

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN

ESCUELA DE POSGRADO



**LOS PRODUCTOS NATIVOS DE LA PROVINCIA DE HUÁNUCO
COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA COMIDA**

NOVO ANDINA 2017

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO DE MAESTRO EN GESTIÓN
EMPRESARIAL**

TESISTA: AIDA CONTRERAS YALAN

ASESOR: DR. DAVID MARTEL ZEVALLOS

HUÁNUCO - PERÚ

2018

DEDICATORIA

A mis padres, mis hermanos y a mi hijo
Rodrigo, por haberme apoyado en cada
momento de mi vida.

A mi madre que está en el cielo, que me
ilumina día a día.

AGRADECIMIENTO

Agradezco por el apoyo brindado en la elaboración del presente trabajo de investigación a las siguientes personas:

- A la Doctora Katia Barrientos Paredes, por su apoyo incondicional en la elaboración de la presente investigación.
- Al Doctor David Martel, mi asesor, por brindarme las facilidades correspondientes.
- A la Doctora Verónica Cajas Bravo, por el apoyo, consejos y recomendaciones proporcionadas.
- A Walter Contreras Fernández, por haberme impulsado al desarrollo de la presente investigación.
- A Erika Contreras Yalan, por su apoyo, su paciencia y su generosidad.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “ Los productos nativos de la Provincia de Huánuco como alternativa para el desarrollo de la comida Novo andina 2018” se realizó en una muestra de 200 personas aplicando y persiguiendo durante toda la investigación la identificación de productos nativos potenciales de la Provincia de Huánuco y su relación con las nuevas tendencias gastronómicas del mercado para fomentar la promoción de los mismos; el método utilizado fue el descriptivo explicativo; para la fase de resultados y discusión se usó la estadística descriptiva permitiendo acceder a resultados confiables, utilizando un nivel de significación del 5%, para las hipótesis planteadas en la presente tesis.

Palabras claves:

Productos nativos

Comida Noviandina

ABSTRACT

This research paper entitled "The native products of the province of Huánuco as an alternative for the development of the food Novo andina 2018" was made in a sample of 200 people applying and chasing throughout the Research the identification of potential native products of the province of Huánuco and its relation with the new gastronomic tendencies of the market to promote the promotion of the same ones; The method used was the descriptive explaining, for the phase of results and discussion was used descriptive statistics who allowed access to reliable results regarding the hypothesis posed in this thesis.

Keywords:

Productos nativos

Comida Noviandina

ÍNDICE

| | |
|--|-----|
| DEDICATORIA..... | ii |
| AGRADECIMIENTO..... | iii |
| RESUMEN..... | iv |
| ABSTRACT..... | v |
| INTRODUCCION..... | ix |
| CAPITULO I..... | 10 |
| ASPECTOS BÁSICOS DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN | 10 |
| 1.1. FUNDAMENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN. | 10 |
| 1.2. Justificación. | 12 |
| 1.3. Importancia o propósito..... | 12 |
| 1.4. Limitaciones..... | 12 |
| 1.5. Formulación del Problema de investigación general y específico..... | 12 |
| 1.6. Formulación de objetivos generales y específicos..... | 13 |
| 1.7. Formulación de hipótesis generales y específicos..... | 13 |
| 1.8. Variables | 14 |
| 1.9. Operacionalización de variables. | 15 |
| 1.10. Definición de términos operacionales | 15 |
| CAPITULO II | 17 |
| MARCO TEÓRICO | 17 |
| 2.1. Antecedentes del estudio..... | 17 |
| 2.2. BASES TEÓRICAS..... | 22 |
| 2.2.1. TENDENCIAS GASTRONOMICAS..... | 22 |
| 2.3. Bases conceptuales..... | 37 |
| 2.3.1. La papa (Solanum tuberasum) | 37 |
| 2.3.2. La maca (Lepidiummeyeniiwalpers) | 37 |

| | |
|--|----|
| 2.3.3. La arracacha (arracacia xanthorrhiza Bancroft) | 38 |
| 2.3.4. El olluco..... | 38 |
| 2.3.5. Quinoa (chenopodium quinoa willdenow)..... | 38 |
| 2.3.6. Kañihua (Chenopodium pallidicaule Aellen) | 39 |
| 2.3.7. Kiwicha ó amaranto (Amaranthus caudatus Linneo) | 39 |
| 2.3.8. Aguaymanto (Physalis Peruviana)..... | 39 |
| 2.3.9. Camucamu (myrciariadubia) | 39 |
| 2.3.10. Tumbo (pasiflora mollisima) | 40 |
| 2.3.11 Gongapa | 40 |
| 2.3.12. La papaya de olor (carica pubescens) | 40 |
| 2.3.13. Tomate de España(cyphomandra betacea) | 40 |
| CAPITULO III | 42 |
| METODOLOGÍA | 42 |
| 3.1. Ámbito..... | 42 |
| 3.2. Población. | 42 |
| 3.3. Nivel y tipo de estudio. | 43 |
| 3.4. Diseño de investigación. | 43 |
| 3.5. Técnicas e instrumentos. | 43 |
| 3.5.1. Recolección de datos | 43 |
| 3.6. Validación y confiabilidad del instrumento | 44 |
| 3.7. Procedimiento. | 44 |
| 3.8. Tabulación. | 44 |
| CAPITULO IV..... | 45 |
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN..... | 45 |
| 4.1. Análisis descriptivo..... | 45 |
| 4.2. Análisis inferencial y contrastación de hipótesis | 58 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| 4.3. Discusión de resultados..... | 60 |
| 4.4. Aporte de la investigación..... | 66 |
| CONCLUSIONES..... | 73 |
| RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS..... | 74 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 75 |
| ANEXOS..... | 76 |
| ANEXO 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA | |
| ANEXO 02: INSTRUMENTOS | |
| ANEXO 03: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS | |

INTRODUCCIÓN

Una de las razones más importantes del reconocimiento de la gastronomía Peruana como patrimonio Cultural de la Nación es preservar los platos antiguos del Perú, platos respetables con miles de años de historia. Lo importante es que se mantengan vivos porque muchos están desapareciendo. Las montañas de los Andes constituyen un ecosistema que incluye territorios de siete países, más de 2 millones de hectáreas con terrenos sobre los 1.500 msnm y cuya región central (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia) se caracteriza por ser un centro de mega diversidad, con una de las floras más ricas del área neo tropical.

Los productos nativos en cuanto a tubérculos y frutos que existen en el Perú tienen altos contenidos nutritivos para una dieta saludable. Los tubérculos y raíces son fuente de energía y fuente de proteínas como en el caso del Tarwi, Kiwicha, maca, quinua, kañihua como también tenemos los frutos andinos que son fuentes de vitaminas como aguaymanto, tomate de árbol, camu camu, tumbo, papaya de olor. Esta tesis ha pretendido dar a conocer los productos nativos de la provincia de Huánuco como alternativa para el desarrollo de la comida novo andina, puesto que a la fecha no existe trabajos al respecto y se desconoce el gran potencial de este tipo de productos que podrían constituir una contribución al desarrollo de la actividad turística en Huánuco, debido a que se encuentra dentro de las nuevas tendencias gastronómicas a nivel mundial.

CAPITULO I

ASPECTOS BÁSICOS DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. FUNDAMENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

La industria turística mundial en las últimas décadas ha experimentado muchos cambios respecto a la forma de comercialización del producto turístico que cada vez se torna exigente respecto a todos sus elementos; uno de ellos se refiere a la gastronomía de cada destino que muchas veces es el principal motivo de visita por parte del turista; un claro ejemplo es Francia que posee el primer puesto a nivel mundial en este rubro, debido a que su gastronomía es la fusión de varias culturas siendo el secreto de su preferencia a nivel mundial, al igual que la comida italiana, china, española y peruana.

No obstante existe una marcada tendencia a un nuevo estilo de comida que lleve en sus ingredientes productos típicos del país, estamos hablando de la comida novo andina que se ha convertido en la principal publicidad de productos típicos estigmatizados por los restaurantes turísticos de comida internacional siendo por fin valorados y rescatados estos productos autóctonos y andinos como es el caso del Perú.

Respecto al Perú existe una riqueza sin igual en estos productos por tal motivo La comida peruana tiene características que no existen en ninguna parte del mundo, porque la historia del Perú gira alrededor de la comida, desde sus inicios. Tenemos productos desde ocho mil años que crecieron solos, sino que ya estaban domesticados sumado a esto es una de las más antiguas del mundo, tiene carácter mágico religioso que le da un contenido simbólico cultural.

Benavides, G. (2002). También se trata evidentemente de establecer el consumo de alimentos como un hecho cultural o social en donde es posible reconocer actitudes o comportamientos de los distintos grupos, así como las representaciones mentales y culturales frente a la comida.

Una de las razones más importantes del reconocimiento de la gastronomía Peruana como patrimonio Cultural de la Nación es preservar los platos antiguos del Perú, platos respetables con miles de años de historia. Lo importante es que se mantengan vivos porque muchos están desapareciendo.

Las montañas de los Andes constituyen un ecosistema que incluye territorios de siete países, más de 2 millones de hectáreas con terrenos sobre los 1.500 msnm y cuya región central (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia) se caracteriza por ser un centro de mega diversidad, con una de las floras más ricas del área neo tropical.

Los productos nativos en cuanto a tubérculos y frutos que existen en el Perú tienen altos contenidos nutritivos para una dieta saludable. Los tubérculos y raíces son fuente de energía y fuente de proteínas como en el caso del Tarwi, Kiwicha, maca, quinua, kañihua como también tenemos los frutos andinos que son fuentes de vitaminas como aguaymanto, tomate de árbol, camu camu, tumbo, papaya de olor.

Esta tesis ha pretendido dar a conocer los productos nativos de la provincia de Huánuco como alternativa para el desarrollo de la comida novo andina, puesto que a la fecha no existe trabajos al respecto y se desconoce el gran potencial de este tipo de productos que podrían constituir una contribución al desarrollo de la actividad turística en Huánuco, debido a que se encuentra dentro de las nuevas tendencias gastronómicas a nivel mundial.

1.2. Justificación.

Ha resultado importante la necesidad de conocer los productos Nativos de Huánuco y para eso se ha requerido de un estudio, que permita conocer la situación actual de los Productos Nativos que no son muy comercializados por falta de conocimiento de la población

Huanuqueña.

Esta investigación, además persiguió, orientar la promoción de la nueva gastronomía con los Productos nativos en la elaboración de nuevos platos Huanuqueños inspirados en la comida Novo andina.

1.3. Importancia o propósito de la investigación.

Este tesis ha sido viable, por la facilidad en el acceso a la recolección de los datos para su ejecución , así como el apoyo que se tuvo por parte de los profesionales que colaboraron, así como el apoyo de los individuos que conformaron la muestra en la toma de la información.

1.4. Limitaciones.

Consistió básicamente en conseguir a expertos y profesionales que conozcan los productos nativos de Huánuco, que participaron en esta investigación.

1.5. Formulación del Problema de investigación general y específico

Problema general:

Surgiendo de la realidad antes descrita, en la presente investigación, se planteo la siguiente pregunta:

¿De qué manera los productos nativos de la provincia de Huánuco se constituyen como alternativa para el desarrollo de la comida Novo andina 2018?

Problemas específicos:

- ¿Cuáles son los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco?
- ¿Cuáles son las nuevas tendencias gastronómicas en la Provincia de Huánuco, año 2018?
- ¿Cómo difundir el uso y consumo de los productos nativos de la provincia de Huánuco?

1.6. Formulación de objetivos generales y específicos.

a. Objetivo general:

Determinar los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco como alternativa de desarrollo de la comida Novo andina 2018?

b. Objetivos específicos:

- Identificar los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco..
- Conocer las nuevas tendencias gastronómicas en la Provincia de Huánuco.
- Promocionar el uso y consumo de los productos nativos de la provincia de Huánuco.

1.7. Formulación de hipótesis generales y específicos

a. Hipótesis general:

Los productos nativos de la provincia de Huánuco poseen características potenciales para el desarrollo de la comida Novo andina 2018.

b. Hipótesis específicas:

- La identificación de los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco permitirá desarrollar la comida Novo andina.
- La gastronomía actual en la provincia de Huánuco es tradicional por lo que es necesario su diversificación con la introducción de la comida Novo andina.
- El consumo actual de los productos nativos de la provincia de Huánuco es solo por la población rural, por lo que es necesario una mayor promoción y difusión como alternativa de desarrollo del turismo.

La identificación de los Productos nativos de la Provincia de Huánuco y el uso y consumo de ellos deben estar promocionadas con las nuevas tendencias gastronómicas.

1.8. Variables**a. Identificación de las variables.**

- **Variable 1**

Productos Nativos potenciales de la provincia de Huánuco.

- **Variable 2**

Desarrollo de la comida Novo andina en la Provincia de Huánuco

1.9. Operacionalización de variables.

| VARIABLE | DIMENSIONES | INDICADORES |
|-------------------------------------|--------------------------|---|
| Productos Nativos | Cultura ancestral | <ul style="list-style-type: none"> • Frutas: Aguaymanto Gongapa, guayabo, sachatomate, tumbo, sauco, capulí, pepino, papaya andina, lúcuma, mora, chirimoya. Granos andinos: Tarwi, quinua, kiwicha, cañihua, maíz, frejol verde. • Tubérculos: Pituca, Arracacha, Yacón, Maca, Mashua, oca, olluco, papa. • Hortalizas: Atajo, Chicchipa, huacatay, chichno, muña y paico. • Hortalizas frutas: Caygua, ají, calabaza, rocoto, cayota. |
| Desarrollo de la comida Novo andina | Tendencias gastronómicas | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes de Cocina Novoandina |

1.10. Definición de términos operacionales

Productos nativos: Para definir un alimento como nativo deben concurrir varias condiciones, la primera y obvia es que su origen corresponda a la misma región de la que se define como nativo; segundo, que su uso sea de carácter alimenticio es decir que haya sido usado como alimento y no para otra función, ritual religiosa o medicinal y, tercero, que esté claramente documentado, sea por tradición escrita u oral, su uso en diversas formas culinarias, es decir preparaciones concretas en la que se lo incluya y que tengan amplia distribución dentro de una población determinada.

Esta definición permite excluir, en primer lugar, a los alimentos que tienen una larga tradición de uso y consumo en una población determinada pero cuyo origen no es nativo. La importancia de este criterio es que cuando una especie es nativa es muy

probable que existan diversas variedades o especies semejantes, lo que implica una riqueza adicional. El segundo criterio permite discriminar “usos” modernos, como por ejemplo el atribuir propiedades nutricionales a la hoja de coca y adscribirla como alimento incaico, cuando no existe evidencia alguna que se haya utilizado con tal fin en el periodo prehispánico o colonial. El tercer criterio permite diferenciar el carácter tradicional es decir un conocimiento colectivo frente a usos restringidos a pequeños grupos sin implicancias o influencias de importancia en lo cultural, un ejemplo es el consumo de perros nativos por algunas comunidades huancas durante el periodo precolombino lo que no puede considerarse, por dicho motivo, un alimento nativo o una preparación tradicional. (Salaverry, O. 2012).

