nivel mundial ofrece una visión multidisciplinaria de cómo el ser humano ha variado su manera de alimentarse desde la Prehistoria hasta el día de hoy. De ser una acción netamente de supervivencia, se ha llegado a una época en la que se ha convertido, para muchos, en un arte; además, por razones de ser un componente esencial de la historia, tradición e identidad, se ha llegado a convertir en un motivo importante para visitar un destino y considerarlo dentro de un paquete turístico. Según el segundo informe mundial de la Organización Mundial del Turismo, sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión. Organización Mundial del Turismo (2017)

A nivel nacional, según la “Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú”, elaborado por Promperú, entre las principales motivaciones para que los turistas visiten el Perú se encuentra la cocina (59%), junto con Machu Picchu (60%) y los diversos paisajes naturales (61%), esto revela el estudio. Existen elementos como la fusión, la diversidad de climas, la experimentación de nuevos sabores y el posicionamiento de chefs conocidos que favorecen al Perú como destino gastronómico a nivel mundial, sin embargo, aún hay tareas pendientes como mejorar los servicios y la generación de vínculos entre la historia y los productos. Farje (2017)

El Perú es un caso peculiar, ya que, posee tanto una comida tradicional en cada región, como también goza de un extenso repertorio de mezclas y sabores de varias partes del mundo. A pesar de la amplia variedad de productos y platillos muy nutritivos que tiene la gastronomía peruana, la población hace a un lado estos potajes dando prioridad a la comida chatarra que no tiene ningún valor nutricional positivo para el cuerpo.

Por muchos años la cocina andina ha sido uno de los platos bandera en nuestro país, ya que se podía y se sigue revalorizando los productos ancestrales, dando así un buen lugar a la gastronomía nacional a nivel mundial y poner en interés a personajes conocidos en el mundo culinario a ser parte de este “BOOM” gastronómico. Pero esto no sólo se quiere lograr con la gastronomía andina o norteña, sino también con la gastronomía de la selva peruana, que, si no se empieza a dar el valor necesario que se merecen los insumos amazónicos, la esencia de la gastronomía regional amazónica se irá deteriorando, junto a eso



se sumarán la cultura, tradiciones y el verdadero estilo de vida de cada habitante de estas tierras existentes. Con la aparición de este nuevo método gastronómico (cocina “novo” o actual), algunos de los reconocidos “Chef’s” están empezando a potencializar la comida amazónica, a través de fusiones, naciendo así la gastronomía novo-amazónica, que aún no es promocionada al 100%, existiendo escasas investigaciones o intervenciones.

En parte, la gastronomía regional amazónica, es reconocida por los turistas por cuatro o cinco platillos que son productos bandera, pero, realmente la mayoría de visitantes no conocen la verdadera riqueza de la Amazonía peruana, de su diversidad de ingredientes tanto en animal, vegetal, frutos, tubérculos, frijoles, etc. Esta problemática no sólo sucede con los turistas, sino también con la misma población existente. Conocer la biodiversidad y el potencial de la selva peruana, permitirá tanto a gastrónomos como estudiosos del turismo, desarrollar nuevos proyectos que sin duda alguna pondrán en la óptica del mundo a la amazonia.

En la actualidad, el departamento de San Martín no es ajeno a la problemática en referencia a los insumos amazónicos gastronómicos, tal es así que existen muchos platos típicos y productos regionales que no son conocidos por la población en general, esto es porque se va perdiendo la costumbre de usar ingredientes locales en los platos que se sirven en los hogares, siendo sólo los más comunes los que se siguen usando hoy en día. Tampoco no existen muchos restaurantes típicos donde se oferten platos netamente regionales más allá de los ya comúnmente conocidos en la selva peruana, aunque por el nombre de típico los turistas muchas veces piensan que sí los hay.

El problema que aqueja a la gastronomía de la región es lo que se busca reducir, por lo que nació la pregunta frente a dicha problemática: ¿En qué medida el nivel de importancia de los insumos amazónicos contribuye en diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019? En primer lugar, se tuvo como objetivo principal el determinar en qué medida el nivel de importancia de los insumos amazónicos contribuye en diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019, donde se ha podido saber por qué realmente no se logra la adecuada diversificación de los platillos regionales con insumos amazónicos; y esto se logró investigando y conociendo el estado actual de la diversificación de la gastronomía regional, además, se identificó el nivel de conocimiento que muestran los cocineros de los restaurantes

regionales categorizados del distrito de Tarapoto hacia los insumos amazónicos para la diversificación de la gastronomía regional, y el nivel de importancia que tiene la acción de seguir ofertando estos insumos. Por parte de los turistas, se estudió el nivel de importancia, conocimiento y grado de consumo hacia los insumos amazónicos y la gastronomía regional.

En segundo lugar, al conocer el nivel de importancia, se desea que el sector público diseñe estrategias y proyectos que coadyuven a mitigar sus efectos y permitan rescatar los insumos amazónicos endémicos con la razón de darlos a conocer al Perú y al mundo, de ser posible la gran riqueza con la que cuenta la región de San Martín, que es parte de la gran Amazonía Peruana. Por lo que como objetivo específico final se propuso la elaboración de listado, flyer y programa de acción enfocado en la promoción y sostenibilidad de los insumos amazónicos para el desarrollo de la gastronomía regional con el fin de dinamizar el Turismo gastronómico del distrito de Tarapoto, provincia de San Martín, región San Martín.

El presente estudio es importante desde lo teórico, porque esta investigación sirve como antecedente y herramienta útil para nuevas investigaciones, por la razón que no existe mucha información de este tema en la región San Martín. En lo metodológico, porque se utilizó diferentes técnicas metodológicas tanto para la recolección de información como para el procesamiento y análisis de la misma. En lo práctico, la investigación da a conocer la situación actual de la diversificación gastronómica regional, con el fin de brindar alternativas para el mejoramiento los problemas encontrados con respecto al tema, porque las exigencias del mercado en crecimiento, obliga a variar los platillos de la Amazonía, mostrando al visitante una nueva alternativa de gastronomía. En lo social la presente investigación permite conocer la existencia de los diferentes insumos amazónicos endémicos, además se aporta con información e investigación a empresarios con el fin de desarrollar el turismo gastronómico diversificado. Si es que no se desarrollan trabajos de investigación como el presente, o no se promueven proyectos por entidades privadas o públicas que busquen el desarrollo de la gastronomía diversificada con insumos amazónicos, la gastronomía seguirá siendo estática y no habrá nuevas alternativas para ofrecer al que visita tanto el distrito de Tarapoto como la región de San Martín, además, que los insumos endémicos seguirán quedando en el olvido hasta llegar al grado de desaparecer en el tiempo y formar parte de muchos lugares a nivel mundial que han ido perdiendo su identidad cultural.

En el presente trabajo de investigación se planteó como hipótesis que a mayor nivel de importancia de los insumos amazónicos mayor será la contribución de la diversificación

de la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019. La recolección de datos e información se logró aplicando las técnicas de encuesta y entrevista, a través de los instrumentos: Guía de entrevistas y formularios de encuestas. Se entrevistó a los cocineros que laboran en los restaurantes que ofertan platillos amazónicos, quienes se encontraban dentro del área de estudio, posteriormente, se encuestó a los turistas que visitan ciertas partes de la región de San Martín, con el fin de conocer el nivel de importancia, conocimiento y grado de consumo de platillos con insumos amazónicos. Se aplicó el diseño de investigación no experimental, estando en nivel de investigación: descriptivo.

Por último, como parte de los resultados, se recolectó información que ayudó al desarrollo y conclusión del objetivo general y los objetivos específicos, teniendo como información que el nivel de importancia que se tiene hacia los insumos amazónicos es alto (nivel: muy importante), teniendo como consecuencia una mayor contribución a la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto; pero a la vez, si no existe conocimiento sobre los insumos amazónicos no se podrá lograr la diversificación de la gastronomía regional.

Se concluye que el desarrollo de la diversificación de la gastronomía regional tiene mucha incidencia con respecto a la importancia que muestran las empresas privadas (restaurantes que ofertan comida regional), pobladores y turistas, hacia los insumos amazónicos. Mientras más se pueda dar a conocer estos insumos y se empiece a dar un valor importante a estos dentro de la oferta gastronómica, Tarapoto podría llegar a ser un destino gastronómico, llegando a competir con las grandes ciudades a nivel nacional por estas características y quién sabe, hasta incluso llegar a competir con las grandes ciudades a nivel internacional conocidas y visitadas por su gastronomía.

Al mismo tiempo la presente investigación está compuesta de la siguiente estructura:  
Capítulo I: Revisión Bibliográfica

Se considera los trabajos previos que son los antecedentes, las teorías relacionadas a las variables y la definición de términos.

Capítulo II: Material y Métodos

Se menciona el diseño de investigación, el tipo y nivel de investigación, así como también el esquema; población y muestra; técnicas e instrumentos de recolección de datos, técnicas e instrumentos de procesamiento y análisis de datos; y materiales y métodos.

### Capítulo III: Resultados y Discusión

En esta parte se menciona los resultados de las encuestas y entrevistas aplicadas, acompañado de la discusión de los resultados. Además, se da a conocer la propuesta, mencionada en los objetivos específicos. Por último las conclusiones y recomendaciones.

Conclusiones

Recomendaciones

Anexos

# CAPÍTULO I

## REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

### 1.1. Antecedentes de la investigación

#### A nivel internacional

A nivel internacional se desarrollan importantes acciones para significar el carácter cultural de la gastronomía y elevar ésta al nivel de arte refinado. Lo anterior no es posible sin un estudio sistemático de la tradición y una proyección innovadora que permita la promoción cultural de la cocina como elemento enriquecedor de la vida moderna. Álvarez (2016)

López (2013) en su investigación denominada “*Plan de negocio de un restaurante Gourmet*” analizó los 50 mejores restaurantes del mundo año 2012, donde concluyó que los restaurantes aparte de tener una excelente infraestructura (espaciosa, diseños novedosos, muy detallista, comfortable), en general tenían en común que están permanentemente innovando en sus platos, creando, incluso algunos de ellos como “El Celler de Can Roca” (2do mejor del mundo), con un free style, en que se mantiene a “la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones”. También tienen gran parte de ellos en común y muestran la tendencia de los mejores restaurantes, que se dedican a tener un permanente contacto con productos de sus insumos o ellos mismos investigar nuevos productos a utilizar en la cocina, de tal forma de sorprender siempre al cliente y diferenciarse de su competencia.

La utilización de nuevos productos es de suma importancia para la diversificación en la gastronomía y tendrán un aporte mucho más significativo si estos son insumos endémicos y netos del lugar, teniendo en cuenta también las costumbres ancestrales al momento de la preparación. Anrango (2013), hace mención en su estudio el aporte significativo que tiene la conservación de las costumbres ancestrales relacionadas con las prácticas culinarias cuyo objetivo está en poder difundir turísticamente estas tradiciones y revitalizar la identidad cultural de los pueblos. Mediante un estudio bibliográfico y de campo, se puede comprobar cuán importante es mantener las costumbres gastronómicas como un sello de identificación que representan la vida de un pueblo, y cómo esto puede ser de gran valor significativo para la oferta turística, de manera que puede convertirse en el motivo y la razón principal para que el turista se traslade hacia nuevos destinos en busca de vivir y compartir lo tradicional.



Por lo que, si se llega a entender el verdadero significado de la gastronomía relacionada con las costumbres, se ofrecería una gastronomía diversificada y no común, como normalmente se puede observar, ya que se daría más importancia a los insumos ancestrales y endémicos que en muchos lugares, a nivel internacional, no suelen utilizar por falta de conocimiento o de identidad cultural.

Viéndose la importancia tanto de las costumbres e insumos endémicos de un determinado lugar, para desarrollarse una gastronomía diversificada, y a la vez, preservando el valor de la gastronomía ancestral que cada población posee, Coque (2011) elaboró un manual de gastronomía ancestral, el mismo que cuenta con información detallada de cada uno de los platos ancestrales de Ecuador, para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas. De las cuales, esta investigación puede ser utilizada por empresarios del rubro de restauración para poder lograr diversificar su oferta gastronómica, y a la vez, preservar la parte cultural.

#### **A nivel nacional:**

A nivel nacional, la gastronomía peruana actualmente es producto de la fusión de diferentes culturas entre las cuales se pueden mencionar la influencia española, china e italiana. Desde la antigüedad se consumen productos propios del Perú, tales como el ají, el maíz, la papa, peces, conejos, ovejas y llamas. Esta mezcla de culturas y de biodiversidad creó técnicas innovadoras para su época como lo es el procedimiento de cocción de la pachamanca, el cual consiste en cocinar la comida enterrándola junto con piedras calientes. Luego de la llegada de los españoles y la fundación de la ciudad de Lima en el año 1535, se incrementa el consumo de trigo, vid y olivo. Yoshimura (2012)

En el Perú es difícil hablar de una única cocina, pues cada una de sus regiones y ciudades posee un estilo culinario propio. Solo en la costa peruana se han identificado más de dos mil variedades de sopas. Es así que destacan las cocinas de la costa norte, de la selva, la limeña, la arequipeña, la cuzqueña, la andina y la “novoandina”, la cual consiste en recuperar productos y técnicas ancestrales, combinándolas con propuestas contemporáneas (Yoshimura, 2012). Gracias a las fusiones y a la utilización de insumos endémicos del Perú, es que se ha logrado una gastronomía única y

diferenciada a nivel mundial, por lo que esa no es razón para que hoy en día la innovación se deje a un lado. Existe una gran diversidad de insumos en el Perú, que pueden ser utilizados para la innovación, dándose así, una gran diversificación en la oferta gastronómica. El turista al visitar por segunda o tercera vez, desea probar nuevas experiencias, y la gastronomía no queda de lado, puesto que, el rubro de restauración debe estar preparado para los cambios constantes del consumidor.

En nuestro país surgió un nuevo estilo culinario denominado “novoandina”, por el interés de los gastrónomos locales de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrearlas, rescatando y revalorizando así muchos de los ingredientes autóctonos. En esta recreación de la cocina andina, entran elementos procedentes de otros horizontes culturales como el europeo. Algunos de los productos nativos utilizados son tarwi, chuño, quinua, kiwicha, moraya, cochayuyu, maca, coca, uchu, olluco, oca, en platillos como el quinotto o la coca sour. (Nina, 2015) Este estilo culinario es de gran importancia por la razón que no solo tiene el fin de diversificar u ofrecer platos diferenciados, sino, que a la vez se revalorizase muchos ingredientes autóctonos y se rescate las costumbres del pasado. Las ciudades de Lima y Arequipa se han convertido en las sedes principales de esta corriente culinaria.

Siendo entonces de gran importancia este estilo culinario, dentro de la región amazónica, también se pretende poner en práctica, con el fin de revalorizar la gran diversidad de insumos amazónicos endémicos y ancestrales. Por lo que algunos empresarios con visión turística y gastronómica ya han puesto en acción dicho estilo, denominándolo “cocina Novo-amazónica”, potencializando la comida amazónica, a través de fusiones.

Este desarrollo de lo que podría ser la cocina novo-amazónica o novo loreta, implica no sólo usar productos tradicionales para preparar platos de la cocina nacional o mundial (un seco de huangana o un carpaccio de tucunaré), sino también la creación de nuevas preparaciones que combinen originalmente los ingredientes disponibles en la región. Y en esto último, y aunque el tema no haga parte de la culinaria, también hay un campo que ofrece inmensas posibilidades creativas, que es el de la coctelería basada en productos regionales. No obstante, lo anterior, además de lo estrictamente culinario, implica también, y, sobre todo, una fuerte valoración de los productos regionales y un buen manejo de los recursos naturales, lo cual en muchos casos

requerirá del cultivo de una serie de especies que antes la naturaleza ofrecía generosamente, pero que su explotación abusiva ha puesto hoy en peligro. Chirif (2005)

Según Alberto Chirif (2005) en su artículo denominado “biodiversidad amazónica y gastronomía regional” menciona que hablar de la culinaria regional, lleva a plantear el tema de su especificidad. ¿Qué diferencia esta culinaria de la de otras regiones del país? Son dos aspectos: productos y técnicas. Los productos están lógicamente vinculados al ambiente característico del llano amazónico. El pescado es fundamental en la culinaria regional, tanto urbana como rural. Además del pescado, también caracteriza a esta culinaria la presencia fuerte de otros productos propios de la región, como carne de monte, caracoles, diversas especies de tortugas y los huevos de éstas, y decenas de frutos. Dentro de los productos cultivados, los plátanos son característicos de la culinaria regional. Por último, Alberto Chirif cree importante enfatizar que si no fuese por la herencia indígena la culinaria loreana no existiría en su forma actual. En ese sentido, no cree que haya que revalorar la culinaria loreana, porque ésta es plenamente vigente. Lo que sí hay que reivindicar es que el poblador iquiteño reconozca este legado y acepte que sin él la realidad de hoy sería diferente, no sólo en este campo, sino en muchos otros de su cultura actual.

Por otra parte, Pedro Miguel Schiaffino es un chef reconocido, donde su éxito empezó al entender que la cocina regional tiene una alta valoración en el exterior y esto lo animó no solo a dedicar su preparación como chef en este proceso de conocimiento, sino además a aventurarse en la introducción de insumos amazónicos en sus comidas. Durante un año, Schiaffino viajó a Iquitos para conocer de cerca los productos de la amazonía, llegando incluso a convivir con comunidades nativas. Schiaffino (2015)

Pedro Schiaffino (2015) en la entrevista mencionó que buscan insumos que tienen mucha personalidad y sabor, y que sean gastronómicamente atractivos como la cocona y el aguaje. En la amazonía hay muchos y casi todos tienen un valor gastronómico muy importante. Buscan productos de calidad muy alta o potenciales para elaborar productos de alta calidad, que además no sean comparables ni reemplazables, que sean únicos y autóctonos. Agrega que en su descubrimiento culinario por la selva peruana uno de los aspectos más saltantes fue la gran variedad de peces que tienen los ríos, con

carnes agradables y que permiten la versatilidad en el momento de la preparación. Schiaffino recuerda que el ingreso de los productos amazónicos a la carta limeña fue difícil, toda vez que había que persuadir a los comensales de la calidad de estos. Anota que en la gastronomía local hay bastante aún por hacer, sobre todo para superar deficiencias en cuanto a la producción, calidad, comercialización y la sostenibilidad.

### **A nivel local:**

A nivel local, Palmiro Ocampo, es un chef reconocido en su larga trayectoria por rescatar partes de los insumos que muchos lo conocen como desechables. Hace algunos años este chef se vino interesando por la gastronomía amazónica dando origen así a su libro "Sabrosos insectos peruanos". Este libro tiene como lugar de estudio a la región de San Martín; Ocampo (2019) menciona los potenciales alimenticios y gastronómicos de los insectos usados de manera tradicional como alimentos por los habitantes de la Comunidad de Rumicallpa, Lamas, San Martín. Asimismo, describe el potencial alimenticio y gastronómico de insectos que pueden ser criados en laboratorio, de tal manera que pueden estar disponibles en cualquier estación del año. Además, Ocampo a través de su filosofía anti despilfarro en la cocina, menciona que los insumos que se encuentra en la región se podrían utilizar de diversas maneras sin desperdiciar cada parte de éstos.

En la actualidad, el departamento de San Martín ha empezado a poner en práctica el estilo culinario "novo-amazónico", aunque aún no existen más restaurantes donde se oferten platos ancestrales, diversificando la oferta y cumpliendo con las nuevas necesidades y tendencias de los visitantes. Uno de los restaurantes reconocidos dentro del Distrito de Tarapoto es "La Patarashca", teniendo como dueña a la señora María García, quien pone en práctica a diario la diversificación gastronómica, al efectuar el estilo novo-amazónico. Según García (2017) en su libro "Magia y sabor de San Martín" habla de la riqueza de la Amazonía en cuanto a sus insumos que estas nos brindan y de qué manera estos insumos son aprovechados desde antaño por los pobladores de la región San Martín.

La Sra. María al elaborar su libro lo hizo con una visión holística del alimento y sus sabores y valores nutricionales es, así mismo, un llamado, una apelación, una convocatoria, a defender, a proteger y conservar a la madre naturaleza. Ella trata de

mostrar un enfoque de conservación y difusión de los insumos que se encuentra en la zona. La recolección de los datos o reseñas que tiene el libro ha sido extraído de las comunidades de la región, de personas conocedoras de la gastronomía ancestral y amazónica. La Sra. María no solo trata de mostrar los productos y la gastronomía ancestral, si no, también trata de enseñar o mostrar nuevas alternativas de aprovechamiento de estos productos sin alterar la esencia de la gastronomía amazónica.

## **1.2. Bases teóricas**

### **1.2.1. Insumos amazónicos:**

Los insumos son objetos, materiales y recursos usados para producir un producto o servicio final. El insumo, por lo tanto, se utiliza en una actividad que tiene como objetivo la obtención de un bien más complejo o diferente, tras haber sido sometido a una serie de técnicas determinadas. Los insumos en la gastronomía, son los ingredientes que se utilizan en una receta culinaria. (Anónimo, 2018) Por lo tanto, los insumos amazónicos son los ingredientes que se utilizan en una receta gastronómica para producir algún plato o comida de la amazonia.