Comida Novo andina: La gastronomía peruana se basa en la milenaria tradición de sus culturas ancestrales y en un proceso de mestizaje que empezó a mediados del s. XVI y continúa hasta el presente con magníficos resultados. Gracias a la biodiversidad del país, las culturas precolombinas lograron cultivar numerosos productos originarios, algunos de los cuales pasaron a tener especial protagonismo en la alimentación mundial. Citemos, entre otros, a la papa, que se consume tanto fresca, en gran variedad, como seca (chuño, moraya, carapulcra); el maíz, utilizado tanto fresco como seco y, también, para la elaboración de la chicha (bebida fermentada tradicional); diversos tipos de ají (rocoto, ají verde, ají limo, etc), la quinua, el tomate, el olluco, el pallar, el maní, la palta, hierbas aromáticas como el huacatay, la muña y el paico; frutas como la lúcuma, la chirimoya, el capulí; carnes de llama y alpaca (fresca y en salazones o charqui); el cuy y el pato criollo; numerosos pescados y frutos de mar, además de toda la gama de productos amazónicos nativos. <http://cocinanovoandina123.blogspot.com/>.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio.

A continuación se presenta los antecedentes encontrados que han tenido repercusión en relación al presente trabajo de investigación:

A NIVEL INTERNACIONAL

ESTUDIO NUTRICIONAL DEL CHOCHO (LUPINUS MUTABILIS

SWEET), SANITACIÓN, INNOVACIÓN Y PROPUESTA GASTRONÓMICA.

Eduardo Xavier Bonifaz Lucero: Los alimentos andinos, contribuyen a mejorar la alimentación de sectores rurales y urbanos de todo el país.

El *Lupinus Mutabilis*, Tarwi o Chocho, es una leguminosa andina altamente nutritiva; llegando a obtener índices del (41a 51%) en lo que a proteínas corresponde, mientras el de la soya solo alcanza (33.4%). Aparte presenta valores superiores al de la soya y otras leguminosas en cuanto a grasa corresponde alcanzando un (20.4%), mientras el alcanzado por la soya es del (16.4%).

En cuanto a las proteínas del *Lupinus Mutabilis*, Tarwi o Chocho, poseen gran cantidad de aminoácidos esenciales como Lisina y Leucina, aunque es muy bajo en aminoácidos azufrados como lo es la metionina y triptófano.

La proteína del tarwi presenta una alta digestibilidad en comparación con otras leguminosas. Los índices de evaluación indican que el aceite del Tarwi o Chocho es de buena calidad, ya que este aceite se encuentra situado entre el aceite de maní y soya.

Como principal ácido graso tenemos el Oleico, seguido por el linoleico que es un ácido graso esencial.

La composición de ácidos grasos a diferencia de los aminoácidos depende fuertemente de las influencias ambientales, de manera que pueden presentarse considerablemente variaciones según las localizaciones y los años.

El tarwi o chocho representa en total, una valiosa fuente de calcio, fósforo, magnesio, hierro y zinc. Presenta un gran potencial de integración con los alimentos modernos, pero sus limitaciones de procesamiento y formas de preparación han restringido su demanda.

Es apropiado para la elaboración de productos alimenticios, comidas con alto contenido proteico.

Es de fácil cocción ya que presenta un recubrimiento o cáscara es muy delgada. El tarwi es un excelente abono, capaz de aportar por lo menos 400kg de nitrógeno por hectárea, por esta razón el tarwi constituye una planta importante en la rotación de cultivos.

Los alcaloides presentes en el tarwi o chocho (esparteína, lupinina, lupanidina, etc), se emplean para controlar ectoparásitos y parásitos intestinales de los animales.

Los residuos de la cosecha (tallos secos) se usan como combustible por su gran cantidad de celulosa que proporciona un buen poder calorífico.

En estado de floración, la planta se incorpora a la tierra como abono verde, con buenos resultados mejorando la cantidad de materia orgánica, estructura y retención de humedad del suelo.

De las 184 encuestas realizadas en el cantón de Pujilí se deduce:

Solo el 40% de las tierras ha recibido un tratamiento de fertilización o tratamiento fitosanitario, mientras el 60% no recibió ningún tipo de fertilización de la tierra y menos un tratamiento fitosanitario, esto nos indica que no existe una adecuada forma de preparación de la tierra antes de la siembra.

El 6% de las plantaciones ha recibido un riego suplementario, mientras que el 94% no lo han hecho, los datos nos señalan que las tierras donde se cultiva el tarwi o chocho no presentan una humedad adecuada.

La producción vendida solo el 5% va directamente al consumidor final, y el 95% de la producción es adquirida por los intermediarios, la comercialización de este producto es indirecta, ya que el producto en su mayor cantidad pasa por manos de intermediarios.

El tamaño de los sembríos de chocho varían: el 27% de estos sembríos posee menos de una ha, el 23% va de 1 a 2 ha, el 42% se encuentra entre 2 y 10 ha, mientras que solo el 8% posee más de 10 ha, el producto no tiene grandes extensiones de tierra cosechada.

El 60% de la superficie sembrada con chocho se encuentra aislada, mientras que el 40% se encuentran en consorcio con otros cultivos, vemos que todavía existe un porcentaje en la siembra del chocho que no es aprovechado en su totalidad.

Los valores nutricionales del tarwi o chocho, son del conocimiento de un 45% de entre los productores, mientras el 55% desconoce los beneficios nutricionales, la mayoría de los productores, no conocen los beneficios del producto que ellos siembran y esta puede ser una razón por la cual no está bien aprovechado.

El 68% de los encuestados afirman tener un conocimiento de preparaciones gastronómicas relacionadas o donde intervenga el producto y el 32% desconoce preparaciones en las cuales intervenga el chocho, o lo consumen de una manera típica el chocho desamargado, la mayoría de personas conocen preparaciones a base del chocho o tarwi, pero todavía existe un porcentaje a la cual le hace falta una mejor cultura gastronómica acerca del producto.

PROPUESTA GASTRONOMICA A BASE DE PRODUCTOS ANDINOS QUE SE EXPENDEN Y CONSUMEN EN EL CANTON RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO 2006 (MANUELA GUAMAN GUAILLA)

Los Productos andinos que se expenden y Consumen en el Cantón Riobamba son: mashua, arracacha, oca, amaranto, quinua y cebada. Dentro de ellos la cebada y la quinua son cereales que se encuentran disponibles para el consumo de manera permanente todo el año. El amaranto es difícil conseguirlo. En cuanto a los tubérculos solo el melloco tiene las disponibilidad permanente, la oca se dispone en invierno, la arracacha es difícil d conseguirla, la mashua casi siempre no está disponible.

- La quinua y cebada generalmente se adquieren en tiendas, el melloco, la arracacha y la oca se las adquiere normalmente en los mercados y también en las ferias, también el amaranto y la mashua se comercializan a nivel de mercados pero en menor proporción.
- Estos productos se adquieren ya sea por libras (como la cebada y quinua) o por porciones.
- El amaranto como no forma parte de los productos que se consumen, prácticamente no tiene una forma definida de preparación al igual que la mashua. La cebada se la prepara como pan principalmente y además en sopas o tortilla. La quinua se la prepara en coladas y sopas y muy poco como pasteles y también en coladas.
- Muy poco se aprecia el valor nutritivo de los productos, los mismos se adquieren más por costumbre.
- Entre los principales limitantes para el consumo de los productos andinos destacan: el desconocimiento de la forma de preparación y el sabor extraño

- La mayoría de productos andinos se consume es menor. Esta disminución de la demanda de estos productos en los mercados rurales y urbanos podría estar influenciada por la imagen de los productos que está asociada a la pobreza “Alimentos de pobres” y por desconocimiento de la calidad nutricional y de las bondades de los productos en los estratos medios y altos de las ciudades.
- Existe desconocimiento de los productos tradicionales en mercados urbanos así como pérdida de las técnicas tradicionales de transformación de los productos.

A NIVEL NACIONAL

GRANOS ANDINOS (QUINUA, CAÑAHUA/CAÑIHUA Y AMARANTO/KIWICHA): ROSARIO BRAVO, KATIA ANDRADE, ROBERTO VALDIVIA, JOSÉ LUIS SOTO, EDITORES

El consumo de galletas es de 3560 paquetes/mes en Arequipa, 5165 en Cuzco y 3751 en Juliaca, mientras que para los chocolates la demanda es 4614 unidades en Arequipa, 5427 en Cuzco y 4213 en Juliaca.

La aceptabilidad de los productos es alta de acuerdo a la escala hedónica, calificando el 32% como “Me gusta mucho”, el 65% “Me gusta”, el 3% le es indiferente, y no se encontró rechazo alguno a los productos.

La demanda potencial, calculada a partir de la tasa de crecimiento poblacional, consumo per cápita y considerando el 3% de la población total, señala que existirá un mayor potencial de demanda en los siguientes tres años para galletas con cañihua en la ciudad de Cuzco. En cambio para chocolates con quinua, la mejor demanda potencial en los primeros tres años se tiene en la ciudad de Arequipa.

A NIVEL LOCAL

No se encontraron tesis acerca del tema.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. TENDENCIAS GASTRONOMICAS

Las tendencias son ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas.

Las tendencias muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo. Sin embargo “existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional, ya que la conquista sobre las cosas y los procesos se da con mucho esfuerzo, haciendo creer que el cambio debe traer mayores ventajas.

Por tanto, la tendencia no solo debe requerir de la adaptación a un nuevo concepto para sobrevivir, sino que debe proveer mayores oportunidades para una vida más plena.

En el desarrollo de la tendencia se incluye un grupo de personajes requeridos para que se produzca:

- Los diseñadores, chefs, artistas de la cocina quienes son los creadores de las tendencias. Trabajan en el desarrollo del nuevo estilo en las cocinas y preparaciones.
- Los ejecutores de las tendencias, cocineros curiosos: aquellos que son de pensamiento abierto y curioso en relación con estilo y gusto. Consideran que el cambio es algo positivo y tienden a aplicarlo en sus propios establecimientos.
- Generalistas tempranos: aceptan las modas gastronómicas antes de que se vuelvan generales completamente.
- Generalistas gastronómicos: lo hacen porque todo el mundo parece hacerlo.

- Generalistas tardíos: saben que el cambio es inminente pero no buscan hacerlo desde un principio.
- Los seguidores de tendencias: este grupo de comensales necesita haber visto a otras personas comiendo los nuevos estilos, antes de consumirlos ellos mismos.
- Los conservadores: prefieren los sabores y las formas de comer que han existido por años.

El proceso de una tendencia comienza con los ejecutores de la misma y termina con los conservadores.

Cuando una tendencia se da en grupos poli sociales, tendrá suficiente espacio para crecer. Únicamente cuando un número suficiente de ejecutores de tendencia en cada grupo puede adherirse a dicha tendencia, esta tendrá la atención necesaria de los seguidores de las mismas.

El final de las tendencias se da cuando aparece cualquier exceso de sus características. Así es como después de tantos años de prevalecer, una tendencia desaparece.

Los chefs y artistas de la cocina tienen la posibilidad de imponer su propio estilo en cuanto a sabores y la implementación de técnicas diversas que ayuden a la creación de nuevas obras. Introduciendo a “la creatividad, la cual se ha convertido en un valor fundamental, necesario y determinante en las diferentes esferas de la acción humana.

La creatividad busca romper con los esquemas establecidos y los modelos estéticos tradicionales, además de aportar una mejora en las actividades humanas.

La cocina ejemplifica a la perfección el uso de la creatividad para el progreso, pues el inicio de la alimentación de la humanidad fue meramente para la supervivencia evolucionando gracias al ingenio del ser humano y creándose bellas obras gastronómicas artísticas que deleitan a cualquier paladar.

La novedad en los platillos, no va a ser condición suficiente sino que el valor de esta novedad debe contar con el consentimiento de los comensales, para entonces crear una tendencia y una preferencia culinaria colectiva, que deberá durar por lo menos un año, aparecerá, crecerá, se mantendrá y después irá en declive, dejando ciertos rasgos en la sociedad para dar paso a la adopción de la siguiente tendencia.

(Lina Sarai Mejía López: 30:32. 2014)

A. TENDENCIAS FUNCIONALES

Las tendencias gastronómicas funcionales, son aquellas que se dan por la evolución de las técnicas en la cocina, la implementación de nuevos y mejores procesos, o el uso de ingredientes más efectivos y fáciles de conseguir y emplear; imponiéndose como una moda dentro de las cocinas.

Los platos Peruanos siempre se han caracterizado por su mezcla exquisita de ingredientes, sabores y aromas, resultado de una elaborada preparación. La cocina criolla peruana debe una gran parte de su éxito a esta fusión. La gastronomía en el Perú está sacando provecho en materia de sabores, de su amplísima biodiversidad, las características de esta fusión son la presentación, el colorido, la mezcla y variedad de ingredientes.

Existen varios géneros o estilos de comida peruana entre los que podemos destacar las comidas regionales, los platos peruanos son sanos y variados por contar Perú con costa, sierra y selva. Los cocineros juegan mucho con esto, ya que los insumos y por lo tanto la preparación, varía según la zona de la cual provienen. La más ligera es la de la sierra, donde no se emplean casi fritos; la mayoría de los platos se elaboran a partir de tubérculos cocidos, en la costa la comida es más agresiva uno de los motivos es porque se utiliza mucho picante y en la selva destaca por sus ingredientes exóticos (mono, culebras, hormigas), además de una amplia gama de frutas.

Entre estas tendencias funcionales tenemos:

COCINA NOVO ANDINA

La comida Novo andina que utiliza ingredientes andinos prehispánicos con las técnicas más modernas de preparación, surge de la creatividad de los chefs o cocineros peruanos contemporáneos, al inventar exquisitos platos utilizando ingredientes peruanos y extranjeros

El inicio de la Cocina Novo andina fue en la década de los años 80, fue creada por el chef Bernardo Roca Rey Miró Quesada en el año 1986 a raíz de un evento gastronómico que se realizó en la Laguna de Huacachina en el departamento de Ica.

En el evento participaron varios chefs extranjeros y Bernardo Roca Rey era uno de los jueces; algunos chefs lo desafiaron para que inventara un plato que fuera nuevo pero diferente. Aceptando el desafío, el pionero de la cocina Novo andina se dirigió al mercado de la cercana ciudad de Ica, y con los ingredientes que pudo hallar preparó un sancochado, mezclando ingredientes que eran desconocidos para él y el resto de chefs, el plato fue bautizado como La Gran Olla de Huacachina.

En cuanto la comida Novo andina trata de Potenciar los ingredientes de las culturas Andinas, Usar ingredientes con técnicas clásicas de cocina, uso adecuado de géneros endémico, Investigación de técnicas Culinarias ancestrales.

COCINA MOLECULAR

La gastronomía molecular es el estudio científico de los procesos de cocina ya conocidos, con objeto de comprenderlos desde el punto de vista de las moléculas. No tiene como meta orientarse hacia la estructura química de los ingredientes o la transformación realizada por la industria alimentaria.

La gastronomía molecular es una disciplina científica, y la investigación la llevan a cabo científicos. Los alimentos se tratan como moléculas.

La cocina molecular, se propone crear nuevas técnicas aprovechando los conocimientos científicos de cualquier tipo que a menudo no se han utilizado en la cocina.

La cocina molecular es una disciplina práctica, que, en la investigación, necesita la participación de un científico y un cocinero.

COCINA FUSION

La cocina Fusión más que una tendencia es un concepto empleado para definir el resultante de recetas donde se usan ingredientes, especias, condimentos o artes de cocción representativos de diferentes países o culturas. Este tipo de cocina se puede dar espontáneamente por causas derivadas de la inmigración, por colonización, etc. o bien se puede dar por la colaboración entre una comunidad de cocineros en busca de la experimentación o simplemente por ampliar sus conocimientos culinarios. Esta tendencia o concepto comenzó bajo este nombre a mediados de los 70 en Estados Unidos donde la experimentación entre las diversas *culturas culinarias del mundo* dio a la luz muchas combinaciones de gran calidad y que dadas sus múltiples variantes no deja de evolucionar. Por citar algunas de estas combinaciones tenemos la *Cocina Cajún* mezcla de la *cocina tradicional norteamericana y francesa* o la *Tex-Mex* derivada de la *texana y mexicana*.

B. TENDENCIAS NO FUNCIONALES

Las tendencias gastronómicas no funcionales serán aquellas que se dan por el gusto de los comensales, por las nuevas sensaciones que puedan provocar los alimentos en ellos, y por la inclinación hacia nuevos estilos en las formas de comer.

COMIDA SALUDABLE

La Cocina Sana o sana es el arte de preparar los alimentos en forma saludable, minimizando los riesgos para la salud que a veces implica la cocina

tradicional. Básicamente se ocupa de cómo evitar los excesos de grasas, colesterol y sal, relacionados con las enfermedades cardíacas, arteriosclerosis, obesidad, hipertensión y ciertos tipos de cáncer. Una de sus pautas más importantes es aumentar las proporciones de alimentos de origen vegetal, como cereales, legumbres, frutas y hortalizas. Por supuesto, el orgullo de la cocina sana es lograr más salud conservando e incluso aumentando los buenos sabores. Reducir el consumo de sal, azúcar y grasa implica beneficios para el corazón, el peso, los dientes y la presión sanguínea.

COMIDA RAPIDA

La comida rápida tiene su origen en Europa en el siglo XIX cuando los mercenarios cosacos del ejército ruso en Francia solicitaban en los restaurantes que se les sirviera lo antes posible; lo hacían repitiendo la palabra *bistró* (en ruso, *bystro* significa rápido). Desde entonces los restaurantes franceses de atención rápida quedaron con la denominación de bistró.

No obstante, el concepto llegó a América recién a inicios del siglo XX cuando, en 1912, se inauguró el primer *automat* en Nueva York, un local de autoservicio que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar con monedas. Luego, con la llegada a Estados Unidos de América (EUA) de los populares *drive-through* (atención al vehículo) en la Década de 1940, se inicia un periodo de popularidad de este tipo de servicio.

Así, el concepto de *fast food* se instala en la vida de Occidente.

Los productos de fast food se pueden clasificar en dos tipos: los de influencia y características anglosajonas, como hamburguesas, salchichas y papas fritas, acompañadas de salsas diversas; y los de procedencia mediterránea, como pizzas, bocadillos y kebabs, los cuales son bastante más saludables.

Se debe mencionar que una parte de la fast food posee una elevada densidad energética con altos contenidos en grasas e hidratos de carbono, como hamburguesas, croquetas, salchichas, papas fritas e, incluso, el típico pastel de manzana(Lydia Arbaiza: 24-2013).

PRODUCTOS NATIVOS

A. FRUTOS

El fruto (carpo) es el ovario desarrollado y maduro. Paralelamente a la fecundación de la ovocélula y a la transformación de los primordios seminales en semillas, se producen profundos cambios en el ovario hasta su madurez. Este hecho reduce el concepto de fruto al ámbito de las plantas con flores (angiospermas). Su principal misión es la protección y dispersión de estas semillas. Cuando el ovario es **súpero** normalmente es este el que participa únicamente en la formación del fruto. Sin embargo, cuando es **ínfero**, suele haber otras estructuras florales implicadas.

En el caso de los frutos derivados de ovario ínfero, la porción extracarpelar recibe el nombre de clamidocarpo.

En un cierto número de especies, otras partes de la flor o de la inflorescencia se asocian al gineceo para producir el fruto. Cuando las partes de la flor que persisten en el fruto no son concrecentes con él se llaman induvias.

La mayoría de los frutos implican la formación de semillas, pero ciertas plantas pueden producir frutos sin que ello ocurra.

B. CEREALES

Son las semillas o granos de las plantas gramíneas (trigo, arroz, maíz, avena, cebada, centeno). Cada grano está compuesto por varias capas: las envolturas o salvado que contiene la mayor parte de la fibra, el endosperma que contiene el

almidón y la mayor parte de la proteína del cereal; y el germen, solo el 3%, pero concentra varios nutrientes: proteínas, vitamina B1, Vitamina E.

Los cereales son fuente de H de C complejos (almidón), proteínas de valor biológico reducido (por falta de algunos aminoácidos y, solo si son integrales, de fibra y vitamina B1.

La harina cuando más blanca y el producto cuanto más refinado, menor es su valor nutricional. En los cereales fortificados se intenta compensar estas pérdidas.

C. TUBÉRCULOS

La raíz etimológica de tubérculo se encuentra en el término latino tubercŭlum. El concepto suele emplearse en la botánica para hacer referencia al sector ensanchado de una raíz o de un tallo subterráneo donde la planta almacena nutrientes.

Los tubérculos son muy importantes para la alimentación del ser humano. La papa (también conocida como patata), la batata (que, en algunos países, se yuca, camote y la zanahoria son algunos de los principales tubérculos que se consumen como alimento.

La papa, por ejemplo, es un tubérculo nativo del continente americano. Consumida por los aborígenes locales, los europeos conocieron la papa al llegar por primera vez a **América**. De este modo, el tubérculo viajó a **Europa** y su consumo se expandió por todo el **mundo**.

La Agricultura para los pobladores de Huánuco

La agricultura para los pobladores de Huánuco durante la época prehispánica fue la más floreciente porque todos tuvieron parcelas de tierras para cultivar y producir sus alimentos, en cambio durante la época colonial, inclusive la republicana se caracterizó por la tenencia de grandes latifundios o haciendas, que abarcaron extensas áreas de cultivo cuyos propietarios fueron las instituciones

religiosas y familias preferentemente españolas, quienes introdujeron al Perú numerosas plantas del viejo continente como: verduras, menestras, caña de azúcar, vid, cítricos, frutales y otros; también algunas técnicas agrícolas, el asalariado y excesivas ganancias para los hacendados o gamonales; mientras que las comunidades andinas fueron desplazadas sin títulos de propiedad hacia tierras más lejanas, menos fértiles y con pastos de escaso valor alimenticio, quedando postergadas y sin posibilidades de progreso.

Protección de la Flora y fauna

Para proteger y preservar la rica flora y fauna silvestre y doméstica de la Región Huánuco, es necesario disponer que los recursos genéticos se mantengan permanentemente, estableciendo, “in – situ”, de bancos genéticos planificados dentro de las áreas protegidas o en áreas de uso múltiple, donde se cuente con bancos de semillas y se realicen investigaciones. También bancos de semen y crianza de diversas especies de animales con el fin de estudiar, mejorar y conservar la fauna huanuqueña. Además debería hacerse un muestrario altamente representativo de la diversidad ecológica local y regional.

Producción de Productos

La Alimentación, en la Región Huánuco desde la época prehispánica constituye una de las dietas más variadas, balanceadas y óptimas para el ser humano, basadas, principalmente en su producción nativa, que al igual que otras regiones andinas del Perú ha logrado en más de diez mil años elegir, domesticar, cultivar y mejorar numerosas especies de su flora y fauna, consideradas hoy en el mundo indispensables. Tales como: papas, ollucos, maíces, quinua, kiwicha; frutales, verduras; otros vegetales y carnes. Actualmente, los alimentos están dados por los recursos alimentarios que ofrece la región huanuqueña, especialmente por la producción de cada uno de sus pisos ecológicos, clasificados

por el doctor Javier Pulgar Vidal en: Yunga, Quechua, Suni o Jalca, Puna, RupaRupa o Selva Alta y Omagua o Selva Baja.

Agricultura en la actual Región Huánuco

La agricultura en Huánuco está determinada por los diversos climas y latitudes, diferenciándose los sembríos propios de los Andes de los cultivos de Selva Alta, que están dadas por la calidad de las tierras, por los tipos de plantas, el clima, altitud y por las técnicas empleadas. Actualmente, se sabe que más del 65% de la población huanuqueña tiene como actividad principal la agricultura y la ganadería. Estos pobladores mayoritariamente conformados por familias campesinas con pequeños minifundios, producen alimentos para sobrevivir, motivo por el cual la agricultura se encuentra estancada, situación que contrasta enormemente con la autosuficiencia de las sociedades andinas prehispánicas, que superaban épocas de sequías, inundaciones y huaycos mediante el almacenamiento de toneladas de víveres en las miles de colcas que circundaban a las ciudades de la capital del Chinchaysuyo.

Históricamente el poder político y económico, ajeno a los campesinos, en las etapas colonial y republicana, determinó el desplazamiento de las comunidades campesinas andinas hacia tierras de menor fertilidad y pastos de escaso valor alimenticio, de tal manera que las tienen disponibles en lugares mucho más difíciles para la actividad agropecuaria que las que se encuentran en los valles, como suele suceder, entre otras, en las haciendas huanuqueñas, situadas en el valle del Pillco, ubicadas entre los 1,800 y 2,400 m.s.n.m., donde se han aclimatado los cítricos venidos de Europa, tales como: naranjas, limas, limones, cidras, toronjas; además, cultivan más de 30 frutas nativas de la región Yunga. También, en esta altitud producen tubérculos (papas, camotes, arracachas, etc.), raíces (yucas), hortalizas, maíces, cereales y caña de azúcar, esta última utilizada para elaborar alcohol

(aguardiente) de baja calidad. Los tipos de maíz que se cultiva, preferentemente, son de grano grande para “mote y cancha”, y alcanza niveles altos de producción en los valles formados por los afluentes de los ríos Huallaga, Pachitea y Marañón. Este cultivo casi siempre está asociado con “frijoles”, que dan abundantes cosechas y la tierra queda abonada con nitrógeno, permitiendo que los campos se cultiven ininterrumpidamente.

De los variados tipos de maíz que se cultivan en la zona andina de Huánuco, se tiene el Maíz blanco para Cancha, de gran aceptación en snacks como maíz tostado, saladito y doradito; el Maíz para Pop Corn, de buena textura, que revienta uniformemente como una rosa, es preferido por los niños y jóvenes; el Maíz para mote, de grano grande cocido y pelado, se utiliza, preferentemente, en sopas y acompañando a los chicharrones; el Maíz morado, se usa para preparar de chicha y mazamorra morada. En la zona de selva se cultiva, preferentemente, el Maíz amarillo, de grano pequeño y duro, es utilizado en la fabricación de alimentos balanceados.

En la región Quechua, entre los 2,500 y 3,800 m.s.n.m., la agricultura está destinada a la producción de papas, camotes, arracachas, ollucos, yacón, ocas y mashuas, todas muy nutritivas y con magníficas posibilidades comerciales, pues sólo en papas se cultiva en Huánuco cerca de cuatrocientas variedades y una de ellas, la papa amarilla “Tumbay”, que obtuvo el primer lugar en el “IV Concurso Mundial de la Papa”, realizado en Francia. La flora de la región quechua, encuentra su mejor expresión en los árboles frutales que crecen en las colinas de Ambo, Huánuco, Higuera, Churubamba, Acomayo, Panao, Molinos; también, en las del Dos de Mayo y en el resto de las provincias, con altitudes hasta los 3,500 m.s.n.m., donde se cultivan frutos de exquisito sabor como manzanas, peras, duraznos, blanquillos, abridores; chirimoyas, lúcumas, pacaes, pucumpuy o tumbitos,

zarzamora, guindas o cerezas, tomate de España (que no es español sino autóctono). Asimismo, es la región ideal para numerosos cultivos andinos, aromáticos y medicinales tales como: ajo, chincho, perejil, hierba buena, manzanilla, graviola y muchos otros.

En la región Suni o Jalca, entre los 3,500 y 4,000 metros de altitud, se produce con excelentes resultados diversos tubérculos, como “yacón”, papas, ollucos, ocas y mashuas, entre otros; también crece el sauco, la gongapa y la piñuela, de cuyos frutos agrdulces se prepara deliciosas jaleas y mermeladas.

En la puna, entre 4,000 y 4,800 m.s.n.m y gran parte de la janca andina, sobre los 4,800 metros de altitud, los pastos naturales alimentan a los rebaños de animales vacunos, lanares y caprinos, que los ganaderos crían en las alturas. También, en estas latitudes produce la “maca”, que es una raíz nativa alto andina poseedora de propiedades revitalizantes y vigorizantes, que atenúan el cansancio, el stress, la impotencia sexual, el agotamiento intelectual, la demencia senil, y es un excelente suplemento nutricional por su alto porcentaje de proteínas, vitaminas y minerales.

Protección del “Laboratorio Genético Natural” de Huánuco.

Para evitar que sigan desapareciendo miles de plantas y animales nativas, asimismo para preservar la rica flora y fauna silvestre y domesticada de la Región Huánuco, es necesario disponer que los recursos genéticos se mantengan permanentemente, mediante el establecimiento, “in – situ”, de bancos genéticos planificados dentro de las “áreas protegidas” o en “áreas de uso múltiple”, donde se cuenten con bancos de semillas y se realicen investigaciones florísticas. También con bancos de semen y crianza de diversas especies de animales con el fin de estudiar, mejorar y conservar la fauna huanuqueña y conformar un muestrario altamente representativo de la diversidad ecológica local y regional.