En la localidad de Chapinero, en Bogotá, Colombia, existe un restaurante que intenta resaltar y promover la biodiversidad y cultura de su país a través de la gastronomía. Su nombre es MiniMal y pertenece a los chefs Antonuela Ariza y Eduardo Martínez. Dos cocineros que siempre están dispuestos a internarse en lo más profundo de las comunidades amazónicas, donde extraen los insumos que utilizan para preparar cada plato de su tradicional carta. (Valenzuela, 2017) Ambos chefs empezaron a hacer políticas de desarrollo creativo para los agricultores y cadenas de valoración para los insumos como el copoazú, la caña artesanal, camu camu y todos los tipos de tubérculos.

En cuanto al posicionamiento de la gastronomía colombiana en el mundo, para Antonuela aún hay mucho por trabajar para que no solo sean reconocidos por su café tinto. Pero lo que más esperan ambos es la revalorización de la comida latinoamericana a través de sus productos regionales y su técnica de preparación. Valenzuela (2017)



El presidente ejecutivo de Sierra y Selva Exportadora, Alfonso Velásquez Tuesta, indicó que luego de la ampliación del trabajo a cuatro regiones de la Selva (Loreto, Ucayali, Madre de Dios y San Martín), se identificó los potenciales productos que se impulsarán en esas zonas, las cuales se trabajarían a través de planes de negocios. Así, en cuanto a peces se tiene al paiche, la gamitana y el paco, mientras que en frutos se toma en cuenta el aguaje, acaí y camu camu, los mismos que sirven de insumo para impulsar la gastronomía amazónica, generando una cadena productiva que beneficia al pequeño productor. De esa manera, a fin de incrementar la demanda de diversas especies de peces e insumos amazónicos, Sierra y Selva Exportadora del Ministerio de Agricultura formó parte de la campaña “Con sabor a Selva”. Jave (2016)

### **Recursos vegetales de la amazonia peruana:**

Las primeras referencias sobre la utilización de los recursos vegetales del nuevo mundo, se encuentran consignadas en los informes y escritos de los cronistas y viajeros de la colonia. Entre las principales especies domesticadas por los antiguos peruanos se cuentan la papa y los frejoles; cultivos que se incorporaron tempranamente a la alimentación mundial; mientras que especies introducidas como el arroz y el plátano fueron adoptados como alimentos de base de la población aborígen. Entre las especies amazónicas alimenticias que se encontraron cultivadas, a la llegada de los españoles, destacan: la yuca, la piña, el pijuayo. Mejía (1995)

La Amazonía peruana alberga en su territorio una enorme riqueza de ecosistemas, especies y genes. Los bosques de la Amazonía peruana son mucho más ricos en diversidad de especies que cualquier otro bosque tropical del planeta. Muchas especies de esta variada flora son utilizadas por los pobladores para diversos efectos como plantas alimenticias, medicinales, en la fabricación de artefactos domésticos, elaboración de artesanías, como colorantes, especias, etc. La cosecha de un número elevado de especies se realiza de las poblaciones naturales; la colecta irracional de los frutos de algunas especies como la castaña, *Bertholletia excelsa*, el camu - camu, *Myrciaria dubia* y el método de colecta de los frutos de algunas especies de palmeras, especialmente del aguaje *Mauritia flexuosa* y unguahui *Oenocarpus bataua*; que implica la muerte del individuo, estarían ocasionando problemas de erosión genética y declinación de las poblaciones. La cosecha de palmito de las

poblaciones naturales de huasáí Euterpe precatória, para la industria de envasados, pone en grave riesgo la existencia misma de la especie. Mejía (1995)

Aparentemente los recursos vegetales alimenticios que ofrece el bosque son insuficientes para la satisfacción de las necesidades nutritivas de la población de la región. Diversas especies cultivadas tienen un origen extra amazónico tales como el maíz, frejol. Otras especies han sido introducidas de otros continentes como las temporales arroz, caupí, y el plátano como semiperenne; así como algunas especies perennes, entre otras pomarosa, pan de árbol, carambola, mango, taperiba y últimamente el mangostan que ha sido introducido en Tingo María.

Mejía (1995)

### **Carnes y pescados de la amazonia peruana:**

Para el abastecimiento de alimentos especialmente de los pobladores locales, la fauna, tanto terrestre como acuática, es otro de los recursos más importantes; la pesca y la caza tienen mucha más importancia para la provisión de carne que la ganadería. La pesca representa la primera fuente de proteína para el consumo humano (80 000 TM anuales), entre los peces preferidos tenemos a la “gamitana”, el “paco”, el “sábalo”, el “boquichico”, el “paiche”, el “tucunaré”, etc. En la Selva Baja la piscicultura con especies nativas produce al menos 10 TM de carne por ha/año. Con la cría de paiche en jaulas flotantes se está obteniendo 60 TM de carne por 1 000 m<sup>2</sup> y año. La segunda fuente de proteínas es la caza de animales silvestres (unas 15 000 TM anuales), entre las que sobresalen la carne de sajino, motelo, majaz y venado colorado. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

El pescado es fundamental en la culinaria regional, tanto urbana como rural. El río Marañón y, en especial, el Ucayali son de alta productividad pesquera, en términos de volúmenes de captura y también de diversidad. La variedad de especies bordea las 700 y la oferta cotidiana en mercados es de alrededor de 50. Si bien el dato sobre volumen de extracción (unas 80.000 ton/año) se refiere a toda la amazonía peruana, la mayoría proviene de la parte baja de la cuenca, que incluye, a los ríos Pachitea (Huánuco), Madre de Dios y parte del Urubamba (Cusco). En cambio, los ríos de la selva alta son menos productivos a consecuencia de características derivadas de su propia naturaleza (más pequeños y torrentosos y menor cantidad de nutrientes), además de otras. Además del pescado, también caracteriza a esta cocina

la presencia fuerte de otros productos propios de la región, como la carne de monte (en especial, lagarto, majaz -un roedor grande-, venado, armadillo -carachupa en castellano regional-), caracoles, diversas especies de tortugas y los huevos de éstas. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

Dentro de los productos provenientes de la crianza destacan dos: la gallina regional y el cerdo. La primera se usa sobre todo para caldos y los juanes, especie de arroz con pollo que se come frío, ahora durante todo el año. Tradicionalmente, los juanes eran característicos de la festividad de San Juan (de allí el nombre) y se llevaban en paseos campestres. El cerdo, por su parte, sirve principalmente para los chicharrones con los que se hace el tacacho y, sobre todo, para preparar cecina, que junto con el anterior constituyen uno de los platos típicos de esta culinaria. No existen otros platos basados en la carne de cerdo. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019).

### **Otros insumos y productos de la amazonia peruana:**

Dentro de los productos cultivados, los plátanos son característicos de la culinaria regional; no así la yuca, que es menos frecuente en esta región y de no muy buena calidad. Esto tiene que ver con la excesiva humedad de los suelos del llano amazónico, gran parte de los cuales permanece varios meses bajo agua en la época de creciente de los ríos; por esta misma razón, el masato (especie de chicha fermentada de yuca), no tiene la importancia que sí tiene en la parte alta de la cuenca. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

Plátanos de diferentes especies se consumen de maneras muy diversas; su consumo como fruta cruda es mínimo; lo más cercano a esto sería el chapo, una bebida en la que el fruto es sólo triturado con la mano. Su consumo principal es como inguri (plátano verde cocido para acompañar sopas o hacer las veces de pan); asado, en varios tipos de sopas, llamadas mazamorras; y, en forma de tacacho, una de las comidas emblemáticas de la región, que en su versión original se prepara con plátano asado machacado (hoy suele freírse para hacerlo más rápido), amasado con manteca disuelta y con pequeños trocitos de chicharrón de cerdo. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

Los condimentos, frutos y verduras regionales provienen de las chacras, es decir del cultivo: palillo (para darle el color amarillo a los juanes), achiote (otro colorante), siucaculantro, sacha-ajo, diversos tipos de ajíes (picantes y también dulces), guisador, cocona, tomate y cebolla regional, chiclayo verdura -especie de alverjita-, kió (o jengibre) y otros. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

### **1.2.2. Gastronomía regional:**

Según Meléndez (2001) es donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.

Menciona además que la gastronomía regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.

Padilla (2006) expone que la gastronomía regional constituye un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Asimismo, Padilla señala que los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales.

Según McWilliams (2019) la gastronomía regional es una cocina basada en regiones nacionales, estatales o locales. Las cocinas regionales pueden variar según la disponibilidad y el comercio de alimentos, los diferentes climas, las tradiciones y prácticas culinarias y las diferencias culturales.

Regional es un término que procede del vocablo latino regionalis. Se trata de un adjetivo que permite referirse a lo que está vinculado a una región (la fracción de

territorio cuyos límites son determinados por diferentes características administrativas, económicas, geográficas, etc.). Lo regional puede referirse a cosas diferentes. Por lo general se asocia a algo que abarca diferentes ciudades, provincias o países. Existe una distinción importante entre dicho concepto y el de cocina nacional, ya que este último reúne los platos que mejor representan a todas sus regiones, especialmente aquéllos que utilizan ingredientes posibles de conseguir en todo el país. Pérez & Gardey (2014)

No sería posible la existencia de la gastronomía regional sin la tradición, ya que es el sentimiento de pertenencia y la voluntad de mantener vivos los rasgos de una región lo que impulsa a muchas personas a transmitir sus conocimientos relacionados con su cultura a los descendientes, para asegurarse de que éstos continúen el proceso de forma indefinida. La gastronomía regional de una ciudad o provincia puede simplificarse para adaptarse a las necesidades de una cadena de restaurantes que apunta a conquistar el mercado internacional, o bien deformarse al llegar a otras partes del mundo, ante la falta de ingredientes. Pérez & Gardey (2014)

#### **La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local:**

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales. La transformación también se expresa en los tiempos de consumo, los horarios de las comidas, en dónde comemos y en compañía de quién. Asimismo, en el surgimiento de otros espacios de socialización en torno a nuestra alimentación relacionados con el ocio, o la convivencia fuera del hogar. En la actualidad el trabajo, la moda y la mercadotecnia son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina. Meléndez (2009)

Por otra parte, para la caracterización y evolución de nuestra alimentación y cocina es necesario conocer cómo éstas se vinculan a la producción, a las formas de obtención de los productos comestibles y del consumo y distribución de alimentos;

así como a los escenarios sociales, económicos y culturales que los sustentan. Es decir, requerimos del conocimiento del sistema alimentario regional –del que depende nuestro repertorio de alimentos– y de los distintos aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que, junto con procesos más amplios, como la globalización, han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de los pueblos, y que han coadyuvado en la imposición por parte de grandes corporaciones transnacionales de nuevos patrones de producción, comercialización y consumo. Ejemplo de ello es que en el mercado se encuentra ahora una gran diversidad de productos, muchos de ellos de origen extranjero, lo que ha influido en el surgimiento de nuevas preferencias y prácticas alimentarias y culinarias. Meléndez (2009)

Al mismo tiempo, la alimentación –y en particular la cocina– está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. Mintz (2003:28) señala que comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...".

### **Origen de la culinaria regional**

La culinaria loreta y, en general, la de la parte baja de la cuenca, tiene un fuerte sello indígena, prueba de ello es la referencia a platos actuales en crónicas misionales escritas hace más de 200 años. Por ejemplo, el misionero Veigl describe perfectamente, aunque no la llama con este nombre, la zarapatera: “la parte superior de la charapa les sirve a menudo de olla para cocinar las vísceras junto con la sangre y algunos trozos de carne, se agrega un poco de harina de yuca, así como algunos pedazos de plátano maduro, y dejando todo hervir se obtiene realmente un plato sabroso, gracias al agradable olor que le trasmite la coraza igualmente asada”. Hernández & Moreno (2005)

Veigl describe también la patarashca, en este caso designándola con este nombre: “pescados pequeños los envuelven en cierta clase de hojas, y así sin otro aderezo los meten debajo del rescoldo, llamando esta comida patarashca”. Al igual que estos platos, son también de origen indígena sopas de pescado, como el timbuchi,



y los asados y hervidos, tanto de carnes y de peces como de vegetales. Esta culinaria también ha estado sujeta a modificaciones, como la incorporación de productos de otras regiones, como tomate, cebolla y especias; también el énfasis en las frituras, la sobre condimentación y el consumo exagerado de harinas, azúcar y sal. Hernández & Moreno (2005)

Es interesante anotar que tanto las frituras como el uso de azúcar han sido inexistentes en la cocina indígena; en algunos casos, además, como el de la sociedad aguaruna tradicional, el consumo de alimentos dulces, como la papaya, estaba estrictamente prohibido, sobre todo entre los jóvenes que se preparaban para desempeñar su rol de adultos. Igualmente, evitar el consumo de sal ha sido práctica común en las dietas alimentarias de las sociedades indígenas amazónicas. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

#### **Técnicas de la culinaria amazónica:**

Existe una técnica de preparación de comida muy característica de la cocina regional, que es la de envolver alimentos en, al menos, dos tipos diferentes de hojas (bijao y mishqui panga), para luego proceder a asarlos o a terminar su preparación. Se asan, por ejemplo, diversos tipos de pescados (patarashca). El segundo caso es el de los juanes de arroz, en los cuales el cereal ha sido previamente cocido, así como también la gallina, y lo que hace la preparación final es armar el plato, luego que sus productos han sido moldeados e impregnados en huevos batidos, que le dan liga. Lo mismo sucede con el nina juane, que no lleva arroz sino gallina, también previamente cocinada y luego rebozada; o con el de yuca, en el cual el almidón del tubérculo es armado como una especie de tamal y relleno con pescado: Las hojas, además, transmiten sabor. Una variante de la patarashca sería la técnica ashaninka de asar pescado dentro de cañas de bambú, que ellos llaman chipa. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

Otra técnica importante dentro de la culinaria regional es la del hervido, mediante la cual se preparan caldos y las llamadas mazamoras, que son unas sopas espesas. Entre los primeros destaca el timbuchi, que equivale al chilcano costeño. Es un caldo de pescado, que generalmente se sirve entero, sazonado sólo con un poco de sal y unas hojitas de siuca-culantro, aunque también puede llevar ají dulce, un pedazo de yuca o de inguiri; al igual que los pescados en patarashca, se trata de una

comida sana y sabrosa. Las mazamorras son sopas densas, igualmente sanas ya que no son grasosas ni muy condimentadas; destacan la zarapatera, que es una sopa espesa de la tortuga charapa, cocinada en su propio caparazón, que lleva plátano rallado como otro ingrediente principal. Por su parte, el inchic-api es una sopa también densa, que lleva maní, maíz y gallina. Las sopas mazamorras, muy frecuentes en la culinaria regional, pueden también prepararse de gallina, churos (caracoles acuáticos), motelo y taricayas (otros tipos de tortugas) o de alguna carne de animal de monte. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

El asado es otra técnica empleada por la cocina regional, mediante la cual se preparan no sólo carnes y pescados, sino también plátanos y yucas; éstas últimas son puestas a la brasa con cáscara. El pango es más un modo de preparación que una técnica. A veces puede ser en forma de sopa y otras de asado, ya que lo que define al pango no es el método empleado sino el hecho de preparar comidas sin condimento. Ciertas técnicas de conservación de alimentos son, a su vez, formas de prepararlos para su consumo; carnes y pescados secos-salados o ahumados son algunas de las más frecuentes. Por lo general, tanto las carnes rojas como los pescados así curados son cocinadas antes de ser consumidas; también pueden servir de fiambre frío durante viajes o partidas de caza. Los huevos de las tortugas charapa y taricaya se curan igualmente con sal y son luego consumidos sin ningún tipo de cocción previa. El aradú es una forma de ingesta cruda de huevos de charapa frescos, en este caso, amasados con harina, especie de harina granulada de yuca. Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2019)

### **1.3. Definición de términos básicos**

#### **1. Arte culinario:**

Proviene de dos voces latinas, ars, “conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer bien alguna cosa”, y culinarius, “perteneciente o relativo a la cocina”. Por tanto, se puede definir como la manera correcta de cocinar. Es el arte de preparar y cocinar los alimentos, conoce como el arte de preparar alimentos. Esto incluye una variedad de la zona, tales como cocinar, la comida de presentación, la comida fotografía, hoteles y restaurantes, y mucho más, podemos decir que la Artes Culinarias es una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. Anónimo (2018)

Dicho de otra manera, este tipo de arte son todos aquellos conocimientos que tratan de los alimentos como por ejemplo la forma de preparar dichos alimentos o los rituales sociales que se establecen alrededor de las obras de artes (comida). La historia del Arte Culinario está relacionada con las condiciones físicas, psicológicas y culturales de cada pueblo, no tiene unas características generales, sino que en cada cultura, pueblo y región existen determinadas características. Aunque una gran parte de las recetas que se preparan poseen orígenes antiguos de las cocinas tradicionales que a lo largo de los años se han ido enseñando para que las recetas tradicionales no se pierdan. Tipos de arte (2018)

## **2. Gastronomía ancestral:**

Borbor (2017) en su trabajo para titulación denominado: “La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del Cantón salinas, año 2017”, define a la gastronomía ancestral como parte del patrimonio intangible de un pueblo, es esa memoria individual que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen muchas veces hacia la memoria recuerdos significativos de la vida. La gastronomía, en otros sentidos, no es solo preparar y degustar de los alimentos, es también conocer la relación de los individuos y el medio que los rodea, lo que implica hacer de las comidas algo creativo e innovador y adaptarse a los cambios constantes de la sociedad, como una manera de exhibir algo nuevo pero que a su vez no pierda su sentido simbólico en toda su totalidad.

## **3. Desarrollo sostenible:**

Es un concepto definido en el Informe Brundtland de 1987, elaborado por distintas naciones, y que se refiere al desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades. La redacción de esta premisa supuso un cambio social, ambiental y económico importante que, además, aludía a discusiones morales sobre el medioambiente que nunca antes habían sido debatidas. No debe confundirse el significado de desarrollo sostenible con el de sostenibilidad. La sostenibilidad es la meta del desarrollo sostenible: mejorar la calidad de vida y el entorno de las personas, prosperando sin destruir el sustento de la vida de las generaciones futuras. Anónimo (2017)

#### **4. Identidad cultural:**

Conjunto de peculiaridades propias de una cultura o grupo que permiten a los individuos identificarse como miembros de este grupo, pero también diferenciarse de otros grupos culturales. La identidad cultural comprende aspectos tan diversos como la lengua, el sistema de valores y creencias, las tradiciones, los ritos, las costumbres o los comportamientos de una comunidad. Este conjunto de particularidades, patrimonio y herencia cultural de la colectividad, es lo que viene definiendo históricamente la identidad cultural de los pueblos. La identidad de un grupo cultural es un elemento de carácter inmaterial o anónimo, que ha sido obra de una construcción colectiva; en este sentido, está asociado a la historia y la memoria de los pueblos. Anónimo (2018)

#### **5. Recurso genético:**

El Convenio sobre la Diversidad Biológica ha definido a los recursos genéticos como a todo aquel material de origen vegetal, animal o microbiano que contiene unidades funcionales de la herencia o genes y que presente valor real o potencial. Los recursos genéticos de las plantas cultivadas y de los animales domésticos constituyen la base biológica de la seguridad alimentaria mundial. Corresponden al concepto de agro-biodiversidad. Pardo (1998)

Estos recursos son la materia prima más importante de los mejoradores de plantas y animales y la aportación más imprescindibles para los agricultores. Por consiguiente, son fundamentales para una producción agrícola sostenible. La conservación, utilización sostenible y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su uso, son objeto de preocupación nacional e internacional. Caballero & Contreras (2001)

#### **6. Sensibilidad o conciencia turística:**

Es la participación de las personas en la búsqueda de mejores condiciones para hacer posible una adecuada calidad en la actividad turística, contribuir a su fortalecimiento y poder obtener de ella los beneficios que es capaz de generar, dedicándole la atención necesaria para convertirla factor de creación de riqueza sustentable. Torrejón (2014)

**7. Diversificación turística:**

Es el arte de desarrollar productos para nuevos mercados, es encontrar nuevos productos que satisfagan las necesidades de un cliente cada vez más informado, mejor conectado. Ferreyra (2015)

**8. Costumbre:**

Hábito adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una nación o persona, son el conjunto de inclinaciones y de usos que forman su carácter distintivo. Son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que son parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia. Las costumbres de una sociedad son especiales y raramente se repiten con exactitud en otra comunidad, aunque la cercanía territorial puede hacer que algunos elementos de las mismas se compartan. Bembibre (2012)

**9. Tradiciones:**

Es el conjunto de patrones culturales que una generación hereda de las anteriores, estos patrones culturales se enseñan por medio de la familia, los amigos, la escuela, las instituciones, en la actualidad los medios de comunicación tienen un gran peso, etc. Boas (2011)

**10. Innovación gastronómica:**

Aplicación de nuevas técnicas, la mejora de los procesos y la investigación en el campo culinario. Andalucía Lab (2014)

**11. Cultura:**

Aquel conjunto complejo que comprende el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualquier otra capacidad y hábito adquirido por el hombre en cuanto miembro de una sociedad. Tylor (2011)

## CAPÍTULO II

### MATERIAL Y MÉTODOS

#### 2.1. Tipo y nivel de investigación

Para Sánchez y Reyes (2006) los tipos de investigación según su finalidad son: básica y aplicada. De las cuales en la presente investigación fue:

**2.1.1. Tipo de investigación:** Aplicada, ya que cuenta claramente con intervención, pero no se trata de una intervención deliberada como ocurre en los experimentos, a lo cual se le denomina manipulación, sino de una intervención a propósito de las necesidades de la población objetivo.