La flora, desde la época preincaica es el recurso genético mejor manipulado por los pueblos andinos del Perú, que lograron, “in – situ” la transformación genética de numerosos cultivos agrícolas, que entre avances y retrocesos, éxitos y errores domesticaron y desarrollaron innumerables plantas para el bienestar del hombre, puesto que hace 8,000 años los tubérculos, granos, legumbres y frutas andinas no eran ni remotamente parecidos a los hoy conocidos, que a través de siglos los andinos lograron cambios favorables y sustantivos en su forma, tamaño, sabor, olor, color; dejaron de ser dañinos para la salud humana, convirtiéndose en plantas alimenticias, nutritivas y medicinales, que alimentan y curan a la humanidad desde que llegaron los españoles al territorio peruano, sin embargo, hasta la fecha, estos “sabios campesinos andinos” no han recibido el merecido reconocimiento ni la debida indemnización por sus éxitos en favor del agro, pero en cambio están postrados en la miseria, por el olvido y la indiferencia de las naciones beneficiadas.

Dentro de la enorme variedad de plantas andinas, genéticamente desarrolladas en la zona de Huánuco, se tiene al maíz, la quinua, el tarwi, los tomates, los camotes, las papas con más de mil variedades; los frutos andinos, como la lúcuma y el “paca”, que originalmente tuvo un tamaño de sólo ocho centímetros y ahora sobrepasa los sesenta centímetros.

Actualmente, en Huánuco se realiza con cierta frecuencia exploraciones botánicas con el fin de obtener germo-plasma para el fitomejoramiento y fitotecnia de plantas cultivadas como papa, tomate, leguminosas y otros vegetales de la sierra y de la selva; igualmente, se ha logrado grandes avances en el estudio de los fitoparásitos que atacan a las siembras y cada vez se acrecienta más el conocimiento de las plantas (mala hierba) que invaden los cultivos de la región. También, en el área de la Genética destacan los trabajos de Fito mejoramiento en maíz, cereales, menestras, tubérculos; plantas y frutales nativos. En consecuencia

se debe fortalecer, en Huánuco, el estudio de la genética vegetal y animal adecuando la revolución bacteriológica a la “genética molecular”.

Culinaria Huanuqueña

La Región Huánuco cuenta con numerosos y exquisitos potajes de la culinaria serrana y selvática, que se inició en el período pre cerámico, cuando cocinaban los tubérculos, granos y carnes colocándolos alrededor de una hoguera, como hoy se hace el “cuy canca”, “ave canca” o “majás canca”, en la zona Rupa Rupa; de esa época es la tradicional “pachamanca huanuqueña”, que se prepara con papas, camotes, yucas, choclos y carne de cerdo condimentado con chincho, colocados dentro de un hoyo recubierto por piedras calientes, tapadas con hojas de plátano de gran tamaño y luego cubiertos con paja y tierra para favorecer la cocción. También la rica “Calabaza Asada” se prepara introduciéndola madura dentro de un hoyo caliente o alrededor de la hoguera hasta que la parte interior de la calabaza esté cocida y se convierta en una exquisita melaza natural.

La pachamanca, considerada como el “banquete de los andes peruanos”, no sólo es un plato de lo más representativo de la culinaria regional, sino sobre todo es una manifestación cultural cuya preparación apela a un milenario ritual en el que el hombre del ande, en especial el huanuqueño, se comunica con la tierra convirtiéndola en la “olla que cocinará sus alimentos”.

El primer mestizaje culinario en Huánuco se dio con la llegada de los conquistadores españoles, que produjeron cambios determinantes en la “región centro oriental del Perú”, cuyas manifestaciones son actualmente producto de la introducción de influencias y estilos europeos y asiáticos en la dieta huanuqueña, lo que ha logrado una de las más exquisitas y sofisticadas gastronomías del Perú. Sus fórmulas se basan en la antigua cocina huanuqueña con una mezcla de

sabores, especies e insumos exóticos. La comida por lo general es picante y condimentada, abundan los platos de carne combinada con vegetales.

Como ejemplo de fusión culinaria, podemos citar a la tradicional pachamanca, que es preparada de acuerdo a la época preincaica, pero adicionada de un encurtido de cebolla, de origen mediterráneo, como también se usa la carne de cerdo. Sucede algo parecido con el famoso “locro de gallina” y con la amplia gama de panes y pasteles, tales como: las guaguas, el pan de agua, las empanadas y las deliciosas roscas huanuqueñas, llamadas “prestiños o rosquetes”, que son típicas en Europa Central, especialmente en el Cantón de Solothurn, Suiza, donde se preparan para los carnavales.

Boom gastronómico

Actualmente, Huánuco no es ajeno al “boom” gastronómico que el Perú está viviendo desde los años noventa con el nacimiento de la cocina “novo andina”, iniciada por una generación de peruanos que estudiaron en escuelas de cocina extranjeras, que dio origen al aumento de la oferta gastronómica con nuevos platos adecuadas a los más exigentes paladares del mundo globalizado. Hoy, en Huánuco, encontramos jóvenes “chefs” egresados de universidades nacionales y del exterior, que preparan deliciosos platos de comida internacional utilizando los elementos propios de la región, más un toque de sabor huanuqueño. Entre esos platos destacan las pizzas con jamón ahumado, chorizo, chonta, tomate, cebolla, chincho y otros condimentos; también el venado o majaz con puré de lucuma en salsa agria y el Piqueo 5 sabores a la Collpa, compuesto por majaz o picuro, carne de venado, cecina, chorizo ahumado al carbón y pescado acompañados de ensalada de palmito, plátanos sancochados y salsa sachatomate.

Pero necesitamos promocionar y difundir más los productos y los frutos Huanuqueños como Gongapa, tarwi, arracacha, kiwicha, e innovar nuevos platos

Huanuqueños, de tal manera que la población conozca y lo consuma, por su alto valor nutritivo y precios accesibles a la población.

Es importante que en Huánuco se convoque, constantemente, a especialistas en comida internacional para la difusión gastronómica de la región adicionada con nuevos platos que mediante una membresía especial los chefs puedan acceder a diferentes propuestas culinarias, así como también al conocimiento de distintos vinos y licores. Por eso, para enriquecer la gastronomía regional, los chefs deben participar en programas de acción dinámica con colegas de otras regiones y países.

2.3. Bases conceptuales.

El Perú es un país grande y maravilloso, no solo por su belleza, sino por su biodiversidad y riqueza alimentaria. Los alimentos como las raíces y los tubérculos originarios del Perú son ricos en carbohidratos, una energía que nos permite mantener las actividades del día, es importante para la población en general. Entre este grupo se encuentran la papa, el camote, la arracacha, la oca, el olluco y la mashua.

Tubérculos

2.3.1. La papa (Solanum tuberosum)

Es un tubérculo cuyo centro de origen serían los Andes del sur del Perú y del Norte de Bolivia, que comprende nueve especies reconocidas y distribuidas en todos los Ande (ZAPATA 2006: 514).

2.3.2. La maca (Lepidiummeyeriiwalpers)

Es una raíz de la familia crucíferas cultivada de 3.500 a 4.200 de altitud, desde los Incas en los Andes Centrales del Perú, es pequeña achatada, de diversos colores

como el amarillo y morado, es conocida como el ginseng Peruano. Se consume fresca, horneada, asada, preparada en chicha o como postre para mermelada.

2.3.3. La arracacha (arracacia xanthorrhiza Bancroft)

Es una raíz deliciosamente suave, con un contenido medio bajo de almidones (carbohidratos o harinas) contiene entre 10 y 25 % de carbohidratos, que son cantidades interesantes de calcio y vitamina C, puede ser usado en guisos, purés, chips o horneados.

Zapata Acha¹ señala que también es conocida como aracacha, racacha, virraca, laqachu o zanahoria Peruana. Raíz de la familia Apiaceae, umbelíferas de valles húmedos de Colombia a Bolivia.

2.3.4. El olluco

Tubérculo originario y domesticado en los Andes, muy apreciado por el poblador costeño, más que la mashua y la oca. De la familia Basellaceas.

Pequeño tubérculo cultivado en la región de las Punas de la Sierra del Perú, corteza muy fina de color amarillo o rojizo que se come cocido.

(ZAPATA 2006: 488).

Granos y cereales

De los granos y cereales, más allá de la quinua tenemos la Kañihua y el amaranto o kiwicha.

2.3.5. Quinua (chenopodium quinoa willdenow)

De la familia chinopodicea, sus nombres comunes son quinua, achita, quinoa, trigo Inca. Es una planta nativa de los Andes. Se cultiva mucho en Puno y en el Perú y en regiones.

¹ Zapata Acha, Sergio. Diccionario de Gastronomía peruana Tradicional USMP, Lima 2006

2.3.6. **Kañihua** (Chenopodium pallidicaule Aellen)

Originaria de Los Andes del Perú y Bolivia. Se consume en forma de grano tostado y molido, también como harían de kiwicha para pan seco, kispíño, como piri, que es la harina provenientes de granos que no se tostaron bien al preparar cañihuaco. Asimismo en mazamorras, tortas, refrescos, bebidas calientes. (Alvarado Ortiz y Blanco Teresa: 2008:256)

2.3.7. **Kiwicha ó amaranto** (Amaranthus caudatus Linneo)

Es un grano originario de América del Sur, domesticado y cultivado en el Tawantisuyo. Se cultiva también en Bolivia, Ecuador y Sierra de Argentina. El valor nutritivo del grano es elevado por poseer de 12 a 16% de proteínas, computo aminoácido bueno, por los aminoácidos azufrados, metionina y cistina. (Alvarado Ortiz y Blanco Teresa: 2008:256- 257).

Frutos

De las frutas hay algunas que hoy empiezan a conocerse más y estas son el aguaymanto, el camu camu, sauco, tumbo, papaya de olor, tomate de árbol y la gongapa que aún no se ha investigado sobre este fruto Andino que crece principalmente en la Serranía de Huánuco.

2.3.8. **Aguaymanto**² (Physalis Peruviana)

Aguaimanto, ahuaimanto, esta solanáceas conocida también con el nombre de capulí. El fruto es una pequeña baya redonda- amarilla anaranjada, con el cual se preparan buenas mermeladas y dulces. Crece entre los 800 y los 2600 metros de altitud.

2.3.9. **Camucamu** (myrciariadubia)

De la familia Mirtáceas, fruta nativa de la ceja de Selva Peruana, es conocida como camu camu en el Perú, Cazarí en Brasil y guayabo en Colombia. Por su alto

² Zapata Acha, Sergio. Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, USMP, Lima 2006:30

contenido en vitamina C, superior al de cualquier otra planta conocida por el hombre, la industria utiliza su pulpa y su piel para refresco, jugo, mermelada, helado, vinagre y otros productos. (Alvarado Ortiz y Blanco Teresa: 2008:182)

2.3.10. Tumbo (pasiflora mollisima)

Llamado también curuba, poroporo (Cajamarca), Purupuru (cusco), fruto de una pasiflora, en forma ovoide con corteza delgada entre verde y amarilla y que encierra una comida formada por vejiguitas anaranjadas agridulces. Hay especies con frutos mayores. Se le emplea en la elaboración de refrescos, bebidas y dulces. (ZAPATA 2006:697)

2.3.11. Gongapa³

Es una escacea, mata de hojitas menudas en algo parecido al toñuz, al madurar su fruto diminuto pasa del rojo claro al rojo oscuro casi negro, sus semillas son muy pequeñas y la pulpa que las rodea es almibara perfumada y tintórea, su sabor es muy grato por lo que se presta para ser utilizado no solo al natural sino también en jaleas.

2.3.12. La papaya de olor (carica pubescens)

Llamada también papayero de la Sierra y papaya arequipeña, es un arbusto de tallo fofo que produce frutos semejantes a la papaya de la selva, pero más pequeños, cuando maduran son de color amarillo y muy perfumado, su carne es dura por lo que solo se puede comer en jaleas o licuados en jugos. Sus semillas están envueltas en una substancia esponjosa de color blanquizco y sabor dulce.

2.3.13. Tomate de España⁴(cyphomandra betacea)

Llamado también tomate de palo, berenjena o tomate España, aun cuando es una planta muy peruana, produce grandes cantidades pero no se le encuentra

³ Pulgar Vidal, Javier, geografía del Perú/ Las ocho Regiones Naturales del Perú. Lima 1981

⁴ Pulgar Vidal, Javier, geografía del Perú/ Las ocho Regiones Naturales del Perú. Lima 1981

en los mercados porque salvo una que otra planta crece casi espontáneamente en las huertas de la Yunga y de la Quechua, nadie lo cultiva.

En los últimos años se ha extendido por el país la popularidad de las frutas nativas como la cocona y el maracayá, sin embargo la riqueza vitamínica que ellas nos traen, así como la existencia de decenas de frutas son todavía desconocidos por los peruanos; esta situación debe llevarnos a la gran tarea de ir descubriendo paso a paso todos los secretos que encierran las frutas nacidas espontáneamente en el territorio huanuqueño para aprovecharlas en beneficio regional, nacional e internacional implementando empresas agroindustriales capaces de producir e ingresar competitivamente a los diversos mercados. Estas sociedades agroindustriales formadas por asociación de agricultores también podrían

Industrializar productos alimenticios, saborizantes, medicinales e industriales.

De la diversidad de productos nativos que existen en el Perú, que se ha descrito anteriormente, la presente investigación ha resaltado los productos nativos que existen en la Región de Huánuco así como también se ha aportado a la nueva cocina Huanuqueña.

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1. **Ámbito**

El ámbito de estudio para la presente investigación fue la Provincia de Huánuco, se tomó en cuenta todos sus productos nativos potenciales como alternativa de desarrollo para la gastronomía huanuqueña.

3.2. **Población.**

a) Pobladores de la Ciudad de Huánuco: Edad 18 a 55 años, y que la mayoría fueron mujeres.

Muestra.

a) La muestra de estudio ha estado constituida por 200 personas en la provincia de Huánuco, para tal efecto se aplicó el muestreo aleatorio simple:

$$n = \frac{Z^2 pq}{e^2} = \frac{1,96^2 (0,75)(0,25)}{(0,06)^2} = 200$$

Dónde:

Z = Valor del nivel de ajuste en la distribución normal: 1.96 (nivel de confianza del 95%)

p = Es la prevalencia positiva de la variable en estudio: (0.75)

q = Es la prevalencia negativa de la variable en estudio: (0.25)

e = Es el error de precisión: (0.06)

n = Tamaño de la muestra

3.3. Nivel y tipo de estudio.

El tipo de investigación: descriptiva explicativa.

a) Según el tipo de investigación fue de tipo cuantitativo porque los datos fueron analizados con cifras estadísticas, valores relativos (%).

b) Según el análisis y el alcance de los resultados el presente trabajo de investigación fue descriptivo – analítico por que se describió y analizó cada uno de los factores determinantes a los productos nativos

c) Según el tiempo de ocurrencia de los hechos, fue de tipo prospectivo porque los datos se recolectaron, conforme ocurrieron los hechos.

d) Según el periodo de tiempo el presente estudio fue de corte transversal porque se hizo un corte en el periodo de tiempo para el respectivo estudio.

3.4. Diseño de investigación.

El diseño de investigación es no experimental, Diseño Descriptivo Correlacional.

3.5. Técnicas e instrumentos.

Por las características de la población se trabajó con dos instrumentos, el primero con una guía de entrevista a la población de la Provincia de Huánuco.

3.4.1. Recolección de datos

El mecanismo que se utilizó para la recolección y registro de datos fueron:

- Encuestas: Que se realizó con la población de Huánuco especialmente a las mujeres.

3.6. Validación y confiabilidad del instrumento

Se consideraron las siguientes fases:

- **Revisión de los datos**, donde se tuvo en cuenta el control de calidad de los datos, con el fin de poder hacer las correcciones pertinentes.
- **Codificación de los datos**. Se transformó en códigos numéricos de acuerdo a las respuestas esperadas en el instrumento, según las variables del estudio.
- **Clasificación de los datos**, Se realizó de acuerdo al tipo de variables y sus escalas de medición.
- **Presentación de datos**. Se presentó los datos en cuadros académicos y en gráficos según las variables en estudio.

3.7. Procedimiento.

- **Análisis descriptivo:**

En cuanto al análisis descriptivo de cada una de las variables se tuvo en cuenta las medidas de tendencia central y de dispersión para las variables cuantitativas y de porcentaje para las variables categóricas.

- **Análisis inferencial:**

En el análisis inferencial de los datos se utilizó las frecuencias con el fin de medir la relación cualitativa entre las variables en estudio. Se tuvo en cuenta un nivel de significación de: $\alpha = 0,05$.

Para el procesamiento de los datos se utilizó el programa Excel y el paquete estadístico SPSS versión 19.0 para Windows.

3.8. Tabulación.

Para la tabulación de datos se utilizó el programa Excel y luego para la prueba de hipótesis se aplicó el programa estadístico SPSS versión 19.0 para Windows.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis descriptivo.

El departamento de Huánuco se encuentra ubicado en la parte central del Perú, entre la cordillera occidental y el río Ucayali. Tiene un relieve accidentado. Cuenta con nevados, cordilleras, cálidos valles y selvas amazónicas, que atraen turistas y andinistas.

La altura del territorio huanuqueño oscila entre los 80 y 6000 m.s.n.m. El clima es templado cuyo temperatura promedio anual es de los 20°C.

Límites:

El departamento de Huánuco limita por el norte con los departamentos de La Libertad, San Martín, Loreto y Ucayali; por el este con el departamento de Ucayali; por el sur con el departamento de Pasco y por el oeste con los departamentos de Lima y Ancash.

Huánuco tiene una extensión territorial de 35,315 km² y su población supera los 600 mil habitantes.

La capital del departamento de Huánuco es la ciudad de Huánuco. Entre las otras ciudades más importantes figuran Tingo María, Dos de Mayo, Ambo, Leoncio Prado y Pachitea.

Calendario turístico:

6 de enero

La Pascua de Reyes: en esta fiesta hay música y baile hasta el amanecer por la llegada de los reyes magos.

Carnavales

En cada uno de los poblados del departamento de Huánuco se celebran durante varios días y varias noches.

En grupos y comparsas, los huanuqueños van danzando transmitiendo alegría y diversión. Hay corta árboles también conocidas como “Yunsas”, desfile de carros alegóricos y se eligen a sus reinas.

Semana Santa

Cada ciudad recuerda esta fecha con meditación y tristeza. Las iglesias son abiertas de par en par. Hay procesiones y en varios poblados sus habitantes visten de luto.

1 de mayo

Festividad del Señor de Chacos, patrón de San Rafael en la provincia de Ambo.

3 de mayo

Festividad de la Cruz de Mayo en Huánuco.

16 de julio

Fiesta de la Virgen del Carmen.

28 y 29 de julio

Fiestas Patrias. Celebradas con desfiles de grupos folklóricos, quema de castillo y bailes populares.

10 de agosto

Fiesta de San Lorenzo en Colpas, ubicado en los alrededores de la capital.

12 al 18 de agosto

Semana Turística de Huánuco, con motivo del aniversario de su fundación. Se realizan corzos, actividades culturales, deportivas, sociales y festival artístico con la presencia de artistas nacionales y extranjeros.

13 al 19 de octubre

Semana Turística de Tingo María. Hay desfile de carros alegóricos, festivales musicales, bailes y mucha diversión.

27 al 29 de octubre

Fiesta del Señor de Burgos, rey y patrono de Huánuco. Sale en procesión, mientras simultáneamente se organizan fiestas y bailes en su honor.

25 de diciembre

Fiestas Navideñas con la participación de la Cofradía de los Negritos.

Atractivos turísticos de Huánuco.

Puente Calicanto

El puente Calicanto es una magnífica obra del siglo, pasado se extiende sobre el majestuoso río Huallaga.

Este puente sirve de enlace entre la ciudad de Huánuco y la carretera a Tingo María.

El puente fue construido a base de piedra de canto rodado unida con mezcla de cal, arena y claras de huevos.

Tiene una extensión de 60 m. Sobre el río Huallaga, y está formado por dos columnas que terminan en balcones semicirculares, se empezó a construir en 1879, concluyéndose 5 años después.

El puente fue diseñado por Santos Benedetti, Santos Lázaro y Víctor Alvertini.

Actualmente (desde Junio 2000) está en pleno proceso de restauración.

Aquí se recuerda el fusilamiento de los héroes Huanuqueños, que se levantaron contra la dominación española en 1812 y también la proclamación de la Independencia antes que todas las ciudades del Perú el 15 de Julio de 1820.

La Plaza de Armas

En el centro lo ornamenta una pileta en piedra de granito. Fue inaugurado en 1880.

En la época pre-incaica fue sagrado para el grupo étnico de los Chupaichos.

Adornada con árboles de ficus y jacarandá que rodean la pileta ubicada en el centro, y que ostenta su belleza en el corazón de la Plaza Mayor de nuestra ciudad.

La plaza de Armas fue construida por el escultor italiano Pedro Caretti desde 1845, utilizando para su acabado Piedra de Granito y es de una sola pieza.

La Catedral

La antigua Catedral fue construida en el año de 1618. Fue reconstruida en muchas oportunidades, siendo la última en la década del 70.

Está ubicada en la parte norte de la Plaza de Armas. El actual edificio es de estilo moderno y funcional, diseñado por el arquitecto alemán Kuno, su género es único a nivel mundial.

En la construcción destacan dos torres que simbolizan dos manos en actitud de plegaria.

En su interior guarda la bellísima imagen del Señor de Burgos, escultura de una sola pieza, muy venerada por los fieles huanuqueños.

Asimismo en su interior se guardan reliquias del siglo antepasado, como la casulla que perteneció a Santo Toribio de Mogrovejo y el báculo del Monseñor Teodoro del Valle, entre otros. También se puede apreciar la colección pictórica de gran valor perteneciente a la Escuela Cuzqueña; destacan por su singular belleza el cuadro de "La Virgen del Rosario", "Santa Rosa de Lima", denominada también "Los Esposorios de Santa Rosa", "La Virgen de Guadalupe", obsequio de Fray José Mujica. Así también resalta la escultura del Apóstol Juan y la Virgen Dolores.

Iglesia San Cristóbal

Una vez fundada la ciudad de Huánuco, en la antiplanicie de Huánuco el Viejo se señaló un sitio donde debía levantarse la Iglesia dedicada a la Virgen de la Asunción o Transito.

En aquella pampa se celebró la primera misa en territorio huanuqueño el 15 de agosto de 1539.

Descubierto el valle de Pilco, Fray Pablo de Coimbra celebró Misa al campo libre y a inmediaciones del río Huallaga sobre una piedra que le sirvió de altar, en el mismo lugar que hoy ocupa la Parroquia de San Cristóbal primera iglesia construida en Huánuco.

Tiene en su interior imágenes de estilo barroco talladas en madera con caras y manos de yeso como de San Agustín, La Virgen Dolorosa y el Cristo de Malta y la Virgen de la Asunción, Patrona de Huánuco, cuyo aniversario es el 15 de Agosto, fecha en que se fundó la Ciudad de Huánuco.

Conserva también en sus recintos un Cáliz de Plata y Hierro que se dice perteneció a Santo Toribio de Mogrovejo y cuenta con retablos de madera artísticamente tallados y dorados en pan de oro.

Iglesia de san Francisco

La Iglesia de San Francisco fue construida en el año de 1560 por los frailes franciscanos y el aporte pecuniario de algunos encomenderos.

San Francisco es la segunda Iglesia que se construyó en la ciudad, anexa a un convento que un comienzo estuvo consagrada a su Patrono San Bernardino; no se conoce quién fue el fundador del convento pero según documentos de la época prueban que la iglesia fue reedificada por el Sacerdote Andrés Corzo.

Los franciscanos fueron los primeros catequizadores del territorio de Huánuco, encargándose de los primeros repartimientos de indios, fundando pueblos y erigiendo iglesias en ellos.

Actualmente su arquitectura es de estilo neoclásico, pero el decorado de los Altares Dorados es de estilo barroco con una serie de motivos que constituyen el aporte de los artistas de la región.

Este lugar sacro es poseedor de riquezas artísticas entre los que destacan dos bellos cuadros de la época colonial, la Virgen Purísima, al parecer de los talleres de Murillo Santa Gertrudis. Merecen especial mención dos escultura hechas por el Sacerdote Español Lorenzo Valentino, La Virgen Dolorosa que tiende a imitar a la Virgen de la Macarena de España y el Cristo Cautivo, ambas son muy hermosas y de gran expresividad.

Tiene 7 altares, en donde están: San Bernardino, San Buenaventura, Santa Clara, La Inmaculada, San Francisco, Santa Rosa, y cuadros de Santa Gertrudis, Santa Brígida, Sepulcro del Capitán Gómez Arias Dávila, en de la conquista con cuyo aporte económico fue posible la construcción de la Iglesia.

Iglesia San Sebastián

El templo de San Sebastián fue levantado a principios del siglo XVII por el hermano Diego de las Casas, de acuerdo a versiones no confirmadas.

Dicho templo se encuentra en las proximidades de los puentes Tingo y San Sebastián.

Esta iglesia tiene un diseño arquitectónico colonial y posee la única escultura en el mundo donde la imagen de San Sebastián aparece con manchas de viruela en el cuerpo.

A este santo se le atribuye el milagro que hizo al hijo del zapatero Antonio Pantoja, una de las víctimas de una terrible epidemia de viruela que asoló la ciudad.

Kotosh

Es considerado como uno de los templos más antiguos del Perú y de América data de hace 4000 años, desde que fuera investigada en 1958 por la misión arqueológica de la universidad de Tokio a cargo del Dr. Seiichi Izumi.

Aunque en años recientes se han descubierto templos más antiguos que Kotosh, no ha dejado de ser uno de los sitios arqueológicos más importantes del Perú.

Evidencia de que la antigua civilización peruana estaba en tiempos remotos organizada en torno a templos formando una sociedad compleja.

Kotosh - "el templo más antiguo"

El área arqueológica de Kotosh, se encuentra ubicado en una pampa sobre el margen derecho del río higuera a 3 Km. al oeste de Huánuco.

El nombre de Kotosh procede del quechua "Coto", que significa montículo de piedras.

En los inicios de la década de 1960, un estudio realizado por arqueólogos japoneses dirigidos por el ilustre japonés Seiichi Izumi logró dejar ver que bajo una edificación llamada "Los Nichitos", fue hallado lo que hoy conocemos como "El Templo de las Manos Cruzadas".

El Templo de las Manos Cruzadas llamado así porque en una de sus paredes, debajo de un nicho se encontró dos esculturas que representan un par de manos cruzadas.

Este lugar tiene una base cuadrada de 12 metros por 12 metros, cuya antigüedad es aproximadamente de 4,000 años.

Kotosh en la época del Templo de las Manos Cruzadas estaba formado por una cadena de tres templos similares levantados sobre escenarios construidos y apoyadas sobre la ladera del cerro.

En el escenario alto se ubicó un templo que se ha conservado hasta la actualidad.

En el escenario medio se encuentra ubicado el famoso Templo de las Manos Cruzadas y en el escenario más bajo se encuentra un par de cuartos gemelos.

Todos estos escenarios funcionaron juntamente y las actividades que en ellos se realizaban estaban relacionadas entre sí, formando un conjunto ceremonial.

En total la altura de los tres escenarios suma 15 metros de altura.

En la actualidad el Templo de las Manos Cruzadas conserva una estructura cuadrangular marcada por dos escenarios diferentes.

El primero está constituido por un área de 25m², el cual representa la Cámara Sagrada del Fuego y en su parte central se encuentra un horno con canales ocultos de ventilación donde se ofrendaban algunos animales.

El segundo escenario es un ambiente de aspecto religioso, sobre el cual se construyó luego el Templo de los Nichitos.

El más antiguo de todos los Templos Mito en Kotosh es el llamado Templo Blanco, pues sus paredes están pintado de éste color.

Pasado un tiempo enterraron los templos de esa época y se construyeron otros nuevos sobre los viejos dentro de los cuales tenemos el famoso Templo de las Manos Cruzadas.

Aunque en años recientes se han descubierto templos más antiguos que Kotosh, este área arqueológico no ha dejado de ser en la actualidad uno de los sitios más importantes del Perú y muestra de que la antigua civilización peruana estaba en tiempos antiguos organizada en torno a templos formando una sociedad compleja.

Tingo María

Tingo María es una bella provincia que pertenece al departamento de Huánuco y se encuentra ubicada a 139 kilómetros de Huánuco, sobre los 680 m.s.n.m. Se encuentra a orillas del río Huallaga y rodeada de una cadena montañosa.

La Bella Durmiente

Son cerros que semeja el perfil del cuerpo de una mujer recostada de espalda y es uno de los atractivos turísticos más notorios de la ciudad de Tingo María.

La Cueva de las Lechuzas

La cueva de las lechuzas está ubicada en las faldas del cerro de la "Bella Durmiente", a 11 kilómetros de Tingo María.

Es una gigantesca gruta de piedra caliza que alberga en su interior una importante colonia de aves, conocidas como guacharos o santanas, muy similares a las lechuzas.

El Boquerón del Padre Abad

El boquerón del padre Abad a 196 kilómetros de Tingo María.

Es un cañón abierto por el río, muy estrecho, recubierto de vegetación y que presenta bellas caídas de agua.

La Cueva de las Pavas.

La cueva de las pavas a 15 kilómetros de Tingo María. Se encuentra el tramo final de una profunda y estrecha quebrada por donde discurre un riachuelo, formando pequeñas playas y pozos rodeados de una exuberante vegetación.

Artesanías de Huánuco

Entre las líneas artesanales de Huánuco tenemos: cerámica, textilería, trabajos en madera, fibras vegetales (especialmente cabuya), semillas, bordaduría, bambú y pirograbados, etc.