-Según Sánchez y Reyes (2006), el alcance del objetivo general y objetivos específicos:

**2.1.2. Nivel de investigación:** Descriptivo, consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno con establecer su estructura o comportamiento; miden de forma independiente las variables.

#### 2.2. Diseño de investigación

El diseño de investigación se condujo bajo el diseño no experimental, puesto que no hubo manipulación de alguna variable.

##### 2.2.1. Esquema:



##### 2.2.2. Notación:

**M:** Muestra

**O:** Observación

#### 2.3. Población y muestra:

**2.3.1. Población:** - La población está constituida por el total de arribos de los turistas en la Región de San Martín conformado por turistas nacionales y extranjeros, que data un total 534681 turistas. (MINCETUR, 2017)

-Además, la población está conformada por los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto, siendo un total de 14 restaurantes. (MINCETUR, 2019)

**2.3.2. Muestra:** Para determinar el nivel de importancia, conocimiento y el grado de solicitud y de consumo de los turistas con respecto a la gastronomía regional, la muestra total que se obtuvo al aplicar la fórmula, es un total de 384 turistas, entre nacionales y extranjeros.

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

$$n = \frac{(3.8416) (0.5) (0.5) (534681)}{(0.05)^2 (534681-1) + (1.96)^2 (0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{513507.632}{1336.7 + 0.9604}$$

$$n = \frac{513507.632}{1337.6604}$$

$$n = 384$$

**n=** Tamaño de la Muestra

**N=** Tamaño de la población

**Z=** Nivel de confiabilidad = 1,96

**P=** Probabilidad= 0.5

**Q=** (1-P) = 0.5

**E=** Nivel o margen de error admitido (5%)

-De acuerdo al índice total de visitantes, el 98% (376) son turistas nacionales y el 2% (8) turistas extranjeros.

-De la población de restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto, se tomó sólo a 6 de ellos, ya que son los restaurantes que ofertan comida gastronómica regional.

## 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

### 2.4.1. Técnicas de recolección:

Las técnicas que se aplicaron para la recolección de datos fueron en primer lugar las entrevistas, dirigidas a los empresarios de restaurantes categorizados que ofertan platillos regionales; así como también encuestas dirigidas a los turistas nacionales y extranjeros.

#### **2.4.2. Instrumentos de recolección:**

-Guía de entrevistas aplicadas a empresarios de restaurantes categorizados.

-Formularios de encuestas aplicados a turistas.

#### **2.5. Técnicas e instrumentos de procesamiento y análisis de datos:**

##### **2.5.1. Técnicas e instrumentos de procesamiento:**

**-Tabulación:** Se detallaron las respuestas al cuestionario de la encuesta aplicada, resumiendo los datos en tablas y figuras estadísticas, para la cual se utilizó el programa de Microsoft Excel.

**-Representación gráfica:** A través de los datos obtenidos se expresaron mediante gráficos que facilitaron su interpretación y análisis.

##### **2.5.2. Análisis de los datos:**

**-Análisis descriptivo:** Realizadas a través de análisis. Medida descriptiva innata que sirve para describir la situación actual de la gastronomía regional y los insumos amazónicos del distrito de Tarapoto.

**-Investigación documentada:** Permite rastrear e inventariar los documentos existentes y disponibles; clasificar y seleccionar los documentos identificados más pertinentes para los propósitos de la investigación; leer en profundidad el contenido de los documentos seleccionados, para extraer elementos de análisis.

**-Tabla de frecuencias:** Permite ordenar y resumir los datos recolectados.

**-Gráfico en barras:** Se utilizó con la finalidad de visualizar los resultados en porcentajes en forma interactiva, para facilitar su interpretación.

#### **2.6. Materiales y métodos:**

**2.6.1. Método sintético:** Permitió analizar y sintetizar la información recopilada para estructurar ideas.

**-Método inductivo:** Permitió extraer la información primaria, mediante la inducción y la aplicación de encuestas y entrevistas tanto a los restaurantes categorizados del Distrito Tarapoto como a los turistas extranjeros y nacionales.

**-Método deductivo:** Este proceso de conocimiento permitió que por medio de la observación se señalará verdades particulares contenidas explícitamente en la



situación general. Se aplicará este método al conocer el estado actual y las necesidades de la diversificación en restaurantes categorizados del distrito Tarapoto, lo que llevará al razonamiento de los posibles problemas y soluciones.

**2.6.2. Método analítico:** Este método permitirá estudiar, analizar la información que se recopile para posteriormente plasmarlo en un documento. Además, se aplicará al realizarse el análisis de los resultados obtenidos por medio de las entrevistas, encuestas y observación.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1. Resultados

##### 3.1.1. Resultados de las encuestas:

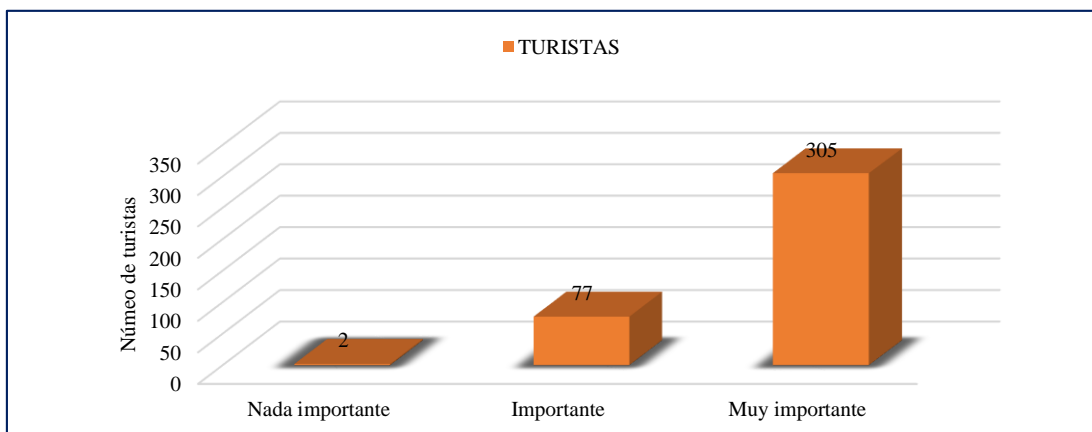
En las siguientes tablas y figuras se muestran los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los turistas entre extranjeros y nacionales del distrito de Tarapoto. Teniendo una muestra de 384 turistas entre nacionales e internacionales.

**Tabla 1**

*Importancia del desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Nada importante	2
Importante	77
Muy importante	305
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.



**Figura 1:** Importancia del desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

#### **Interpretación:**

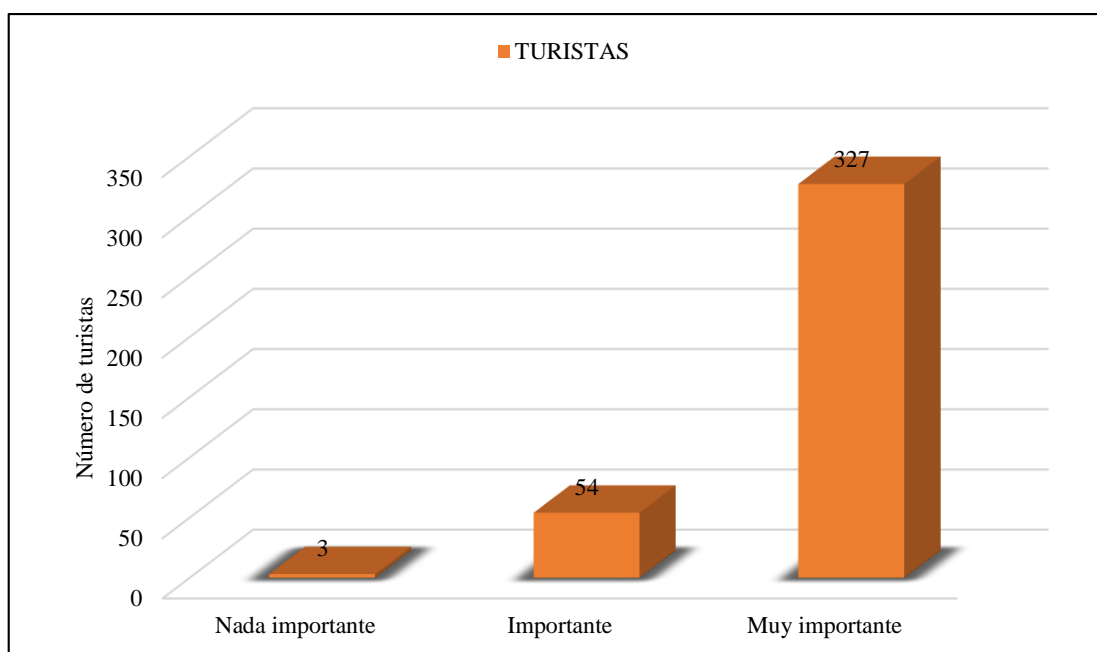
Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia del desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 2 de los turistas (nacionales e internacionales), mencionan que no es nada importante el desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico; mientras que 77 de los turistas consideran que es importante y 305 dicen que es muy importante.

**Tabla 2***Importancia del reconocimiento de la gastronomía amazónica a nivel internacional*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Nada importante	3
Importante	54
Muy importante	327
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

**Figura 2:** Importancia del reconocimiento de la gastronomía amazónica a nivel internacional. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019)**Interpretación:**

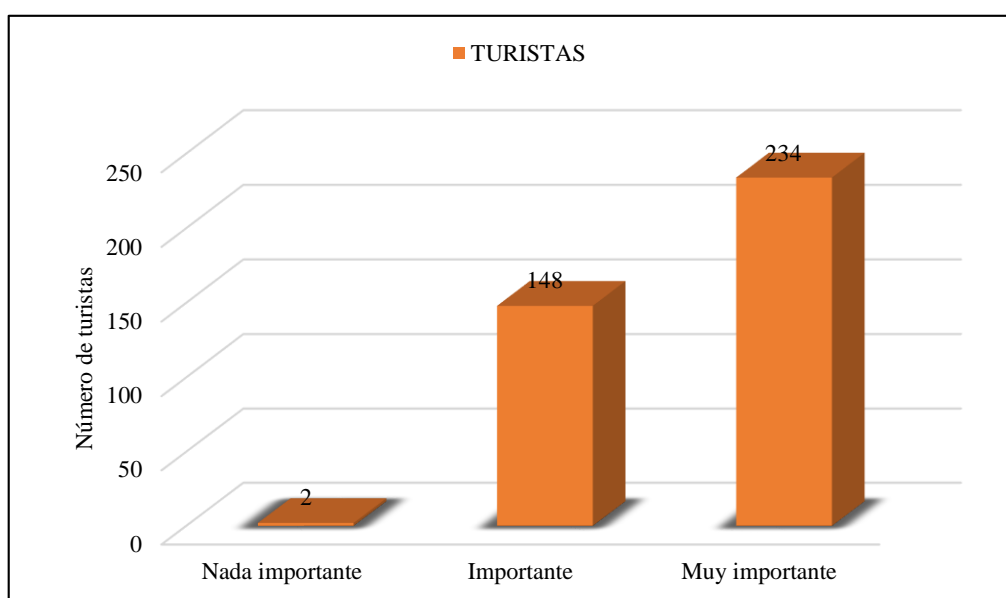
Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia del reconocimiento de la gastronomía amazónica a nivel internacional, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 3 de los turistas (nacionales e internacionales), mencionan que no es nada importante del reconocimiento de la gastronomía amazónica a nivel internacional; mientras que 54 de los turistas consideran que es importante y 327 dicen que es muy importante.

**Tabla 3***Importancia del conocimiento de los insumos amazónicos de la región San Martín*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Nada importante	2
Importante	148
Muy importante	234
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

**Figura 3:** Importancia del conocimiento de los insumos amazónicos de la región San Martín. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia del conocimiento de los insumos amazónicos de la región San Martín, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 2 de los turistas (nacionales e internacionales), mencionan que no es nada importante el conocimiento de los insumos amazónicos de la región San Martín; mientras que 148 de los turistas consideran que es importante y 234 dicen que es muy importante.

**Tabla 4**

*Importancia de la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Nada importante	2
Importante	111
Muy importante	271
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

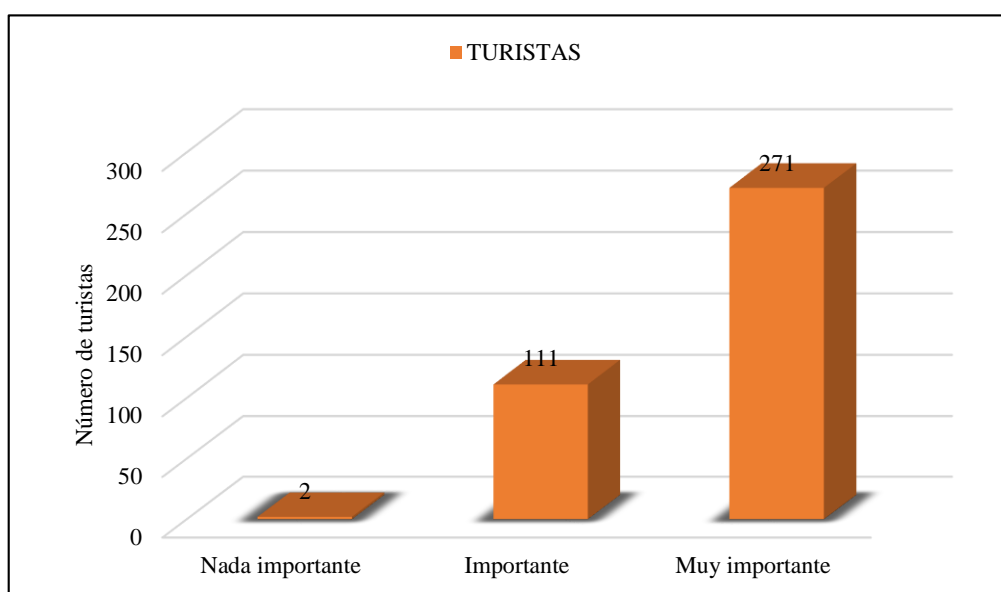


Figura 4: Importancia de la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

### **Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia de la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 2 de los turistas (nacionales e internacionales), mencionan que no es nada importante la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos; mientras que 111 de los turistas consideran que es importante y 271 dicen que es muy importante.

**Tabla 5**

*Importancia del consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Nada importante	16
Importante	155
Muy importante	213
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

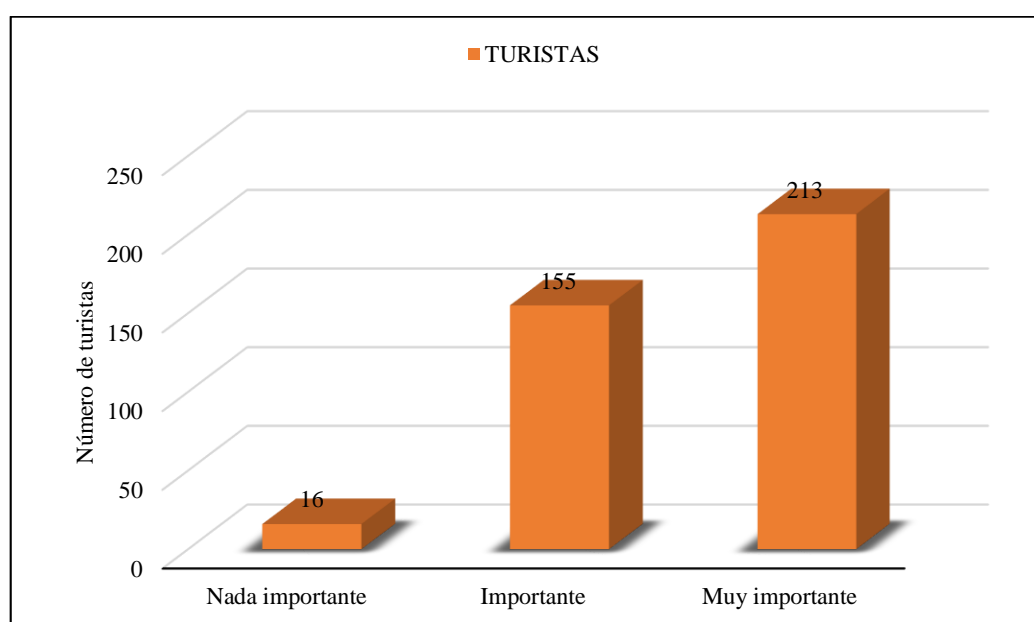


Figura 5: Importancia del consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

### **Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia del consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 16 de los turistas (nacionales e internacionales), mencionan que no es nada importante el consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente; mientras que 155 de los turistas consideran que es importante y 213 dicen que es muy importante.

**Tabla 6***Conocimiento de los vegetales de la Amazonía peruana.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-5 insumos)	195
Medio (6-10 insumos)	148
Alto (11 a más insumos)	41
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

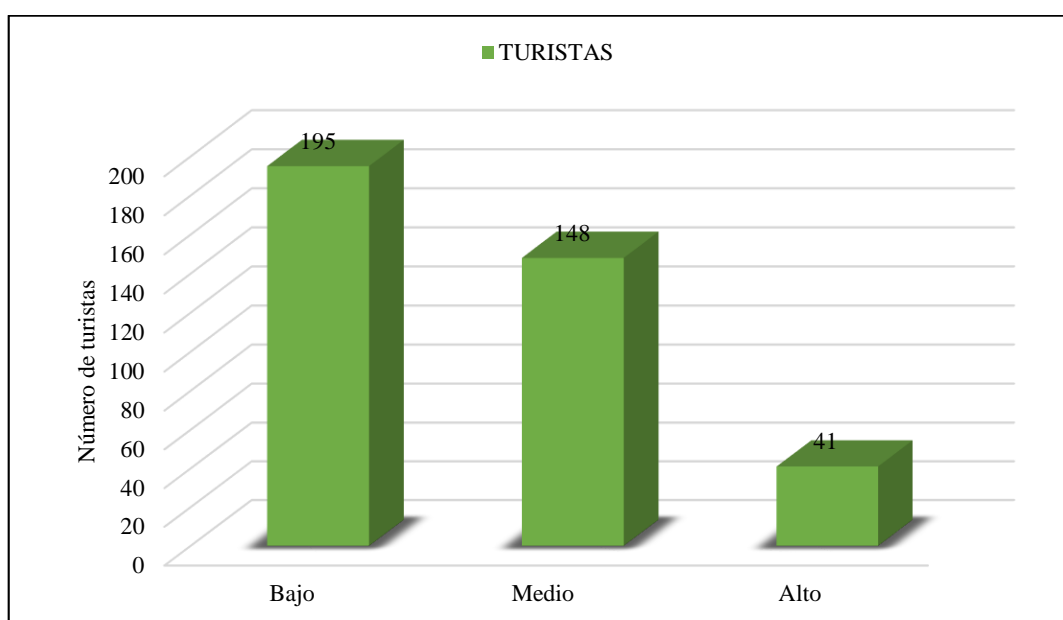


Figura 6: Conocimiento de los vegetales de la Amazonía peruana. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de los vegetales de la Amazonía peruana, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 195 de los turistas (nacionales e internacionales), tienen un conocimiento bajo (1-5 insumos) de los vegetales de la Amazonía peruana; mientras que 148 de los turistas mencionan que tienen un conocimiento medio (6-10 insumos) y de 41 turistas su conocimiento es alto (11 a más insumos).

**Tabla 7***Conocimiento de carnes de la Amazonía peruana.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-5 insumos)	197
Medio (6 – 10 insumos)	137
Alto (11 a más insumos)	50
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

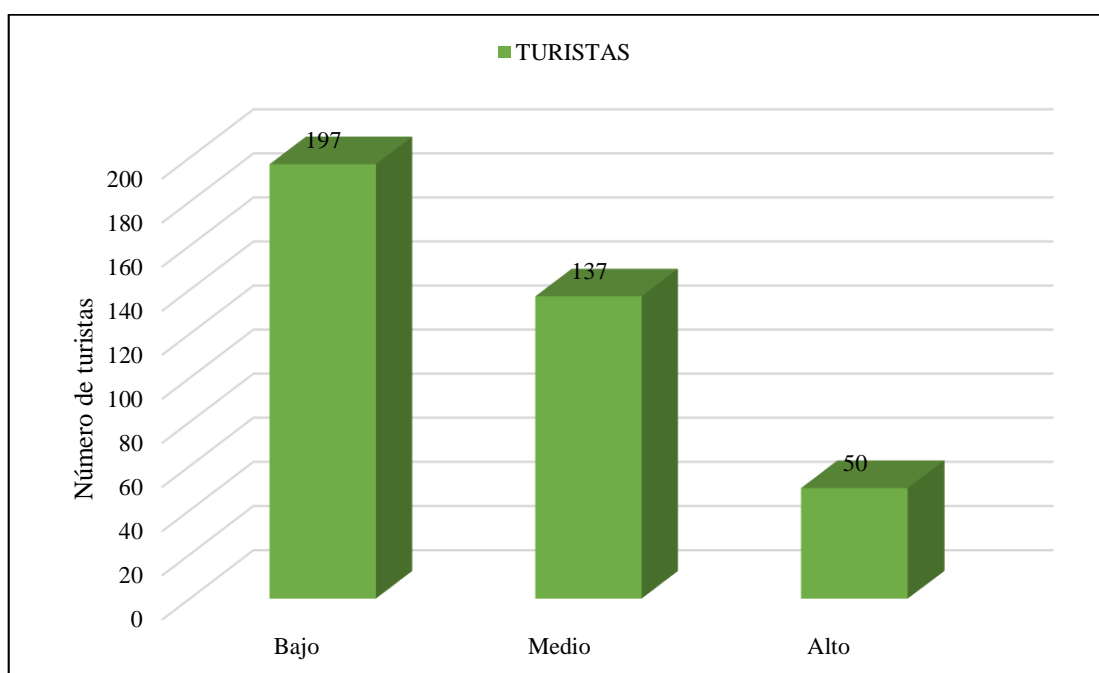


Figura 7: Conocimiento de las carnes de la Amazonía peruana. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de las carnes de la Amazonía peruana, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 197 de los turistas (nacionales e internacionales), tienen un conocimiento bajo (1-5 insumos) de las carnes de la Amazonía peruana; mientras que 137 de los turistas mencionan que tienen un conocimiento medio (6-10 insumos) y de 50 turistas su conocimiento es alto (11 a más insumos).



**Tabla 8***Conocimiento de los pescados de la Amazonía peruana.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-5 insumos)	192
Medio (6-10 insumos)	135
Alto (11 a más insumos)	57
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

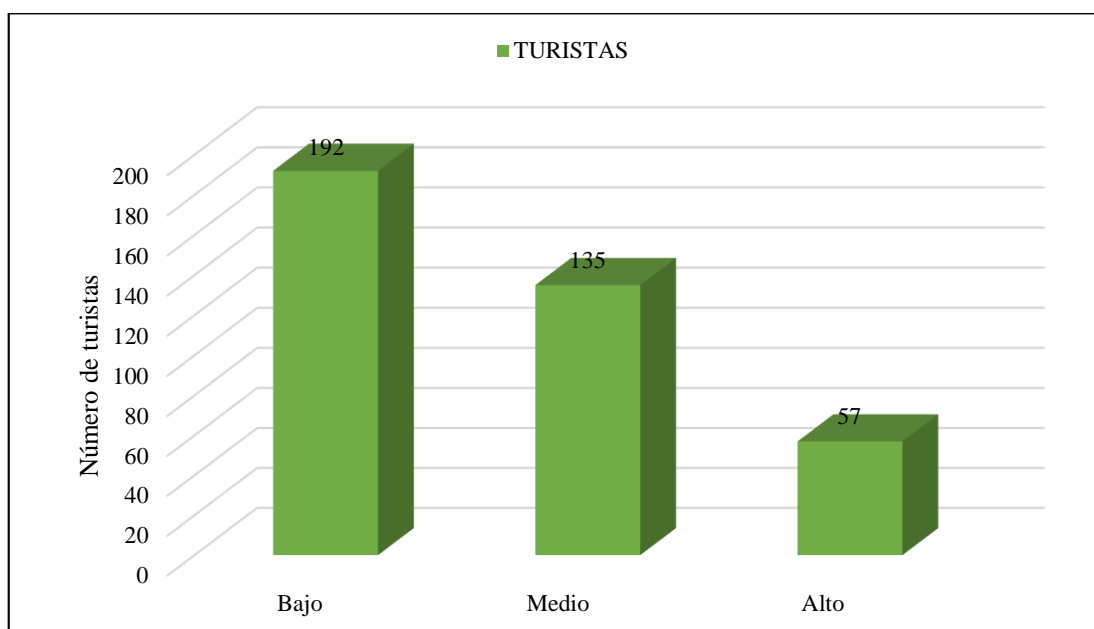


Figura 8: Conocimiento de los pescados de la Amazonía peruana. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de los pescados de la Amazonía peruana, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 192 de los turistas (nacionales e internacionales), tienen un conocimiento bajo (1-5 insumos) de los pescados de la Amazonía peruana; mientras que 135 de los turistas mencionan que tienen un conocimiento medio (6-10 insumos) y de 57 turistas su conocimiento es alto (11 a más).

**Tabla 9***Conocimiento de la preparación de los platillos amazónicos.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-3 platillos)	237
Medio (4-6 platillos)	104
Alto (7 a más platillos)	43
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

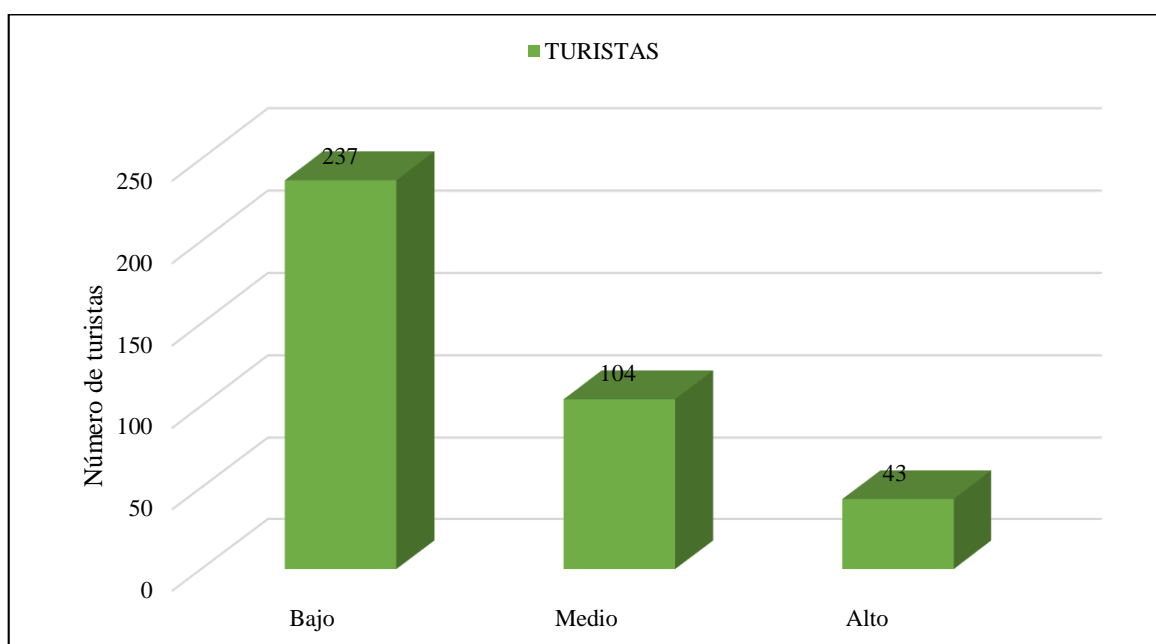


Figura 9: Conocimiento de la preparación de los platillos amazónicos. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de la preparación de los platillos amazónicos, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 237 de los turistas (nacionales e internacionales), tienen un conocimiento bajo (1-3 platillos) sobre la preparación de los platillos amazónicos; mientras que 104 de los turistas mencionan que tienen un conocimiento medio (4-6 platillos) y de 43 turistas su conocimiento es alto (7 a más platillos).

**Tabla 10***Consumo de platillos amazónicos convencionales.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-2 platillos)	79
Medio (3-4 platillos)	152
Alto (5 a más platillos)	153
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

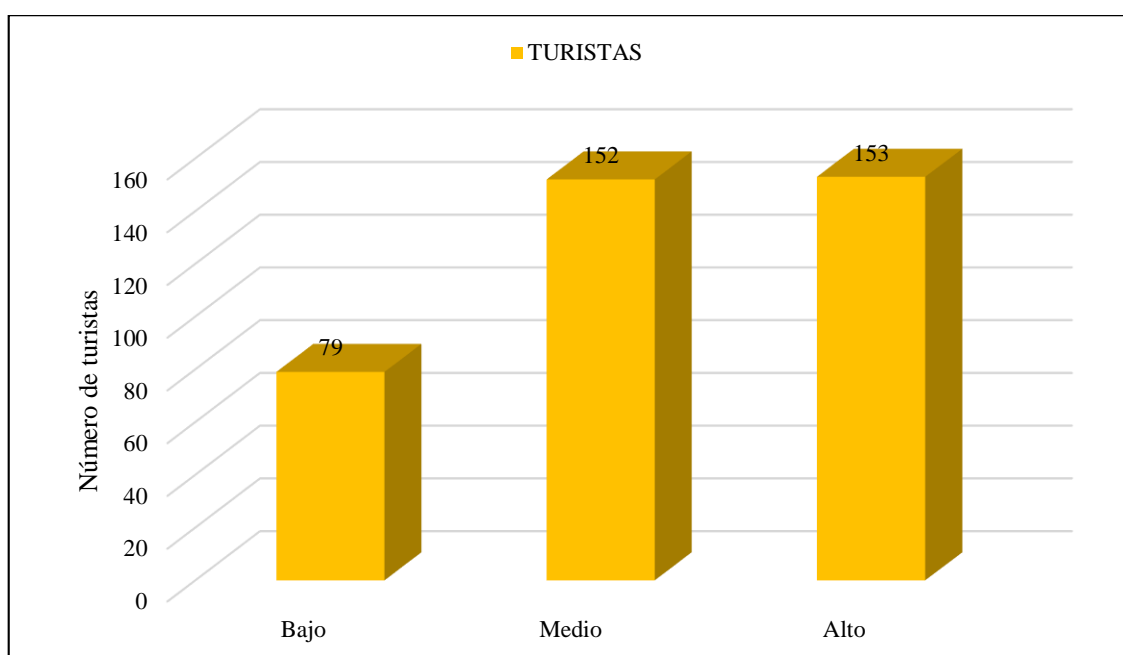


Figura 10: Consumo de los platillos amazónicos convencionales. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

**Interpretación:**

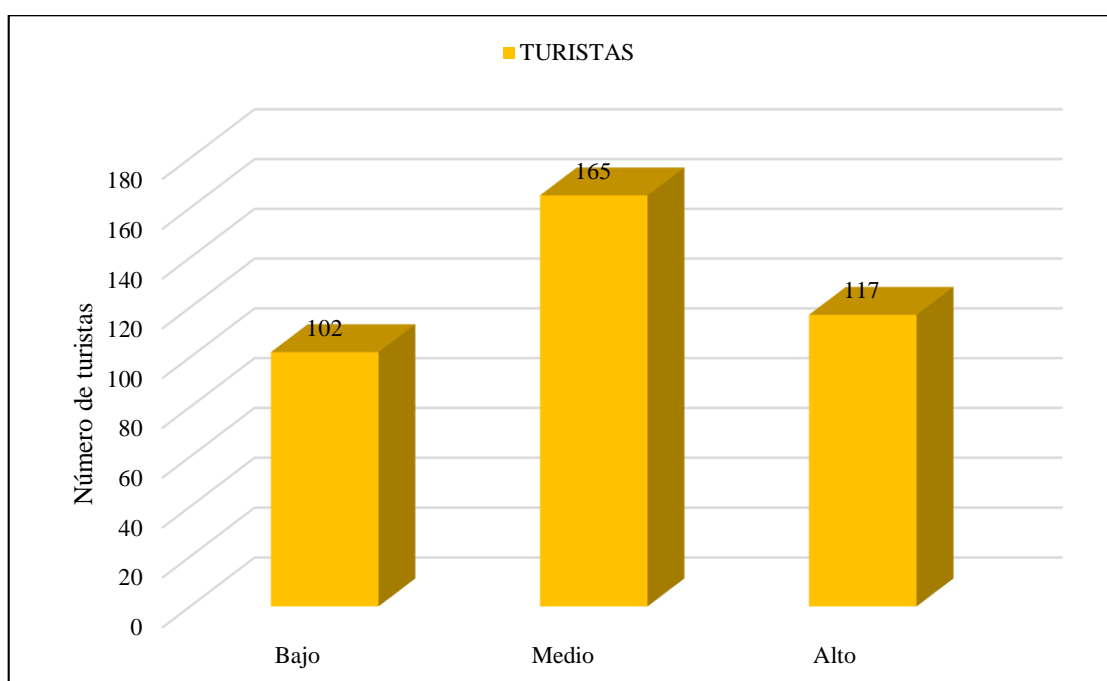
Con lo que corresponde al estudio del grado de Consumo de los platillos amazónicos convencionales, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 79 de los turistas (nacionales e internacionales), tiene un nivel bajo de consumo de los platillos amazónicos convencionales; mientras que 152 de los turistas mencionan que consumen a nivel medio y 153 dicen que su consumo es alto.

**Tabla 11***Consumo de platillos fusionados con insumos amazónicos.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-2 platillos)	102
Medio (3-4 platillos)	165
Alto (5 a más platillos)	117
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

**Figura 11:** Consumo de platillos fusionados con insumos amazónicos. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del grado de consumo de los platillos fusionados con insumos amazónicos, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

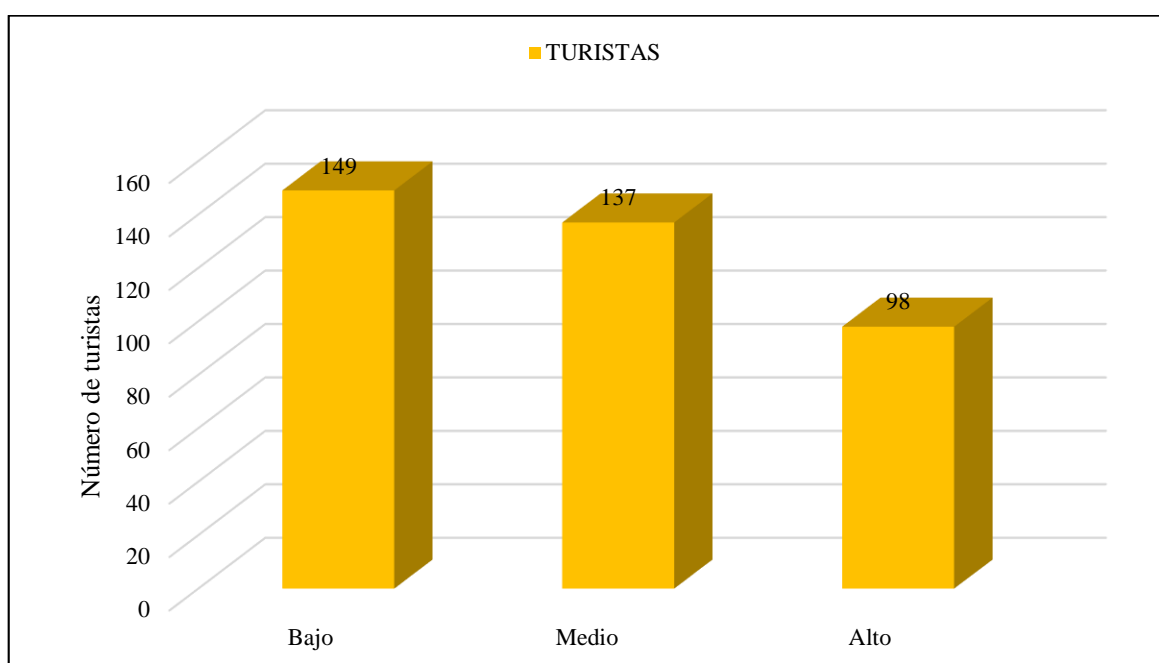
Se puede observar que 102 de los turistas (nacionales e internacionales), tiene un nivel bajo de consumo de los platillos fusionados con insumos amazónicos; mientras que 165 de los turistas mencionan que consumen a nivel medio y 117 dicen que su consumo es alto.

**Tabla 12**

*Consumo de productos innovadores de los restaurantes regionales.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-2 platillos)	149
Medio (3-4 platillos)	137
Alto (5 a más platillos)	98
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.



**Figura 12:** Consumo de productos innovadores de los restaurantes regionales. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).

### **Interpretación:**

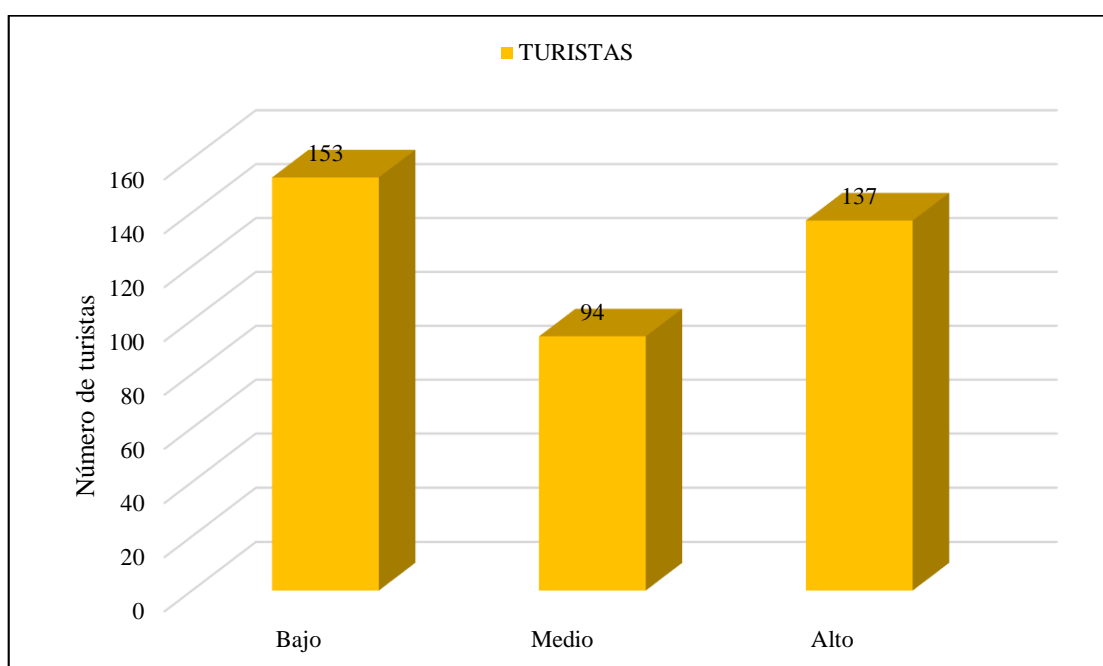
Con lo que corresponde al estudio del grado de consumo productos innovadores de los restaurantes regionales, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 149 de los turistas (nacionales e internacionales), tiene un nivel bajo de consumo de los productos innovadores de los restaurantes regionales; mientras que 137 de los turistas mencionan que consumen a nivel medio y 98 dicen que su consumo es alto.

**Tabla 13***Consumo de platillos de la costa.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-2 platillos)	153
Medio (3-4 platillos)	94
Alto (5 a más platillos)	137
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

**Figura 13:** Consumo de platillos de la costa. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).**Interpretación:**

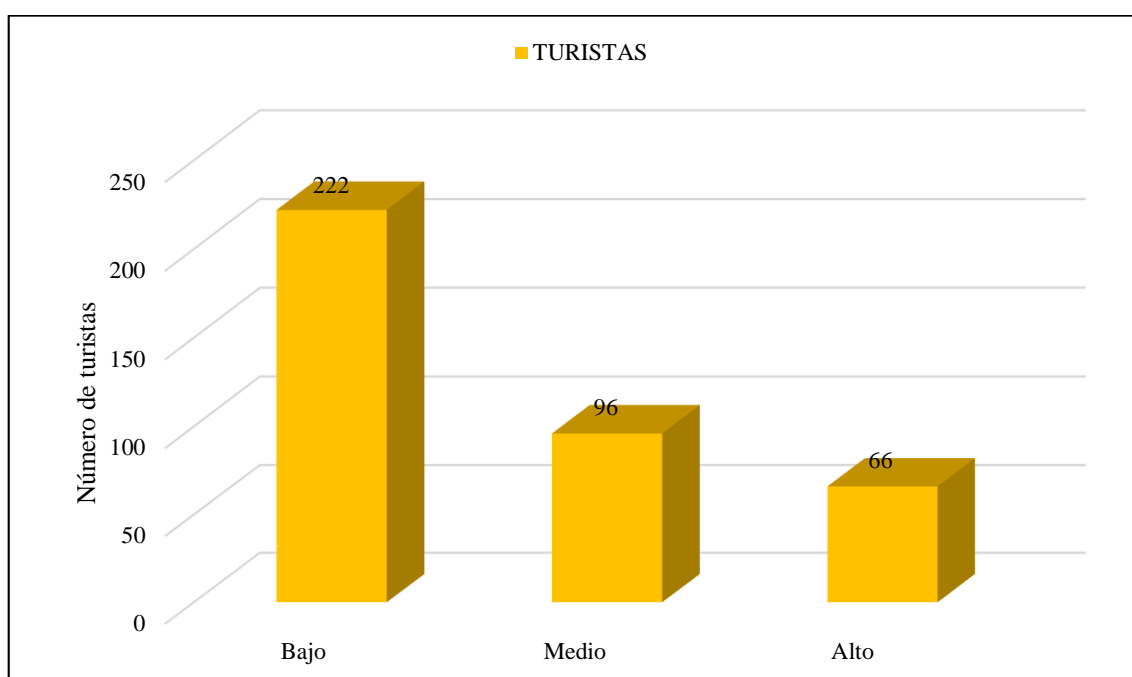
Con lo que corresponde al estudio del grado de consumo de los platillos de la costa, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 153 de los turistas (nacionales e internacionales), tiene un nivel bajo de consumo de los platillos de la costa; mientras que 94 de los turistas mencionan que consumen a nivel medio y 137 dicen que su consumo es alto.

**Tabla 14***Consumo de platillos de la sierra.*

ESCALA DE MEDICIÓN	TURISTAS
Bajo (1-2 platillos)	222
Medio (3-4 platillos)	96
Alto (5 a más platillos)	66
TOTAL	384

Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019.