Bordados

Se elaboran los trajes de los negritos, banderines, vestimenta típica, estandartes, banderolas, cotones para lo cual utilizan pana, razo, velur, flecos, mostacilla.

Productos de madera y en raíces

Se elaboran figuras humanas, animales, religiosas en madera de la zona, bambú y topa.

Cerámica

Se realizan trabajos de jarras, platos, jarrones, keros, licoreras, floreros, maceteros, replicas de Kotosh, templos, imágenes y esculturas.

Cuadros decorativos

Cuadros y tarjetas elaborados con plumas de aves y cuadros de mariposas e insectos.

Cestos y artículos de mimbre

Se elaboran carteras, cestos canastillas en telas, madera y mimbre.

Fibra de cabuya

Se elaboran figuras de los negritos, artesanía decorativa, cofres, portavasos, carteras, cuadros, figuras de campesinos, sandalias.

Cornoplastia

En cuernos y fibra de cabuya, se elaboran trofeos, porta lapiceros, llaveros, cofres, lámparas, negritos, porta vasos, etc.

Textilería

En las provincias de Huánuco, Ambo, Dos de mayo, Huamalíes, Yarowilca, Lauricocha, Pachitea y Puerto Inca, se confeccionan ponchos, mantas, polleras, frazadas, gorros, en lana de oveja.

Los Negritos

La danza de la Cofradía de los Negritos, constituye la expresión artística y popular más importante del departamento de Huánuco, sus orígenes se remonta al trabajo de los negros esclavos en las haciendas colonial.

En Huánuco esta danza de los negritos va evocando a través del ritmo cadencioso de su danza el esplendor de pasadas épocas virreinales y el trabajo en los campos agrícolas, constituye también una genuina expresión de la alegría por su libertad y emancipación.

Durante la celebración de la Navidad y Pascua de Reyes los integrantes de diferentes cofradías o comparsas bailan en las calles ante toda la población, compitiendo entre ellos en cuanto al lucimiento de su vestimenta agilidad y destreza al compás de una música Afro-Hispana.

El inicio de la danza es realizado por "Los Caporales" representados por dos negros cubiertos sus rostros con máscaras relucientes de cuero, elegantemente vestidos con trajes de terciopelo oscuro, bordados con hilos de oro y plata, cintas de cristal, lentejuelas, se atavían con adornos caprichosos que cuelgan de su pecho y en los hombros llevan charreteras doradas.

Complementan su vestimenta con vistosos sombreros de plumas de colores encendidos, colocándose cascabeles en las piernas para llevar conjuntamente con sonoras campanillas de bronce y gruesos látigos, el compás de su música contagiante, son los que señalan a la cuadrilla los pasos a seguir.

Otro personaje de raída chaqueta y larguísima barba constituye un integrante importante de la danza, es el "Corochano", que representa mediante su máscara a un viejo hidalgo de la nobleza española, quien con su matraca y látigo que agita constantemente gasta bromas al público y asusta a los niños.

Las manifestaciones de alegría y danzas de la cuadrilla de los Negritos con los demás personajes en número de dieciséis, es realizada alrededor de dos figuras centrales "El Turco" y "La Dama" símbolos de la nobleza española propietarios de la hacienda y dueños hasta antes de la liberación de los esclavos de su libertad.

Otro personaje es el "Abanderado", de raza blanca, que cubre su rostro con una careta de dicho color, quien se desplaza entre los danzarines enarbolando una bandera de la libertad.

GASTRONOMIA HUANUQUEÑA

Pachamanca

La pachamanca, plato típico huanuqueño, es uno de los potajes más degustados en la región.



Tiene tres peculiaridades que la diferencia de las que se preparan en otros departamentos andinos. Por ejemplo: como aderezo de la carne se utiliza una hierba especial de la región llamada "chincho", el uso preferente del lechón muy tierno, antes de que el carnero, y el empleo de mayores cantidades de tubérculos y humitas dulces como acompañamiento del plato.



El proceso de cocimiento se realiza en un horno subterráneo, el que está hecho a base de piedras grandes de río, previamente calentadas, donde se colocarán los

alimentos. Se cubre el horno con hojas de plátano y tierra, después de un lapso de 45 minutos a una hora se descubre la pachamanca cocida.

Picante de cuy

Plato típico, servido con arroz papas y un cuy por persona. Para la preparación los cuyes son dorados en aceite caliente, aparte se forma una salsa de cebolla ajos maní molido y ají de panca colorada, la misma que en olla aparte se cose con los cuyes dorados.



Locro de gallina

Es una sopa succulenta que se sirve muy caliente. la preparación es sencilla; primero se hace hervir las papas (de preferencia blancas) junto con presas de gallina, las que deben estar sancochadas.



Al primer hervor se le agrega un aderezo o salsa amarilla hecha a base de cebolla ají mirasol y perejil

Picante de queso

El picante de queso tiene como ingredientes, un aderezo compuesto por manteca de chanco, ají mirasol y cebolla el cual se hierve durante 15 minutos, al retirarlo del fuego se le adiciona queso. Se sirve acompañado de papas.

4.2. Análisis inferencial y contrastación de hipótesis

Hipótesis general:

Ha: Los productos nativos de la provincia de Huánuco poseen características potenciales para el desarrollo de la comida Novo andina 2018.

Ho: Los productos nativos de la provincia de Huánuco no poseen características potenciales para el desarrollo de la comida Novo andina 2018.

Hipótesis específicas:

- Ha: La identificación de los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco permitirá desarrollar la comida Novo andina.

- Ho: La identificación de los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco limitará el desarrollo de la comida Novo andina.

- Ha: La gastronomía actual en la provincia de Huánuco es tradicional por lo que es necesario su diversificación con la introducción de la comida Novo andina.

- Ho: La gastronomía actual en la provincia de Huánuco no es tradicional por lo que no es necesario su diversificación con la introducción de la comida Novo andina

- Ha: El consumo actual de los productos nativos de la provincia de Huánuco es solo por la población rural, por lo que es necesario una mayor promoción y difusión como alternativa de desarrollo del turismo.

- Ho: El consumo actual de los productos nativos de la provincia de Huánuco es solo por la población rural, por lo que no es necesario la promoción y difusión para desarrolla el turismo

- Ha: La identificación de los Productos nativos de la Provincia de Huánuco y el uso y consumo de ellos deben estar promocionadas con las nuevas tendencias gastronómicas año 2018.

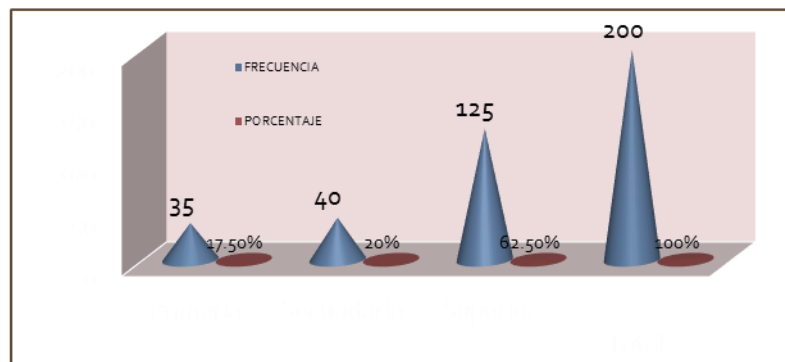
- Ho: La identificación de los Productos nativos de la Provincia de Huánuco y el uso y consumo de ellos no deben estar promocionadas con las nuevas tendencias gastronómicas año 2018.

4.3. Discusión de resultados.

CUADRO N° 1
Grado de instrucción

| DESCRIPCION | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|---------------|
| Primaria | 35 | 17.5% |
| Secundaria | 40 | 20. % |
| Superior | 125 | 62.5% |
| Total | 200 | 100,00 |

GRAFICO N° 1
GRADO DE INSTRUCCIÓN



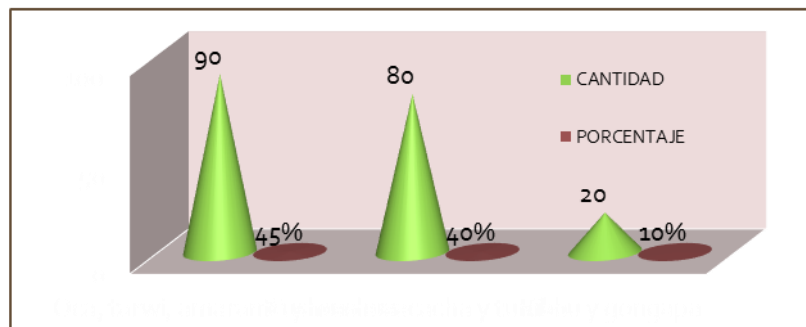
La encuesta fue aplicada a la muestra, de acuerdo al siguiente detalle: el 17.5% son de instrucción primaria el 20% secundaria y el 62.5% superior.

CUADRO N°2**Productos nativos que más conoce**

| CONCEPTO | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|-------------------------------|------------|---------------|
| Oca, tarwi, amaranto y mashua | 90 | 45% |
| Cushuro arracacha y tumbo | 80 | 40% |
| Kishu y gongapa | 20 | 10% |
| Cayota | 10 | 5% |
| Total | 200 | 100,00 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°2
Productos nativos que más conoce



Los resultados que se muestran en la Cuadro N° 02, respecto a los productos nativos que más conoce arrojan los siguientes resultados: el 45% conocen oca, tarwi y amaranto debido a sus propiedades nutritivas, por lo económico que es y la variedad de guisos que se pueden preparar con ellos; el 40% se inclina por el cushuro, arracacha y tumbo por razones similares a la primera alternativa, el 20% se inclina por kishu y gongapa y el 10% por cayote porcentajes que no son significativos; no obstante son productos nativos con las mismas propiedades alimenticias de los mencionados anteriormente.

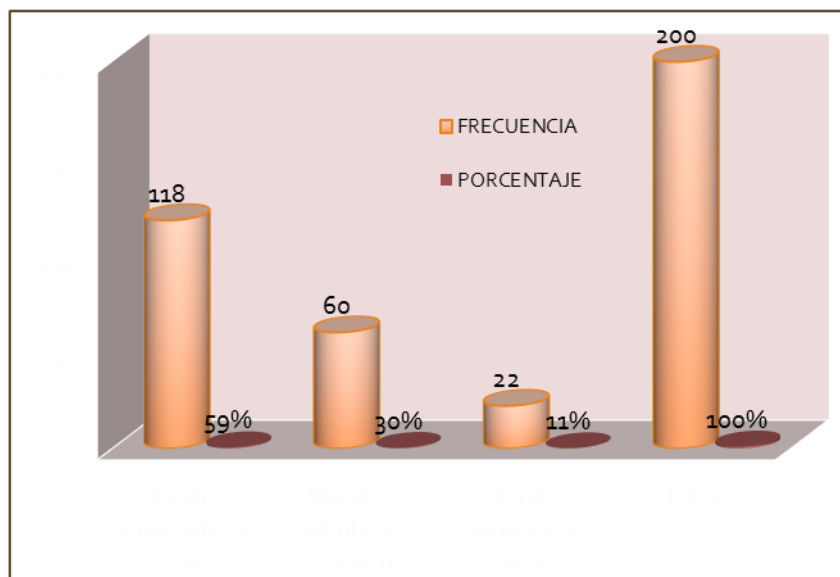
CUADRO N°3

PRODUCTOS MÁS CONSUMIDOS DE ACUERDO AL CUADRO 1

| DESCRIPCIÓN | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|---------------------------|------------|---------------|
| Tarwi, amaranto y oca | 118 | 59% |
| Mashua, tumbo y arracacha | 60 | 30% |
| Cushuro, gongapa y cayota | 22 | 11% |
| Total | 200 | 100,00 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°3
PRODUCTOS MÁS CONSUMIDOS DE ACUERDO AL CUADRO



De acuerdo a los resultados tenemos que el 59% indica que consume más el tarwi, tumbo y oca en razón de que son los más comercializados y marqueteados en el mercado, el 30% refiere la mashua, tumbo y arracacha productos que no son muy consumidos a causa de que no están conscientes de sus propiedades nutritivas y no saben cuál es el método de la preparación, finalmente el 11% manifiesta que no consume el cushuro, gongapa y cayota debido a que su venta es por temporadas y tampoco saben cómo prepararlo.

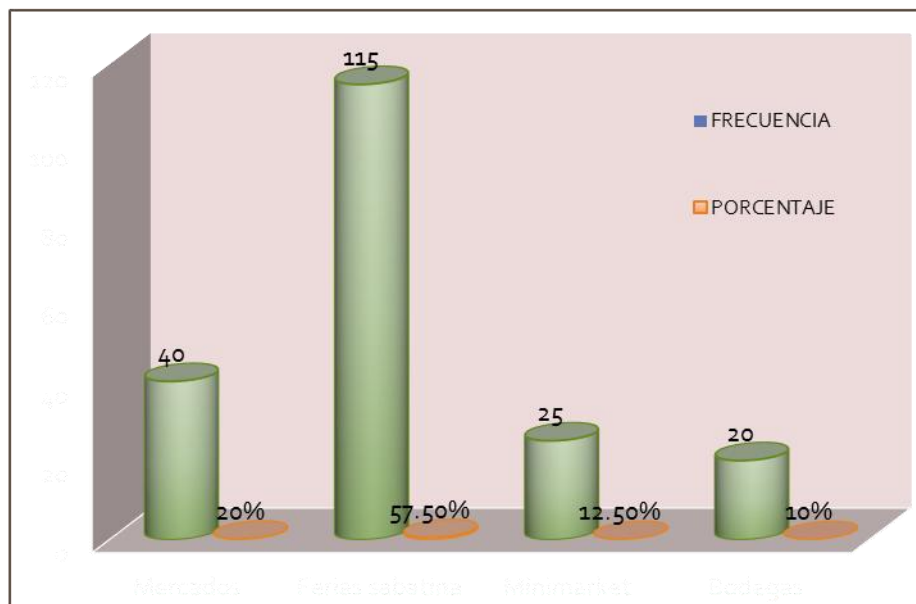
CUADRO N°4

LUGAR DONDE COMPRA LOS PRODUCTOS

| DESCRIPCION | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------|------------|---------------|
| Mercados | 40 | 20 % |
| Ferias sabatina | 115 | 57.5% |
| Minimarket | 25 | 12.5% |
| Bodegas | 20 | 10 % |
| Total | 200 | 100,00 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°4
LUGAR DONDE COMPRA LOS PRODUCTOS



Los resultados obtenidos la mayor parte de los encuestados 57.5% manifestaron que el lugar de adquisición de los productos es en la feria sabatina porque los campesinos expenden sus productos de sus cosechas a precios módicos y no así en los mercados, minimarket, y bodegas con el 40%, 25% y 20%, por las razones de precio y que no tienen todos los productos y es solamente por temporadas.

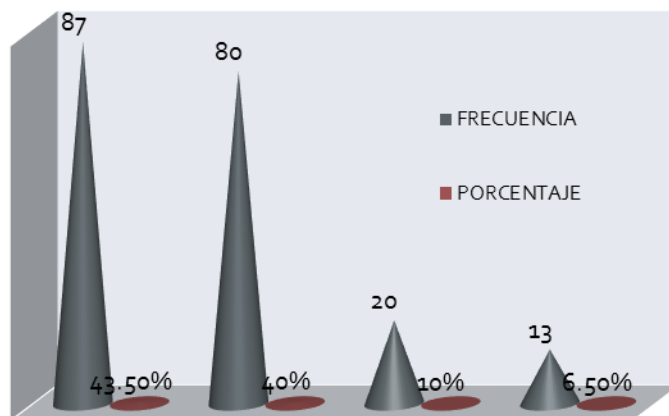
CUADRO N°5

USO Y PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS NATIVOS

| DESCRIPCION | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|---------------|
| Guisos | 87 | 43.5% |
| Sopa | 80 | 40 % |
| Dulces | 20 | 10 % |
| Cocteles | 13 | 6.5 % |
| Total | 200 | 100,00 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°5
USO Y PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS NATIVO



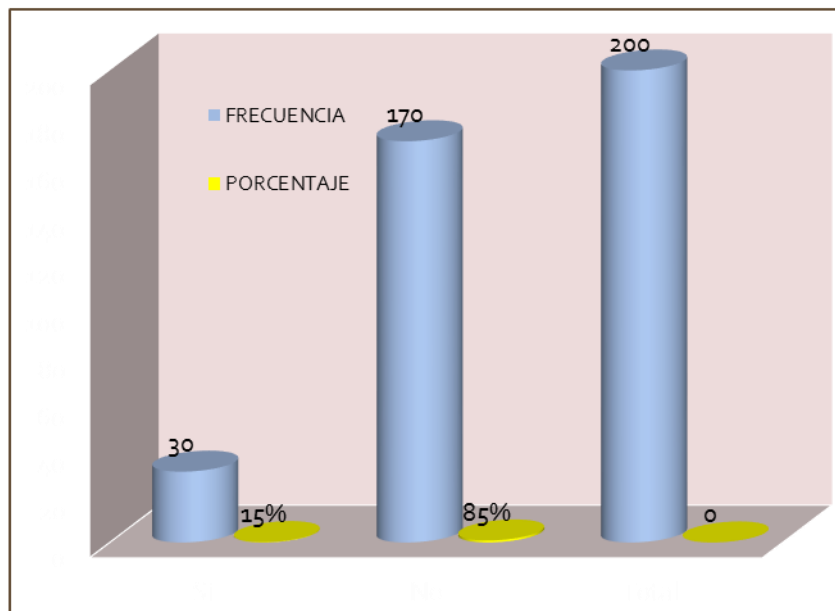
El 43% consumen en guisos porque es la técnica más usada en preparación porque existe una variedad de presentaciones, en el caso de sopas 40% para las épocas de invierno y para la cena como costumbre huanuqueña, prefieren algo caliente, el 10% lo consumen en dulces que está en proceso de experimentación, al igual que los cocteles 6.5%.

CUADRO N°6**Lugares donde se prepararan productos nativos**

| DESCRIPCIÓN | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|---------------|
| Si | 30 | 15% |
| No | 170 | 85% |
| Total | 200 | 100,00 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°6
Lugares donde se prepararan productos nativos



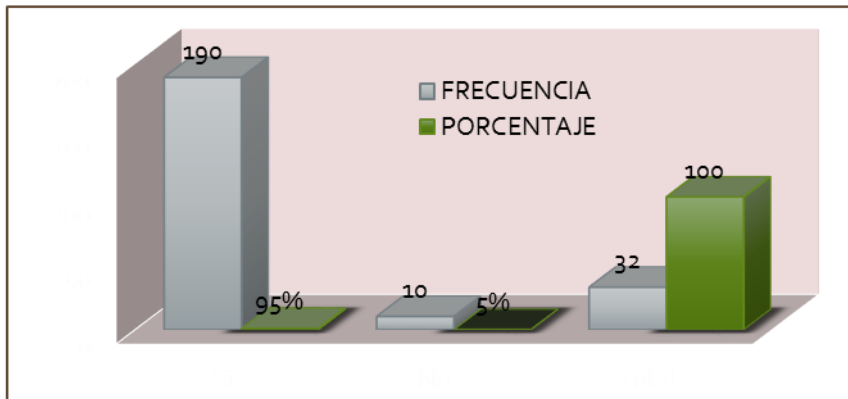
Mayoritariamente los encuestados respondieron que no conocían lugares donde se expendía comida en base a productos nativos porque no existen ningún establecimiento de comida que incluyan en su menú el uso de productos nativos, el 15% manifiesta que si tienen conocimiento de lugares donde se preparan los productos nativos, sin embargo no garantiza la seguridad de las comidas elaboradas en base a los productos nativos.

CUADRO N°7**Grado de disposición para consumo de productos nativos**

| DESCRIPCIÓN | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|--------------|
| Si | 190 | 95% |
| No | 10 | 5% |
| Total | 32 | 100.0 |

FUENTE : Elaboración propia

GRAFICO N°7
GRADO DE DISPOSICIÓN PARA CONSUMO DE PRODUCTOS NATIVOS



Las personas encuestadas manifestaron que un 95% están en condiciones de probar nuevos potajes en base a los productos nativos gracias a las tendencias gastronómicas que existen, como la comida saludable y nutritiva, y el 5% manifestaron que no consumirían nuevos potajes porque no le gusta experimentar y nunca probaron dichos productos.

4.4. Aporte de la investigación

RECETAS N°01

AMARANTO DE NUESTROS DÍAS

Ingredientes:

Ingredientes: 1/2 kg. de quinua cocida sin sal a punto graneado, 3 cdas. de mantequilla sin sal, 1 cda. de aceite de oliva, 3 cdas. de cebolla cortado en brunoise, 2 dientes de ajo

picados, 1/4 tz. de vino blanco seco, 1/4 tz. de crema de leche, 1 tz. de caldo de pollo, queso parmesano, sal y pimienta.

Preparación

En una sartén derrita la mantequilla y echar el aceite de oliva, saltee la cebolla y el ajo sin que tomen color. Baje el fuego, agregue el amaranto ó quinua cocida, luego el vino y el caldo caliente. Deje que cocine hasta que los granos se hinchen. Antes de servir añada crema, queso rallado y rectifique la sazón.

Recetas Novoandina con productos nativos.



RECETA N°02

Muslo de pollo con especias y salsa de tumbo

Ingredientes:

Ingredientes: 2 muslos de pollo grande, 1 cda. pimienta de chapa molida, 1 cda. anís estrella molido, 1/2 cda. nuez moscada, 1/2 cda. canela triturada, 1 pizca de comino, 1 cda. ají seco molido, 2 ramas de culantro picado, sal gruesa, 1 cda. azúcar rubia, 1 rama romero, ralladura de una naranja, para la salsa 1 tz. extracto de tumbo, 1 rama de hinojo, 1 cda de mostaza, 2 cdas de azúcar o miel.

Preparación:

Hacer incisiones suaves en los muslos de pollo, sazónelas con todas las especias, hierbas y frutas que se mencionan en la receta y déjelas macerar hasta el día siguiente. Dore las los muslos un par de minutos, empezando por la parte de la piel, voltee el pollo y cocine la otra parte sólo por un minuto. Coloque los muslos en una fuente y llévelas al horno fuerte, previamente calentado, por 10 minutos. Deben quedar ligeramente doradas

colocarlos en un plato en un plato .La salsa se obtiene mezclando el extracto de tumbo con los jugos de la maceración, y los demás ingredientes y llevándolos a hervir hasta que reduzca, cuele y bañe la carne con esta salsa. Acompañe con ensalada de lechugas y pan de leña, . Decore con ramitas de romero.



RECETA N° 03

PIE DE OCA

Ingredientes:

Masa 1 1/2 tzs. Harina, 110 grs. Mantequilla, 1 yema 1 cda. Sal, Relleno 600 grs. manjarblanco de oca, 1 tz de .pisco, ralladura de mandarina

Preparación

Preparar la masa compacta con los ingredientes señalados y deje reposar 10 minutos antes de estirar con rodillo. Enmantequille un molde de 20 cms. de diámetro, coloque 3/4 partes de la masa, pinche con un tenedor y hornee por 10 minutos. Rellene con el manjarblanco de oca y coloque un enrejado hecho con la masa que reservó. Hornee a fuego medio por 20 minutos. El manjarblanco de oca se prepara con la oca pelada y hervida con 1 1/2 litro de leche y 1 kilo de azúcar hasta que tome consistencia. Se aromatiza con clavo y canela. Bañe el pie con crema de chirimoya o guanábana y decore con mermelada de la fruta que elija.



RECETA N° 04

GUISO DE CUSHURO

Ingredientes

1 cebolla cortada en brounoise, 1 cdas de ajos, 1 cda de ali miraso, 1 cda de aji panca, 2 tazas de cuschuro, 1 taza de caldo de res o pollo, 100 ges de queso, ½ taza de leche, 3 papas peladas cortadas en cuadritos, 2 ramas de chincho, sal, pimienta. .

Preparación:

En una sartén colocar la cebolla y el aceite y sofreír, luego agregar los ajies, seguido de las papas hasta que estén sancochadas y el caldo, luego agregar el cuschuro, el chincho y dejar hervir por 5 min, al finalizar echar el queso y la leche.

**RECETA N°05****CREMA: DE ARRACACHA****Ingredientes:**

2 arracachas en rodajas, 1 taza caldo de pollo, 1 cebolla cortada en brunoise, 4 cucharadas mantequilla, ½ taza crema de leche, 1 rama de huacatay, Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Sude las arracachas, la cebolla y el caldo en 2 cucharadas de mantequilla hasta que estén suaves. Procese para obtener una salsa lisa, cuele, agregue la crema, el huacatay y reduzca. Añada el resto de mantequilla, retire la rama de huacatay.



RECETA N°07

SUSPIRO DE GONGAPA:

Ingredientes:

- 2 tzs.leche condensada, 2 tzs.leche evaporada,6 yemas, 1 cdta.esencia de vainilla
- 2 Tzas de gongapa
- Merengue:
- 3 claras
- 1 1/2 tz. azúcar
- 1/2 tz. agua
- sal

Preparación:

En una cacerola a fuego medio, mezcle las dos leches, revolviendo hasta obtener un manjar espeso de ligero tono marrón (debe verse el fondo de la olla). Una las yemas batidas con el manjar, a fuego muy suave, mezclando bien para que no cuajen. Añada la esencia de vainilla, siga moviendo y retire del fuego. Aparte, procese las gongapas hasta lograr un puré fino y añádalas cuando el manjar esté frío. Mezcle y refrigere. Prepare almíbar con el azúcar y el agua, hasta que tome punto grueso. Reserve. Bata las claras con una pizca de sal y agregue el almíbar caliente en hilo continuo, lentamente. Continúe

batiendo a velocidad máxima hasta formar copos estables. Sirva en copas o dulceras, cubriendo con este merengue. Espolvoree canela molida o chocolate rallado.



CONCLUSIONES

1. Se concluye que los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco son el amaranto, la oca, el tarwi debido a que son los más comercializados y conocidos en el mercado por sus bondades alimenticias y nutricionales, asimismo su utilización en los restaurantes turísticos del Perú y por estar dentro de las tendencias del mercado gastronómico internacional y nacional.
2. De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación se concluye que los habitantes de Huánuco mantienen un creciente interés por la comida en base a productos nativos de la región, intereses que se ajustan a la preferencia de la demanda internacional.
3. Se concluye que se debe revalorar el aporte nutritivo de los alimentos nativos, en tal sentido es necesario la inclusión de los mismos en los menús de los restaurantes con la finalidad de dar a conocer el potencial gastronómico de la provincia.

RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS

1. La Dirección Regional de Turismo en coordinación con el ministerio de agricultura debe realizar un programa de fortalecimiento de capacidades en los entes involucrados con la gastronomía para promocionar comida Novo andina en la provincia de Huánuco.
2. El ministerio de Cultura debería implementar un plan de acción respecto a los saberes ancestrales de las comunidades en lo que respecta a productos nativos, lo cual contribuiría a su preservación.
3. Las universidades e institutos deberían aportar nuevas recetas o propuestas del uso de los productos nativos en su formación profesional para fortalecer la identidad regional en los habitantes de Huánuco.
4. Los programas del estado deben incidir en la promoción de los valores nutricionales de los productos nativos de la región Huánuco para crear u efecto multiplicador en la sociedad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado, U. y Blasco, T. (2008) *Alimentos bromatología*. Segunda Edición. Lima – Perú.
- Blanco, T. (2016) *Alimentos nativos del Perú al mundo*. Universidad San Ignacio de Loyola. Editorial USIL. Lima – Perú.
- Benavides, G. (2002). *Alimentación y Gastronomía: II Coloquio internacional de gastronomía patrimonio y turismo*. Universidad San Martín de Porres. Lima-Perú.
- Bonifaz, L. (2007). *Estudio nutricional del chocho. Sanitación. Innovación y propuesta*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad de Posgrado.
- Pulgar, V. (1981). *Geografía del Perú, las ocho regiones naturales del Perú*. Lima-Perú.
- Tapia, E. (1993). *Semillas Andinas: El banco de oro*. Concytec. Primera edición. A&B S.A. Lima – Perú.
- Universidad San Martín de Porres (2005). *Desde los andes al mundo, saber y saber: Primer Congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos*. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería Lima-Perú.
- Zapata, S. (2006) *Diccionario de la gastronomía peruana tradicional*. Universidad San Martín de Porres. Primera edición. Editorial Fimart S.AC. Lima – Perú.