**Figura 14:** Consumo de platillos de la sierra. (Fuente: Elaboración propia. Setiembre, 2019).**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del grado de consumo de los platillos de la sierra, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 222 de los turistas (nacionales e internacionales), tiene un nivel bajo de consumo de los platillos de la sierra; mientras que 96 de los turistas mencionan que consumen a nivel medio y 66 dicen que su consumo es alto.

### 3.1.2. Resultados de las entrevistas:

**Tabla 15**

*Entrevista al chef del restaurante regional LA VACA.*

<b>Cuadro de resultados de las entrevistas (Conocedores de la gastronomía regional-Tarapoto)</b>		
<b>INDICADORES</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN</b>	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Mixto regional, chaufa al estilo de la vaca, cecina con chorizo entero, tacacho y patacones, tilapia frita, gamitana.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	No.
<b>IDENTIDAD CULTURAL</b>	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	Muy buena.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	Sí, porque al consumir los platillos se siente la sazón diferente, reflejando las costumbres regionales.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	“Sí, es muy bueno informar a las nuevas generaciones para que ellos desarrollen esto; y para que sigan ofreciendo acá en la ciudad y no se pierdan las costumbres”.
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Plátano, yuca, cocona, cecina, chorizo, tilapia, gamitana.
	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	Salsa barbeque, maní chino, tereyaqui, salsa de ostión.
	¿Cuándo desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita ¿Por qué?	“Sí, porque el mercado está cerca”.
<b>GRADO DE SOLICITUD</b>	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	Tacacho con cecina, chorizo, patacones, tilapia frita con patacones.
<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	Sí, es muy importante para que conozcan los diferentes platillos existentes en la región.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	“Sí, claro, porque los insumos son frescos y es muy diferente utilizar insumos frescos que procesados”.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019



Tabla 16

Entrevista al chef del restaurante regional DOÑA ZULLY.

Cuadro de resultados de las entrevistas (Conocedores de la gastronomía regional-Tarapoto)		
INDICADORES	PREGUNTAS	RESPUESTAS
<b>NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN</b>	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Juanes, piqueos amazónicos, parrillas, chuleta, churrasco, cecina, chorizo, tacacho.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	“Sí, pero por ahora no”.
<b>IDENTIDAD CULTURAL</b>	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	“Muy bueno, muy importante para nuestro estómago”.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	Sí.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	“Bueno, sería bueno dejar que elijan, porque esto te tiene que gustar la cocina, porque no puedes aprender algo que no te gusta”.
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Cecina, chorizo, chanco.
	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	“Nos dedicamos solo a la venta de comida de aquí, no utilizamos otras cosas”.
	¿Cuándo desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita? ¿Por qué?	Sí, porque todo lo que se necesita se encuentra en el mercado.
<b>GRADO DE SOLICITUD</b>	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	Parrillas especiales, juanes, piqueos amazónicos
<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	“Sí, porque es muy bueno, la gente la gente lo consume, les gusta degustar diferentes platillos”.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	“Sí, es muy bueno, porque les gusta”.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

Tabla 17

Entrevista al chef del restaurante regional EL AGUAJAL II.

<b>Cuadro de resultados de las entrevistas (Conocedores de la gastronomía regional-Tarapoto)</b>		
<b>INDICADORES</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN</b>	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Chaufa amazónico, avispa juane, tacacho con cecina y chorizo, paiche frito, inchicapi, caldo de gallina, sudado de doncella, doncella a la hoja, piache y doncella a la plancha, ensalada de chonta, porotoshirumbo.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	Sí, el fetuccini de cecina y chorizo
<b>IDENTIDAD CULTURAL</b>	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	“Es algo muy bonito, agradable, ya que, a muchos turistas les gusta la comida de la zona”.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	“Sí, influye bastante, porque si es un plato regional tenemos que tener todos nuestros productos”.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	“Yo creo que debemos incentivar para no perder las costumbres, para seguir conservando nuestros platos, que nuestras generaciones sigan sacando nuevos platos”.
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Plátano, cecina, chorizo, ají dulce, maduro, paiche, doncella, frejol huasca.
	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	Chonta, costilla de chancho ahumado, cocona, lomo fino.
	¿Cuándo desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita? ¿Por qué?	“Sí, bueno uno ya tiene sus proveedores, tengo un señor que me trae la cecinas, al igual tengo otro que me trae la chonta”.
<b>GRADO DE SOLICITUD</b>	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	Juane, chaufa amazónica, inchicapi, el paiche.
<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	“Sí, por supuesto, porque la gastronomía es muy amplia, ya que es cosa de ingeniarse y sacar nuevos platos”.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	“Sí, claro que es muy importante, yo mayormente le saco al juane con su frejol huasca”.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

Tabla 18

## Entrevista al chef del restaurante regional LA PATARASHCA

Cuadro de resultados de las entrevistas (Conocedores de la gastronomía regional-Tarapoto)		
INDICADORES	PREGUNTAS	RESPUESTAS
<b>NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN</b>	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Avispa juane, juane de yuca, inchicapi, tacaco con cecina y chorizo, patarashca de paiche, tilapia y doncella, ensalada fresca de chonta, pescados en hoja y ahumados, porotoshirumbo.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	Sí, utilizando ají negro, paiche, kinua, innovación de cremas con frutas. Costillitas ahumadas en salsa de cacao, lomo en salsa de uva.
<b>IDENTIDAD CULTURAL</b>	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	“Considero que es sana, fresca, es una gastronomía que no debería perderse y que los pobladores deben volver a practicar las chacras integrales para sacar los productos que se necesita para la preparación de estas comidas”.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	“Claro que sí, porque la sazón nace de las personas que han sido del mismo lugar, porque nadie mejor que el mismo poblador para saber cómo cocinar los platillos de aquí utilizando los insumos adecuados”.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	“Sí, a las nuevas generaciones deben enseñarles que nuestras costumbres no se pierdan, cómo se alimentaban nuestros ancestros, amar su cultura, porque la gastronomía es cultura de un pueblo, identidad, qué comes, cómo hablas, cómo bailas, no se debe perder eso”.
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Sacha culantro, ají dulce, ajos, paiche, doncella, cecina, chorizo, arroz, el guisador fresco y molido, mishkina, ají miskiucho, maní, cacao, maíz.
	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	Kinua, el vinagre de ají negro (tukupi), yuca, majambo, callampa, gusanos comestibles (awiwa, suri).
	¿Cuándo desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita? ¿Por qué?	“Claro que sí, ya que hay en el mercado, y lo traen algunas comunidades nativas”.
<b>GRADO DE SOLICITUD</b>	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	La patarashca, cecina, juane, chorizo, inchicapi.
<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	Sí, eso depende de cada cocinero para que haga innovaciones, es necesario no perder la esencia y el origen.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	Sí, porque los productos son naturales, no tienen muchos químicos como los otros insumos, porque son productos frescos y eso es lo que nos caracteriza.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

Tabla 19

Entrevista al chef del restaurante regional MAZU.

Cuadro de resultados de las entrevistas (Conocedores de la gastronomía regional-Tarapoto)		
INDICADORES	PREGUNTAS	RESPUESTAS
NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Chaufa regional, tacacho relleno.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	No.
IDENTIDAD CULTURAL	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	Muy buena.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	Considera que no son importantes las costumbres al momento de la preparación, por la razón de que considera fáciles de preparar, a los platillos regionales.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	Sí, el chef observó que dentro del restaurante los jóvenes que trabajan en cocina mantienen sus costumbres y tradiciones, además que lo aplican al momento de prepararse platillos regionales.
	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Cecina, chorizo, plátano, palmito.
NIVEL DE CONOCIMIENTO	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	Cocona (ají), pollo, carne, maracuyá.
	Cuando desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita ¿Por qué?	Sí, los pedidos se hacen una semana antes, y lo encuentran fácilmente porque cuentan con distribuidores fijos.
GRADO DE SOLICITUD	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	Ensaladas, alitas, tacacho relleno, chaufa regional.
NIVEL DE IMPORTANCIA	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	Sí, con el fin de variar el menú y fusionar comidas.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	Sí.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019

Tabla 20

Entrevista al chef del restaurante regional CHALET VENEZIA.

<b>Cuadro de resultados de las entrevistas (Poblador del Distrito de Tarapoto)</b>		
<b>INDICADORES</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>NIVEL DE DIVERSIFICACIÓN</b>	¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?	Cecina, tacacho, chorizo.
	¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.	Sí, se encargan de introducir platos nuevos y diferentes. Jugando con los sabores orientales, francés, etc.
<b>IDENTIDAD CULTURAL</b>	¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?	Ha mejorado bastante, hace 12 años atrás la gente no se interesaba por la comida típica.
	¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de platillos?	Sí.
	¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?	Sí, las tradiciones son muy importantes, guardan las cosas ancestrales, ya que una vez olvidados al final no queda nada para las futuras generaciones.
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>	¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?	Cecina, verduras, chanco, plátano verde.
	¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.	Insumos italianos.
	Cuando desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita ¿Por qué?	“No todas las veces, el paiche o la doncella hay veces que lo puedes encontrar, hay veces que no. En general, con anticipación se puede conseguir”.
<b>GRADO DE SOLICITUD</b>	¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?	Las pastas.
<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?	Sí, porque la gente al visitar la amazonía busca diversidad de platillos con el fin de conocer nuevos productos. La variedad es importante.
	¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?	Sí, los turistas la mayoría de veces buscan innovación y variedad en los platillos.

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

**Tabla 21**

*Estado actual de la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.*

ESCALA DE MEDICIÓN	RESTAURANTES CATEGORIZADOS DEL DISTRITO DE TARAPOTO					
	La Vaca	Doña Zully	El Aguajal II	La Patarashca	Mazu	Chalet Venezia
Bajo (1-4 platillos)	X				X	
Medio (5-9 platillos)		X				X
Alto (10 a más)			X	X		
Total				6		

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

### **Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del estado actual de la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto, los resultados obtenidos de los 6 restaurantes que se tomó como muestra del estudio, dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 2 de los restaurantes categorizados, su medida es bajo (1-4 platillos), con respecto al nivel de diversificación, 2 restaurantes están dentro del nivel medio (5-9 platillos) y de las cuales sólo 2 de los restaurantes están en nivel alto (10 a más platillos).

**Tabla 22**

*Venta de platillos fusionados con insumos amazónicos en los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto*

ESCALA DE MEDICIÓN	RESTAURANTES CATEGORIZADOS DEL DISTRITO DE TARAPOTO					
	La Vaca	Doña Zully	El Aguajal II	La Patarashca	Mazu	Chalet Venezia
SÍ			X	X		X
NO	X	X			X	
Total				6		

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del interés de la venta de platillos fusionados con insumos amazónicos en los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto, los resultados obtenidos por los 6 restaurantes que se tomó como muestra del estudio dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 3 de los restaurantes si promueven la venta de platillos fusionados con insumos amazónicos, mientras que 3 de los restaurantes no lo hacen.

**Tabla 23**

*Nivel de importancia de la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.*

ESCALA DE MEDICIÓN	RESTAURANTES CATEGORIZADOS DEL DISTRITO DE TARAPOTO					
	La Vaca	Doña Zully	El Aguajal II	La Patarashca	Mazu	Chalet Venezia
Nada importante						
Importante	X	X			X	
Muy importante			X	X		X
<b>Total</b>				6		

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de importancia de la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto, los resultados obtenidos de los 6 restaurantes que se tomó como muestra del estudio, dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 3 de los restaurantes consideran muy importante la diversificación de la gastronomía regional con insumos amazónicos, mientras que 3 de los restaurantes sólo lo consideran importante.

**Tabla 24**

*Nivel de conocimiento de los insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del Distrito de Tarapoto.*

ESCALA DE MEDICIÓN	RESTAURANTES CATEGORIZADOS DEL DISTRITO DE TARAPOTO					
	La Vaca	Doña Zully	El Aguajal II	La Patarashca	Mazu	Chalet Venezia
Bajo (1-5 insumos)		X			X	X
Medio (6-10 insumos)	X					
Alto (11 a más)			X	X		
<b>Total</b>				6		

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.

### **Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de los insumos amazónicos de los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto, los resultados obtenidos de los 6 restaurantes que se tomó como muestra del estudio, dan como conclusión lo siguiente:

Se puede observar que 3 de los restaurantes categorizados, tienen un conocimiento bajo (1-5 insumos) de los insumos de la Amazonía peruana; mientras que 1 de los restaurantes tiene un conocimiento medio (6-10 insumos) y 2 de los restaurantes su conocimiento es alto (11 a más insumos).

**Tabla 25:**

*Nivel de conocimiento de los insumos amazónicos por parte de los turistas.*

NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LOS INSUMOS AMAZÓNICOS POR LOS TURISTAS				
<i>Escala Insumo</i>	Bajo	Medio	Alto	Total
<b>Vegetales</b>	195	148	41	384
<b>Carnes</b>	197	137	50	384
<b>Pescados</b>	192	135	57	384

Fuente: Elaboración propia. Agosto, 2019.



**Interpretación:**

Con lo que corresponde al estudio del nivel de conocimiento de los insumos amazónicos por parte de los turistas, los resultados obtenidos dan como conclusión lo siguiente:

Según a los resultados obtenidos se pudo constatar que el nivel de conocimiento sobre los insumos amazónicos (vegetales, carnes y pescados) es bajo por parte los turistas y con este resultado se puede ver que esto de alguna u otra manera influye al momento del querer consumir un platillo, ya que, al no conocer estos insumos los turistas no se arriesgan mucho a consumir un platillo nuevo.

**3.2. Discusión de resultados:**

Dentro de la Amazonia se puede encontrar gran diversidad de insumos amazónicos que, sin embargo, aun existiendo todas estas riquezas en las regiones de la selva peruana, no se da el valor que se merecen, dándose como consecuencia que los visitantes no conozcan la variedad de insumos que cuentan cada una de ellas, como se da en la región de San Martín.

Gracias a las fusiones y a la utilización de insumos endémicos del Perú, es que se ha logrado una gastronomía única y diferenciada a nivel mundial, por lo que esa no es razón para que hoy en día la innovación se deje a un lado. Existe una gran diversidad de insumos en el Perú, que pueden ser utilizados para la innovación, dándose así, una gran diversificación en la oferta gastronómica. El turista al visitar por segunda o tercera vez, desea probar nuevas experiencias, y la gastronomía no queda de lado, puesto que, el rubro de restauración debe estar preparado para los cambios constantes del consumidor. (Yoshimura, 2012)

La investigación realizada nos muestra el estado actual con respecto a la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes dedicados a este tipo de gastronomía.

Para el desarrollo de la investigación se tomó como población a los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto, dando como resultado 14 restaurantes con esa denominación, de las cuales antes de hacer el estudio se pasó a revisar los platillos ofrecidos en las cartas que ellos ofrecen a su público, por descarte sólo se trabajó con 6 de ellos, ya que, 8 de los restaurantes restantes no tenían el tema de gastronomía regional dentro de su

carta; por otro lado los otros 6 si incluían en su carta pero cada uno con un estilo diferente. Sin embargo, en algunos de los 6 restaurantes se pudo constatar que se dedican a la venta de platillos básicos de la zona, teniendo a la diversificación como segunda opción, ya que la manera de diversificar sus platillos es convidándolos con otros platillos del país, haciendo de este una debilidad al impulso de los platillos amazónicos. (Ver tablas 15, 16, 19, 20)

López (2013) en su investigación denominada “Plan de negocio de un restaurante Gourmet” analizó los 50 mejores restaurantes del mundo año 2012, donde concluyó que los restaurantes aparte de tener una excelente infraestructura (espaciosa, diseños novedosos, muy detallista, comfortable), en general tenían en común que están permanentemente innovando en sus platos, creando, incluso algunos de ellos como “El Celler de Can Roca” (2do mejor del mundo), con un free style, en que se mantiene a “la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones”. Lo que Lopez nos indica que cada restaurante que desee seguir en el mercado más competitivo debe ser creativo, innovador, sin dejar atrás las costumbres de la temática del restaurante; esto hará que el restaurante siga dando nuevas alternativas de consumo al comensal que este caso sería a los turistas, así los turistas empezarían a conocer otras opciones de platillos dónde la cual también les permita conocer nuevos insumos de la Amazonía.

En el resultado que se hizo mediante un instrumento a los turistas nos muestran que casi el 71 % de ellos muestran interés por conocer nuevos platillos (ver tabla n° 4), ya que, en su mayoría de ellos están cansados de consumir los mismos platillos casi en todos los lugares a visitar de la región San Martín, existiendo un sin número de insumos amazónicos donde se podría aprovechar para la diversificación de estos.

De los restaurantes que se visitó de los seis, dos de ellos contaban con diversos platillos en la carta con respecto a la gastronomía de la región, cuentan con platillos innovadores (ver tablas 17 y 18) dando mayor valor a los insumos amazónicos con la cual poseemos.

Sin embargo, los otros restaurantes que suelen llamarse restaurantes de comida regional solo cuentan con una cantidad mínima de platillos de la zona, dando mayor realce a otros platillos que son fusiones de insumos de otros lugares o platillos que no son de la región. (Ver tablas 15, 19 y 20)

En el estudio desarrollado a los turistas también nos muestra que más del 55% están dispuestos a consumir platillos que no son comúnmente ofertados por los restaurantes (Ver

tabla 5), ya que cuando ellos vienen a la región desean probar todo lo típico de la zona y/o consumir nuevos platillos pero que tenga como ingredientes insumos netamente de la Amazonía.

López también nos menciona que la utilización de nuevos productos es de suma importancia para la diversificación en la gastronomía y tendrán un aporte mucho más significativo si estos son insumos endémicos y netos del lugar, teniendo en cuenta también las costumbres ancestrales al momento de la preparación. Es importante saber que también las costumbres tienen mucho que ver con el tema de la diversificación ya que desde allí parte un punto importante, ya que, aquel poblador, cocinero o empresario que conozca bien cada insumo que cuenta en la región se le será más fácil innovar, ya que sabrá combinar perfectamente cada uno de ellos.

En la región San Martín contamos con una amplia lista de vegetales, tubérculos, frutas, carnes y pescados que actualmente en la mayoría de los restaurantes no están siendo aprovechados, y que a consecuencia de ello es que los sembríos van siendo cada vez menos. Teniendo todas estas riquezas muchos de los empresarios tendrían una amplia carta de presentación hacia los turistas con la diversidad de platillos que pudieran ofertar y así también indirectamente ayudar a promocionar al mundo a través de los visitantes nuestros insumos amazónicos que poseemos.

Anrango (2013) mediante un estudio bibliográfico y de campo, pudo comprobar cuán importante es mantener las costumbres gastronómicas como un sello de identificación que representan la vida de un pueblo, y cómo esto puede ser de gran valor significativo para la oferta turística, de manera que puede convertirse en el motivo y la razón principal para que el turista se traslade hacia nuevos destinos en busca de vivir y compartir lo tradicional.

Tal y como lo describe Anrango, la gastronomía basada en las costumbres de un pueblo es de gran importancia, ya que por medio de un plato se puede dar a conocer a un visitante cuáles son sus costumbres y tradiciones, qué insumos existen dentro de la zona visitada, su arte culinario, entre otras. Por lo que, si se llega a entender el verdadero significado y se da la debida importancia a la gastronomía relacionada con las costumbres, se ofrecería una gastronomía diversificada y no común, como normalmente se puede observar, ya que se daría más importancia a los insumos endémicos que en muchos lugares, a nivel local, regional y nacional, no suelen utilizar por falta de conocimiento o de identidad cultural.

Dentro del distrito Tarapoto, los resultados que se obtuvieron por medio de las entrevistas aplicadas se pudo observar que parte del sector privado gastronómico (restaurantes regionales categorizados) consideran muy importante la diversificación de platillos, sin embargo, desconocen mucho de los insumos amazónicos existentes, por lo que no se podrá lograr una diversificación sin conocer qué insumos hay y cómo se podría incluir en la preparación. (Ver tablas 15, 16, 17,18,19 y 20)

Por otra parte, al encuestar a los turistas nacionales y extranjeros que visitan los diferentes lugares turísticos de la Provincia de San Martín, consideran muy importante el desarrollo de la gastronomía amazónica, además, de la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos (ver tablas 1 y 4), con el fin de probar nuevos productos y conocer más sobre lo que ofrece San Martín, ya sea en carnes, pescados, verduras, frutas, entre otros. Muchos de los turistas que visitaban por segunda vez la Provincia de San Martín, recalcan que querían conocer otro tipo de platillos, muy aparte de los ofertados comúnmente, y preguntaban dónde podrían encontrar innovación, por lo que resultaba muy complicado dar una respuesta, ya que dentro de los restaurantes categorizados regionales que ofertan comida regional, sólo existe un restaurante que se preocupa e invierte por la innovación de platillos con insumos ancestrales, endémicos y desconocidos por muchos ciudadanos y sector privado de restauración.

Diversificar es hacer una cosa diversa o diferente de otra, diferenciar o variar lo que era uniforme y único; es transformar algo en múltiple y variado (Larousse, 2016). Por lo que se entiende, para que pueda darse la diversificación si o si debe haber creatividad e innovación, y basándonos en la gastronomía la innovación puede verse reflejada en fusión, mezcla, o utilización de nuevos insumos en platillos ya establecidos. Yoshimura (2012) en su investigación comenta que la gastronomía peruana actualmente es producto de la fusión de diferentes culturas entre las cuales se pueden mencionar la influencia española, china e italiana. Esta mezcla de culturas y de biodiversidad creó técnicas innovadoras para su época. Como se puede observar, la diversificación se ha visto desde nuestros ancestros, muchas veces por necesidad, de forma casual o por parte de las conquistas y es gracias a las fusiones, mezclas de culturas y a la utilización de insumos endémicos del Perú, es que se ha logrado una gastronomía única y diferenciada a nivel mundial, por lo que esa no es razón para que hoy en día la innovación se deje a un lado.

A nivel nacional se ha venido desarrollando un nuevo estilo culinario denominado “novo-andina”, donde Nina (2015) en su investigación comenta que este estilo culinario es de gran importancia por la razón que no solo tiene el fin de diversificar u ofrecer platos diferenciados, sino, que a la vez se revalorizase muchos ingredientes autóctonos y se rescate las costumbres del pasado. Con lo siguiente, Nina, da a conocer que el tema de diversificación con insumos netos de un lugar, no sólo se debe tener en cuenta el aspecto de querer innovar o crear nuevos productos, sino que, este nuevo estilo culinario da más importancia a los insumos oriundos y ancestrales, ya que han sido utilizados por nuestros antepasados y que hoy en día lo han dejado en el olvido, por lo que se quiere que a través de la cocina “novo-andina” se revalorice, conozca y se dé la debida importancia a los insumos y por ende, se mantengan vivas las costumbres.

Por otra parte, viendo desde un enfoque regional, la amazonia también ha optado por realizar este estilo culinario ya nombrado, denominándolo “novo-amazónica o novo loretana”, donde Chirif (2005) hace mención de algo muy importante, comenta que además de lo estrictamente culinario, implica también, y sobre todo, una fuerte valoración de los productos regionales y un buen manejo de los recursos naturales, lo cual en muchos casos requerirá del cultivo de una serie de especies que antes la naturaleza ofrecía generosamente, pero que su explotación abusiva ha puesto hoy en peligro. Por lo que se puede observar un punto importante de lo que implica a la diversificación, que es el manejo de los recursos naturales, evitando la desaparición de estos.

Además, Chirif (2005) indica que cree importante enfatizar que si no fuese por la herencia indígena la culinaria loretana no existiría en su forma actual. En ese sentido, no cree que haya que revalorar la culinaria loretana, porque ésta es plenamente vigente. Lo que sí hay que reivindicar es que el poblador iquiteño reconozca este legado y acepte que sin él la realidad de hoy sería diferente, no sólo en este campo, sino en muchos otros de su cultura actual. Es de mucha importancia que los pobladores tomen importancia y valoren el legado que han dejado sus antepasados, y de esa manera se pueda aplicar todos los conocimientos y costumbres en la preparación de platillos ofrecidos en los diferentes restaurantes regionales, obteniendo así una diversificación del menú.

De las entrevistas aplicadas a los conocedores de la gastronomía regional, consideraron muy importante el tema de identidad cultural relacionados con la diversificación; muchos de los expertos concuerdan con la opinión de Chirif, con respecto a

no perder las costumbres relacionadas con la parte culinaria. Al tener en cuenta las costumbres al momento de la preparación comentaron que en los platillos se siente una sazón diferente, ya que nacen de las personas que viven todo el tiempo en la amazonia, porque nadie mejor que el mismo poblador para saber cómo cocinar los platillos de aquí utilizando los insumos adecuados; además mencionaron que las tradiciones son muy importantes, guardan las cosas ancestrales, ya que una vez olvidados al final no queda nada para las futuras generaciones. Otra parte muy importante es el hecho de impartir las costumbres a las futuras generaciones, donde el sector privado comentó que es muy bueno informar a las nuevas generaciones para que ellos desarrollen la gastronomía amazónica; y para que sigan ofreciendo acá en la ciudad, además comentaron que a las nuevas generaciones deben enseñarles que nuestras costumbres no se pierdan, cómo se alimentaban nuestros ancestros, amar su cultura, porque la gastronomía es cultura de un pueblo, identidad, qué comes, cómo hablas, cómo bailas, no se debe perder eso. (Ver tablas 15, 16, 17,18,19,20)

Al aplicar las encuestas a los turistas nacionales y extranjeros se tuvo como resultados que los turistas conocen poco sobre los insumos amazónicos (ver tablas 6, 7 y 8), lo que conocen más son los pescados regionales, pero si o si los turistas tienen el deseo de conocer más, por lo que es de mucha importancia que las personas que ofrecen el servicio de mozo en los restaurantes conozcan sobre lo utilización de los insumos en los diferentes platillos ofertados, con el fin de dar a conocer los diferentes ingredientes amazónicos existentes. Con respecto al conocimiento de la preparación de platillos, mucha gente desconoce, lo que más conocen es la preparación del juane y el tacacho. (Ver tabla 9)

Dentro de los objetivos específicos se consideró el determinar el grado de consumo de los visitantes con respecto a la gastronomía regional dando como resultado el grado alto, con mayor porcentaje, muy parejo con el grado medio. La mayoría de los turistas extranjeros y nacionales dieron a conocer que al momento de visitar San Martín desean conocer y consumir platillos netos de la amazonia (ver tabla n° 10), pero a la vez se observó que gran parte de los visitantes no dejan de un lado sus costumbres alimenticias, ya que, así como consumen platillos amazónicos también suelen consumir platillos de la costa. (Ver tablas 13 y 14)

Con respecto al consumo de platillos fusionados con insumos amazónicos, se obtuvo el resultado de grado medio (ver tabla n° 11), mientras que se pudo observar al preguntar sobre consumo de productos innovadores de los restaurantes regionales, que los turistas no

consumieron platillos innovadores (ver tabla 12), por lo que se pasó a preguntar el por qué, teniendo como respuesta dos puntos, el primero y el más importante fue que en los restaurantes no suelen ofrecer platillos innovadores, y segundo fue que muchos de los turistas no suelen arriesgarse a probar cosas nuevas, por la razón de que aquí en la selva hay muchos insumos muy extraños y desconocidos para ellos.

Tal y como lo menciona Schiaffino (2015) recuerda que el ingreso de los productos amazónicos a la carta limeña fue difícil, toda vez que había que persuadir a los comensales de la calidad de estos. Si las cosas se trabajarían tal y como nombra Schiaffino, tal vez los turistas tuvieran más atrevimiento a consumir platillos nuevos, es ahí donde nace la labor del mozo de o aquella persona que brinda la atención en la mesa a los comensales, como bien lo dice Schiaffino, a los turistas se les debe informar y más que todo persuadir sobre la calidad de los diferentes insumos que se vayan a consumir.

La investigación realizada describe los diferentes niveles de importancia hacia los insumos amazónicos, que tienen los pobladores, turistas y sector privado, y la relación que tiene con la gastronomía regional; teniendo como fin que se genere una nueva visión turística gastronómica en el lugar de estudio, aprovechando el potencial existente en dicha zona, logrando el fortalecimiento de la identidad cultural, y por ende, el desarrollo de la gastronomía regional, tal como indica Anrango (2013) en su investigación sobre la gastronomía ancestral donde hace mención el aporte significativo y la importancia de la conservación de las costumbres ancestrales relacionados con la práctica culinaria, donde menciona además, que, al difundir estas prácticas tradicionales se revitaliza la identidad cultural de los pueblo.

Pero para poder entender la relación que existe entre los insumos y la diversificación gastronómica regional, debemos de partir conociendo qué tan importante son los insumos para el consumidor y el empresario, de acuerdo a ello es que podremos entender cuán importante es la relación de estos.

Según el estudio realizado a los comensales a través de una encuesta podemos ver que los turistas tienen un alto nivel de porcentaje en el interés de conocer los insumos existentes en la región San Martín, solo que, por falta de información adecuada, es que ellos no pueden llegar a conocer; ya que, tampoco en los restaurantes dan una instructiva de los insumos que contiene el platillo que ofertan. (ver tabla 3)

Por otro lado en el resultado del estudio nos botó la información de que más del 50% de los turistas no conocen los insumos amazónicos (ver tablas 6, 7 y 8) y eso de alguna u otra forma influye al momento del pedido de los platillos, ya que, al no conocer los insumos, ni saber qué sabor u olor podría tener esto, se abstienen a consumir y prefieren consumir lo más común, llegando al caso de pedir platillos que son de su misma localidad, en este caso podrían ser, turistas de la costa de país y como de la sierra.

Los insumos de la región desde hace muchos años atrás sirvieron para diversidad de preparación de platillos, sin la necesidad de tener insecticidas para su buena producción, es por ello que los pobladores de antaño, comían más saludable y podían variar en su preparación, ya que, ellos conocían el sabor y olor de estos insumos, así se les hacía más fácil poder combinarlos entre ellos y crear un nuevo platillo.

Coque (2011) nos menciona que tanto las costumbres e insumos endémicos de un determinado lugar son muy importante para desarrollar una gastronomía diversificada, y a la vez, se preserva el valor de la gastronomía ancestral que cada población posee. Esto nos quiere decir que los insumos endémicos de la región al considerarse muy importante para la elaboración de la gastronomía regional pueden producirse un flujo económico considerable para la población de consiguiente las costumbres y tradiciones de un pueblo puede seguir preservándose, ya que, al seguir utilizando estos insumos, seguimos practicando la gastronomía ancestral o fusión de una localidad.

El conocimiento de las variedades de los insumos de la región hace que una empresa de venta de comida regional pueda variar cada cierto tiempo. En las entrevistas realizadas a los empresarios del distrito de Tarapoto, pudimos constatar que de los 14 restaurantes categorizados por la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR), solo 6 de ellos se pudo observar que se dedican a la venta de comida regional, sin embargo, de los 6, solo 2 se puede observar la variación y diversidad de sus platillos a ofertar (ver tablas 17 y 18); esto hace que estas empresas tengan más flujo de visitas de turistas como comensales locales.

Como se mencionaba en lo anterior, es muy importante el conocer los insumos, ya que, así puede jugar con la variación de los platillos e incluso seguir ofertando la gastronomía de nuestros antepasados.



El uso de la manera considerable de nuestros insumos amazónicos, traerá mayor diversidad de elaboración de nuevos platillos y se podrá seguir preservando los platillos endémicos de la región San Martín y esto de alguna u otra forma, traerá mayor desarrollo a la región, por lo que, los agricultores empezarán con la valorización de sus cultivos, empezarán a aprovechar los pequeños espacios para sembríos de estos, generando así trabajo para todos, ya que, la gastronomía es un desarrollo sostenible, porque se beneficia el agricultor, el empresario, el turista y pobladores locales.

En la encuesta realizada a los turistas podemos ver que ellos consumen platillos de la selva en un gran porcentaje (ver tabla 10), y que a pesar de todo también hay un porcentaje aproximado del 34% que consume platillos fusionados con insumos amazónicos (ver tabla 11) y existe un 26% aproximadamente que consume platillos fusionados (ver tabla 12). Lo increíble de esto es que en el estudio realizado se muestran un gran interés por parte los turistas en querer consumir platillos que no son ofertados comúnmente en los restaurantes; existe un equivalente de más del 55% de ellos que les importa en un nivel alto conocer estos tipos de platillos. (ver tabla 5)

Por lo que, si se llega a entender el verdadero significado de la gastronomía relacionada con las costumbres, se ofrecería una gastronomía diversificada y no común, como normalmente se puede observar, ya que se daría más importancia a los insumos ancestrales y endémicos que en muchos lugares, a nivel internacional, no suelen utilizar por falta de conocimiento o de identidad cultural.

Tal es entonces que los insumos son muy importantes para la diversificación de los platillos de la gastronomía regional, porque mientras más insumos conoces, más se podrá conocer sus propiedades, y podrán ser utilizados para la elaboración de diversos platillos, incluyendo bebidas típicas, macerados, e incluso diversificar el tema de la repostería, ya que, algunos insumos no solo pueden ser utilizados en la preparación de comida salada y caliente, sino que también pueden ser utilizadas en preparación dulce y fría, dependerá de cuánto quieren sacarle provecho a cada insumo existe y factible de conseguir en el mercado.

Diversificar los platillos puede ser muy fácil y factible, porque en el resultado de la investigación los empresarios entrevistados mencionaron que para ellos es fácil conseguir sus insumos (ver tablas 15, 16, 17,18,19,20), ya que, el mercado les queda cerca e incluso encuentran la gran mayoría de ellos para la elaboración de platillos e incluso es factible conseguir un proveedor para la facilitación de algunos insumos que no son comúnmente visto en los alrededores de los mercados, es este caso nos referimos al paiche, doncella, entre otro que se considere necesario.

### **3.3. Propuesta para promocionar los insumos amazónicos y el desarrollo de la gastronomía regional:**

**3.3.1. Título:** Elaboración de un listado y flyer con información de los insumos amazónicos para el desarrollo de la gastronomía regional, que dinamice el Turismo gastronómico del distrito de Tarapoto, provincia de San Martín, región San Martín.

#### **a) Antecedentes de la propuesta.**

De acuerdo a la investigación realizada a los turistas que arriban a la ciudad, y sector privado se vio que es factible la realización de esta propuesta ya que es de mucha ayuda la elaboración de un listado y flyer de gastronomía regional para que la población conozca la existencia de los insumos pertenecientes a la Amazonía que no son comunes y poco a poco olvidados, la misma que contribuirá a conservar y preservar las tradiciones gastronómicas de la región.

Además, con la elaboración de este listado y flyer se pretende dinamizar el Turismo Gastronómico en la ciudad de Tarapoto, esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a la cultura y a todas las costumbres y tradiciones que posee la región.

#### **b) Justificación**

La elaboración de un listado y flyer de los insumos para el desarrollo de la gastronomía regional es de suma importancia, ya que no solo ayudará a la dinamización del Turismo Gastronómico sino cultural, es decir que se rescatará y conservará las tradiciones y costumbres de la población.

La elaboración de un listado y flyer que ayude a promocionar los insumos de la Amazonía aportará para que los turistas nacionales y extranjeros obtengan un conocimiento a través de imágenes, recetas e ingredientes propios de la región, los mismos que forman parte de la historia y tradición de cada rincón de ella.

#### **c) Objetivos de la propuesta**

##### **Objetivo General:**

- Elaborar un listado y flyer que promocióne los insumos amazónicos para el desarrollo de la gastronomía regional y dinamice el Turismo Gastronómico en el distrito de Tarapoto, provincia de San Martín, región San Martín.

**Objetivos específicos**

- Socializar la propuesta.
- Planificar las estrategias para promocionar el listado y flyer conjuntamente con los interesados en ella (autoridades, población, sector privado).
- Evaluar los logros obtenidos como consecuencia de la ejecución de la propuesta.

## FRUTAS TÍPICAS DE LA REGIÓN AMAZÓNICA.



-Aguaje.



-Anona.

-Caimito.

-Camu camu.



-Cereso.

-Casho o Marañon.

-Cihuelo.

-Coco

-Cocona

-Chirimoya.



-Dale Dale.

-Guaba.

-Guanábana.

-Guineo.

-Guayaba.

-Huicungo.

-Indano.

-Jagua.



-Lima.

-Mamey.

-Mandarina.

-Mango.

-Maní

-Maracuyá

-Naranja

-Pandisho

-Papaya.

-Parimari.

-Pijuayo.

-Pomarrosa.



-Pupolima.

-Quinilla Wayo.

-Rosca Pacay

-Sacha cereso.

-Sandia.

-Shapaja.

-Shica Shica.

-Shimbillo.

-Tamarindo.

-Taperiba o tapisho.

-Toronja.

-Tuna.

-Umarí

-Ungurahuí o Sinami



-Yumanasi.

-Zapote.



## VERDURAS Y SAZONADORES REGIONALES.

-Achiote.

-Caihua.

-Col.

-Guisador.

-Menta.

-Mashishi.

-Orégano.

-Sacha Culantro.

-Sacha tomate.

-Papa diablo.

-Papa Witina.

-Yuca.

-Zapallo.



## PLANTAS MEDICINALES DE LA REGIÓN AMAZÓNICA.

-Ayahuasca.

-Cola de caballo.

-Copaiba.

-Chanca piedra.

-Jergón sacha.

-Hierva Luisa.

-Higuerilla.

-Ishanga.

-Llantén.

-Malva.

-Matico.

-Menta.

-Mucura.

-Ñucñu Pichana

-Sábila

-Shapilloja.





-Orégano.

-Paico.

-Pamporégano.

-Rosa Sisa.

-Sacha Inchi.

-Sangre de grado.

-Suelda con suelda.

-Uña de Gato.

-Verbena.



## COMIDAS TÍPICAS DE LA REGIÓN AMAZÓNICA.

-**Allco Plantano Api.** Comida típica de la zona hecha a base de pescado o gallina, acompañado de su mazamorra de plátano y puspucho.

-**Avispa Juane.** Juane de arroz hecho con trozos de carne de cerdo.

-**Cecina frita.** Carne de cerno seca y frita.

-**Cebiche de Pupura.** Especie de ceviche que se hace con la flor del plátano.

-**Cebiche de Coco.** Especie de ceviche hecho de coco.

-**Cuero Asado.** Cuero de cerdo asado al carbón.

-**Cutacho.** Hecha a base de plátano machacado, ajo y maní.

-**Chacarero.** Mezcla de varias comidas en un solo plato que lleva tacaco, patacones, chorizo, cecina y su huevo frito.

-**Chilicano.** Sopa hecha a base de pescado fresco, sacha culantro, cebolla y ajos.

-**Chonta o Palmito.** Comida hecha a base del corazón del tronco de cualquier palmera mesclado con maní y pescado.

-**Empanada.** Hecha de yuca cocida con la cual se crea una masa que va estar rellena de cebolla, tomate, aceituna, pedazos de pollo previamente fritas. Se los envuelve con la misma masa para ser fritas. Se acompaña con ají.

**Huevo ovado.** Huevo cocido que no ha sido empollado.

**Humitas.** Hecho a base de maíz, aceituna y pollo.

**Inchicapi.** Quiere decir sopa de maní. Hecha a base de culantro, maní, harina de maíz, yuca y gallina.

**Inchicucho.** Ají de maní.

**Ishpa.** Hecha a base de las vísceras del pescado.

**Juane de Callampa.** Hecha a base de líquenes, cebolla, sachaculantro, envuelto en hoja de plátano y asado a la parrilla.

**Juane de huevo de pescado.** Hecha a base de huevo de pescado envuelto a la hoja.

**Juane de Yuca o Rumo Juane.** Preparada con pescado fresco, ají dulce, sachaculantro y yuca rallada. Es envuelto a la hoja y asado a la parrilla.

**Lechón Api.** Plátano cocinado con maní licuado.

**Lobo Isma.** Pescado seco, asado y machacado con cebolla, ají dulce y sachaculantro.

**Mazamorra de yuca.** Yuca rallada cocinado con puspucho y sachaculantro.

**Mondongo frito.** Vísceras secas de la res que luego son fritas.

**Mote.** Maíz cocido y pelado con ceniza. Puede ser comido con sal, azúcar, mesclado con frejol o frito.

**Nina juane.** Juane hecho a base de menudencia de pollo, huevo batido y sachaculantro envuelto en hoja y asado a la parrilla.

**Patacones.** Plátanos fritos semi machacados.

**Patarashca.** Pescado fresco con cebolla, ajo, sachaculantro, ají dulce envuelto a la hoja y asado a las parilla.

**Pescado pango.** Pescado seco cocinado junto con el plátano. Puede ir acompañado con puspucho.

**Poroto Shirumbi.** Frejol con cuero de chanco.

**Puré de Inguiri.** Plátano cocido aderezado con guisador, cebolla y ajo.

**Puré de Yuca.** Yuca cocida aderezada con guisador, cebolla y ajo.

**Sangrecita o Relleno.** Arroz aderezado con la sangre del cerdo, col, cebolla, y ají dulce, luego es llenado en las tripas del cerdo y cocinado.

**Sopa de Congonpe.** Caracoles cocinados.

**Tacacho.** Plátano cocido y machacado con manteca de chanco y pedacitos de chicharon de chanco.

**Tamales.** Hechas de mote molido, aceituna y pollo. Es envuelta en hoja de plátano.

**Timbuchi.** Hecha de pescado fresco, ajo, cebolla, sachaculantro y clara de huevo.



## BEBIDAS Y TRAGOS TÍPICOS.



- Aguajina.** Bebida hecha a base de aguaje.
- Ceresochado.** Trago hecho a base de cereso.
- Chapo.** Bebida hecha de plátano maduro cocido.
- Chicha.** Bebida hecha a base de harina de maíz.
- Chuchuhuasi.** Trago hecho a base de la corteza de un árbol.
- Indanochado.** Trago hecho a base de Indano.
- Jaguachado.** Trago hecho a base de jagua.
- Masato.** Bebida hecha a base de yuca mascada o machacada y fermentado con azúcar.
- Mistela.** Trago hecho a base de aguardiente y miel de abeja.

-**Panatela.** Bebida que se suele tomar en los desayunos, puede ser hecha a base de harina de plátano, cacao o maíz.

-**Upe.** Bebida hecha de harina de maíz.

-**Uvachado.** Trago hecho con uvas y aguardiente.

-**Vivorachado.** Trago hecho de serpiente.