ANEXOS

ANEXO 01: LOS PRODUCTOS NATIVOS DE LA PROVINCIAS DE HUANUCO COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO PARA LA COMIDAD NOVOANDINA 2017

| Problema. | Objetivos. | Hipótesis. | Variables. | Dimensiones. | Indicadores. |
|---|---|--|---|---------------------------------|--|
| <p>Problema General. ¿De qué manera los productos nativos de la provincia de Huánuco se constituyen como alternativa para el desarrollo de la comida Novoandina 2018?</p> | <p>Objetivo general. Determinar los productos nativos de la provincia de Huánuco como alternativa de desarrollo de la comida Novoandina 2018.</p> | <p>Hipótesis General. Los productos nativos de la provincia de Huánuco poseen características potenciales para el desarrollo de la comida Novoandina 2018.</p> | <p>Variable Independiente. Productos nativos</p> | <p>Tendencias gastronómicas</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Frutas: Aguaymanto Gongapa, guayabo, sachatomate, tumbo, sauco, capulín, pepino, papaya andina, lúcuma, mora, chirimoya. Granos andinos: Tarwi, quinua, kiwicha, cañohua, maíz, frejol verde. Tuberculos: Pituca, Arracacha, Yacón, Maca, Mashua, oca, olluco, papa Hortalizas: Atajo, Chicchipa, huacatay, chichno, muña y paico. Hortalizas frutas: Caygua, ají, calabaza, rocoto. • Cocina Novoandina |
| <p>Problema Específico. Identificar los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco. Conocer las nuevas tendencias gastronómicas en la Provincia de Huánuco. Promocionar el uso y consumo de los productos nativos de la provincia de Huánuco</p> | <p>Objetivo Específico. Identificar los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco. Conocer las nuevas tendencias gastronómicas en la Provincia de Huánuco. Promocionar el uso y consumo de los productos nativos de la provincia de Huánuco</p> | <p>Hipótesis Específico. La identificación de los productos nativos potenciales de la provincia de Huánuco permitirá desarrollar la comida Novoandina. La gastronomía actual en la provincia de Huánuco es tradicional por lo que es necesario su diversificación con la introducción de la comida Novoandina. El consumo actual de los productos nativos de la provincia de Huánuco es solo por la población rural, por lo que es necesario una mayor promoción y difusión como alternativa de desarrollo del turismo. La identificación de los Productos nativos de la Provincia de Huánuco y el uso y consumo de ellos deben estar promocionadas con las nuevas tendencias gastronómicas año 2016</p> | | | |

ANEXO 02: ENCUESTA SOBRE LOS PRODUCTOS NATIVOS DE LA REGION DE HUANUCO

La Región Huánuco aporta Productos Nativos, por lo que el propósito de ésta encuesta es averiguar si la población huanuqueña conoce y consume estos productos Nativos.

Instrucciones:

Por favor *ponga* su nombre en la encuesta ya que queremos garantizar que las respuestas sean verdaderas.

Es importante que conteste TODAS las preguntas.

Recuerde... Esto **no es un examen**, ni nada parecido a eso. Solo es una forma de recoger sus opiniones en cuanto a este tema.

Encierra en un círculo las respuestas.

Nombre del encuestador: Aída Contreras Yalán

Fecha:

Hora:

Departamento.....Distrito.....

Nº de cuestionario:

Sexo Masculino () Femenino ()

1.- Grado de instrucción

| | |
|----------|---|
| Primaria | 1 |
|----------|---|

| | |
|------------|---|
| Secundaria | 2 |
|------------|---|

| | |
|----------|---|
| Superior | 3 |
|----------|---|

2.-De los siguientes productos nativos. ¿Cuáles conoce Usted?

- | | |
|-----------|-------|
| Kichiu | 1 |
| Tarwi | 2 |
| Oca | 3 |
| Puru puru | 4 |
| Tumbo | 5 |
| Arracacha | 6 |
| Mashua | 7 |
| Cushuro | 8 |
| Gongapa | 9 |
| Cayota | 10 |
| Otros : | _____ |

3.- ¿De los productos que Usted marcó con qué frecuencia los consume?

| no | 1 x semana | 2-3 x semana | 1 semana sí | Otra |
|-----------|------------|--------------|-------------|------|
| Kichui | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Tarwi | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Oca | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Tumbo | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Arracacha | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Mashua | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Cushuro | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Gongapa | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Cayota | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Otros: | 1 | 2 | 3 | 4 |

4.- ¿Dónde Usted compra estos Productos?

| | |
|---|---|
| Mercado | 1 |
| Ferias ecológicas | 2 |
| Mini market | 3 |
| Bodegas | 4 |
| Campesinos que ofrecen sus productos ambulatoriamente | 5 |

5.- ¿En qué utiliza estos Productos Nativos?

| | |
|----------------------------|---|
| Guisos | 1 |
| Sopas | 2 |
| Dulces | 3 |
| Cócteles | 4 |
| Solo lo sancocha y lo come | 5 |
| Otros: _____ | 6 |

6.- ¿Conoce Usted algún lugar donde preparen potajes a base de los Productos Mencionados?

| | |
|----|---|
| Si | 1 |
| No | 2 |

¿Dónde? _____

7. ¿Estaría Usted dispuesto (a) a probar nuevas bebidas y potajes a base de estos productos mencionados?

| | |
|----|---|
| Si | 1 |
| No | 2 |

¡Muchas gracias por su cooperación!

ANEXO 03: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

ESCALA DICOTOMICA PARA JUICIO DE EXPERTOS PARA VALORAR EL CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

EXPERTO : Mg. LUISA MODESTA VALERIO VEGA.....



| N° | CRITERIOS DE EVALUACION | CORRECTO 2 PUNTOS | INCORRECTO 0 PUNTOS |
|-------|--|----------------------|------------------------|
| 1 | El instrumento da cuenta del título/Tema y lo expresa con claridad y pertinencia | (✓) | () |
| 2 | El instrumento tiene estructura lógica | (✓) | () |
| 3 | La secuencia de presentación es optima | (✓) | () |
| 4 | El grado de complejidad de los ítems es aceptable | (✓) | () |
| 5 | Los términos utilizados en las preguntas son claros y comprensibles | (✓) | () |
| 6 | los reactivos operacionalización de variables del proyecto reflejan las fases de la elaboración del proyecto de investigación. | (✓) | () |
| 7 | El instrumento establece la totalidad de los ítems de la operacionales | (✓) | () |
| 8 | las preguntas permiten el logro de los objetivos. | (✓) | () |
| 9 | Las preguntas permiten recoger la información para alcanzar los objetivos de la investigación. | (✓) | () |
| 10 | Las preguntas están agrupadas de acuerdo a las dimensiones del estudio. | (✓) | () |
| TOTAL | | | |

OBSERVACIONES:.....

.....

.....

.....


 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE
 MATERNO INFANTIL 'EL CARMEN'

 Luisa Valerio Vega

FIRMA DEL EXPERTO

DNI: 19845437

TELEF: 950 450 782

ESCALA DICOTOMICA PARA JUICIO DE EXPERTOS PARA VALORAR EL CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

EXPERTO : Mg. Esther Elisa García Chaina

| N° | CRITERIOS DE EVALUACION | CORRECTO 2 PUNTOS | INCORRECTO 0 PUNTOS |
|-------|--|----------------------|------------------------|
| 1 | El instrumento da cuenta del título/Tema y lo expresa con claridad y pertinencia | (✓) | () |
| 2 | El instrumento tiene estructura lógica | (✓) | () |
| 3 | La secuencia de presentación es optima | (✓) | () |
| 4 | El grado de complejidad de los ítems es aceptable | (✓) | () |
| 5 | Los términos utilizados en las preguntas son claros y comprensibles | (✓) | () |
| 6 | los reactivos operacionalización de variables del proyecto reflejan las fases de la elaboración del proyecto de investigación. | (✓) | () |
| 7 | El instrumento establece la totalidad de los ítems de la operacionales | (✓) | () |
| 8 | las preguntas permiten el logro de los objetivos. | (✓) | () |
| 9 | Las preguntas permiten recoger la información para alcanzar los objetivos de la investigación. | (✓) | () |
| 10 | Las preguntas están agrupadas de acuerdo a las dimensiones del estudio. | (✓) | () |
| TOTAL | | | |

OBSERVACIONES:.....
.....
.....

GOBIERNO REGIONAL - JUNIN
DIRECCION REGIONAL DE SALUD - JUNIN
RED DE SALUD VALLE DEL MANTARO

Esther Elisa García Chaina
.....
COR. 2003

FIRMA DEL EXPERTO

DNI: 09596932

TELEF: 954968800

ESCALA DICOTOMICA PARA JUICIO DE EXPERTOS PARA VALORAR EL CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

EXPERTO : JUAN NICEAS MARTINEZ TABOADA.

| N° | CRITERIOS DE EVALUACION | CORRECTO 2 PUNTOS | INCORRECTO 0 PUNTOS |
|-------|--|----------------------|------------------------|
| 1 | El instrumento da cuenta del título/Tema y lo expresa con claridad y pertinencia | (✓) | () |
| 2 | El instrumento tiene estructura lógica | (✓) | () |
| 3 | La secuencia de presentación es optima | (✓) | () |
| 4 | El grado de complejidad de los ítems es aceptable | (✓) | () |
| 5 | Los términos utilizados en las preguntas son claros y comprensibles | (✓) | () |
| 6 | los reactivos operacionalización de variables del proyecto reflejan las fases de la elaboración del proyecto de investigación. | (✓) | () |
| 7 | El instrumento establece la totalidad de los ítems de la operacionales | (✓) | () |
| 8 | las preguntas permiten el logro de los objetivos. | (✓) | () |
| 9 | Las preguntas permiten recoger la información para alcanzar los objetivos de la investigación. | (✓) | () |
| 10 | Las preguntas están agrupadas de acuerdo a las dimensiones del estudio. | (✓) | () |
| TOTAL | | | |

OBSERVACIONES:.....

CENTRO DE SALUD CHILCA

Mg. Juan Martínez Taboada
 OBSTETRA

FIRMA DEL EXPERTO

DNI: 06 22 6960

TELEF: 949901762

NOTA BIOGRÁFICA

“AIDA CONTRERAS YALÁN” Nace en Ica un 29 de octubre, hizo sus estudios secundarios en el colegio Particular “Cristo Rey”, en 1995 cursó estudios universitarios en la Universidad Nacional “san Luis Gonzaga” de Ica, en la Facultad de Educación en la especialidad de Turismo. En el 2002 formó su agencia de viaje “DOLPHIN TRAVEL PERÚ”, donde dirigió la organización por 10 años, la cual realizó aportes en el Turismo en la Ciudad de Ica.

En el 2005 ingresa a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán como docente en la especialidad de Turismo y Hotelería. Se especializó en cursos de gastronomía en comida Nacional e Internacional, pastelería en diferentes talleres de cocina, cursó estudios de manipulación de alimentos, tecnología de alimentos.

Cursó estudios de Maestría en la Universidad Particular “San Martin de Porras” Lima en la mención de Ciencias Gastronómicas.

coordinadora del laboratorio Gastronómico de la Escuela de Turismo y hotelería por 8 años, fué miembro de la comisión de Admisión, en el año 2018 fue asignada como administradora del “Complejo Recreacional Turístico de “kotosh”.



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN

Huánuco - Perú

ESCUELA DE POSGRADO

Campus Universitario, Pabellón V "A" 2do. Piso - Cayhuayna
Teléfono 514760 - Pág. Web. www.posgrado.unheval.edu.pe



ACTA DE DEFENSA DE TESIS DE MAESTRO

En el Auditorio de la Escuela de Posgrado, siendo las **09:00h**, del día **martes 11 DE DICIEMBRE DE 2018**, ante los Jurados de Tesis constituido por los siguientes docentes:

| | |
|-------------------------------|------------|
| Dr. Aurelio SIMÓN ROSAS | Presidente |
| Dr. Niker SALINAS ALEJANDRO | Secretario |
| Dra. Katia BARRIENTOS PAREDES | Vocal |

Asesor de Tesis: Dr. David Julio MARTEL ZEVALLOS (Resolución N° 01562-2018-UNHEVAL/EPG-D)

La aspirante al Grado de Maestro en Gestión Empresarial, Doña, AIDA CONTRERAS YALAN.

Procedió al acto de Defensa:

Con la exposición de la Tesis titulado: **"LOS PRODUCTOS NATIVOS DE LA PROVINCIA DE HUÁNUCO COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA COMIDA NOVOANDINA 2017"**.

Respondiendo las preguntas formuladas por los miembros del Jurado y público asistente.

Concluido el acto de defensa, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación de la aspirante al Grado de Maestro, teniendo presente los criterios siguientes:

- a) Presentación personal.
- b) Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y Recomendaciones.
- c) Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente.
- d) Dicción y dominio de escenario.

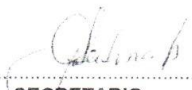
Así mismo, el Jurado plantea a la tesis **las observaciones** siguientes:

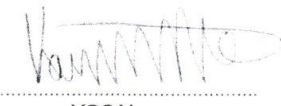
.....
.....

Obteniendo en consecuencia la Maestría la Nota de diecisiete (17)
Equivalente a Muy bueno, por lo que se declara Aprobado
(Aprobado ó desaprobado)

Los miembros del Jurado, firman el presente **ACTA** en señal de conformidad, en Huánuco, siendo las 10 horas del 11 de diciembre de 2018.


PRESIDENTE
DNI N° 227503091


SECRETARIO
DNI N° 227503091


VOCAL
DNI N° 0121111

Leyenda:
19 a 20: Excelente
17 a 18: Muy Bueno
14 a 16: Bueno

(Resolución N° 02956-2018-UNHEVAL/EPG-D)

AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TESIS ELECTRÓNICAS DE POSGRADO

1. IDENTIFICACIÓN PERSONAL (especificar los datos del autor de la tesis)

Apellidos y Nombres: CONTRERAS YALAN AIDA

DNI: 21572883 Correo electrónico: C-AIDA23@HOTMAIL.COM

Teléfonos Casa - Celular 980006624 Oficina -

2. IDENTIFICACION DE LA TESIS

| | |
|-----------|----------------------------|
| Posgrado | |
| Maestría: | <u>GESTION EMPRESARIAL</u> |
| Mención: | _____ |

Grado Académico obtenido:

MAESTRO EN GESTION EMPRESARIAL

Título de la tesis:

LOS PRODUCTOS NATIVOS DE LA PROVINCIA DE HUÁNUCO COMO ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA COCINA NOVOANDINA 2018.

Tipo de acceso que autoriza el autor:

| Marcar "X" | Categoría de Acceso | Descripción de Acceso |
|-------------------------------------|---------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | PÚBLICO | Es público y accesible el documento a texto completo por cualquier tipo de usuario que consulta el repositorio. |
| <input type="checkbox"/> | RESTRINGIDO | Solo permite el acceso al registro del metadato con información básica, mas no al texto completo. |

Al elegir la opción "Público" a través de la presente autorizo de manera gratuita al Repositorio Institucional – UNHEVAL, a publicar la versión electrónica de esta tesis en el Portal Web repositorio.unheval.edu.pe, por un plazo indefinido, consintiendo que dicha autorización cualquiera tercero podrá acceder a dichas páginas de manera gratuita, pudiendo revisarla, imprimirla o grabarla, siempre y cuando se respete la autoría y sea citada correctamente.

En caso haya marcado la opción "Restringido", por favor detallar las razones por las que se eligió este tipo de acceso:

Asimismo, pedimos indicar el periodo de tiempo en que la tesis tendría el tipo de acceso restringido:

() 1 año () 2 años () 3 años () 4 años

Luego del periodo señalado por usted(es), automáticamente la tesis pasara a ser de acceso público.

Fecha de firma: HUANUCO, 04 DE MARZO DEL 2019.

Firma del autor