## BOCADOS Y POSTRES TÍPICOS.

- Angucho.** Bocado muy duro hecha de harina de maíz y azúcar.
- Bizcochuelo.** Bocado de forma circular hecha de harina de trigo, huevo y azúcar.
- Dulce de zapallo.** Postre hecho a base de zapallo cocido, leche y canela.
- Huahuillo.** Angucho.
- Ñuto.** Bocado pequeño hecho de harina y trago.
- Puchico.** Bocado hecho con harina de maíz, masato, azúcar y envuelto en hoja de plátano asado al horno.
- Rosquilla.** Bocado hecho con harina de yuca.
- Tortilla.** Hecha como el angucho, solo con la diferencia que este es salado.
- Turca.** Bocado muy dulce hecho de azúcar y manteca.



## ANIMALES DE LA ZONA.

- Achuni.** Oso Hormiguero.
- Afaninga.** Especie de pez largo.
- Ampato.** Renacuajo.
- Anaconda.** Serpiente voraz de un gran grosor y longitud.
- Aniallu.** Hormiga muy pequeña de color amarillo que suele estar siempre en zonas donde se derramo algo dulce.
- Atinga.** Serpiente de agua.
- Awiwa.** Gusano comestible que vive en los troncos de plátano.
- Bagre.** Especie de pez.
- Bayuca.** Gusano con vellosidades que pueden provocar escozor en la piel.
- Besheco.** Ternero.
- Boa.** Serpiente de gran longitud y grosor.
- Boquichico.** Especie de pez.
- Bujurqui.** Especie de pez.
- Cahuara.** Especie de pez.
- Cahuarazú.** Especie de pez.
- Canero.** Especie de pez que suele aparecer en los ríos turbios. Es muy peligroso ya que este acostumbra a entrar en el ano o vagina de los bañistas.

**-Carachama.** Pez ancestral debido a sus características antiguas y pocos comunes.

**-Carachupa.** Armadillo.

**-Congonpe.** Caracoles.

**-Cuica.** Lombriz de tierra.

**-Curu.** Gusano.

**-Curuwinsi.** Especie de hormiga colorada.

**-Cushillo.** Eriso.

**-Chicharra.** Insecto volador muy bullicioso.

**-Chiripira.** Especie de pez.

**-Chullacashpa.** Especie de pez.

**-Churo.** Caracoles pequeños de color blanco.

**-Chuyamosca.** Mosquito muy pequeño de color blanco.

**-Doncella.** Especie de pez.

**-Gallereta.** Ave comestible que vive en los arrozales.

**-Gamitana.** Especie de pez.

**-Jergón.** Especie de serpiente.

**-Huasho.** Hormiga comestible.

**-Intuto.** Zorro.

**-Isma tanga.** Hormiga de mal olor.

**-Izango.** Animal muy pequeño de color rojo que vive en los pastos, suele pegarse en la piel y dar una comezón horrible.

**-Izula.** Especie de hormiga grande.

**-Lagartija.** Especie de reptil.

**-Lisa.** Especie de pez.

**-Llambina.** Especie de pez.

**-Loro machacuy.** Especie de serpiente.

**-Macana.** Especie de pez.

**-Machacuy.** Serpiente.

**-Majaz.** Animal cuadrúpedo comestible.

**-Mamaco.** Hormiga comestible.

**-Manacaraco.** Especie de ave.

**-Mantona.** Especie de serpiente.

**-Maparate.** Especie de pez.

**-Maquisapa.** Especie de mono.

**-Molope.** Especie de pez.

**-Mojarra.** Pez pequeño.

**-Motelo.** Tortuga.

- Naca naca.** Especie de serpiente.
- Paco.** Especie de pez.
- Paiche.** Especie de pez.
- Paltina.** Especie de pez.
- Paña.** Especie de pez.
- Papasi.** Escarabajo.
- Paucar.** Especie de ave.
- Paujil.** Especie de ave.
- Pelejo.** Oso perezoso.
- Picuro.** Animal cuadrúpedo comestible.
- Pititi.** Especie de ave.
- Piraña.** Especie de pez.
- Piwicho.** Loro.
- Potochi.** Cangrejo de río.
- Pucacuro.** Hormiga roja.
- Pucasinga.** Especie de ave.
- Pucashimi.** Especie de caracol.
- Quinilla curu.** Especie de gusano que habita en el árbol de la quinilla.
- Ractacara.** Especie de pez.
- Rectesho.** Rana.
- Ronsapa.** Especie de beja negra que tiene el zumbido muy fuerte.
- Ronsoco.** Animal cuadrúpedo comestible.
- Sábalo.** Especie de pez.
- Sajino.** Roedor comestible.
- Sachapato.** Pato silvestre.
- Sacha vaca.** Jabalí.
- Sapo walo.** Especie de anfibio gigante.
- Shamiro.** Loro.
- Shansho.** Ave mitológica.
- Shicapa.** Especie de ave.
- Shinguito.** Mosca verde.
- Shitari.** Especie de pez.
- Shirui.** Pez.
- Shiwi.** Especie de oso muy gordo.
- Shushupe.** Especie de serpiente.
- Sui sui.** Especie de ave.
- Suri.** Especie de gusano comestible.

-**Toa.** Especie de pez.

-**Tijera chupam.** Especie de ave blanco con negro que tiene la cola en forma de tijera.

-**Trompo shitari.** Especie de pez.

d) Flyer de los insumos amazónicos:



Figura 15: Flyer de insumos amazónicos gastronómicos (cara 1)

Fuente: Elaboración propia. Noviembre, 2019.

-**Trucha.** Especie de pez.

-**Ucucha.** Especie de roedor comestible.

-**Vaca muchacha.** Especie de ave negra. Ave de mal agüero.

-**Wangana.** Animal cuadrúpedo.



Figura 16: Flyer de insumos amazónicos gastronómicos (cara 2)

Fuente: Elaboración propia. Noviembre, 2019.

**3.3.2. Título:** Plan de acción de programa para la promoción del uso sostenible de los insumos amazónicos en la provincia de San Martín.

**a) Objetivo general:**

-Promocionar el uso sostenible de los insumos amazónicos en la provincia de San Martín.

**b) Objetivos específicos:**

-Impulsar a los restaurantes categorizados a la compra de los insumos amazónicos de los agricultores locales.

-Promover el consumo de los insumos regionales a la población local.

-Promover el uso sostenible de los suelos agrícolas a los agricultores locales.

**Tabla 26***Plan de acción - programa de acción sostenible enfocado a los insumos amazónicos*

ACCIONES	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				MES 6				INDICADORES	Medios de verificación	RESPONSABLES
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
Charla informativa sobre los productos locales a los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto.	X			X																					14 restaurantes categorizados Compran insumos amazónicos	Informes Listas de asistencia Fotografías	DIRCETUR MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARTÍN. CCPT-SM
Difusión de flyer de insumos amazónicos en prensa radial y escrita.					X	X	X	X																	10 medios de comunicación radial y escrita difunden los insumos amazónicos	Fotografías. Transmisión de las emisoras. Revistas, periódicos, etc.	DIRCETUR
Taller informativo sobre el uso sostenible de los suelos a los agricultores locales.									X				X												50 agricultores locales del Mercado el huequito sensibilizados sobre el uso sostenible de los suelos	Informes Lista de asistencia. Fotografías.	ANA ARA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN MARTÍN.





## CONCLUSIONES

Mediante el estudio realizado se pudo determinar que el nivel de importancia que se tiene hacia los insumos amazónicos es alto (nivel: muy importante) según la escala de medición de Likert, teniendo como consecuencia una mayor contribución a la diversificación de la gastronomía regional en los restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto.

1. De acuerdo a la investigación desarrollada en los restaurantes categorizados de la ciudad de Tarapoto se llegó a saber que no existe un alto nivel de diversificación, ya que de los 6 restaurantes que ofertan gastronomía regional, solo 2 tienen un nivel alto de diversificación de platillos endémicos de la región. Con respecto a platillos innovadores y fusionados con los insumos de la Amazonía, sólo 3 restaurantes de los 6 lo llevan a cabo. Luego de observar las entrevistas, se concluye que las personas que están a cargo de los restaurantes tienen de falta de conocimiento con respecto a los insumos de la zona; por ende, ellos no podrán utilizar insumos que no conocen su manejo, ni la forma de preparación, y para cubrir ese vacío de diversidad de platillos de la zona, diversifican sus platos con otros insumos que son parte de la sierra, costa o incluso de otro país.
2. El 50% de los restaurantes categorizados (03) consideran muy importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos, por ser saludables y beneficiosos para su organismo, logrando tener así un ciclo de vida más largo; mientras que el otro 50% de los restaurantes entrevistados (03) consideran sólo importante a la diversificación. Por parte de los turistas (nacionales y extranjeros) para la mayoría (70.6%) es muy importante la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos. El desarrollo de la gastronomía regional tiene mucha incidencia con respecto a la importancia que muestran los turistas y empresas privadas hacia los insumos amazónicos. Mientras más se pueda dar a conocer estos insumos y se empiece a dar un valor importante a estos dentro de la oferta gastronómica, Tarapoto podría llegar a ser un destino gastronómico, llegando a competir con las grandes ciudades a nivel nacional por estas características y quién sabe, hasta incluso llegar a competir con las grandes ciudades a nivel internacional conocidas y visitadas por su gastronomía. Por otra parte, al medir el nivel de conocimiento que los turistas tienen con respecto a los insumos amazónicos se

concluye que el nivel de conocimiento es bajo (ver tablas n° 6,7 y 8); mientras que por parte de los restaurantes categorizados el 50% (03) tienen un nivel bajo de conocimiento, el 16.7% (01) un nivel medio y el 33.3% (02) cuentan con nivel alto de conocimiento de los insumos amazónicos.

3. De acuerdo, al estudio realizado se observó que el 39.8% (153) de los turistas tienen un alto nivel de consumo de platillos amazónicos convencionales, seguidamente el 39.6% (152) de los turistas tienen un consumo de nivel medio, y por último el 20.6% (79) tienen un consumo de nivel bajo. Los turistas que se encuentran dentro del nivel bajo, dieron a conocer que no consumen lo que no conocen y se les es difícil querer arriesgarse a consumir un platillo con insumos que nunca han escuchado o visto. Por otra parte, las personas que consumen estos platillos lo hacen por querer conocer y degustar los platillos que existen en la región o lugar a visitar. Esto quiere decir que aún falta mucho por dar a conocer los insumos y platillos, ya que, trabajando arduamente con los restaurantes, los proveedores y las autoridades se podría mejorar este tema de marketing del producto gastronómico; los visitantes son un gran potencial en cuanto a la oferta de los platillos con insumos amazónicos. La gastronomía regional como tal, se refleja en el consumo que realizan los turistas y que a través de ello puedan conocer de manera directa la historia y esencia de una localidad, y eso es lo que en la selva y en Tarapoto sobra.
4. Finalmente, la implementación de un listado y flyer ayudará a difundir los insumos amazónicos para el desarrollo y la diversificación de la gastronomía regional, logrando dinamizar el Turismo Gastronómico en el distrito; esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a la cultura y a todas las costumbres y tradiciones que posee el distrito de Tarapoto, fortaleciendo así la identidad del pueblo San Martinense.

## RECOMENDACIONES

1. Al sector privado a seguir apostando por la gastronomía regional de la Amazonía y seguir ofertando sus platillos con insumos amazónicos sin dejar a lado los saberes culinarios ancestrales. Tomar en cuenta las nuevas tendencias y aprovechar la solicitud y aceptación de parte los visitantes para seguir creciendo como distrito con lo que corresponde a la gastronomía regional, impulsando siempre el turismo sostenible, donde puedan aprovechar los insumos de los agricultores locales y así generar beneficio para todos.
2. Al visitante a arriesgarse más al consumo de la gastronomía de una comunidad, ya que, gracias a ello podrá conocer la esencia de una cultura viva y ser transmisor sobre las potencialidades gastronómicas que existe en el distrito de Tarapoto y en la región San Martín.
3. A la población y a los agricultores a seguir incentivando a sus hijos y conocidos a preservar la práctica de los sembríos de los insumos amazónicos y a seguir desarrollando platillos que tengan la intervención de estas. Empezar a ver como un modelo de negocio sostenible al sembrío de los insumos locales, donde puedan estar de la mano con los empresarios para el desarrollo del turismo en el distrito de Tarapoto y promoverla como una ciudad culinaria.
4. Al estado y academia a seguir impulsando el turismo gastronómico dentro del distrito, aprovechando el potencial de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo, ya que, ellos son los futuros empresarios y conocedores de este rubro. Por otra parte, es importante promocionar los insumos amazónicos en cada actividad que se realizan en el distrito de Tarapoto y en la Universidad Nacional de San Martín, para que estos pudieran ser aprovechados y conocidos por las futuras generaciones, ya que, la gastronomía es parte de la identidad cultural de un lugar.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, M. (2016). *Repositorio Institucional UNIANDES*. Obtenido de <file:///C:/Users/jenir/Downloads/TUQIGAB003-2016.pdf>
- Andalucía Lab. (1 de Febrero de 2014). *Centro de Innovación Turística*. Obtenido de <https://www.andalucialab.org/blog/innovacion-gastronomica/>
- Anónimo. (25 de Septiembre de 2017). *Business School*. Obtenido de <https://www.imf-formacion.com/blog/corporativo/gestion-empresarial/que-es-desarrollo-sostenible/>
- Anónimo. (16 de Abril de 2018). *Ecured.cu*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Arte\\_culinario](https://www.ecured.cu/Arte_culinario)
- Anónimo. (20 de Noviembre de 2018). *Significados*. Obtenido de <https://www.significados.com/insumos/>
- Anónimo. (2018). *Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/identidad-cultural/>
- Anrango, C. (2013). *Repositorio Institucional UNIANDES*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf>
- Bembibre, C. (Marzo de 2012). *DefinicionABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/social/costumbres.php>
- Boas, F. (6 de Julio de 2011). *EMILIOEDUCADORYANTROPOLOGO*. Obtenido de <http://emilioeducadoryantropologo.blogspot.com/2011/07/cultura-costumbres-y-tradiciones.html>
- Borbor, S. (2017). *Repositorio UPSE*. Obtenido de <http://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4122/1/UPSE-THT-2017-0003.pdf>
- Caballero, C., & Contreras, J. (2001). *Recursos Genéticos y Biotecnología en Nicaragua*. Nicaragua.
- Chirif, A. (2005). BIODIVERSIDAD AMAZÓNICA Y GASTRONOMÍA REGIONAL. *Folia Amazónica*.
- Coque, M. (2011). *Repositorio UTA*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1038/1/470%20Ing.pdf>

- Farje, O. (2 de Agosto de 2017). *Agencia Peruana de Noticias*. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-peru-59-turistas-tiene-la-gastronomia-su-principal-motivacion-para-visitar-pais-677196.aspx>
- Ferreira, V. (24 de Marzo de 2015). *Sipse.com*. Obtenido de <https://sipse.com/opinion/diversificacion-turistica-el-arte-de-desarrollar-productos-para-nuevos-mercados-143543.html>
- García, M. (2017). *Magia y sabor de San Martín*. Tarapoto: SINCO diseño EIRL.
- Hernández, J., & Moreno, R. (2005). *La misión y los Jesuitas en la América Española, 1566-1767: Cambios y permanencias*. Sevilla: Discript Preimpresion, S. L.
- Jave, I. (2 de Noviembre de 2016). *Inforegión*. Obtenido de [http://www.inforegion.pe/233562/se-impulsara-demanda-de-insumos-y-peces-amazonicos/?fbclid=IwAR0bX9lQRMN9y\\_TAH5J9ar2g\\_4AcAPq2Bb6fN6NqnBRQoeny3g9rnBWGLSY](http://www.inforegion.pe/233562/se-impulsara-demanda-de-insumos-y-peces-amazonicos/?fbclid=IwAR0bX9lQRMN9y_TAH5J9ar2g_4AcAPq2Bb6fN6NqnBRQoeny3g9rnBWGLSY)
- Larousse. (2016). *Gran Diccionario de la Lengua Española*. España.
- López, M. (Abril de 2013). *Repositorio Académico de la Universidad de Chile*. Obtenido de <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/113975/Plan-de-negocio-de-un-restaurante-gourmet.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- McWilliams, B. (2019). *Global Cuisine*. Obtenido de <http://www.eldrbarry.net/hatr/eldrcuis.htm?fbclid=IwAR0fr3Q2CI8xiXF6xyyJciup2BgMnHw5T1RE7FLlsIXzVN811xIwK1o7xs>
- Mejía, K. (Octubre de 1995). *Repositorio Institucional del IIAP*. Obtenido de [http://repositorio.iiap.org.pe/bitstream/IIAP/186/2/Mejia\\_documentotecnico\\_1995.pdf](http://repositorio.iiap.org.pe/bitstream/IIAP/186/2/Mejia_documentotecnico_1995.pdf)
- Melendez, J. (2001). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. *Revista Cubana de Antropología* .
- Meléndez, J. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales*.
- MINCETUR. (Diciembre de 2017). *Datos Turismo*. Obtenido de <http://datosturismo.mincetur.gob.pe/appdatosTurismo/Content3.html>

- MINCETUR. (2019). *Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados*. Obtenido de [http://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/set-regiones/\(S\(3m22bwbbonv5ioielqis1f33\)\)/Reportes/WebReportes/RptListadoCoincidencias.aspx?StrTipo=2&Var=03|||||220901|](http://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/set-regiones/(S(3m22bwbbonv5ioielqis1f33))/Reportes/WebReportes/RptListadoCoincidencias.aspx?StrTipo=2&Var=03|||||220901|)
- Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. (Noviembre de 2019). *Plataforma digital única del Estado Peruano*. Obtenido de <https://www.mimp.gob.pe/webs/mimp/sispod/pdf/63.pdf>
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Nina, M. (2015). *Repositorio UNJBG*. Obtenido de <http://repositorio.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/385/TG0241.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ocampo, P. (2019). *Sabrosos Insectos Peruanos*. Lima: RHD SOLUCIONES GRAFICAS SAC.
- Organización Mundial del Turismo. (17 de Mayo de 2017). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- Padilla, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*.
- Pardo, M. d. (1998). *Propiedad de los recursos genéticos*. Colombia.
- Pérez, J., & Gardey, A. (2014). *Definicion.de*. Obtenido de <https://definicion.de/regional/>
- Schiaffino, P. (2015). PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO: LE HACE FALTA A NUESTRA COCINA MEJORAR EN LA HIGIENE PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO: LE HACE FALTA A NUESTRA COCINA MEJORAR EN LA HIGIENE. (L. Chambergo, Entrevistador) Obtenido de [https://www.semanarioexpresion.com/Presentacion/noticia2.php?noticia=19&categoria=Entrevistas&edicionbuscada=966&fbclid=IwAR1syvbrBtvbiHK4yUrU4p8ZEqntN7Wv-bw23\\_aknlQpIxDt5-702ohrjDE](https://www.semanarioexpresion.com/Presentacion/noticia2.php?noticia=19&categoria=Entrevistas&edicionbuscada=966&fbclid=IwAR1syvbrBtvbiHK4yUrU4p8ZEqntN7Wv-bw23_aknlQpIxDt5-702ohrjDE)
- Tipos de arte. (2018). *Tipos de arte Clases de Arquitectura Pintura y Obras de arte*. Obtenido de <https://tiposdearte.com/arte-culinario-que-es/>

- Torrejón, A. (03 de Noviembre de 2014). *PulsoTurístico*. Obtenido de [http://www.pulsoturistico.com.ar/mas\\_informacion.asp?id=6860&titulo=Que-es-sensibilidad-o-conciencia-turistica](http://www.pulsoturistico.com.ar/mas_informacion.asp?id=6860&titulo=Que-es-sensibilidad-o-conciencia-turistica)
- Tylor, E. (6 de Julio de 2011). *EMILIOEDUCADORYANTROPOLOGO*. Obtenido de <http://emilioeducadoryantropologo.blogspot.com/2011/07/cultura-costumbres-y-tradiciones.html>
- Valenzuela, C. (4 de Abril de 2017). *Perú21*. Obtenido de <https://peru21.pe/cultura/gastronomia-conoce-chef-promueven-insumos-amazonicos-72834?fbclid=IwAR0WleMKdbJhRW7d4JihrDfUSuORIdr8ZhINolyadIxWiBFAAk-CodqIHFA>
- Villena, Angie. (2015). *Seminario Expresión*. Obtenido de [https://www.semanarioexpresion.com/Presentacion/noticia2.php?noticia=19&categoria=Entrevistas&edicionbuscada=966&fbclid=IwAR1syvbrBtvbiHK4yUrU4p8ZEqntN7Wv-bw23\\_aknlQpIxDT5-702ohrjDE](https://www.semanarioexpresion.com/Presentacion/noticia2.php?noticia=19&categoria=Entrevistas&edicionbuscada=966&fbclid=IwAR1syvbrBtvbiHK4yUrU4p8ZEqntN7Wv-bw23_aknlQpIxDT5-702ohrjDE)
- Yoshimura, J. (Noviembre de 2012). *Repositorio PUCP*. Obtenido de [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA\\_MATSUKI\\_JENNY\\_INNOVACION\\_COCCINA.pdf?sequence=1](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_INNOVACION_COCCINA.pdf?sequence=1)

## **ANEXOS**



### Anexo 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Autores/título	Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable	Indicadores	Técnicas de recolección
<p>-Guevara Saavedra, Estefany -Hernández Briceño, Karla Jeniré</p> <p><b>“Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019”</b></p>	<p>¿Cuál es el nivel de importancia de los insumos amazónicos que contribuye en la diversificación de la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019?</p>	<p><b>O.G.:</b> Determinar cuál es el nivel de importancia de los insumos amazónicos que contribuye en la diversificación de la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019.</p> <p><b>O.E.:</b> -Diagnosticar el estado actual de la diversificación de la gastronomía regional en restaurantes categorizados del Distrito Tarapoto. -Identificar el nivel de importancia y conocimiento de los insumos amazónicos para la diversificación de la gastronomía regional. -Determinar el grado de consumo de los visitantes con respecto a la gastronomía regional. -Propuesta de elaboración de listado, flyer y programa de acción enfocado en la promoción y sostenibilidad de los insumos amazónicos para el desarrollo de la gastronomía regional que dinamice el Turismo gastronómico del distrito de Tarapoto, provincia de San Martín, región San Martín.</p>	<p>A mayor nivel de importancia de los insumos amazónicos mayor será la contribución de la diversificación de la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019.</p>	<p><b>Gastronomía Regional</b> “Es el sentimiento de pertenencia y la voluntad de mantener vivos los rasgos de una región lo que impulsa a muchas personas a transmitir sus conocimientos relacionados con su cultura a los descendientes. Además, reúne los platos que mejor representan a todas sus regiones, especialmente aquéllos que utilizan ingredientes posibles de conseguir en todo el país”. (Pérez &amp; Gardey, 2014)</p> <p><b>Insumos Amazónicos</b> “Son los ingredientes que se utilizan en una receta gastronómica para producir algún plato o comida de la amazonia”. (Anónimo, 2018)</p>	<p>-Grado de solicitud -Grado de consumo de diversificación. -Nivel de identidad cultural. -Saberes culinarios.</p> <p>-Nivel de importancia. -Nivel de conocimiento.</p>	<p><b>ENTREVISTAS ENCUESTAS</b></p>

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

## Anexo 2: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
<p><b>Gastronomía regional (V. Dependiente):</b>            “Es el sentimiento de pertenencia y la voluntad de mantener vivos los rasgos de una región lo que impulsa a muchas personas a transmitir sus conocimientos relacionados con su cultura a los descendientes. Además, reúne los platos que mejor representan a todas sus regiones, especialmente aquéllos que utilizan ingredientes posibles de conseguir en todo el país”. (Pérez &amp; Gardey, 2014)</p>	<p>Se refiere a los platos representativos de cada región, que, como tal, hace referencia a sus costumbres y tradiciones. Se medirá a través de la identidad cultural, saberes culinarios, grados de consumo y nivel de diversificación de la cultura y los platos típicos.</p>	-Platos regionales	-Grado de solicitud -Grado de consumo -Nivel de diversificación.	-Cualitativa ordinal.
		-Cultura	-Identidad cultural. -Saberes culinarios.	
<p><b>Insumos amazónicos (V. Independiente):</b>            “Son los ingredientes que se utilizan en una receta gastronómica para producir algún plato o comida de la amazonia”. (Anónimo, 2018)</p>	<p>Se refiere a los productos de la Amazonía que sirven para la elaboración de los platillos regionales (en este caso de la Amazonía). Se medirá a través del conocimiento e importancia de los insumos que son: carnes, pescados y vegetales.</p>	-Vegetales	-Nivel de importancia. -Nivel de conocimiento.	-Cualitativa ordinal.
		-Carnes		
		-Pescados		

**Fuente:** Elaboración propia. Abril, 2019.

**Anexo 3: LISTADO DE LOS RESTAURANTES CATEGORIZADOS DEL DISTRITO DE TARAPOTO**

<b>N°</b>	<b>R.UC.</b>	<b>RAZÓN SOCIAL</b>	<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	<b>DISTRITO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>N° DE CERTIFICADO</b>
01	20450158403	Recreo Turístico Monsefú SRL	Restaurant Monsefú	Asunción Pisfil Custodio	Tarapoto	San Martín	024-22.09.01
02	20602190367	Consorcio Turístico Aguajal II S.AC.	El Aguajal II	Quintana López Greis Kelly	Tarapoto	San Martín	022-22.09.01
03	20493813014	Inversiones Panbex S.A.C.	Restaurant Café Chalet Venezia	Pangos Villanueva Mónica	Tarapoto	San Martín	014-22.09.01
04	20229615603	La Patarashca S.A.C.	Restaurant La Patarashca	García de Reátegui María Elia	Tarapoto	San Martín	017-22.09.01
05	10010681192	Moreno Díaz Zully	Restaruant Doña Zully	Moreno Díaz Zully	Tarapoto	San Martín	018-22.09.01
06	10077526744	Espinoza Moreno Esther Ubaldina	Restaurant Rincón Sureño Parrilladas	Espinoza Moreno Esther Ubaldina	Tarapoto	San Martín	016-22.09.01
07	20572283772	Trend Business S.A.C.	Restaurant Real Tarapoto	Kong Ton Kion On	Tarapoto	San Martín	023-22.09.01
08	20601388597	Dulces Gemelas EIRL	Pollitos Park	Correa Diaz Carlos Abel	Tarapoto	San Martín	011-22.09.01

09	20600988141	La Hamaca de La Vaca S.A.C.	Restauant Turístico de La Vaca	Bartra Lozano Jorge	Tarapoto	San Martín	015-22.09.01
10	20603810644	Esmeralda Gaming S.A.C.	Restaurante Turístico MAZU	Mustafá Aguinaga Basem Ricardo	Tarapoto	San Martín	027-22.09.01
11	10011217872	Fasabi Rivera Rubí	Refrigerios Del Aguila	Fasabi Rivera Rubí	Tarapoto	San Martín	029-22.09.01
12	10009062420	Mendoza Sánchez Marina	Restaurante Luchito Parrillas	Mendoza Sánchez Marina	Tarapoto	San Martín	028-22.09.01
13	20542377314	El Trincherero Carnes SAC	Restaurante El Trincherero Carnes	Fasanando Flores Gilberto	Tarapoto	San Martín	030.22.09.01
14	20494136539	1er. Puerto Restaurant S.A.C.	1er. Puerto Restaurant	Robles Vásquez Edie Ricardo	Tarapoto	San Martín	031.22.09.01

**Fuente:** DIRCETUR. Agosto, 2019.

## **Anexo 4: GUÍA DE ENTREVISTA**

### **TEMA: INSUMOS AMAZÓNICOS Y GASTRONOMÍA REGIONAL**

BUEN DÍA ESTIMADO VISITANTE, SOMOS EGRESADOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y EN ESTA OPORTUNIDAD ESTAMOS REALIZANDO UN ESTUDIO SOBRE NUESTRA RIQUEZA GASTRONÓMICA. SU OPINIÓN SERÁ DE GRAN AYUDA PARA NUESTRA INVESTIGACIÓN. POR FAVOR LE INVITO A CONTESTAR LO QUE USTED CREA CONVENIENTE.

**OBJETIVO:** Averiguar si se conoce o utiliza insumos amazónicos en el desarrollo y diversificación de la gastronomía regional.

#### **ENTREVISTADORES:**

-Guevara Saavedra, Estefany

-Hernández Briceño, Karla Jeniré

#### **ENTREVISTADO:**

**SEXO:**

**EDAD:**

- 1.- ¿Qué insumo en la mayoría de veces utiliza Ud. para la preparación de los platillos de la zona?
- 2.- ¿Qué insumos conoce a parte de los que utiliza normalmente? Mencionalo.
- 3.- ¿Cuándo desea preparar algo de la zona se le es fácil encontrar los insumos que necesita?  
¿Por qué?
- 4.- ¿Cómo considera Ud. la gastronomía regional?
- 5.- ¿Qué platillos son los más solicitados y consumidos por los clientes?
- 6.- ¿Qué platillos de la región venden en el restaurante?
- 7.- ¿Suelen vender platillos fusionados con insumos amazónicos? Mencionalos.
- 8.- ¿Considera usted importante la diversificación de platillos? ¿Por qué?
- 9.- ¿Usted cree que es importante la diversificación gastronómica regional con insumos amazónicos? ¿Por qué?
- 10.- ¿Considera Ud. que las costumbres en el tema de gastronomía regional influyen al momento de la preparación de los platillos?
- 11.- ¿Cree Ud. que se debe impartir las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones o es que debemos de dejarlos que ellos elijan si es que quieren seguir o no llevando esto como herencia?

## Anexo 5: MODELOS DE ENCUESTAS

### ENCUESTA A VISITANTES:

#### ENCUESTA SOBRE INSUMOS AMAZÓNICOS Y GASTRONOMÍA REGIONAL ENTREVISTADO: (ANÓNIMO)

BUEN DÍA ESTIMADO VISITANTE, SOMOS EGRESADOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y EN ESTA OPORTUNIDAD ESTAMOS REALIZANDO UN ESTUDIO SOBRE NUESTRA RIQUEZA GASTRONÓMICA. SU OPINIÓN SERÁ DE GRAN AYUDA PARA NUESTRA INVESTIGACIÓN. POR FAVOR LE INVITO A MARCAR CON UNA X LA RESPUESTA QUE UD. CREA CONVENIENTE.

**CIUDAD/ PAÍS:**

**SEXO:**

**EDAD:**

<b>NIVEL DE IMPORTANCIA</b>	<b>NADA IMPORTANTE</b>	<b>IMPORTANTE</b>	<b>MUY IMPORTANTE</b>
¿Qué tan importante es para Ud. el desarrollo del rubro gastronómico para un destino turístico?			
¿Qué tan importante es para usted que la gastronomía amazónica sea reconocida internacionalmente?			
¿Qué tan importante es para Ud. conocer los insumos amazónicos existentes en la región de San Martín - Perú?			
¿Qué tan importante es para Ud. la diversificación de platillos en un restaurante con insumos amazónicos?			
¿Qué tan importante es para Ud. el consumo de platillos amazónicos que no son ofertados comúnmente en los restaurantes?			
<b>NIVEL DE CONOCIMIENTO</b>			
<b>Insumos amazónicos:</b>	<b>BAJO (1-5 insumos)</b>	<b>MEDIO (6-10 insumos)</b>	<b>ALTO (11 a más insumos)</b>
Vegetales de la Amazonia peruana.			
Carnes de la Amazonia peruana.			
Pescados de la Amazonia peruana.			
<b>Saberes culinarios:</b>	<b>BAJO (1-3 platillos)</b>	<b>MEDIO (4-6 platillos)</b>	<b>ALTO (7 a más platillos)</b>
Conocimiento sobre la preparación de platillos amazónicos.			
<b>GRADO DE CONSUMO (al encontrarse de visita en la región de San Martín)</b>	<b>BAJO (1-2 platillos)</b>	<b>MEDIO (3-4 platillos)</b>	<b>ALTO (5 a más platillos)</b>
Platillos amazónicos convencionales.			
Platillos fusionados con insumos amazónicos.			
Productos innovadores de los restaurantes regionales.			
Platillos de la costa.			
Platillos de la sierra.			

Fuente: Elaboración propia. Mayo, 2019.















N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL	Escala				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	N					
Insumos amazónicos																																																										
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT			
		2 MED	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22	2	MED
		1 BAJ	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	1	BAJ
02	Carnes de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT	
		2 MED	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2	MED
		1 BAJ	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	1	BAJ
03	Pescados de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT		
		2 MED	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	2	MED
		1 BAJ	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	1	BAJ
Saberes culinarios																																																										
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT		
		2 MED	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	2	MED
		1 BAJ	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	1	BAJ
TOTAL																																																					N					

Figura 26: Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (51-100 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL	Escala						
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	N							
Insumos amazónicos																																																												
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	ALT		
		2 MED	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	2	MED
		1 BAJ	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	1	BAJ
02	Carnes de la amazonía peruana	3 ALT	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	ALT		
		2 MED	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	1	BAJ	
03	Pescados de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	ALT		
		2 MED	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	2	MED		
		1 BAJ	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	1	BAJ	
Saberes culinarios																																																												
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	3	ALT			
		2 MED	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	2	MED	
		1 BAJ	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	1	BAJ	
TOTAL																																																					N							

Figura 27: Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (101-150 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL	Escala		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50				N
Insumos amazónicos																																																								
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	3	ALT	
		2 MED	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	17	2	MED
02	Carnes de la amazonía peruana	1 BAJ	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24	1	BAJ		
		3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	ALT		
		2 MED	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	18	2	MED	
03	Pescados de la amazonía peruana	1 BAJ	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	ALT			
		2 MED	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	2	MED			
		1 BAJ	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	26	1	BAJ			
Saberes culinarios																																																								
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	3	ALT				
		2 MED	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	2	MED				
		1 BAJ	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	1	BAJ			
TOTAL																																																					N			

**Figura 28:** Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (151-200 encuestados)  
Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL	Escala		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50				N
Insumos amazónicos																																																								
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	7	3	ALT			
		2 MED	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	2	MED		
02	Carnes de la amazonía peruana	1 BAJ	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	25	1	BAJ				
		3 ALT	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	3	ALT			
		2 MED	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	12	2	MED	
03	Pescados de la amazonía peruana	1 BAJ	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	3	ALT	
		2 MED	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	17	2	MED		
		1 BAJ	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	22	1	BAJ		
Saberes culinarios																																																								
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	3	ALT				
		2 MED	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	13	2	MED				
		1 BAJ	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	28	1	BAJ		
TOTAL																																																					N			

**Figura 29:** Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (201-250 encuestados)  
Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																															TOTAL	Escala					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48			49	50	N	
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	ALT	
		2 MED	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	16	2	MED			
		1 BAJ	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	29	1	BAJ		
02	Carnes de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT
		2 MED	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	15	2	MED			
		1 BAJ	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	32	1	BAJ			
03	Pescados de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	ALT
		2 MED	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	16	2	MED				
		1 BAJ	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	29	1	BAJ				
Saberes culinarios																																																								
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT		
		2 MED	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	2	MED	
		1 BAJ	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	1	BAJ
TOTAL																																																		N						

Figura 30: Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (251-300 encuestados)  
 Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																															TOTAL	Escala					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48			49	50	N	
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT	
		2 MED	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	22	2	MED		
		1 BAJ	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	1
02	Carnes de la amazonía peruana	3 ALT	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	ALT	
		2 MED	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	24	2	MED			
		1 BAJ	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	1	BAJ
03	Pescados de la amazonía peruana	3 ALT	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	3	ALT	
		2 MED	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	2	MED	
		1 BAJ	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	1
Saberes culinarios																																																								
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	ALT		
		2 MED	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	2	MED
		1 BAJ	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27
TOTAL																																																		N						

Figura 31: Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (301-350 encuestados)  
 Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL	Escala		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	N			
	Insumos amazónicos																																																							
01	Vegetales de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT		
		2 MED	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	2	MED
		1 BAJ	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	1	BAJ	
02	Carnes de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT		
		2 MED	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	2	MED		
		1 BAJ	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	1	BAJ			
03	Pescados de la amazonía peruana	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT			
		2 MED	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	2	MED			
		1 BAJ	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1	BAJ		
	Saberes culinarios																																																							
04	Preparación de platillos amazónicos	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT				
		2 MED	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	2	MED			
		1 BAJ	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	1	BAJ				
	TOTAL																																																					N		

Figura 32: Nivel de conocimiento de la gastronomía regional e insumos amazónicos (351-384 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.



**Grado de consumo**

Escala de valoración		
1	2	3
Bajo (1-2 platillos)	Medio (3-4 platillos)	Alto (5 a más platillos)

N°	PREGUNTAS	Escala		Encuestados																																																		TOTAL	Escala	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	N		
01	Platillos amazónicos convencionales	3	ALT	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	23	3	ALT	
		2	MED	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	22	2	MED	
		1	BAJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	BAJ	
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3	ALT	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	21	3	ALT	
		2	MED	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	23	2	MED		
		1	BAJ	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	BAJ		
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3	ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	7	3	ALT			
		2	MED	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	2	MED		
		1	BAJ	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	24	1	BAJ	
04	Platillos de la costa	3	ALT	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	22	3	ALT		
		2	MED	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	2	MED			
		1	BAJ	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	17	1	BAJ			
05	Platillos de la sierra	3	ALT	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	13	3	ALT				
		2	MED	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	12	2	MED			
		1	BAJ	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	1	BAJ			
TOTAL																																																						N		

**Figura 33:** Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (1-50 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala		Encuestados																																																TOTAL		Escala		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			N
01	Platillos amazónicos convencionales	3	ALT	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	18	3	ALT
		2	MED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	16	2	MED
		1	BAJ	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	16	1	BAJ
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3	ALT	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	12	3	ALT	
		2	MED	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	18	2	MED		
		1	BAJ	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20	1	BAJ	
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3	ALT	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	10	3	ALT
		2	MED	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	14	2	MED	
		1	BAJ	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	1	BAJ
04	Platillos de la costa	3	ALT	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	3	ALT
		2	MED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	2	MED
		1	BAJ	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	28	1
05	Platillos de la sierra	3	ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	ALT	
		2	MED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	2	MED
		1	BAJ	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	1	BAJ
TOTAL																																																				N	N			

Figura 34: Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (51-100 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala		Encuestados																																																TOTAL		Escala			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			N	N
01	Platillos amazónicos convencionales	3	ALT	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	3	ALT	
		2	MED	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	19	2	MED
		1	BAJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	1	BAJ
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3	ALT	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	3	ALT		
		2	MED	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	2	MED
		1	BAJ	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	1	BAJ
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3	ALT	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	ALT		
		2	MED	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	2	MED
		1	BAJ	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	1	BAJ
04	Platillos de la costa	3	ALT	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	3	ALT	
		2	MED	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	2	MED	
		1	BAJ	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	1	BAJ	
05	Platillos de la sierra	3	ALT	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	3	ALT		
		2	MED	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	2	MED	
		1	BAJ	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1	BAJ	
TOTAL																																																				N	N				

Figura 35: Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (101-150 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																TOTAL N	Escala		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48		49	50	
01	Platillos amazónicos convencionales	3 ALT	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	17	3	ALT				
		2 MED	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	22	2	MED		
		1 BAJ	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1	BAJ	
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3 ALT	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	3	ALT	
		2 MED	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	1	BAJ	
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3 ALT	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12	3	ALT			
		2 MED	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	18	2	MED			
		1 BAJ	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	1	BAJ	
04	Platillos de la costa	3 ALT	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	17	3	ALT		
		2 MED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	2	MED		
		1 BAJ	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	1	BAJ	
05	Platillos de la sierra	3 ALT	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	3	ALT			
		2 MED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	2	MED		
		1 BAJ	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	32	1	BAJ		
TOTAL																																																			N			

Figura 36: Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (151-200 encuestados)  
 Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																TOTAL N	Escala		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48		49	50	
01	Platillos amazónicos convencionales	3 ALT	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	25	3	ALT		
		2 MED	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	BAJ	
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3 ALT	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	3	ALT	
		2 MED	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	2	MED
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	1	BAJ	
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3 ALT	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	3	ALT	
		2 MED	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1	BAJ
04	Platillos de la costa	3 ALT	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	3	ALT	
		2 MED	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	2	MED	
		1 BAJ	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	1	BAJ
05	Platillos de la sierra	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	ALT		
		2 MED	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	2	MED		
		1 BAJ	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	1	BAJ	
TOTAL																																																			N			

Figura 37: Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (201-250 encuestados)  
 Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL N	Escala	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			
01	Platillos amazónicos convencionales	3 ALT	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	20	3	ALT		
		2 MED	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	21	2	MED		
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	9	1	BAJ	
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3 ALT	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	17	3	ALT			
		2 MED	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	18	2	MED				
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	15	1	BAJ		
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3 ALT	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	19	3	ALT		
		2 MED	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	16	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	15	1	BAJ	
04	Platillos de la costa	3 ALT	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	3	ALT	
		2 MED	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	17	2	MED			
		1 BAJ	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	16	1	BAJ		
05	Platillos de la sierra	3 ALT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	ALT			
		2 MED	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	15	2	MED			
		1 BAJ	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	30	1	BAJ			
TOTAL																																																	N						

**Figura 38:** Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (251-300 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.

N°	PREGUNTAS	Escala	Encuestados																																																		TOTAL N	Escala	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50			
01	Platillos amazónicos convencionales	3 ALT	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	16	3	ALT		
		2 MED	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	24	2	MED	
		1 BAJ	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	10	1	BAJ
02	Platillos fusionados con insumos amazónicos	3 ALT	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	3	ALT		
		2 MED	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	25	2	MED			
		1 BAJ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	12	1	BAJ		
03	Productos innovadores de los restaurantes regionales	3 ALT	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	13	3	ALT		
		2 MED	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	19	2	MED		
		1 BAJ	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	18	1	BAJ			
04	Platillos de la costa	3 ALT	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	21	3	ALT			
		2 MED	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	2	MED			
		1 BAJ	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	1	BAJ		
05	Platillos de la sierra	3 ALT	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	3	ALT				
		2 MED	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	2	MED				
		1 BAJ	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1	BAJ			
TOTAL																																																	N						

**Figura 39:** Grado de consumo de la gastronomía regional e insumos amazónicos (301-350 encuestados)

Fuente: Elaboración propia. Abril, 2019.



## Anexo 7: Salidas de campo



**Figura 41: Entrevista a chef especializado (Restaurante La Patarashca)**  
**Fuente:** Elaboración propia. Agosto, 2019.



**Figura 42: Entrevista a chef especializado**  
**Fuente:** Imagen propia. Agosto, 2019.



**Figura 43: Entrevista a chef especializado**  
**Fuente:** Imagen propia. Agosto, 2019.